

*Załącznik nr 2
Projekt*

UMOWA NR/RPO/2017

Zawarta w dniu 2017 r. w Gryficach pomiędzy:
Powiatem Gryfickim, Plac Zwycięstwa 37, 72-300 Gryfice, NIP: 857-17-28-259,
Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie z siedzibą w Gryficach, ul. Dworcowa 22,
reprezentowanym przez Dyrektora Joannę Malińską

zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....

zwanym dalej „**Wykonawcą**”

o następującej treści:

§ 1

Niniejsza umowa zostaje zawarta po uprzednim przeprowadzeniu postępowania ofertowego, na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) jako konsekwencją złożonej przez Wykonawcę oferty. Oferta Wykonawcy złożona w niniejszym w postępowaniu ofertowym przeprowadzonym przez Zamawiającego stanowi integralną część umowy.

§ 2

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu obiadu w formie dwudaniowej **dla 20 uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Aktywnie w przyszłość”**, na terenie powiatu gryfickiego (miasta Gryfice, Trzebiatów) począwszy **od 13 marca 2017 r. do 14 kwietnia 2017 r.**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi cateringowej na potrzeby szkoleń. Usługa uwzględnienia aspekt społeczny polegający na zaspokojeniu potrzeb osób będących odbiorcami usługi stanowiącej przedmiot niniejszego zapytania - zgodnie z artykułem 29 oraz artykuł 30, na podstawie którego Zamawiający określając warunki udziału w postępowaniu może uwzględniać elementy społeczne w przypadku, gdy wymaga tego przedmiot zamówienia. Wykonawca w związku z aspektem społecznym usługi musi uwzględnić potrzeby uczestników szkolenia tj. osób niepełnosprawnych przez zapewnienie odpowiedniej obsługi i podania posiłków w sposób odpowiedni do potrzeb osób niepełnosprawnych lub zapewnienia menu posiłków uwzględniających potrzeby i ograniczenia zdrowotne osób niepełnosprawnych (jeżeli takie wystąpią).

2. Uczestnikami szkoleń są osoby usamodzielniane tj. osoby pełnoletnie które opuściły pieczę zastępczą i kontynuują naukę oraz osoby niepełnosprawne o niepełnosprawności w stopniu lekkim i umiarkowanym oraz jeden uczestnik w stopniu znacznym (Szkolenie nr 2). 2 uczestników (Szkolenie nr 1, Szkolenie nr 5) jest diabetkami o odpowiednich wymaganiach dietetycznych, które Wykonawca powinien uwzględnić w ofercie posiłków.

3. Projekt „Aktywnie w przyszłość” współfinansowany z Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego realizowany jest według umowy o dofinansowanie projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 nr: UDA-RPZP.07.01.00-32-K310/16-00 z dnia 25.10.2016 r. Oś priorytetowa VII Włączenie społeczne, Działanie 7.1 Programy na rzecz integracji osób i rodzin zagrożonych ubóstwem i/lub wykluczeniem społecznym ukierunkowanym na aktywizację społeczno-zawodową wykorzystującą instrumenty aktywizacji edukacyjnej, społecznej, zawodowej.

§ 3

Termin wykonania przedmiotu umowy ustala się od dnia **...03.2017 r.** do dnia **14.04.2017 r.**

§ 4

Zakres przedmiotowy umowy obejmuje w szczególności:

1. Zamówienie realizowane będzie w okresie:

- 1) Szkolenie nr 1: Gryfice, **5 osób**, planowany termin realizacji: **13.03.2017 r. – 30.03.2017 r.** (14 dni szkolenia) – **70 obiadów**
- 2) Szkolenie nr 2: Gryfice, **8 osób**, – planowany termin realizacji: **13.03.2017 r. – 30.03.2017 r.** (14 dni szkolenia) – **112 obiadów**
- 3) Szkolenie nr 3: Trzebiatów, **2 osoby**, – planowany termin realizacji – **13.03.2017 r. – 30.03.2017 r.** (14 dni szkolenia) – **28 obiadów**
- 4) Szkolenie nr 4: Gryfice, **2 osoby** – planowany termin realizacji - **13.03.2017 r. – 07.04.2017 r.** (20 dni szkolenia) – **40 obiadów**
- 5) Szkolenie nr 5: Gryfice **3 osoby** – planowany termin realizacji - **23.03.2017 r. – 14.04.2017 r.** (17 dni szkolenia) – **51 obiadów**

Dokładne miejsce dostarczenia obiadów Zamawiający wskaże w dniu podpisania umowy.

Łącznie w wymaganym terminie do przygotowaniu i dostarczeniu - **301 obiadów**

2. Szkolenia organizowane będą w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 9:00 do 15:00, poza Szkoleniem nr 3, które odbywać się będzie w godz. 14.00-20.00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości i terminu zamówienia.

3. Zakres usługi stanowiącej przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie posiłku, dowóz posiłków do wskazanych miejsc odbywania szkolenia, zapewnienie serwisu w trakcie obiadu, odbiór używanego serwisu.

4. Obiad powinien obejmować:

- a) zupę – jedna porcja min. 300 ml/os.
- b) danie główne:
 - danie mięsne lub danie bezmięsne, np. ryba (min. 120g na osobę).

- dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.150g/os.
 - dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja min. 120g/os.,
 - napój, kompot 250 ml./os.
5. Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków. Na potrzeby niniejszego zapytania zapewnienie różnorodności będzie uważane za spełnione, jeśli w proponowanym jadłospisie posiłki nie będą się powtarzały. Za różnorodność Zamawiający uznaje minimum 5 wariantów menu obiadowego.
 6. Wykonawca powinien zapewnić naczynia i sztućce niezbędne do wydania posiłków (pojemniki / talerze, kubeczki, filiżanki, sztućce, serwetki), dopuszcza się możliwość wykorzystania naczyń jednorazowych. Po wykonaniu zamówienia (každorazowej dostawy posiłków) Wykonawca zobowiązany jest odebrać używany serwis (termosy, naczynia, sztućce, itp).
 7. W przypadku obecności na szkoleniach osób o specjalnych wymogach żywieniowych (wegetarianizm, alergię pokarmowe) Wykonawca zapewni odpowiedni dla nich posiłek.

§ 5

1 W trakcie realizacji usługi zobowiązuje się do:

- 1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
- 2) przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
- 3) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 4) Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy oraz produktów gotowych.
- 5) Uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w szkoleniach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym szkoleniem.
- 6) Estetycznego podawania posiłków.

2. W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- 2) przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
- 3) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- 4) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- 5) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

§ 6

1. Z tytułu wykonania przedmiotu umowy określonego w §4 ustala się wynagrodzenie Wykonawcy w wysokości: zł brutto (słownie:złotych 00/100), w tym należny podatek VAT za **łącznie 301 obiadów**.
2. Wynagrodzenie wykonawcy obejmuje wszystkie koszty niezbędne do wykonania niniejszej umowy.
3. Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy przysługuje wynagrodzenie wypłacane w **2 częściach** po przedstawieniu faktur: **pierwsza płatność** nastąpi po przedłożeniu faktury za faktycznie zrealizowaną usługę w wymaganym terminie **do 29.03.2017 r.**, **druga część płatności** nastąpi na podstawie faktury za pozostałą część usługi przedłożonej w terminie 7 dni od zakończenia usługi.
4. Podstawą wypłaty należnego wynagrodzenia będzie doręczenie Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku oraz innej wymaganej przez Zamawiającego dokumentacji - dostarczonej nie później niż ostatniego dnia roboczego danego miesiąca, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze/rachunku, w terminie 10 dni od otrzymania faktury/rachunku, wraz z wymaganymi dokumentami (wykaz zawierający daty i ilość wydanych posiłków oraz podpis-potwierdzenie osób-uczestników szkoleń).
5. Termin wypłaty wynagrodzenia, o którym mowa w punkcie 3 niniejszego paragrafu może ulec zmianie w przypadku opóźnień przez Instytucję Pośredniczącą przekazania Zamawiającemu środków przeznaczonych na ten cel.
6. W przypadku opóźnień w dokonaniu płatności na rzecz Wykonawcy, nie wynikających z przyczyn zawinionych przez Zamawiającego, Wykonawca nie będzie naliczał Zamawiającemu odsetek ustawowych.
7. Płatności dokonywane będą z Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
8. Fakturę należy wystawić w następujący sposób:

NABYWCA:

Powiat Gryficki
Plac Zwycięstwa 37
72-300 Gryfice
NIP: 857-17-28-259,

PŁATNIK:

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Gryficach,
ul. Dworcowa 22
72-300 Gryfice,

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że posiada stosowne kwalifikacje oraz wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu umowy, zapewniające prawidłowe i z należytą starannością świadczenie usług objętych umową, według standardów i norm w tym zakresie stosowanych.
2. Wykonawca oświadcza, że w trakcie obowiązywania niniejszej umowy, jak również po jej ustaniu, zachowa pełną poufność w stosunku do wszelkich informacji wynikających z tej umowy i nie wyjawia ich osobom trzecim, oraz że wykonywane przez niego czynności nie będą naruszać praw osób trzecich i obowiązującego prawa.
3. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z umowy na rzecz osób trzecich.

§ 8

1. Wykonując przedmiot umowy, Wykonawca zobowiązuje się do terminowego, starannego i profesjonalnego działania oraz do realizacji projektu zgodnie z przepisami prawa polskiego, wspólnotowego i obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi realizacji projektów w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926 z późniejszymi zmianami).

§ 9

W przypadku niewykonania przedmiotu umowy, wykonania go wadliwie lub w sposób nienależyty, Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§ 10

Strony ustanawiają następujące kary umowne:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku rozwiązania umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę w wysokości 25% wynagrodzenia brutto.
2. Zamawiający potrąci z faktury Wykonawcy naliczone kary umowne.
3. Jeżeli wysokość zastrzeżonej kary umownej nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

§ 11

Zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

Wszystkie kwestie sporne powstałe w związku z realizacją umowy będą rozstrzygnięte przez sąd właściwy do siedziby Zamawiającego.

§ 13

W sprawach nieuregulowanych umową, stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy wynikające z warunków realizacji projektu.

§ 14

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

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY: