**Załącznik nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu na wykonanie zadania pn. „Świadczenie usług szkoleniowych dla nauczycieli ”**

**UMOWA Nr IGM-ZP.273………2017.AW1**

W dniu **……………….2017 r.** w Lublinie pomiędzy **Powiatem Lubelskim w Lublinie** z siedzibą przy ul. Spokojnej 9, reprezentowanym przez **Zarząd Powiatu w Lublinie** w osobach:

**1.** **Starosty Lubelskiego - Pawła Pikuli,**

**2. Członka Zarządu – Dariusza Gajo**

zwanym dalej **„Zamawiającym ”**

a **……………………………….** NIP: ………………………, REGON:…………………….

zwaną dalej  **„Wykonawcą”**

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy zgodnie z art. 138 o ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych *(Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn .zm.*) została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający powierza a Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę polegającą na organizacji i przeprowadzeniu kursów dla nauczycieli szkół prowadzonych przez Powiat Lubelski **w ramach projektu pn. „Edukacja przyszłości w powiecie lubelskim"** realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa 12 Działanie 12.4 Kształcenie zawodowe, zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji postępowania i w ofercie Wykonawcy, zwane dalej „przedmiotem umowy”.
2. Przedmiot umowy obejmuje:

**Część I. Przeprowadzenie dla 8 nauczycieli kursu Programowania Java:**

1. Kurs dla 1 grupy 8-osobowej w wymiarze 24 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* wprowadzenie do języka Java,
* środowisko programistyczne Javy (NetBeans),
* podstawowe elementy języka Java (zmienne, typy danych),
* obiekty i klasy,
* grafika i komponenty.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: jedna z trzech wymienionych poniżej placówek:

- Zespół Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach,

- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Niemcach,

- Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 im. mjr. H. Dobrzańskiego w Bychawie.

4. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów wynajmu sal w w/w szkołach.

5. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## a) wykształcenie wyższe,

## b) doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu programowania w języku Java minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część II. Przeprowadzenie dla 8 nauczycieli kursu programowania C++:**

1. Kurs dla 1 grupy 8-osobowej w wymiarze 32 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka szkolenia obejmuje m.in.:

* wprowadzenie do programowania,
* struktura programu,
* interakcja programu z użytkownikiem (typy danych w C++, identyfikatory danych, inkrementacja i dekrementacja danych),
* instrukcje warunkowe,
* pętle,
* funkcje,
* wskaźniki,
* specyfika pracy programisty.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: jedna z trzech wymienionych poniżej placówek:

- Zespół Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach,

- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Niemcach,

- Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 im. mjr. H. Dobrzańskiego w Bychawie.

4. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów wynajmu sal w w/w szkołach.

5. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## a) wykształcenie wyższe,

## b) doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu programowania w języku C++ minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część III. Przeprowadzenie dla 3 nauczycieli kursu kwalifikacyjnego „Szef kuchni i organizator usług gastronomicznych”:**

1. Szkolenie dla 3 osób w wymiarze 80 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 8h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* zarządzanie zespołem, kierowanie pracą na kuchni,
* zarządzanie jakością produkcji,
* trendy w gastronomii,
* ogólne zasady BHP i HACCP,
* organizacja pracy na kuchni,
* kontrolowanie wydatków, kosztów, maksymalizacja zysków,
* przestrzeganie norm żywieniowych,
* organizowanie przyjęć okolicznościowych,
* prowadzenie nadzoru w czasie sporządzania wyrobów kulinarnych,
* projektowanie i rozliczanie jadłospisów,
* tworzenie profesjonalnego menu dostosowane do specyfiki  lokalu.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: teren województwa lubelskiego/ miasto Lublin.
2. Wykonawca zapewnia dostęp do wyposażonych w sprzęt gastronomiczny sal szkoleniowych.
3. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę/y posiadającą/ce:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu organizacji usług gastronomicznych i pracy szefa kuchni minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część IV. Przeprowadzenie dla 12 nauczycieli kursu „Carvingu”:**

1. Szkolenie dla 1 grupy 12-osobowej w wymiarze 60 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* historię sztuki carvingu,
* narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, sposoby używania i konserwacji,
* sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac,
* rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach,
* tworzenie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie pojedynczych rzeźb (tworzenie kompozycji przestrzennej),
* przykładowe dekoracje z warzyw i owoców- ćwiczenia w tworzeniu kompozycji.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: jedna z dwóch wymienionych poniżej placówek:

- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Niemcach,

- Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Pszczelej Woli.

4. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów wynajmu sal w w/w szkołach.

5.Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## a) wykształcenie wyższe,

## b) doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu carvingu minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część V. Przeprowadzenie dla 12 nauczycieli kursu „Sporządzania sushi”:**

1. Szkolenie dla 1 grupy 12-osobowej w wymiarze 40 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* Wprowadzenie w specyfikację kuchni i kultury japońskiej:
* historię sushi,
* noże, przyrządy oraz inne pomoce potrzebne w przygotowywaniu sushi,
* właściwa organizacja oraz odpowiednie przygotowanie się do pracy,
* Sushi- omówienie:
* produkty niezbędne do przygotowania sushi,
* omówienie produktów i ich zamienników,
* zamawianie oraz odpowiednie przechowywanie produktów niezbędnych do wykonania sushi,
* stosowanie odpowiednich dodatków do sushi,
* dobór odpowiednich surowców (ryby, warzywa, ryż, owoce morza),
* rodzaje sushi,
* Metody przygotowywania surowców:
* oczyszczanie, krojenie i przygotowywanie surowców (ryb, owoców morza, warzyw),
* zasady odpowiedniego przygotowywania ryżu oraz zaprawy;
* krojenie i filetowanie ryby,
* przygotowywanie pasty \_alifo,
* gotowanie krewetek;
* Nauka zawijania – rolowania sushi krok po kroku:
* przygotowywanie różnych typów sushi, np.: \_aliforn, futumaki, nigiri, \_alifornia maki,
* tworzenie, dobieranie i ustalanie odpowiedniej kompozycji sosów,
* krojenie i układanie;
* Kompozycja zestawów sushi.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: teren województwa lubelskiego/ miasto Lublin.
2. Wykonawca zapewnia dostęp do wyposażonych w sprzęt gastronomiczny sal szkoleniowych.
3. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu przygotowywania sushi minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część VI. Przeprowadzenie dla 12 nauczycieli kursu „Kuchnia Czterech Kultur”:**

1. Szkolenie dla 1 grupy 12-osobowej w wymiarze 40 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* historia i specyfika kuchni rosyjskiej, polskiej, niemieckiej i żydowskiej,
* omówienie składników wykorzystywanych w w/w. kuchniach,
* przygotowywanie surowców surowych,
* przygotowywanie półproduktów,
* przygotowywanie gotowych dań (przykładowego menu składającego się z 8-12 dań, na każdym szkoleniu inne menu),
* komponowanie zestawów.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: Zespół Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach.
2. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów wynajmu sal w w/w szkole.
3. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu przygotowywania potraw kuchni rosyjskiej, polskiej, niemieckiej i żydowskiej minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część VII. Przeprowadzenie dla 12 nauczycieli kursu „Techniki Baristyczne”:**

1. Szkolenie dla 1 grupy 12-osobowej w wymiarze 40 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* kawa: historia, pochodzenie, gatunki i mieszanki kaw, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje, obróbka ziarna, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta), sposoby sporządzania kawy,
* barista: kwalifikacje i zakres obowiązków, sprzęt baristy: ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja, młynek – budowa, ustawienia, rodzaje, rodzaje szkła i porcelany przy podawaniu kawy,

## espresso, espresso doppio, ristretto, lungo,

## pienienie mleka, ćwiczenia,

## przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappucino, latte machisto,

## przygotowywanie napojów kawowych z dodatkami smakowymi,

## omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw,

## latte art – sztuka „rysowania na kawie”: serce, rozeta, tulipan,

## bieżąca obsługa i konserwacja ekspresu,

## obsługa klienta przy barze, serwowanie kaw.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: teren województwa lubelskiego/ miasto Lublin.
2. Wykonawca zapewnia dostęp do wyposażonych w sprzęt sal szkoleniowych.
3. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu technik baristycznych 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część VIII. Przeprowadzenie dla 12 nauczycieli kursu „Cztery Pory Roku”:**

1. Szkolenie dla 1 grupy 12-osobowej w wymiarze 40 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* tworzenie menu sezonowego,
* przygotowywanie potraw z produktów sezonowych,
* przygotowanie potraw z nowalijek,
* obróbka termiczna ryb,
* sposoby podawania dań,
* dekoracje potraw.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: Zespół Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach.
2. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów wynajmu sal w w/w szkole.
3. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu przygotowywania potraw z produktów sezonowych minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część XI. Przeprowadzenie dla 12 nauczycieli kursu „Kuchnia Pięciu Smaków”:**

1. Szkolenie dla 1 grupy 12-osobowej w wymiarze 40 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* specyfika kuchni śródziemnomorskiej, azjatyckiej, arabskiej, meksykańskiej, bałkańskiej,
* rodzaje smaków i ich komponowanie.
* poznanie ciekawych połączeń smaków,
* przygotowywanie potraw przy użyciu produktów ekologicznych,
* tematy poświęcone zdrowemu odżywaniu,
* potrawy przygotowywane z owoców morza.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: Zespół Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach.
2. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów wynajmu sal w w/w szkole.
3. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu przygotowywania potraw kuchni świata minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część X. Przeprowadzenie dla 12 nauczycieli kursu „Innowacje w cukiernictwie”:**

1. Szkolenie dla 1 grupy 12-osobowej w wymiarze 40 godzin

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Tematyka kursu obejmuje m.in.:

* nowoczesne technologie i techniki w cukiernictwie,
* trendy i zasady w opracowywaniu receptur,
* materiały cukiernicze – rodzaje i przeznaczenie. Omówienie różnego rodzaju mas plastycznych, mas cukrowych, barwników spożywczych do dekoracji.
* przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych – zastosowanie wykrawaczek, stempli, pistoletów do lukru, dekorowania tortów w różnych kształtach, aranżowania dekoracji,
* sporządzanie wyrobów i dekoracji cukierniczych,
* nowoczesne sposoby zdobienia,
* wykorzystanie różnorodnych elementów dekoracyjnych,
* tworzenie fantazyjnych wzorów i kształtów z czekolady i karmelu.

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: Zespół Szkół im. M. Kopernika w Bełżycach.
2. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów wynajmu sal w w/w szkole.
3. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu cukiernictwa minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

**Część XI. Przeprowadzenie dla 3 nauczycieli Kursu kwalifikacyjnego „Kierowca autobusu”:**

1. Kurs prawa jazdy kat. D z B z kwalifikacją wstępną przyspieszoną składający się z:

- kursu na prawo jazdy kat. D:

* 15 godzin zajęć teoretycznych,
* 60 godzin zajęć praktycznych;

- kwalifikacji wstępnej przyspieszonej:

* 130 godzin zajęć teoretycznych,
* 10 godzin zajęć praktycznych,

(max liczba godzin przypadająca na spotkanie wynosi 6h).

1. Wykonawca zobowiązany jest:

- skierować kandydatów na badania lekarskie (koszt badań ponosi Wykonawca),

- zorganizować i przeprowadzić kurs zgodnie z podanym wyżej wymiarem godzin,

- przeprowadzić egzamin wewnętrzny sprawdzający stopień opanowania materiału,

- wydać dokument zgodny z obowiązującymi przepisami uprawniający do przystąpienia do egzaminu państwowego,

- opłacić i ustalić dla wszystkich uczestników pierwszy termin egzaminu państwowego w ośrodku egzaminowania właściwym z punktu widzenia przeprowadzonych zajęć praktycznych,

- opłacić i ustalić dla wszystkich uczestników pierwszy termin egzaminu państwowego kwalifikacji wstępnej przyspieszonej.

1. Miejsce przeprowadzenia w/w kursu: teren powiatu lubelskiego/Miasto Lublin.
2. Zajęcia teoretyczne i praktyczne będą prowadzone przez osobę posiadającą:

## wykształcenie wyższe,

## doświadczenie zawodowe w prowadzeniu kursów kwalifikacyjnych na kierowcę autobusu minimum 2 lata lub minimum 200 przeprowadzonych godzin szkoleniowych w okresie ostatnich 5 lat.

1. W szczególności Wykonawca zobowiązuje się do:
   1. zapewnienia trenerów, szkoleniowców, wykładowców, ekspertów w danych dziedzinach do przeprowadzenia szkoleń nauczycieli;
   2. **zapewnienia uczestnikom szkoleń wyżywienia (susz konferencyjny: ciastka, ciepłe i zimne napoje oraz w części III obiad);**
   3. zapewnienia uczestnikom szkoleń materiałów szkoleniowych oraz materiałów pomocniczych w postaci zeszytu, długopisu, teczki;
   4. realizacji szkoleń w oparciu o harmonogram i program szkolenia zaakceptowany przez Zamawiającego;
   5. przedkładania do Zamawiającego, celem akceptacji, programu i harmonogramu realizacji szkolenia, na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia;
   6. przesyłania Zamawiającemu wersji elektronicznych materiałów szkoleniowych wykorzystywanych na potrzeby przeprowadzenia form doskonalenia nauczycieli w terminie min 4 dni przed szkoleniem;
   7. ustalania terminów realizacji poszczególnych form doskonalenia w porozumieniu z Zamawiającym;
   8. zachowania w tajemnicy wszelkich danych, do których będzie miał dostęp   
      w związku z realizacją zamówienia;
   9. zaleca się, aby harmonogram nie kolidował z zajęciami szkolnymi oraz innymi wydarzeniami odbywającymi się w szkole/placówce.
   10. przygotowania i przeprowadzenia ankiet zadowolenia wśród uczestników po każdym szkoleniu;
   11. wystawienia uczestnikom szkoleń zaświadczeń o ukończeniu szkolenia w danym obszarze z wyszczególnieniem tematów modułów, ilości godzin zajęć;
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za merytoryczną realizację form doskonalenia nauczycieli.
3. Wymaga się od Wykonawcy przekazania uczestnikom szkoleń materiałów szkoleniowych, dydaktycznych, w szczególności przedstawianych prezentacji i konspektów. Przekazywane materiały muszą być sporządzone w sposób czytelny i oznaczony zgodnie z wytycznymi dla RPO WL.
4. Wszelkie pomoce niezbędne do realizacji zadania Wykonawca musi zapewnić na swój koszt, z wyłączeniem sprzętu udostępnionego przez Zamawiającego w Zespołach Szkół Powiatu Lubelskiego.
5. Zamawiający zastrzega prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych   
   z realizowanym Projektem, w tym dokumentów finansowych.
6. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu „Edukacja przyszłości w powiecie lubelskim" realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**§ 2**

**Termin realizacji umowy**

1. Strony ustalają, iż realizacja kursów I – IV nastąpi w terminie od 31.08.2017 r. do 31.12.2017 r.

2. Strony ustalają, iż realizacja pozostałych szkoleń nastąpi w terminie: 01.01.2018 r. – 31.12.2018 r.

3. Szkolenia, o których mowa w ust. 1-2 będą się odbywały maksymalnie 1-2 razy w miesiącu.

**§ 3**

**Dokumentacja wykonania usługi**

1. Wykonawca zobowiązuje się do udokumentowania wykonanych usług realizacji form doskonalenia nauczycieli za pomocą uzgodnionej z Zamawiającym dokumentacji, w tym w szczególności związanej z rozliczeniem liczby zrealizowanych godzin dydaktycznych form doskonalenia nauczycieli oraz list obecności według przekazanego wzoru przez Zamawiającego.
2. Wykonawca przekaże Zamawiającemu dokumentację określoną w ust. 1 w terminie do 5 dni po zakończeniu każdego szkolenia, z zastrzeżeniem, że jeżeli wymagania projektu określają inny - wcześniejszy termin przekazania odpowiednich dokumentów, dokumenty te zostaną przekazane Zamawiającemu najpóźniej na 4 dni przed upływem tego terminu.
3. W przypadku złożenia nieprawidłowej dokumentacji Wykonawca zobowiązany jest do jej poprawienia i ponownego przedłożenia Zamawiającemu w terminie 2 dni od momentu wezwania do jej poprawienia przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia wszelkich zestawień wynikających   
   z dokumentacji wykonania usługi na prośbę Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych od dnia przedłożenia takiego żądania.

**§ 4**

**Oznakowanie**

Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia znakiem Unii Europejskiej, znakiem Funduszy Europejskich oraz oficjalnym logo promocyjnym województwa lubelskiego, informacją o współfinansowaniu projektu ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, a także logo i nazwą projektu wszelkich dokumentów sporządzanych w ramach realizacji zamówienia.

**§ 5**

**Ogólne reguły wykonywania umowy**

1. Wykonawca jest zobowiązany wykonywać przedmiot umowy z należytą starannością   
   i aktualną wiedzą w danej dziedzinie jaką można oczekiwać od profesjonalisty.
2. Wykonawca jest zobowiązany do lojalnej współpracy z Zamawiającym, w szczególności do informowania Zamawiającego o wszelkich przeszkodach czy utrudnieniach  
   w prawidłowej realizacji świadczeń i wypracowywania sposobów alternatywnego  
   i zgodnego z oczekiwaniami Zamawiającego sposobu realizacji świadczenia.
3. Wykonawca do realizacji przedmiotu zamówienia zapewnia osoby posiadające kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
4. W przypadku konieczności, spowodowanej ważnymi wydarzeniami losowymi, zastąpienia osoby wskazanej do przeprowadzenia danej formy wsparcia, Wykonawca jest niezwłocznie przed rozpoczęciem zajęć, zobowiązany do poinformowania o zdarzeniu Zamawiającego oraz zadbania, aby osoba zastępująca miała doświadczenie i kwalifikacje równe osobie zastępowanej.
5. Do kontaktów związanych z realizacją umowy strony wyznaczają następujące osoby:
   1. Ze strony Zamawiającego: …………………………….,
   2. Ze strony Wykonawcy: ………………..……………….

6. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu dokumenty, oświadczenia lub inne dowody potwierdzające realizacje oświadczenia złożonego w ofercie dotyczącego zatrudnienia do realizacji umowy osób bezrobotnych.

**§ 6**

**Wynagrodzenie**

1. Strony ustalają, iż za wykonanie usługi, objętej przedmiotem umowy, Wykonawca/Wykonawcy otrzyma/ją wynagrodzenie zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy, w wysokości:

1) kurs Programowanie Java: ………………………………………………………..……..zł brutto;

2) kurs programowanie C++:…………………………………………………………….....zł brutto,

3) kurs „Szef kuchni i organizator usług gastronomicznych”:.………………...….zł brutto,

4) kurs „Carvingu”:…………………………………………………………………………zł brutto,

5) kurs „Sporządzania sushi”:……………………...……………………...………….…… zł brutto,

6) kurs „Kuchnia Czterech Kultur”:.……………...…………….…………................…… zł brutto,

7) kurs „Techniki baristyczne”:..……………...…………………………...…………….... zł brutto,

8) kurs „Cztery Pory Roku”:..………………………………..……………………………. zł brutto,

9) kurs „Kuchnia Pięciu Smaków”: ………..……………………………………..………. zł brutto,

10) kurs „Innowacje w cukiernictwie”: …..…………………...………………………….. zł brutto,

11) kurs kwalifikacyjny „Kierowca autobusu”:………..……...………………………..…. zł brutto.

1. Całkowite wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy wynosi ……………złbrutto (słownie: …………………….. złotych).
2. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie, przelewem na rachunek Wykonawcy nr …………………… wskazany na fakturze VAT/rachunku w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania faktury VAT/rachunku po dokonanym przez Zamawiającego zatwierdzeniu prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
3. Warunkiem wypłaty wynagrodzenia jest złożenie przez Wykonawcę w Biurze Projektu prawidłowo sporządzonej dokumentacji, w tym w szczególności fakturę VAT/rachunek wraz z rozliczeniem liczby zrealizowanych godzin dydaktycznych form doskonalenia nauczycieli.
4. Zamawiający zastrzega, że wypłata wynagrodzenia nastąpi po otrzymaniu środków finansowych na ten cel od Instytucji Zarządzającej.
5. Za datę dokonania zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawca oświadcza, że określone w ust. 1 wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązuje się do przepracowania w okresie realizacji zamówienia na rzecz Zamawiającego…………..…godzin w celu wykonania zadań, określonych w § 11.
8. Potwierdzeniem czasu wykonywania czynności określonych w § 1 będzie ewidencja godzin wykonywania umowy zlecenia (zwana dalej ewidencją), której wzór stanowi załącznik nr 2 do umowy.2.
9. Ewidencja wymieniona w ust. 9, obejmuje okres miesiąca kalendarzowego. Wskazywana jest w niej ilość godzin i minut przepracowanych w danym dniu miesiąca przez Wykonawcę.
10. Ewidencję, o której mowa w ust. 9 należy przekazać do Zamawiającego w terminie do dnia 20-tego każdego miesiąca.

dotyczy Wykonawców w rozumieniu art. 1 pkt 1b lit. b ustawy z dnia10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę

(Dz. U. z 2015, poz. 2008 z późn. zm.);

2 jw.

**§ 7**

**Odstąpienie od umowy i kary umowne**

1. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania będą kary umowne.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kar umownych w przypadku:

1. zwłoki w realizacji przedmiotu umowy, w stosunku do terminów określonych w 2 niniejszej umowy w wysokości 0,3 % wynagrodzenia brutto określonego w § 6 za każdy dzień zwłoki,
2. niezatrudnienia zadeklarowanej w ofercie liczby osób, wysokość kary wynosi 5% wartości umowy za każdą niezatrudnioną osobę,
3. gdy skróceniu ulegnie minimalny okres zatrudnienia tj. 3 miesiące, wysokość kary wynosi 0,3 % wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 6 za każdy brakujący dzień.

**§ 8**

**Zmiana treści umowy**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem ich nieważności.

1. Strony dopuszczają możliwość zmiany umowy jeżeli nie jest możliwe zrealizowanie przedmiotu umowy w terminie w związku z zaistnieniem następujących okoliczności:
2. przedłużenia procedury wyboru wykonawcy zamówienia,
3. zdarzenia losowe wywołane przez czynniki zewnętrzne, których nie można było przewidzieć, zagrażające życiu lub zdrowiu ludzi,
4. przyczyn organizacyjnych.

3. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w ust. 2 możliwa jest zmiana terminu wykonywania zamówienia. Termin realizacji zamówienia może ulec przedłużeniu do dnia 31.12.2018r. (kursy I-IV) oraz 28.06.2019 r.(kursy V-XI).

4. Okoliczności wymienione w ust. 2 stanowią zamknięty katalog przesłanek do zmian umowy, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią one jednocześnie wiążącej podstawy do wyrażenia takiej zgody.

**§ 9**

**Prawa autorskie**

1. W ramach wynagrodzenia określonego w § 6 ust. 1 **(dla danej części),** Wykonawca przenosi na Zamawiającego majątkowe prawa autorskie, do materiałów szkoleniowych a stanowiących utwory w rozumieniu ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. – o prawie autorskim i prawach pokrewnych (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 880) oraz wyraża zgodę na wykonywanie przez Zamawiającego zależnego prawa autorskiego oraz przenosi na Zamawiającego wyłączne prawo do zezwalania na wykonywanie zależnego prawa autorskiego.

2. Przeniesienie majątkowych praw autorskich, o którym mowa w ust. 1 następuje z chwilą ich przekazania Zamawiającemu, bez ograniczeń co do terytorium, czasu, liczby egzemplarzy, w zakresie następujących pól eksploatacji:

* + 1. utrwalanie w szczególności drukiem, zapisem w pamięci komputera i na nośnikach elektronicznych oraz zwielokrotnianie tak powstałych egzemplarzy dowolną techniką;
    2. wystawianie lub publiczną prezentację (na ekranie), w tym podczas seminariów i konferencji;
    3. wykorzystywanie w materiałach wydawniczych oraz we wszelkiego rodzaju mediach audio-wizualnych i komputerowych;
    4. prawo do korzystania z wyników prac w całości lub w części oraz ich łączenia z innymi dziełami, opracowania poprzez dodanie różnych elementów, uaktualnienie, modyfikację, tłumaczenie na różne języki, zmianę barw, okładek, wielkości i treści całości lub ich części;
    5. wprowadzenie do obrotu (zarówno oryginału jak i egzemplarzy), najem i użyczenie egzemplarzy w całości lub części;
    6. publikację i rozpowszechnianie w całości lub w części za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stację naziemną, nadawanie za pośrednictwem satelity, równoległe i integralne nadawanie wyników prac przez inną organizację radiową bądź telewizyjną, transmisję komputerową (sieć szerokiego dostępu, Internet) łącznie z utrwalaniem w pamięci RAM oraz zezwalaniem na tworzenie i nadawanie kompilacji;
    7. wprowadzanie (w tym zlecanie wprowadzania osobom trzecim) dowolnych zmian w utworach, w tym: przystosowywanie, dokonywanie zmian układu, sporządzanie wyciągów, streszczeń, skrótów, dokonywanie aktualizacji, łączenie z innymi utworami oraz tłumaczenie – w odniesieniu do całości lub części;
    8. udostępnianie, w szczególności poprzez prezentację na spotkaniach z udziałem Zamawiającego.

**§ 10**

**Przepisy końcowe**

1. Spory, mogące wyniknąć na tle niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.
2. Wykonawca nie może przenieść w całości lub w części wierzytelności wynikających z umowy na rzecz osoby trzeciej.
3. W sprawach nieregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tj. Dz .U. z 2017 r., poz. 880).
4. Umowę sporządzono w dwóch egzemplarzach.

Załączniki:

1. Oferta.

2. Ewidencja godzin wykonywania umowy zlecenia,

3. Oświadczenie o zatrudnianiu pracowników (jeśli dotyczy).

…………………..……… ………………………………

**Zamawiaj**ą**cy Wykonawca**

Załącznik nr 1 do wzoru do **UMOWY Nr IGM-ZP.273………2017.AW1**

**Ewidencja godzin wykonywania umowy**

Miesiąc:…………………..…2017 r.

Nazwisko i imię Wykonawcy…………………………………………………………….

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Dzień miesiąca | Liczba godzin/minut wykonywania umowy | Podpis Wykonawcy | Uwagi | Podpis Zamawiającego  lub osoby przez niego upoważnionej |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |
| 24 |  |  |  |  |
| 25 |  |  |  |  |
| 26 |  |  |  |  |
| 27 |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  |  |
| 29 |  |  |  |  |
| 30 |  |  |  |  |
| 31 |  |  |  |  |
| Łącznie liczba godzin przepracowanych | |  |  |  |