

Nr sprawy: 07/2018/BZ

Załącznik Nr 4 do SIWZ – Wzór umowy

Umowa Nr .....

zawarta w Pałecznicy w dniu .....r. pomiędzy:

Parafią Rzymskokatolicką pw. Św. Jakuba Apostoła w Pałecznicy, ul. św. Jakuba 10, 32-109 Pałecznicza, NIP: 6591176112, REGON: 040049736 zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

1. Księdza Proboszcza Bogdana Pasisz

a

.....  
zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

1. ....

2. ....

#### § 1.

1. Zamówienie realizowane jest ramach projektu pn. "Utworzenie Placówki Wsparcia Dziennego przy Parafii w Pałecznicy" w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 9 Oś Priorytetowa: Region spójny społecznie, Działanie 9.2.: Usługi społeczne i zdrowotne , Poddziałanie 9.2.1.: Usługi społeczne i zdrowotne w regionie, Typ projektu: C. wsparcie dla tworzenia i/lub działalności placówek wsparcia dziennego dla dzieci i młodzieży. Numer projektu: RPMP.09.02.01-12-0380/17
2. Wykonawca został wyłoniony w postępowaniu prowadzonym w trybie otwartego zapytania ofertowego, zgodnie z zasadą konkurencyjności, z uwzględnieniem warunków i procedur, określonych w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-202.
3. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej umowy.

#### § 2

Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usługi przygotowania i dostawy posiłków dla 32 osób w ramach Projektu pn. „Utworzenie Placówki Wsparcia Dziennego przy Parafii w Pałecznicy” w roku szkolnym oraz w okresie wakacyjnym, a także usługi przygotowania i dostarczenia cateringu na superwizje dla pracowników Placówki Wsparcia Dziennego. W roku szkolnym zamówienie będzie obejmowało przygotowanie i dostarczenie ciepłego posiłku, przekąski i napoju. W okresie wakacyjnym zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie II śniadania, obiadu, podwieczorka i napoju.. Catering na superwizje/szkolenie obejmuje przygotowanie i dostarczenie do siedziby Placówki Wsparcia Dziennego (Pałecznicza, ul. Strażacka 5/1) posiłków na przerwę kawową i obiadów.

## **I. Wyżywienie w roku szkolnym**

W roku szkolnym zamówienie będzie obejmowało przygotowanie i dostarczenie ciepłego posiłku, przekąski, napoju oraz odbiór resztek po posiłku.

1. Ciepły posiłek złożony z jednego dania ciepłego: ciepłego dania „jednogarnkowego” z pieczywem lub drugiego dania.
2. Przekąska złożona z rogalika/babeczki/kawałka ciasta.
3. Napój w postaci soku pomarańczowego lub jabłkowego lub niegazowanej wody mineralnej o pojemności min. 0,5 l.

## **II. Wyżywienie w okresie wakacyjnym**

W okresie wakacyjnym zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie II śniadania, obiadu, podwieczorka, napoju oraz odbiór resztek po posiłku.

1. II śniadanie złożone z kanapek.
2. Obiad złożony z: zupy oraz drugiego dania.
3. Podwieczorek złożony z drożdżówki/rogalika/babeczki/kawałka ciasta.
4. Napój do II śniadania i podwieczorku sok pomarańczowy lub jabłkowy, kompot do obiadu.

W 2 dni w miesiącu zamiast wyżywienia wymienionego wyżej Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia suchych prowiantów dla 30 Uczestników/Uczestniczek Projektu oraz 2 wychowawców na jednodniowe wycieczki. Suchy prowiant złożony z 1 butki jedna z wędliną/serem żółtym, butelka plastikowa o pojemności 1 litr wody mineralnej niegazowanej, owoc, wafelek, paluszki lub krakersy lub inne ciastka odpowiednie na podróż). Zamawiający o będzie przekazywał informację o przygotowaniu suchych prowiantów na tydzień przed każdym wyjazdem.

## **III. Catering**

Catering na superwizje/szkolenie obejmuje przygotowanie i dostarczenie do siedziby Placówki Wsparcia Dziennego (Pałacznica, ul. Strażacka 5/1) posiłków na przerwę kawową, obiadów oraz odbiór resztek po posiłku.

1. Przerwa kawowa złożona z co najmniej trzech rodzajów ciastek, drobnych słonych lub słodkich przekąsek typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce (co najmniej 200 gram na osobę), gorącej kawy, gorącej herbaty, wody gazowanej i niegazowanej (co najmniej 0,5 litra na osobę), cukru, śmietanki do kawy oraz cytryny.
2. Obiad złożony z zupy (co najmniej 300ml na osobę), porcji mięsa (co najmniej 150 gram na osobę), ziemniaków (co najmniej 150 gram na osobę) lub ryżu (co najmniej 150 gram na osobę) lub frytek (co najmniej 150 gram na osobę), surówki (co najmniej 150 gram na osobę), gorącej kawy, gorącej herbaty, wody gazowanej i niegazowanej (co najmniej 0,5 litra na osobę), cukru, śmietanki do kawy oraz cytryny.
3. Poczęstunek na szkoleniach ma być dostępny przez cały okres trwania szkolenia. Powinien być uzupełniany podczas trwania obiadu.

### § 3.

Zamawiający oświadcza, że rzeczywista ilość zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od ostatecznej liczby Uczestników/Uczestniczek i opiekunów.

### § 4.

1. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania usługi przygotowania i dostawy posiłków zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, zawartym w Zapytaniu ofertowym oraz opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym zał. nr 5 do Zapytania, w szczególności:

- a) dostarczenia posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem,
- b) ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji Uczestników/Uczestniczek – zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego,
- c) posiłki należy dostarczyć na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków na talerze, temperatura powinna wynosić co najmniej 63 °C,
- d) Wykonawca zapewni pracownika do wydawania posiłków,
- e) opakowania jednorazowego użytku muszą być zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu,
- f) po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, opakowania i inne pojemniki służące do dostarczenia i przechowywania żywności,
- g) jadłospis powinien być układany przez Wykonawcę na okres min. 5 dni i zatwierdzany przez Zamawiającego,
- h) posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), masło musi być świeże - nie można używać produktów masłopodobnych,
- i) wędliny muszą być wysokiej jakości, nie mogą zawierać dodatków skrobi, soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie),

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- Jadłospis powinien być urozmaicony zgodny z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i aktualną piramidą żywieniową dostępna na stronie Instytutu Żywności i Żywienia; potrawy nie mogą się powtarzać w tym samym tygodniu,
  - Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - Do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - Zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny
- j) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia

- podania – pobór i ich przechowywanie 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 2007r., Nr 80, poz.545)
- k) Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę,
  - l) za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Wykonawca,
  - m) wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia i Żywności, jak również z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i norm HACCP oraz muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej,
  - n) w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca powinien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. „suchy prowiant”, o planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie z tygodniowym wyprzedzeniem.
  - o) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U z dnia 28.08.2015r. poz.1256),
2. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 594 z późn.zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
  - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
  - c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków,

#### § 5.

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu urozmaicenia posiłków w związku z sezonowością i świętami.

#### § 6.

1. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przynajmniej raz na 6 miesięcy wyniki oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego lub wyniki badań laboratoryjnych próbek dostarczanych posiłków.

2. Za jakość dostarczanych przez Wykonawcę posiłków oraz prowadzenie monitoringu w zakresie parametrów określonych w umowie i Zapytaniu ofertowym odpowiada

.....

3. Zamawiający zastrzega możliwość reklamacji posiłków niezgodnych z zamówieniem (np. zbyt niska temperatura dostarczanych posiłków).
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania audytów w firmie Wykonawcy obejmujących:
  - prawidłowość planowania i realizacji jadłospisów dekadowych,
  - udział dietetyka w opracowaniu jadłospisów dla Uczestników/Uczestniczek.

#### § 7.

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych będących przedmiotem umowy zgodnie z niniejszą umową i z Zapytaniem ofertowym oraz przy zachowaniu obowiązujących przepisów prawa.
2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.

#### § 8.

1. Zamawiający wymaga od wykonawcy, aby w trakcie realizacji całego zamówienia jego działalność obejmowała społeczną i zawodową integrację osób niepełnosprawnych lub osób defaworyzowanych, będących członkami co najmniej jednej z poniższych grup społecznie marginalizowanych:
  - a) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm.);
  - b) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 645, 691 i 868);
  - c) osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. poz. 557, z późn. zm.), mających trudności w integracji ze środowiskiem;
  - d) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2016 r. poz. 546 i 960);
  - e) osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2016 r. poz. 930);
  - f) osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2012 r. poz. 680, z 2013 r. poz. 1650, z 2014 r. poz. 1004, z 2015 r. poz. 1607 oraz z 2016 r. poz. 783);
  - g) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
  - h) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2015 r. poz. 573 oraz z 2016 r. poz. 749).
2. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania w/w. osób.

3. Na żądanie zamawiającego wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania w/w. osób.
4. W przypadku niespełnienia w trakcie realizacji umowy wymaganej przez Zamawiającego klauzuli zastrzeżonej Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości 50% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 10 ust. 1 niniejszej umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne na zasadach ogólnych.

#### § 9.

1. Umowę zawiera się na czas oznaczony od 30 lipca 2018 r. do 31 grudnia 2020 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 4 niniejszej umowy).
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 10.

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy w okresie obowiązywania niniejszej umowy wynosi: ..... zł netto (słownie ..... zł:), plus należny podatek VAT w wysokości .....zł, co stanowi kwotę .....zł brutto (słownie: ..... zł).
2. Wynagrodzenie łącznie obejmuje:
  - 1) Wyżywienie w roku szkolnym: cena jednostkowa brutto za 1 osobę
    - Ciepły posiłek ..... zł
    - Przekąska ..... zł
    - Napój ..... zł
  - 2) Wyżywienie w czasie wakacji: cena jednostkowa brutto za 1 osobę
    - II śniadanie ..... zł
    - Obiad ..... zł
    - Podwieczorek ..... zł
    - Napój do II śniadania i podwieczorku, kompot do obiadu ..... zł
  - 3) Catering: cena jednostkowa brutto za 1 osobę
    - Przerwa kawowa ..... zł
    - Obiad ..... zł
3. Rozliczenia będą się odbywały na podstawie cen jednostkowych za poszczególne formy usługi oraz na podstawie faktycznych ilości zrealizowanych posiłków.

#### § 11.

1. Wynagrodzenie obejmuje wartość usługi oraz wszelkie koszty wynikające z realizacji umowy oraz wszelkie należne wg obowiązującego prawa podatki, w tym podatek VAT.
2. Rozliczenie za realizację poszczególnych usług nastąpi na podstawie faktury Wykonawcy.
3. Każda faktura musi zawierać wyraźne określenie umowy na podstawie, której jest wystawiana, pod rygorem zwrotu faktury i wstrzymania zapłaty do czasu przedłożenia prawidłowo



sporządzonej faktury bez naliczania odsetek przez Wykonawcę za opóźnienie w zapłacie.

4. W przypadku faktury VAT wystawionej niezgodnie z obowiązującymi przepisami lub zapisami umowy, jej zapłata zostanie wstrzymana do czasu otrzymania przez Zamawiającego faktury korygującej.
5. Należność za wykonaną usługę będzie przez Zamawiającego zapłacona każdorazowo w terminie do 30 dni od złożenia prawidłowej faktury przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy:  
.....
6. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
7. Faktura winna być wystawiona na następujące dane:

Nabywca:

Parafia Rzymskokatolicka pw. Św. Jakuba Apostoła w Pałecznicy, ul. św. Jakuba 10, 32-109 Pałecznica, NIP: 6591176112, REGON: 040049736

8. Przeniesienie na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
9. Zamawiający nie jest podatnikiem podatku VAT, posiada numer NIP: 6591176112.
10. Wykonawca jest podatnikiem podatku VAT, NIP – ....., REGON .....

#### § 12.

1. W przypadku realizowania umowy przez Wykonawcę niezgodnie z wymaganiami, określonymi w Zapytaniu ofertowym, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50% wynagrodzenia brutto odpowiednio za usługę, której uchybienie dotyczy.
2. W przypadku zaprzestania realizacji zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający zwróci się do innego Wykonawcy o zrealizowanie zadania i obciąży kosztami Wykonawcę.
3. Zamawiający może rozwiązać umowę w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych Umową, a w szczególności w przypadku:
  - niewywiązywania się z powierzonego zakresu obowiązków, w szczególności gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia,
  - dwukrotnej odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności,
  - trzykrotnym nienależytym wykonaniu usług cateringowych, skutkującym naliczeniem kar umownych w maksymalnej wysokości,
  - gdy wysokość kar umownych przekracza 20% wartości umowy.
4. Zamawiający nie dopuszcza powierzania wykonywania zobowiązań wynikających z umowy osobom trzecim.

#### § 13.

1. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega możliwość dokonania zmian w drodze aneksu do umowy.
2. Zakres zmian może dotyczyć m.in.:
  - 1) okresu i harmonogramu realizacji umowy,
  - 2) ostatecznej liczby osobodni,
  - 3) zasad płatności.

3. Zamawiający dopuszcza zmianę wynagrodzenia wykonawcy w przypadku zmiany w trakcie realizacji umowy:
- 1) stawki podatku od towarów i usług,
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

#### § 14.

.W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie powszechnie obowiązujące przepisy prawa, w szczególności przepisy kodeksu cywilnego.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy, związanych z realizowanym zamówieniem.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Ewentualne spory, mogące wyniknąć w okresie realizacji przedmiotu niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie w drodze negocjacji.
4. Jeżeli negocjacje nie dojdą do skutku lub nie przyniosą spodziewanego rezultatu, wszelkie sprawy sporne wynikłe z realizacji umowy rozpatrywać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego dokonywać żadnych cesji, związanych z realizacją przedmiotu niniejszej umowy pod rygorem nieważności.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Wykaz załączników do umowy:

1. Zapytanie ofertowe z dnia .....;
2. Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 5 do zapytania ofertowego;
3. Formularz ofertowy złożony w ofercie wykonawcy.

**Zamawiający:**

**Wykonawca:**