

Załącznik nr 2

do zapytania ofertowego w ramach projektu „OWES
TŁOK 2” z dnia 12.04.2022 r.

**UMOWA
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO Nr 12/2022/OWES TŁOK 2**

zawarta w dniu r. w Toruniu pomiędzy:

Stowarzyszeniem Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych „Tłok”
Plac św. Katarzyny 9, 87-100 Toruń, NIP 956 21 46 357
reprezentowanym przez Ewę Kwiesielewicz - Szyszka,
zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

.....
.....
.....
zwanym dalej „Wykonawcą”,

zwanymi łącznie „Stronami”,
o następującej treści:

PREAMBUŁA

Umowa została zawarta na podstawie postępowania nr 12/2022/OWES TŁOK 2 z dn. 12.04.2022r.
prowadzonego zgodnie z zachowaniem zasady konkurencyjności na podstawie umowy o
dofinansowanie projektu „OWES TŁOK 2” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego
Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.

§ 1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługi wyżywienia i noclegów
wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej dla uczestników w ramach projektu „OWES TŁOK
2” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na
lata 2014-2020, Oś 9 Priorytetowa Solidarne społeczeństwo, Działanie 9.4. Wzmocnienie
sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 9.4.1 Rozwój podmiotów sektora ekonomii
społecznej z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach umowy nr
UM_SE.433.1.872.2018.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia:
 - a) 1 noclegu w pokojach z węzłem sanitarnym (łazienka w każdym pokoju) w okresie od
.....2022r. do2022r. dla osób oraz pełne wyżywienie dla ... osób
uwzględniające dania zarówno mięsne, jak i wegetariańskie/wegańskie.

W skład śniadania w formie stołu szwedzkiego wchodzi:

- na przykład 2 kanapki min. 60 gramów każda (bułka z masłem, dodatki warzywne, ser, wędlina) + jogurt i owoc albo sałatka min. 200 gramów + pieczywo albo risotto min. 300 gramów albo spaghetti min. 300 gramów albo zupa min. 300 ml, itp.
- zapewnienie wody gazowanej i niegazowanej lub soków (co najmniej 0,2 litra na osobę),
- zapewnienie gorącej kawy o pojemności 0,2 l/os. (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty o pojemności 0,2 l/os (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości,
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi.

W skład przerwy kawowej wchodzi:

- zapewnienie gorącej kawy o pojemności 0,2 l/os. (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty o pojemności 0,2 l/os (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości,
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi,
- zapewnienie soków min. 0,2 l na osobę lub wody min. 0,5 l na osobę,
- zapewnienie przynajmniej 2 rodzajów ciasta, i/lub 2 kanapek, 1 kawałek ciasta o gramaturze 130 gram, 2 kanapki każda min. 60 gram (bułka z masłem, dodatki warzywne, ser, wędlina).

W skład lunchu/obiadu (mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego) wchodzi przygotowana i dostarczona:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- porcja dania głównego, składającego się z mięsa/dania wegetariańskiego/wegańskiego (co najmniej 100-150 gram na osobę),
- ziemniaki (co najmniej 200 gram na osobę) lub ryż (co najmniej 200 gram na osobę) lub frytki (co najmniej 200 gram na osobę),
- surówki (co najmniej 150 gram na osobę),
- zapewnienie wody gazowanej i niegazowanej lub soków (co najmniej 0,2 litra na osobę),
- deser: zapewnienie przynajmniej 1 rodzaju ciasta i owocu na osobę oraz zapewnienie gorącej kawy (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości.
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi.

W skład kolacji w formie stołu szwedzkiego (mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego) wchodzi przygotowana i dostarczona:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- porcja dania głównego, składającego się z mięsa/dania wegetariańskiego/wegańskiego (co



najmniej 100-150 gram na osobę),

- ziemniaki (co najmniej 200 gram na osobę) lub ryż (co najmniej 200 gram na osobę) lub frytki (co najmniej 200 gram na osobę),
 - surówki (co najmniej 150 gram na osobę),
 - zapewnienie wody gazowanej i niegazowanej lub soków (co najmniej 0,2 litra na osobę),
 - deser: zapewnienie przynajmniej 1 rodzaju ciasta i owocu na osobę i zapewnienie gorącej kawy (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości,
 - zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi.
- b) zaplecza szkoleniowo-konferencyjnego dla osób w metrażu zgodnym z reżimem sanitarnym. Sala winna posiadać powierzchnię, która zgodna będzie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i pozwoli uczestnikom szkolenia na utrzymanie dystansu społecznego;
- c) w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

3. Usługi świadczone w

4. Termin wykonania usługi jest ustalony z zamawiającym nie później jednak niż 6 miesięcy od przekazania zlecenia.

5. Czas związania umową od podpisania umowy do r.

6. Warunki wykonania usługi:

- wykonanie usługi rzetelnie, z należytą starannością,
- dotrzymanie terminu określonego w zamówieniu,
- wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i późniejszymi ustaleniami.

§ 2

1. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wad przedmiotu zamówienia lub wykonania przedmiotu zamówienia niezgodnie z umową, zastrzega on sobie prawo odstąpienia od umowy.
2. W przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy z przyczyn określonych w ust. 1, koszty wykonania zamówienia obciążają Wykonawcę.

§ 3

1. Wykonanie zamówienia zostanie potwierdzone Protokołem odbioru zamówienia stanowiącego załącznik nr 1 do umowy.
2. Podpisany Protokół odbioru zamówienia będzie podstawą do opłacenia faktury/rachunku przez Zamawiającego.
3. Wykonawca ma prawo wykonać zamówienie przy pomocy podwykonawców, przy czym Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców jak za własne działania

i zaniechania.

4. Termin wykonania umowy ulega zawieszeniu w przypadku, gdy realizacja umowy zostanie wstrzymana wskutek działania siły wyższej.

§ 4

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 niniejszej umowy Wykonawca otrzyma łącznie wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej liczbie zrealizowanych jednostek miary, gdzie cena jednostkowa wynosizł brutto (słownie:).
2. Wielkość zamówienia może ulec zwiększeniu/zmniejszeniu w przypadku większej lub mniejszej liczby jednostek miary.
3. Wynagrodzenie płatne będzie w złotych polskich po podpisaniu przez Zamawiającego i Wykonawcę Protokołu odbioru zamówienia wolnego od jakichkolwiek uwag.
4. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze/rachunku w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku obejmującego min. okres miesiąca kalendarzowego w którym wykonano przedmiot zamówienia. Faktura/rachunek może być wystawiona dopiero po otrzymaniu przez Wykonawcę Protokołu odbioru zamówienia usługi.
5. Zadzień dokonania płatności przyjmuje się dzień dokonania przelewu przez Zamawiającego.
6. W przypadku zwłoki w płatności faktury/rachunku, Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki w wysokości ustawowej.
7. Wykonawca wyraża zgodę na dokonywanie potrącenia kar umownych naliczanych przez Zamawiającego z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizacją umowy, w tym dokumentów finansowych.

§ 5

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadku:
 - a) opóźnienia w wykonaniu przedmiotu zamówienia do 1 tygodnia w wysokości 10% wartości brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia,
 - b) nieprawidłowej realizacji zamówienia,
 - c) niekompletnego wykonania zamówienia,
 - d) odstąpienia od umowy przez Zamawiającego na skutek okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
2. Kara za działania wskazane w ust. 1 lit. b-d wynosi 50% wartości brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia w danym okresie rozliczeniowym.
3. Zamawiający, niezależnie od kar umownych przewidzianych w niniejszej umowie, może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym.
4. Jeżeli Wykonawca będzie wykonywał umowę w sposób wadliwy albo sprzeczny z umową, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu jej wykonania. Po bezskutecznym wezwaniu Zamawiający będzie mógł odstąpić od umowy. Wykonawca jest wówczas zobowiązany zapłacić na rzecz Zamawiającego karę umowną określoną w ust. 2.

§ 6

1. Zmiany w umowie będą dokonywane za zgodą obu stron w formie pisemnej w postaci aneksów do umowy pod rygorem nieważności.
2. Ewentualne sprawy sporne, związane z wykonaniem umowy, rozstrzygane będą w pierwszej kolejności w sposób polubowny. W przypadku braku polubownego rozwiązania sporu sprawa zostanie poddana pod rozstrzygnięcie przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
5. Integralną część niniejszej umowy stanowi zapytanie ofertowe nr 12/2022/OWES TŁOK 2 z dnia 12.04.2022 r. i oferta Wykonawcy.

Podpis i pieczęć Zamawiającego

Podpis i pieczęć Wykonawcy