

Załącznik nr 7 do Zapytania ofertowego nr 01/KSI/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 01/KSI/2016 przeprowadzonego zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w sekcji 6.5.3 Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

§1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich i cateringowych dla uczestników i uczestniczek projektu „**Gmino – zaopiekuj się maluchem**” (nr umowy POWER.02.01.00-00-0007/16-00) realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Termin realizacji przedmiotu umowy obejmuje okres od 07 listopada 2016r. do 15 kwietnia 2018r. 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 dla 860 kobiet i mężczyzn zorganizowanych w 20 osobowe grupy w ramach 3 i 2 dniowych spotkań szkoleniowych. Szkolenia będą odbywać się od poniedziałku do soboty w następujących godzinach: dzień 1 i 4 od 11.30 do 19.30, dzień 2 od 08.30 do 19.30, dzień 3 i 5 od 08.30 do 16.30.
4. Przedmiot umowy realizowany jest w wskazanych przez Wykonawcę w ofercie obiektach na terenie województw: kujawsko-pomorskiego, łódzkiego i mazowieckiego. Obiekty powinny być dostępne dla osób z niepełnosprawnościami w tym niepełnosprawnością ruchową.
5. Zakres realizacji przedmiotu umowy przez Wykonawcę obejmuje:
 - 5.1 maksymalnie 2580 osobo/noclegów w obiektach o standardzie maksymalnie hotelu 3* wraz ze śniadaniem w pokojach 2 osobowych z łazienką zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004r.



Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U.06.22.169 z późn. zm.). Minimalne wyposażenie pokoju: TV, dostęp do sieci Internetowej. Minimalne wyposażenie łazienki: ręczniki (min. 2 szt. na osobę), podstawowe kosmetyki, suszarka do włosów. Maksymalnie 2580 osobo/śniadań każdego dnia pobytu w formie bufetu szwedzkiego. Śniadanie musi składać się z dania zimnego oraz ciepłego wydawanego porcjowo lub w formie „szwedzkiego stołu” w czasie trwania zamówienia. Danie zimne: co najmniej 3 rodzaje pieczywa, masło, wędliny, ser żółty, twaróg, dżem/konfitura, jogurt, co najmniej 3 rodzaje warzyw, owoce, mleko, musli. Dania gorące do wyboru: jajecznica/jajka sadzone, parówki/kiełbaski/boczek lub inne. Herbata, kawa, woda mineralna, sok owocowy, cukier, cytryna, mleczko do kawy. Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym.

5.2 maksymalnie 4300 osobo/obiadów składających się co najmniej z:

5.2.1 zupy (w ilości 350g na osobę);

5.2.2 dania głównego: mięso lub ryba w ilości min. 150g (+50g sosu), 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 jarskie zaproponowane przez Wykonawcę, wielkość porcji liczona jak dla osoby dorosłej oraz zimne napoje: woda gazowana lub niegazowana w ilości min. 150ml na osobę oraz soki w ilości min. 150ml na osobę;

5.2.3 deseru (ciasto lub lody lub kremy lub galaretka lub połączenia wymienionych produktów lub owoce lub propozycja Wykonawcy do akceptacji przez Zamawiającego w ilości min. 120g na osobę oraz kawa lub herbata do wyboru przez uczestników/-czki rodzaj kawy, herbaty w ilości do 150ml na osobę.

Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym.

5.3 maksymalnie 2580 osobo/kolacji składających się co najmniej z:

5.3.1 zimnej przystawki w ilości co najmniej 3 różnych rodzajów na osobę (wędlina lub sałatki lub ryba lub galarety lub propozycja Wykonawcy do akceptacji przez Zamawiającego, pieczywo, warzywa sezonowe lub pikle, zimne napoje: woda gazowana lub niegazowana w ilości min. 200ml na osobę oraz soki w ilości min. 200ml na osobę);

5.3.2 ciepłego dania: mięso lub ryba w ilości min. 150g, lub danie tzw. jednogarnkowe np. bigos, lub boeuf Strogonof lub danie jarskie zaproponowane przez Wykonawcę, wielkość porcji liczona jak dla osoby dorosłej oraz zimne napoje: woda gazowana lub niegazowana w ilości min. 200ml na osobę oraz soki w ilości min. 200ml na osobę;

5.3.3 deseru (ciasto lub lody lub kremy lub galaretka lub połączenia wymienionych produktów lub owoce lub propozycja Wykonawcy do akceptacji przez Zamawiającego w ilości min. 120g na osobę oraz kawa lub herbata do wyboru przez uczestników/-czki rodzaj kawy, herbaty w ilości do 150ml na osobę.

Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym.

5.4 pięć całonocnych przerw kawowych uzupełnianych na bieżąco dla 43 dwudziestoosobowych grup szkoleniowych składających się co najmniej z: kawy i herbaty wg zapotrzebowania, wody gazowanej, wody niegazowanej, napoi, cukru, cytryny, mleczka, drobnych słonych lub słodkich przekąsek lub kruchych ciasteczek, owoców. Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym.

5.5 W ramach obiadów i kolacji Wykonawca zobowiązany jest do serwowania w pierwszej kolejności potraw regionalnych opartych na ekologicznych produktach a po wyczerpaniu ich katalogu, potraw z kuchni świata.

5.6 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.

5.6.1 ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.;

5.6.2 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.).

5.7 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu do akceptacji menu każdej usługi cateringowej w terminie do 3 dni roboczych przed realizacją usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian.

6. Wykonawca umożliwi przeprowadzenie kontroli zarówno przez pracownika Zamawiającego, jak i przedstawicieli Instytucji Pośredniczącej w zakresie prawidłowej realizacji przedmiotu umowy w tym ich ilości i jakości.

§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 hotelarskich 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 wykonać przedmiot umowy w obiektach wskazanych w ofercie w załączniku nr 5. Ewentualna zmiana obiektu, a w szczególności dodanie nowych może nastąpić wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego, o ile Wykonawca zapewni obiekty o standardzie nie niższym niż odpowiednie wymagania określone w zapytaniu ofertowym.
5. 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. W ramach realizacji przedmiotu umowy w zakresie usługi cateringowej, Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy zatrudnienia co najmniej jednej osoby:
 - 1.1 niepełnosprawnej w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub,
 - 1.2 bezrobotnej na podstawie skierowania z powiatowego urzędu pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (tj. Dz.U. z 2008 r. nr 69, poz. 415 z późn. zm.) lub właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
2. Wykonawca, zobowiązany będzie do:
 - 2.1 zatrudnienia osoby wskazanej w §3 ust. 1, w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty podpisania niniejszej umowy, nieprzerwanie przez cały okres trwania niniejszej umowy na podstawie co najmniej umowy zlecenia w wymiarze co najmniej 20 godzin miesięcznie;

- 2.2 przedłożenia Zamawiającemu w terminie do 21 dni od daty podpisania niniejszej umowy komplety dokumentów, stwierdzających zatrudnienie osoby wskazanej w §3 ust. 1, w tym m.in. umowy zawartej z tą osobą, orzeczenia o niepełnosprawności lub skierowania osoby bezrobotnej przez powiatowy urząd pracy do pracodawcy;
- 2.3 w przypadku rozwiązania umowy zawartej z osobą wskazaną w §3 ust. 1, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej lub innego bezrobotnego w terminie do 14 dni od rozwiązania umowy z poprzednią osobą.
3. Dopuszcza się zmianę osoby uczestniczącej w wykonywaniu przedmiotu umowy z zakresu usług cateringowej, z zastrzeżeniem wymagań określonych w §3 ust. 1. W przypadku wypowiedzenia/rozwiązania umowy z osobą wskazaną w §3 ust. 1, Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego o tym fakcie (pisemnie bądź elektronicznie) w terminie do 3 dni, licząc od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie umowy.
4. Zamawiający uprawniony będzie, w czasie trwania niniejszej umowy, do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań, dotyczących zatrudnienia osoby niepełnosprawnej lub bezrobotnej. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudnienia osoby wykonującej przedmiot umowy z zakresu usług cateringowej.
5. W przypadku niezatrudnienia wymaganej osoby, Zamawiający będzie naliczał Wykonawcy co miesiąc karę w wysokości miesięcznego wynagrodzenia brutto osoby wskazanej w §3 ust. 1, do momentu spełnienia przez Wykonawcę warunku, o którym mowa w §3 ust. 1, chyba że Wykonawca wykaże, że przedstawił zgłoszenie ofert pracy powiatowemu urzędowi pracy albo odpowiedniemu organowi zajmującemu się realizacją zadań z zakresu rynku pracy w państwie, w którym ten Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a niezatrudnienie osób nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nieleżącą po stronie Wykonawcy będzie w szczególności uznany brak osób bezrobotnych lub niepełnosprawnych zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie i w okresie jego realizacji.

§4

1. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
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 podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę.
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 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej faktury przez Zamawiającego. Zamawiający będący realizatorem projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego zastrzega sobie, że wypłata należności w w/w terminie jest możliwa, gdy Zamawiający posiada środki finansowe na subkoncie utworzonym na potrzeby realizacji projektu przekazane przez Instytucję Pośredniczącą. W przypadku braku środków finansowych należność zostanie uregulowana niezwłocznie po ich otrzymaniu.
7. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia do wglądu Zamawiającemu oraz przedstawicielom Instytucji Pośredniczącej wszelkich dokumentów w tym dokumentów finansowych związanych z przedmiotem umowy.

§5

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:.....

§6

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.).

§7

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 §4 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 §4 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.

§8

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) mającej wpływ na realizację umowy;

- 2.5 dopuszcza się możliwość zmiany łącznej liczby usług hotelarskich 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.

§9

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia podpisania umowy do 15-04-2018r.
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.

§10

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

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający