



Załącznik nr 7 do zapytania ofertowego 01/GG/2024

Umowa nr/2023 na usługi cateringowe w Dziennym Domu Pomocy i Klubie Seniora w Brzyściu

Zawarta w dniur. w Brzyściu, pomiędzy:

Stowarzyszeniem Razem Tworzymy Dobro, ul. Zachodnia 26, 39-450 Wola Baranowska, NIP: 8672244149, REGON: 368734441, reprezentowanym przez: Prezesa Zarządu – Piotra Drożdżowskiego i Członka Zarządu – Krzysztofa Kuś dalej zwanym **Zamawiającym**

a

....., NIP:,
REGON:....., Dalej zwana **Wykonawcą**

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest usługa cateringowa uczestników projektu polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków do Dziennego Domu Pomocy oraz Klubu Seniora w Brzyściu 35, 39-307 Brzyście, gmina Gawłuszowice, powiat mielecki, dla 35 osób w Dziennym Domu Pomocy (DDP) i 56 osób w Klubie Seniora (KS).
2. Przewidywana ilość usług cateringowych:
 - a) 16 170 usługa cateringowych w Dziennym Domu Pomocy - usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostawie 2 posiłków w postaci śniadania i dwudaniowego obiadu wraz z zestawem ciepłych i zimnych napoi w postaci kawy/herbaty/kakao/wody dla 35 beneficjentów Dziennego Domu Pomocy w Brzyściu.
 - b) 25 410 usług cateringowych w Klubie Seniora - usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłku w postaci kolacji wraz z zestawem ciepłych i zimnych napoi w postaci kawy/herbaty/kakao/wody dla 55 beneficjentów Klubu Seniora w Brzyściu
3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostawy posiłków zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym 01/GG/2024.
4. Przedmiot umowy dotyczy przygotowania i dostawy posiłków do Dziennego Domu Pomocy w Brzyściu w ramach projektu pn. „**Razem Tworzymy Dobro GG i GT - edycja III**” nr projektu FEPK.07.18-IP.01-0057/23 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027, Priorytet FEPK.07 Kapitał ludzki gotowy do zmian, Działanie 7.18 zgodnie z Zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

§ 2 OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w wycenie.
2. Usługa cateringowa na 1 osobę w DDP obejmuje śniadanie i obiad dwudaniowy.

Przykładowe menu:

Śniadanie/1 os:

- *pieczywo świeże razowe/pszenne (min. 1 bułeczka lub 2 kanapki chleba)*
- *chuda wędlina min. 4 plasterki*
- *porcja warzyw (pomidor/ogórek/rzodkiewka itp.)*
- *ser żółty/biały min. 4 plasterki*
- *parówki drobiowe lub z szynką min 90 % zawartości mięsa - min. 2 szt.*
- *jajecznica – min. 2 jaja*
- *kawa rozpuszczalna/parzona/herbata/kakao/woda – do wyboru*



- *cukier, mleko, cytryna, masło*

Śniadanie na ciepło podawane min. dwa razy w tygodniu

Sposób podania śniadania: śniadanie podane na talerzach ceramicznych/porcelanowych wraz z kpl metalowych sztućców, napoje podane w kubkach ceramicznych/porcelanowych lub szklanych.

- Obiad składający się z dwóch dań/1 os.:

Pierwsze danie:

- *zupa (jarzynowa/ryżowa/pomidorowa/ziemniaczana/rosół itp.) – min. 300 ml*

Drugie danie:

- *mięso/ryby/danie jarskie (np. dewolaj/schab; łosoś/ryba w cieście; min. 150 gram,*
- *pierogi min. 8 szt.*
- *2 rodzaje surówek min. 150 gram;*
- *dodatki (ziemniaki z wody, kluski śląskie, ryż, makaron) min. 300 gram*
- *kawa rozpuszczalna/parzona/herbata/woda - do wyboru*
- *cukier, mleko, cytryna*

Sposób podania obiadu: obiad podany na talerzach ceramicznych/porcelanowych wraz z kpl metalowych sztućców, napoje podane w kubkach ceramicznych/porcelanowych lub szklanych.

3. Usługa cateringowa na 1 osobę w KS obejmuje kolację.

Przykładowe menu:

Kolacja/1 os:

- *pieczywo świeże razowe/pszenne (min. 1 bułeczka lub 2 kanapki chleba)*
- *chuda wędlina min. 4 plasterki*
- *porcja warzyw (pomidor/ogórek/rzodkiewka itp.)*
- *ser żółty/biały min. 4 plasterki*
- *tosty/naleśniki/krokiety/risotto*
- *kawa rozpuszczalna/parzona/herbata/kakao/woda - do wyboru*
- *cukier, mleko, cytryna, masło*

Kolacja na ciepło podawana min. dwa razy w tygodniu

Sposób podania kolacji: kolacja podana na talerzach ceramicznych/porcelanowych wraz z kpl metalowych sztućców, napoje podane w kubkach ceramicznych/porcelanowych lub szklanych.

3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania dbałości o środowisko naturalne, poprzez m.in. eliminowanie z użycia przedmiotów jednorazowego użytku wykonanych z tworzyw sztucznych, rezygnacji z używania jednorazowych opakowań, toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych, wykorzystywania przy wykonywaniu umowy materiałów, które pochodzą z recyklingu lub podlegają procesowi recyklingu, itp
4. Wykonawca zapewnia termosy/podgrzewacze/czajniki;
5. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi uczestników projektu, a ich koszt należy uwzględnić w cenie oferty. Zamawiający nie przewiduje z tego tytułu dodatkowego wynagrodzenia.
6. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej (osób starszych), wynikające z aktualnych norm żywienia;
7. Wykonawca zobligowany jest do dostarczania Zamawiającemu jadłospisu z wyszczególnionymi daniami na cały miesiąc z wyprzedzeniem jednodobowym. Zamawiający ma prawo do skontrolowania jadłospisu oraz do wprowadzenia zmian.



8. Przedstawiony jadłospis powinien być urozmaicony oraz musi spełniać niezbędne wymogi dokumentacyjne, w szczególności musi zawierać dodatkowo tabelkę ilości w gramach każdego dania, wyliczenia składników potraw, kalorie, węglowodany, białka, tłuszcze, błonnik, sód oraz alergeny;
9. W zakresie jakości niektórych składników i surowców, Wykonawca zobowiązany jest stosować produkty o następujących wytycznych:
 - Wędliny – zawartość białka nie niższa niż 16%,
 - Masło – zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 82%,
 - Twaróg – półtłusty,
 - Śmietana – zawartość tłuszczu minimum 12%,
 - Mleko – zawartość tłuszczu maksymalnie 2%,
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli badawczej jakości posiłków w jednostkach Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W przypadkach niejednoznacznych lub budzących wątpliwości, próbki będą przekazywane do oceny laboratoryjnej przez Państwową Inspekcję Sanitarną;
11. W przypadku gdy wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych, o których mowa w powyższym ustępie, stwierdzą oceny niezgodne z wymogami, kosztami badań zostanie obciążony Wykonawca. W przypadku stwierdzenia rażących zaniedbań w zakresie jakości i bezpieczeństwa Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym.
12. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej;
13. Wykonawca zobowiązuje się do: zapewnienia, aby przygotowanie i dostarczenie posiłków odbywało się z poszanowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania posiłków oraz środkom transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi;
14. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP;
15. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia z aktualnymi badaniami lekarskimi do pracy z żywnością;
16. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z każdego dnia przez okres 72 godzin, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek;
17. Wykonawca zobowiązuje się przywozić świeże/ciepłe posiłki, odpowiadające żywieniowym normom Uczestników projektu.
18. Posiłki muszą być przygotowywane tego samego dnia, w którym ma nastąpić ich dostarczenie.
19. Posiłki będą dostarczane:
 - Śniadanie na godzinę 9.00-9.30;
 - Obiad dwudaniowy na godzinę 13.00-13.30, przy czym pierwsze danie na godzinę 13.00-13.15, a drugie danie po upływie 15 minut od wydania pierwszego dania.



- Kolacja na godzinę 18.00.
- 20. Zamawiający ma prawo zmienić godziny dostarczenia posiłków w danym dniu, informując o tym Wykonawcę najpóźniej 1 dzień przed planowanym dostarczeniem posiłków;
- 21. Dostarczenie posiłków z opóźnieniem 1-godzinnym w stosunku do godzin zaplanowanych danego dnia będzie stanowić nienależyte wykonanie umowy, które uprawnia Zamawiającego do naliczania kar umownych.
- 22. W przypadku wyjazdu uczestników projektu na wycieczkę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z dowozu posiłków w danym dniu, o czym poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem planowanej wycieczki. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenie finansowe;
- 23. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:
 - Uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz zabrania i wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach do 30 minut po zakończeniu posiłku.

§ 3 PŁATNOŚCI

1. Wszelkie koszty przygotowania i dostarczenia posiłków do Dziennego Domu Pomocy ponosi Wykonawca.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy uzależnione jest od liczby faktycznie wydanych posiłków:
 - a) cena za 1 usługę cateringową w Dziennym Domu Pomocy, rozumianą jako wyżywienie jednej osoby w ciągu jednego dnia w postaci śniadania i dwudaniowego obiadu, **wynosi zł brutto.**
 - b) cena za 1 usługę cateringową w Klubie Seniora, rozumianą jako wyżywienie jednej osoby w ciągu jednego dnia w postaci kolacji, **wynosi zł brutto.**
3. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za usługi cateringowe świadczone w Dziennym Domu Pomocy i Klubie Seniora w całym okresie obowiązywania niniejszej umowy, nie może wynosić więcej niż w ofercie z dnia czyli **nie więcej niż zł brutto.**
 - a) Wynagrodzenie płatne będzie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury/rachunku wraz z protokołem i oświadczeniem o stosowaniu klauzur społecznych (jeśli dotyczy). Warunkiem zapłaty wynagrodzenia jest dostępność środków finansowych, przekazanych przez Instytucję Pośredniczącą, na rachunku bankowym Zamawiającego, służącym do dokonywania płatności w ramach przedmiotowego projektu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za opóźnienie w zapłacie wynagrodzenia spowodowane brakiem środków na rachunku bankowym Zamawiającego, przeznaczonym na dokonywanie płatności w ramach przedmiotowego projektu. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawca nie jest uprawniony do naliczania odsetek ustawowych za opóźnienie w zapłacie. Rozliczenie z Wykonawcą będzie następować w systemie miesięcznym.
 - b) Podstawą dokonania zapłaty wynagrodzenia będzie zaakceptowany przez Zamawiającego protokół odbioru usług za dany miesiąc podpisany bez zastrzeżeń przez obie strony umowy, oraz prawidłowo wystawiona faktura/rachunek.
 - c) Wartość danej faktury stanowić będzie iloczyn ceny jednego posiłku oraz liczby dni w danym miesiącu, w których faktycznie były zamówione i dostarczone posiłki w podziale na Klub Seniora i Dzienny Dom Pomocy.
 - d) Na dzień podpisania umowy Zamawiający określa maksymalną dzienną liczbę usług cateringowych na 35 w Dziennym Domu Pomocy i 55 w Klubie Seniora z możliwością zmiany.
 - e) Warunkiem zapłaty wynagrodzenia jest dostępność środków finansowych, przekazanych przez Instytucję Pośredniczącą na rachunku bankowym Zamawiającego, służącym do dokonywania płatności w ramach przedmiotowego projektu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za



opóźnienie w zapłacie wynagrodzenia spowodowane brakiem środków na rachunku bankowym Zamawiającego, przeznaczonym na dokonywanie płatności w ramach przedmiotowego projektu. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawca nie jest uprawniony do naliczania odsetek ustawowych za opóźnienie w zapłacie.

§ 4 KARY UMOWNE

1. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający bezpośrednio po wystąpieniu nieprawidłowości poinformuje o tym Wykonawcę drogą mailową, jednocześnie zobowiązując Wykonawcę do niezwłocznego usunięcia nieprawidłowości;
2. Za każdy kolejny przypadek stwierdzenia nieprawidłowości lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1% maksymalnego całkowitego wynagrodzenia brutto;
3. W przypadku niewykonania umowy w skutek wykorzystywania do realizacji przedmiotu zamówienia samochodu niespełniającego norm Euro 5 lub wyższej, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2% maksymalnego całkowitego wynagrodzenia brutto;
4. Niezależnie od powyższych zapisów dotyczących kar umownych, Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 5 TERMIN ŚWIADCZENIA USŁUG

1. Strony ustalają terminy świadczenia usług cateringowych w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem Wielkiego Piątku, Wigilii, świąt oraz dni wolnych od zajęć w Dziennym Domu Pomocy w Brzyściu.
2. Umowa zostaje zawarta na czas oznaczony **do dnia 31.12.2025 r.**
3. W przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy lub utraty przez Wykonawcę uprawnień do realizacji usług cateringowych/żywieniowych lub utraty jakichkolwiek innych uprawnień o których Wykonawca zapewniał w **ofercie nr 01/GG/2024 z dnia 18.02.2024 r.**, Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym.

§ 6 ZMIANY W UMOWIE

1. Przewiduje się zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy. Zmiana umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jest dopuszczalna, jeżeli:
 - a) w trakcie obowiązywania niniejszej umowy nastąpią zmiany stawki podatku od towarów i usług: kwota brutto określona w umowie nie ulegnie zmianie, strony odpowiednio skorygują kwotę netto oraz kwotę podatku od towarów i usług,
 - b) zmiany wynagrodzenia brutto przewidzianego dla Wykonawcy, w przypadku zaistnienia okoliczności uzasadniających wskazaną zmianę, gdy będzie ona korzystna dla Zamawiającego,
 - c) polega na zmianie terminów realizacji umowy w przypadku zaistnienia ważnych przyczyn niezależnych po stronie Wykonawcy, powodujących, iż dochowanie określonych terminów jest niemożliwe lub znacznie utrudnione,
 - d) nastąpi zmiana przepisów prawa obowiązujących w dniu zawarcia umowy,
 - e) zaistnieją okoliczności leżące po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowane sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy – w zakresie dostosowania umowy do zmian nią spowodowanych.
 - f) nastąpią okoliczności wynikające ze zmiany jakichkolwiek rozporządzeń, przepisów, wytycznych, umowy o dofinansowanie i innych dokumentów, w tym dokumentów programowych FEP 2021-2027, mające wpływ na realizację umowy;



- g) nastąpi zmiana terminu płatności, w przypadku, gdy np. na koncie Zamawiającego nie będzie wystarczających środków z powodu braku transzy ze strony Instytucji Pośredniczącej;
 - h) nastąpi zmiana istotnych warunków realizacji zamówienia, w szczególności okresu realizacji zamówienia, terminu płatności, jeżeli wprowadzenie zmian jest uzasadnione z przyczyn niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy z powodu wystąpienia siły wyższej, przy czym za siłę wyższą na potrzeby istotnych zmian postanowień umowy, uważa się m.in. stan nadzwyczajny, stan wyjątkowy, wojnę, stan zagrożenia epidemicznego lub stan epidemii i możliwe jest wykazanie, w szczególności za pomocą dokumentów, istnienia związku pomiędzy niemożnością wykonania lub należytego wykonania zamówienia,
 - i) nastąpi aktualizacja danych Wykonawcy i Zamawiającego poprzez: zmianę firmy, zmianę adresu i/lub siedziby, zmianę formy prawnej itp.
2. Warunki dokonania istotnych zmian umowy:
- a) zmiany do umowy zawartej z wybranym Wykonawcą muszą być dokonywane w formie pisemnych aneksów do umowy podpisanych przez Strony, pod rygorem nieważności.
 - b) strona występująca o zmianę postanowień umowy zobowiązana jest do złożenia drugiej Stronie pisemnego wniosku o zmianę postanowień umowy wraz z uzasadnieniem.
3. Zamawiający dopuszcza ponadto dokonanie zmian umowy zgodnie z zapisami zawartymi w „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” obowiązującymi na dzień publikacji zapytania ofertowego.

§7 SPORY

1. W razie powstania sporu związanego z wykonaniem umowy, Wykonawca ma obowiązek wyczerpać drogę postępowania polubownego, kierując swoje roszczenia do Zamawiającego, który ustosunkuje się na piśmie do roszczeń Wykonawcy w terminie 14 dni od daty powiadomienia.
2. W przypadku niemożności polubownego rozstrzygnięcia sporu w sposób określony w ust.1 strony poddają go pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku - Kodeks Cywilny.

§ 8 INNE

1. Strony ustalają iż osobami do kontaktu w zakresie niniejszej umowy są:
 - a) **ze strony Zamawiającego:** Piotr Drożdżowski: telefon: 698 609 804, e-mail: stowarzyszenie.rtd.biuro@gmail.com,
 - b) **ze strony Wykonawcy:**, telefon: e-mail:,
2. Umowę sporządza się w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: 1 egzemplarz dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy.
3. Załącznikami do umowy, stanowiącymi jej integralną część jest:
 - a) załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

.....

Zamawiający

.....

Wykonawca