

Załącznik Nr 1 do SIWZ  
-WZÓR-

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 organizacji spotkań i grup roboczych organizowanych w Warszawie 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 świadczyć usługi hotelarskie, gastronomiczne i wynajmu sal w siedzibie hotelu .....
6. W miejscu, w którym będzie odbywało się każdorazowo spotkanie/ grupa robocza 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 21 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

Opis przedmiotu zamówienia.

### **Organizacja spotkań i grup roboczych w Warszawie**

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego w Warszawie, w hotelu co najmniej 3 gwiazdkowym, w rozumieniu przepisów §2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. 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, serwowania gościom całodziennego wyżywienia, obejmujących:

a) warunki zakwaterowania dla uczestników około 40 spotkań dwudniowych i posiedzeń grup roboczych:

- pokoje jedno i dwuosobowe z węzłem sanitarnym oraz dostępem do Internetu (20 spotkań/grup roboczych w 2011 r. i 20 spotkań/grup roboczych 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 spotkania przysługuje wyżywienie całodziennne, tj. śniadanie, obiad składający się z zupy - 1 rodzaj, dania głównego na ciepło - 3 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie)- do wyboru, sałatki lub/i surówki - 3 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane - 3 rodzaje, deseru - min. 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, owoce sezonowe-filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) oraz napoje bezalkoholowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy), kolacja składająca się z zupy – 1 rodzaj, dania głównego na ciepło - 3 rodzaje (w tym 1 danie wegetariańskie), dodatki typu ryż, warzywa gotowane, ziemniaki pieczone – min. 2 rodzaje, pieczywo - 3 rodzaje, masło, deska serów - 3 rodzaje, deska wędlin - 4 rodzaje (w tym 1 rodzaj mięsa pieczonego), sałatka lub/i surówka - 3 rodzaje, deser - min. 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, owoce sezonowe-filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) napoje bezalkoholowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach , śmietanka lub mleko do kawy), oraz 2 przerwy kawowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy), ciasto - 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych), owoce sezonowe-filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) w każdym dniu spotkania (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu spotkania i kolacji w ostatnim dniu spotkania); podanie posiłków – zastawa

- ceramiczna i sztuce metalowe. Wszystkie posiłki będą podawane w formie bufetu.
- c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom spotkań w ilości 1 miejsce na 1 pokój,
- d) lokalizacja hotelu: dojazd jednym środkiem komunikacji publicznej (bez przesiadek) z przystanku/stacji Dworzec Centralny lub stacji metra Centrum lub Warszawa Śródmieście w czasie nieprzekraczającym, zgodnie z rozkładem jazdy, 40 minut. Odległość do hotelu od przystanku/stacji docelowej drogą publiczną nie może przekroczyć maksymalnie 700 m.

Liczba uczestników spotkania dwudniowego/posiedzenia grupy roboczej: maksymalnie 100 osób. Łączna liczba osób: 2000.

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	Planowany termin
1.		I 2012 r. (1 spotkanie dwudniowe)
2.		II 2012 r. (1 spotkanie dwudniowe)
3.	III 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	III 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
4.	IV 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	IV 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
5.	V 2011 r. (3 spotkania dwudniowe)	V 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
6.	VI 2011 r. (3 spotkania dwudniowe)	VI 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
7.	VII 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)	VII 2012 r. (1 spotkanie dwudniowe)
8.	VIII 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	VIII 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
9.	IX 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	IX 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
10.	X 2010 r. (2 spotkania dwudniowe)	X 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
11.	XI 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	XI 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
12.	XII 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)	XII 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)

2. Wynajem sal szkoleniowych na 40 dwudniowych spotkań oraz posiedzeń grup roboczych wraz z wyposażeniem konferencyjnym:
- a) sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane (w okresie zimowym), klimatyzowane,
- b) sala musi posiadać zaplecze sanitarne,
- c) w sali musi się znajdować odpowiednia do liczby osób liczba stołów i krzeseł, na zajęciach o charakterze warsztatowym, stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę dla maksymalnie 100 osób,
- d) w sali musi znajdować się projektor multimedialny, laptop, ekran, flipchart, flamastry, rzutnik, dostęp do internetu, mikrofony bezprzewodowe ( w ilości od 3 do 6 szt. w zależności od

- zapotrzebowania), stół przydzielony dla 5 osób,
- e) zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną liczbę wykonanych kopii,
  - f) wynajem sali na maksymalnie 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 21 dni przed datą spotkania. Wykonawca podpisując umowę na II 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 10 dni przed planowaną datą spotkania.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych/posiedzeń grup roboczych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
7. 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%.
8. Zamawiający zastrzega konieczność organizacji szkoleń w jednej lokalizacji, to znaczy przez cały okres obowiązywania umowy w tym samym hotelu sala szkoleniowa, nocleg i wyżywienie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku grup 100 osobowych – Wykonawca zapewni do 90 pokoi do pojedynczego wykorzystania oraz salę o powierzchni 200 m<sup>2</sup> umożliwiającą ustawienie stołów i krzeseł w podkowę dla 100 osób.