

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego –Wzór Umowy

Umowa nr 2020/UF/...../...../PBE

W dniu 2020 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/a/ z siedzibą
..... NIP / PESEL dla osób fizycznych,.....

KRS/inny Rejestr
zwanym/a w dalszej części Umowy **Wykonawcą**,

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy na podstawie Zapytania ofertowego nr **1/2020/BROKER/ZK** zgodnego z zasadą konkurencyjności została zawarta Umowa z Wykonawcą o treści następującej:

§ 1

[OŚWIADCZENIA]

1. Zamawiający oświadcza, że realizuje Projekt: „*Pomorski Broker Eksportowy. Kompleksowy system wspierania eksportu w województwie pomorskim*” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej 2 Przedsiębiorstwa, Działanie 2.3. Aktywność eksportowa współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej (Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego) (**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 w związku z realizacją Projektu, o którym mowa w § 1 ust. 1 Umowy świadczenie usług cateringowych podczas ośmiu seminariów informacyjnych dotyczących podejmowania działań eksportowych przez firmy spedycyjno-logistyczne w wariantcie tematycznym: „USA & China Gate”. Seminaria odbędą się zgodnie z podanym niżej Harmonogramem:
 - 1) 05.03.2020 r.
 - 2) 06.03.2020 r.
 - 3) 19.03.2020 r.
 - 4) 20.03.2020 r.
 - 5) 02.04.2020 r.
 - 6) 03.04.2020 r.
 - 7) 23.04.2020 r.
 - 8) 24.04.2020 r.

(dalej jako: **Usługi cateringowe**).

(kod CPV według Wspólnego Słownika Zamówień: 55511000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów).

2. Realizacja Przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę obejmować będzie:
 - a) dostarczenie dań obiadowych w postaci dania głównego każdego dnia seminarium odpowiednio do liczby osób uczestniczących w danym dniu w seminarium (Uczestnicy + Prowadzący seminaria, **dalej jako: Uczestnicy seminariów**). Danie główne powinno zawierać: wkład mięsny – minimum 150 g na osobę, dodatek skrobiowy (ziemniaki/ryż/kasza/kluski śląskie itp.) – minimum 150 g na osobę, dodatek warzywny (sałatka lub surówka itp.) – minimum 100 g na osobę;
 - b) w przypadku zgłoszenia się uczestników ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. wegetarianie, weganie, dieta bezglutenowa, bezlaktozowa) Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania wyżywienia dla podanej liczby osób w danym dniu świadczenia usługi;
 - c) zapewnienie serwetek papierowych i sztućców jednorazowych w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników seminariów.
3. Szacowana ilość Uczestników seminariów: od 10 do 20 osób na każdym z seminariów. Faktyczną liczbę Uczestników seminariów Zamawiający potwierdzi za pośrednictwem korespondencji e-mail na jeden dzień przed rozpoczęciem każdego z seminariów, zgodnie z Harmonogramem, o którym mowa w ust. 1 niniejszego Rozdziału.
4. Dania obiadowe muszą być przygotowane i dostarczone na godzinę 12:00 w dniach wskazanych w Harmonogramie. Godzina przerw obiadowych może ulec nieznacznej zmianie, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 1 dzień przed seminarium.
5. Wykonawca przedstawi do 5 dni po podpisaniu Umowy propozycję zestawów obiadowych – min. 3 zestawy na każdy dzień. Zamawiający dokona akceptacji propozycji menu lub wnieśli swoje uwagi.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku oraz jego walory smakowe i estetyczne.
7. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
8. 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 przestrzeżenie.
9. Wszystkie naczynia i opakowania powinny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty.
10. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać przepisów sanitarno – epidemiologicznych, BHP, przeciwpożarowych oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia Usług cateringowych.

§ 3

[TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY]

1. Data i godzina świadczenia Usług cateringowych:
 - a) 05.03.2020 r. godz. 12:00;
 - b) 06.03.2020 r. godz. 12:00;
 - c) 19.03.2020 r. godz. 12:00;
 - d) 20.03.2020 r. godz. 12:00;
 - e) 02.04.2020 r. godz. 12:00;
 - f) 03.04.2020 r. godz. 12:00;
 - g) 23.04.2020 r. godz. 12:00;
 - h) 24.04.2020 r. godz. 12:00.

2. Zamówienie realizowane będzie w Gdańskim Inkubatorze Przedsiębiorczości STARTER, ul. Lęborska 3b, Gdańsk.

§ 4

[WYNAGRODZENIE]

1. Z tytułu wykonania Przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 2 niniejszej Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości stanowiącej iloczyn zł (słownie:) brutto na 1 Uczestnika i liczby Uczestników Wydarzenia, wskazanej przez Zamawiającego.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ustępie 1 i 2 niniejszego paragrafu wypłacone zostanie w czterech transzach, odpowiednio:
 - 1) pierwsza za realizację usług cateringowych w dniach 05-06.03.2020r. na podstawie prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury,
 - 2) druga za realizację usług cateringowych w dniach 19-20.03.2020r. na podstawie prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury,
 - 3) trzecia za realizację usług cateringowych w dniach 02-03.04.2020r. na podstawie prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury,
 - 4) czwarta za realizację usług cateringowych w dniach 23-24.04.2020r. na podstawie prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury.
3. Podstawą do wystawienia każdej z czterech faktur/rachunków będzie protokół zdawczo-odbiorczy realizacji Przedmiotu Umowy bez zastrzeżeń. Wzór Protokołu zdawczo-odbiorczego realizacji Przedmiotu Umowy stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
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).
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowych pod względem formalnym i merytorycznym faktury/rachunku na rachunek wskazany przez Wykonawcę związany z prowadzoną działalnością gospodarczą i ujawniony w Wykazie podmiotów VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej (dalej: Wykaz) o ile jest czynnym podatnikiem VAT, w terminie 14 dni od dnia jej wpływu do siedziby Zamawiającego. W przypadku gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy nie będzie znajdował się we wskazanym Wykazie termin zapłaty przesuwa się automatycznie do pierwszego dnia, w którym rachunek bankowy Wykonawcy zostanie ujawniony w Wykazie oraz Zamawiający zostanie o tym poinformowany, przy czym termin liczy się od zdarzenia późniejszego.
6. Za dzień zapłaty Strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego, jednak w przypadku, gdy Wykonawca wskaże na fakturze/rachunku rachunek bankowy, który nie będzie zgodny z Wykazem Zamawiający zwolniony jest z obowiązku zapłaty do czasu wskazania przez Wykonawcę rachunku bankowego zgodnego z Wykazem. Za okres oczekiwania na prawidłowy rachunek bankowy Wykonawcy nie przysługuje prawo do dochodzenia należności ustawowych za opóźnienie w płatności.
7. Wynagrodzenie Wykonawcy finansowane jest ze środków pochodzących z Unii Europejskiej tj. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej 2 Przedsiębiorstwa, Działania 2.3 Aktywność eksportowa, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

§ 5

[KARY UMOWNE, ODSZKODOWANIE]

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej z tytułu niedostarczenia cateringu na seminarium w terminie zgodnie z Harmonogramem z § 2 ust. 1 niniejszej Umowy w wysokości 100,00 zł (sto złotych) za każde uchybienie.

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 § 10 ust. 4 Umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 3.000 zł (słownie: trzy tysiące 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.

§ 6

[ODSTĄPIENIE OD UMOWY]

Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej Umowy, lub od części niniejszej Umowy w drodze jednostronnego oświadczenia woli:

- 1) 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 7 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.
- 2) w przypadku, gdy Wykonawca nie realizuje którejkolwiek z zakresu Przedmiotu Umowy w terminie określonym Umową,
- 3) w przypadku, gdy Wykonawca nie wykonał Przedmiotu Umowy zgodnie z warunkami umownymi dotyczącym zakresu cateringu,
- 4) w razie likwidacji firmy Wykonawcy lub złożenia wniosku o ogłoszenie jego upadłości.

§ 7

[WEJŚCIE W ŻYCIE UMOWY]

Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.

§ 8

[DORĘCZENIA]

1. Wszelkie oświadczenia Stron, zawiadomienia, winny pod rygorem nieważności zachować formę pisemną.
2. Do bieżących kontaktów Strony wskazują osoby:
 - 1) Ze strony Zamawiającego:
 - a) Agnieszka Balcewicz, a.balcewicz@inkubatorstarter.pl , 58 731 65 60
 - 2) Ze strony Wykonawcy: (imię i nazwisko, e-mail)
.....
3. Doręczenia będą dokonywane pod adresy wskazane we wstępnej części Umowy.
4. Każda ze Stron jest zobowiązana do pisemnego powiadomienia drugiej strony o zmianie adresu do doręczeń pod rygorem uznania korespondencji skierowanej pod ostatnio podany adres będzie uznana 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.

§ 9

[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 „Wytucznych 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.

§ 10

[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 z Wykonawcą, chyba że konieczność wprowadzenia zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy z Wykonawcą lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.
3. Zmiana Umowy (w tym jej załącznika) 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 w związku z zawarciem lub wykonaniem 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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

Załącznik nr 1 do Umowy: Wzór Protokołu zdawczo - odbiorczego

Gdańsk, 2020 r.

PROTOKÓŁ ZDAWCZO-ODBIORCZY CZĘŚCIOWY/KOŃCOWY

1. Zamawiający: Gdańska Fundacja Przedsiębiorczości
2. Wykonawca:
3. Przedmiot Umowy: świadczenie usług cateringowych podczas ośmiu seminariów informacyjnych dotyczących podejmowania działań eksportowych przez firmy spedycyjno-logistyczne w wariantcie tematycznym: „USA & China Gate”, w terminie 05.03.2020 – 24.04.2020 r., realizowanych w ramach Projektu „Pomorski Broker Eksportowy. Kompleksowy system wspierania eksportu w województwie pomorskim” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej 2 Przedsiębiorstwa, Działania 2.3 Aktywność eksportowa, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.
4. Usługa cateringowa została zrealizowana dla Uczestników.
5. Miejsce wykonania Przedmiotu Umowy: Gdański Inkubator Przedsiębiorczości STARTER, ul. Lęborska 3b, 80-386 Gdańsk.
6. Opis wykonanych zadań:

DATA WYKONANIA PRZEDMIOTU UMOWY		
<i>(wstawić odpowiednio: 05-06.03.2020r., 19-20.03.2020r., 03-04.04.2020r. 23-24.04.2020r.)</i>		
Opis wykonanych zadań	Wykonane – TAK, brak wykonania – NIE	Zastrzeżenia /uwagi
Wykonawca dostarczył dania obiadowe w postaci dania głównego każdego dnia seminarium odpowiednio do liczby osób uczestniczących w danym dniu w seminarium (Uczestnicy + Prowadzący seminarium, dalej jako: Uczestnicy seminariów). Danie główne zawierało: wkład mięsny – minimum 150 g na osobę, dodatek skrobiowy (ziemniaki/ryż/kasza/kluski śląskie itp.) – minimum 150 g na osobę, dodatek warzywny (sałatka lub surówka itp.) – minimum 100 g na osobę;		
Wykonawca dostarczył dania obiadowe zgodnie z Harmonogramem o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt od 1) do 8) Umowy z Wykonawcą;		
Wykonawca zapewnił przygotowanie posiłków ze świeżych artykułów spożywczych, które posiadały aktualny termin ważności;		

W przypadku zgłoszenia się Uczestników ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. wegetarianie, weganie, dieta bezglutenowa, bezlaktozowa) Wykonawca dostosował wyżywienie dla podanej liczby osób w danym dniu świadczenia usługi;		
Wykonawca zapewnił serwetki papierowe i sztucze jednorazowe w ilości pozwalającej na swobodny poczęstunek Uczestników seminariów.		
Posiłki były przygotowane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia		
Wykonawca przestrzegał przepisów sanitarno – epidemiologicznych, BHP, przeciwpożarowych oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia Usług cateringowych		

Uwagi:

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający