

WZÓR UMOWY

UMOWA NR/CKPŚ-DUBELT/2017

zawarta w dniu/...../..... r. w Białymstoku

pomiędzy:

Polskim Towarzystwem Ochrony Ptaków

ul. Mostowa 25, 17-230 Białowieża (adres do korespondencji: Sekretariat PTO, ul. Ciepła 17, 15-471 Białystok), NIP: 543-11-81-345 reprezentowanym przez:

.....

.....

zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**,

a:

.....,

zwanym w treści umowy **Wykonawcą**,

w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego nr **DUBELT-10/P/2017** prowadzonego w oparciu o zapisy *Regulaminu udzielania zamówień przez Polskie Towarzystwo Ochrony Ptaków* została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa wraz z dowozem i wydaniem wyżywienia uczestnikom workcampów, w siedzibie terenowej Zamawiającego tj. Stacji Terenowej PTO w Kalitniku (gmina Michałowo, powiat białostocki, woj. podlaskie).
2. Ilość workcampów: 5 spotkań. Czas trwania jednego workcampu wynosi 6 dni (poniedziałek-sobota). Przewidywana liczba uczestników workcampu: 12 osób. Zamawiający informuje, że liczba posiłków może być mniejsza, w zależności od liczby osób, które zgłoszą się i będą uczestniczyły w workcampach, o czym Zamawiający poinformuje z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Na dzienne wyżywienie składa się:
 - a) śniadanie (pieczywo, masło, wędlina, nabiał, warzywa oraz ciepły posiłek – np. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki, napoje – kawa, herbata, soki, cukier, cytryna, mleko/śmietanka),
 - b) obiad (zupa, drugie danie, deser, napój),
 - c) kolacja (pieczywo, masło, wędlina, nabiał, warzywa oraz coś na ciepło – np. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki, napoje – kawa, herbata, soki, z zastrzeżeniem, że śniadanie i kolacja jednego dnia nie może być taka sama oraz nie powinny powtarzać się w sąsiadujące dni, np. we wtorek i w środę).
4. Wielkość gramatury poszczególnych posiłków powinna wynosić:
 - a) śniadanie:
 - pieczywo: chleb/bułka; białe, razowe, pełnoziarniste (100 gr/os.),
 - wędlina (100 gr/os.),
 - nabiał: ser żółty, ser topiony (70 gr/os.),
 - masło (50 g/os.),
 - warzywa (80 g/os.),
 - danie na ciepło (300 g/os.),

- napoje: kawa, herbata (500 ml/os.)
- b) obiad:
 - zupa (330 g/os.),
 - drugie danie: mięso (120-150 g/os.), dodatki: ziemniaki, frytki, kasza, makaron (200 g/os.), surówka (80 g/os.), napój (200 ml/os.), deser (100 g/os.).
- c) kolacja:
 - pieczywo: chleb/bułka; białe, razowe, pełnoziarniste (100 g/os.),
 - wędlina (100 gr/os.),
 - nabiał: ser żółty, ser topiony (70 g/os.),
 - masło (50 g/os.),
 - warzywa (80 g/os.),
 - danie na ciepło (300 g/os.),
 - napoje: kawa, herbata (500 ml/os.).

5. Dostarczane posiłki muszą nawiązywać do kuchni domowej, regionalnej, być zdrowe i smaczne. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości – filetowane.

6. Wykonawca zapewni co najmniej 1,5 litra wody mineralnej (niegazowanej) na osobę dziennie (podzielone, w butelkach plastikowych o poj. max 500 ml). Zamawiający dopuszcza dostarczenie jednorazowo wody pierwszego dnia danego workcampu.

7. W przypadku ciepłych posiłków Wykonawca musi zagwarantować, iż w chwili dostawy będą one miały odpowiednią temperaturę, tj. będą ciepłe (temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C). Na miejscu w stacji Zamawiający dysponuje ciepłą i zimną wodą.

8. Wykonawca dostarczy wielorazowe naczynia i sztućce do spożycia dostarczonych posiłków. Naczynia dowieszone przy pierwszej dostawie będą wykorzystywane podczas trwania całego jednego workcampu, na koniec spotkania naczynia zostaną zwrócone. Zasada ta będzie obowiązywała dla każdego workcampu.

9. Przygotowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu realizacji usługi. Dania obiadowe (za wyjątkiem frytek) oraz deser muszą być wyrobem własnym – nie jest dopuszczalne serwowanie dań gotowych, dostępnych w powszechnym obrocie (np. dania mrożone czy dania gotowe). Posiłki muszą być przygotowywane z surowców 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 w pudełku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług.

10. Posiłki winny być przygotowane przez Wykonawcę na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i normami HACCP. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Stan posiłków musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

11. Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno – epidemiologiczne.

12. Wykonawca zobowiązany jest do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.



13. Wykonawca dostarczy posiłki w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem.

14. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

15. Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia w godzinach:

- śniadanie 8:00 – 9:00
- obiad 14:00 – 15:00
- kolacja 18:00 – 19:00

Zamawiający dopuszcza dwa dowozy dziennie, tj. dostawę śniadania oraz dostawę obiadu i kolacji razem.

16. Menu na poszczególne dni workampów, w szczególności, rodzajów zup i dań głównych, zostanie ustalone z Zamawiającym w terminie min. tygodnia przed planowanym workampem.

17. Zamawiający ponadto dostarczy minimum dwa stoły oraz ławki dla 12 uczestników, które będą wykorzystywane podczas spożywania posiłków. Przedmioty te zostaną ustawione w pomieszczeniu gospodarczym, znajdującym się na terenie Stacji Terenowej w Kalitniku.

18. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających, polegających na wykonaniu usług o charakterze zgodnym z niniejszym zamówieniem w kolejnych latach trwania projektu POIS.02.04.00-00-0031/16, w wysokości nie przekraczającej 50% wartości umowy podstawowej (podstawowej tj. zawartej w wyniku przedmiotowego postępowania).

§ 2

WYNAGRODZENIE I SPOSÓB PŁATNOŚCI

1. Maksymalna nominalna wartość umowy wynosi: zł brutto, (słownie:.....),
- w tym stawka brutto za wyżywienie jednego uczestnika workampu (jeden osobodzień): zł brutto, (słownie:),
2. Cena o której mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty związane z usługą, w tym koszty przygotowania, dowozu i podania posiłków w miejscu świadczenia usługi oraz wszelkie koszty szczegółowo opisane w § 1 umowy oraz należny podatek VAT.
3. Rozliczanie następować będzie w oparciu o stawkę wskazaną w ust. 1 oraz w oparciu o faktyczną liczbę uczestników workampu.
4. Wykonawca wystawi fakturę/rachunek po zakończeniu świadczenia usług za pojedynczy workamp.
5. Podstawą wystawienia faktury/rachunku będzie protokół zdawczo-odbiorczy podpisywany po skończeniu się każdego pojedynczego workampu.
6. Zapłata wynagrodzenia należnego Wykonawcy nastąpi w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury lub rachunku na rachunek wskazany w fakturze/rachunku.
7. W przypadku zwłoki w zapłacie faktury przez Zamawiającego Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki ustawowe.
8. Zamawiający oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT.

§ 3

ODBIÓR PRZEDMIOTU UMOWY

1. Podpisany, każdorazowo po skończonym pojedynczym workampie, przez strony umowy protokół odbioru, o którym mowa w § 2 ust. 4 będzie podstawą do wystawienia faktury/rachunku za dany workamp.
2. Zamawiający w chwili odbioru posiłków sprawdzi ich ilość, jakość i spełnianie wymogów opisanych w § 1.

3. Wszelkie zauważone nieprawidłowości, np. dostarczenie za małej ilości posiłków, opóźnienia w dostawie poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) o 1 godzinę, będą zgłaszane Wykonawcy bezpośrednio przy odbiorze, natomiast będą spisane w protokole odbioru sporządzanym przy przyjęciu kolacji.
4. Zamawiający będzie mógł odmówić przyjęcia posiłków lub ich części, jeśli nie będą one odpowiadały wymaganiom opisanym w § 1. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć posiłki lub ich części zgodne z treścią niniejszej umowy, w terminie do 2h od zgłoszenia uwag.
5. Protokół odbioru ze wskazanymi nieprawidłowościami zostanie przesłany Wykonawcy faksem lub drogą elektroniczną
6. Protokół odbioru opisujący nieprawidłowości przekazany w w/w sposób będzie stanowił podstawę do naliczenia kar umownych.
7. Osobą odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Zamawiającego jest, tel., fax,.....email.....
8. Osobą odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Wykonawcy jest, tel., fax,.....email.....

§ 4

TERMIN REALIZACJI USŁUGI

1. Wykonawca dostarczy posiłki na workcampsy, które odbędą się w następujących terminach:

Numer spotkania	Terminy workcampów na 2017 r.
1	26.06. – 01.07.
2	10.07. – 15.07.
3	21.08. – 26.08.
4	11.09. – 16.09.
5	25.09. – 30.09.

2. Powyższe terminy są terminami planowanymi i mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca będzie informowany z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.

§ 5

KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy lub jej rozwiązanie z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 20 % maksymalnej nominalnej wartości umowy, o której mowa § 2 ust. 1 umowy.
2. W przypadku uznania przez Zamawiającego, że przedmiot umowy został nienależycie wykonany w istotnym zakresie, Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,2 % maksymalnej nominalnej wartości umowy, o której mowa § 2 ust. 1 umowy, za każdy taki stwierdzony przypadek. Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy uważa się w szczególności naruszenie postanowień § 1 niniejszej umowy.



3. W przypadku niezatrudnienia na umowę o pracę osób skierowanych do bezpośredniej realizacji zamówienia (jeżeli dotyczy - zgodnie ze złożoną ofertą), Zamawiający naliczy karę w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek.
4. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy Zamawiający może również wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu realizacji umowy w określonym terminie. W przypadku kiedy Wykonawca, w określonym terminie nie zmieni sposobu realizacji umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić.
5. W przypadku odstąpienia od umowy na zasadzie określonej w ust. 3, Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 20 % maksymalnej nominalnej wartości umowy, o której mowa § 2 ust. 1 umowy.
6. Kary umowne podlegają sumowaniu, przy czym ich łączna wysokość nie może przekroczyć 20 % maksymalnej nominalnej wartości umowy, o której mowa § 2 ust. 1 umowy.
7. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość zastrzeżonej kary umownej Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
8. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia, zaś w wypadku niewystawienia faktury/rachunku do zapłacenia kary umownej na podstawie noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego.
9. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań umownych nieobjętych odszkodowaniem w formie kar umownych Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.

§ 6

ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający będzie mógł odstąpić od umowy, jeśli nie będzie mógł zorganizować workcampu. Usługa zostanie rozliczona stosownie do faktycznie zrealizowanej usługi.

§ 7

ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający na pisemny wniosek wykonawcy będzie mógł dopuścić zmianę jadłospisu – załącznika nr 2 do umowy. Wniosek musi zostać przekazany co najmniej jeden dzień przed planowaną zmianą.

§ 8

KLAUZULE SPOŁECZNE

1. W celu realizacji zamówienia Wykonawca wskazuje następujące dwie osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę (jeżeli dotyczy):
2. Zamawiający dopuszcza zmianę osób wskazanych w ust. 1 jeżeli nowe osoby będą spełniały warunki Zapytania w stopniu nie mniejszym zaproponowane w ofercie.
3. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego (faksem, emailem) udowodnić zatrudnienie na umowę o pracę wskazanych w wykazie osób w terminie 3 dni

od dnia wezwania, w szczególności przedstawiając oświadczenie tych osób że pozostają w zatrudnieniu.

4. W przypadku nie wywiązania się z obowiązku, o którym mowa w ust. 4 i 5, Zamawiający będzie uprawniony do złożenia wniosku o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 9

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie. W razie braku porozumienia spory będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.
2. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności na inne osoby.
3. Strony oświadczają, że nie istnieje żaden znany przez Strony konflikt interesów a realizacja umowy nastąpi w sposób bezstronny i obiektywny.
4. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na udostępnianie i przetwarzanie swoich danych na potrzeby umowy oraz w celu kontroli Projektu przez uprawnione do tego organy w tym wyznaczone przez instytucje finansującą Projekt.
5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Załączniki:

Załącznik nr 1: oferta Wykonawcy z dnia

Załącznik nr 2: jadłospis

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....