

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

Umowa DIP/...../17

zawarta dnia roku we Wrocławiu pomiędzy:

Województwem Dolnośląskim - Dolnośląską Instytucją Pośredniczącą z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Strzegomskiej 2-4 posiadającą REGON 931934644 oraz NIP 8992803047 reprezentowaną przez:

.....
zwaną w dalszej części umowy Zamawiającym,

a

.....
zwaną/ym dalej Wykonawcą.

o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie dla Zamawiającego usługi hotelarskiej, gastronomicznej i transportowej, w ramach szkolenia dla pracowników Zamawiającego, organizowanego w dniach 14 i 15 grudnia 2017 r.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawarty jest w:
 - 1) zapytaniu ofertowym z dnia2017 r. stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy,
 - 2) ofercie Wykonawcy z dnia2017 r. stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

§ 2.

1. Zamawiający zleca w ramach przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę hotelarską, gastronomiczną i transportową.
2. Usługi wskazane w ust. 1 obejmować będą w szczególności:
 - 1) zakwaterowanie wraz z jednym noclegiem z 14 na 15.12.2017 roku dla uczestników szkolenia, w pokojach jedno i dwuosobowych z łazienkami (rodzaje i liczba poszczególnych pokoi zostaną przekazane Wykonawcy na min. 2 dni przed planowaną datą usługi, z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego i możliwości technicznych Wykonawcy),
 - 2) wyżywienie, w tym:
 - a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 2 lunchy, 2 przerw kawowych, 1 obiadu, 1 kolacji i 1 śniadania;
 - b) Lunch, obiad, śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwa kawowa winna być zorganizowana bezpośrednio przy sali lub w sali, w której będzie prowadzone szkolenie;
 - c) Wykonawca zapewni możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego pocztą elektroniczną, potwierdzonym telefonicznie, na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia;
 - d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej. Wszelkie zmiany dot. menu powinny być uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia;
 - e) Godziny podawania posiłków, przerwy kawowej zostaną wskazane przez Zamawiającego na 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia;
 - f) Wykonawca zapewni:
 - Lunch, który winien składać się z jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz kanapek i sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych.
 - Obiad, który winien składać się z dwudaniowego ciepłego posiłku tj.:
 - o I Danie: porcja zupy nie mniejsza niż 350 ml;
 - o II Danie: łącznie musi wynosić min. 500 g z zachowaniem następujących wielkości:
 - o Ryby - ok. 10 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Mięso - ok. 20 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Ziemniaki / ryż – ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Surówki / sałatki (min. 2 rodzaje) – ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania.
 - o Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.
 - Przerwy kawowe ciągłe, uzupełniane wg potrzeb - które winny składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3), każda torebka

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

- herbaty pakowana w osobnych kopertkach, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/os. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce.
- Kolację tj.: jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz kanapek i sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych. Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.
 - Śniadanie winno zawierać:
 - o Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kielbaski lub parówki, jajecznica, naleśniki;
 - o Dania na zimno: pieczywo, masło wędliny i pasztety - różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarożki różne smaki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem;
 - o Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę;
 - o Napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje Wykonawca najpóźniej na 2 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.
- 4) Usługę wynajęcia sali, w ramach wykonania której Wykonawca winien zapewnić spełnienie wymogów określonych w zapytaniu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, a w szczególności:
- a) winien zapewnić salę konferencyjną, dostępną dla Zamawiającemu i uczestników szkolenia w pierwszym dniu szkolenia tj. 14.12.2017r. od godziny 10.00 do godziny 18.00 oraz w drugim dniu szkolenia tj. dniu 15.12.2017r. od godziny 9:00 do godziny 14:00 o wielkości dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników tj. dla 60 osób
 - b) zapewnić wyposażenie sali szkoleniowej w sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa);
 - c) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas całego pobytu rezydenta, sprawującego opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy (tj. miejsca docelowego i organizacji).
- 5) Dojazd dla uczestników szkolenia w obie strony :
- a) wyjazd rano 14.12.2017r. około godz. 8.00 spod siedziby Zamawiającego do wybranego miejsca szkolenia oraz
 - b) powrót pod siedzibę Zamawiającego 15.06.2017r. – wyjazd z hotelu/ośrodka wypoczynkowego ok. godziny 14.00).

§ 3.

1. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy zgodnie z postanowieniami umowy i kompletnie z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.
2. Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność przedmiotu zamówienia z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z należytą starannością, mając w szczególności na uwadze uzgodnione z Zamawiającym wymagania, co do jakości i standardu oferowanych usług.
4. Wykonawca wskaże imiennie osobę odpowiedzialną i będącą do dyspozycji Zamawiającego przez cały okres trwania danego spotkania (poda jego dane kontaktowe, adres e-mail, telefon) dla sprawnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania czynności objętych umową zgodnie z najlepszą wiedzą fachową i najwyższą starannością jakiej wymaga usługa tego rodzaju.
6. Wykonawca najpóźniej na 1 dzień przed terminem wykonania usługi transportowej przekaze Zamawiającemu numer rejestracyjny, numer VIN i datę pierwszej rejestracji pojazdu, którym będzie realizowany transport. Dodatkowo Wykonawca w dniu transportu umożliwi przeprowadzenie ewentualnej kontroli pojazdu i prowadzących pojazd przez policję lub inny podmiot upoważniony do przeprowadzania kontroli w ww. zakresie.
7. Wykonawca, oświadcza że realizator usługi transportowej posiada wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego osób, stosownie do treści ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (tekst jedn. Dz. U. z 2016 r., poz. 1907 z późn. zm.), a ponadto posiada także aktualną i ważną polisę

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

ubezpieczenia OC i NW w zakresie ryzyka wynikającego z prowadzonej działalności. Ponadto Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za zrekompensowanie szkód wynikających z wypadków lub wszelkiego rodzaju zdarzeń wynikłych w czasie wykonywania ww. usługi transportowej z winy Wykonawcy lub realizatora usługi.

§ 4.

Wykonawca zapewni obiekt, spełniający łącznie co najmniej wskazane poniżej warunki:

- a) zlokalizowany poza obszarem miasta Wrocławia, w obrębie województwa dolnośląskiego, powiat jeleniogórski, w granicach administracyjnych miejscowości Karpacz.
- b) wyposażony w salę konferencyjną, umożliwiającą usadzenie minimum 60 osób, z klimatyzacją, wyposażoną w sprzęt multimedialny (projektor, ekran, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa) znajdującą się w budynku, w którym będą przebywać i nocować uczestnicy szkolenia,
- c) posiadający restaurację i własne zaplecze kuchenne umożliwiające prawidłowe zrealizowanie usługi.

§ 5.

1. Cena za wykonanie zleconych czynności wynosi:
 - 1) z tytułu usługi gastronomiczno-hotelarskiej.....brutto (słownie:złotych/100), w tym podatek VAT w wysokości zł, wynagrodzenie nettozł / cena za wykonanie zleconych czynności wynosi..... zł¹.
 - 2) z tytułu usługi transportowej.....brutto (słownie:złotych/100), w tym podatek VAT w wysokości zł, wynagrodzenie nettozł / cena za wykonanie zleconych czynności wynosi..... zł².
2. Cena obejmuje całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy z uwzględnieniem maksymalnej liczby uczestników szkolenia, o której mowa w § 8, wszelkie podatki, opłaty oraz inne obciążenia, jakie mogą zostać nałożone na Zamawiającego i Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. W przypadku mniejszej liczby uczestników szkolenia (ostateczna liczba uczestników przedstawiona zostanie zgodnie z zapisem § 8 ust. 2 umowy) wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 zostanie obniżone o 2% wartości brutto za każdą osobę poniżej maksymalnej liczby uczestników szkolenia.
4. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego. Obsługa zadań DIP w ramach PT 2017.

§ 6.

1. Wypłata wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1 nastąpi w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej(go) faktury/rachunku przez Wykonawcę.
2. W przypadku niedotrzymania przez Zamawiającego terminu zapłaty, Wykonawca ma prawo żądać ustawowych odsetek za opóźnienie.
3. Fakturę /rachunek należy wystawić po zakończeniu wykonywania usług, o których mowa w § 1, na:

**Województwo Dolnośląskie,
Dolnośląska Instytucja Pośrednicząca
ul. Strzegomska 2-4
53-611 Wrocław
NIP 8992803047**

§ 7.

1. Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej w przypadku:
 - a) odstąpienia przez jedną ze Stron od umowy wskutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca - w wysokości 1 000 złotych (jeden tysiąc złotych);

¹ Wypełnić odpowiednio

² Wypełnić odpowiednio



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

- b) niewykonania całości lub części przedmiotu umowy - w wysokości pełnego wynagrodzenia brutto, jakim zostanie obciążony Zamawiający przez inny podmiot realizujący tę usługę w innym terminie;
 - c) niewłaściwego wykonania przedmiotu umowy - w wysokości 25% (dwadzieścia pięć procent) łącznego wynagrodzenia netto wskazanego w § 5 ust. 1 umowy.
2. Zapłata kary umownej nastąpi w ciągu 14 dni od otrzymania przez Wykonawcę informacji o obciążeniu.
 3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy.
 4. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeżeli wysokość szkody przekracza wysokość kar umownych lub jeżeli szkoda powstała z powodów nieobjętych karą umowną.

§ 8.

1. Zamawiający przewiduje minimalnie 50, a maksymalnie 60 uczestników szkolenia.
2. Ostateczną ilość uczestników szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy drogą mailową na adres Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed planowaną datą realizacji usługi.

§ 9.

Realizacja zadań objętych niniejszą umową nastąpi w terminie od 14.12.2017r. do 15.12.2017r. (dwa dni).

§ 10.

Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w całości lub w części, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego

§ 11.

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadkach wymienionych w kodeksie cywilnym, a także w terminie do2017 roku, w razie gdyby wyjazd, o którym mowa w § 1 ust. 1, został odwołany. Odstąpienie od umowy nie pozbawia Zamawiającego do żądania kary umownej, o której mowa w § 7 ust. 1.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 10 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

§ 12.

1. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za realizację postanowień niniejszej umowy jest; tel. e-mail:
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację postanowień niniejszej umowy jest.....; tel. e-mail:

§ 13.

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 14.

1. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie odpowiednie przepisy obowiązującego prawa, w tym przepisy kodeksu cywilnego.
2. Strony ustalają, że ewentualne spory wynikłe na tle wykonania przedmiotu umowy rozstrzygać będzie właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.

§ 15.

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca, i po przeczytaniu całości podpisano.

Zamawiający

Wykonawca