*Załącznik Nr 5 Projekt Umowy*

**Umowa Nr CRU/.../2016**

zawarta w dniu …….……. 2016 r. w Przasnyszu pomiędzy:

**Powiatem Przasnyskim z siedzibą w Przasnyszu**

ul. Św. Stanisława Kostki 5,

06-300 Przasnysz

NIP:761-15-27-332, REGON:550668812

reprezentowanym przez :

1. Zenona Szczepankowskiego- Starostę Przasnyskiego ,

2. Jarosława Antoniego Tybuchowskiego- Wicestarostę Przasnyskiego

przy kontrasygnacie Skarbnika Powiatu- Anny Tworkowskiej

zwanym dalej „**Zamawiającym”**,

a

………………………………

……………………………….

NIP: ………………………….

REGON: ……………………..

zwanym dalej **„Wykonawcą”,**

W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego o którym mowa w art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz. 2164 ze zm.) została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. W związku z realizacją Projektu pn. „*Profilaktyka chorób układu krążenia szansą na poprawę sytuacji zdrowotnej mieszkańców powiatu przasnyskiego”* w ramach Programu PL13 „Ograniczanie społecznych nierówności w zdrowiu” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014 oraz budżetu państwa, Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnego świadczenia niżej wymienionych usług cateringowych ze zdrową żywnością zgodnie ze złożoną ofertą, stanowiącą załącznik Nr 1 do niniejszej umowy;

1. **Świadczenie usług dostawy zestawów prowiantowych ze zdrową żywnością dla korzystających z pływalni i uczestników zajęć sportowych w obiekcie Mazowieckiego Centrum Sportów Zimowych w Chorzelach (pływalnia).**
2. Świadczenie usługi będzie odbywało się sukcesywnie w miarę potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy przez Wykonawcę ale nie dłużej niż do 31.08.2016r.
3. Planuje się, że przedmiotowa usługa będzie świadczona w Mazowieckim Centrum Sportów Zimowych w Chorzelach, ul. Szkolna 4a, 06-330 Chorzele (pływalnia).
4. Planuje się, że łączna liczba zestawów prowiantowych w postaci serwisu zdrowej żywności dla osób korzystających z wejść na basen/zajęcia usprawniające wyniesie około **38.000** zestawów
5. Catering ze zdrową żywnością winien obejmować:

- wodę niegazowaną w butelkach 0,5 l / osobę, sok pomidorowy w szklanych butelkach o pojemności 0,3 l na osobę o zawartości sodu nie więcej niż 0,2 g

- różne rodzaje suszonych owoców – minimum 50 g na osobę (oryginalnie pakowane w torebkach) do wyboru dla uczestników suszone: jabłka, śliwki, morele i banany, na przemian zamiast suszonych owoców Wykonawca winien dostarczać: pestki dyni i słonecznika minimum 150 g na osobę do wyboru (oryginalnie zapakowane w torebkach, produkty wyprodukowane na terenie UE),

- zdrowy baton wielozbożowy o wadze 30 do 40 g na osobę- zapakowany, gotowy do spożycia po otwarciu.

Każdy zestaw zapakowany i zamknięty osobno w torebki foliowe oraz posiadający informacje nt Projektu z Logo.

1. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia: - dostarczania zestawów na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem zajęć, zgodnie z przekazanym zapotrzebowaniem. - obsługi cateringu tj. niezbędny personel do dostarczenia zdrowej żywności do wyznaczonego miejsca.

- termin ważności produktów prowiantowych nie krótszy niż do końca 2016r.

1. **Świadczenie usług w zakresie dostawy prowiantów ze zdrową żywnością dla uczestników 9 wydarzeń sportowych na terenie powiatu przasnyskiego.**
2. Świadczenie usługi dostawy zestawów będzie odbywało się sukcesywnie w miarę potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy w ramach 9 wydarzeń sportowych organizowanych przez Zamawiającego ale nie dłużej niż do 31.08.2016r.
3. Przedmiotowa usługa będzie świadczona w granicach powiatu przasnyskiego
4. Każdorazowo Zamawiający będzie informował Wykonawcę o miejscu świadczenia usługi, terminie i planowanej liczbie uczestników na 7 dni przed realizacją zamawianej usługi cateringowej. Pierwsze wydarzenie sportowe planuje się w drugiej połowie maja 2016 r.
5. Planuje się, że liczba osób korzystających z wydarzeń sportowych będzie stanowić nie więcej niż **11.000**. Zamawiający będzie przedkładał planowany harmonogram wydarzeń Wykonawcy.
6. Planuje się, że łączna liczba zestawów prowiantowych w postaci zdrowej żywności dla osób korzystających wydarzeń sportowych wyniesie nie więcej niż **11.000** zestawów
7. Zestaw ze zdrową żywnością winien obejmować:

- wodę niegazowaną w butelkach 0,5 l / osobę, sok pomidorowy w szklanych butelkach o pojemności 0,3 l na osobę o zawartości sodu nie więcej niż 0,2 g

- różne rodzaje suszonych owoców – minimum 50 g na osobę (oryginalnie pakowane w torebkach) do wyboru dla uczestników suszone: jabłka, śliwki, morele i banany, na przemian zamiast suszonych owoców Wykonawca winien dostarczać: pestki dyni i słonecznika minimum 150 g na osobę do wyboru (oryginalnie zapakowane w torebkach, wyprodukowane na terenie UE),

- zdrowy baton wielozbożowy o wadze 30 do 40 g na osobę- zapakowany, gotowy do spożycia po otwarciu.

Każdy zestaw zapakowany i zamknięty osobno w torebki foliowe oraz posiadający informacje nt Projektu z Logo.

1. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia: - dostarczania zestawów na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem wydarzenia sportowego,

- termin ważności produktów prowiantowych nie krótszy niż do końca 2016r.

1. Warunki stawiane Wykonawcom:
2. Ilość usług cateringowych wskazana w SIWZ stanowi maksymalną wielkość zamówienia rozłożoną na czas obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych usług.
3. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
4. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i przekazania zestawów prowiantowych ze zdrową żywnością w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, w którym będą odbywały się zajęcia i wydarzenia sportowe,

- przygotowania zestawów z wykorzystaniem własnego sprzętu i materiałów, niezbędnych do obsługi.

- świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,

- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(tj.: Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.), wynikające z realizacji dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) i dobrych praktyk higienicznych (GHP) oraz wdrożonego i działającego Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) mających na celu m. in.: zapewnienie bezpieczeństwa żywności oraz przeprowadzenie procesu identyfikowalności produktów.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny, kontroli i weryfikacji wszystkich parametrów świadczonej usługi– na każdym etapie jej realizacji oraz w każdej chwili w miejscu przekazywania zestawów prowiantowych.
2. Zamawiający uprawniony będzie do udzielania Wykonawcy w razie potrzeby niezbędnych wskazówek.

§ 2

1. Wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1 pkt1 oraz Wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1 pkt 2 będa realizowane sukcesywnie od dnia podpisania umowy zgodnie ze zgłoszonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, nie później jednak niż do dnia 31.08.2016 r.

2. Wykonawca dostarczał będzie zamówioną usługę dostawy, we własnym zakresie, na swój koszt i ryzyko w miejsce wskazane przez Zamawiającego w terminie określonym w § 2 ust. 1 umowy.

3. Za datę dostawy usługi uznaje się datę protokólarnego odbioru przedmiotu umowy przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy również wniesienie prowiantów do Zamawiającego i jego przekazanie, a obsługa także w miejscu wydarzeń sportowych wskazanym przez pracownika upoważnionego przez Zamawiającego.

5. Odpowiedzialność za przedmiot umowy i jego ewentualne uszkodzenie podczas dostarczania w miejsce wskazane przez Zamawiającego ponosi do momentu ich wydania Wykonawca.

6. Dostarczany do Zamawiającego przedmiot umowy winien być zapakowany w opakowania, które odpowiadają wymaganiom Polskich Norm, przewidzianych dla tego typu produktów oraz Każdy zestaw zapakowany i zamknięty osobno w torebki foliowe oraz posiadający informacje nt Projektu z Logo.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług dostawy wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości określone dla produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.).

2. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2015r.poz. 594 ze zm.).

3. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na urządzenia, sprzęt, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie transportu prowiantów w tym również prawo do:

* 1. kontroli **procesów i metod służących monitorowaniu i ocenie jakości,**
  2. kontroli **zgodności z przepisami dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa żywności**, a w szczególności dokładnej znajomości procedur opartych na zasadach HACCP (analiza ryzyka i kontroli w punktach krytycznych), odnoszących się między innymi do:
  3. siedziby i sprzętu, w tym ich konserwacji
  4. pracowników i szkoleń
  5. zarządzania odpadami
  6. dystrybucji produktów żywnościowych
  7. systemu prowadzenia dokumentacji, planu HACCP oraz samodzielnych kontroli
  8. badań epidemiologicznych w przypadku zatrucia żywności
  9. udostępniania informacji zamawiającemu
  10. aktualności książeczek zdrowia wszystkich pracowników

§ 4

1. Za pełne wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy należność w wysokości:

………… PLN netto (słownie: ………………….) + podatek VAT …. % w wysokości ……zł (słownie: …………………………..), tj. brutto – ………….. zł (słownie: …………………….), należność ta obejmuje wszystkie koszty, których poniesienie jest niezbędne dla wykonania niniejszej umowy.

2. Strony ustalają, że wynagrodzenie Wykonawcy będzie uregulowane w częściach comiesięcznych po wykonaniu każdej z części zamówienia, jak określono w § 2 ust. 1 – 2.

3. Wynagrodzenie może ulec zmianie stosownie do postanowień ust. 1 i będzie płatne za faktycznie wykonane usługi.

4. Wykonawca gwarantuje niezmienność cen przez okres trwania umowy.

5. Strony ustalają, że w cenie brutto o której mowa w ust. 1 zawarte są wszystkie koszty związane ze świadczeniem usług cateringu.

6. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za każdą świadczoną mu usługę cateringu zgodnie z § 2 ust. 1 umowy, na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej Zamawiającemu faktury, w której będą wyszczególnione poszczególne pozycje, ilości i ceny jednostkowe, zgodnie z formularzem Oferty Cenowej stanowiącym Załącznik Nr 1 do Umowy, w terminie do 30 dni roboczych od daty otrzymania faktury.

7. Warunkiem wystawienia faktury jest każdorazowo protokolarnego odbioru przedmiotu umowy podpisana przez obie strony, stwierdzająca kompletność i zgodność świadczonej usługi dostawy zestawów prowiantowych zgodnie z umową, a w szczególności z treścią § 2 ust. 1 i 2.

8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na wskazany na fakturze rachunek bankowy Wykonawcy. 9. Fakturę należy wystawiać na: Powiat Przasnyski ul. Św. St. Kostki 5, 06-300 Przasnysz. 10. Powiat Przasnyski jest płatnikiem podatku VAT, NIP: 761-15-27-332. REGON 550 668 812

§ 5

Każda ze stron może dochodzić odszkodowania z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez drugą stronę na zasadach ogólnych, przy czym Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne.

§ 6

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku niewykonania lub nienależytego jej wykonania tj. w przypadku nieterminowego świadczenia usługi dostawy zestawów prowiantowych po jednokrotnym wezwaniu przez Zamawiającego lub niewykonania umowy zgodnie z przyjętymi przez strony w umowie zasadami realizacji.

2. Zamawiający może złożyć oświadczenie o odstąpieniu w terminie 14 dni od zajścia okoliczności uzasadniających odstąpienie od umowy.

3. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć. W tym wypadku kary umownej nie nalicza się.

4. W razie niewykonania umowy lub odstąpienia od umowy z tego tytułu Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 20 % należności brutto określonej w § 4. ust. 1.

5. W razie nienależytego wykonania umowy lub odstąpienia od umowy z tego tytułu Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 20 % należności brutto określonej w § 4. ust. 1.

6. W przypadku nie wywiązania się Wykonawcy z wykonania umowy w terminie określonym w § 2. ust. 1 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,3 % wartości brutto należności określonej w § 4. ust. 1 za każdy dzień zwłoki liczonego od dnia następnego po upływie umówionego terminu dostawy.

§ 7

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony, pod rygorem nieważności.

§ 8

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

§ 9

Ewentualne spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 10

Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

**Kontrasygnata Skarbnika**

……………………………………