

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bydgoszczy



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Załącznik nr 25

Wzór umowy

Realizacja szkolenia zawodowego o profilu kelner-barman dla uczestników projektu systemowego „Krok do przodu” MOPS w Bydgoszczy współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zawarta w dniu pomiędzy:

Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej, ul. Ogrodowa 9, 85-043 Bydgoszcz

NIP: 554-18-47-207 REGON: 002484031

reprezentowanym przez:

Panią Renatę Dębińską – Dyrektor działającą na podstawie upoważnienia nr WOA-I.0052.52.2012 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 31 stycznia 2012 r.

przy kontrasygnacie Głównego Księgowego – Pani Teresy Szulc

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....

reprezentowanym przez:

.....

wyłonionym w wyniku postępowania w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej od 14000 EURO do progów unijnych przeprowadzonego w dniu

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

Strony zawierają umowę w oparciu o:

1. Umowę ramową nr UDA-POKL.07.01.01-04-100/08-00 z dn. 30.06.2008 r. z późn. zm. o dofinansowanie Projektu systemowego „Krok do przodu” w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VII „Promocja integracji społecznej”, Poddziałanie 7.1.1. „Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej”.

§ 1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się zrealizować szkolenie zawodowe o profilu kelner-barman dla uczestników projektu systemowego „Krok do przodu” realizowanego przez MOPS w Bydgoszczy współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zgodnie z obowiązującym standardem wykonania usługi i wytycznymi zawartymi w SIWZ i załącznikach do SIWZ.

- 1) Liczba osób biorących udział w zajęciach 1 osoba,
- 2) Zajęcia 5 razy w tygodniu (bez weekendów),
- 3) 8h dydaktycznych dziennie, 1 godzina dydaktyczna = 45 minut,
- 4) Blok zajęć teoretyczno-praktycznych wynosi 120h na 1 osobę, (w tym 20h teorii, 100h praktyki).
- 5) Miejsce realizacji: Bydgoszcz.

2. Wykonawca zrealizuje zajęcia zgodnie z następującymi zagadnieniami:

- a) szkolenie BHP,
- b) podstawy działania lokalu gastronomicznego i baru,
- c) podstawy sztuki kelnerskiej,
- d) wyposażenie sali konsumpcyjnej,
- e) przygotowanie stołu dla konsumenta,
- f) typologia potraw,
- g) obsługa klienta przy stole,
- h) podstawy sztuki barmańskiej,
- i) szkło barowe i jego zastosowanie,
- j) obsługa sprzętu używanego przez barmanów,
- k) typologia napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- l) przygotowanie i serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- m) rozwój umiejętności interpersonalnych,
- n) techniki sprzedaży w lokalu gastronomicznym i barze,
- o) obsługa kas fiskalnych,
- p) ćwiczenia kompletnej obsługi klienta przy barze i w lokalu gastronomicznym,

3. W ramach umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) pokrycia kosztów związanych z przeprowadzeniem niezbędnych badań do celów sanitarno – epidemiologicznych dla beneficjentów,
- b) zapewnienia odzieży roboczej i środków ochrony pracy wymagane na danym stanowisku pracy,
- c) zapewnienia materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,
- d) zapewnienia narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,
- e) na zakończenie szkolenia zapewnienie każdemu uczestnikowi zestawu startowego: 8-elementowy zestaw barmański: shaker - poj. 500ml, dwustronna miarka barowa – 2ml/4ml, łyżka koktajlowa, pojemnik na lód – 1l, szczypcy do lodu, otwieracz do butelek, nóż kelnerski, sitko barmańskie oraz książka o przepisach barmańskich,
- f) potwierdzenia nabycia kwalifikacji zawodowych uczestników szkolenia stosownym zaświadczeniem o ukończeniu kursu,
- g) dysponowania specjalistycznymi pracownikami oraz salami dydaktycznymi dostosowanymi do realizacji zajęć według obowiązujących standardów dla grupy szkoleniowej,
- h) tworzenia list obecności, innego wykazu osób, które ukończyły szkolenie, imiennych poświadczeń potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz otrzymany

posiłków. Wszystkie dokumenty powinny być opatrzone logotypami unijnymi i projektowymi.

- i) zapewnienia poczęstunku oraz napojów ciepłych i zimnych w czasie trwania zajęć dla uczestników szkolenia,
- j) zapewnienia 2-daniowego obiadu (wraz z napojem) na 1 osobę. Na ciepły posiłek składa się: pierwsze danie – zupa o pojemności 450ml, drugie danie - porcja mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 200g, dodatek, np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron o gramaturze nie mniejszej niż 200g oraz surówka o gramaturze nie mniejszej niż 100g.
- k) zapewnienia uczestnikom biletów na dojazdy (na zajęcia i powrót), również do i z miejsca zapewnienia opieki. Bilety powinny być wydawane w taki sposób, aby uczestnicy nie ponosili kosztów we własnym zakresie.
- l) zapewnienia opieki nad dziećmi do lat 7 (do 2 dzieci) oraz zabezpieczenie biletów dzieciom od lat 4 na dojazdy do miejsca zapewnienia im opieki i powrót.
- m) przeprowadzenia wstępnych i końcowych badań ewaluacyjnych oraz sporządzenie raportu.

I. Możliwe formy zapewnienia opieki:

a) Instytucja uprawniona do sprawowania opieki nad dziećmi (przedszkola, zespoły wychowania przedszkolnego, punkty przedszkolne, świetlice itp.) – opłacenie kosztów z tym związanych (czesne i wyżywienie).

b) Zorganizowanie opieki zapewnionej przez osobę zatrudnioną na podstawie umowy cywilnoprawnej, np. opiekunkę, nianię, przedszkolankę itp.

- kwalifikacje osoby opiekującej się: wymagane jest wykształcenie edukacja przedszkolna lub pokrewne lub kurs opiekunki dziecięcej (minimum),

- liczba opiekunów – co najmniej 2 osoby na grupę od 3 do 20 dzieci,

- zapewnienie drugiego śniadania (jogurt, owoce, bułki itp.), napoje (ciepłe, zimne), ciepły posiłek w porze obiadowej (posiłki i napoje dostosowane do wieku dziecka)

- zapewnienie odpowiednich warunków lokalowych zgodnych z wymogami BHP, sanitarnymi itd. (Rozporządzenie Ministra Edukacji z dnia 31 sierpnia 2011 r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania

z późn.zm.)

- zapewnienie miejsca na odpoczynek dzieci,

- zorganizowanie zajęć zabawowych dzieciom,

- zapewnienie bezpieczeństwa i opieki dzieciom,

- pomoc przy czynnościach higienicznych, przy jedzeniu itp.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia warunków opieki nad dziećmi przed zawarciem umowy oraz w czasie trwania szkolenia.

§ 2

Czynności związane z realizacją niniejszej umowy zostaną przez Wykonawcę wykonane w okresie: od III dekady października do 6 grudnia 2013 r.

§ 3

Wykonawca oświadcza, że posiada kadrę dydaktyczną mającą odpowiednie kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się:

1. udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie dokumenty dotyczące postępów w realizacji szkolenia,
2. udzielać wyjaśnień i informacji niezbędnych do opracowania opinii oraz składania pisemnych oświadczeń w istotnych sprawach związanych z realizacją szkolenia.
3. współdziałać z Zamawiającym w celu zapewnienia sprawnego przebiegu wykonania przedmiotu umowy, a w szczególności do:
 - a) niezwłocznego ustosunkowania się do zastrzeżeń i zgłaszanych wątpliwości co do prawidłowości ujętych wydatków dotyczących realizowanej umowy,
 - b) niezwłocznego informowania Zamawiającego o przeszkodach uniemożliwiających prawidłową realizację zamówienia.

§ 5

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość, rzetelność i terminowość usługi objętej niniejszą umową zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego programem szkolenia.

§ 6

1. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w kwocie: złotych (słownie złotych:) za 1 uczestnika szkolenia, który je ukończył.
2. Wynagrodzenie za realizację zamówienia płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy po zrealizowaniu szkolenia w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego wraz z pełną dokumentacją (m.in. listy obecności, potwierdzenie odbioru materiałów szkoleniowych, otrzymanie dwudaniowego obiadu wraz z napojami oraz poczęstunku przez beneficjentów).
3. Warunkiem płatności Wykonawcy będzie:
 - a) zaliczenie przez uczestnika 60% obecności szkolenia,
 - b) otrzymanie przez uczestnika zaświadczenia/dyplomu.
4. Cena jednostkowa brutto podana w ofercie jest niezmienna do końca realizacji przedmiotu umowy.
5. Cena jednostkowa brutto podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu umowy. Cena brutto zawiera koszty wszystkich prac, materiałów, sprzętu, lokalu, trenerów, wyżywienia, opracowań, opłat, ubezpieczenia, dojazdów oraz inne koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.

§ 7

Wykonawca jest obowiązany umożliwić Zamawiającemu oraz podmiotom uprawnionym w zakresie kontroli i audytu wgląd w dokumenty związane z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym dokumenty finansowe związane z realizacją projektu.

§ 8

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych:
 - a) za odstąpienie od umowy w wysokości 10% wartości przedmiotu zamówienia,
 - b) za nienależyte wykonywanie umowy lub naruszenie warunków umowy 10% wartości przedmiotu zamówienia,
 - c) za nieterminowe wykonanie przedmiotu umowy w wysokości 1% wartości wynagrodzenia umownego za jednego uczestnikaprzy czym wartość przedmiotu zamówienia ustala się zgodnie z zapisami §6 umowy w proporcji do ilości osób, które ukończyły szkolenie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

§ 9

1. Zamawiający wyraża zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych, wyłącznie dla celów związanych z realizacją umowy.
2. Zamawiający zapewnia ochronę danych osobowych Wykonawcy na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 j.t. z późn. zm.).

§ 10

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 j.t. z późn.zm.) oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (Dz.U. z 1964 r. Nr 16, poz. 93 z późn.zm.).
2. Ewentualne spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd Powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA