

# Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bydgoszczy



Załącznik nr 33

## Wzór umowy

na realizację szkolenia zawodowego o profilu kucharz dla beneficjentów projektu systemowego „Krok do przodu” realizowanego przez 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 – Dyrektora** 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 dla zamówienia o wartości mniejszej od kwot określonych w przepisanych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych 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 kucharz dla beneficjentów projektu systemowego „Krok do przodu” realizowanego przez MOPS w Bydgoszczy** zgodnie z obowiązującym standardem wykonania usługi i wytycznymi zawartymi w SIWZ i załącznikach do SIWZ.
  - 1) Liczba osób biorących udział w zajęciach do 12 osób (liczba uczestników ma charakter szacunkowy i Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności prawnej oraz finansowej za niewykonanie szacunkowego planu ilości uczestników).
  - 2) Liczba godzin na 1 osobę w grupie – 160h. Liczba 160h na 1 osobę w grupie nie obejmuje dojazdów i powrotów na zajęcia.
  - 3) Ilość godzin dziennie – maksymalnie 8 h dydaktycznych; 1 godzina dydaktyczna – 45 minut; zajęcia 5 razy w tygodniu (bez weekendów).
  - 4) Miejsce realizacji: Bydgoszcz
2. Zakres usługi:
  - 1) szkolenie BHP,
  - 2) wymogi systemu HACCP,
  - 3) zasady żywienia,
  - 4) wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych,
  - 5) technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,
  - 6) podstawy sztuki kucharskiej,
  - 7) systematyka składników mięsnych i jarskich,
  - 8) typologia potraw,
  - 9) metodologia przyrządzania potraw jarskich,
  - 10) przepisy kulinarne kuchni staropolskiej i międzynarodowej,
  - 11) sposoby serwowania dań,
  - 12) zajęcia praktyczne z wykorzystaniem poznanych metod i przepisów,
  - 13) obsługa kasy fiskalnej,
  - 14) rozwój umiejętności interpersonalnych.
3. Dodatkowe wymagania:
  - 1) pokrycie kosztów związanych z przeprowadzeniem niezbędnych badań do celów sanitarno – epidemiologicznych dla beneficjentów,
  - 2) zapewnienie odzieży roboczej i środków ochrony pracy wymagane na danym stanowisku pracy,
  - 3) na zakończenie kursu zapewnienie uczestnikom zestawów startowych:
    - a) zestaw noży,
    - b) deska gastronomiczna,
  - 4) zapewnienie materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,
  - 5) zapewnienie narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,
  - 6) potwierdzenie nabycia kwalifikacji zawodowych uczestników szkolenia stosownym zaświadczeniem o ukończeniu kursu,
  - 7) dysponowanie specjalistycznymi pracownikami oraz salami dydaktycznymi dostosowanymi do realizacji zajęć według obowiązujących standardów dla grupy szkoleniowej,

- 8) tworzenie list obecności, innego wykazu osób, które ukończyły szkolenie, imiennych poświadczeń potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz otrzymywanych posiłków – wszystkie dokumenty opatrzone logotypami unijnymi i projektowymi,
- 9) zapewnienie poczęstunku oraz napojów ciepłych i zimnych w czasie trwania zajęć dla uczestników szkolenia,
- 10) zapewnienie 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,
- 11) zakup biletów na dojazdy (na zajęcia i powrót), również do i z miejsca zapewnienia opieki. Bilety powinny być wydawane w taki sposób, aby nie ponosili kosztów we własnym zakresie,
- 12) zapewnienie opieki nad dziećmi do lat 7 (do 5 dzieci) oraz zabezpieczenie biletów dzieciom od lat 4 na dojazdy do miejsca zapewnienia im opieki i powrót,
- 13) przeprowadzenie wstępnych i końcowych badań ewaluacyjnych oraz sporządzenie raportu,
- 14) miejsce realizacji: Bydgoszcz.

#### 4. Opieka nad dziećmi:

- 1) Instytucja uprawniona do sprawowania opieki nad dziećmi (przedszkola, zespoły wychowania przedszkolnego, punkty przedszkolne, świetlice itp.) – opłacenie kosztów z tym związanych (czesne i wyżywienie),
- 2) Zorganizowanie opieki zapewnionej przez osobę zatrudnioną na podstawie umowy cywilno-prawnej np. opiekunkę, nianię, przedszkolankę itp.:
  - a) kwalifikacje osoby opiekującej się: wymagane jest wykształcenie edukacja przedszkolna lub pokrewne lub kurs opiekunki dziecięcej (minimum),
  - b) liczba opiekunów – co najmniej 2 osoby na grupę od 3 do 20 dzieci,
  - c) zapewnienie drugiego śniadania (jogurt, owoce, kanapki), napoje (ciepłe, zimne), ciepły posiłek w porze obiadowej (posiłki i napoje dostosowane do wieku dziecka),
  - d) zapewnienie odpowiednich warunków lokalowych zgodnych z wymogami BHP, sanitarnymi itd. (podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2011r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania z późn. zm.),
  - e) zapewnienie miejsca na odpoczynek dzieci,
  - f) zorganizowanie zajęć zabawowych dzieciom,
  - g) zapewnienie bezpieczeństwa i opieki dzieciom,
  - h) pomoc przy czynnościach higienicznych, przy jedzeniu itp.
- 3) **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.

## § 3

Wykonawca oświadcza, że posiada kadre 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 przy 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**