

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UMOWA Nr /2018

Zawarta w dniu 2018 r. w, przy
pomiędzy:

Porozumienie Łódzkie- Łódzki Związek Pracodawców Ochrony Zdrowia
Z siedzibą przy ul. Pilota Stanisława Wigury 9 lok. 6, 90-302 Łódź
NIP: 7282635976,
REGON: 100163532

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej „**ZAMAWIAJĄCYM**”

a

.....

.....

.....

zwanym dalej „**WYKONAWCĄ**”

§ 1

Niniejsza Umowa została zawarta zgodnie z zasadą konkurencyjności, której obowiązek stosowania wynika z *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.*

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi hotelarskiej (nocleg ze śniadaniem), zapewnienie wyżywienia w postaci obiadów, kolacji oraz przerwy kawowej i wynajem sali konferencyjnej w celu realizacji szkoleń dla uczestników projektu *Doszkalamy się – Lekarze* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Usługa świadczona będzie maksymalnie dla 64 osób (128 osobodób).
3. Dokładna liczba uczestników szkoleń i osób korzystających z usługi hotelarskiej, wyżywienia i Sali konferencyjnej będzie podana Wykonawcy drogą elektroniczną oraz potwierdzona telefonicznie najpóźniej na 14 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę osób, które skorzystają z usługi, z zastrzeżeniem ust. 3.
5. Umowa zawarta jest na czas określony. Okres realizacji umowy: **wrzesień 2018 r.**

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

§ 3

1. **Wykonawca** zobowiązany jest do świadczenia usługi z należytą starannością.
2. Usługa, o której mowa w § 2 świadczona będzie na terenie woj. Kujawsko – pomorskiego w lokalizacji wskazanej przez Wykonawcę w formularzu oferty tj.:

.....
.....
.....
.....

3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi, na którą składać się będzie:

3.1 Usługa hotelarska:

- 3.1.2. Liczba dób hotelowych do 128. Doba liczona od godz. 7:00 rano w dniu przyjazdu do godz. 18 w dniu wyjazdu. Jedna grupa szkoleniowa to 128 osobodób.
- 3.1.3 Nocleg w pokojach jednoosobowych z oknem i pełnym węzłem sanitarnym. W pokoju powinien znajdować się co najmniej: wieszak na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, telewizor.
- 3.1.4 Śniadanie w formie stołu szwedzkiego w 1 i 2 dniu szkolenia [minimum: danie ciepłe (np. jajka, kiełbaski), wędlinę, ser, musli z mlekiem, nabiał, warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka – zamiennie), zimne napoje (woda gaz/niegaz, soki), ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru z dodatkami /cukier, cytryna, mleko)].
- 3.1.5 Na terenie obiektu dostęp do Internetu WiFi.
- 3.1.6 Dostęp dla osób niepełnosprawnych.
- 3.1.7 Bezpłatny parking.

3.2 Usługa gastronomiczna:

- 3.2.1 Obiad w 1 i 2 dniu szkolenia, dwudaniowy z deserem, serwowany, z możliwością wyboru dania mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego, a także z możliwością zapewnienia posiłków dla osób ze specjalną dietą. Sytuacje takie będą uwzględniane w szczegółowym harmonogramie przekazywanym przez Zamawiającego.
Kolacja w formie stołu szwedzkiego w 1 dniu szkolenia (minimum: danie ciepłe, wędlina, ser, nabiał, warzywa, zimne napoje: woda gaz/niegaz, soki, ciepłe napoje (herbata do wyboru z dodatkami /cukier, cytryna).
- Przerwa kawowa w 1 i 2 dniu szkolenia (minimum: kawa, herbata, woda mineralna gaz/niegaz, soki, cukier, cytryna mleko, ciasteczka min. 3 rodzaje/owoce- zamiennie).
- 3.2.2 Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca (min. 3 propozycje menu).
- 3.2.3 Posiłki powinny być utrzymywane we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania, podane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- 3.2.4 Szczegółowe godziny serwowania obiadów, śniadań i kolacji zostaną uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 4 dni przed terminem rozpoczęcia szkoleń.
- 3.2.5 W zakresie realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem, tzn.

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem stołów, zapewnieniem zastawy (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.) oraz innych naczyń niezbędnych do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie bufetu szwedzkiego (np. podgrzewacze, warniki, zaparzacze, termosy).

3.3 Usługa wynajmu sali konferencyjnej

- 3.3.1** Wykonawca musi zapewnić min. 3 sale konferencyjne zapewniające miejsca dla minimum 19 osób (18 uczestników plus 1 prowadzący). Każda z sal musi być wyposażona w min. stoły, krzesła, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran), flipchart, mazaki, nagłośnienie, sieć Internet (WiFi) oraz mieć zapewniony stały dostęp do światła dziennego. Ponadto jedna z sal musi zapewnić możliwość wstawienia max 5 sprzętów medycznych, w tym leżanki na cele prowadzenia zajęć. Sale muszą być dostępne przez min. 16 godzin plus czas egzaminu (1 i 2 dzień szkolenia). Nie dopuszcza się dzielenia pomieszczeń elementami/ściankami ruchomymi celem wydzielenia dodatkowych pomieszczeń.
- 3.3.2** Sale muszą spełniać wymogi BHP i p.poż., odpowiednią odległość od źródeł hałasu, zapewniać warunki dyskrecji (sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia przez nie lub przebywania osób niebiorących udziału w warsztatach);
- 3.3.3** Wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 22 st C. i nie wyższą niż 24 st C;
- 3.3.4** Sale powinny mieścić się w tym samym budynku, w którym uczestnicy będą zakwaterowani i nie znajdować poniżej poziomu parteru;
- 3.3.5** Wykonawca zapewni osoby odpowiedzialne za przygotowanie sal oraz ich bieżącą obsługę (np. przestawienie mebli, obsługę techniczno-informatyczną sprzętu, etc);

§ 4

1. Całkowita maksymalna wartość zamówienia wynosi zł brutto (słownie: złotych .../100).
2. Koszt usługi hotelowej przypadający na 1 osobę wynosi
Koszt usługi wyżywienia przypadający na 1 osobę wynosi
Koszt wynajmu sali konferencyjnej przypadający na 1 godzinę wynosi
3. Zapłata będzie dokonana jednorazowo po zrealizowaniu pobytu każdej grupy szkoleniowej przelewem na rachunek podany przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury/ rachunku, przy czym koszt usługi uzależniony będzie od rzeczywistej liczby uczestników, zgodnie z zapisami w § 2 ust. 3 i 4.
4. W przypadku złożenia faktury zawierającej błędy, termin o którym mowa w ust. 3 liczony będzie od dnia złożenia faktury korygującej.

§ 5

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto zamówienia, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej Umowy.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy z powodu okoliczności, za które

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

odpowiada Wykonawca, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wartości brutto zamówienia, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej Umowy.

3. W przypadku niedotrzymania terminu płatności faktury/rachunku przez Zamawiającego zapłaci on Wykonawcy odsetki ustawowe za opóźnienie liczone od wartości faktury/rachunku/noty księgowo - obciążeniowej.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych.

5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie na podstawie art. 498 i dalszych Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (tj. Dz. U. z 2016 r., poz. 380 z późn. zm.) z wartości brutto zamówienia, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej Umowy wszelkich możliwych należności z tytułu kar umownych i innych odszkodowań po uprzednim wezwaniu go do zapłaty.

§ 6

W przypadku niedotrzymania terminu realizacji zamówienia – Zamawiający może w terminie 7 dni odstąpić od Umowy bez dodatkowego wezwania Wykonawcy do spełnienia świadczenia.

§ 7

1. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w zakresie terminu jej wykonania w przypadku wystąpienia zdarzeń nie zawinionych przez wykonawcę. Dopuszczalna jest także zmiana umowy w zakresie ilości dób hotelowych i wyżywienia w przypadkach których nie można było przewidzieć, niezależnych od Zamawiającego.

2. Zmiany w umowie dokonywane mogą być wyłącznie w drodze pisemnego aneksu, pod rygorem nieważności.

§ 8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie właściwe przepisy Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 380 z późn. zm.)

§ 9

Spory mogące wyniknąć na tle niniejszej Umowy rozstrzygał będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 10

Umowa może być rozwiązana z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.

§ 11

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, tj. dwa egzemplarze dla Zamawiającego oraz jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Realizator