



Projekt realizowany jest dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego nr 02/PSORB/2016

PROJEKT UMOWY NR.....

zawarta w dniu w Zielonce, pomiędzy:

Krajowym Stowarzyszeniem Inicjatyw z siedzibą w Warszawie (kod pocztowy: 04-088), przy ulicy Majdańskiej 9 lok. 62, prowadzącym działalność statutową na podstawie wpisu do Rejestru Stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla M. St. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS: 0000169906,

reprezentowanym przez: **Panią Monikę Kraszewską – Prezesa Zarządu**

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

Dane Wykonawcy

reprezentowaną przez:

zwaną dalej: **Wykonawcą**

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego nr 02/PSORB/2016 przeprowadzonego zgodnie z zasadą konkurencyjności.

§1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług wynajmu sali i cateringu na potrzeby szkoleń „Bioróżnorodność szansą dla regionu” realizowanych w ramach projektu „Północna Strategia Ochrony Różnorodności Biologicznej” (nr umowy 525/2015/Wn50/EE-ee/D) realizowanego ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.
2. Termin realizacji przedmiotu umowy obejmuje okres od 20 kwietnia 2016r. do 31 marca 2017r. Wykonawca w tym okresie będzie świadczył usługi zgodnie z harmonogramem opracowanym przez Zamawiającego. Zamawiający każdorazowo potwierdzać będzie termin, miejsce oraz dokładną liczbę uczestników/-czek, na co najmniej 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy.
3. Przedmiot umowy jest realizowany w zakresie:
 - 3.1 **88 usług wynajmu sal**, w tym:
 - 3.1.1 36 usług wynajmu sali realizowanych w ramach paneli edukacyjnych dla samorządowców (każda usługa obejmuje wynajem sali o powierzchni dostosowanej dla co najmniej 20 osób przez czas trwania wynajmu: 7 godz.);
 - 3.1.2 36 usług wynajmu sali realizowanych w ramach paneli edukacyjnych dla nauczycieli (każda usługa obejmuje wynajem sali o powierzchni dostosowanej dla co najmniej 20 osób przez czas trwania wynajmu: 7 godz.);
 - 3.1.3 16 usług wynajmu sali realizowanych w ramach paneli edukacyjnych dla mieszkańców (każda usługa obejmuje wynajem sali o powierzchni dostosowanej dla co najmniej 50 osób przez czas trwania wynajmu: 3 godz.);
 - 3.2 **96 usług cateringowych**, w tym:





Projekt realizowany jest dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

- 3.2.1 36 usług cateringowych realizowanych w ramach paneli edukacyjnych dla samorządowców (każda usługa obejmuje catering zawierający całodzienny serwis kawowy i drobny poczęstunek dla ok.20 osób);
- 3.2.2 36 usług cateringowych realizowanych w ramach paneli edukacyjnych dla nauczycieli (każda usługa obejmuje catering zawierający całodzienny serwis kawowy i drobny poczęstunek dla ok.20 osób);
- 3.2.3 16 usług cateringowych realizowanych w ramach paneli edukacyjnych dla mieszkańców (każda usługa obejmuje catering zawierający jednorazowy serwis kawowy i drobny poczęstunek dla ok.50 osób);
- 3.2.4 8 usług cateringowych realizowanych w ramach paneli edukacyjnych dla uczniów (każda usługa obejmuje catering zawierający drobny poczęstunek dla ok.30 osób);
4. Przedmiot umowy realizowany jest w wskazanych przez Wykonawcę w ofercie obiektach na terenie województw: pomorskiego, kujawsko-pomorskiego, podlaskiego i warmińsko – mazurskiego. Obiekty powinny być dostępne dla osób z niepełnosprawnościami w tym niepełnosprawnością ruchową.
5. Zakres realizacji przedmiotu umowy przez Wykonawcę obejmuje:
 - 5.1 usługa wynajmu sali obejmująca maksymalnie 88 usług. Sala musi zapewniać min. 20 (w przypadku paneli edukacyjnych dla samorządowców oraz nauczycieli) oraz min. 50 (w przypadku szkoleń dla mieszkańców) miejsc siedzących, układ krzesel szkolny lub kinowy, musi być wyposażona w: stół prezydencki z miejscami siedzącymi dla min. dwóch osób, stół recepcyjny przy wejściu do sali, klimatyzację, możliwość zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali, min. 2 mikrofony bezprzewodowe, komputer z odpowiednim oprogramowaniem umożliwiającym odczyt plików prezentacji (.pptx), odczyt plików dokumentów (.docx) oraz łączenie się z siecią Internet i wyświetlanie stron WWW, projektor multimedialny kompatybilny z komputerem oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali). Czas trwania wynajmu sali wynosi min. 7 godzin (w przypadku paneli edukacyjnych dla samorządowców oraz nauczycieli) oraz min. 3 godziny (w przypadku szkoleń dla mieszkańców)
 - 5.2 usługa cateringowa obejmująca maksymalnie 96 usług. W ramach cateringu w zależności od grupy szkoleniowej musi zostać zrealizowany minimalny zakres obejmujący:
 - 5.2.1 w przypadku paneli edukacyjnych dla samorządowców – całodzienny (tj. min. 6 godzinny), uzupełniany na bieżąco serwis kawowy składający się co najmniej z: kawy i herbaty wg zapotrzebowania, wody gazowanej, wody niegazowanej, soków/napojów, cukru, cytryny, mleczka, drobnych słonych lub słodkich przekąsek oraz jednorazowy ciepły poczęstunek w postaci ciepłego dania obiadowego (mięso lub ryba w ilości min. 150g, frytki lub ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron lub kluski w ilości min. 150g na osobę, surówka w ilości min. 100g na osobę lub danie tzw. jednogarnkowe np. bigos, lub boeuf Strogonof lub danie jarskie zaproponowane przez Wykonawcę).
 - 5.2.2 w przypadku paneli edukacyjnych dla nauczycieli – całodzienny (tj. min. 6 godzinny), uzupełniany na bieżąco serwis kawowy składający się co najmniej z: kawy i herbaty wg zapotrzebowania, wody gazowanej, wody niegazowanej, soków/napojów, cukru, cytryny, mleczka, drobnych słonych lub słodkich przekąsek oraz jednorazowy ciepły poczęstunek w postaci ciepłego dania obiadowego (mięso lub ryba w ilości min. 150g, frytki lub ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron lub kluski w ilości min. 150g na osobę, surówka w ilości min. 100g na osobę lub danie tzw. jednogarnkowe np. bigos, lub boeuf Strogonof lub danie jarskie zaproponowane przez Wykonawcę).



Projekt realizowany jest dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

- 5.2.3 w przypadku panelu edukacyjnych dla mieszkańców – jednorazowy serwis kawowy składający się co najmniej z: kawy i herbaty wg zapotrzebowania, wody gazowanej, wody niegazowanej, soków/napojów, cukru, cytryny, mleczka, drobnych słonych lub słodkich przekąsek oraz jednorazowy ciepły poczęstunek w postaci ciepłego dania obiadowego (mięso lub ryba w ilości min. 150g, frytki lub ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron lub kluski w ilości min. 150g na osobę, surówka w ilości min. 100g na osobę lub danie tzw. jednogarnkowe np. bigos, lub boeuf Strogonof lub danie jarskie zaproponowane przez Wykonawcę).
- 5.2.4 w przypadku paneli edukacyjnych dla uczniów – jednorazowy słodki lub/i słony poczęstunek dedykowany uczniom w wieku szkolnym przygotowany zgodnie z zasadą racjonalnego zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w ilości min. 300g na osobę oraz woda, napoje i soki w ilości min. 200 ml na osobę.
- 5.3 Wykonawca zapewni należyłą jakość i przydatność do spożycia dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Usługi będą wykonywane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz obowiązującymi przepisami, tj. m.in. ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19.12.2002r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu dozwolonych substancji i innych składników żywności (Dz. U. nr 21, poz. 179 z 2003r.).
- 5.4 Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu do akceptacji menu każdej usługi cateringowej w terminie do 3 dni roboczych przed realizacją usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian.

§2

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy rzetelnie i solidnie przy zachowaniu należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w sposób wyczerpujący wymagania Zamawiającego określone w niniejszej umowie i zapytaniu ofertowym.
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim potencjałem techniczno-organizacyjnym, kadrowym, finansowym oraz uprawnieniami, wiedzą i doświadczeniem pozwalającym na należyte zrealizowanie przedmiotu umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości usług wynajmu sal i cateringowych określonych w §1 w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie mógł przewidzieć w dniu złożenia oferty przez Wykonawcę, wówczas Zamawiający zapłaci tylko za wykorzystaną ilość usług.
4. Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia ich zaistnienia, w formie pisemnej o wszelkich istotnych okolicznościach, które mogą mieć wpływ na wykonanie przedmiotu umowy. Jeżeli okoliczności, o których mowa, uniemożliwią Wykonawcy prawidłowe lub terminowe wykonanie przedmiotu umowy, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§3

1. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za rzeczywiste wykonanie przedmiotu umowy (tj. wykorzystane usługi) wynagrodzenie w wysokości zł brutto w tym VAT (słownie:złotych/100 brutto) na



Projekt realizowany jest dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę. Zamawiający akceptuje wystawianie i przysyłanie faktur w formie elektronicznej.

3. Kwota określona w ust. 2 zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość zapłat częściowych za wykonanie części przedmiotu umowy.
5. Zamawiający nie przewiduje wypłaty zaliczek na poczet wykonania przedmiotu umowy.
6. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze w ciągu 45 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej faktury przez Zamawiającego.

§4

1. Strony umowy zobowiązują się do pełnej współpracy w ramach realizowanego zamówienia opartej na wzajemnym zaufaniu.
2. Strony zobowiązują się do udzielania każdorazowo pełnej informacji na temat stanu realizacji umowy w tym informacji dotyczących usług.
3. Do merytorycznej i logistycznej współpracy w wykonywaniu zadania upoważnia się:
 - ✓ Ze strony Zamawiającego:, tel., e-mail:.....
 - ✓ Ze strony Wykonawcy:, tel., e-mail:.....

§5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji uzyskanych podczas realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przetwarzania i zabezpieczenia danych osobowych, do których uzyskał dostęp w toku realizacji Umowy, na zasadach określonych ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29.08.1997 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2002 r., Nr 101, poz. 926 z późn. zm.).

§6

1. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli sposobu wykonywania przedmiotu umowy na każdym etapie jej realizacji.
2. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości do 30% wynagrodzenia określonego w §3 ust. 2 niniejszej umowy. Przez nienależyte wykonywanie przedmiotu umowy należy rozumieć, w szczególności: brak miejsc hotelowych dla wszystkich osób, brudne pokoje, brak wyposażenia określonego w zapytaniu, podanie mniejszych porcji lub niepodanie wszystkich składników posiłków, wykonanie poczęstunków z nieświeżych produktów, niewykonanie usług w terminie i inne.
3. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy Zamawiający może również wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu realizacji umowy w określonym terminie.
4. W przypadku kiedy Wykonawca, w określonym terminie nie zmieni sposobu realizacji umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy. Prawo to Zamawiający może wykonać w terminie 14 dni od uzyskania informacji o braku zmiany sposobu realizacji umowy przez Wykonawcę.
5. W przypadku odstąpienia od umowy na zasadzie określonej w ust. 4, Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 30 % maksymalnego wynagrodzenia określonego w §3 ust. 2 niniejszej umowy.
6. Strony zgodnie postanawiają, że kara umowna może zostać potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy, o czym zostanie on poinformowany pisemnie.
7. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie, a ponadto Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną naliczoną na zasadach określonych w ust. 2.
8. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość zastrzeżonej kary umownej Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.



Projekt realizowany jest dzięki dofinansowaniu Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

§7

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej, zaakceptowanej przez Stronę, pod rygorem nieważności.
2. Dopuszcza się zmianę postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty, w następującym zakresie i przy spełnieniu następujących warunków:
 - 2.1 zaistnienia omyłki pisarskiej;
 - 2.2 zmiany danych teleadresowych;
 - 2.3 zmiana okresu realizacji umowy jest możliwa w przypadku zmian w projekcie;
 - 2.4 zaistnienia siły wyższej (np. powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej i inne) mającej wpływ na realizację umowy;
 - 2.5 dopuszcza się możliwość zmiany łącznej liczby usług wynajmu sal i cateringowych będących przedmiotem umowy z powodu mniejszego niż planowano zapotrzebowania na te usługi zgłoszonego przez uczestników i uczestniczki projektu;
 - 2.6 w przypadku wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy, możliwa jest zmiana postanowień umowy.
3. Zmiany umowy, o których mowa w ust. 2 umowy, nie mogą powodować zwiększenia wartości umowy, o których mowa w §4 ust. 2 umowy.
4. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
6. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyny, o której mowa w ust. 2, Wykonawca oświadcza, że nie będzie z tego tytułu podnosił jakichkolwiek roszczeń wobec Zamawiającego związanych z niezrealizowanym przedmiotem umowy.

§8

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia podpisania umowy do 31-03-2017r.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Wszelkie spory związane z umową rozpatrywane będą przez właściwy Sąd dla Zamawiającego.
4. Integralną częścią umowy są zapytanie ofertowe wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy wraz z załącznikami.

§9

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający