

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

WZÓR UMOWY

zawarta w dniu.....w Toruniu, pomiędzy:
Województwem Kujawsko - Pomorskim z siedzibą Plac Teatralny 2, 87 – 100 Toruń,
NIP 9561969536 - Regionalnym Ośrodkiem Polityki Społecznej z siedzibą w Toruniu,
ul. Bartkiewiczówny 93, zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez Dyrektora
Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu - Adama Szponkę,

a

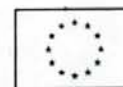
.....
zwaną dalej Wykonawcą, reprezentowaną
przez:.....

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelowych, cateringowych i zapewnienia sali dydaktycznej na szkolenie realizowane w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach części RPO WKP 2014-2020 współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego, szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do umowy.
2. Miejscem realizacji usług będzie
3. Zamawiający wymaga, a Wykonawca zobowiązuje się, że do realizacji zamówienia zatrudni:
 - 1) *1 osobę bezrobotną na podstawie skierowania urzędu pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2018 r., poz. 1265 późn. zm.) lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnych do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub EOG lub*
 - 2) *1 osobę niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub*
 - 3) *1 osobę niewymienioną w kategoriach wskazanych wyżej o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2016 r. poz. 1828 z późn. zm.) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, tj¹.*
4. Zamawiający w ramach czynności kontrolnych, prowadzonych w trakcie realizacji zamówienia w zakresie zatrudnienia osoby, o której mowa w ust. 3, jest uprawniony w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;

¹ Treść zapisu umowy zostanie dostosowana do deklaracji Wykonawcy złożonej w ofercie;



- 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
5. W trakcie realizacji umowy na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 3 - **oświadczenie Wykonawcy** dotyczące wymagań określonych przez Zamawiającego, w związku z treścią art. 29 ust. 4 ustawy Pzp² oraz odpowiednio: zgłoszenia ofert pracy przedstawionych urzędowi pracy, odpisu skierowania bezrobotnego przez urząd pracy do pracodawcy, umowy o pracę.
6. Zatrudnienie osoby wskazanej wyżej przez Wykonawcę nastąpi w terminie nie dłuższym niż 14 dni od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego i będzie trwało przez cały okres trwania umowy w sprawie zamówienia publicznego; zatrudnienie nastąpi na podstawie umowy o pracę.
7. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia do realizacji zamówienia osób wskazanych w ust. 3 Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w §6 ust. 9 umowy oraz możliwość odstąpienia od umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia, traktowane będzie na równi z niespełnieniem przez Wykonawcę ww. wymogu.

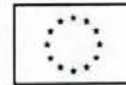
§ 2

1. Usługa hotelowa, cateringowa i zapewnienie sali dydaktycznej zostanie zrealizowana w zakresie zgodnym z ofertą Wykonawcy z dnia, oraz niniejszą umową.
2. Łączna liczba uczestników szkoleń wyniesie około 20 osób. Ostateczna liczba osób zostanie podana przez Zamawiającego Wykonawcy na 3 dni przed planowanym terminem szkolenia, na podstawie zgłoszeń uczestników.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę fachową w zakresie organizacji usług cateringowych, hotelowych, doświadczoną zawodowo kadrę oraz przygotowanie techniczne i zaplecze organizacyjne umożliwiające prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy na najwyższym profesjonalnym poziomie, zgodnie z wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa i zgodnie z interesami Zamawiającego oraz doloży wszelkich starań do efektywnego wdrażania zakresu i przedmiotu umowy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłową realizację zawartej umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się przy realizacji przedmiotu umowy zapoznać się z treścią i stosować zasady wynikające z *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*.
4. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy a w szczególności do:
 - 1) zapewnienia usługi cateringowej, zgodnie z załącznikiem nr 1;

² Oświadczenie składane jest na wezwanie Zamawiającego, w którym Zamawiający określi, co do jakich osób i okoliczności oświadczenie ma być złożone.



- 2) zapewnienia by posiłki posiadały odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze;
 - 3) zapewnienia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu;
 - 4) przygotowania i przedstawienia na 3 dni przed każdym szkoleniem dwóch propozycji menu do wyboru i akceptacji przez Zamawiającego.
5. Zamawiający sprawuje kontrolę prawidłowości wykonania przedmiotu umowy.

§ 4

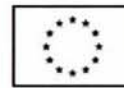
1. Osobą upoważnioną po stronie Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą będzie:
2. Osobą upoważnioną po stronie Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym będzie:

§ 5

1. Ogólny koszt usług, o których mowa w § 1, zgodnie z ofertą Wykonawcy nie przekroczy kwoty brutto:zł (słownie:.....). W tym koszty zmienne na jednego uczestnika: koszt noclegu- ...zł, koszt cateringu-.....zł, wynajem sali dydaktycznej-zł.
2. Ostateczny koszt zostanie obliczony przez Wykonawcę na podstawie rzeczywistej liczby posiłków poświadczonych przez uczestników podpisem na liście potwierdzającej korzystanie z posiłków.
3. Zapłata wynagrodzenia nastąpi po zrealizowaniu usługi cateringowej na podstawie prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na konto Wykonawcy, podane na fakturze w terminie do 30 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego. Wynagrodzenie zostanie sfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu partnerskiego pn.„Rodzina w Centrum 2” realizowanego w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach części RPO WKP 2014-2020, współfinansowanej z Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. Warunkiem dokonania zapłaty wynagrodzenia w terminie wskazanym w ust. 3 będzie dostępność środków finansowych na rachunku bankowym projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach części RPO WKP 2014-2020, współfinansowanej z Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Za dzień dokonania zapłaty strony uznają dzień, w którym zostanie obciążony rachunek bankowy Zamawiającego.
6. Wykonawca wystawi fakturę wg poniższego wzoru:
nabywca: Województwo Kujawsko-Pomorskie
siedziba: Pl. Teatralny 2, 87-100 Toruń
NIP: 956-19-69-536
płatnik: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej
siedziba: ul. Bartkiewiczówny 93, 87-100 Toruń

§ 6

1. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający natychmiast poinformuje o tym Wykonawcę, ten zaś niezwłocznie usunie wskazaną nieprawidłowość.
2. Przez nienależyte wykonanie uznaje się realizację usługi niezgodnie ofertą Wykonawcy, niniejszą umową i przepisami prawa.
3. Jeżeli nieprawidłowość nie zostanie usunięta niezwłocznie, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości równoważności 1% kwoty ogólnego kosztu usług, o którym mowa w § 5 ust. 1, za każdy przypadek nieprawidłowości.
4. W przypadku opóźnienia przez Wykonawcę realizacji obowiązków określonych w niniejszej umowie, w szczególności opóźnienia w rozpoczęciu świadczenia usługi cateringowej powyżej 15 minut, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości równoważności 1% kwoty ogólnego kosztu usług, o którym mowa w § 5 ust. 1.
5. Kary, o których mowa wyżej, podlegają potrąceniu z faktury wystawionej przez Wykonawcę za realizację umowy.
6. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od wykonania umowy, zobowiązany jest on do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty stanowiącej równoważność 30% ogólnego kosztu usług określonego w § 5 ust. 1, tytułem kary umownej.
7. W przypadku nieprzystąpienia do wykonania niniejszej umowy w terminie określonym w umowie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, jak również zaprzestania wykonania umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym bez uprzedniego wzywania do usunięcia nieprawidłowości. W takim wypadku Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty w wysokości stanowiącej równoważność 30% kwoty ogólnego kosztu usług określonego w § 5 ust. 1, tytułem kary umownej.
8. Zapłata kar umownych, o których mowa w ust. 6 lub 7 winna nastąpić w terminie 14 dni od daty odstąpienia od realizacji umowy.
9. W przypadku niewypełnienia przez Wykonawcę obowiązku, o którym mowa w § 1 ust. 3 umowy, tj. niezatrudnienia do realizacji zamówienia osoby wskazanej w tym przepisie, w okresie o którym mowa w § 1 ust. 6 umowy –zapłaci On karę umowną w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 5 ust. 1 umowy; przez niewypełnienie obowiązku należy rozumieć również nieprzedłożenie na wezwanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających zatrudnienie zadeklarowanej osoby.
10. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania w kwotach przekraczających kary umowne na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
11. Na etapie realizacji umowy, w miejscu i dniach świadczenia usług, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu dowodów na wykorzystywanie do przygotowania serwisu kawowego kawy i herbaty opatrzonej etykietą Fairtrade lub inną równoważną etykietą. W tym celu Wykonawca przedstawi do wglądu i oceny produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego.
12. W przypadku stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego braku wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego, kawy i/lub herbaty oznaczonej etykietą, o której mowa w ust. 11, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 15% ogólnego kosztu usług, określonego w § 5 ust. 1.



§ 7

Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę w trybie natychmiastowym w przypadku, gdy Wykonawca:

- 1) złoży fałszywe, podrobione lub stwierdzające nieprawdę dokumenty w celu uzyskania zapłaty za wykonaną usługę w ramach niniejszej umowy;
- 2) stał się niewypłacalny;
- 3) nie zrealizował usługi będącej przedmiotem umowy w terminie określonym w umowie, zaprzestał realizacji usługi lub realizuje ją w sposób niezgodny z niniejszą umową.

§ 8

W przypadku rozwiązania umowy Wykonawcy zostanie wypłacone wynagrodzenie wyłącznie w wysokości odpowiadającej prawidłowo zrealizowanej części umowy, potrącone o ewentualne kary umowne.

§ 9

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem jej nieważności.

§ 10

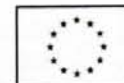
1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.
3. W sprawach spornych sądem rozstrzygającym będzie sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Radca Prawny


Grzegorz Sztandarski



Załącznik nr 1 do umowy

**USŁUGA CATERINGOWA HOTELOWA I ZAPEWNIENIE SALI
DYDAKTYCZNEJ NA KURS SPECJALISTYCZNY Z ZAKRESU WSPARCIA
RODZINY I PIECZY ZASTĘPCZEJ.**

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarskiej, cateringowej i zapewnienia sali dydaktycznej na kurs specjalistyczny.
Liczba szkoleń	Jeden kurs
Łączna liczba osób/liczba osób w 1 grupie szkoleniowej	20 osób/1 grupa szkoleniowa licząca ok. 20 osób./
Liczba dni	2 dni/1 kurs dwudniowy/
Terminy świadczenia usług cateringowych	Zamawiający wymaga realizacji przedmiotu zamówienia w jednym z n/w terminów: 1) 13 - 14.11.2018 r.; 2) 14 - 15.11.2018 r.; 3) 28 - 29.11.2018 r.
Miejsce świadczenia usług cateringowych	Kurs powinien odbyć się w mieście Toruń lub w odległości do 20km od Torunia.
Miejsce kursu / warunki lokalowe	Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie kurs: Zapewnił zrealizowanie usługi hotelarskiej i cateringowej wraz z zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników dwudniowego kursu specjalistycznego dla grupy do 20 osób w ośrodku rekreacyjno-szkoleniowym / obiekcie hotelowym, zachowującym standardy obiektu min. trzygwiazdkowego, położonym w woj. kujawsko - pomorskim, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze noclegowo - restauracyjne, zapewniające zakwaterowanie, wyżywienie oraz sale dydaktyczne w jednym miejscu. Ośrodek musi być wyposażony w: <ul style="list-style-type: none"> - bazę noclegową (pokoje max 3-osobowe, bez możliwości dostawki, z łazienką); - pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników; - bazę żywieniową (restauracja / stołówka, oferująca żywnie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa; - bezpłatne szatnie, toalety; - miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu <ul style="list-style-type: none"> - rejestracji uczestników i wydawania materiałów; - bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe; Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np.

	winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
Sale dydaktyczne	<p>sale dydaktyczne, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrze, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> — miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę; — dostęp do bezprzewodowego internetu; — flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; — tablicę suchościeralną z kompletem pisaków; — sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); — laptop; — nagłośnienie; — mikrofon bezprzewodowy
Usługa hotelarska dla ok. 10 uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni dla ok. 20 uczestników kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> — nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu kursu), w pokojach maksymalnie 3 osobowych, spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami; — pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników kursu, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę; — sprawne oświetlenie; — pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane; — w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;
Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników szkolenia	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, na ogółem 2 dni szkoleniowe dla 20 osób, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 2 przerw kawowych (po jednej przerwie kawowej każdego dnia szkolenia), w tym przerwa obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę, • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • owoce podane dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, — 2 obiadów /po jednym obiedzie każdego dnia szkolenia/, w

postaci szwedzkiego stołu, w tym, każdy obiad obejmuje:

- zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje;
- mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, trzy rodzaje do wyboru;
- zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje;
- do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g;
- deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g
- soki owocowe 0.3 l jedna porcja,
- wodę mineralną 0.3 l jedna porcja,

— **1 kolacji** (podczas zjazdu w pierwszym dniu kursu, dla osób nocujących) w postaci bufetu szwedzkiego, w tym:

- 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno,
- 1 danie na ciepło,
- przystawki (np. wędliny, sałatki, ryby, galantyny), 150 gram każda porcja,
- pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym,
- soki owocowe 0.5 L na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę, kawa, herbata

Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.

Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu.

Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.

Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale konferencyjne, restauracja / sala obiadowa).