



PROJEKT UMOWY

Umowa zawarta w dniu w Chrostkowie z Wykonawcą wybranym w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, pomiędzy:

Gminą Chrostkowo, Chrostkowo 99, 87-602 Chrostkowo, NIP: 466 032 66 55,

reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej **ZAMAWIAJĄCYM**

a

(nazwa i siedziba Wykonawcy oraz jego adres).

NIP:, Regon:

reprezentowaną przez:

1.....

zwanym dalej **WYKONAWCĄ**

Na podstawie dokonanego przez „Zamawiającego” wyboru oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego przeprowadzonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

§1

Niniejsza umowa realizowana jest w ramach projektu „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego”, którego partnerem i częściowym realizatorem jest Zamawiający w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Poddziałania 09.03.02 Rozwój usług społecznych.

§ 2

Umowa współfinansowana jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

§3

Umowę zawiera się na czas określony od dnia podpisania umowy na okres 18 miesięcy.

§ 4

1. Przedmiotem zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego są Usługi cateringowe - wyżywienia dla 30 podopiecznych Dziennego Domu Pobytu (Dziennego Domu Senior+) w gminie Chrostkowo w ramach projektu „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Poddziałania 09.03.02 Rozwój Usług Społecznych. Projekt „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

2. Realizacja przedmiotu zamówienia polegać będzie w szczególności na:

- przygotowaniu i wydawaniu posiłków: śniadań i obiadów,
- przygotowaniu, dowożeniu i wydawaniu gotowych posiłków dla osób niesamodzielnych, w tym niepełnosprawnych oraz seniorów, uczęszczających do DDP
- dostarczaniu posiłków dla uczestników projektu do DDP w Stalmierzu, w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywnieniu (pojemniki zapewnia Wykonawca). Zamawiający dopuszcza możliwość dowozu posiłków do domów uczestników projektu z powodu zagrożenia epidemicznego COVID-19,

- zapewnieniu przez Wykonawcę naczyń dostosowanych do rodzaju podawanych posiłków i sztuczy w ilości minimum odpowiadającej ilości zamawianych posiłków,
- porcjowanie posiłków dla uczestników projektu, spożywających posiłki w DDP,
- obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie, w dni robocze od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni wolnych od pracy) w godzinach od 9:00 do 17:00. Przewidywana ilość posiłków (porcji) w ciągu 1 pełnego roku wynosi:

1) śniadania – 30 osób x 22 dni x 18 miesięcy = 11 880 posiłków;

2) obiady – 30 osób x 22 dni x 18 miesięcy = 11 880 posiłków;

Uwaga: Wielkość dostaw ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę łącznie 60 porcji posiłków każdego dnia (30 śniadań, 30 obiadów). Wymagane godziny dostarczania posiłków: śniadania 9:30-10:00, obiady 13:00-13:30. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.

3. Wymagania dla posiłków:

- 3.1 Wykonawca winien przedstawić do oferty jadłospisy na cały miesiąc (20 dni) przedmiotu zamówienia rozpisany na dekady wraz z gramaturą posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni roboczych). Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów
- 3.1.1 Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
 - A. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym (dotyczy posiłków obiadowych)
 - B. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym,;
 - C. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
 - D. w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty).
 - E. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - H. odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny,
- 3.2 Produkty wykorzystywane do tzw. „obkładu” – tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone.
- 3.3 Zamawiający wymaga porcjowania posiłków wraz z podaniem do stołu na tacach dla mieszkańców spożywających posiłki w jadalni.
- 3.4 Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
- 3.5 Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
- 3.6 W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
- 3.7 Wykonawca zobowiązuje się:
 - A. przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r. ze zm.).
 - B. przygotowywać posiłki spełniające Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując określone przepisami prawa normy i wymogi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną

wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

- C. przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 - D. dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy,
- 3.8 Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczestników przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
 - 3.9 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
 - 3.10 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
 - 3.11 Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
 - 3.12 W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 - 3.13 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
 - 3.14 Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań oraz wydania posiłku.
- 4. Pozostałe wymagania:**
- 4.3 Rodzaj i liczba dostarczonych posiłków winna odpowiadać dziennemu zestawieniu diet składanych przez Zamawiającego.
 - 4.4 Inne wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:
 - a) codzienne obiady składać się muszą z dwóch dań, tj. zupy i dania głównego oraz kompotu lub soku;
 - b) śniadania winny zawierać dodatek warzywny (np. pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, sałata), do śniadania herbata i kawa;
 - c) produkty takie jak miód, dżem, powidła, warzywa do śniadania i kolacji muszą być podawane w dodatkowym naczyniu lub w opakowaniach jednorazowych;
 - d) zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów np. zupy, sosy w proszku;
 - e) Wykonawca wymaga zachowania w piątki i wigilię potraw postnych.
 - 4.5 W celu podania posiłków dla uczestników projektu, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do kuchni (pomieszczenia wydawania posiłków).
- 5. Dystrybucja posiłków**
- 5.1 Wykonawca odpowiada za przygotowanie, dostarczanie, dzielenie, porcjowanie i podawanie posiłków, z uwzględnieniem rodzaju diet oraz zgodnie z Wykazem (dziennym zestawieniem diet) przedstawianym Wykonawcy przez Zamawiającego, najpóźniej do godziny 10-tej w dniu poprzedzającym zamówienie.
 - 5.2 Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków innych, niż przygotowanych tego samego dnia.

- 5.3 Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zakupi produkty do produkcji posiłków. Wszystkie produkty wykorzystywane do produkcji muszą być dopuszczone do obrotu w kraju, odpowiadać wymaganiom jakościowym stawianym przez Polską Normę, muszą być wytworzone zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość, bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowań towaru, w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami oraz muszą posiadać prawidłowe terminy ważności
- 5.4 Ilościowego oraz jakościowego odbioru posiłków dokonują wyznaczeni przez Zamawiającego pracownicy.
- 5.5 Przygotowanie pojemników transportowych z potrawami dla uczestników projektu spożywających posiłki, należy do obowiązków Wykonawcy i winno gwarantować utrzymanie wymaganej temperatury posiłków przez okres 2 godzin od momentu ich wydania uczestnikom projektu oraz należyte warunki sanitarne podczas transportu posiłku.
Zamawiający codziennie będzie informował Wykonawcę o ilości posiłków.
Ponadto Zamawiający wymaga, aby każda potrawa była transportowana w oddzielnym pojemniku tj. np. oddzielnie mięso, oddzielnie sos, oddzielnie zupa.

6. Zasady składania zapotrzebowania na posiłki:

- 6.1 Przewidywana przez Zamawiającego dzienna liczba całodziennych porcji wynosi 30 śniadań i 30 obiadów
- 6.1.4 Przewidywana łączna maksymalna liczba śniadań i obiadów w okresie trwania umowy dla uczestników projektu wynosi: 30 osób x 22 dni x 18 miesięcy = **11 880 posiłków (śniadań i obiadów)**;
- 6.2 Zamawiający zastrzega, iż rzeczywista liczba posiłków z podziałem na diety, zależna będzie od liczby uczestników projektu przebywających na terenie DDP. O dokładnej ilości porcji z podziałem na poszczególne diety, Zamawiający będzie informował Wykonawcę, najpóźniej do godziny 10-tej w dniu poprzedzającym zamówienie, w formie elektronicznej, telefonicznej lub pisemnej. W sytuacjach nieprzewidzianych (np. związanych z pobytem w szpitalu), Zamawiający poinformuje o zmianie ilości porcji najpóźniej na 2 godziny przed podaniem posiłku.
- 6.3 Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania zmiennego dziennego zapotrzebowania na ilości posiłków.

7. Forma i sposób przygotowania jadłospisu:

- 7.1 Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów i potraw, ilość produktów, gramaturę, dni w jakich dany produkt lub potrawa będą serwowane z uwzględnieniem śniadania i obiadu.
- 7.2 Jadłospisy powinny być zgodne z normami żywienia, opisem przedmiotu zamówienia i zawierać ilości produktów wskazane w opisie przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego, jednak nie mniejsze niż zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla poszczególnych diet.
- 7.3 Wyżywienie należy planować na 5 dni z wyszczególnieniem gramatury posiłków, a jadłospis dostarczyć Zamawiającemu oraz wywiesić w widocznym miejscu świadczenia usługi.
- 7.4 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia 5 – dniowego jadłospisu Zamawiającemu – w terminie najpóźniej ostatniego dnia roboczego tygodnia, poprzedzającego tydzień realizacji 5 – dniowego jadłospisu. Zamawiający zatwierdza przedstawiony przez Wykonawcę jadłospis poprzez przesłanie do Wykonawcy informacji na adres poczty elektronicznej, że przedłożony przez niego jadłospis został zaakceptowany przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzenia zmian, jeżeli przedmiotowy jadłospis nie odpowiada wymaganiom stawianym przez Zamawiającego.
- 7.5 Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego jadłospisu.

8. Pozostałe wymagania w zakresie realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązany jest nadto do:

- 8.1 Planowania posiłków dietetycznych zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów, zachowania wymaganej przez Zamawiającego temperatury posiłków;
- 8.2 Odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych i ich zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 8.3 Używania środków myjących i dezynfekujących przeznaczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością i dopuszczonych do obrotu na terenie Unii Europejskiej;
- 8.4 Zamawiający wymaga aby żywienie uczestników projektu obsługiwane było przez minimum jednego pracownika oddelegowanego przez Wykonawcę.

- 8.5 Przekazywania Zamawiającemu próbki posiłków/potrav w celu oceny walorów smakowych. Wartość tych próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
- 8.6 Posiłki będą wydawane uprawnionym uczestnikom projektu, a wynagrodzenie należne Wykonawcy obejmować będzie rzeczywistą liczbę posiłków wydanych w danym okresie rozliczeniowym. Ustala się miesięczny okres rozliczeniowy (miesiąc kalendarzowy). Po upływie każdego miesiąca kalendarzowego Wykonawca przedstawi miesięczne zestawienie wydanych posiłków, które będzie stanowić podstawę wypłaty wynagrodzenia.
- 8.7 W opisie przedmiotu zamówienia określone zostały przez Zamawiającego ilości stanowiące przewidywane maksymalne ilości dzienne wydawanych posiłków. Realizowane zamówienie w każdym z elementów nie może przekroczyć określonej maksymalnej ilości dziennej wydawanych posiłków.
- 8.8 Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający wymaga, ażeby Wykonawca lub podwykonawca zatrudnił osoby, które będą przygotowywały i wydawały wyżywienie (śniadania i obiady) uczestnikom projektu na podstawie umowy o pracę, gdyż czynności te polegają na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.– Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.).
- 8.9 Zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno trwać do końca upływu terminu realizacji zamówienia; w przypadku, rozwiązania stosunku pracy przez osoby wymienione powyżej albo przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca będzie obowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby;
- 8.10 W przypadku zatrudnienia osób opisanych powyżej, Wykonawca na etapie wykonywania zamówienia, przedstawia Zamawiającemu umowę o pracę a w przypadku zatrudnienia osób niepełnosprawnych umowę o pracę i dokument poświadczający niepełnosprawność zatrudnionych osób;
- 8.11 Zamawiający ma prawo w każdym okresie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji zatrudnienia w/w osób, zaś Wykonawca ma obowiązek przedstawić ją niezwłocznie Zamawiającemu;
- 8.12 Zatrudnienie minimalnej liczby wskazanych osób powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osób. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania w/w osób.
- 8.13 W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, o których mowa w pkt 8.10 oraz zatrudnienia osoby, o której mowa w pkt 8.11, Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
- 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia i żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów.
- 8.14 Nie spełnienie wymogu, o którym mowa w pkt. 8.10 oraz pkt 8.11 skutkować będzie nałożeniem kary umownej lub odstąpieniem przez Zamawiającego od umowy.
- 8.15 Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego, o każdej kontroli podjętej przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną.
- 8.16 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie zrealizowane zamówienie, nawet gdy ilość uczestników projektu będzie niższa niż zakładana w przedmiocie zamówienia. Cena brutto za 1 śniadanie i 1 obiad dla 1 osoby na 1 dzień będzie podstawą do miesięcznego wyliczenia faktycznej należności dla Wykonawcy.
- 8.17 Faktury lub elektroniczne faktury częściowe/miesięczne wystawiane będą przez Wykonawcę za faktycznie zrealizowany przedmiot zamówienia w danym miesiącu kalendarzowym wraz z załączonym zestawieniem rzeczowym, potwierdzonym przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
- 8.18 **Płatności dokonywane będą przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni od dnia przyjęcia prawidłowo wystawionej faktury VAT przez Zamawiającego.**

§ 5

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy, szczegółowo określonego w § 4 niniejszej umowy na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia, która stanowi integralną część umowy.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot umowy z najwyższą starannością, rzetelnie i skutecznie oraz przy uwzględnieniu zawodowego charakteru prowadzonej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje stosowną wiedzą, odpowiednią bazą i środkami do wykonania przedmiotu zamówienia.
3. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno - epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia - wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, a także określonymi w niniejszej umowie.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o których mowa w niniejszym paragrafie.
5. W razie powstania szkód związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy z winy wykonawcy, zamawiający może wstrzymać się z wypłatą wynagrodzenia do czasu rozstrzygnięcia sporu, nie dłużej jednak niż 3 miesiące.
6. Wykonawca ma obowiązek przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

§ 7

1. Strony oświadczają, że będą wymieniać informacje potrzebne do starannego i należytego wykonania obowiązków wynikających z umowy.
2. Strony zobowiązują się do zachowania poufności oraz właściwego zabezpieczenia informacji udostępnionych w ramach wykonywania niniejszej umowy.

§ 8

1. Wykonawca odpowiada w pełnej wysokości za wszelkie szkody wynikające z nie zachowania staranności, o której mowa w § 7.
2. W razie powstania szkód związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy z winy wykonawcy, zamawiający może wstrzymać się z wypłatą wynagrodzenia do czasu rozstrzygnięcia sporu, nie dłużej jednak niż 3 miesiące.

§ 9

Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli przestrzegania przez wykonawcę postanowień umowy, w tym warunków określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia 8.10 i 8.11.

§ 10

1. Oferta przetargowa wraz z załącznikami i Specyfikacją Warunków Zamówienia jest wiążąca dla stron.
2. Cena brutto (w tym należny podatek od towarów i usług – VAT) za 1 wyżywienie (śniadanie i obiad) dla 1 osoby na 1 dzień wynosi: PLN, (słownie:), cena netto wynosi PLN, podatek VAT w wysokości PLN.
3. Łączna wartość brutto (w tym należny podatek od towarów i usług – VAT) za cały przedmiot zamówienia w okresie obowiązywania umowy, tj. Przewidywanych 11 880 porcji wyżywienia (śniadań i obiadów) wynosi: PLN, (słownie:), łączna cena netto wynosi PLN, podatek VAT w wysokości PLN.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie zrealizowane zamówienie, nawet gdy ilość osób korzystających z wyżywienia będzie niższa niż zakładana w warunkach niniejszej umowy. Cena brutto za 1 wyżywienie (śniadanie i obiad) dla 1 osoby na 1 dzień będzie podstawą do miesięcznego wyliczenia faktycznej należności dla wykonawcy.
5. Faktury VAT częściowe/miesięczne wystawiane będą przez Wykonawcę za faktycznie zrealizowany przedmiot zamówienia w danym miesiącu kalendarzowym wraz z załączonym zestawieniem rzeczowym, potwierdzonym przez Kierownika DDP.

6. Płatności dokonywane będą przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni od dnia przyjęcia prawidłowo wystawionej faktury VAT przez Zamawiającego.
7. Wykonawca gwarantuje stałość cen jednostkowych dostarczanych dziennych posiłków do dnia zakończenia realizacji Umowy.

§ 11

W celu należytego wykonania umowy w zakresie ochrony danych osobowych strony zawrą odrębną umowę.

§ 12

1. Strony postanawiają, że obowiązującą je formę odszkodowania stanowią kary umowne, z zastrzeżeniem ust § 12 ust. 4.
2. Kary te będą naliczane w następujących wypadkach i wysokościach:
 - 1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) Strony ustalają karę umowną, którą Wykonawca zapłaci Zamawiającemu w wysokości 50 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych) za każdy nie wydany lub niedowieziony w terminie posiłek lub niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia, w tym w szczególności niezgodnym z jadłospisem lub wydanym niezgodnie z warunkami umowy.
 - b) Strony ustalają karę umowną, którą Wykonawca zapłaci Zamawiającemu w wysokości 200 zł (słownie: dwieście złotych) za każdy dzień niewykonania obowiązku określonego w pkt 8.10 oraz pkt 8.11 SWZ, z uwzględnieniem liczby osób zaoferowanych do zatrudnienia w ofercie.
 - 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 15% ceny brutto określonej w § 10 ust. 3 umowy – całości zamówienia w przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego z zastrzeżeniem postanowień art. 456 ustawy Pzp. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od niniejszej umowy na podstawie art. 456 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca nie zachowuje prawa do kary umownej.
 - 3) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% ceny brutto określonej w § 10 ust. 3 umowy – całości zamówienia w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Niezależnie od kar umownych Wykonawca zobowiązany jest usunąć nieprawidłowości naruszenia, które stanowią niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania.
4. Strony zastrzegają prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach zawartych w Kodeksie Cywilnym.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.
6. Maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony wynosi 30% ceny brutto określonej w § 10 ust. 3 umowy – całości zamówienia.
7. W przypadku wydania posiłków nie spełniających warunków niniejszej umowy wysokość wynagrodzenia ulega odpowiedniemu zmniejszeniu, niezależnie od innych skutków niewłaściwego wykonania zobowiązania (np. kary umowne), z zastrzeżeniem, że Wykonawcy nie należy się wynagrodzenie za każdy posiłek nie spełniający określonych w niniejszej umowie i SWZ.

§ 13

Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy za uprzednim dostarczeniem Wykonawcy stosownego pisemnego oświadczenia woli:

1. w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień i warunków umowy, w szczególności:
 - 1) naruszenia terminów i godzin ustalonych w zakresie dostarczania i wydawania posiłków;
 - 2) uniemożliwienia lub utrudnienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli prawidłowości realizacji zamówienia przez Wykonawcę,
 - 3) stwierdzenia uchybień w zakresie warunków przygotowywania i wydawania posiłków przez Zamawiającego lub Stację Sanitarno-Epidemiologiczną;
 - 4) stwierdzenia naruszenia norm żywieniowych w przygotowywanych posiłkach;
 - 5) nie rozpoczęcia świadczenia usług oraz nie realizowania usług, pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
 - 6) naruszenia wymagania określonego w pkt 8.10 i 8.11 SWZ, pomimo wezwania przez Zamawiającego i wyznaczenie terminu na usunięcie tych naruszeń nie dłuższego niż 3 dni robocze;

- 7) naruszenia zobowiązania wykonywania zamówienia z zaferowanym zastosowaniem naczyń ceramicznych i sztuków metalowych,
- 8) uniemożliwienia lub utrudnienia Zamawiającemu kontroli prawidłowości wykonywania zamówienia w tym kontroli obowiązku o którym mowa w pkt 8.10 i 8.11 SWZ.

W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z powyższych przyczyn, Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za zrealizowany zakres przedmiotu umowy do dnia rozwiązania umowy wskutek odstąpienia. Przed złożeniem oświadczenia o odstąpieniu Zamawiający może wezwać Wykonawcę do usunięcia stanu niewykonania lub nienależytego wykonywania umowy.

W przypadkach określonych powyżej Zamawiający zachowuje roszczenie o zapłatę kar umownych należnych mu za okres do dnia odstąpienia od umowy.

2. Zamawiający może także odstąpić od umowy w przypadkach określonych w art. 456 ust. 1 ustawy Pzp.

§ 14

1. Spory wynikłe z realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

2. Każda ze stron zobowiązuje się do powiadomienia drugiej strony o każdorazowej zmianie swojego adresu. W przypadku braku powiadomienia o zmianie adresu doręczenia dokonane na ostatnio wskazany adres będą uważane za skuteczne ze wszystkimi skutkami prawnymi doręczenia.

§ 15

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą zostać wprowadzone w formie pisemnego aneksu do umowy, zgodnie z art. 455 ustawy Pzp.

2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w niżej wymienionych przypadkach:

1) zmiany rzutujące na wynagrodzenie:

- możliwa jest zmiana postanowień umowy w związku ze zmianą stawki podatku od towarów i usług (VAT) lub narzuceniem innych obciążeń publiczno-prawnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy;

2) gdy z przyczyn organizacyjnych konieczna będzie zmiana danych teled adresowych i adresowych określonych w umowie;

3) Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu wydawania żywienia (śniadania i obiady) na posiłki dowożone do domów uczestników projektu, w związku z COVID-19;

4) Zamawiający dopuszcza możliwość do zmiany terminu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 16

1. Realizacja Umowy przez Wykonawcę wymaga dostępu do danych osobowych przetwarzanych przez Zamawiającego w rozumieniu ustawy z dnia 10 maja 2018 roku

o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2018, poz. 1000 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem 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) z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE. L Nr 119, str. 1), przy czym żadna ze Stron nie będzie decydowała o celach i środkach ujawnionych im danych osobowych w imieniu drugiej Strony i nie będzie jej wydawała poleceń w tym zakresie (nie nastąpi powierzenie przetwarzania danych osobowych).

2. Każda ze Stron we własnym zakresie jest odpowiedzialna za pozyskanie zgód osób, których dane będą udostępniane drugiej Stronie.

3. Każda ze Stron we własnym zakresie jest odpowiedzialna za wdrożenie takich środków technicznych i organizacyjnych przy uwzględnieniu stanu wiedzy technicznej, kosztu wdrażania oraz charakteru, zakresu, kontekstu i celów przetwarzania oraz ryzyko naruszenia praw lub wolności osób fizycznych o różnym prawdopodobieństwie wystąpienia i wadze zagrożenia, aby zapewnić bezpieczeństwo przetwarzanych przez nich danych osobowych odpowiadające temu ryzyku.

§ 17

1. Zamawiający przewiduje, że dokona się zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia, w następujących przypadkach i zakresie:

a) terminu realizacji zamówienia – z przyczyn niezależnych od stron umowy;

b) terminu realizacji umowy spowodowanego siłą wyższą, w tym działaniami sił przyrody albo innymi niezależnymi okolicznościami, których nie można było przewidzieć pomimo zachowania należytej staranności;

- c) wszelkich zmian umowy, o ile konieczność ich wprowadzenia wyniknie ze zmiany obowiązujących przepisów prawa lub gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych lub zaleceń Instytucji Zarządzającej;
 - d) wszelkich zmian umowy, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy, mających charakter zmian nieistotnych, tj. takich o których wiedza na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o zamówienie lub na wynik postępowania
 - e) wprowadzenia zmian zgodnych z wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 – na warunkach określonych w tych wytycznych;
 - f) zmiany terminu realizacji Umowy, w szczególności gdy: - zmiana terminu będzie następstwem działania organów administracji publicznej; - wystąpi siła wyższa, mająca istotny wpływ na realizację przedmiotu Umowy; - dochowanie terminu wskazanego pierwotnie okazało się niemożliwe z powodu okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności wstrzymania realizacji Umowy przez Zamawiającego; – o czas występującego opóźnienia wynikającego z zaistniałego utrudnienia lub uniemożliwienia; - konieczne okażą się dodatkowe uzgodnienia, pozwolenia lub zgłoszenia związane z zamówieniem, Warunkiem wprowadzenia zmian jest uprzednie poinformowanie na piśmie drugiej Strony o ujawnionych okolicznościach (wraz z uzasadnieniem) powodujących konieczność zmian w Umowie, a jeżeli zmiana będzie miała wpływ na warunki dofinansowania – konieczne może być uzyskanie zgody Instytucji Zarządzającej. Każda zmiana, pod rygorem nieważności, zostanie wprowadzona w formie pisemnej.
2. Wykonawca oświadcza, że akceptuje okoliczność, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dotyczące dane identyfikujące, przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. 2001 r. poz. 1198 z późn. zm.), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.
3. Strony w drodze odrębnego porozumienia, zawartego na uzasadniony wniosek Wykonawcy, mogą uzgodnić, które informacje będą stanowiły tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy i nie będą podlegały udostępnieniu w trybie określonym w ust. 1.

§ 18

1. Prawa i obowiązki wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przenoszone przez żadną ze stron na osoby trzecie.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Jeżeli którekolwiek z postanowień niniejszej Umowy okaże się nieważne w całości lub części pozostałe postanowienia pozostają w mocy Strony zaś zobowiązują się na wniosek którejkolwiek z nich do zastąpienia nieważnych postanowień, postanowieniami, których moc prawna i skutek ekonomiczny będą najbardziej zbliżone do postanowień zastępowanych.
4. Treść oferty oraz ogłoszenia o zamówieniu i SWZ stanowią integralną część umowy, do których przestrzegania Wykonawca jest zobowiązany.

§ 19

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron oraz jednym dla Partnera Wiodącego – Fundacji Werwa.

Wykonawca:

Zamawiający: