

Zał. Nr 1 do SIWZ
-WZÓR- część III

Umowa nr/2011

zawarta w Warszawie w dniu pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy....., *adres* posiadającą nr identyfikacyjny NIP:, REGON, reprezentowaną przez Panią/ Pana- pełniona funkcja, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

§1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal z wyposażeniem w latach 2011-2012 na potrzeby szkoleń organizowanych w Poznaniu przez Krajowy Ośrodek EFS.
3. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.

4. Wykonawca nie może powierzyć wykonania czynności wymienionych w § 1 ust. 2 osobom trzecim bez pisemnej zgody Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do akceptacji Zamawiającemu propozycję hotelu / hoteli po otrzymaniu zlecenia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.
6. W miejscu, w którym będzie odbywało się każdorazowo szkolenie Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

§2

1. Z tytułu prawidłowego, zgodnego z opisem przedmiotu zamówienia wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, którego wartość nie przekroczy..... zł brutto (słownie: złotych).
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
 - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
 - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia.
 - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

5. Po prawidłowym wykonaniu każdorazowego zlecenia i potwierdzeniu jego prawidłowego wykonania przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS, p. Izabelę Grabowską, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia rachunku/ faktury VAT .
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty rachunku/ faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/ faktury VAT.

§3

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub w przypadku niewykorzystania środków nie później niż do 30.06.2013 r.

§ 4

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążą na Zamawiającym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, oraz postanowień niniejszej umowy.

§5

1. W razie nie wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.

2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w § 5 ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

§6

Zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności w postaci aneksu.

§7

1. 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 od umowy odstąpić w przypadku powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Odstąpienie, o którym mowa w § 7 ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpis aktualny KRS, załącznik nr 2- oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....

Załącznik nr 3 do umowy

Część III zamówienia: Organizacja szkoleń w Poznaniu.

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego w Poznaniu, w obiekcie, w którym pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945) oraz jest możliwość w ramach prowadzonej działalności, serwować gościom całodzienne wyżywienie obejmujących:
 - a) zakwaterowanie dla uczestników około 16 szkoleń dwudniowych, spotkań - pokoje jedno i dwuosobowe z węzłem sanitarnym (8 szkoleń w 2011 r. i 8 szkoleń w 2012 r.); w przypadku pokoi dwuosobowych należy zapewnić 2 odrębne łóżka i 2 klucze- po 1 dla każdej korzystającej osoby;
 - b) zapewnienie wyżywienia:
 - uczestnikowi każdego szkolenia przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto- 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia).
 - c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń w ilości 1 miejsce na 1 pokój.

Liczba uczestników szkolenia dwudniowego: maksymalnie 25 osób. Łączna liczba osób: 288.

Zamawiający przedstawia poniżej wstępny harmonogram planowanego zapotrzebowania na usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sal oraz sprzętu konferencyjnego. Nie stanowi on jednak wiążącego zamówienia, ma służyć jedynie ocenie ilości i częstotliwości korzystania z usług. Harmonogram sporządzony jest na podstawie wstępnych planów.

Lp.	Planowany termin 2011 r.	Planowany termin 2012 r.
1.	II 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	II 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
2.	III 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	III 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
3.	IV 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	IV 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
4.	V 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	V 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
5.	VI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	VI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
6.	IX 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	IX 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
7.	X 2010 r. (1 szkolenie dwudniowe)	X 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
8.	XI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	XI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)

2. Wynajem sal szkoleniowych na 16 szkoleń dwudniowych wraz z wyposażeniem konferencyjnym:

- sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane (w okresie zimowym), klimatyzowane,
- sale muszą posiadać zaplecze sanitarne,
- w salach musi się znajdować odpowiednia do liczby osób liczba stołów i krzeseł, na zajęciach o charakterze warsztatowym, stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę;
- w salach musi znajdować się projektor multimedialny, laptop oraz ekran, flipchart, flamastry rzutnik, dostęp do Internetu,
- zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną liczbę wykonanych kopii,
- wynajem sali na 8 godz. zegarowych dziennie.

3. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 14 dni przed datą szkolenia.

Wykonawca podpisując umowę na III część zamówienia jest zobligowany do zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współzycia społecznego w przypadku faktycznego braku miejsc w danym terminie we wszystkich możliwych obiektach spełniających warunki określone przez Zamawiającego, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego.

4. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 7 dni przed planowaną datą spotkania.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
 - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
 - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia
 - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.
7. Zamawiający zastrzega konieczność organizacji szkoleń w jednej lokalizacji, to znaczy przez cały okres obowiązywania umowy w tym samym hotelu sala szkoleniowa, nocleg i wyżywienie.