

Załącznik Nr 4 do ZAPYTANIA OFERTOWEGO –  
Usługi cateringowe na potrzeby projektu „Nowoczesne kompetencje w e – gminie Kunów”

Umowa nr .....

zawarta w dniu ..... w Kunowie pomiędzy  
**Gminą Kunów**, z siedzibą przy ul. Warszawskiej 45B, 27 - 415 Kunów, NIP: 661-21-59-982,  
REGON 291009805, w imieniu i na rzecz której działa:

Burmistrz Miasta i Gminy Kunów - Lech Łodej,  
przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy - Agnieszka Żelazowska

zwaną dalej *Zamawiającym*

a

.....  
**NIP:** .....

reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej „**Wykonawcą**” z drugiej strony

### § 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług, które obejmują przygotowanie, dostarczenie i serwowanie posiłków oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu na potrzeby projektu „**Nowoczesne kompetencje w e – gminie Kunów**”, w ramach projektu „**Nowa era komputera - poprawa umiejętności korzystania z internetu, e – usług**” Działanie 3.1 „Działania szkoleniowe na rzecz rozwoju kompetencji cyfrowych,, III Oś Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014 – 2020.

#### Catering obejmuje:

- obiad (zupa lub II danie mięsne np. ziemniaki, mięso i surówki – min. 4 rodzaje);
  - napoje gorące (herbata, kawa) lub kompot podawany w dzbankach lub sok naturalny (łącznie co najmniej 300 ml na osobę );
  - naczynia i sztućce jednorazowe;
  - sprzątnięcie.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków do miejsc wskazanych przez Zamawiającego na terenie gminy Kunów.
  3. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

## § 2

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług, które obejmują przygotowanie, dostarczenie i serwowanie posiłków oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu na potrzeby projektu **„Nowoczesne kompetencje w e – gminie Kunów”**
2. Zamawiający planuje dostawę łącznie 768 szt. osób/serwisów.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 dnia, w którym mają być posiłki dostarczone.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane zgodnie z zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 15.11.2018 r. do 28.02.2018 r. od poniedziałku do soboty, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 2016 r. poz. 1154).
7. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw
  - 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 przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
12. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
13. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Sali wykładowej, wskazanej przez Zamawiającego na terenie Gminy Kunów, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
14. Wykonawca dostarczy naczynia jednorazowe i sztućce do każdego wydanego posiłku.
15. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków oraz sprzątnięciem po posiłku.

### § 3

1. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.

#### § 4

1. Strony uzgadniają jednostkową ryczałtową cenę posiłku, w wysokości ..... zł brutto (słownie: .....).  
Cena brutto całości zamówienia wynosi .....zł (słownie: .....),  
w tym podatek VAT .....% ..... zł (słownie: .....).
2. Cena wskazana w ust. 1 obejmuje przygotowanie, dostarczenie i serwowanie posiłków oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu.
3. Cena jednostkowa ryczałtowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

#### § 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się po zakończeniu cyklu 16 szkoleń nie później jednak niż 28.02.2018 r..
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym .
3. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków .
4. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

#### § 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę.
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

#### § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

## § 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj..... do 28.02.2018 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy. Wypowiedzenie musi być złożone na piśmie.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
  - zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
  - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
  - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

## § 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowa sporządzona została w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzyma Zamawiający, a jeden Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: