**Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego – wzór umowy**

**Umowa o świadczenie usług cateringowych nr ……………………**

Zawarta w Lublinie dnia …………………….. r. w ramach realizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie projektów:

„Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie” nr POWR.03.05.00-00-Z232/17 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju Działania 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020;

 „EKSPERYMENTUJ, POZNAWAJ, POSZERZAJ SWOJE HORYZONTY - Praktyczna edukacja chemii w Laboratorium” nr POWR.03.01.00-00-U089/17 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020.

pomiędzy:

Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie, ul. Akademicka 13, 20-576 Lublin, NIP 712 -010-37-75, REGON: 000001896, reprezentowanym przez…………………………………………………

zwanym w dalszej części umowy *Zamawiającym*

a

……………………z siedzibą w ……………..

reprezentowanym przez ………….

zwanym dalej *Wykonawcą,*

Umowa jest realizowana w ramach projektów pt. „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie” nr umowy POWR.03.05.00-00-Z232/17 oraz „EKSPERYMENTUJ, POZNAWAJ, POSZERZAJ SWOJE HORYZONTY - Praktyczna edukacja chemii w Laboratorium” nr POWR.03.01.00-00-U089/17 i w związku z przeprowadzonym zapytaniem ofertowym na świadczenie usług cateringowych. Wynagrodzenie za realizację niniejszej umowy jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**§ 1**

1. Umowa niniejsza została zawarta na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579), z uwzględnieniem zapisów Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 po przeprowadzeniu postępowania w trybie zasady konkurencyjności (rozdział 6 pkt 6.5, ppkt 6.5.2 wytycznych), oraz z uwzględnieniem zapisów Instrukcji udzielania zamówień na dostawy, usługi i roboty budowlane do 30 tys. euro., w wyniku którego oferta Wykonawcy została wybrana jako najkorzystniejsza.
2. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się w dniach od 1 października 2018 roku do 31 grudnia 2018 roku do zapewnienia usługi cateringowej na szkolenia i warsztaty organizowane przez zamawiającego w Lublinie dla maksymalnie 570 uczestników.
3. W ramach realizacji umowy odbędą się następujące szkolenia:

CZĘŚĆ 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Szkolenie | Ilość grup(A) | Liczba uczestników(B) | Liczba dniwarsztatu(C) | Osobo/dzień(A\*B\*C) |
| metodyka | 6 | 10 | 1 | 60 |
| warsztaty interpersonalne | 1 | 12 | 2 | 24 |
| efektywna współpraca | 1 | 12 | 2 | 24 |
| przygotowanie biznesplanu | 1 | 12 | 1 | 12 |
| aktywni na rynku pracy 1 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| aktywni na rynku pracy 2 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| aktywni na rynku pracy 3 | 1 | 12 | 1 | 12 |
| budowanie wizerunku | 1 | 12 | 1 | 12 |
| kreatywne metody w edukacji | 1 | 12 | 4 | 48 |
| dobór metody statystycznej | 1 | 12 | 4 | 48 |
| wykorzystanie multimediów | 1 | 12 | 3 | 36 |
| szkolenie decentralizacja | 1 | 30 | 1 | 30 |
| **ŁĄCZNIE** | **330** |

CZĘŚĆ 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Szkolenie | Ilość grup(A) | Liczba uczestników(B) | Liczba dniwarsztatu(C) | Osobo/dzień(A\*B\*C) |
| Warsztat dla dzieci 1 | 12 | 10 | 1 | 120 |
| Warsztat dla dzieci 2 | 12 | 10 | 1 | 120 |
| **ŁĄCZNIE** |  **240** |

1. Szczegółowy zakres przedmiotu umowy określają poniższe tabele:

CZĘŚĆ 1:

**Uwagi:** prezentowany w poniższej tabeli zakres usługi/ gramatura dotyczy pojedynczego dnia szkolenia (bufetu kawowego) dla jednej osoby.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bufet kawowy** | **Zakres usługi** | **Gramatura/ sztuka na osobę** |
| **Przekąski słodkie i słone** |  |  |
| Przekąski słodkie | Ciastka min 4 rodzaje: np. wafelki, kruche, z czekoladą (typu delicje) | 60 gram |
| Przekąski słone | Mieszanka koktajlowa krakersów, paluszków, precli oraz orzeszków | 50 gram  |
| **Napoje gorące** |  |  |
| Kawa | Rozpuszczalna typu Jacobs Cronat Gold lub inna równoważna gatunkowo i jakościowo (w saszetkach, niedopuszczalne kawy typu 2w1, 3w1) | 2 saszetki |
| Herbata (w saszetkach) | Minimum dwa różne rodzaje (torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) | 2 saszetki |
| Mleko | Mleko do kawy typu UHT 2%, 3,2% lub inne równoważne | Min. 40 ml |
| Cukier | Saszetki po 5 gr lub w kostkach | 2 sztuki lub 10 gramów |
| Cytryna | W plasterkach | 1 plasterek |
| **Napoje zimne** |  |  |
| Sok owocowy 100% | Minimum 3 różne smaki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka itp.) w opakowaniach po 1 litr | 0,25 l |
| Woda mineralna gazowana/niegazowana | Podawana w dzbankach z cytryną i miętą  | 0,5 l |
| **Owoce** |  |  |
| winogrona | Owoce mogą być zmienione (w zależności od pory roku na np. jabłka, kiwi itp.) po otrzymaniu zgody Zamawiającego | 50 gram |
| mandarynki  | 50 gram |
| banany | 50 gram |
| **Obiad** | **OBIAD MOŻE ZOSTAC PODANY W POSTACI „SZWEDZKIEGO STOŁU”** |
| Zupa | Uzgadniana każdorazowo z Zamawiającym np. rosół, ogórkowa, pomidorowa itp | 300 ml |
| Drugie danie | Uzgadniane każdorazowo z Zamawiającym. Dla osób będących na dietach z uwzględnieniem ich preferencji (zostaną podane Wykonawcy na 3 dni przed datą szkolenia) | - danie główne mięsne min. 200 g - dodatki warzywne do dań głównych: warzywa gotowane, surówki – min.150 g na osobę- dodatki skrobiowe do dań głównych: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza min. 200 g  |

CZĘŚĆ 2:

**Uwagi:** prezentowany w poniższej tabeli zakres usługi/ gramatura dotyczy pojedynczego dnia warsztatu (bufetu) dla jednej osoby. **W warsztatach będą brały udział wyłącznie dzieci zatem bufet oraz obiad powinny być odpowiednie dla młodych osób.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bufet kawowy** | **Zakres usługi** | **Gramatura/ sztuka na osobę** |
| **Przekąski słodkie i słone** |  |  |
| Przekąski słodkie | Ciastka min 3 rodzaje (np. wafelki, delicje, ciasteczka maślane) | 50 gram |
| Przekąski słone | Mieszanka koktajlowa krakersów, paluszków, precli oraz orzeszków | 50 gram  |
| kanapki bankietowe mix  | MIX: Pieczywo, wędliny, sery, pasty, sałata, pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, papryka, rzodkiewka | 3 szt. |
| **Napoje gorące** |  |  |
| Herbata (w saszetkach) | Minimum trzy różne rodzaje, w tym jedna owocowa (torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) | 2 saszetki |
| Cukier | Saszetki po 5 gr lub w kostkach | 2 sztuki lub 10 gramów |
| Cytryna | W plasterkach | 1 plasterek |
| **Napoje zimne** |  |  |
| Sok owocowy 100% | Minimum 3 różne smaki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka itp.) w opakowaniach po 1 litr-podawane w dzbankach | 0,25 l |
| Woda mineralna niegazowana | Podawana w dzbankach z cytryną  | 0,5 l |
| **Owoce** |  |  |
| winogrona | Owoce mogą być zmienione (w zależności od pory roku na np. jabłka, kiwi itp.) po otrzymaniu zgody Zamawiającego | 60 gram |
| mandarynki  | 60 gram |
| banany | 60 gram |
| **Obiad** | **OBIAD MOŻE ZOSTAC PODANY W POSTACI „SZWEDZKIEGO STOŁU”** |
| Zupa | Uzgadniana każdorazowo z Zamawiającym np. rosół, ogórkowa, pomidorowa itp | 300 ml |
| Drugie danie | Uzgadniane każdorazowo z Zamawiającym. Dla osób będących na dietach z uwzględnieniem ich preferencji (zostaną podane Wykonawcy na 3 dni przed datą szkolenia) | - danie główne mięsne min. 150 g - dodatki warzywne do dań głównych: warzywa gotowane, surówki – min. 120 g na osobę- dodatki skrobiowe do dań głównych: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza min. 200 g  |
| Napój zimny | Kompot | 200 ml |

**Przedmiot umowy zostanie zrealizowany na warunkach określanych w opisie przedmiotu zamówienia znajdującym się zapytaniu ofertowym, który stanowi załącznik do niniejszej umowy.**

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości osób, terminu i rezygnacji z przeprowadzenia szkoleń. Informacja o zmianach zostanie podana przez Zamawiającego najpóźniej do 3 dni roboczych przed terminem szkolenia.

2. Odbiór przedmiotu umowy odbędzie się na podstawie protokołu odbioru, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

**§ 2**

1. Z tytułu całkowitego i prawidłowego wykonania przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma łączne wynagrodzenie ryczałtowe w wysokości:

- netto …………………….….. PLN (słownie: ………………………PLN),
- podatek VAT ……….……. PLN (słownie: ……………………… PLN),
- łącznie brutto …………... PLN (słownie: ………………………..PLN).

Wynagrodzenie będzie płatne w częściach.

Wynagrodzenie liczone będzie jako iloczyn ceny jednostkowej przedstawionej w ofercie i ilości uczestników szkolenia w danym dniu. Za każdą zrealizowaną usługę Wykonawca wystawi fakturę/rachunek.

2. Zamawiający uprawniony jest do ograniczenia zakresu przedmiotu umowy odnośnie ilości osób, w takim wypadku wynagrodzenia Wykonawcy zostanie odpowiednio pomniejszone zgodnie z cenami jednostkowymi określonymi w ustępie 3 poniżej.

3. W przypadku braku pełnego wykonania Umowy, Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie
w procentowej wysokości w stosunku do faktycznie wykonanej pracy, które uwzględniać będzie poniżej przyjęte ceny jednostkowe poszczególnych elementów zamówienia:

- Cena za obiad + przerwa kawowa dla jednej osoby za szkolenie (część 1): ……….. zł brutto,

- Cena za obiad + przerwa kawowa dla jednej osoby za warsztat (część 2): ……….. zł brutto,

4. Wynagrodzenie obejmuje ryzyko Wykonawcy i jego odpowiedzialność za prawidłowe oszacowanie przedmiotu umowy.

**§ 3**

1. Wykonawca wystawi na rzecz Zamawiającego fakturę. Termin płatności za przedstawioną do zapłaty fakturę wynosi 14 dni od daty jej wystawienia przez Wykonawcę na wskazany w fakturze rachunek bankowy.

2. Termin zapłaty stanowi dzień dokonania polecenia przelewu bankowego.

**§ 4**

1. Zamawianie usługi cateringowej odbywać się będzie w formie elektronicznej. Zamawiający każdorazowo wskaże miejsce realizacji usługi, jej zakres, czas rozpoczęcia i zakończenia oraz ilość uczestników
2. Zamówienia na usługę cateringową będą wysyłane każdorazowo z następującego adresu poczty elektronicznej Zamawiającego xxx.xxxxxxx@up.lublin.pl
3. Wykonawca wskazuje jako adres do składania zamówień xxxxxx.xxxxx@xxxx.xx
4. Każdorazowo Wykonawca potwierdzi odbiór zamówienia na adres wskazany w ust. 2

**§ 5**

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innemu podmiotowi, bez zgody Zamawiającego.
2. W przypadku naruszenia postanowień ust. 1 Zamawiający może od niniejszej umowy odstąpić ze skutkiem natychmiastowym.

 **§ 6**Zamawiający zastrzega sobie i Instytucji Pośredniczącej lub wyznaczonemu Pełnomocnikowi oraz innym uprawnionym podmiotom prawo wglądu do dokumentów, w tym dokumentów finansowych Wykonawcy związanych z realizowanym projektem, na wypadek kontroli i audytu w zakresie prawidłowości realizacji projektu.

**§ 7**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w ciągu 30 dni od dnia, w którym dowiedział się o zaistnieniu przyczyn uzasadniających odstąpienie. Przyczyną odstąpienia może być:

a) naruszenia postanowień niniejszej umowy przez Wykonawcę, które uniemożliwi lub utrudni organizację i przeprowadzenie przez Zamawiającego szkoleń;

b) niewykonania, nieprawidłowego lub nieterminowego wykonywania przedmiotu umowy.

2. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej, pod rygorem nieważności takiego oświadczenia w przypadku.

3.Wykonawca ponosi uzasadnione koszty związane z odstąpieniem od umowy przez zamawiającego.

4.Odstapienie od umowy może odnosić się do całej umowy lub tylko do części jeszcze nie wykonanej przez wykonawcę

**§ 8**

Wykonawca zobowiązuje się do zachowania poufności w sprawach dotyczących realizacji niniejszej umowy oraz nieujawniania osobom trzecim żadnych tajemnic służbowych i innych poufnych informacji uzyskanych w czasie jej trwania.

**§ 9**

1. W związku z realizacją przedmiotu umowy Zamawiający upoważnia Wykonawcę do dostępu do informacji i danych osobowych, których administratorem jest Zamawiający w zakresie i celu niezbędnym do prawidłowego wykonania umowy.

2. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zleconych czynności z zachowaniem należytej staranności, jak również zabezpieczenia i zachowania w tajemnicy, zarówno w trakcie trwania umowy, jak i po jej ustaniu – wszelkich informacji i danych osobowych, niebędącymi jawnymi, do których uzyska dostęp w związku z realizacją powierzonych zadań.

3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu przetwarzania danych osobowych oraz zastosowania – wynikających m.in. z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – niezbędnych wymogów w celu ochrony podmiotowych danych, do których uzyska dostęp w związku z powierzeniem zadań przed niepowołanym dostępem, zniszczeniem, utraceniem w stopniu odpowiednim do obowiązków związanych z przetwarzaniem tych danych.

**§ 10**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, w szczególności przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją postanowień niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać na drodze wzajemnych negocjacji, a dopiero w przypadku ich niepowodzenia przed sądem powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.

**§ 11**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za każde stwierdzone przez Zamawiającego niewykonanie lub nieterminowe wykonanie zadań objętych przedmiotem umowy, w wysokości 5% łącznego wynagrodzenia netto określonego w § 2 ust.1 Umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku niewykonania przedmiotu Umowy w całości lub rozwiązania niniejszej umowy na skutek odstąpienia od umowy przez zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 20% łącznego wynagrodzenia netto określonego w § 2 ust.1 Umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
4. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia naprawienia szkody w pełnej wysokości, ponad zastrzeżoną wysokość kary umownej.

**§ 12**

1. W związku z realizacją przedmiotu umowy Zleceniodawca upoważnia Zleceniobiorcę do dostępu do informacji i danych osobowych, których administratorem jest Zleceniodawca w zakresie i celu niezbędnym do prawidłowego wykonania zlecenia.
2. Zleceniobiorca zobowiązany jest do realizacji zleconych czynności z zachowaniem należytej staranności , jak również zabezpieczenia i zachowania w tajemnicy- zarówno w trakcie trwania umowy, jak i po jej ustaniu – wszelkich informacji i danych osobowych, niebędącymi jawnymi, do których uzyska dostęp w związku z realizacją powierzonych zadań.
3. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialności z tytułu przetwarzania danych osobowych oraz zastosowania – wynikających m. in. z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z dnia27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/ WE- niezbędnych wymogów w celu ochrony przedmiotowych danych, do których uzyska dostęp w związku z powierzonych zadań przed niepowołanym dostępem, zniszczeniem, utraceniem w stopniu odpowiednim do obowiązków związanych z przetwarzaniem tych danych.
4. Zleceniodawca ma prawo kontroli sposobu realizacji zleconych zadań zw. z przetwarzaniem danych, do których Zleceniobiorca uzyskał dostęp.

**§ 13**

Wszelkie zmiany niniejszej umowy dokonywane będą w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 14**

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

- Załącznik nr 1 – wzór protokołu odbioru,

- Załącznik nr 2 – opis przedmiotu zamówienia tożsamy z opisem w zapytaniu ofertowym

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 podpis Wykonawcy podpis Zamawiającego

**Załącznik nr 1 do umowy – Wzór Protokołu odbioru**

**PROTOKÓŁ ODBIORU**

Sporządzony w dniu ……………………. w …………………….. w sprawie odbioru świadczenia usługi określonej
w umowie nr ………… **z dnia …………..** zawartej **pomiędzy ……………………………., a ………………………….**w związku z realizacją projektu:……………………………………………………….

Zamawiający potwierdza wykonanie usługi zgodnej z zapisami umowy, tj.:

- Zapewnienie cateringu (przerwa kawowa oraz obiad) dla ……… osób.

1. Przedstawiciel Zamawiającego uczestniczący w odbiorze zlecenia:……………………………………
2. Przedstawiciel Wykonawcy poświadczający wykonanie usługi:…………………………………………
3. Ustalenia Przedstawiciela Zamawiającego dotyczące odbioru przedmiotu umowy:
4. wymieniona usługa została wykonana zgodnie z umową
5. zastrzeżenia dotyczące odbioru przedmiotu umowy

 …………………………………………………………

 c) usługa zapewnienia wyżywienia została wykonana w dniu: ………………………………… roku,

na szkoleniu pt.:

Na tym protokół zakończono i podpisano.

Podpisy uczestników czynności odbiorczych:

 **Zamawiający Wykonawca**

 …………………………………………. ……………………………………………….

 ( czytelny podpis) ( czytelny podpis)