



UMOWA NR

zawarta w dniu pomiędzy

Dariusz Osiak „Biuro Przygotowywania Projektów i Zarządzania Funduszami UE”,
Gołąb, ul. Puławska 63, 24-100 Puławy, NIP 7161714139
reprezentowanym przez właściciela – Pana Dariusza Osiaka, zwanym dalej Zamawiającym

a
reprezentowanym przez
zwanym dalej Wykonawcą

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawcy w odpowiedzi na **zapytanie ofertowe NR GJM/1/02/2021 z dnia 12.02.2021 r.**, strony zgodnie postanawiają:

§1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej (przygotowanie gotowych posiłków i ich dostawa wraz z wniesieniem do lokalu) w tym: I śniadanie, dwudaniowy obiad (zupa i danie główne) oraz napój, podwieczorek, przy uwzględnieniu zgłaszanych diet, dla dzieci w wieku do 3 roku życia, uczęszczających do oddziałów żłobkowych utworzonych w ramach projektu „GMINA JABŁŃ DLA MALUSZKÓW”, zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Miejsce dostawy zamówienia: Klub Dziecięcy Maluszek, ul. Puławska 25, Gołąb, 24-100 Puławy.
3. Zamawiający określa szacunkową wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. maksymalnie: **12 000 całodniowych posiłków (I śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, napój) - 25 osób x średnio 20 dni.** Określona ilość posiłków (dzienna 25 posiłków) jest ilością maksymalną, może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
4. Godziny dostaw posiłków:
 - 1) Śniadania - godz. 7:30- 8:00
 - 2) obiady - godz. 11.00- 11:30
5. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonych ilości posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez dyrektora placówki. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Posiłki muszą być dostarczane w atestowanych, jednorazowego użytku naczyniach z sztućcami, indywidualnie dla każdego uczestnika projektu (porcjowane), gwarantujących odpowiednio wysoką temperaturę posiłku, bez konieczności jego podgrzewania. Rozładunek posiłków powinien zostać wykonany przez pracownika Wykonawcy posiadającego sanepidowską książeczkę zdrowia. Każdorazowo przy przeliczaniu ilości dostarczonych posiłków powinien uczestniczyć upoważniony pracownik Wykonawcy.
7. Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 7 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w

zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi,
 - 3) z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food;
 - 4) Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie;
 - 5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - 6) posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:
 - a) dwudaniowy obiad:
 - zupa - 300ml,
 - danie mięsne - 50gram,
 - kasza, ryż ziemniaki - 100 gram,
 - surówka lub jarzynka - 50 gram,
 - b) śniadanie i podwieczorki (według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym).
10. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
11. Zamawiający zastrzega możliwość okresowej kontroli, w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi (gramówka) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - 1) zupy- 75°C
 - 2) II danie- 65°C
 - 3) gorące napoje 80°C
 - 4) sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C.
12. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt we właściwym czasie dostarczenia wyżywienia przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dokumentacji potwierdzającej ilość dostarczanych posiłków.
14. Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych.
15. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z wcześniej dostarczonym jadłospisem.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności oraz artykułów spożywczych w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w terminie 2h od momentu zwrotu.
18. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych.
19. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
20. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz. U. 2020 r., poz. 2021) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
21. Rozliczenie za dostarczone posiłki następować będzie w transzach miesięcznych. Podstawą zapłaty za posiłki będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po zakończeniu każdego miesiąca, określająca liczbę faktycznie dostarczonych posiłków.
22. W przypadku korzystania z podwykonawców, Zamawiający zastrzega obowiązek spełniania powyższych wymagań przez podwykonawcę zamówienia.

§2 WYNAGRODZENIE

1. Zgodnie z formularzem ofertowym Zamawiający za realizację przedmiotu umowy zapłaci łączną kwotą nie wyższą niż: wartość brutto w tym kwota podatku VATzł.
2. Strony ustalają wartość jednostkową posiłku w następujący sposób:
 - cena 1 zestawu netto
 - cena 1 zestawu brutto
3. W kwocie wymienionej w ust. 1 zawarte są wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, a w szczególności koszty przygotowania posiłków, dostawy, wniesienia towaru oraz kosztów związanych z wystąpieniem awarii i zapewnieniem posiłków o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. Wynagrodzenie powinno zawierać także należne opłaty wynikające z przepisów prawa.
4. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonych ilości posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez dyrektora placówki. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
5. Fakturę należy wystawić na: **Dariusz Osiak „Biuro Przygotowywania Projektów i Zarządzania Funduszami UE”, Gołęb, ul. Puławska 63, 24-100 Puławy, NIP 7161714139.**
6. Ceny jednostkowe przedmiotu umowy nie podlegają zmianie oraz waloryzacji w okresie obowiązywania umowy.
7. Podstawą do wystawienia faktur na koniec miesiąca kalendarzowego przez Wykonawcę jest podpisanie przez strony protokołu odbioru.
8. Fakt niedostarczenia posiłków lub dostarczenia posiłków 30 minut później w stosunku do godzin określonych w SIWZ będzie traktowany jako brak realizacji umowy w danym dniu i nie będzie stanowił podstawy do dokonania zapłaty za realizację usługi w tym zakresie. Płatność będzie regulowana przez Zamawiającego po każdym miesiącu, w którym odbyła się dostawa przedmiotu umowy i dokonany został przez Zamawiającego odbiór, przelewem w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury VAT, na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
9. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
10. Wynagrodzenie będzie płatne przez Zamawiającego z rachunku bankowego Zleceniodawcy, utworzonego na potrzebę realizacji Projektu.
11. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego 2014-2020 Oś priorytetowa 9 Rynek pracy Działanie 9.4 Godzenie życia zawodowego i prywatnego. W związku z powyższym Zleceniodawca dopuszcza przesunięcia w terminie płatności wynagrodzenia spowodowane wstrzymaniem finansowania projektu przez Instytucję Zarządzającą, w tym również spowodowane brakiem środków na realizację Projektu.

§3 TERMIN I WARUNKI DOSTAW

1. Zamówienie realizowane będzie w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2022 r. z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. Zamawiający dopuszcza możliwość wydłużenia okresu realizacji zamówienia w przypadku wydłużenia okresu realizacji projektu.

§4 PRAWA I OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do udostępnienia dokumentacji związanej z żywieniem w celu oceny wywiązywania się ze zobowiązań.
2. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących dostarczanych posiłków.
3. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą niezwłocznej wymianie na koszt Wykonawcy.

4. Zamawiający ma prawo w każdym momencie realizacji zamówienia do kontroli sposobu wykonywania zamówienia. Kontrola odbywać się będzie w miejscach realizacji zamówienia i ma na celu weryfikację rzeczywistych warunków jego wykonywania, w szczególności weryfikację udziału wskazanych przez Wykonawcę osób przy wykonywaniu zamówienia.

§5 ZOBOWIĄZANIA I ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie, tj.:
 - 1) dostarczane produkty żywnościowe będą świeże, a produkty gotowane przygotowywane tego samego dnia, co świadczenie usług cateringowych;
 - 2) termosy do przewozu posiłków będą wysterylizowane zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi;
 - 3) posiłki Wykonawca dostarczać będzie w osobnym termosie oraz w pojemnikach jednorazowego użytku (porcjowane) z sztućcami w ilości odpowiadającej ilości zamawianych w danym dniu posiłków.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy za szkody wyrządzone osobom trzecim wynikające z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w świadczeniu usług cateringowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby Zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich.
4. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 2 dni roboczych, na każde wezwanie Zamawiającego do:
 - 1) przedłożenia aktualnego dokumentu z Sanepidu zezwalającego na prowadzenie usług cateringowych.
 - 2) przedłożenia aktualnego dokumentu z Sanepidu stwierdzającego, że samochód wykorzystywany przy świadczeniu usługi odpowiada wymaganiom sanitarno- higienicznym do transportu żywności.

§6 NADZÓR NAD REALIZACJĄ UMOWY

1. Za realizację umowy odpowiedzialni są po stronie:
 - 1) Zamawiającego:
 - 2) Wykonawcy:.....

§7 ODSTĄPIENIE OD UMOWY / ZMIANY UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w szczególności:
 - 1) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie przedmiotu niniejszej umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach, w takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu za wykonaną część niniejszej umowy,
 - 2) otwarcia likwidacji lub złożenia wniosku o ogłoszenie upadłości Wykonawcy,
 - 3) prawomocnego zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 4) utraty przez Wykonawcę uprawnień do prowadzenia przedmiotowej działalności.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o zaistnieniu okoliczności uzasadniającej odstąpienie, w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§8 KLAUZULA INFORMACYJNA

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 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) informuję, iż:

- 1) Administratorem Państwa danych będzie Dariusz Osiak „Biuro Przygotowywania Projektów i Zarządzania Funduszami UE”, Gołąb, ul. Puławska 63, 24-100 Puławy, NIP: 7161714139.
- 2) Podane przez Państwa dane osobowe nie będą wykorzystywane do decyzji opartej na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, ani nie zostaną przekazane do państwa

trzeciego (poza obszar Unii Europejskiej, Islandii, Norwegii i Lichtensteinu) lub organizacji międzynarodowej.

§9 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zmiana niniejszej umowy wymaga sporządzenia aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze negocjacji.
3. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu sprawy sporne wynikłe z realizacji umowy rozpatrywane będą przez Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Do spraw nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
5. Umowę sporządzono w 2 (dwóch) jednobrzmiących egzemplarzach: 1 (jeden) egzemplarz dla Zamawiającego i 1 (jeden) egzemplarz dla Wykonawcy. Załącznik wymieniony w treści umowy stanowi jej integralną część.
6. Integralną część niniejszej umowy stanowi – Formularz Ofertowy.

.....
(Zamawiający)

.....
(Wykonawca)