

**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 uczniów i uczennic Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu, kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz w zawodzie kucharz, uczestniczek i uczestników projektu „Wykształcony profesjonalista”:
  - 1) **sposoby przygotowywania nowoczesnych potraw dla 30** uczennic i uczniów
  - 2) **ryby i owoce morza dla 30** uczennic i uczniów.
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 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 połączonych z opisem teoretycznym dla każdej grupy;
- 2) przeprowadzenie **warsztatów z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw** zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz programem obejmującym następujące zagadnienia:
  - a) Przygotowywanie potraw z użyciem nowoczesnego sprzętu i urządzeń.
  - b) Wykorzystanie w restauracji pieców konwekcyjno-parowych, cyrkulatorów sous vide, vacuum.
  - c) Przygotowywanie potraw w cyrkulatorze sous vide.
  - d) Kompresowanie owoców i warzyw.
  - e) Konfitowanie potraw.
  - f) Przygotowywanie nowoczesnych deserów - polewy i zamsze.
  - g) Nowoczesne dekoracje dań a'la carte.
  - h) Konstrukcje wykwintnych bankietów;
- 3) zrealizowanie w ramach **warsztatów z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza** co najmniej 6 godzin ćwiczeń praktycznych połączonych z opisem teoretycznym dla każdej grupy;
- 4) przeprowadzenie **warsztatów z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza** zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz programem obejmującym następujące zagadnienia:
  - a) Techniki obróbki ryb i owoców morza.
  - b) Przygotowywanie wykwintnych przekąsek z owoców morza i ryb.
  - c) Kraby, krewetki, przegrzebki w nowych odsłonach.
  - d) Przygotowywanie podstaw zup i sosów - Fond rybny.
  - e) Dobieranie dodatków i sosów do potraw z ryb i owoców morza.
  - f) Dekoracje i aranżacje potraw z ryb i owoców morza;
- 5) w programie warsztatów muszą być uwzględnione zagadnienia dotyczące ekologii, zasady gospodarowania i ponownego wykorzystania materiałów/ produktów, które nadają się do recyklingu w celu ograniczenia zużycia surowców naturalnych oraz zmniejszenia ilości odpadów, zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju;
- 6) zapewnienie w zakresie świadczonej usługi każdej uczestniczce i uczestnikowi w ramach ceny ofertowej surowców i półproduktów niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów;
- 7) zapewnienie w zakresie świadczonej usługi: worków do pakowarki vacuum, cyrkulatora sous vide i innych urządzeń oraz sprzętu, niezbędnego do przeprowadzenia warsztatów, spełniających wymogi BHP w ilości i stanie technicznym zapewniającym odpowiedni poziom warsztatów z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw;

- 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 warsztatów, 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 warsztatów;
- 14) przekazywanie harmonogramów zajęć w terminie min. 7 dni przed rozpoczęciem warsztatów z każdą grupą, w formie elektronicznej Szkolnemu Koordynatorowi Projektu;
- 15) niezwłoczne powiadamianie Szkolnego Koordynatora Projektu o wszelkich zmianach w harmonogramie warsztatów oraz o nie zgłoszeniu się którejkolwiek uczestniczki lub uczestnika na warsztaty, przerwaniu zajęć lub rezygnacji z uczestnictwa oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na realizację programu warsztatów;
- 16) bieżące sporządzanie dokumentacji związanej z realizacją zadania, w szczególności prowadzenie Dziennika zajęć i List obecności uczestniczek i uczestników warsztatów na formularzach, których wzór określi Zamawiający;
- 17) sporządzania dokumentacji fotograficznej ze zrealizowanych warsztatów – min. 10 zdjęć w ramach każdego warsztatów;
- 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 warsztatów wg wzoru Zamawiającego;
- 20) weryfikowanie uzyskania przez uczestniczki i uczestników warsztatów kompetencji przez odpowiednie ich sprawdzenie, a następnie potwierdzenie formalnym dokumentem;

- 21) przygotowanie i wydanie uczestniczkom i uczestnikom warsztatów, którzy pozytywnie przeszli weryfikację nabycia kompetencji, dokumentu o nabyciu kompetencji w zakresie tematycznym warsztatów. 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 warsztatów 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) ankiet ewaluacyjnych na zakończenie kursu,
    - e) dokumentacji fotograficznej z zajęć w formie płyty CD/DVD (min. 10 zdjęć na jedną grupę),
    - f) dokumentów potwierdzających odbiór zaświadczeń przez uczestniczki i uczestników warsztatów,
    - g) rejestru wydanych zaświadczeń, kserokopii wydanych zaświadczeń;
  - 21) 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 warsztatów.

### § 3

#### Terminy i miejsca realizacji umowy

1. Umowa zostaje zawarta od dnia podpisania umowy do dnia 31 maja 2019 r.
2. 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 **listopada 2018 r. do dnia 20 grudnia 2018 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:
  - 2)w terminie od **listopada 2018 r. do dnia 20 grudnia 2018 r.:** 1 grupa x 10 osób,

- 3) 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. Pracownia wyposażona jest do jednoczesnej nauki 10 osób.

#### § 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:

<b>Warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw</b>	<b>Cena brutto (zł)</b>
Koszt udziału w zajęciach 1 uczestniczki/uczestnika	
Koszt udziału w zajęciach 10 uczestniczek/uczestników	
Koszt udziału w zajęciach 30 uczestniczek/uczestników	

<b>Warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza</b>	<b>Cena brutto (zł)</b>
Koszt udziału w zajęciach 1 uczestniczki/uczestnika	
Koszt udziału w zajęciach 10 uczestniczek/uczestników	
Koszt udziału w zajęciach 30 uczestniczek/uczestników	

2. 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.



3. 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 warsztatów.
4. Płatności dokonywane będą wyłącznie za rzeczywistą liczbę uczestniczek i uczestników biorących udział w warsztatach, według kosztu za jedną uczestniczkę i uczestnika warsztatów, nie wyższego od zawartego w ofercie Wykonawcy.
5. 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).
6. Na fakturach/rachunkach w miejscu „Nabywca” należy wpisać Powiat Świecki, ul. Gen. J. Hallera 9, 86-100 Świecie, NIP 559-187-68-20.
7. Za dzień dokonania zapłaty strony uznają dzień, w którym zostanie obciążony rachunek bankowy Zamawiającego.
8. Należne Wykonawcy wynagrodzenia zostanie przelane na następujący nr konta  
.....
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wystawionej przez siebie faktury/rachunku.
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

1. Strony ustalają, że Wykonawca wykona przedmiot zamówienia za pomocą podwykonawców/bez pomocy podwykonawców\*.
2. Wykonawca zleci podwykonawcy następujący zakres przedmiotu umowy .....
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu umowy z podwykonawcą wraz z częścią zamówienia dotyczącą wykonania usługi przez podwykonawcę.
4. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za należyte i terminowe wykonanie przedmiotu zamówienia przez podwykonawcę.
5. W przypadku zmiany lub ustanowienia podwykonawcy w trakcie trwania zajęć, Wykonawca zobowiązany jest uzyskać zgodę Zamawiającego.

\* niepotrzebne skreślić

(Zamawiający zastrzega zmianę zapisów § 6 po otwarciu ofert, poprzez dostosowanie zapisów umowy do złożonej oferty w przedmiocie podwykonawstwa)

## § 7

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.

## § 8

### Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % 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.

## § 9

### 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**