



Związek
Subregionu
Centralnego

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego z dnia2014 r.

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

WZÓR UMOWY NR ZSC.....

O ŚWIADCZENIE USŁUG HOTELOWYCH, RESTAURACYJNYCH ORAZ NAJMU SALI SZKOLENIOWEJ

w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach
Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna.

zawarta w dniu 2014 r. w Katowicach

pomiędzy:

Związkiem Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
z siedzibą w Gliwicach przy ulicy Bojkowskiej 37,

reprezentowanym przez: p. Mariusza Śpiewoka, Dyrektora Biura Związku
NIP, REGON

zwanym dalej Zamawiającym

a

..... z siedzibą w przy ulicy,
reprezentowaną przez: 1),

NIP, REGON

zwaną dalej Wykonawcą

Umowa została zawarta w drodze zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w dokumencie pod nazwą Wytyczne w zakresie korzystania z Pomocy Technicznej z dnia 6 września 2013 r., załącznik 1., pkt. 5., ppkt 4., Specyficzne warunki korzystania z pomocy technicznej dla Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2007-2013

§1 Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie na świadczenie usług restauracyjnych oraz najmu powierzchni szkoleniowej w terminach

- a) 21.10.2014
- b) 22.10.2014



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

- c) 04.11.2014
- d) 05.11.2014
- e) 25.11.2014
- f) 26.11.2014
- g) 02.12.2014
- h) 03.12.2014
- i) 09.12.2014
- j) 10.12.2014

niezbędnych do realizacji zaplanowanych w ramach projektu warsztatów.

2. Miejscem świadczenia usług wymienionych w ust. 1 jest przy ul. Zamawiający nie dopuszcza zmiany lokalizacji miejsca świadczenia usług, tj. zmiany hotelu wskazanego w ofercie Wykonawcy.

3. Usługi wymienione w ust. 1 będą świadczone dla grup liczących około:

- a) 21.10.2014 – grupa 42 osób (w tym jeden trener)
- b) 22.10.2014 – grupa 42 osób (w tym jeden trener)
- c) 04.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
- d) 05.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
- e) 25.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
- f) 26.11.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
- g) 02.12.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
- h) 03.12.2014 – grupa 21 osób (w tym jeden trener)
- i) 09.12.2014 – grupa 22 osób (w tym jeden trener)
- j) 10.12.2014 – grupa 22 osób (w tym jeden trener)

4. Wykonanie przedmiotu umowy potwierdzone będzie poprzez sporządzenie protokołu odbioru, podpisanego przez przedstawicieli stron, wskazanych w § 8 ust. 1 i 2, w ostatnim dniu świadczenia usług, w każdym z terminów podanych w ust. 1, tj. w dniach 22.10.2014 r., i 10.12.2014 r.

§2 Szczegółowy opis przedmiotu umowy

1. Usługi restauracyjne oraz najmu powierzchni szkoleniowej będą świadczone wg poniższej, wstępnej wersji harmonogramu warsztatu:

TERMIN 21.10.2014 (wtorek) – 42 osoby		
<i>Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)</i>		
CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:30 – 09:00	8.00	Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska)
11:00 – 11:30	10.40	Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:30 –	12.30	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

13:00		beźmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser
13:45 – 14:00	13.30	Serwis kawowy prosty – całodzienny
16:00		Zakończenie
TERMIN 22.10.2014 (środa) – 42 osoby		
<i>Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)</i>		
CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:30 – 09:00	8.00	Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska)
11:00 – 11:30	10.40	Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:30 – 13:00	12.30	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i beźmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser
13:45 – 14:00	13.30	Serwis kawowy prosty - całodzienny
Okolo - 16:00		Zakończenie

Dzień 2.

TERMIN 04.11.2014 (wtorek) – 21 osób		
<i>Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)</i>		
CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i beźmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

TERMIN 05.11.2014 (środa) – 21 osób		
<i>Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)</i>		
CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i beźmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

		kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

TERMIN 25.11.2014 (wtorek) – 21 osób

Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)

CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

TERMIN 26.11.2014 (środa) – 21 osób

Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)

CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

TERMIN 02.12.2014 (wtorek) – 21 osób

Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)

CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

		kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

TERMIN 03.12.2014 (środa) – 21 osób

Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)

CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

TERMIN 09.12.2014 (wtorek) – 22 osoby

Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)

CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

TERMIN 10.12.2014 (środa) – 22 osoby

Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)

CZAS	GODZ. PODANIA	RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ
08:00 – 08:30	8.00	Rejestracja (kawa)
10:00 – 10:30	9.40	Przerwa kawowa - ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę)
12:00 – 12:30	12.00	Lunch dwudaniowy: 1. zupa typu krem, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie



ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

		kawowym /deser
14:00 – 14:30	13.30	Przerwa kawowa
16:00		Zakończenie

2. SPECYFIKACJA SALI SZKOLENIOWEJ

Sala szkoleniowa musi pomieścić, w komfortowych warunkach odpowiednio minimum 42 osoby (wymagana sala widna – z oknami / przeszklona – ok. 60 m²) w przypadku warsztatów 21 i 22 października oraz minimum 22 osoby w pozostałych terminach (wymagana sala widna – z oknami / przeszklona – ok. 40 m², dające możliwość dostawienia ok. 10 krzeseł) oraz musi być wyposażona co najmniej w:

- a. krzesła (ustawione w układzie kinowym w dniach 21 i 22 października oraz w podkowę ze stołów w pozostałych terminach),
- b. flip-chart + pisaki,
- c. ekran,
- d. stolik dla prowadzącego,
- e. stolik pod projektor,
- f. dostęp do Internetu,
- g. dodatkowo w dniach 21 i 22 października wymagany jest mikrofon i nagłośnienie,
- h. stolik recepcyjny przed salą.

Układ sali nie może zawierać w sobie kolumn.

3. SERWIS KAWOWY

Serwis kawowy – zlokalizowany w pobliżu lub na sali szkoleniowej, całodzienny, nieograniczony, w skład którego wchodzić będą co najmniej:

- a) kawa zaparzana na bieżąco z ekspresu (kawa czarna, kawa biała, cappuccino) – do samoobsługi przez uczestników warsztatu,
- b) herbata do wyboru co najmniej w 3 smakach (czarna, zielona, owocowa),
- c) woda niegazowana i gazowana w butelkach,
- d) sok pomarańczowy oraz porzeczkowy w dzbankach,
- e) drobne ciasteczka (min. 3 rodzaje),
- f) kanapki na bagietce o standardowych wymiarach (5-6 cm szerokości, 3-4 cm grubości),
- g) ciasto o wymiarach co najmniej 6 cm x 5 cm,
- h) cytryna do herbaty w postaci świeżych plastrów,
- i) sok pomarańczowy lub jabłkowy,
- j) świeże mleko do kawy w mlacznikach,



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

- k) dodatkowo w czasie pierwszej przerwy kawowej (każdego dnia) świeże ciasto (różne rodzaje do wyboru – 1 kawałek/ 1 osobę) oraz porcja świeżych owoców w całości:
- i. pierwszy dzień: 21.10 / 22.10 / 25.11/ 02.12/ 09.12/ - ciasto czekoladowe z kremem,
 - ii. drugi dzień: 26.11 / 03.12 / 10.12 – szarlotka,
4. LUNCH – posiłek obiadowy serwowany w naczyniach ceramicznych, w sali restauracyjnej, będzie składać się z:
- a. zupy,
 - b. drugiego dania
 - c. deseru.

Przykładowe menu/szczegółowe menu dla poszczególnych dni:

1. Pomidorowa z ryżem / grillowana pierś z kurczaka z masłem ziołowym, grillowanymi warzywami i frytkami/pieczonymi ziemniakami
2. Opcja wegetariańska / pomidorowa z ryżem na bulionie bezmięsnym, cukinia z farszem bezmięsnym + frytki
3. Krem z pieczarek z grzankami / Bitki wieprzowe z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną / Lody
4. Opcja wegetariańska / Krem z pieczarek z grzankami na bulionie bezmięsnym / Kotlety jajeczne z ziemniakami i koperkiem oraz mix'em świeżych warzyw
5. Krem brokułowy / Penne z łososiem + surówka Tiramisu
6. Opcja wegetariańska / Krem brokułowy na bulionie bezmięsnym

§3 Obowiązki Stron

1. Zamawiający zobowiązuje się do:
 - a. przekazania Wykonawcy wszelkich informacji niezbędnych do prawidłowego przygotowania się do realizacji przedmiotu umowy,
 - b. potwierdzenia liczby uczestników szkoleń korzystających z usług restauracyjno szkoleniowych (Zamawiający ma prawo do zmiany w wymiarze +/- 5 osób, najpóźniej na 3 dni robocze przed każdym ze spotkań)
 - c. przekazania ostatecznego programu godzinowego warsztatów, najpóźniej na 3 dni robocze przed każdym ze spotkań,
2. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a. wykonania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z najwyższą sumiennością i starannością,
 - b. przyjęcia pełnej odpowiedzialności za jakość i terminowość świadczonych usług opisanych szczegółowo w §2 niniejszej umowy



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

oraz za zgodność stanu faktycznego zastanego w hotelu z określonym w §2.

- c. obecności w miejscu organizacji szkolenia przez cały okres jego trwania.
- d. Zamawiającemu służy prawo stałego nadzoru nad sposobem i przebiegiem realizacji niniejszej umowy przez Wykonawcę. Ponadto, Zamawiającemu służy prawo żądania od Wykonawcy w każdym czasie wszelkich informacji dotyczących realizacji umowy.
- e. Zamawiający uprawniony jest do zgłaszania Wykonawcy wszelkich zastrzeżeń dotyczących realizacji umowy wraz ze wskazaniem proponowanych zmian. W takiej sytuacji, Wykonawca udzieli niezwłocznej odpowiedzi informując o podjętych decyzjach oraz środkach zaradczych.

§ 4 Komunikacja pomiędzy stronami umowy

1. Językiem, w którym prowadzone będą ustalenia związane z organizacją warsztatów jest język polski.
2. Strony przyjmują, że wszelka korespondencja na etapie przygotowania do realizacji umowy może być prowadzona w formie elektronicznej. Jako dowód dostarczenia korespondencji przyjmuje się fakt otrzymania potwierdzenia odbioru korespondencji.

§ 5 Płatności

1. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości do 40% wartości zamówienia wynikającej z propozycji cenowej Wykonawcy z dniar. 2. W dniu zakończenia każdego ze szkoleń, tj. 22.10 i 10.12.2014 r., Zamawiający potwierdzi protokołem odbioru wykonanie usług hotelowo-restauracyjnych oraz najmu sali szkoleniowej.
2. Za wykonanie w ramach niniejszej umowy ww. usług, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej wartości wykorzystanych przez Zamawiającego usług (zgodnie z ustaleniami ilościowymi) wg stawek brutto wynoszących zgodnie z ofertą cenową Wykonawcy z dnia: a) za usługę najmu Sali dla 42 osób - zł brutto (..... złotych brutto), b) za usługę gastronomiczną dla 42 osób –zł brutto (..... złotych brutto), c) za usługę najmu sali dla 22 osób - zł brutto (..... złotych brutto), d) za usługę gastronomiczną dla 22 osób –zł brutto (..... złotych brutto),
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 2 obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją umowy.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności ani kosztów związanych ze szkodami wyrządzonymi przez uczestników szkolenia.



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

5. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnych zamówień i usług złożonych przez uczestników.
6. Podstawą wypłaty wynagrodzenia, o którym mowa w ust.2 będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę oraz protokoły odbioru przedmiotu zamówienia podpisane przez reprezentantów Stron niniejszej umowy. Płatność zostanie uregulowana przelewem bankowym w terminie 21 dni od daty wystawienia faktury VAT.
7. Wartość realizacji przedmiotu umowy jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
8. W przypadku opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia Wykonawca może żądać zapłaty odsetek w wysokości ustawowej.

§ 6 Odstąpienie od umowy

1. Strony dopuszczają możliwość odstąpienia od umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie przystąpił do realizacji umowy lub gdy jedna ze stron zaniechała obowiązków wynikających z umowy.
2. We wszystkich przypadkach wskazanych w ust. 1 odpowiednio Wykonawca lub Zamawiający jest zobowiązany do pisemnego wezwania strony przeciwnej do realizacji zobowiązań umownych bez zbędnej zwłoki (za okres spełniający warunek „bez zbędnej zwłoki” przyjmuje się okres 1 godziny). Prawo odstąpienia od umowy przysługuje, jeżeli pomimo upływu czasu zawartego w wezwaniu, strona nie przystąpiła do realizacji obowiązków umownych.
3. Odstąpienie od umowy następuje ze skutkiem natychmiastowym.

§ 7 Kary umowne

1. Za odstąpienie od umowy z przyczyn wskazanych w § 6 ust. 1, Stronie odstępującej przysługują kary umowne w następującej wysokości 2.000,00 zł (dwa tysiące złotych brutto).
2. Za niewłaściwą realizację zapisów umowy, Zamawiający naliczy następujące kary:
 - a. za salę szkoleniową nie spełniającą wymagań z §2 ust.2 – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),
 - b. za usługi restauracyjne niezgodne z wymaganiami z §2 ust. 3:
 - i. ograniczenia w serwisie kawowym – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),
 - ii. brak ekspresu do kawy – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),
 - iii. ogólny brak elementów składowych serwisu kawowego m.in. napojów, ciasteczek, wody – 500 zł brutto (pięćset złotych brutto),



Związek Subregionu Centralnego

ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice
Budynek nr 3, pokój nr 101, I piętro

tel. +48 32 461 22 50
fax: +48 32 461 22 51

biuro@subregioncentralny.pl
www.subregioncentralny.pl

NIP 631 26 51 874
REGON 243435244

iv. menu obiadowe inne niż zamawiane – 1000 zł brutto
(tysiąc złotych brutto),

3. Strony zachowują możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego zastrzeżone kary umowne oraz odszkodowania na zasadach ogólnych z innego tytułu niż wymienione w ust. 1 i 2.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie należnych Zamawiającemu kar umownych i należności z rachunku wystawionego przez Wykonawcę.

§ 8 Nadzór i koordynacja realizacji umowy

1. Nadzór ze strony Zamawiającego nad realizacją zamówienia sprawować będą: p. Mariusz Śpiewok, Ze strony Wykonawcy nadzór na realizacją umowy sprawować będzie p. e-mail:, kom.
2. Jednocześnie Wykonawca deklaruje gotowość do poddania się kontroli i audytowi dokonywanemu przez Instytucję Zarządzającą (Ministerstwo Infrastruktury i Rozwoju) oraz inne uprawnione do tego podmioty w zakresie prawidłowości realizacji niniejszej umowy. W związku z tym, w razie konieczności, Wykonawca udostępni kontrolującemu wgląd w dokumenty, w tym dokumenty finansowe oraz dokumenty w formie elektronicznej związane z realizacją umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania dokumentacji związanej z realizacją niniejszej umowy do dnia 31 grudnia 2020 roku w sposób zapewniający dostępność, poufność i bezpieczeństwo.

§ 9 Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszelkie spory z tytułu zapisów niniejszego porozumienia strony będą starały się rozwiązać polubownie.
3. W przypadku braku skuteczności ust. 2 spory wynikłe w toku realizacji porozumienia będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca

Zamawiający