

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUGI – WYŻYWIENIE - GDAŃSK

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. Współpraca będzie polegała na zapewnieniu przez Wykonawcę wyżywienia dla uczestników/czek i trenerów/trenerki dwudniowego szkolenia.
2. Miejsce realizacji szkolenia: Grano Hotel, ul. Pszenna 3, Gdańsk.
3. Szkolenie odbędzie się w terminie 14-15 listopada 2024. Termin szkolenia może ulec zmianie. Ostateczny termin zostanie potwierdzony Wykonawcy na min. 2 dni przed szkoleniem.
4. Szkolenie będzie realizowane w godzinach: 8:30-15:45 (godziny mogą ulec zmianie).
5. Planowana liczba uczestników/czek szkolenia wynosi 23 + 2 trenerki. Liczba osób może ulec zmianie, ale nie będzie mniejsza niż 12 i większa niż 26. O ostatecznej liczbie osób Zamawiający będzie informował Wykonawcę na min. 2 dni przed szkoleniem.
6. Zamawiający w przypadku np. rezygnacji ze szkolenia przez uczestników/czki ma prawo odstąpić od realizacji zlecenia na min. 2 przed planowanym terminem szkolenia bez ponoszenia kosztów.
7. Wyżywienie obejmuje każdego dnia szkolenia: dwie przerwy kawowe i obiad.
8. 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) Drobne słone przekąski typu paluszki
 - i) Drobne słodkie przekąski typu kruche ciastka
 - j) Owoce
9. 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)
10. 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.
 11. Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych. Nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
 12. W ramach zlecenia Wykonawca zapewni wyżywienie wraz z obsługą kelnerską.
 13. 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 podczas obiadu.
 14. Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z podmiotem zapewniającym salę szkoleniową w celu zapewnienia najwyższej jakości obsługi.

§ 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