

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bydgoszczy



Załącznik nr 36

Wzór umowy

na realizację szkolenia zawodowego o profilu opiekun dzieci oraz osób przewlekle chorych i niepełnosprawnych 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 opiekun dzieci oraz osób przewlekle chorych i niepełnosprawnych 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 17 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 – 120h (w tym 40h teorii, 80h praktyki). Liczba 120h 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) elementy pedagogiki opiekuńczej, psychologii – komunikacja interpersonalna, zagadnienia prawne,
 - 2) zaspokajanie podstawowych potrzeb fizjologicznych dziecka,
 - 3) stosowanie podstawowych zasad i metod wychowania,
 - 4) dobór zabaw i gier wpływających na rozwój dziecka,
 - 5) literatura dziecięca,
 - 6) choroby wieku dziecięcego, wstępne objawy i rozpoznanie, profilaktyka,
 - 7) opieka nad chorym dzieckiem,
 - 8) żywienie niemowląt i małych dzieci,
 - 9) pielęgnacja i opieka nad osobami starszymi, chorymi lub niepełnosprawnymi (podstawy higieny i pielęgnacji, utrzymanie czystości w otoczeniu podopiecznego, dietetyka, żywienie i przygotowywanie posiłków, pierwsza pomoc przedlekarska, podawanie leków, problemy zdrowotne ludzi starszych, osób przewlekle chorych i niepełnosprawnych, stosowanie wybranych form terapii zajęciowej, wybrane zagadnienia z rehabilitacji, elementy masażu leczniczego, profilaktyka, organizacja czasu wolnego podopiecznych, organizacja pracy własnej oraz zasady BHP, etyka w zawodzie opiekuna)
 - 10) zajęcia praktyczne.
3. Dodatkowe wymagania:
 - 1) zajęcia teoretyczne mogą odbywać się w 1 grupie, natomiast zajęcia praktyczne w minimum 2 grupach,
 - 2) zapewnienie materiałów dydaktycznych do realizacji zadań bloku teoretycznego,
 - 3) zapewnienie odzieży roboczej i środków ochrony pracy wymagane na danym stanowisku pracy,
 - 4) pokrycie kosztów związanych z przeprowadzeniem niezbędnych badań do celów sanitarno – epidemiologicznych dla beneficjentów,
 - 5) zapewnienie narzędzi oraz materiałów potrzebnych do realizacji bloku praktycznego,
 - 6) potwierdzenie nabycia kwalifikacji zawodowych uczestników szkolenia stosownym zaświadczeniem o ukończeniu kursu,

- 7) dysponowanie pomieszczeniami 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 uczestnicy nie ponosili kosztów we własnym zakresie,
- 12) zapewnienie opieki nad dziećmi do lat 7 (do 4 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