

Projekt

UMOWA NR2018

zawarta w dniu pomiędzy:

.....
.....

zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

a

.....
.....

reprezentowanym przez:

.....
.....

zwanym w dalszej części umowy „**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 2017 r. poz. 1579, zm. Dz. U. z 2017 r. poz. 2018) 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 planowanej liczby 41 uczestników** szkoleń oraz warsztatów realizowanych w ramach projektu „Aktywnie w przyszłość”, na terenie powiatu gryfickiego (miasta Gryfice, Trzebiatów) począwszy **od 07 luty 2018 r. do 15 czerwca 2018 r.**

1. Uczestnikami szkoleń oraz warsztatów są osoby usamodzielniane w ramach systemu pieczy zastępczej oraz osoby niepełnosprawne, w tym dwie osoby o specjalnych wymaganiach dietetycznych – zgodnie z poniższym zestawieniem, które Wykonawca powinien uwzględnić w ofercie posiłków.

a) Specjalne wymagania żywieniowe (w odniesieniu do szkoleń)

- Szkolenie nr 5 - dieta cukrzycowa (1 osoba)
- Szkolenie nr 1 - dieta cukrzycowa bez soli (1 osoba)

b) Specjalne wymagania żywieniowe (w odniesieniu do warsztatów) - dieta cukrzycowa (1 osoba), dieta cukrzycowa bez soli (1 osoba) – dokładną informację o udziale osoby o specjalnych wymaganiach żywieniowych w danym warsztacie, Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem danego warsztatu.

2. 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**02.2018** r. do dnia**2018** r.

§ 4

1. Zamówienie realizowane będzie w okresie wskazanym w § 3 niniejszej umowy w terminie i miejscach, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik do umowy (załącznik nr 1), w godzinach ustalonych z Zamawiającym. Ponadto strony ustalają, że w przypadku szkoleń nr 1,9,10 oraz warsztatów Zamawiający wskaże dokładne miejsce i termin realizacji oraz dokładną liczbę obiadów, w trakcie trwania umowy, po wyłonieniu ofert na realizację w/w szkoleń i warsztatów, jednak nie później niż na 2 dni przed ich rozpoczęciem.

Łącznie w wymaganym terminie do przygotowaniu i dostarczenia planowanych jest – obiadów.

2. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości i terminu zamówienia.**

3. Zakres usługi stanowiącej przedmiot zamówienia obejmuje: 1) przygotowanie posiłku, 2) dowóz posiłków do wskazanych miejsc odbywania szkolenia, 3) zapewnienie serwisu w trakcie obiadu, 4) odbiór używanego serwisu.

1) 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.

2) Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków, w proponowanym jadłospisie (tygodniowym) posiłki nie będą się powtarzały, a Wykonawca zapewni minimum 5 wariantów menu obiadowego.

3) Wykonawca powinien zapewnić naczynia i sztuce niezbędne do wydania posiłków (pojemniki / talerze, kubeczki, filiżanki, sztuce, serwetki), dopuszcza się możliwość wykorzystania naczyń jednorazowych. Po wykonaniu zamówienia (każdorazowej dostawy posiłków) Wykonawca zobowiązany jest odebrać używany serwis (termosy, naczynia, sztuce, itp).

4) W przypadku obecności na szkoleniach osób o specjalnych wymogach żywieniowych Wykonawca zapewni odpowiedni dla nich posiłek.

§ 5

1 Wykonawca 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 (posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy oraz produktów gotowych).
- 4) uwzględnienia w ramach menu posiłku dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego w ramach ogłoszenia lub w terminie min. 2 dni przed planowanym szkoleniem.
- 5) Estetycznego podawania posiłków.
- 6) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- 7) 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.),
- 8) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- 9) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- 10) 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:

.....**00,00** zł brutto (słownie:złotych 00/100) jako **cena jednostkowa brutto za usługę przygotowania i dostarczenia 1 obiadu**, przy czym łączne wynagrodzenie wynikać będzie z ostatecznej liczby dostarczonych obiadów.

2. Wynagrodzenie wykonawcy obejmuje wszystkie koszty niezbędne do wykonania niniejszej umowy.

3. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wypłacane w dwóch częściach:

- **pierwsza płatność** nastąpi po przedłożeniu nie później niż w terminie **do dnia 27.03.2018 r. faktury za faktycznie zrealizowaną usługę** (ilość wydanych obiadów) w danym okresie realizacji,

- **druga płatność** nastąpi po przedłożeniu faktury za faktycznie zrealizowaną usługę w pozostałym okresie realizacji, jednak nie później niż **do dnia 20.06.2018 r.**

4. Wypłata należnego wynagrodzenia następuje w terminie nie późniejszym niż do 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku oraz innej

wymaganej przez Zamawiającego dokumentacji tj. PROTOKÓŁ zawierający informację o zrealizowanych usługach ze wskazaniem terminów i ilości wydanych obiadów na poszczególnych szkoleniach/ warsztatach (pod wskazanymi lokacjami), zatwierdzony przez Zamawiającego.

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% z tytułu wykonania całości przedmiotu umowy przy założeniu, że całość oznacza planowaną liczbę dostarczonych obiadów, tj.: obiadów.
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