

/PROJEKT/ UMOWA Nr G.....

W dniu ... 2026 r. w Zamościu, pomiędzy:

Sądem Okręgowym w Zamościu, ul. Prymasa Stefana Wyszyńskiego 11, 22-400 Zamość, NIP 9221198092, REGON 000570720, zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

Janusz Skwarek – Dyrektor Sądu Okręgowego w Zamościu,

a

.....NIP ..., REGON, zwaną dalej **Wykonawcą**.

w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r. poz. 793 ze zm.), zwanej dalej w umowie ustawą Pzp, o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usługi hotelarskiej, konferencyjnej i gastronomicznej na potrzeby szkolenia kuratorów zawodowych okręgu Sądu Okręgowego w Zamościu w dniach **14-16 października 2026 r.**

2. Miejscem wykonania przedmiotu Umowy, o którym mowa w ust. 1, będzie

3. Zakres przedmiotu umowy obejmuje w szczególności:

1) świadczenie usług hotelarskich polegających na zapewnieniu:

a) miejsc noclegowych dla maksymalnie 69 uczestników (uczestnicy i wykładowcy), w tym co najmniej 15 pokoi jednoosobowych oraz 27 pokoi dwuosobowych z dwoma osobnymi łóżkami, każdy pokój musi być wyposażony w czynny i sprawny węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic) oraz min. dwoma ręcznikami oraz mydłem na 1 osobę, TV, bezpłatny i bezpieczny dostęp do internetu oraz działającą klimatyzację lub otwierane okna. W razie braku dostępności wymaganej ilości pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych Wykonawca może zaoferować większe pokoje, przy czym w tym przypadku zakwaterowanie w takich pokojach nie może być większe niż 2 osoby, a cena noclegu w takim pokoju będzie liczona odpowiednio jak za pokój jednoosobowy lub jak za pokój dwuosobowy (w zależności od wielkości brakującego pokoju),

- b) osoby do rejestracji uczestników szkolenia, zakwaterowanie uczestników szkolenia (w tym dostępność pokoi) rozpocznie się od godz. 10.00 w dniu przyjazdu tj. w dniu 14 października 2026 r., zaś wykwaterowanie uczestników szkolenia nie wcześniej niż o godz. 09.30 w ostatnim dniu szkolenia tj. w dniu 16 października 2026 r., wykonawca zagwarantuje odrębne zamykane pomieszczenie do przechowywania bagaży osób wykwaterowanych,
- c) minimum nieodpłatnych miejsc parkingowych dla samochodów osobowych uczestników szkolenia (w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu konferencyjno-hotelowego).
- d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników maksymalnie o 10% w stosunku do ogólnej liczby uczestników określonej w OPZ.

2) świadczenie usług konferencyjnych polegających na zapewnieniu:

- a) w pierwszym dniu szkolenia tj. w dniu 14 października 2026 r. klimatyzowanej sali konferencyjnych dla ok. 69 uczestników w godzinach 11:00 – 14:00. Sale wykładowe do zajęć praktycznych dla około 20 osób każda będą udostępnione w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia tj. w dniu 14 października 2026 r. w godzinach 15:00 – 18:00; w dniu 15 października 2026 r. w godzinach 9:00 – 18:00, w dniu 16 października 2026 r. w godzinach 9:00 – 14:00. Godziny wskazane wyżej są godzinami orientacyjnymi.
- b) w każdej z sal działającej klimatyzacji (utrzymującej temperaturę w przedziale 21-25°C) lub otwieranych okien, sale nie mogą posiadać kolumn i innych barier architektonicznych utrudniających widoczność uczestnikom szkolenia, muszą być wyposażone w łącze internetowe, stolik i krzesło dla wykładowcy oraz muszą być zamykane na klucz pozostający do dyspozycji Zamawiającego w dniach i godzinach korzystania,
- c) w sali konferencyjnej sprzętu konferencyjnego do technicznej obsługi szkolenia kuratorów: rzutnika multimedialnego, kompatybilnego laptopa wyposażonego w podstawowe oprogramowanie biurowe wraz z programem do odtwarzania prezentacji multimedialnych oraz plików audio i wideo, tablicę typu flipchart, ekran oraz nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali konferencyjnej oraz dwa działające mikrofony bezprzewodowe,
- d) Wykonawca zadba o ich prawidłowe ustawienie stołów i krzeseł przed rozpoczęciem spotkania, obraz z rzutników musi być bezpośrednio widoczny dla wszystkich uczestników. Sale dla 3 grup 20 osobowych każda powinny mieć możliwość przeprowadzenia szkolenia praktycznego w zakresie bezpieczeństwa osobistego kuratorów / np. technik samoobrony/
- e) wyposażenia sal zapewniającego osobom przebywającym na nich bezpieczeństwo w zakresie, w jakim wymagają tego przepisy BHP i p.poż.,

f) możliwości przeprowadzenia szkolenia bez zakłóceń ze strony innych osób, niebiorących udziału w szkoleniu,

g) miejsca przeznaczonego dla serwisu kawowego,

h) wody mineralnej wraz ze szklankami dla wykładowców (co najmniej 6 butelek 500 ml/dzień), dodatkowego czystego szkła i zastawę ceramiczną donoszonych na żądanie organizatora w trakcie trwania przerw kawowych,

i) obsługi technicznej sal konferencyjnych w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu, personelu zapewniającego obsługę techniczną sal, dostępnego dla uczestników szkolenia co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania i w trakcie szkolenia, aż do jego zakończenia w danym dniu,

j) dostępu do toalet zaopatrzonych przez cały czas trwania szkolenia w środki higieniczne (papier toaletowy, ręczniki, mydło), zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie sal (w szczególności na tym samym piętrze) i łatwo dostępnych, podzielonych na damskie i męskie,

k) koordynatora, który będzie dostępny dla Zamawiającego w dniach trwania szkolenia i będzie na bieżąco przyjmował i rozwiązywał ewentualne problemy zgłaszane przez Zamawiającego. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w szczególności w zakresie związanym z obecnym w sali konferencyjnej sprzęcie technicznym. Zamawiający wymaga usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek dla wszystkich elementów technicznych, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni przedmioty zastępcze. Wykonawca wyznaczy koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji szkolenia zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia, który będzie dysponował telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego,

l) sprzątnięcia sal i pomieszczeń pomocniczych w obiekcie po zakończeniu wydarzenia, Wykonawca będzie odpowiedzialny za stałe nadzorowanie porządku w trakcie trwania szkolenia i nie może rozpocząć porządkowania sal w zakresie przestawiania mebli, usuwania sprzętów itp. wcześniej niż 30 minut od momentu zakończenia szkolenia.

3) świadczenie usług restauracyjnych polegających na zapewnieniu:

a) wyżywienia i obsługi gastronomicznej dla uczestników szkolenia, które powinno odbywać się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.),

b) organizacji posiłków dla maksymalnie 69 osób w sali restauracyjnej, zgodnie z propozycją menu uzgodnioną z Zamawiającym, wszelkie ewentualne zmiany w menu zaproponowanym przez Wykonawcę wymagają akceptacji Zamawiającego oraz muszą zostać przekazane na co najmniej 7 dni przed organizacją szkolenia.

4) w skład żywienia wchodzi:

- catering w trakcie całego szkolenia – kawa, herbata, woda, soki, ciastka, owoce, dostępne przez cały czas szkolenia, z wyznaczonym i właściwie oznaczonym miejscem przed salą konferencyjną (salami wykładowymi),
- śniadanie – w formie bufetu szwedzkiego ok godz. 8.00 w dniach 15-16 października 2026 r.
- obiad – w formie bufetu szwedzkiego ok godz. 14.00 w dniach 14-16 października 2026r.
- kolacja – w formie bufetu szwedzkiego, ok godz. 19.00 w dniu 15 października 2026 r.
- uroczysty bankiet – z konsumpcją przy stołach, ok. godz. 19:00 w dniu 14 października 2026 r.

5) Wymagania dotyczące menu:

a) catering w trakcie szkolenia w dniu 14-16 października 2026 r. – serwowany w tzw. barze kawowym (miejscach wydzielonych w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych/sal szkoleniowych, dostępny przez cały czas trwania szkolenia, w sposób niezakłócający w żaden sposób przebiegu szkolenia):

- woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana o pojemności do 0,5 l – bez limitu,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa) – bez limitu,
- soki owocowe 100 % - co najmniej dwa rodzaje i co najmniej 0,5l/os,
- mleko do kawy podawane w dzbankach szklanych lub ceramicznych – bez limitu,
- cytryna do herbaty – bez limitu,
- cukier, słodzik – bez limitu,
- ciasta lub ciastka – co najmniej trzy rodzaje (np. drożdżowe, francuskie, kruche), co najmniej 150 g/os,
- owoce sezonowe – pokrojone na paterach np. mandarynki/winogrona/kiwi/jabłka (co najmniej 150 g/os, co najmniej 3 rodzaje owoców).

W przypadku wyczerpania się danego produktu, Wykonawca zobowiązany jest go uzupełnić o co najmniej 20 porcji w ciągu nie dłuższym niż 15 minut.

Wykonawca zapewni niezbędne elementy usługi serwisu kawowego:

- bufety i bary cateringowe,
- stoliki koktajlowe w liczbie dopasowanej do ilości uczestników,
- bieliznę stołową oraz serwetki jednorazowe,
- zastawę ceramiczną, sztukę, szkło,
- odpowiednie ekspresy do kawy, termosy oraz inne konieczne urządzenia,
- schładzanie soków i wody,
- profesjonalna obsługa kelnerska (co najmniej 1 kelner)

a. Śniadanie dla każdego uczestnika w dniach 15-16 października 2026 r.– menu musi uwzględniać:

- dania śniadaniowe gorące m.in. jajecznicę naturalną bądź z dodatkami, bekon, kiełbaski,
- produkty nabiałowe – jogurty, desery mleczne, musli,
- wybór przystawek zimnych – wędliny, sery, dżemy, masło, miód, musztarda, majonez, ketchup,
- ciasta (w ilości co najmniej 2 kawałki na osobę do wyboru spośród 2 rodzajów),
- pieczywo (w ilości 2 szt. na osobę do wyboru spośród 3 rodzajów),
- napoje zimne i gorące (serwowane bez ograniczeń),
- woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana o pojemności do 0,5 l,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa),
- mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych,
- cytryna do herbaty,
- cukier, słodzik,
- serwetki.

b. Obiad dla każdego uczestnika w dniu 14-16 października 2026 r.– menu musi uwzględniać:

- co najmniej 2 rodzaje zup do wyboru,
- 2 rodzaje dania głównego (jednego mięsnego lub rybnego),
- dodatki (co najmniej 2 do wyboru – np. ryż, ziemniaki, kluski),
- dodatki warzywne (co najmniej 2 do wyboru – np. z grilla, z wody, blanszowane),

- deser (wyroby cukiernicze lub owoce sezonowe),
- woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana o pojemności do 0,5 l,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earlgrey, owocowa),
- soki owocowe 100 %,
- mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych,
- cytryna do herbaty,
- cukier, słodzik,
- serwetki.

Obiad będzie serwowany w wyodrębnionej sali restauracyjnej przy stołach przykrytych obrusami. W przypadku wyczerpania się danego produktu, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie go uzupełnić.

- c. Kolacja w dniu 15 października 2026 r. dla każdego uczestnika – menu musi uwzględniać:
- przystawki (co najmniej 2 rodzaje),
 - dania gorące (co najmniej 2 rodzaje),
 - wybór przystawek zimnych – wędliny, sery, dżemy, masło, miód, musztarda, majonez, ketchup,
 - pieczywo (w ilości 2 szt. na osobę do wyboru spośród 3 rodzajów),
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego,
 - herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earlgrey, owocowa),
 - mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych,
 - cytryna do herbaty,
 - cukier, słodzik,
 - serwetki.

W przypadku wyczerpania się danego produktu, Wykonawca zobowiązany jest go uzupełnić, o co najmniej 10 porcji w ciągu nie dłuższym niż 10 minut.

- d. Uroczysty bankiet w dniu 14 października 2026 r. dla każdego uczestnika – menu musi zawierać:
- przystawka: na ciepło lub na zimno co najmniej 3 rodzaje do wyboru,

- danie ciepłe: zupa, co najmniej 2 rodzaje mięsa i jeden rodzaj ryby,
- dodatki (co najmniej 3 do wyboru – np. ryż, ziemniaki, kluski),
- dodatki warzywne (co najmniej 3 do wyboru – np. z grilla, z wody, blanszowane),
- zimna płyta: sałatki, wędlina różnorodna (min. 4 rodzaje), sery różnorodne (min. 4 rodzaje), świeże warzywa (w tym: pomidory, ogórek zielony, sałata), sosy, przyprawy, pieczywo różnorodne, masło,
- deser: wyroby cukiernicze 4 rodzaje, owoce sezonowe,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earlgrey, owocowa),
- soki owocowe 100 %,
- mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych,
- cytryna do herbaty,
- cukier, słodzik,
- serwetki.

Kolacja będzie serwowana w wyodrębnionej sali restauracyjnej z konsumpcją zasiadaną przy stołach co najmniej 6 osobowych. Gorące napoje, ciasta, desery oraz owoce podawane będą w formie bufetu szwedzkiego, przekąski oraz napoje rozstawione na wszystkich stołach – stoły nakryte obrusami, zastawą stołową z udekorowaniem. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (co najmniej 1 kelner na 25 osób).

Weryfikacja określenia wymogu dotyczącego uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych podczas realizacji usługi gastronomicznej tj. zapewnienia w ramach obiadu i kolacji zostanie dokonana przez wskazanego przez Zamawiającego pracownika. Z dokonanej weryfikacji zostanie sporządzony protokół odbioru realizacji usługi zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, podpisany przez uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego oraz Wykonawcy. W przypadku nieuwzględnienia w ramach realizacji usługi gastronomicznej szczególnych potrzeb żywieniowych zdefiniowanych przez Zamawiającego, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną zgodnie z umową.

6) Pozostałe wymagania dotyczące usługi gastronomicznej:

- a. Godziny posiłków zostaną ustalone przez Strony na minimum 7 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.

- b. Restauracja musi posiadać odpowiednie zaplecze (kuchnię), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia jednocześnie dla 69 osób (nie jest możliwa realizacja wyżywienia w systemie „na tury/zmiany”).
- c. Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska oraz sprzątanie).

Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu (3 wersje) dla wszystkich posiłków objętych zamówieniem (w tym związanych z usługą hotelową) w terminie ustalonym przez Strony, ale nie później niż na 7 dni przed terminem szkolenia. Zamawiający zastrzega wniesienie uwag w ciągu 3 dni do menu po jego otrzymaniu do akceptacji i wyboru menu.
- d. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków.
- e. Zamawiający nie dopuszcza serwowania alkoholu w ramach realizacji niniejszej usługi.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się:

- 1) do wykonania przedmiotu umowy z zachowaniem pełnej staranności zawodowej, rzetelnie i terminowo, zgodnie z zakresem przedmiotu Umowy określonym w § 1 ust. 3 Umowy;
- 2) do przedstawienia Zamawiającemu na minimum 7 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia trzech propozycji menu dla wszystkich posiłków (śniadanie, obiad i kolacja);
- 3) do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem szkolenia; do świadczenia usług żywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.);
- 4) do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie świadczenia usług objętych przedmiotem Umowy.

2. Wykonawca oświadcza, że:

- 1) posiada wymagane prawem zezwolenia oraz uprawnienia do wykonania przedmiotu Umowy;
- 2) zatrudnia przy wykonaniu Umowy osoby z odpowiednimi kwalifikacjami zawodowymi;
- 3) dysponuje obsługą pomocniczą i personelem technicznym, umożliwiającym realizację przedmiotu Umowy;
- 4) posiada środki finansowe niezbędne dla wykonania Umowy;
- 5) dysponuje niezbędnym zapleczem technicznym dla zrealizowania niniejszej Umowy;

6) nie zachodzą w stosunku do niego przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U z 2025 r. poz. 514).

3. Wykonawca jest zobligowany do interwencji w przypadku uszkodzeń przedmiotów lub awarii.

4. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w obiekcie i zobowiązany jest do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od momentu zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.

5. Zamawiający zastrzega, iż nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników szkolenia, w takim przypadku Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.

6. Wykonawca/podwykonawca zobowiązuje się, że osoby świadczące, których charakter spełnia cechy stosunku pracy, tj.:

- w zakresie usługi gastronomicznej: przygotowywanie posiłków (kucharze, pomoc kuchenna) oraz bezpośrednia obsługa kelnerska (kelnerzy);

- w zakresie usługi hotelarskiej i konferencyjnej: bezpośrednia obsługa recepcyjna gości, przygotowanie i sprzątanie sal konferencyjnych oraz pokoi hotelowych (pokojówki/personel sprzątający);

będą w okresie realizacji umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2025 r. poz. 277, z późn. zm.).

7. W celu weryfikacji realizacji ust. 6 Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy:

- 1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
- 2) oświadczenia wykonawcy (lub podwykonawcy) o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
- 3) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
- 4) innych dokumentów

– zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

8. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, nie krótszym niż 3 dni robocze, żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 6 czynności.
9. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje się:

- 1) do podania ostatecznej ilości uczestników szkolenia kuratorów, w tym ilości noclegów z wyżywieniem, na co najmniej 7 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia kuratorów;
- 2) do przedstawienia Wykonawcy harmonogramu na każdy dzień wraz z podaniem pór posiłków i przerw kawowych (przyjmując tolerancję maksymalnie 30 minut), na co najmniej 7 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia;
- 3) do zatwierdzenia menu przedstawionego przez Wykonawcę, nie później niż na 7 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.

2. Zamawiający przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1 pkt 1) niniejszego paragrafu ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia, do minimalnej zadeklarowanej ilości osób, o której mowa w § 1 ust. 3 pkt 1 lit d) Umowy.

§ 4

1. Osobami uprawnionymi do bieżącej współpracy i wyjaśniania wszystkich spraw związanych z wykonaniem Umowy są:

- 1) ze strony Zamawiającego –, tel.
- 2) ze strony Wykonawcy –, tel.

§ 5

1. Termin realizacji przedmiotu Umowy: 14 października 2026 r. - 16 października 2026 r. - tj. 3 dni/2 noclegi.

2. Ramowy plan szkolenia kuratorów:

- pierwszy dzień – 14 października 2026 r. – szkolenie w godz. 10:00 – 18:00;
- drugi dzień – 15 października 2026 r. – szkolenie w godz. 9:00 – 18:00,
- trzeci dzień – 16 października 2026 r. – szkolenie w godz. 9:00 – 14:00.

3. Wykonawca zapewnia możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia od godz. 10:00 w pierwszym dniu – 14 października 2026 r. do godziny 09:30 w trzecim dniu – 16 października 2026 r.

§ 6

1. Cena jednostkowa, za wszystkie świadczenia określone w § 1 Umowy, w terminie, o którym mowa w § 5 ust. 1 Umowy - za jedną osobę ustalona zostaje na ryczałtową kwotę: zł brutto (słownie: ... zł).

2. W cenie jednostkowej zawarte są wszystkie koszty konieczne do zrealizowania przedmiotu Umowy zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego.

3. Za wykonanie przedmiotu Umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości ... **zł brutto (słownie: ...)**, obliczone na podstawie zgłoszonej ilości osób: 69 x cena jednostkowa (określona w ust. 1 niniejszego paragrafu) ... zł, z zastrzeżeniem ust. 4 niniejszego paragrafu.

4. Ostateczną wartością przedmiotu Umowy będzie iloczyn ceny jednostkowej (określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu) i ilości osób zgłoszonych Wykonawcy na 7 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia szkolenia, z zastrzeżeniem, iż liczba uczestników szkolenia nie może być większa niż 69 osób.

5. Wykonawca po wykonaniu przedmiotu Umowy wystawi fakturę VAT w terminie do 7 dni od dnia zakończenia szkolenia.

6. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez sąd prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze. Za datę doręczenia faktury uznaje się datę wprowadzenia faktury do KSeF w sposób umożliwiający jej odebranie przez Zamawiającego. Wystawienie faktury ustrukturyzowanej w systemie KSeF jest warunkiem płatności.

7. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego sądu.

8. Zamawiający oświadcza, iż nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia (np. kosztów połączeń telefonicznych, korzystania z płatnego barku itp.) – opłaty za usługi dodatkowe, będą uiszczane bezpośrednio przez uczestników szkolenia, korzystających z w/w usług.

9. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany wysokości podatku VAT.

§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca oraz w przypadku, jeżeli:

- 1) Wykonawca dokona cesji wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy na rzecz osób trzecich;
 - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy lub zostanie złożony wniosek o ogłoszeniu upadłości Wykonawcy, otwarto likwidację w stosunku do przedsiębiorstwa Wykonawcy lub Wykonawca jest niewypłacalny lub zagrożony niewypłacalnością w rozumieniu ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. Prawo upadłościowe lub ustawy z dnia 15 maja 2015 r. Prawo restrukturyzacyjne;
 - 3) Wykonawca wykonuje Umowę w sposób sprzeczny z jej postanowieniami;
 - 4) Wykonawca dopuszcza się rażącego zaniedbania obowiązków umownych.
2. Zamawiający przewiduje możliwość odstąpienia od Umowy lub zmiany Umowy (bez zmiany wynagrodzenia) w związku z koniecznością zmiany terminu realizacji przedmiotu Umowy w przypadku działania siły wyższej, mającej bezpośredni wpływ na termin wykonania Umowy. Pod pojęciem „siły wyższej” Zamawiający rozumie okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne, bądź też niemożliwe do uniknięcia, mimo możliwości ich przewidzenia i zapobieżenia, w szczególności: klęski żywiołowe, katastrofy, wojny, strajki, zamieszki, ograniczenia, nakazy lub zakazy wywołane stanem epidemii lub stanem zagrożenia epidemicznego lub pandemią, które uniemożliwiają realizację Umowy. Nowy termin zostanie ustalony przez Zamawiającego w uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający zrealizuje w terminie 7 dni od dnia powzięcia wiadomości o okoliczności stanowiącej przyczynę odstąpienia.

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
- 1) za odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, jak też za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego – w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 3 Umowy;
 - 2) za niezrealizowanie jakiegokolwiek części przedmiotu Umowy bądź zrealizowanie jej w sposób niezgodny z postanowieniami Umowy z winy Wykonawcy – w wysokości 5% wynagrodzenia brutto, określonego w § 6 ust. 3 umowy za każdy taki przypadek;
 - 3) za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, w wysokości iloczynu kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego

niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę niezatrudnioną przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za opóźnienia w zapłacie faktur – odsetki ustawowe od należnej kwoty za każdy dzień opóźnienia.

3. Zamawiający ma prawo kumulatywnego naliczenia kar, o których mowa w ust. 1, z zastrzeżeniem, że suma kar umownych, o których mowa w ust. 1 pkt 1) - 2) nie przekroczy 30% wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 3 Umowy.

4. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.

5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia za przedmiot Umowy.

§ 9

1. Strony zobowiązują się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji lub danych, jakie uzyskały w związku z zawarciem, wykonywaniem (wykonaniem) lub rozwiązaniem niniejszej Umowy.

2. Zakaz, o którym mowa w ust. 1 nie dotyczy informacji objętych dostępem do informacji publicznej na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej, a także informacji udzielanych organom kontroli finansowej, organom wymiaru sprawiedliwości i innym uprawnionym organom w zakresie prowadzonych przez nie postępowań oraz informacji, do których przekazania uprawniają obowiązujące przepisy prawa oraz informacji w zakresie wykonania, nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, faktu naliczenia mu kar umownych oraz odstąpienia od umowy (ww. okoliczności nie stanowią tajemnicy Wykonawcy).

3. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, co do charakteru danej informacji, przed jej ujawnieniem lub uczynieniem dostępną, Wykonawca zwróci się do Zamawiającego o wskazanie, czy informację tę ma traktować jako objętą tajemnicą.

4. W trakcie realizacji Umowy lub po jej wykonaniu, Wykonawca każdorazowo zobowiązuje się do wskazania Zamawiającemu zakresu danych lub informacji objętych tajemnicą przedsiębiorstwa.

5. Każda ze stron obowiązana jest dołożyć należytej staranności w celu przestrzegania postanowień niniejszego paragrafu przez swoich pracowników oraz osoby działające na jej

zlecenie lub w jej interesie, bez względu na podstawę prawną związku tych osób ze stroną.

6. W przypadku nieuprawnionego ujawnienia informacji objętych tajemnicą Zamawiającego, Wykonawca poniesie wszelkie konsekwencje prawne, w tym karne i finansowe, w szczególności zobowiązany jest do naprawienia wynikającej stąd szkody.

§ 10

1. Wszelkie spory wynikłe z tytułu realizacji niniejszej Umowy będą rozpatrywane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. Zamawiający nie wyraża zgody na dokonywanie przez Wykonawcę cesji wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy na rzecz osób trzecich, w tym w zakresie prawa do wynagrodzenia za przedmiot Umowy.

3. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że niniejsza umowa podlega wpisowi do jawnego Centralnego Rejestru Umów Jednostek Sektora Finansów Publicznych (Centralny Rejestr Umów JSFP), zgodnie z przepisami ustawy o finansach publicznych. W rejestrze udostępnione zostaną w szczególności informacje dotyczące oznaczenia stron umowy, wskazania jej przedmiotu, wartości oraz okresu, na jaki została zawarta.

§11

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy:

samodzielnie / z udziałem następujących podwykonawców:

Nazwa podwykonawcy	Dane kontaktowe	Przedstawiciel	Zakres usług powierzony podwykonawcy

2. Wykonawca zobowiązuje się informować Zamawiającego o wszelkich zmianach dotyczących informacji zawartych w ust. 1, zaistniałych w trakcie realizacji umowy, w tym o powierzeniu usług podwykonawcom, ich zmianie lub rezygnacji z podwykonawcy.

3. Powierzenie wykonania usług, objętych przedmiotem umowy podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie umowy. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawców, ich przedstawicieli, pracowników lub innych osób, którymi się posługuje w takim zakresie, jak gdyby były one działaniami, uchybieniami lub zaniedbaniami samego Wykonawcy, jego przedstawicieli, pracowników lub innych osób, którymi się posługuje.

4. W przypadku skierowania do realizacji przedmiotu umowy podwykonawcy, o którym mowa w Artykule 5k Rozporządzenia Rady (UE) NR 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej zmiany podwykonawcy (nie później niż w terminie 3 dni) lub samodzielnej realizacji przedmiotu umowy pod rygorem natychmiastowego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie odpowiednio: Kodeks Cywilny, Prawo zamówień publicznych oraz inne stosowne przepisy prawa polskiego.

§ 13

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
2. Umowę podpisano bez jakichkolwiek uwag, zastrzeżeń i poprawek.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA