

*Załącznik nr 2*

**UMOWA NR /RPO/2019**

Zawarta w dniu 2019 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. t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) 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 39 uczestników** szkoleń oraz warsztatów realizowanych w ramach projektu „Aktywnie w przyszłość”, na terenie **miasta Gryfice** począwszy od **21 stycznia 2019 r.** do **14 czerwca 2019 r.**

1. Uczestnikami szkoleń oraz warsztatów są osoby usamodzielniane w ramach systemu pieczy zastępczej oraz osoby niepełnosprawne

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 **21.01.2019 r.** do dnia **14.06.2019 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 warsztatów dla, których na dzień podpisywania umowy nie ustalono jeszcze daty i miejsca realizacji, Zamawiający wskaże dokładne miejsce i termin realizacji w trakcie trwania umowy, po wyłonieniu ofert na realizację w/w warsztatów.

Łącznie w wymaganym terminie do przygotowania i dostarczenia planowanych jest – 253 obiady.

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

#### § 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, w godzinach ustalonych z Zamawiającym.

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 posiłki dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, w przypadku takiej konieczności zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego 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 (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669, 2136.),
- 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: **zł brutto** (słownie: /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 28.02.2019 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, nie później niż **do dnia 21.06.2019 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 (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,

**PLATNIK:**

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 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t. j. Dz. U. 2018 r. poz. 1000, 1669) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1).

§ 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: 253 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