

***** Projekt Umowy *****

Umowa nr KONK/02/4.6/2024

zawarta w dniu w Toruniu pomiędzy

Kujawsko-Pomorską Federacją Organizacji Pozarządowych z siedzibą w Toruniu przy ul. Fosa Staromiejska 30/3, NIP 956-227-18-84, reprezentowaną przez oraz, zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

....., z siedzibą w, przy, NIP:, REGON, reprezentowaną przez, zwanym/zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

o treści następującej:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest realizacja przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi polegającej na obsłudze Forum Dobrego Prawa realizowanego w dn. 29-30 listopada 2024 roku dla 22 osób w trakcie projektu "Praktycy i debiutanci. Organizacje pozarządowe w procesach stanowienia prawa" (nr projektu FERS.04.06-IP.04-0042/23).
2. Wydarzenie odbędzie się w obiekcie, adres:
3. Zawarcie umowy następuje na podstawie oferty złożonej przez Wykonawcę w ramach postępowania o wyłonienie wykonawcy usługi „Obsługa Forum Dobrego Prawa w listopadzie 2024 roku, FERS/02/2024” przeprowadzonego przez Zamawiającego zgodnie z „zasadą konkurencyjności” (nr ogłoszenia postępowania w Bazie konkurencyjności:).

§ 2

1. Na usługę świadczoną przez Wykonawcę w ramach niniejszej Umowy składają się cztery elementy:
 - 1.1 Zapewnienie wyposażonej sali szkoleniowej dla potrzeb spotkania (22 osoby i prowadzący) w tej samej miejscowości i tym samym obiekcie (ten sam adres), w którym zorganizowany zostanie poczęstunek (serwis kawowy), wyżywienie (obiad pierwszego i drugiego dnia oraz kolacja pierwszego dnia) i noclegi dla uczestników. Sala będzie pozwalać na pracę grupy warsztatowej o wskazanej powyżej liczbie uczestników, być wyposażona minimum w ekran do prezentacji z rzutnika multimedialnego, flipchart, stoły i krzesła dla prowadzącego i uczestników (ewentualnie krzesła z pulpitemi zamiast stołów). Sala powinna zapewniać możliwość podłączenia projektora multimedialnego/monitora bezpośrednio ze stanowiska osoby prowadzącej. Sala powinna być dostępna w godz. od 11:00 do 20:00 pierwszego dnia spotkania oraz w godz. 08:30 do 15:30 drugiego dnia spotkania.

Budynek, w którym umiejscowiona będzie sala musi być łatwo dostępny dla osób z niepełnosprawnościami, pozbawiony barier architektonicznych, w tym z dostępem do toalety dostępnej dla uczestników wsparcia, w tym dla osób z niepełnosprawnościami.
 - 1.2 Zapewnienie serwisu kawowego realizowanego w formule ciągłej dostępnej od rozpoczęcia spotkania zarówno w pierwszym, jak i w drugim dniu spotkania do co najmniej przedostatniej

godziny spotkania danego dnia. Serwis zostanie przygotowany dla 22 osób w obu dniach spotkania. Na poczęstunek o którym mowa powyżej składają się: (a) kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika oraz herbata czarna wraz z wrzątkiem w termosach ze stosownymi dodatkami (cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników); (b) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach - 0,5 litra na osobę; (c) dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) LUB kanapki bankietowe dekoracyjne – na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną drobiową, wieprzową, salami, serami twardymi, dodatkami warzywno-owocowymi – min. 2 rodzaje, min. 4 składniki, min. 4 szt./osoba (każda składająca się z kilku składników, m.in. bułka/pieczywo – min. 100 gram, masło, ser, wędlina np. szynka wieprzowa, drobiowa, kiełbasa, pasztet, dodatki: sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp.

Serwis powinien uwzględniać specjalne potrzeby osób uczestniczących w spotkaniach (np. wegetariańskie, bezglutenowe). Jedzenie i napoje powinny być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.

Poczęstunek opisany powyżej winien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu poczęstunku powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicania powinna dotyczyć wszystkich posiłków.

1.3 Zapewnienie wyżywienia dla uczestników podczas każdego z dwóch dni spotkania o którym mowa powyżej. Zadaniem Oferenta jest zapewnienie

- lunchu/obiadu dla wszystkich 22 uczestników spotkania w pierwszym dniu spotkania,
- kolacji dla wszystkich 22 uczestników spotkania w drugim dniu spotkania,
- lunchu/obiadu dla wszystkich 22 uczestników spotkania w drugim dniu spotkania.

Jako zapewnienie lunchu/obiadu rozumiane jest podanie ciepłego posiłku w miejscu realizacji spotkania (ten sam budynek) w godzinach ustalonych z Zamawiającym, na ww. obiad/lunch składają się dla każdego uczestnika: dwa dania (zupa i drugie danie) oraz deser i napój, z możliwością wyboru dania wegetariańskiego i wegańskiego.

Jako zapewnienie kolacji rozumiane jest podanie ciepłego posiłku w miejscu realizacji spotkania (ten sam budynek) w godzinach ustalonych z Zamawiającym, na ww. kolację składa się dla każdego uczestnika: jedno danie ciepłe, zimne przekąski (minimum trzy rodzaje dla każdego uczestnika) oraz kawa/herbata, z możliwością wyboru dania wegetariańskiego i wegańskiego.

Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.

Wyżywienie opisane powyżej winno posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu wyżywienia powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicania powinna dotyczyć wszystkich posiłków.

1.4 Zapewnienie noclegów ze śniadaniem dla wszystkich 22 uczestników spotkania z pierwszego na drugi dzień spotkania w tym samym obiekcie w którym odbywać się będzie spotkanie, w pokojach dwuosobowych w miejscu noclegowym o standardzie hotelu * (trzygwiazdkowym) lub porównywalnym.**

Budynek, w którym zorganizowane zostaną noclegi musi być łatwo dostępny dla osób z niepełnosprawnościami, pozbawiony barier architektonicznych, w tym z dostępem do toalety dostępnej dla osób z niepełnosprawnościami.

2. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób korzystających z poczęstunku, wyżywienia i noclegów, przy czym liczba osób korzystających (uczestniczących w spotkaniu Forum Dobrego Prawa) zostanie podana przez Zamawiającego najdalej na dwa dni robocze poprzedzające spotkanie do godz. 8:30. Grupa uczestników będzie nie mniejsza niż 16 osób i nie większa niż 26 osób.

§ 3

1. Wynagrodzenie Wykonawcy jest wynagrodzeniem umownym, które ustala się jako cenę za udostępnienie sali za oba dni korzystania/wydarzenia (w przypadku wynajmu sali), jako iloczyn liczby osób korzystających z poczęstunku w kolejnych dniach i ceny za poczęstunek dla jednej osoby (w przypadku serwisu kawowego/poczęstunku), iloczyn liczby osób korzystających z poszczególnych posiłków (obiady, kolacja) i ceny za zapewnienie wyżywienia dla jednej osoby (w przypadku wyżywienia) oraz iloczyn wykorzystanych noclegów i ceny za jeden nocleg (w przypadku noclegów).
2. Faktura za realizację usługi zostanie wystawiona przez Wykonawcę bezpośrednio po spotkaniu i będzie obciążała Zamawiającego.
3. Za wykonanie zgodnie z warunkami niniejszej Umowy poszczególnych elementów usługi, o której mowa w § 2 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie według następujących cen:
 - 3.1 za wynajem sali kwotę brutto (słownie:) za dwa dni wynajmu.
 - 3.2 za poczęstunek dla uczestników kwotę brutto (słownie:) za 1 uczestnika spotkania.
 - 3.3 za wyżywienie dla uczestników (dwa obiady i kolacja) kwotę brutto (słownie:) za 1 uczestnika spotkania.
 - 3.4 za noclegi dla uczestników kwotę brutto (słownie:) za 1 uczestnika spotkania.
4. Ceny, o których mowa w ust. 3 są cenami brutto, w skład których wchodzi podatek VAT zgodnie z obowiązującą stawką.
5. Wynagrodzenie określone w sposób, o którym mowa powyżej, płatne będzie przelewem na konto Wykonawcy wskazane na poprawnie wystawionej fakturze VAT w terminie 14 dni kalendarzowych, licząc od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest do dołożenia należytej staranności przy wykonywaniu przedmiotu umowy. Podlega to kontroli przez Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków i sal przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia nieprawidłowości/wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę.
3. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia nieprawidłowości/wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
4. Jeżeli nieprawidłowość/wada nie zostanie usunięta niezwłocznie, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości równowartości 20% kwoty kosztu usługi, której dotyczy nieprawidłowość/wada.

5. Kara, o której mowa wyżej, podlega potrąceniu z rachunku/faktury wystawionej przez Wykonawcę za realizację umowy.
6. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od wykonania umowy, zobowiązany jest on do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty stanowiącej równowartość 30% ogólnego kosztu usługi.
7. W przypadku nieprzystąpienia do wykonania niniejszej umowy w terminie określonym w umowie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, jak również zaprzestania wykonania umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym bez uprzedniego wzywania do usunięcia nieprawidłowości.
8. W takim wypadku Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty w wysokości stanowiącej równowartość 30% kwoty ogólnego kosztu usługi tytułem kary umownej.
9. Zapłata kar umownych, o których mowa powyżej w pkt. 6 i 8 winna nastąpić w terminie 14 dni od daty odstąpienia od realizacji umowy.
10. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania w kwotach przekraczających kary umowne na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.

§ 5

Umowa zawarta jest na czas oznaczony i obowiązuje od dnia do dnia roku.

§ 6

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mieć będą odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 7

Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle stosowania umowy, podlegają rozstrzygnięciu przez właściwy miejscowo dla Zamawiającego sąd.

§ 8

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY