



Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego 1/FEDS/9.1/04/2024/AOON/SZKOLENIE/TRANSFORMACJA

UMOWA nr

świadczenie usług obejmującej przygotowanie i dostarczenie osobo-posiłków

zawarta w dniu roku w pomiędzy:

Forum Aktywności Lokalnej z siedzibą ul. Główna 159, 58-312 Stare Bogaczowice

NIP: 8862777392, REGON: 891542030, KRS: 0000212459

reprezentowanym przez: Arkadiusza Czochera – Prezesa Zarządu,

zwane dalej Zamawiającym

a

.....

.....

NIP:, REGON:, KRS:,

reprezentowanym przez:,

zwanym dalej Wykonawcą

§1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w miesiącu maju i/lub czerwcu 2024 r. (7 dni łącznie) usługi cateringowej w postaci przerwy kawowej wraz z dowozem dla 18 uczestniczek/ków szkoleń pn. „Asystent osobisty osoby z niepełnosprawnością” w ramach projektu nr FEDS.09.01-IP.02-0020/23 oraz dwudaniowego obiadu plus napoju (dalej: obiad) wraz z dowozem dla 18 uczestniczek/ków szkoleń pn. „Asystent osobisty osoby z niepełnosprawnością”, w ramach projektu pn. „Transformacja obszarów górniczych subregionu wałbrzyskiego w zakresie zapobiegania wykluczeniu osób z niepełnosprawnością zamieszkujących na tym terenie” FEDS.09.01-IP.02-020/23 współfinansowanego ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Funduszy Europejskich dla Dolnego Śląska 2021-2027, Oś priorytetowa Priorytet 9 Fundusze Europejskie na rzecz transformacji obszarów górniczych na Dolnym Śląsku Działanie 9.1 Transformacja społeczna.

2. Termin realizacji usługi strony ustalają od do

3. Wykonawca zobowiązuje się, usługę cateringową w postaci przerwy kawowej oraz obiadu, realizować zgodnie z zapisami z zapytania ofertowego.

3. Na usługę, o której mowa w ust. 1 składać się będzie usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w postaci obiadu i przerwy kawowej w każdy dzień szkolenia (posiłki/obiady dostarczane w jednorazowych pojemnikach wraz z kompletem jednorazowych sztućców: łyżka, widelec, nóż).

4. Nadzór nad wykonaniem usługi ze strony Wykonawcy będzie sprawował:.....

5. Miejsce realizacji dostarczenia posiłków: (adres wskazany przez Zamawiającego).

§2

Projekt „Transformacja obszarów górniczych subregionu wałbrzyskiego w zakresie zapobiegania wykluczeniu osób z niepełnosprawnością zamieszkujących na tym terenie” współfinansowany jest ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Funduszy Europejskich dla Dolnego Śląska 2021-2027, Oś priorytetowa Priorytet 9 Fundusze Europejskie na rzecz transformacji obszarów górniczych na Dolnym Śląsku Działanie 9.1 Transformacja społeczna



1. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi wymienionej w §1 niniejszej umowy zgodnie z poniższymi parametrami:

1) Usługa cateringowa – przerwa kawowa obejmuje:

- a. gorąca kawa z ekspresu (co najmniej jedna na osobę), gorącą herbatą (co najmniej jedna na osobę), cukier, mleko lub śmietanka do kawy w wystarczającej ilości (nie dopuszczalne są sztuczne zabielaćce imitujące mleko/śmietankę),
- b. soki min. 0,2 l na osobę i woda mineralna niegazowana min. 0,2 l na osobę,
- c. ciasto krojone – np. szarlotka/sernik/stucla (co najmniej 100 g na osobę),
- d. przygotowanie, dowóz, serwis oraz utrzymanie porządku w miejscu serwowania przerwy kawowej, w tym odbiór naczyń/opakowań po zakończonym serwisie.

2) Usługa cateringowa – pełnowartościowy posiłek w formie obiadu dwudaniowego oraz napoju obejmującego:

- a. zupa (co najmniej 300ml na osobę),
- b. II danie zwierające: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę, mięso lub rybę, surówkę lub gotowane jarzyny albo danie jarskie np. naleśniki z dodatkami, pierogi z serem lub kapustą, kluski z sosem. Gramatura zestawów obiadowych:
 - w przypadku dania mięsnego (mięso) lub rybnego (ryba): nie mniej niż 150 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 200 g;
 - surówka lub gotowane jarzyny - nie mniej niż 150 g;
 - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g;
- c. napój (zapewniony do każdego posiłku np. kompot/woda/sok - co najmniej 250 ml, maksymalnie 500 ml na osobę),

2. Usługa będzie uwzględniać następujące wymogi:

- a. posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant,
- b. w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać,
- c. obiady powinny być przygotowane z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością pożywienia jak również urozmaicane pod względem produktów,
- d. obiad składa się każdorazowo z zupy i II dania oraz napoju,
- e. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i na własny koszt oraz odpowiada za podanie posiłków.

3. Wymogi dotyczące dostarczanego obiadu oraz przerwy kawowej muszą być zgodne z zapytaniem ofertowym.

4. Wykonawca zagwarantuje serwetki papierowe.

5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków tj.:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C),
- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C),

7. Wykonawca zapewnia, iż wszystkie osoby biorące udział w procesie przygotowywania, transportu i przygotowania przerw kawowych oraz obiadów, które mają lub mogą mieć kontakt z żywnością posiadają aktualne orzeczenie lekarza medycyny pracy do celów sanitarno-epidemiologicznych lub



aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z wymaganiami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 t.j. ze zm.).

8. Transport produktów wykorzystywanych do zapewnienia przerwy kawowej oraz obiadu do miejsca przeznaczenia, powinien odbywać się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo tych produktów. Chodzi tu zarówno o zabezpieczenie przed zagrożeniami biologicznymi, jak również fizycznymi i chemicznymi. Środki transportu, którymi przewożone są posiłki, muszą być do tego celu przystosowane oraz muszą posiadać dokumenty warunkujące to dopuszczenie.

9. Zamawiający w razie wystąpienia konieczności, najpóźniej do godziny 9:30 w dniu szkolenia będzie informował o konkretnej ilości posiłków, w tym dla osób stosujących diety specjalistyczne. Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią ilość posiłków dostosowanych do potrzeb tych osób.

10. W zakresie organizacji usługi cateringowej w postaci przerwy kawowej powinien być przygotowany w odpowiedniej ilości tak, aby uczestnicy mogli korzystać z niego przez cały dzień szkoleniowy. Planowana godzina rozpoczęcia szkolenia godz. 9.00, zakończenia 16.30. Zamawiający dopuszcza zmianę godzin szkoleniowych, w tym również w godzinach popołudniowych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznego wezwania Wykonawcy do uzupełnienia poczęstunku w trakcie zajęć, maksymalnie w ciągu 45 minut od wezwania.

11. Zestawy obiadowe będą dostarczane pod wskazany adres pomiędzy godzinami 13:30 a 14:30. Zamawiający dopuszcza zmianę godzin dostarczenia zestawów obiadowych, w tym również w godzinach popołudniowych.

12. Wykonawca zapewni przygotowanie przerw kawowych oraz obiadu, dowóz pod wskazany adres na ustaloną godzinę, dostarczy wszelkie elementy oraz sprzęt konieczny do zapewnienia przerw kawowych oraz obiadu (np. jednorazowe sztućce i naczynia, termos-podgrzewacz do przygotowania kawy i herbaty lub czajnik elektryczny itp.) na miejscu szkolenia wskazanym przez Zamawiającego oraz utrzymanie porządku, w tym odbiór naczyń/opakowań po zakończonym serwisie. Koszt dowozu/odbioru musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

13. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu menu obiadu (jadłospis) na dany dzień. W przypadku diet specjalistycznych, informacje o ich występowaniu zostaną przekazane przez Zamawiającego wraz z harmonogramem szkolenia. Jeżeli diety specjalistyczne pojawią się w trakcie trwania szkoleń, Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia bez dodatkowego wynagrodzenia.

§3

1. Za wykonanie i dostarczenie przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w następującej wysokości:

- a. wysokość dziennej stawki za jeden obiad wraz ze wszystkimi kosztami przygotowania i dostarczenia posiłków (obiad dwudaniowy + napój) dla uczestników szkolenia wynosi brutto na jedną osobę (słownie złotych:). Za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają wynagrodzenie w kwocie nie przekraczającej brutto: zł (słownie:).
- b. Wysokość dziennej stawki za jedną przerwę kawową wraz ze wszystkimi kosztami przygotowania i dostarczenia dla uczestników szkolenia wynosi brutto na jedną osobę (słownie złotych:.....).



- c. Za wykonanie całkowitego przedmiotu umowy strony ustalają wynagrodzenie w kwocie nie przekraczającej brutto: zł (słownie:).
2. Koszt dojazdu oraz wszelkie inne koszty związane z realizacją zamówienia są po stronie Wykonawcy i są wliczone w powyższą cenę.
3. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi na bazie podpisanego przez Wykonawcę oraz Odbierającego usługę (tj. uprawnionego przedstawiciela podmiotu/instytucji odbierającej usługę), protokołu zdawczo-odbiorczego oraz na podstawie prawidłowo wypełnionej i skutecznie dostarczonej Zamawiającemu faktury/rachunku.
4. Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie wynikające z prawidłowo wystawionej faktury VAT, nie później niż 7 dni po zakończeniu miesiąca, ustalonej według zasady: ilość faktycznie wydanych porcji żywnościowych pomnożone przez stawkę wynikającą z umowy. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia będzie następowała w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury od Wykonawcy. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy płatne będzie z rachunku Zamawiającego przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy. Za datę uregulowania należności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Zamawiający jednocześnie zastrzega sobie prawo do wydłużenia terminu płatności, w przypadku opóźnień w przekazaniu środków dofinansowania projektu przez Instytucję Pośredniczącą
5. Zamawiający dopuszcza rozliczenia na podstawie faktur częściowych.
6. Wystawienie faktury za dany miesiąc, jak i faktur częściowych następuje każdorazowo na podstawie protokołu odbioru przedmiotu zamówienia za faktycznie dostarczone i wydane zestawy.
7. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem na konto Wykonawcy podane na fakturze/rachunku.
8. **Zapłata za usługę współfinansowana jest ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Funduszy Europejskich dla Dolnego Śląska 2021-2027 Oś priorytetowa Priorytet 9 Fundusze Europejskie na rzecz transformacji obszarów górniczych na Dolnym Śląsku Działanie 9.1 Transformacja społeczna.**

§4

Kary umowne:

1. Za realizację zamówienia niezgodnie z umową a w szczególności:
 - za opóźniony przywóz posiłku,
 - za niewystarczającą gramaturę posiłków określoną w II części zapytania ofertowego,
 - zbyt niską temperaturę posiłków,
 - jakość niezgodna ze standardami wskazanymi w zapytaniu ofertowym.Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 500 zł za każde powyższe naruszenie.
2. W przypadku trzykrotnego powtórzenia się naruszenia, o którym mowa w ust. 1 w zakresie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym.
3. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych ponad wysokość kar umownych.



§5

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. **od dnia** **do dnia**
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę np.: uchybienia dotyczące jakości posiłków, ilości oraz gramatury posiłków, braku dostawy w umówionym czasie lub terminie.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli:
 - a) w stosunku do Wykonawcy otwarto likwidację,
 - b) Wykonawca zaniecha realizacji przedmiotu zamówienia.
5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, powodujących brak możliwości wykonania umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy od momentu powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
6. Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy - w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
7. Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania Zamawiającego o realizacji zadań lub ich części siłami podwykonawcy/podwykonawców w terminie 3 dni od zawarcia umowy z podwykonawcą oraz do wskazania danych identyfikujących podwykonawcę/podwykonawców.
8. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.

§6

1. Zamawiający dopuszcza zmianę istotnych warunków umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania wyłącznie w przypadku kiedy zmiana taka wynikać będzie z błędu lub konieczności dodatkowego doprecyzowania warunków realizacji umowy lub w przypadku kiedy konieczność zmiany istotnych warunków umowy wynikać będzie z wprowadzonych i zaakceptowanych zmian wniosku o dofinansowanie lub innych zdarzeń o których Zamawiający i/lub Wykonawca nie wiedział w chwili podpisania umowy dotyczącej realizacji usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy. Zmiana istotnych warunków umowy dopuszczalna jest na zasadach opisanych w wytycznych kwalifikowalności obowiązujących w dniu wszczęcia procedury.
2. Wszystkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zmiana wartości umowy, gdy zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy i zostały spełnione poniższe warunki:
 - a. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
 - b. wartość zmian jest mniejsza niż 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie
4. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego rażących uchybień w trakcie wykonywania przedmiotu umowy ma on prawo do jej wypowiedzenia w trybie natychmiastowym bez prawa Wykonawcy do odszkodowania.



§7

1. Wykonawca ma obowiązek w okresie realizacji zlecenia posiadania aktualnej i opłaconej polisy lub innego dokumentu ubezpieczeniowego. Wykonawca ma obowiązek być ubezpieczonym od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z wykonaniem niniejszego zamówienia, o wartości sumy ubezpieczenia nie niższej niż 100 000,00 zł.
2. Wykonawca w momencie podpisywania umowy zobowiązuje się przedstawić oryginał, bądź skan polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że jest on ubezpieczony w okresie realizacji zlecenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 100 000,00 zł.

§8

1. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osoby lub osób trzecich.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli/monitoringu w zakresie prawidłowej realizacji umowy przez pracowników Zamawiającego zgodnie z treścią postępowania ofertowego.

§9

W razie powstania sporu na tle wykonania umowy, ewentualne spory rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§10

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA