

## Istotne postanowienia umowy

### § 1.

#### Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest:
  - 1) wynajem przez Wykonawcę sali wraz ze sprzętem konferencyjnym (nagłośnienie z możliwością korzystania z mikrofonu, notebook, projektor multimedialny, tablica typu „flipchart” i flamastry) na szkolenie dwudniowe dla maksymalnie 50 uczestników w okresie od dnia \_\_\_ 2013 r. do dnia \_\_\_ 2013 r. - zgodnie z harmonogramem szkoleń na 2013 r. stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy;
  - 2) wynajem przez Wykonawcę sali wraz ze sprzętem konferencyjnym (nagłośnienie z możliwością korzystania z mikrofonu, notebook, projektor multimedialny, tablicę typu „flipchart” i flamastry) na szkolenie jednodniowe dla maksymalnie 85 uczestników w okresie od dnia \_\_\_ 2013 r. do dnia \_\_\_ 2013 r. – zgodnie z harmonogramem szkoleń na 2013 r. stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy;
  - 3) świadczenie usługi cateringu dla uczestników szkoleń w okresie od dnia \_\_\_ 2013 r. do dnia \_\_\_ 2013 r. - zgodnie z harmonogramem szkoleń na 2013 r. stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1, określony został w ofercie z dnia \_\_\_ roku, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zapewni w ramach umowy:
  - 1) obsługę techniczną sprzętu, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 i 2;
  - 2) salę konferencyjną dostosowaną do liczby uczestników szkolenia dwudniowego dla 50 uczestników, o powierzchni nie mniejszej niż 70m<sup>2</sup>;
  - 3) salę konferencyjną dostosowaną do liczby uczestników szkolenia jednodniowego dla 85 uczestników, o powierzchni nie mniejszej niż 110m<sup>2</sup>;
  - 4) salę konferencyjną klimatyzowaną z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
  - 5) miejsca siedzące w odpowiedniej ilości do liczby uczestników szkolenia – ustawienie miejsc teatralne z blatami lub nadstawką do robienia notatek dla uczestników szkolenia;
  - 6) stół przydzielny z miejscami siedzącymi dla 3 osób prowadzących szkolenie (prowadzący widoczny dla każdego uczestnika szkolenia z każdego miejsca sali);
  - 7) nagłośnienie: 2 mikrofony bezprzewodowe dla osób prowadzących szkolenie oraz nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali;
  - 8) notebooka z odpowiednim oprogramowaniem, umożliwiającym odczyt plików w formacie .pptx oraz .docx;
  - 9) projektor multimedialny kompatybilny z notebookiem oraz ekranem (obraz na ekranie widoczny przez każdego z uczestników szkolenia);
  - 10) tablicę typu „flipchart” i flamastry (3 kolory: czarny, czerwony, zielony);
  - 11) miejsce przed salą konferencyjną z odpowiednią ilością stolików, na których rozmieszczone będą materiały szkoleniowe oraz przeprowadzona będzie rejestracja uczestników;
  - 12) bezpłatną szatnię z obsługą dla uczestników szkolenia (dotyczy miesięcy jesienno-zimowych);
  - 13) zaplecze sanitarne: osobne toalety dla mężczyzn i kobiet oraz dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych;
  - 14) bezpłatne dwa miejsca parkingowe dla prowadzących szkolenie.
4. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zobowiązuje się zorganizować:

- 1) trzy przerwy kawowe (przygotowane w pomieszczeniu odrębnym od sali, w której prowadzone będzie szkolenie), w trakcie których każdemu uczestnikowi zostaną zapewnione:
  - a) świeżo parzona kawa i herbata wraz z dodatkami (cukier, śmietanka, cytryna) bez ograniczeń,
  - b) woda mineralna gazowana i niegazowana (małe butelki),
  - c) przekąski słone i słodkie, ciastka, galanteria cukiernicza,
  - d) owoce sezonowe w formie kompozycji,
  - Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco w trakcie przerw uzupełniać wyżej wymieniony asortyment,
  - przerwy kawowe powinny być zorganizowane i zlokalizowane w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
- 2) przerwę obiadową z zapewnieniem posiłku dla każdego uczestnika szkolenia oraz miejsc siedzących przy stolikach.  
Obiad dla uczestników szkolenia będzie podany w odrębnym pomieszczeniu, oddzielnym od sali, w której prowadzone będzie szkolenie. Obiad obejmować będzie:
  - a) posiłek dwudaniowy (zupa oraz drugie danie),
  - b) bukiet sałatek,
  - c) deser,
  - d) sok owocowy lub kompot,
  - e) świeżo parzoną kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, śmietanka, cytryna) bez ograniczeń,
  - f) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (małe butelki).
5. Na życzenie uczestnika szkolenia, Wykonawca zobowiązuje się zapewnić mu odpłatnie miejsce parkingowe.
6. Miejscem świadczenia usług objętych umową będzie: \_\_\_\_\_

## § 2.

### Wynagrodzenie za przedmiot umowy

1. Za przedmiot umowy określony w § 1 ust. 1 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, ustalone w oparciu o:
  - 1) **jednostkową cenę za wynajem sali na szkolenie dwudniowe dla max. 50 osób w kwocie:**  
\_\_ zł netto (słownie: \_\_)  
\_\_ zł brutto (słownie: \_\_)
  - 2) **łącną cenę za 4 – krotny wynajem sali na szkolenie dwudniowe dla max. 50 osób w kwocie:**  
\_\_ zł netto (słownie: \_\_)  
\_\_ zł brutto (słownie: \_\_)
  - 3) **jednostkową cenę za wynajem sali na szkolenie jednodniowe dla max. 85 osób w kwocie:**  
\_\_ zł netto (słownie: \_\_)  
\_\_ zł brutto (słownie: \_\_)
  - 4) **łącną cenę za 14 – krotny wynajem sali na szkolenie jednodniowe dla max. 85 osób w kwocie:**  
\_\_ zł netto (słownie: \_\_)  
\_\_ zł brutto (słownie: \_\_)
  - 5) **jednostkową cenę za 1 dzień usługi cateringu dla 1 uczestnika szkolenia w kwocie:**  
\_\_ zł netto (słownie: \_\_)  
\_\_ zł brutto (słownie: \_\_)
  - 6) **łącną cenę za usługę cateringu dla wszystkich planowanych 1590 uczestników szkolenia w kwocie:**

- \_\_ zł netto (słownie: \_\_)
- \_\_ zł brutto (słownie: \_\_)
2. Strony ustalają, iż wartość przedmiotu umowy obliczona w oparciu o ceny określone w **ust. 1 pkt. 2, 4 i 6** wynosi:  
\_\_ zł netto (słownie: \_\_)  
\_\_ zł brutto (słownie: \_\_);  
jednakże wysokość przysługującego za wykonanie niniejszej umowy wynagrodzenia będzie uzależniona od faktycznej liczby przeprowadzonych przez Wykonawcę szkoleń oraz ilości uczestniczących w nim osób. Zamawiający gwarantuje realizację zamówienia na poziomie co najmniej 50%.
  3. Wynagrodzenie, o którym mowa w niniejszym paragrafie, zawiera podatek VAT oraz wszelkie koszty (bezpośrednie i pośrednie) związane z realizacją niniejszej umowy, w tym koszty: wynajmu sali wraz ze sprzętem konferencyjnym, cateringu i dwóch miejsc parkingowych dla prowadzących szkolenie.
  4. Kwota wynagrodzenia może ulec zmianie bez konieczności sporządzania aneksu do niniejszej umowy w razie zmiany w trakcie wykonywania umowy ustawowej stawki VAT. W takim przypadku wysokość należnego z tytułu realizacji umowy wynagrodzenia brutto ustalona zostanie z uwzględnieniem kwoty podatku VAT wynikającego ze stawki tego podatku obowiązującej w dniu wystawienia faktury.
  5. Rozliczenia za przedmiot umowy będą odbywać się każdorazowo po zrealizowaniu szkolenia, o którym mowa w załączniku nr 1, na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT.
  6. Należność za realizację przedmiotowej umowy Zamawiający zobowiązuje się uregulować przelewem bankowym w terminie nieprzekraczającym 21 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT - na wskazane w niej konto.
  7. Świadczenie uznawane będzie za spełnione w dniu wystawienia polecenia przelewu i przekazania go do banku celem realizacji.

### § 3.

#### Termin realizacji przedmiotu umowy

1. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte niniejszą umową, zgodnie z załączonym harmonogramem szkoleń na 2013 r., stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odwołania lub zmiany terminu szkolenia na inny, uzgodniony uprzednio z Wykonawcą.
3. Zamawiający każdorazowo potwierdzi termin, rodzaj szkolenia (jedno lub dwudniowe) oraz dokładną liczbę uczestników szkolenia, na co najmniej 2 dni przed planowanym terminem szkolenia w jednej z przedstawionych form:
  - a) pisemnie na adres: \_\_\_\_;
  - b) faksem na nr: \_\_\_\_;
  - c) drogą elektroniczną na adres: \_\_\_\_.

### § 4.

#### Warunki realizacji

1. Zamawiający zobowiązany jest korzystać z wynajętej sali zgodnie z jej przeznaczeniem i bez zgody Wykonawcy nie może oddawać jej innym podmiotom do bezpłatnego użytkowania, ani podnajmować.
2. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringu w taki sposób, aby ilość miejsc siedzących odpowiadała liczbie uczestników szkolenia, a spożywanie przez nich posiłków mogło odbywać się w tym samym czasie.
3. Wykonawca zobowiązany jest w każdym dniu szkolenia dwudniowego zapewnić jego uczestnikom odmienne zestawy obiadowe.
4. Przed każdym szkoleniem Wykonawca na prośbę Zamawiającego przedstawi mu do akceptacji propozycję menu obiadowego oraz przerwy kawowej.
5. Strony oświadczają, iż do kontaktu w sprawach realizacji niniejszej umowy wyznaczają następujące osoby:

- a) ze strony Zamawiającego:
- \_\_\_\_\_ nr telefonu \_\_\_\_\_,
  - \_\_\_\_\_ nr telefonu \_\_\_\_\_,
  - \_\_\_\_\_ nr telefonu \_\_\_\_\_;
- b) ze strony Wykonawcy:
- \_\_\_\_\_.

#### **§ 5.**

##### **Kary umowne**

1. Za niedotrzymanie warunków umowy, a w szczególności: nieudostępnienie sali wraz z obsługą w wyznaczonym terminie lub brak usługi cateringowej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 2, za każde naruszenie.
2. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 2 niniejszej umowy.
3. Zamawiający zachowuje prawo do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przekraczającego wysokość kar umownych.

#### **§ 6.**

##### **Odstąpienie od umowy**

1. Stronom przysługiwało będzie prawo odstąpienia od niniejszej umowy na zasadach przewidzianych w Kodeksie cywilnym, a Zamawiającemu także w przypadku:
  - 1) wystąpienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie będzie leżało w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy – Prawo zamówień publicznych);
  - 2) nieuzyskania w roku 2013 przez Zamawiającego niezbędnych środków finansowych przeznaczonych na realizację niniejszej umowy;
  - 3) gdy Wykonawca będzie wykonywał przedmiot umowy nienależycie, a w szczególności, gdy nie udostępni sali w wyznaczonym terminie lub nie zapewni cateringu.
2. Realizacja prawa odstąpienia następowała będzie w oparciu o pisemne i zawierające uzasadnienie oświadczenie, które w przypadku wskazanym w ust. 1 pkt 1, powinno zostać złożone w terminie 30 dni, a w sytuacjach określonych w ust. 1 pkt 2-3 - w terminie 14 dni, licząc od dnia powzięcia wiadomości o wystąpieniu przesłanki uzasadniającej odstąpienie.
3. W przypadku odstąpienia od umowy Zamawiający zobowiązany będzie wyłącznie do zapłaty kwoty wynagrodzenia w wysokości odpowiadającej wartości przedmiotu umowy zrealizowanego do dnia odstąpienia, a Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia odszkodowawcze.

#### **§ 7.**

##### **Postanowienia końcowe**

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść na osobę trzecią wierzytelności i praw przysługujących mu na podstawie niniejszej umowy względem Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Wszelkie oświadczenia i zawiadomienia związane z wykonywaniem umowy muszą być wyrażone pisemnie i doręczone drugiej stronie. Za doręczoną uważa się również przesyłkę dwukrotnie awizowaną w urzędzie pocztowym, w ostatnim dniu awizacji, na wskazanym przez stronę adres w treści umowy. Strony podają następujące adresy do korespondencji:
  - Agencja Bezpieczeństwa Wewnętrznego, ul. Rakowiecka 2A, 00-993 Warszawa,
  - \_\_\_\_\_;

4. Ewentualne spory związane z wykonywaniem niniejszej umowy, nierozstrzygnięte przez strony w sposób polubowny, rozpatrywane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.
7. Integralną część umowy stanowią następujące załączniki:
  - 1) Załącznik nr 1 – harmonogram szkoleń na 2013 r.
  - 2) Załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy z dnia \_\_\_\_\_ r.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**