

Załącznik Nr 1 do SIWZ
-WZÓR- część IV

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- pełnioną funkcją, 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/ spotkań organizowanych na terytorium Polski 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/ spotkanie 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 ciążyą 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 IV zamówienia: Organizacja szkoleń/spotkań na terytorium Polski

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego na terytorium Polski (min.: były miasta wojewódzkie, obecne miasta wojewódzkie, Gdynia, Sopot), w obiektach, w których 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 2004r 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/ spotkań w 2011 r. i 8 szkoleń/ spotkań 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/ spotkania 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/ spotkania (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia); podanie posiłków – zastawa porcelanowa i sztucze metalowe.
 - c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń/ spotkań w ilości 1 miejsce na 1 pokój,
 - d) zapewnienie transportu w przypadku realizacji usługi w więcej niż jednym hotelu jednocześnie.Zamawiający dopuszcza w uzasadnionych przypadkach wykorzystanie do realizacji usługi większej liczby hoteli o standardzie co najmniej ***, oddalonych od siebie maksymalnie 5 km - po akceptacji Zamawiającego.

Liczba uczestników szkolenia dwudniowego/ spotkania: maksymalnie 100 osób. Łączna liczba osób: 800.

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

2. Wynajem sal na 16 szkoleń dwudniowych/ spotkań 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, Internet,
 - zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną ilość wykonanych kopii,
 - wynajem sali na 8 godz. zegarowych dziennie.
3. Zatrudnienie stenotypisty do sporządzania notatek z posiedzenia (ok. 8 godz.); notatki muszą zostać przekazane Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od dnia zakończenia spotkania/grupy.
4. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 14 dni przed datą szkolenia/ spotkania. Wykonawca podpisując umowę na IV część zamówienia jest zobligowany do

zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współżycia 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.

5. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 7 dni przed planowaną data spotkania.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
7. 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%.