

**Wzór umowy
na przeprowadzenie warsztatów kulinarnych
dla uczennic i uczniów biorących udział w projekcie:
„Wykształcony profesjonalista” Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna edukacja, Działanie
10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe,
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata
2014 – 2020 realizowanego przez Powiat Świecki w latach 2018-2019**

w dniu 2018 r. pomiędzy

Powiatem Świeckim reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Świeciu przy
ul. Gen. J. Hallera 9, 86 – 100 Świecie w osobach:

1.
2.

przy kontrasygnacie,

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

zwaną dalej Wykonawcą

w rezultacie wyboru oferty Wykonawcy na usługę społeczną zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.) zostaje zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest przeprowadzenie warsztatów kulinarnych dla uczestniczek i uczestników Projektu: „Wykształcony profesjonalista”, w tym:
 - 1) sposoby przygotowywania nowoczesnych potraw dla 30 uczennic i uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu,
 - 2) ryby i owoce morza dla 30 uczennic i uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu.
2. Przedmiot niniejszej umowy zostanie wykonany zgodnie z Ogłoszeniem, ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik do umowy oraz obowiązującymi w tym zakresie przepisami, a także zgodnie z zasadami wiedzy i z należyłą starannością wynikającą z profesjonalnego charakteru prowadzonej działalności przez Wykonawcę.
3. Jakakolwiek zmiana dotycząca wykazanego potencjału kadrowego lub technicznego w stosunku do treści oferty wymaga niezwłocznego, pisemnego poinformowania Zamawiającego i uzyskania jego zgody.
4. Wykonawca, przyjmując do wykonania przeprowadzenie warsztatów kulinarnych z zakresu sposobów przygotowywania nowoczesnych potraw oraz ryb i owoców morza wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych w związku z realizacją Projektu pn.: „Wykształcony profesjonalista”, wdrażanego w ramach realizacji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 – 2020.

§ 2 Obowiązki Wykonawcy

1. Obowiązki Wykonawcy wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) Zrealizowanie w ramach warsztatów z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw co najmniej 8 godzin ćwiczeń praktycznych dla każdej grupy. Warsztaty muszą odbywać się poza zajęciami szkolnymi, w dni wolne od nauki (soboty lub niedziele);
- 2) Przeprowadzenie warsztatów z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz programem obejmującym następujące zagadnienia:
 - a) Zastosowanie pieców konwekcyjno parowych w Restauracji, omówienie funkcji i ich wykorzystanie w codziennej pracy.
 - b) Cyrkulator sous vide i pakowarka vacuum w zastosowaniach:
 - pakowanie próżniowe jako minimalizacja strat na kuchni,
 - przygotowywanie dań w cyrkulatorze: wieprzowina i drób,
 - kompresowanie warzyw i owoców (min. 2 rodzaje warzyw i 2 rodzaje owoców),
 - confitowanie mięs w vacuum (drób i wieprzowina w tłuszczu).
 - c) Elementy kuchni molekularnej:
 - żelowanie z użyciem agar agar (tworzenie smakowych kawiorów, makaronów i kulek – prezentacja wykorzystania nowych środków żelujących do zmiany wyglądu i konsystencji dań),
 - przygotowywanie piany z użyciem lecytyny sojowej (wykorzystanie lecytyny do tworzenia smakowych pian z soków, napojów, zup, sosów),
 - przygotowanie espum z użyciem syfonów CO₂ (espumy jako nowoczesny dodatek do dań na przykładzie espumy warzywnej np. szparagowej, z zielonego groszku lub chrzanowej),
 - schładzanie szokowe z zastosowaniem min. jednej z trzech metod: antygrill, ciekły azot lub suchy lód (wykorzystanie schładzania szokowego do pracy z deserami na przykład przygotowywanie lodów lub czekolad).
 - d) Wędzenie w nowoczesnej kuchni przy użyciu wędzarki ręcznej lub komory wędzarniczej:
 - wędzenie mięs (drób),
 - wędzenie ryb (dowolna ryba),
 - wędzenie tłuszczu i ich wykorzystanie w daniach (masło).
 - e) Przygotowywanie nowoczesnych deserów - polewy i zamsze.
Nowoczesne dekoracje dań a'la carte.
- 3) Zrealizowanie w ramach warsztatów z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza co najmniej 6 godzin ćwiczeń praktycznych dla każdej grupy. Warsztaty muszą odbywać się poza zajęciami szkolnymi, w dni wolne od nauki (soboty lub niedziele);
- 4) Przeprowadzenie warsztatów z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz programem obejmującym następujące zagadnienia:
 - a) Ocena jakości świeżości ryb i owoców morza, zasady ich przechowywania.
 - b) Prawidłowe zasady filetowania i przygotowania ryb na przykładzie świeżej ryby słodkowodnej i owoców morza.
 - c) Techniki obróbki ryb i owoców morza na przykładzie:



- głowonogów- ośmiornica,
 - skorupiaków- krab tourteau żywy,
- krewetki tygrysie,
 - mięczaków- małże/ mule,
 - ryb słonowodnych trudnych w obróbce- żabnica,
 - ryb słodkowodnych trudnych w obróbce- jesiotr.
- d) Przygotowywanie wykwintnych przekąsek z owoców morza i ryb.
- e) Kraby, krewetki w nowych odsłonach- dania główne.
- f) Przygotowywanie podstaw zup i sosów - Fond rybny (z wykorzystaniem ryb i składników owoców morza).
- g) Dobieranie dodatków i sosów do potraw z ryb i owoców morza.
Dekoracje i aranżacje potraw z ryb i owoców morza.
- 5) Wplecenie w tematykę warsztatów zagadnień dotyczących ekologii, zasad gospodarowania i ponownego wykorzystania materiałów/ produktów, które nadają się do recyklingu w celu ograniczenie zużycia surowców naturalnych oraz zmniejszenia ilości odpadów, zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju.
- 6) Zapewnienie w zakresie warsztatów: przygotowywanie nowoczesnych potraw, w ramach ceny ofertowej, każdej grupie: odczynników do przygotowywania potraw w kuchni molekularnej, worków do pakowarki vacuum, wagi do odczynników, cykulatora sous vide, syfonów, wędzarki, i innych urządzeń oraz sprzętu, niezbędnego do przeprowadzenia warsztatów, spełniającego wymogi BHP w ilości i stanie technicznym zapewniającym odpowiedni poziom warsztatów realizowanych dla grupy 10-cio osobowej oraz produkty spożywcze w ilości niezbędnej do przygotowania 5 różnych dań głównych oraz 5 różnych deserów (min. 2 porcje każdego przygotowanego dania: jedna porcja pokazowa – do dokumentacji fotograficznej oraz jedna porcja degustacyjna dla uczestników szkolenia) z wykorzystaniem sprzętu i technik wymienionych w programie warsztatów.
- 7) Zapewnienie w zakresie warsztatów: ryby i owoce morza, w ramach ceny ofertowej, każdej grupie: surowców, produktów i przypraw niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów, w ilości wystarczającej do przeprowadzenia zajęć dla 10 osób, w szczególności:

Lp.	Rodzaj	Ilość	Kalibra/ rozmiar 1 szt.	Uwagi
1	ryba słodkowodna	5 szt.	ok. 0,5- 1 kg	świeża, w całości, z głową
2	ośmiornica	1 szt.	ok. 2- 3 kg	świeża, w całości
3	krab tourteau	2 szt./ 2- 3 kg	ok. 0,8-1,2 kg	żywy
4	krewetki tygrysie	ok. 2- 2,5 kg	„16-20”	świeże, w całości
5	małże/ mule	ok. 2 kg	-	świeże, w całości
6	żabnica (diabeł morski)	1 szt.	ok. 2- 3 kg	świeża, bez głowy
7	jesiotr	1 szt.	ok. 2- 3 kg	świeży, w całości

- 8) zapewnienie wykwalifikowanej kadry dydaktycznej, posiadającej doświadczenie i odpowiednie kwalifikacje gwarantujące należyte i terminowe przeprowadzenie warsztatów kulinarnych;

- 9) Podejmowanie działań w ramach warsztatów, skierowanych do uczestniczek i uczestników, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych uczniów i uczennic.
- 10) zapewnienie uczestniczkom i uczestnikom w czasie trwania zajęć bezpiecznych i higienicznych warunków nauki;
- 11) poinformowanie uczestniczek i uczestników zajęć, iż są one współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
- 12) zapoznanie się i przestrzeganie wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020 oraz pouczenie wszystkich wykładowców i instruktorów zajęć o w/w zasadach, zgodnie z „Wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020” z dnia 8 maja 2015 r.;
- 13) opracowanie i uzgodnienie z uczestniczkami i uczestniczkami Projektu oraz Szkolnym Koordynatorem Projektu harmonogramów zajęć teoretycznych i praktycznych;
- 14) przekazywanie harmonogramów zajęć w terminie do dnia 25 każdego miesiąca na każdy następny miesiąc zajęć, w formie elektronicznej Szkolnemu Koordynatorowi Projektu;
- 15) niezwłoczne powiadamianie Szkolnego Koordynatora Projektu o wszelkich zmianach w harmonogramie zajęć oraz o nie zgłoszeniu się którejkolwiek uczestniczki lub uczestnika na zajęcia, przerwaniu zajęć lub rezygnacji z uczestnictwa oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na realizację programu zajęć;
- 16) bieżące sporządzanie dokumentacji związanej z realizacją zadania, w szczególności prowadzenie Dziennika zajęć i List obecności uczestniczek i uczestników zajęć na formularzach, których wzór określi Zamawiający;
- 17) sporządzania dokumentacji fotograficznej ze zrealizowanych zajęć – min. 10 zdjęć w ramach każdego zajęć;
- 18) poddanie się kontroli dokonywanej przez uprawnione podmioty w zakresie:
 - a) efektywności i prawidłowości zajęć,
 - b) frekwencji uczestników,
 - c) dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym projektem, w tym finansowych;
- 19) przeprowadzenie ankiet ewaluacyjnych na zakończenie zajęć wg wzoru Zamawiającego;
- 20) weryfikowanie uzyskania przez uczestniczki i uczestników zajęć kompetencji przez odpowiednie ich sprawdzenie, a następnie potwierdzenie formalnym dokumentem;
- 21) przygotowanie i wydanie uczestniczkom i uczestnikom kursu, którzy pozytywnie przeszli weryfikację nabycia kompetencji, dokumentów o nabyciu kompetencji w zakresie tematycznym warsztatów, zawierających tematykę warsztatów wraz z liczbą godzin. Dokumenty winny zawierać informację o współfinansowaniu warsztatów ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz być opatrzone znakiem Funduszy Europejskich, Unii Europejskiej oraz oficjalnym logo województwa kujawsko-pomorskiego, zgodnie z wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”, aktualizacja z 21 lipca 2017 r.
- 22) przekazanie Zamawiającemu całej dokumentacji z prowadzonych zajęć w terminie do 10 dni od ich zakończenia, w szczególności:



- a) dziennika zajęć,
 - b) list obecności,
 - c) dokumentów weryfikujących nabycie kompetencji na podstawie kryteriów oceny (np. sprawdzianów wiedzy, testów umiejętności, kart obserwacji),
 - d) rejestru wydanych zaświadczeń, kserokopii wydanych zaświadczeń,
 - e) ankiet ewaluacyjnych na zakończenie kursu,
 - f) dokumentacji fotograficznej z zajęć w formie płyty CD/DVD (min. 10 zdjęć na jedną grupę),
 - g) dokumentów potwierdzających odbiór zaświadczeń przez uczestniczki i uczestników warsztatów;
- 23) realizowanie zamówienia zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, w tym RODO, przepisami BHP i ppoż.
- 2 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za uczestniczki i uczestników w czasie trwania zajęć.

§ 3

Terminy i miejsca realizacji umowy

1. Umowa zostaje zawarta od dnia podpisania umowy do dnia 31 maja 2019 r.
1. Wykonawca przeprowadzi warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw dla 30 uczennic i uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu - uczestniczek i uczestników Projektu: „Wykształcony profesjonalista”, w następujących grupach i terminach:
 - 1) w terminie od dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2019 r.: 1 grupa x 10 osób;
 - 2) w terminie od 4 lutego 2019 r. do 31 maja 2019 r.: 2 grupy x 10 osób.
2. Wykonawca przeprowadzi warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania potraw z ryb i owoców morza dla 30 uczennic i uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu - uczestniczek i uczestników Projektu: „Wykształcony profesjonalista”, w następujących grupach i terminach:
 - 1) w terminie od dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2019 r.: 1 grupa x 10 osób;
 - 2) w terminie od 4 lutego 2019 r. do 31 maja 2019 r.: 2 grupy x 10 osób.
3. Zamawiający dopuszcza zmianę liczebności poszczególnych grup pod warunkiem zachowania ogólnej liczby uczestników i uczestniczek.
4. Liczebność grup nie może być zwiększona o osoby z wolnego naboru.
5. Wykonawca warsztaty kulinarne dla uczestniczek i uczestników Projektu przeprowadzi w godzinach popołudniowych, poza zajęciami szkolnymi lub w dni wolne od nauki i nie więcej niż 8 godz. dziennie.
6. Warsztaty odbywać się będą w sali szkolnej, wyznaczonej i udostępnionej nieodpłatnie przez dyrektora szkoły, tj. w pracowni przedmiotów zawodowych gastronomicznych w ZSP w Świeciu, ul. Kościuszki 6a, 86-100 Świecie, wyposażonej w: ciągi robocze, piec konwekcyjno-parowy, pakowarkę vacuum, salamander, blendery, mikser, noże i drobny sprzęt do przygotowywania potraw, kuchenki elektryczne.

§ 4

Wynagrodzenie i sposób rozliczeń

1. Z tytułu prawidłowego wykonywania zadania ustala się wynagrodzenie ryczałtowe w łącznej kwocie:

brutto: złotych

(słownie: złotych...../100)

wynikające z poniższych zestawień:

warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw	Cena brutto (zł)
Koszt udziału w zajęciach 1 uczestniczki/uczestnika	
Koszt udziału w zajęciach 10 uczestniczek/uczestników	
Koszt udziału w zajęciach 30 uczestniczek/uczestników	
Cena za „osobogodzinę” warsztatów	

warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza	Cena brutto (zł)
Koszt udziału w zajęciach 1 uczestniczki/uczestnika	
Koszt udziału w zajęciach 10 uczestniczek/uczestników	
Koszt udziału w zajęciach 30 uczestniczek/uczestników	
Cena za „osobogodzinę” warsztatów	

- Wykonawca wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia otrzyma na podstawie sześciu faktur/rachunków, przelewem, w terminie do 30 dni od daty ich wystawienia, po zakończeniu zajęć z daną grupą i dostarczeniu pełnej dokumentacji zajęć Zamawiającemu oraz podpisaniu protokołu odbioru usługi przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcę.
- Zamawiający nie ponosi kosztów za przeprowadzenie zajęć z uczestniczką lub uczestnikiem, którzy w trakcie warsztatów zostaną z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy skreśleni z listy uczestniczek i uczestników zajęć.
- Płatności dokonywane będą wyłącznie za rzeczywistą liczbę uczestniczek i uczestników biorących udział w zajęciach, według kosztu za jedną uczestniczkę i uczestnika zajęć, nie wyższego od zawartego w ofercie Wykonawcy.
- W przypadku rezygnacji lub skreślenia z listy uczestniczek i uczestników, z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie poniesione koszty zajęć z daną osobą (skalkulowane na podstawie list obecności).
- Na fakturach/rachunkach w miejscu „Nabywca” należy wpisać Powiat Świecki, ul. Gen. J. Hallera 9, 86-100 Świecie, NIP 559-187-68-20.
- Za dzień dokonania zapłaty strony uznają dzień, w którym zostanie obciążony rachunek bankowy Zamawiającego.
- Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wystawionej przez siebie faktury/rachunku.
- Należne Wykonawcy wynagrodzenia zostanie przelane na następujący nr konta

.....

10. Kwota wynagrodzenia jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach realizacji Projektu „Wykształcony profesjonalista” Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna edukacja, Działanie 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 – 2020 , Nr Projektu RPKP.10.02.03-04-0004/17.

§ 5

1. Strony postanawiają, iż osobami właściwymi w sprawach ustaleń dotyczących wykonania przedmiotu umowy są :

1) ze strony Zamawiającego- Szkolny Koordynator Projektu w ZSP w Świeciu:
....., tel.

2) ze strony Wykonawcy: , tel.

§ 6

Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia nierzetelnego lub niestaranego wykonywania przedmiotu umowy, bądź też stwierdzenia opóźnień w realizacji zadania.

§ 7

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości do 30 % przysługującego mu łącznego wynagrodzenia brutto, określonego w § 4 ust. 1 za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zadania objętego niniejszą umową.
2. Niezależnie od kary umownej, o której mowa w ust. 1 Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, przewidzianych w Kodeksie cywilnym.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Dopuszcza się zmianę postanowień niniejszej Umowy wyłącznie na warunkach przewidzianych w Ogłoszeniu.
2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w postaci aneksów do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego. W sprawach procesowych przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.
4. W przypadku powstania sporu powstałego w związku z niniejszą Umową, strony dążyć będą do ugodowego rozstrzygnięcia sporu, tj. w drodze negocjacji i porozumienia.
5. W przypadku niemożności ugodowego rozstrzygnięcia sporu, sądem wyłącznie właściwym do rozpoznawania sporów powstałych w związku z niniejszą Umową jest właściwy dla Zamawiającego miejscowo sąd powszechny.
6. Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA