

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUGI – WYŻYWIENIE - GDYNIA

zawarta w dniu w Gdańsku

pomiędzy

Ośrodkiem Doradztwa i Treningu Kierowniczego z siedzibą w Gdańsku, ul. Heweliusza 11, wpisanym do KRS pod numerem 0000164848, posiadającym NIP: 5840203854, REGON: 000883028, reprezentowanym przez: Bogdana Suryna - Prokurenta
zwanym dalej **ZAMAWIAJĄCYM**

i

.....

zwanym dalej **WYKONAWCĄ**

Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę towarzyszącą przeprowadzanym przez Zamawiającego szkoleniom w ramach projektu „GOZ – naturalny wymiar biznesu” nr FERS.01.03-IP.09-0079/23 współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Funduszy Europejskich na rzecz Rozwoju Społecznego (FERS) ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus według poniższych warunków zlecenia.

§ 1 Zakres usługi

1. W ramach zlecenia Wykonawca zapewni wyżywienie wraz z obsługą kelnerską dla uczestników szkolenia i trenerów.
2. Szkolenie odbędzie się w terminie 17-18 października 2024. Szkolenie będzie realizowane w godzinach: 8:00-15:15 (godziny mogą ulec zmianie)
3. Szkolenie odbędzie się pod adresem: ul. Polska 7, 81-338 Gdynia.
4. Wyżywienie ma być zapewnione dla 12 osób (10 uczestników/czek + 2 trenerki). Liczba osób może ulec zmianie, ale nie będzie mniejsza niż 12 osób (10 uczestników/czek+2 trenerki).
5. Wyżywienie obejmuje każdego dnia szkolenia: dwie przerwy kawowe i obiad.
6. Przerwa kawowa składać się będzie z poniższych elementów:
 - a) Kawa
 - b) Herbata
 - c) Woda (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach)
 - d) Soki
 - e) Mleko
 - f) Cukier lub jego zamienniki
 - g) Cytryna
 - h) Drobnie słone przekąski typu paluszki
 - i) Drobnie słodkie przekąski typu kruche ciastka
 - j) Owoce
7. Obiad składać się będzie z poniższych elementów:
 - a) Zupa
 - b) Drugie danie
 - c) 2 rodzaje sałatek
 - d) Napój (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutora wody pitnej w szklanych dzbankach)

8. Posiłki mają być zapewnione z opcją mięsną i wegetariańską i ew. dań bezglutenowych, bez laktozy, jeśli będzie taka potrzeba uczestników/czek. Informacja o potrzebach żywieniowych uczestników/czek będzie przekazana Wykonawcy na min. 2 dni przed szkoleniem.
9. Jedzenie i napoje mają być serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych. Nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
10. W ramach zlecenia Wykonawca zapewni wyżywienie wraz z obsługą kelnerską dla uczestników szkoleń i trenerów.
11. Wyżywienie ma być zapewnione na sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie (w ramach tego samego obiektu). Podmiot zapewniający salę szkoleniową zapewni stoły dla Wykonawcy usług wyżywienia oraz stoliki dla uczestników szkoleń podczas obiadu.
12. Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z podmiotem zapewniającym salę szkoleniową w celu zapewnienia najwyższej jakości obsługi uczestników szkoleń.

§ 2 Rozliczenia

1. W ramach umowy obowiązują poniższe stawki:
 - a) przerwa kawowa: zł brutto/osoba
 - b) obiad: zł brutto/osoba
2. Rozliczenie odbywać się będzie w oparciu o faktyczną ilość wykonanych usług i stawki jednostkowe.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.
4. Zamawiający dokona zapłaty za zamówione usługi w ciągu 30 dni od daty wystawienia poprawnej faktury po zrealizowaniu usługi na rachunek bankowy określony na fakturze.

§ 3 Rozwiązanie umowy

1. W przypadku powzięcia przez Zamawiającego informacji, że Wykonawca nie spełnia przynajmniej jednego warunku wymienionego w § 1 Zamawiający ma prawo nie wypłacić Wykonawcy wynagrodzenia za zrealizowane usługi i odstąpić od umowy.

§ 4 Postanowienia końcowe

1. Wszystkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Wszystkie zmiany niniejszej umowy wymagają pisemnej formy pod rygorem nieważności.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA