

zawarta w dniu..... r. w Lublinie pomiędzy Gminą Lublin, z siedzibą: Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, REGON 431019514, NIP 9462575811, zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”, reprezentowaną przez Prezydenta Miasta Lublin, w imieniu którego działają:

.....
.....

a,

zwanym w dalszej części umowy "Wykonawcą" reprezentowanym przez

.....

Umowa niniejsza zostaje zawarta po przeprowadzeniu postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (tekst jedn. Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 z późn. zm.).

Umowa zawarta jest w związku z realizacją projektu „NOVUS – program rozwoju administracji samorządowej Warszawy, Poznania, Lublina, Ełku i Łodzi”

§1

1. Przedmiotem umowy jest **zorganizowanie pobytu uczestników szkolenia 2 - dniowego, obejmującego nocleg i całodzienne wyżywienie oraz wynajęcie sal szkoleniowych.**
2. Grupy szkoleniowe składać się będą z 30 osób (2 grupy po 15 osób).
3. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia bazy noclegowej w obiekcie hotelarskimnazwa i adres hotelu o standardzie gwiazdek:
 - 1) 10 pokoi 2 osobowych, 10 pokoi 1 osobowych oraz zarezerwowania 2 pokoi 1-osobowych wolnych dla osób prowadzących szkolenia.
 - 2) Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny i telewizor oraz powinny mieć zapewniony bezpłatny dostęp do internetu (wi-fi). Temperatura w pokojach nie może być niższa niż 21 stopni Celsjusza (klimatyzacja z możliwością indywidualnej regulacji).
 - 3) Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godz. 9.00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godz.15.00 drugiego dnia pobytu.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



NOVUS program rozwoju administracji samorządowej
Warszawy, Poznania, Lublina, Ełku, Łodzi

- 4) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń, obejmującego:

1 dnia:

- a) Obiad w formie bufetu (w ilości adekwatnej do liczby uczestników):
- przystawki (wybór zimnych przekąsek mięsnych, rybnych oraz świeżych sałatek)
 - zupa (minimum dwie do wyboru)
 - dania na ciepło (cztery do wyboru, w tym jedno wegetariańskie)
 - dodatki (ziemniaki, frytki, ryż, makaron)
 - surówki (minimum trzy do wyboru)
 - desery (minimum dwa do wyboru, np. ciasta, musy, owoce, lody, galaretki)
 - napoje: kawa (różnorodna-z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino, latte)
- herbata (różnorodna- czarna, zielona, owocowa)
woda (gazowana i niegazowana)
soki owocowe (minimum trzy rodzaje)
napoje bezalkoholowe gazowane (minimum trzy rodzaje)
- b) Kolacja w formie bufetu (w ilości adekwatnej do liczby uczestników) :
- danie na ciepło (3 do wyboru)
 - sałatki 3 rodzaje (np. makaronowa, grecka, gyros)
 - przystawki (wybór zimnych przekąsek mięsnych i rybnych)
 - wędliny (różnorodne, minimum 5 rodzajai)
 - sery (różnorodne- żółte, pleśniowe, białe)
 - warzywa (świeże i konserwowe)
 - pieczywo (różnorodne- jasne, ciemne, bagietki)
 - napoje: kawa (różnorodna-z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino, latte)
- herbata (różnorodna- czarna, zielona, owocowa)
woda (gazowana i niegazowana)
soki owocowe (minimum trzy rodzaje)
napoje bezalkoholowe gazowane (minimum trzy rodzaje)

2 dnia:

- c) Śniadanie w formie bufetu (w ilości adekwatnej do liczby uczestników) :
- posiłek na ciepło (3 rodzaje do wyboru, np. jajecznica, parówki, kiełbaski)

- wędliny (różnorodne- minimum 5 rodzaj)
- sery (różnorodne- żółte, pleśniowe, białe)
- dżemy
- jajka
- płatki śniadaniowe, muesli
- mleko (ciepłe i zimne)
- jogurty
- świeże owoce
- pieczywo (różnorodne- jasne, ciemne, croissanty, bagietki)
- napoje: kawa (różnorodna-z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino, latte)

herbata (różnorodna-czarna, zielona, owocowa)

woda (gazowana i niegazowana)

soki owocowe (minimum trzy rodzaje)

napoje bezalkoholowe gazowane (minimum trzy rodzaje)

d) Obiad w formie bufetu (w ilości adekwatnej do liczby uczestników) :

- przystawki (wybór zimnych przekąsek mięsnych, rybnych)
- zupa (dwie do wyboru)
- dania na ciepło (cztery do wyboru, w tym jedno wegetariańskie)
- dodatki (ziemniaki, frytki, ryż, makaron)
- surówki (minimum trzy do wyboru)
- desery (minimum dwa do wyboru, np. np. ciasta, musy, owoce, lody, galaretki)
- napoje: kawa (różnorodna: z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino, latte)

herbata (różnorodna: czarna, zielona, owocowa)

woda (gazowana i niegazowana)

soki owocowe (minimum trzy rodzaje)

napoje bezalkoholowe gazowane (minimum trzy rodzaje)

4. Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników szkoleń od momentu zakwaterowania przez cały czas trwania zajęć. Serwis powinien być uzupełniany na bieżąco. Serwis obejmuje: kawę (różnorodną-z ekspresu, rozpuszczalną, cappuccino, latte), herbatę (różnorodną-czarną, zieloną, owocową), wodę (gazowaną i niegazowaną), napoje bezalkoholowe gazowane (minimum 3 rodzaje), soki owocowe (minimum 3 rodzaje), ciasto, świeżo wypiekane ciastka o charakterze śniadaniowym (np. croissanty, mini bułeczki) ciastka deserowe, paluszki / krakersy, świeże owoce, cukier, mleko, śmietankę, cytryna. Serwis kawowy powinien być umiejscowiony w sąsiedztwie sali szkoleniowej.

5. Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkolenia .
6. Niedopuszczalne jest serwowanie posiłków w naczyniach jednorazowych.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę kelnerską adekwatną do liczby uczestników szkolenia.
8. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się szkolenia.
9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 oddzielne sale szkoleniowe (każda na 15 osób), do wyłącznej i całodziennej dyspozycji uczestników szkoleń. Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie / kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń.
10. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana, z możliwością indywidualnej regulacji (w okresie zimowym temperatura nie może być niższa niż 21 stopni Celsjusza, nie dopuszcza się klimatyzatorów przenośnych), wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz w odpowiednią ilość krzeseł dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony bezpłatny dostęp do internetu (wi-fi).

§ 2

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyjazdu sprawdzającego obiekt, o którym mowa § 1 ust. 3, na 10 dni przed planowanym terminem szkolenia.
2. W przypadku stwierdzenia, iż wskazany przez Wykonawcę obiekt nie spełnia wymogów określonych §1 umowy, Zamawiający zastrzega prawo odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.
3. Odstąpienie, o którym mowa ust. 2 traktowane będzie jako odstąpienie od umowy z przyczyn, zależnych od Wykonawcy.

§ 3

Wykonawca oświadcza, iż przedmiot zamówienia wykona siłami własnymi.
lub

1. **Wykonawca** oświadcza, iż zamierza powierzyć następujący zakres prac **Podwykonawcom**
 - 1)
 - 2)
2. **Wykonawca** zobowiązany jest zawrzeć z **Podwykonawcą** umowę, której zapisy nie będą naruszały postanowień niniejszej umowy.
3. **Wykonawca** jest odpowiedzialny za działania i zaniechania osób, z których pomocą wykonuje przedmiot umowy, jak za własne działania.

4. **Wykonawca** ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy **Podwykonawców**.

§ 4

1. Szkolenie odbywać się będzie w następujących terminach:
- 1) część I: 24 - 25 lutego 2011r.;
 - 2) część II 24 - 25 marca 2011r.;
 - 3) część III 19 - 20 maja 2011 r.;
 - 4) część IV 8 - 9 września 2011 r.;
 - 5) część V 13 -14 października 2011 r.

§ 5

1. Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 przysługuje wynagrodzenie brutto w wysokości(słownie.....złotych).
2. W przeliczeniu na jednego uczestnika cena jednostkowa uwzględniająca nocleg i wyżywienie wynosi: (słownie.....złotych) brutto, tj. kwota netto.....zł (słownie.....zł), podatek VAT.....zł (słownie.....zł) .
3. Cena za wynajem 2 sal szkoleniowych wynosi zł (słowniezł) brutto, tj. kwota netto.....zł (słownie.....zł), podatek VAT.....zł (słownie.....zł) .
4. Wykonawca wystawi fakturę obejmującą koszt pobytu faktycznej liczby osób biorących udział w szkoleniach zgodnie z powyższą kalkulacją, obejmującą koszt noclegu i wyżywienia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia zamawiającemu 2 odrębnych faktur:
 - 1) Pierwsza faktura w rubryce nazwa towaru / usługi powinna zawierać określenie "Koszt pobytu uczestników szkoleń (nocleg i wyżywienie)
 - 2) Druga faktura w rubryce nazwa towaru / usługi powinna zawierać określenie „Sale szkoleniowe – wynajem”
6. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktur z terminem płatności - 14 dni od dnia otrzymania przez zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
7. Faktury należy wystawić na: Gmina Lublin; Plac Łokietka 1; 20 - 109 Lublin, NIP 946-25-758-11
8. W przypadku zwłoki w dokonaniu płatności Wykonawca może obciążyć Zamawiającego odsetkami ustawowymi.

§ 6



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

NOVUS program rozwoju administracji samorządowej
Warszawy, Poznania, Lublina, Elku, Łodzi

1. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn, zależnych od Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 5 ust.1.
2. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn, zależnych od Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 5 ust.1., z zastrzeżeniem art.145 ustawy prawo zamówień publicznych.
3. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej straty lub szkody, dochodzonego na zasadach ogólnych.

§ 7

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
2. Zakazana jest istotna zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, z zastrzeżeniem § 8.

§ 8

1. Strony przewidują są następujące rodzaje i warunki zmiany treści umowy:
 - 1) zmiana terminu szkolenia:
 - a) gdy wykonanie zamówienia w określonym pierwotnie terminie nie leży w interesie Zamawiającego;
 - b) działania siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie umowy w określonym pierwotnie terminie;
 - 2) zmiana lokalizacji obiektu hotelarskiego o którym mowa w § 1 ust 3:
 - a) gdy wskazany przez Wykonawcę obiekt nie spełnia wymogów określonych §1 umowy.
2. Zmiany umowy przewidziane w ust. 1 dopuszczalne są na następujących warunkach:
 - 1) ad .pkt 1) - zmiana terminu szkolenia:
 - a) lit. a) - o okres umożliwiający osiągnięcie uzasadnionego interesu Zamawiającego,
 - b) lit. b) - o okres działania siły wyższej oraz potrzebny do usunięcia skutków tego działania,
 - 2) ad pkt 2) zmiana lokalizacji obiektu hotelarskiego:
 - a) lit. a) - na obiekt hotelarski o standardzie nie niższym niż określony w §1 umowy, pod warunkiem, iż obiekt ten znajdować się będzie w odległości od 160 km do 200 km od centrum miasta Lublin tj. Bramy Krakowskiej oraz nie zwiększania wartości wynagrodzenia brutto.

§ 9

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku odstąpienia od umowy o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 10

1. W razie powstania sporu związanego z wykonywaniem umowy strony zobowiązują się do jego rozstrzygnięcia na drodze polubownej. W przypadku niemożności uzyskania porozumienia, spór będzie rozstrzygał sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, Kodeksu Postępowania Cywilnego, Ustawy Prawo Zamówień Publicznych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.
3. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy egzemplarze dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

KOTRASYGNATA SKARBNIKA

.....

