Załącznik nr 3 – projekt umowy – wyżywienie

**UMOWA NR …../OSP/1/OBÓZ/2019/12**

Zawarta w dniu ……… w Borsku pomiędzy

Olimpiady Specjalne Polska Pomorskie, NIP 526-17-35-97 reprezentowanym przez

1. Romanę Chmielewicz Dyrektora Oddziału Regionalnego

2. Małgorzatę Puchalską Sekretarza Oddziału Regionalnego

Zwanymi dalej **Zamawiającym**

a ………………………………………………………………………………………………………………..

NIP ……………………………………………

Reprezentowanym przez ……………………………………………………………………………

Zwanym dalej **Wykonawcą**

Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi: wyżywienie uczestników obozu sportowego dla osób niepełnosprawnych organizowanego przez Oddział Regionalny Pomorskie w Borsku w dniach 18.08.19 – 30.08.19r.

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyżywienia zgodnie z poniższą specyfikacją: data, nazwa posiłku, liczba porcji
* 18.08.19r. – obiad – 40 osób, podwieczorek - 40 osób, kolacja – 40 osób
* 19.08.19r. do 29.08.19r. – śniadanie – 40 osób, obiad - 40 osób, podwieczorek - 40 osób, kolacja – 40 osób
* 30.08.19r. - śniadanie - 40 osób,
* Koszt jednego posiłku/VAT wliczony/ strony ustalają na:

- śniadanie …………… zł (słownie…………………….) w tym VAT

- obiad …………………. zł (słownie…………………….) w tym VAT

- podwieczorek……… zł (słownie ……………………) w tym VAT

- kolacja ………………...zł (słownie……………………) w tym VAT

Posiłki będą wydane zgodnie z zaproponowanym pisemnie przez wykonawcę i zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.

Łączny maksymalny koszt wyżywienia, będący przedmiotem niniejszej umowy wynosi ………..zł (słownie…………………………………) cena zawiera podatek VAT. Wynagrodzenie określone jest jako iloczyn ilości osób i ilości posiłków oraz ceny jednostkowej za posiłek. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów, wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy: dostarczenie poporcjowanych posiłków na określone miejsce, przygotowanie miejsca do wydawania posiłków, wydawanie posiłków w obecności przedstawiciela Zamawiającego, dostarczanie czystych naczyń przystosowanych do wydawanych posiłków, serwetek oraz odebranie używanych naczyń i resztek jedzenia. Wykonawca przejmuje na siebie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za: jakość oraz estetykę serwowania posiłków; zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno - epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektoratem Sanitarnym.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię protokołu ostatniej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości związanych ze świadczeniem usługi wyżywienia w zakresie jakości oraz ilości przedmiotu zamówienia, zgłoszonych na piśmie przez Zamawiającego przed terminem zapłaty, Zamawiający ma prawo odmówić Wykonawcy zapłaty oraz żądać usunięcia występujących nieprawidłowości w usługach np. brak wystarczającej ilości produktów, kawy, herbaty, naczyń jednorazowego użytku, produkt uszkodzony mechanicznie lub zimny posiłek – wymiana produktu. W takim wypadku wynagrodzenie zostanie wypłacone Wykonawcy po usunięciu nieprawidłowości lub wymianie produktu. Usunięcie występujących nieprawidłowości lub wymiany produktu potwierdzone zostanie przez strony w protokole.

W razie nieprawidłowego wykonania przedmiotu umowy tj. dostarczenia mniejszej ilości produktów niż w zamówieniu, produktów uszkodzonych mechanicznie lub przeterminowanych do spożycia lub dostarczonych zimnych posiłków Zamawiający lub innych rzutujących na właściwe wykonanie umowy, stwierdzonych w protokole, Zamawiający może odmówić zapłaty wynagrodzenia do wartości całego zakwestionowanego zamówienia wykonanego niewłaściwie przez Wykonawcę.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm wynikających z przepisów ustawy z dnia 11.05.2011r. o warunkach zdrowotnych, żywności i żywieniu (Dz.U Nr 63, poz. 634 ze zm)

Zamawiający uprawniony jest do kontroli jakościowej i ilościowej oraz sposobu wykonania umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przepisami sanitarno – epidemiologicznymi.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilości posiłków stanowiący przedmiot umowy i zobowiązuje się informować Wykonawcę o każdej zmianie ilości dostarczanych posiłków
z jednodniowym wyprzedzeniem.

Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, a mianowicie: dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, produkty przetworzone np. herbata, kawa nieprzeterminowane, potrawy gotowane będą tego samego dnia, zastawa będzie czysta, nie uszkodzona (niewyszczerbiona) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie zgodnie z przepisami (dotyczy to
w szczególności kultury obsługi przez personel).

1. W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę , wszelkie szkody wynikłe z rozwiązania tej umowy zostaną pokryte przez Wykonawcę zgodnie z postanowieniami Kodeksu Cywilnego.
2. Należność za usługę będzie opłacona przelewem na konto po wykonaniu zadania będącego przedmiotem umowy na podstawie faktury VAT wystawionej na Zamawiającego. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury bez wymaganego podpisu nabywcy.
3. Strony ustalają, że obowiązującą ich formą odszkodowawczą będą kary umowne. Będą one płatne z następujących tytułów:

Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, w wysokości 2.000 zł.

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 2.000 zł.

Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową maja zastosowanie stosowne przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Ewentualne spory wynikłe z tytułu niniejszej umowy rozstrzygane będą przed sądem właściwym dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca Zamawiający