wzór umowy

UMOWA NR ...............

zawarta w dniu ......................2017 r. w Drezdenku pomiędzy:

**……………………….**, ul. ………………………, ……………… NIP …………………… oraz numer w REGON …………….., reprezentowana przez:

……………………….., uprawnionego do jednoosobowej reprezentacji; zwane dalej **Zamawiającym**;

a

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……, zwanym dalej **Wykonawcą,** o następującej treści:

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trakcie przeprowadzenia procedury zgodni z zasada konkurencyjności, **na świadczenie usługi cateringowej, oraz wynajęcia sal do przeprowadzenia zajęć dla uczestników projektu oraz ich opiekunów** w ramach projektu„Aktywna integracja w powiecie strzelecko - drezdeneckim” dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020 Oś Priorytetowa 7 Równowaga Społeczna, Działanie 7.2 Programy aktywnej integracji realizowane przez powiatowe centra pomocy rodzinie

Strony oświadczają co następuje:

**§ 1.**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa oraz wynajęcie sal do przeprowadzenia zajęć dla uczestników projektu oraz ich opiekunów (łącznie 52 osoby) na terenie ……………… wg. poniższego:

* 1. Sale muszą się znajdować w ośrodku położonym w miejscu atrakcyjnym turystycznie, znajdującym się w odległości maksymalnie 100 km od siedziby Odbiorcy licząc odległość drogową wg. [Google Maps](https://www.google.pl/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiIg7WJ1pbSAhXEHpoKHUyhDLMQFgghMAE&url=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2Fmaps%2Fpreview&usg=AFQjCNEe9uz5jdWUKOH9RdoJrA_pVZ0HIg&sig2=_CzHgh5q6wc676EbRHDoKw&bvm=bv.147448319,d.bGg).
	2. Sale muszą się znajdować w jednym obiekcie. Odległości między salami muszą pozwalać na swobodne przejście na poszczególne zajęcia, które nie może zajmować więcej niż 5 minut.
	3. W ośrodku muszą się znajdować toalety dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych poruszających się na wózku.
	4. Termin realizacji usługi: 11 marzec 2017 r. w godzinach od 11:00 do 18:00

**SALE: łącznie 8 sal**

**Sala nr 1**: dla 24 osób, gdzie w godzinach od 1300 do 1400 zostanie podany obiad w postaci serwowanej do stolików. Sala musi być wyposażona w stoliki i krzesła.

**Sala nr 2:** dla 10 osób, wyposażona w stoliki i krzesła ustawione w podkowę.

Sala musi być wyposażona w flipchart, projektor, ekran. Powierzchnia nie mniejsza niż 60 m2.

**Sala nr 3**: dla 10 osób, wyposażona w stoliki i krzesła ustawione w podkowę.

Sala musi być wyposażona w flipchart, projektor, ekran. Powierzchnia nie mniejsza niż 60 m2.

**Sala nr 4:** sala o powierzchni nie mniejszej niż 100 m2, krzesła i stoliki dla 10 osób muszą znajdować się pod ścianą. Sala musi posiadać wolną powierzchnię do przeprowadzenia zajęć tanecznych.

**Sala nr 5:** sala dla 28 osób, w której w godzinach od 11:00 do 12:00 odbędą się zajęcia integrujące grupę, a w godzinach od 14:00 do 15:00 zostanie podany obiad w postaci serwowanej do stolików. Sala musi być wyposażona w stoliki i krzesła i dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich.

S**ala nr 6:**wyposażona w stoły i krzesła dla 15 osób, dostępna dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Sala musi być wyposażona w flipchart, projektor, ekran.

Przy Sali musi znajdować się toaleta dostosowana dla osób niepełnosprawnych na wózkach inwalidzkich.

**Sala nr 7:** wyposażona w stoły i krzesła dla 10 osób.

Sala musi być wyposażona w flipchart, projektor, ekran.

**Sala nr 8:** wyposażona w stoły i krzesła dla 7 osób.

Sala musi być wyposażona w flipchart, projektor, ekran.

**Usługa cateringowa:**

1. Obiad dwudaniowy serwowany dla 24 osób w postaci:

- zupa 0,3 l/osobę

- mięso 200 g na osobę

- surówka 140 g na osobę

- ziemniaki lub frytki 200 g na osobę

- napój 200 ml na osobę

- deser

Obiad podany w Sali nr 1 o godzinie 13:00

b) Obiad dwudaniowy serwowany dla 28 osób w postaci:

- zupa 0,3 l/osobę

- mięso 200 g na osobę

- surówka 140 g na osobę

- ziemniaki lub frytki 200 g na osobę

- napój 200 ml na osobę

- deser

Obiad podany w Sali nr 5 o godzinie 14:00

c) bufet kawowy ciągły w postaci:
- kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń
- woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l na osobę
- ciasto różne rodzaje

**wg poniższego:**

**Sala nr 2 :** bufet kawowy ciągły, z którego łącznie skorzystają 27 osób

**Sala nr 3:** bufet kawowy ciągły,z którego łącznie skorzystają 27 osób

**Sala nr 4:** bufet kawowy ciągły,z którego łącznie skorzystają 27 osób

**Sala nr 6 :** bufet kawowy ciągły dla 15 osób

**Sala nr 7:** bufet kawowy ciągły dla 8 osób

**Sala nr 8:** bufet kawowy ciągły dla 5 osób

2. Wykonawca zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości osób korzystających z usługi
do max. 3 osób, o czym powiadomi Usługodawcę najpóźniej do dnia 07 marca 2017 r.
W takim przypadku cena za wykonanie usługi zostanie pomniejszona według poniższego:

Cena brutto za wykonanie usługi = cena brutto za wykonanie usługi – [(cena brutto za wykonanie usługi/52) x ilość osób niebiorących udziału w wyjeździe.

**§ 2.**

1. Umowa zostaje zawarta na okres od ...02.2017 r. do ......2017 r.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w ofercie z dnia ................................ 2017 r.

**§ 3.**

1. Poczęstunek będzie podawany w miejscu prowadzenia szkolenia.

2. Dostarczenie poczęstunku winno nastąpić wg wytycznych Zamawiającego przed rozpoczęciem zajęć albo/i w trakcie przerwy w zajęciach.

3. O miejscu prowadzenia zajęć, ilości osób i godzinach oczekiwanych poczęstunków Zamawiający powiadomi Wykonawcę minimum z 2 dniowym wyprzedzeniem.

**§ 4.**

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu, jak również do zabrania powyższych przedmiotów po zakończeniu zajęć.

**§ 5.**

Wykonawca świadczy usługi cateringowe wyłącznie przy użyciu produktów spełniających właściwe normy oraz przestrzega obowiązujących przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1225 z późn. zm.)

**§ 6.**

1. Wynagrodzenie za usługę (wraz z podatkiem VAT), o której mowa w § 1 ust. 1 wyniesie ............................. złotych (słownie:...................................... 00/100);

2. Na wynagrodzenie za usługę świadczoną dla uczestników zajęć Wykonawca wystawi fakturę VAT i doręczy je Zamawiającemu w terminie do 7-go dnia po zakończeniu usługi.

3. Termin płatności za realizację przedmiotu zamówienia: do 14 dni od daty złożenia rachunku/faktury w PCPR w Drezdenku , a w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej do 30 dni od daty złożenia rachunku w PCPR w Drezdenku, zgodnie z zamówieniem.

**Nabywca:**

Powiat Strzelecko – Drezdenecki
ul. Ks. St. Wyszyńskiego 7
66 – 500 Strzelce Kraj.
NIP: 5992635973

**Odbiorca:**

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Kościuszki 31
66 – 530 Drezdenko

3. Wynagrodzenie będzie płatne przez Zamawiającego przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w wystawionej fakturze pod warunkiem dyspozycyjności środków na wyodrębnionym na potrzeby realizacji projektu rachunku bankowym.

**§ 7.**

W przypadku niewykonania usługi w wyznaczonym terminie lub niewłaściwie wykonywania usług Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.

**§ 8.**

Strony ustalają, iż za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości zamówienia brutto określonej w § 6 ust 1 umowy

**§ 9.**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 10.**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze mediacji, a w przypadku nie osiągnięcia porozumienia sprawy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo lub rzeczowo dla siedziby Zamawiającego.

**§ 11.**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**Zamawiający Wykonawca**