

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Zespół Szkół Nr 1
im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku
ul. Gen. L. Okulickiego 13
21-040 Świdnik, tel. 81 751 23 94
000189285

załącznik nr 2 do regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 30.000 euro

pieczęć zamawiającego

Znak sprawy: ZO/10/MwZ/07/2017

Świdnik, 26 lipca 2017r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający:

NABYWCA: Powiat Świdnicki w Świdniku Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik, NIP 712-290-45-39

ODBIORCA (PŁATNIK): Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik

zaprasza do złożenia ofert na:

2. **Przedmiot zamówienia: usługi edukacyjne obejmujące prowadzenie zajęć:**

Część I. „Warsztaty kulinarno-kelnerskie” (dwie grupy po 60 godzin, łącznie 120 godz.)

Część II. „Warsztaty cukiernictwa artystycznego” (jedna gr. 60 godzin), w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego według załączonego szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1).

2.1. Określenie trybu zamówienia: Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 4, pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.) wartość zamówienia nie przekracza równowartości 30 000 euro – nie stosuje się przepisów ustawy. Niniejsze postępowanie jest prowadzone zgodnie z Wytycznymi programowymi dotyczącymi systemu wdrażania Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 w zakresie Europejskiego Funduszu Społecznego.

2.2. Rodzaj zamówienia: usługi.

2.3. Kody CPV: **80212000 - Usługi edukacji zawodowej na poziomie szkoły średniej**

3. **Termin realizacji zamówienia:** Warsztaty będą realizowane od 01.09.2017r. do 22.12.2017r. Zamawiający zastrzega jednak, iż termin rozpoczęcia warsztatów może się przesunąć, a więc i termin zakończenia może się przesunąć z przyczyn natury organizacyjnej, co jest związane z ewentualną rekrutacją uczestników.

4. **Miejsce realizacji usługi:** siedziba zamawiającego: Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

w Świdniku, 21-040 Świdnik, ul. Gen. L. Okulickiego 13.

5. Miejsce i termin złożenia oferty:

5.1. Termin złożenia ofert upływa **8 sierpnia 2017r.** Za datę złożenia oferty uważa się datę wpływu oferty do Zamawiającego.

5.2. Ofertę należy złożyć osobiście lub przesyłając do sekretariatu szkoły (Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, 21-040 Świdnik, ul. Gen. L. Okulickiego 13, II piętro) w zamkniętej kopercie opatrzonej adnotacją: „Oferta na **usługi edukacyjne obejmujące prowadzenie zajęć: część**(nazwa zajęć), w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16),

5.3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

5.4. Z zawartością ofert nie można się zapoznać przed upływem terminu otwarcia ofert.

5.5. Termin otwarcia ofert: 8 sierpnia 2017r.

6. Warunki płatności: Wynagrodzenie będzie wypłacone w okresach miesięcznych. Wypłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie rachunku złożonego przez Wykonawcę i zatwierdzonego do wypłaty przez Zamawiającego, nie później niż 10 od dnia złożenia rachunku.. Warunkiem dokonania płatności jest prawidłowe wykonanie zleconych zadań (w tym prowadzenie dokumentacji związanej z realizacją zadań w projekcie) oraz przekazanie przez Instytucję Zarządzającą środków finansowych służących finansowaniu niniejszej umowy na wyodrębniony rachunek bankowy zamawiającego (zleceniodawcy).

7. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami (zleceniobiorcami): Agnieszka Baraniak, tel. 81 751 23 94, e-mail: sekretarz@zsnorwid.swidnik.pl

8. Sposób przygotowania oferty:

8.1. Ofertę należy sporządzić na załączonym formularzu ofertowym (dla każdej z części oddzielny formularz ofertowy).

8.2. Treść oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia o zamówieniu.

8.3. Oferta winna zawierać wszystkie dokumenty, oświadczenia i informacje, zawarte w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu (tj zał 2, zał 3, zał 4), oraz inne dokumenty potwierdzające kwalifikacje wykonawcy (zleceniobiorcy).

8.4. Oferta stanowi oświadczenie woli wykonawcy (zleceniobiorcy). Składając ofertę w odpowiedzi na niniejsze ogłoszenie, Wykonawca przyjmuje warunki ogłoszenia o zamówieniu, postanowienia w nim zawarte, akceptuje bez zastrzeżeń przedmiot zamówienia (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zał. 1 oraz zał nr 5) oraz 30-dniowy termin związania ofertą. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert wskazanym w pkt. 6. Dzień ten jest 1 (pierwszym) dniem terminu związania ofertą.

8.5. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

9. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu oceny ich spełnienia:

Cz. I. Warsztaty kulinarno – kelnerskie

1. Zamawiający wymaga, aby osoba bezpośrednio realizująca zamówienie (prowadząca zajęcia) spełniała łącznie następujące warunki potwierdzone CV i oświadczeniem kandydata:
 - a) posiadała wykształcenie gastronomiczne, co najmniej ukończone technikum o specjalności kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych (lub inne nadające kwalifikacje do nauczania zajęć praktycznych w branży gastronomicznej potwierdzone egzaminem zewnętrznym, np. tytuł mistrza zawodu i conajmniej wykształcenie ogólne średnie),
 - b) posiada min. 3-letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza, kelnera lub szefa kuchni w restauracji lub hotelu (co najmniej 3 gwiazdkowym) w realizacji zadań związanych z przedmiotem zamówienia,
 - c) była laureatem/ finalistą lub uczestnikiem co najmniej trzech konkursów kulinarnych lub kelnerskich na szczeblu co najmniej wojewódzki (w ciągu ostatnich 3 lat od złożenia dokumentacji tj. od sierpnia 2014 do lipca 2017 r).
2. Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie prawo do ewentualnej weryfikacji oświadczeń Wykonawcy w zakresie spełniania wymagań kwalifikacyjnych.
3. Wykonawca zobowiązuje się do akceptacji programu i harmonogramu zajęć ustalonego przez Zamawiającego.

Cz. II . Warsztaty cukiernictwa artystycznego

1. Zamawiający wymaga, aby osoba bezpośrednio realizująca zamówienie (prowadząca zajęcia) spełniała łącznie następujące warunki potwierdzone oświadczeniem kandydata:
 - a. posiadała wykształcenie gastronomiczne, co najmniej ukończone technikum (lub inne nadające kwalifikacje do nauczania zajęć praktycznych w branży gastronomicznej potwierdzone egzaminem zewnętrznym, np. tytuł mistrza zawodu
 - b. posiada min. 3-letnie doświadczenie zawodowe jako pracownik w jednym z wymienionych zakładów gastronomicznych: w cukierni/ restauracji* / hotelu* (co najmniej 3 gwiazdkowym) w realizacji zadań związanych z przedmiotem zamówienia,
2. Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie prawo do ewentualnej weryfikacji oświadczeń Wykonawcy w zakresie spełniania wymagań kwalifikacyjnych.
3. Wykonawca zobowiązuje się do akceptacji programu i harmonogramu zajęć ustalonego przez Zamawiającego.

10. Informacja na temat zakresu wykluczenia podmiotów powiązanych kapitałowo lub osobowo z Beneficjentem (oświadczenie – załącznik nr 3):

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

- 10.1. W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanim osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
- 10.1.1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - 10.1.2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych,
 - 10.1.3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - 10.1.4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
- 10.2. Z postępowania zostaną wykluczeni wykonawcy nie spełniający wymienionych w pkt 10.1 wymogów.

11. Kryteria oceny ofert:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami: cena 100% [Sposób oceny ofert: cena jako kryterium wymierne obliczane zostanie wg wzoru: $WP = CN/CO \times R$, gdzie: WP – Wartość punktowa; CN - najniższa proponowana cena brutto, CO - cena brutto oferty badanej, R – ranga (100); maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium „cena” wynosi 100].

12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie złożenia zamówienia w przypadku, kiedy kwota złożonej oferty o najniższej cenie przekroczy wartość przeznaczonych na to zadanie środków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do uszczegółowienia warunków realizacji zamówienia.

13. Ogólne warunki realizacji zamówienia: Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

*Dyrektor
Zespołu Szkół Nr 1
im. C. K. Norwida w Świdniku
Krzysztof Paweł Galan*

Załączniki:

Załącznik 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik 2 - Formularz ofertowy

Załącznik 3 - Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym

Załącznik 4 - CV

Załącznik 5 - Umowa (wzór)

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Cz. I. „Warsztaty kulinarno-kelnerskie”

Ilość uczestników: 10 osób w gr; Ilość grup: 2
 Ilość godzin: 60 na 1 grupę (zajęcia praktyczne), razem 120 h (2 grupy)
 Ilość spotkań na grupę : 12 po 5 godzin , średnio raz w tygodniu
 Termin realizacji: wrzesień 2017 – grudzień 2017

Program szkolenia powinien obejmować następującą tematykę:

L.p. Dzień	Temat zajęć (moduł/dział programowy)	Ilość godzin
1	Zapoznanie z programem szkolenia i przepisami bhp dotyczącymi odbywania zajęć praktycznych w pracowni gastronomicznej. Sporządzanie fileta z kaczki podanego z kaszą pęczak.	5
2	Sporządzanie, porcjowanie, dekorowanie i serwowanie potraw: stek z polędwicy wołowej. Zasady nakrywania i dekorowania stołów.	5
3	Sporządzanie chłodnika z jajkiem w koszulce. Zasady podawania zup. Kolejne etapy przebiegu obsługi konsumenta. Czynności wykonywane z prawej i lewej strony konsumenta – ćwiczenia.	5
4	Sporządzanie makaronów. Serwowanie makaronów i innych dań mącznych.	5
5	Sporządzanie carpaccio z pieczonych buraków. Zasady podawania zakąsek.	5
6	Sporządzanie, porcjowanie i serwowanie potraw z drobiu. Sporządzanie fileta z kurczaka Sous – vide.	5
7	Sporządzanie, porcjowanie, dekorowanie i serwowanie potraw dla gości VIP. Sporządzanie: comber jagnięcy z ziemniakami trufłowymi.	5
8	Sporządzanie, porcjowanie, dekorowanie i serwowanie dań zasadniczych: polędwiczka wieprzowa z pietruszką glazurowaną.	5
9	Sporządzanie, porcjowanie, dekorowanie i serwowanie dań dla gości specjalnych: filet z łososia. Sporządzanie przykładowej specyfikacji surowców na potrawę.	5
10	Sporządzanie potraw wegetariańskich: risotto z warzywami. Zasady podawania potraw z kasz i ryżu.	5
11	Sporządzanie, wypiek i degustacja pieczywa własnego wypieku. Zasady porcjowania i podawania pieczywa.	5
12	Sporządzanie, porcjowanie, dekorowanie i serwowanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych: burger wołowy. Powtórzenie wiadomości i umiejętności praktycznych.	5

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Cz. II. „Warsztaty cukiernictwa artystycznego” (jedna gr. 60 godzin),

Ilość uczestników: 10 osób

Ilość godzin: 60 (zajęcia praktyczne)

Ilość spotkań: 12 po 5 godzin, średnio raz w tygodniu

Termin realizacji: wrzesień 2017 – grudzień 2017

Program szkolenia powinien obejmować następującą tematykę:

L.p. Dzień	Temat zajęć (moduł/dział programowy)	Ilość godzin
1	Przepisy bhp, p.poż, minimum sanitarne. Wyposażenie i organizacja stanowiska pracy, maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie cukierniczym, terminologia stosowana w pracy cukiernika. Sporządzanie fondanta czekoladowego	5
2	Techniki sporządzania kremów. Sporządzanie creme brulee.	5
3	Technologia sporządzania ciasteczek bankietowych. Sporządzanie i dekorowanie mini ciastek bankietowych	5
4	Technologia sporządzania ciast kruchych. Sporządzanie tarty z białą czekoladą	5
5	Charakterystyka tortów. Sporządzanie i dekorowanie Tortu Sachera	5
6	Techniki sporządzania torcików. Wykonanie i dekoracja torciku mango	5
7	Technologia sporządzania musów. Sporządzanie musu czekoladowego	5
8	Podział i charakterystyka tart. Wykonanie tarty malinowej	5
9	Techniki sporządzania lodów. Sporządzanie lodów domowych	5
10	Techniki wykonania dodatków do tart owocowych. Sporządzanie tarty cytrynowej	5
11	Techniki wykonania i wypieku serników. Sporządzanie sernika tymiankowego	5
12	Wykorzystanie czekolady do wyrobów cukierniczych. Sporządzanie i dekoracja muffin czekoladowych	5

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik nr 2

Pieczęć firmowa wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące **usług edukacyjnych obejmujących prowadzenie zajęć** „Warsztaty kulinarno-kelnerskie” oraz „Warsztaty cukiernictwa artystycznego”, w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

1. Dane Wykonawcy:

- 1.1. Imię i nazwisko:
- 1.2. Adres:
- 1.3. Numer telefonu:
- 1.4. Adres e-mail:

2. Data sporządzenia oferty: _____

3. W nawiązaniu do zapytania ofertowego oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia:

Cz. Nazwa zajęć:

Cena brutto za godzinę zajęć: PLN

Łączna ilość godzin:

Cena brutto łącznie za wszystkie godziny zajęć: PLN

Słownie:

4. Oświadczam, iż oferta zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia (wszystkie składniki i koszty wynagrodzenia, tj również składki pracodawcy na ubezpieczenie społeczne, składki na Fundusz Pracy)

5. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią Zapytania Ofertowego i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

6. Oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonywania określonej w Zapytaniu działalności, oraz niezbędną wiedzę i doświadczenie.

7. Zobowiązuję się do osobistej realizacji ww zajęć.

Wykaz dokumentów potwierdzających spełnienie wymagań zamawiającego:

- 1.....
- 2.....



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

3.
4.
5.

/podpis wykonawcy/



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik nr 3

(dokładna nazwa z adresem lub pieczęć Wykonawcy)

.....
Miejscowość, data

Oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Beneficjentem projektu (Zamawiającym)

Niniejszym oświadczam, iż jako Wykonawca **nie jestem powiązany/a** osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem projektu (Zamawiającym), czyli z: Zespołem Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Beneficjentem (Zamawiającym) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta (Zamawiającego) lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta (Zamawiającego) czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych.
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

Ponadto potwierdzam, iż Wykonawca nie pozostaje z Beneficjentem (Zamawiającym) w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności Beneficjenta (Zamawiającego) przy udzielaniu zamówienia.

.....
(pieczęć i podpisy osoby/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy)

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik nr 4

CURRICULUM VITAE

1. Nazwisko:
2. Imię:
3. Data urodzenia:
4. Narodowość: polska
5. Wykształcenie:

Instytucja	
Data: od (miesiąc/rok) do (miesiąc/rok)	
Uzyskane stopnie lub dyplomy:	

Instytucja	
Data: od (miesiąc/rok) do (miesiąc/rok)	
Uzyskane stopnie lub dyplomy:	

Instytucja	1.1
Data: od (miesiąc/rok) do (miesiąc/rok)	

6. Znajomość języków obcych: (od 1 do 5 w zależności od stopnia znajomości języka)

Język obcy	Czytanie	Mowa	Pisanie
jęz. angielski			
jęz. niemiecki			
jęz. hiszpański			

7. Członkostwo w organizacjach: -

8. Obecne stanowisko (z uwzględnieniem zaangażowania w realizację innych projektów współfinansowanych ze środków UE):

9. Przebieg pracy zawodowej:

Daty: od (m-c/rok) do (m-c/rok)	
Miejsce	
Firma	
Stanowisko	
Opis	

Daty: od (m-c/rok) do (m-c/rok)	
Miejsce	
Firma	
Stanowisko	
Opis	

Daty: od (m-c/rok) do (m-c/rok)	
Miejsce	



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Firma	
Stanowisko	
Opis	

Daty: od (m-c/rok) do (m-c/rok)	
Miejsce	
Firma	
Stanowisko	
Opis	

10. Inne (np. publikacje, opracowania)

11. Odbyte szkolenia:

12. Inne umiejętności/osiągnięcia:

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 922).

.....
miejsowość, data

.....
podpis

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik nr 5

Wzór umowy

UMOWA ZLECENIE nr

Zawarta w dniu w Świdniku pomiędzy:

Powiat Świdnicki w Świdniku Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku
reprezentowany przez Krzysztofa Pawła Gałana

Dyrektora Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku,

ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik

zwany w dalszej części umowy Zleceniodawcą,

a

.....

zamieszkałym / zamieszkałą:

legitymującym/ą się dowodem osobistym

zwanym/ą w dalszej części umowy Zleceniobiorcą

o treści następującej:

§ 1.

1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do przeprowadzenia (*nazwa zajęć*)..... w projekcie pt „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

2. Program zajęć stanowi integralną część niniejszej umowy.

3. Zleceniobiorca zobowiązuje się do osobistego wykonywania zadań objętych umową, ze szczególną starannością i dbałością.

4. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli realizacji zadań zleconych oraz wglądu do dokumentacji projektowej.

§ 2.

1. Umowa zawarta jest na czas określony do

2. Zleceniobiorca zobowiązuje się osobiście wykonywać czynności wymienione w § 1 ust. 2 w wymiarze łącznie (*liczba godzin*) według harmonogramu ustalonego ze Zleceniodawcą. Wszelkie zmiany w harmonogramie wymagają zgody zleceniodawcy z minimum pięciodniowym wyprzedzeniem.

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

3. Zleceniobiorca zapewnia, że posiada niezbędną wiedzę fachową, kwalifikacje, doświadczenie, możliwości i uprawnienia konieczne dla prawidłowego i należytego wykonania umowy.

§ 3.

1. Zleceniobiorcy za właściwe wykonanie czynności określonych w § 1 przysługuje wynagrodzenie za jedną godzinę lekcyjną w wysokości zł brutto, słownie:

2. Koszt wynagrodzenia jest kosztem kwalifikowanym projektu w ramach kosztów bezpośrednich budżetu projektu pt „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt realizowany jest przez Zespół Szkół Nr 1 im. C.K. Norwida w Świdniku, Ul. Gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik.

3. W trakcie i po wykonaniu zlecenia, Zleceniobiorca wystawi Zleceniodawcy rachunki - podstawa do wypłaty wynagrodzenia. W załączeniu do rachunku Zleceniobiorca przedłoży ewidencję zrealizowanych w ramach niniejszej umowy godzin pracy.

4. Wynagrodzenie będzie wypłacone w okresach miesięcznych.

5. Wypłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie rachunku złożonego przez Wykonawcę i zatwierdzonego do wypłaty przez Zamawiającego, nie później niż 10 od dnia złożenia rachunku.. Warunkiem dokonania płatności jest prawidłowe wykonanie zleconych zadań (w tym prowadzenie dokumentacji związanej z realizacją zadań w projekcie) oraz przekazanie przez Instytucję Zarządzającą środków finansowych służących finansowaniu niniejszej umowy na wyodrębniony rachunek bankowy zamawiającego (zleceniodawcy).

§ 4

1. Zleceniodawca dopuszcza możliwość zmian treści umowy w następujących okolicznościach:

- a) gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
- b) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach między Zleceniodawcą a inną niż Zleceniobiorca stroną, w szczególności Instytucją Zarządzającą, a także innymi instytucjami, które na podstawie przepisów prawa mogą wpłynąć na realizację zamówienia,
- c) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem wytycznych dotyczących Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 lub Wytycznych i zaleceń Instytucji Zarządzającej.
- d) gdy wystąpią obiektywne przeszkody uniemożliwiające realizację zadań z zakresu niniejszej umowy.

2. Warunkiem dokonania zmian w umowie jest zawiadomienie o zaistnieniu okoliczności wymienionych w ustępie 1 w formie pisemnej. Zgodę na dokonanie zmian musi wyrazić każda ze stron.

3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają, pod rygorem nieważności, formy pisemnej – aneks do umowy.

§ 5

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

1. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku niezdolności do pracy Zleceniobiorcy trwającej dłużej niż 3 tygodnie lub w przypadku rażącego naruszenia obowiązków wynikających z umowy.
2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego w przypadku uzasadnionych zastrzeżeń do wykonanych przez Zleceniobiorcę zadań określonych niniejszą umową.
3. Zleceniobiorca ma prawo do rozwiązania umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 6

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu właściwemu ze względu na siedzibę Zleceniodawcy sądowi powszechnemu.

§ 7

Zleceniobiorca zobowiązuje się do zachowania tajemnicy zawodowej i nie rozpowszechniania jakichkolwiek informacji dotyczących Zleceniodawcy, do których będzie miał dostęp z tytułu wykonywania zlecenia, tak w trakcie trwania umowy, jak i po jej ustaniu.

§ 8

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

§ 9

Do umowy załącza się ANKIETĘ z danymi personalnymi Zleceniobiorcy.

Zleceniobiorca

Zleceniodawca

Załączniki do umowy:

1. Ankieta z danymi personalnymi