

### Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego – Wzór Umowy z Wykonawcą

#### Umowa nr 2019/...../...../PP

W dniu ..... 2019 r. Gdańsku pomiędzy:

**Gdańską Fundacją Przedsiębiorczości**, z siedzibą w Gdańsku, 80-386 Gdańsk, ul. Lęborska 3b, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Gdańsku- Północ w Gdańsku, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem: 0000234045, NIP 583-290-74-40,

reprezentowaną przez:

- 1) Tomasza Szymczaka – Prezesa Zarządu
- 2) Magdalenę Wójtowicz – Wiceprezesa Zarządu

zwaną w dalszej części Umowy **Zamawiającym**,

a

..... zamieszkałym/ą/ z siedzibą  
..... NIP / PESEL dla osób fizycznych,.....  
KRS/inny Rejestr .....  
zwanym/ą w dalszej części Umowy **Wykonawcą**,

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy na podstawie Zapytania Ofertowego nr **1/2019/PP/ZK** w trybie rozeznania rynku została zawarta Umowa z Wykonawcą

o treści następującej:

#### § 1

##### [OŚWIADCZENIA]

1. Zamawiający oświadcza, że realizuje Projekt: „Oferta pomorskiego ekosystemu startupowego dla zagranicznych, innowacyjnych pomysłów biznesowych” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój, 2014-2020, Osi priorytetowej II: Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I Działanie 2.4 Współpraca w ramach krajowego systemu innowacji Poddziałanie 2.4.1, Centrum analiz i pilotaży nowych instrumentów inno\_Lab Pilotaż “Poland Prize”, (**dalej jako: Projekt**), oraz zapewnia, że brak jest jakichkolwiek przeszkód prawnych lub faktycznych, które uniemożliwiłyby zawarcie przez Zamawiającego niniejszej Umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę i doświadczenie umożliwiające wykonanie Przedmiotu Umowy oraz jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację Przedmiotu Umowy.

#### § 2

##### [PRZEDMIOT UMOWY]

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania Przedmiot Umowy obejmujący świadczenie usługi cateringu w trakcie wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego.

Wydarzenia odbywać się będą w trakcie 3 odrębnych edycji. Usługa świadczona będzie podczas:

1) **Wydarzenia pod nazwą “Mentors kick-off” (1 Wydarzenie w wymiarze 4 godzin), x 3 edycje**, szacowana ilość Uczestników Wydarzenia: około 15 osób (dokładną liczbę Uczestników Wydarzenia Zamawiający potwierdzi za pośrednictwem korespondencji e-mail na co najmniej 1 dzień przed Wydarzeniem). Usługa obejmuje serwis kawowy, w ramach którego Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) dostawy kawy – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 4 godziny. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz kawy (rozpuszczalna, sypana) dostosowanej ilościowo do wody,
- b) dostawy herbaty – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 4 godziny. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz herbaty (czarna, zielona, owocowa) w torebkach ekspresowych dostosowanych ilościowo do wody,
- c) dostawy dodatków do kawy i herbaty, tj. mleka (w tym na życzenie Zamawiającego mleko roślinne) i cukru (do wyboru biały i brązowy), plasterków cytryny, w ilości dostosowanej do kawy i herbaty,
- d) dostawy słodkich i słonych przekąsek (np. paluszki, ciastka) - różne rodzaje, co najmniej 150 g na osobę – umożliwiających swobodny poczęstunek,
- e) dostawy owoców – 2 sztuki (do wyboru jabłko, banan, pomarańcza, kiwi) na osobę,
- f) dostawy wody (gazowanej oraz niegazowanej) o pojemności 0,5 l na osobę podawanej w dzbankach, butelkach lub dystrybutorze wraz z dodatkiem – plasterkami cytryny,
- g) zapewnienia serwetek papierowych, mieszadełek, zastawy styropianowej, papierowej lub innej w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników Wydarzenia

2) **Wydarzenia pod nazwą DemoDay Starter (1 Wydarzenie w wymiarze 3 godzin) x 3 edycje**, szacowana ilość Uczestników Wydarzenia: około 50 osób (dokładną liczbę Uczestników Wydarzenia Zamawiający potwierdzi za pośrednictwem korespondencji e-mail na co najmniej 1 dzień przed Wydarzeniem). Usługa obejmuje serwis kawowy, w ramach którego Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) dostawy kawy – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 3 godziny. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz kawy (rozpuszczalna, sypana) dostosowanej ilościowo do wody,
- b) dostawy herbaty – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 3 godziny. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz herbaty (czarna, zielona, owocowa) w torebkach ekspresowych dostosowanych ilościowo do wody,

- c) dostawy dodatków do kawy i herbaty, tj. mleka (w tym na życzenie Zamawiającego mleko roślinne) i cukru (do wyboru biały i brązowy), plasterków cytryny, w ilości dostosowanej do kawy i herbaty,
- d) dostawy ciasta i ciastek – różne rodzaje, po 150 g na osobę,
- e) dostawy owoców – 2 sztuki (do wyboru jabłko, banan, pomarańcza, kiwi) na osobę na osobę,
- f) dostawy kanapek dekoracyjnych (do wyboru z serem żółtym, szynką, jajkiem, łososiem, polędwicą, pastami itp.; podstawą kanapki będzie pokrojone pieczywo pszenne, razowe, orkiszowe, żytnie lub mieszane. Dodatki na każdej kanapce mają całkowicie przykrywać jej wierzchnią stronę) lub pasztecików, w tym część wegańskich – 5 sztuk na osobę, łącznie co najmniej 250 g na osobę,
- g) dostawy wody (gazowanej oraz niegazowanej) o pojemności 0,5 l na osobę oraz soków owocowych o pojemności 0,5 l na podawanej w dzbankach lub butelkach wraz z dodatkiem – plasterkami cytryny,
- h) zapewnienie obrusów, serwetek papierowych, sztućców wielorazowych, zastawy ceramicznej lub szklanej w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników Wydarzenia. O czystość wszystkich naczyń zadba Wykonawca,
- i) zapewnienie obsługi podczas Wydarzenia. Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi spotkania, czysty, schludny i elegancki. Liczba osób obsługujących winna gwarantować sprawną i szybką obsługę Uczestników Wydarzenia – nie mniej niż jedna osoba obsługująca na 20 osób.

**3) Spotkania po nazwą kick off oraz warsztaty (12 Wydarzeń w wymiarze 8 godzin) x 3 edycje**, szacowana ilość Uczestników Wydarzenia: około 10 osób (dokładną liczbę Uczestników Wydarzenia oraz ilość posiłków mięsnych/wegetariańskich/wegańskich Zamawiający potwierdzi za pośrednictwem korespondencji e-mail na co najmniej 1 dzień przed rozpoczęciem Wydarzenia). Usługa obejmuje:

- a) serwis kawowy, w ramach którego Wykonawca zobowiązany jest do:
  - dostawy kawy – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 6 godzin. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz kawy (rozpuszczalna, sypana) dostosowanej ilościowo do wody,
  - dostawy herbaty – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 6 godzin. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz herbaty (czarna, zielona, owocowa) w torebkach ekspresowych dostosowanych ilościowo do wody,

- dostawy dodatków do kawy i herbaty, tj. mleka (w tym na życzenie Zamawiającego mleko roślinne) i cukru (do wyboru biały i brązowy), plasterków cytryny, w ilości dostosowanej do kawy i herbaty,
  - dostawy słodkich i słonych przekąsek (np. paluszki, ciastka) - różne rodzaje, co najmniej 150 g na osobę – umożliwiających swobodny poczęstunek,
  - dostawy owoców – 2 sztuki (do wyboru jabłko, banan, pomarańcza, kiwi) na osobę,
  - dostawy wody (gazowanej oraz niegazowanej) o pojemności 0,5 l na osobę podawanej w dzbankach, butelkach lub dystrybutorze wraz z dodatkiem – plasterkami cytryny,
- b) dostawę dania obiadowego w postaci dania głównego (z możliwością zamówienie posiłków wegetariańskich lub wegańskich według preferencji Uczestników Wydarzenia): gramatura nie mniej niż 550 gram na osobę. Posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby lub nabiał) lub białka roślinnego (nasiona roślin strączkowych, tofu, jarzyny) – nie mniej niż 150 gram podawane razem z ziemniakami (zamiennie kaszą, ryżem, makaronem) i surówką,
- Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potraw nie może się powtarzać w tym samym tygodniu,
  - Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych;
  - Potrawy powinny być gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów ani produktów gotowych (pierogi itp.),
- c) zapewnienie serwetek papierowych, sztućców, zastawy styropianowej, papierowej lub innej w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników Wydarzenia.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku oraz jego walory smakowe i estetyczne.
  4. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
  5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, w specjalistycznych opakowaniach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury stosownie do rodzaju posiłki oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
  6. Wszystkie naczynia i opakowania powinny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty.

7. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. nr 171 poz. 1225), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
8. Wykonawca zapewni sprzątanie i odbiór naczyń po zakończeniu Wydarzenia.
9. Liczbę Uczestników poszczególnych Wydarzeń oraz ilość posiłków mięsnych / wegetariańskich / wegańskich, o których mowa w ust. 1 pkt 3) podpunkt b) niniejszego paragrafu, Zamawiający potwierdzi za pośrednictwem korespondencji e-mail na co najmniej 1 dzień przed rozpoczęciem Wydarzenia.

### § 3

#### [TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY]

1. Strony ustalają terminy wykonania Przedmiotu Umowy:  
I edycja od 23/01/2019 do 30/04/2019  
II edycja od 06/05/2019 do 31/08/2019  
III edycja od 01/09/2019 do 31/12/2019.
2. Miejscem świadczenia usługi będzie siedziba Zamawiającego lub inne miejsca na terenie Trójmiasta według wskazania Zamawiającego.

### § 4

#### [INNE ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY I ZAMAWIAJĄCEGO]

1. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli dokonywanej przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości oraz inne uprawnione podmioty w zakresie prawidłowości realizacji Przedmiotu Umowy i Projektu.
2. Kontrola może zostać przeprowadzona zarówno w siedzibie Wykonawcy, jak i w miejscu realizacji Przedmiotu Umowy, o ile jest ono inne niż siedziba Wykonawcy.
3. Wykonawca zapewnia organom kontrolującym, o których mowa w ust. 1, prawo wglądu we wszystkie dokumenty związane jak i niezwiązane z realizacją Przedmiotu Umowy, o ile jest to konieczne do stwierdzenia kwalifikowalności wydatków związanych z Przedmiotem Umowy w okresie od podpisania niniejszej Umowy do dnia 31 grudnia 2029 r.

### § 5

#### [WYNAGRODZENIE]

1. Z tytułu wykonania Przedmiotu Umowy, organizacji usługi cateringu, o którym mowa w § 1 ust. 1 pkt 1) podpunkty a) – g) niniejszej Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości ..... zł (słownie: ..... ) brutto pomnożonego przez faktyczną liczbę Uczestników każdego Wydarzenia.
2. Z tytułu wykonania Przedmiotu Umowy, organizacji usługi cateringu, o którym mowa w § 1 ust. 1 pkt 2) podpunkty a) – i) niniejszej Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości ..... zł (słownie: ..... ) brutto pomnożonego przez faktyczną liczbę Uczestników każdego Wydarzenia.

3. Z tytułu wykonania Przedmiotu Umowy, organizacji usługi cateringu, o którym mowa w § 1 ust. 1 pkt 3) podpunkty a) – c) niniejszej Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości ..... zł (słownie: ..... ) brutto pomnożonego przez faktyczną liczbę Uczestników każdego Wydarzenia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy wyczerpuje w całości roszczenie z tytułu realizacji Przedmiotu Zamówienia. Wyżej wskazane wynagrodzenie obejmuje wszystkie należności publicznoprawne (w szczególności: podatek VAT, składki na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne i podatek dochodowy w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej).
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, ust. 2 i ust. 3 niniejszego paragrafu wypłacone zostanie w częściach, po zakończeniu każdego z Wydarzeń.
5. Wynagrodzenie płatne będzie każdorazowo w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury. Podstawą do wystawienia faktury będzie protokół zdawczo-odbiorczy realizacji Przedmiotu Umowy bez zastrzeżeń.
6. Wzór Protokołu zdawczo-odbiorczego realizacji Przedmiotu Umowy stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
7. Wynagrodzenie płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, przy czym za dzień zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wynagrodzenie Wykonawcy finansowane jest ze środków pochodzących z Unii Europejskiej tj. Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój, 2014-2020, Osi priorytetowej II: Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I Działanie 2.4 Współpraca w ramach krajowego systemu innowacji Poddziałanie 2.4.1, Centrum analiz i pilotaży nowych instrumentów inno\_Lab.

## § 6

### [KARY UMOWNE I ODSZKODOWANIE]

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej z tytułu niedostarczenia cateringu na Wydarzenie zgodnego z § 2 ust. 1 niniejszej Umowy w wysokości 500,00 zł (pięćset złotych) odrębnie za każde niedostarczenie cateringu na Wydarzenie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 500 zł (pięćset złotych) za każde stwierdzone naruszenie tajemnicy, o której mowa w § 11 ust. 4 Umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 5.000 zł (słownie: pięć tysięcy złotych) z tytułu odstąpienia od niniejszej Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy związanych z niewykonaniem Umowy.
4. Zamawiający może żądać zapłaty odszkodowania na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego, przewyższającego zastrzeżone niniejszym paragrafem kary umowne.

5. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

### § 7

#### [ODSTĄPIENIE OD UMOWY]

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej Umowy, lub od części niniejszej Umowy w drodze jednostronnego oświadczenia woli:
- w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy lub dalsze wykonywanie Umowy może zagrażać istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W przypadku, o którym mowa w niniejszym punkcie Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy do dnia odstąpienia od Umowy.
  - w przypadku, gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji Umowy bez uzasadnionych przyczyn w terminie umożliwiającym dotrzymanie terminów realizacji Przedmiotu Umowy.
  - w przypadku, gdy Wykonawca pomimo wyrażonych zastrzeżeń Zamawiającego i wezwania do prawidłowej realizacji Umowy, nie wykonuje Przedmiotu Umowy zgodnie z warunkami umownymi,
  - w razie likwidacji firmy Wykonawcy lub złożenia wniosku o ogłoszenie jego upadłości.

### § 8

#### [WEJŚCIE W ŻYCIE UMOWY]

Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.

### § 9

#### [DORĘCZENIA]

- Wszelkie oświadczenia Stron, zawiadomienia, winny pod rygorem nieważności zachować formę pisemną.
- Do bieżących kontaktów Strony wskazują osoby:
  - Ze strony Zamawiającego:
    - Anna Miler, e-mail: a.miler@inkubatorstarter.pl tel. 58 731 65 54
    - Michał Szaraniec, e-mail: m.szaraniec@inkubatorstarter.pl, tel. 530 838 867
    - Agnieszka Cichocka, e-mail: a.cichocka@inkubatorstarter.pl, tel. 661 341 069
  - Ze strony Wykonawcy: (imię i nazwisko, e-mail)  
.....
- Doręczenia będą dokonywane pod adresy wskazane we wstępnej części Umowy.
- Każda ze Stron jest zobowiązana do pisemnego powiadomienia drugiej Strony o zmianie adresu do doręczeń pod rygorem uznania korespondencji skierowanej pod ostatnio podany adres za skutecznie doręczoną z dniem pierwszego awiza.

5. Jeżeli Umowa tak stanowi doręczenia mogą być dokonywane na adres poczty elektronicznej jednakże musi to nastąpić w formie prawidłowo podpisanego skanu korespondencji.

## § 10

### [OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH]

1. Zamawiający celem przeprowadzenia postępowania o udzielenie Zamówienia na podstawie niniejszego Zapytania ofertowego będzie przetwarzał dane osobowe Wykonawców wskazane w treści Oferty.
2. Na podstawie art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE.L 2016 Nr 119, str. 1) - (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, dalej: RODO/Rozporządzenie) Zamawiający informuje, że:
  - 1) Administratorem danych osobowych jest Gdańska Fundacja Przedsiębiorczości z siedzibą w Gdańsku (dalej jako: GFP), ul. Lęborska 3b, 80-386 Gdańsk, KRS: 0000234045, NIP: 5832907440, REGON 220049622; tel. 58 731 65 00, e-mail: gfp@gfp.com.pl.
  - 2) W GFP powołany został Inspektor Ochrony Danych, z którym skontaktować się można za pośrednictwem poczty e-mail: iod@inkubatorstarter.pl lub numerem telefonu 58 731 65 81.
  - 3) Dane osobowe przetwarzane są przez GFP na podstawie przepisu art. 6 ust. 1 lit. c) Rozporządzenia – tj. przetwarzanie danych osobowych jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze wynikającego z „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” – Rozdział 6 – Podrozdział 6.5 Zamówienia udzielane w ramach Projektu, pkt. 6.5.1 – Rozeznanie Rynku.
  - 4) Przetwarzanie danych osobowych przez GFP odbywać się będzie w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie Zamówienia oraz w celach rozliczenia Projektu.
  - 5) Odbiorcami danych osobowych będą osoby podmioty którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania zgodnie z obowiązującymi przepisami, podmioty obsługujące administratora w zakresie usług prawnych, hostingowych, Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości w ramach Projektu.
  - 6) Dane osobowe przechowywane będą przez Administratora w czasie niezbędnym do zrealizowania celu ich przetwarzania, z uwzględnieniem niezbędnego czasu do rozliczenia i kontroli Projektu przez Gdańską Fundację Przedsiębiorczości.
  - 7) W odniesieniu do danych osobowych, decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
  - 8) Wykonawca posiada:
    - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych
    - b) na podstawie art. 16 RODO prawo sprostowania danych osobowych
    - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,



- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku uznania że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.

## § 11

### [POSTANOWIENIA KOŃCOWE]

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, przepisy, zasady, wytyczne, wzór umowy o dofinansowanie objęte dokumentacją Projektu oraz przekazane przez Zamawiającego po podpisaniu niniejszej Umowy wydruku wniosku o dofinansowanie Projektu oraz Umowy o dofinansowanie Projektu.
2. Zamawiający nie przewiduje wprowadzenia istotnych zmian postanowień niniejszej Umowy chyba że konieczność wprowadzenia zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej Umowy, a zmiany nie przekraczają 50% wartości zamówienia. Strony uznają za poufne wszystkie informacje wynikające z wniosku o dofinansowanie Projektu, Umowy o dofinansowanie Projektu jak i inne wynikające z ustaleń z Zamawiającym.
3. Zmiana Umowy (w tym jej załączników) może nastąpić wyłącznie za zgodą Stron w formie pisemnej w postaci Aneksu do Umowy, pod rygorem nieważności.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji związanych z Umową lub jej realizacją. Wykonawca uprawniony jest do udostępnienia informacji na żądanie uprawnionych ustawowo organów/instytucji/ urzędów oraz do kontroli przewidzianej niniejszą Umową.
5. Strony poddają spory wynikające z zawarcia lub wykonania niniejszej Umowy prawu polskiemu materialnemu i procesowemu, które to ewentualne spory Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego każdorazowo właściwego miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Załącznik Nr 1 – Wzór Protokołu zdawczo-odbiorczego

Załącznik Nr 2 – Oferta Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Gdańsk, .....2019 r.

### PROTOKÓŁ ZDAWCZO-ODBIORCZY

1. Zamawiający: Gdańska Fundacja Przedsiębiorczości
2. Wykonawca: .....
3. Projekt: „Oferta pomorskiego ekosystemu startupowego dla zagranicznych, innowacyjnych pomysłów biznesowych” w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój, 2014-2020, Osi priorytetowej II: Wsparcie otoczenia i potencjału przedsiębiorstw do prowadzenia działalności B+R+I Działanie 2.4 Współpraca w ramach krajowego systemu innowacji Poddziałanie 2.4.1, Centrum analiz i pilotaży nowych instrumentów inno\_Lab Pilotaż “Poland Prize”,
4. Przedmiot Umowy szczegółowo opisany w § 2 Umowy. Opis wykonanych zadań:

Nazwa wydarzenia: „Mentors kick-off” / DemoDay Starter / Kick-off, Warsztaty *			
Ilość osób, dla których świadczona była usługa:.....			
Data i miejsce wykonania Przedmiotu Umowy	Opis wykonanych zadań*	Wykonane - TAK, brak wykonania – NIE	Zastrzeżenia /uwagi **
	Wykonawca zapewnił dostawę kawy – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 3/4/6* godziny. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz kawy (rozpuszczalna, sypana) dostosowanej ilościowo do wody*		
	Wykonawca zapewnił dostawę herbaty – co najmniej 0,5 l na osobę – w urządzeniu utrzymującym ciepło przez minimum 3/4/6* godziny. Możliwe jest również dostarczenie wody w takim urządzeniu oraz herbaty (czarna, zielona, owocowa) w torebkach ekspresowych dostosowanych ilościowo do wody*		

	Wykonawca zapewnił dostawę dodatków do kawy i herbaty, tj. mleka (w tym na życzenie Zamawiającego mleko roślinne) i cukru (do wyboru biały i brązowy), plasterków cytryny, w ilości dostosowanej do kawy i herbaty*		
	Wykonawca zapewnił dostawę słodkich i słonych przekąsek (np. paluszki, ciastka) – różne rodzaje, co najmniej 150 g na osobę – umożliwiających swobodny poczęstunek Uczestników Wydarzenia*		
	Wykonawca zapewnił dostawę ciasta i ciastek – różne rodzaje, po 150 g na osobę*		
	Wykonawca zapewnił dostawę owoców - 2 sztuki (do wyboru jabłko, banan, pomarańcza, kiwi) na osobę*		
	Wykonawca zapewnił dostawę wody (gazowanej oraz niegazowanej) o pojemności 0,5 l na osobę podawanej w dzbankach, butelkach lub dystrybutorze wraz z dodatkiem – plasterkami cytryny*		
	Wykonawca zapewnił dostawę wody (gazowanej oraz niegazowanej) o pojemności 0,5 l na osobę oraz soków owocowych o pojemności 0,5 l na osobę podawanych w dzbankach lub butelkach wraz z dodatkiem – plasterkami cytryny*		
	Wykonawca zapewnił dostawę kanapek dekoracyjnych (do wyboru z serem żółtym, szynką, jajkiem, łososiem, polędwicą, pastami itp.; podstawą kanapki będzie pokrojone pieczywo pszenne, razowe, orkiszowe, żytnie lub mieszane. Dodatki na każdej kanapce mają całkowicie przykrywać jej wierzchnią stronę) lub pasztecików, w tym część wegańskich – 5 sztuk na osobę, łącznie co najmniej 250 g na osobę*		

	Wykonawca zapewnił serwetki papierowe, mieszadełka, zastawę styropianową, papierową lub inne w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników Wydarzenia*,		
	Wykonawca zapewnił obrusy, serwetki papierowe, sztuce wielorazowe, zastawę ceramiczną lub szklaną w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników Wydarzenia. Wykonawca zadbał o czystość wszystkich naczyń*,		
	Wykonawca zapewnił serwetki papierowe, sztuce, zastawę styropianową, papierową lub inną w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników Wydarzenia*		
	Wykonawca zapewnił obsługę podczas Wydarzenia. Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia posiadały książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi spotkania, czysty, schludny i elegancki. Liczba osób obsługujących gwarantowała sprawną i szybką obsługę Uczestników Wydarzenia – nie mniej niż jedna osoba obsługująca na 20 osób		
	Wykonawca zapewnił dostawę dania obiadowego w postaci dania głównego (z możliwością zamówienie posiłków wegetariańskich lub wegańskich według preferencji Uczestników Wydarzenia): gramatura nie mniej niż 550 gram na osobę. Posiłek zawierał produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby lub nabiał) lub białka roślinnego (nasiona roślin strączkowych, tofu, jarzyny) –		

	<p>nie mniej niż 150 gram podawane razem z ziemniakami (zamiennie kaszą, ryżem, makaronem) i surówką.</p> <p>Jadłospis był urozmaicony; rodzaj potraw nie powtarzał się w tym samym tygodniu,</p> <p>Potrawy były lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych,</p> <p>Potrawy były gotowane, pieczone i duszone,</p> <p>Posiłki nie były przygotowane z półproduktów ani produktów gotowych*</p>		
	<p>Wykonawca zapewnił uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu oraz odebrał naczynia*</p>		
	<p>Wykonawca zapewnił własny transport posiłków, w specjalistycznych opakowaniach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury stosownie do rodzaju posiłków oraz jakości przewożonych potraw*</p>		

Uwagi:

.....  
 .....

*\*niepotrzebne skreślić*

*\*\*wypełnić tylko, jeśli dotyczy*

.....

*Wykonawca*

.....

*Zamawiający*