Umowa Nr CRU/.../2015

zawarta w dniu …….……. 2015 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 2013r. poz. 907 tekst jednolity z poźn. 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 w zakresie cateringu ze zdrową żywnością dla uczestników 15 pikników medycznych w powiecie przasnyskim:

a.      Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w miarę potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy w ramach 15 pikników medycznych organizowanych przez Zamawiającego ale nie dłużej niż do 31.12.2015r.

b.      Szczegółowy harmonogram w tym zakresie zostanie ustalony przez Zamawiającego.

c.      Przedmiotowa usługa będzie świadczona w granicach powiatu przasnyskiego tj. 5 spotkań w Przasnyszu oraz 10 spotkań na terenie powiatu przasnyskiego.

d.      Każdorazowo Zamawiający będzie informował Wykonawcę o miejscu świadczenia usługi, terminie i planowanej liczbie uczestników na 7 dni przed realizacją zamawianej usługi cateringowej. Pierwszy piknik medyczny planuje się na 13 czerwca 2015 r.

e.      Planuje się, że liczba osób korzystających z pikników medycznych wyniesie łącznie 4.500 (słownie: cztery tysiące pięćset) osób. Przewidziano przeprowadzenie 5 serii pikników w Przasnyszu dla ok 500 osób każdy i po 2 serie w gminach: Chorzele, Czernice Borowe, Jednorożec, Krasne i Krzynowłoga Mała dla ok 200 osób każdy.

f.        Pełna usługa cateringu na piknikach medycznych winna obejmować serwis zdrowej żywności w tym kanapek i owoców dla łącznie 4.500 osób tj.:

- owoce: preferowane 2 rodzaje na osobę do wyboru np. jabłko, gruszka, banan, kiść winogron, kiwi- umyte, gotowe do spożycia,

- kanapki typu „sandwich” (składane): zróżnicowane składnikowo, minimum 5 różnych składników w kanapce z wykorzystaniem: minimum 3 rodzaje pieczywa (ciemnego), 3 rodzaje wędlin (wysokogatunkowych), 3 rodzaje serów (dojrzewających), łosoś wędzony, pieczone lub grillowane mięso, sałata, masło, minimum 3 kanapki na osobę,

- warzywa: pomidor, ogórek, rzodkiewka (minimum 3 szt. rzodkiewki), marchewka, kalarepa- wszystkie warzywa umyte i gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje na osobę do wyboru.

-  napoje: woda niegazowana w butelkach 0,5 l na osobę, sok pomidorowy w szklanych butelkach o pojemności 0,3 l na osobę o zawartości sodu nie więcej niż 0,2 g.

g.      Kanapki i owoce winny być przechowywane lub sukcesywnie dowożone w taki sposób, aby ich jakość nie uległa zmianie przez czas trwania każdego pikniku z powodu wysokiej temperatury lub innych czynników mogących spowodować pogorszenie ich jakości.

h.      Kanapki podawane powinny być na tacy jednorazowej (po 25 szt. taca), możliwość dowolnej kompozycji na tacy. Każda kanapka powinna być zapakowana osobno w folię spożywczą (przezroczystą).

i.        W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:                         - wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej tj.: stoły, obrusy materiałowe, talerzyki jednorazowe do kanapek, kubki jednorazowe do napojów, serwetki papierowe itp. w sposób uzgodniony Zamawiającym,                                                                   - estetycznego przygotowania i podawania żywności,                                                             - dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem pikniku medycznego,                                                                                        - obsługi cateringu (niezbędny personel w odpowiedniej ilości), - usługi sprzątania: zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu pikniku medycznego.

2)     Świadczenie usług w zakresie cateringu ze zdrową żywnością dla uczestników zajęć sportowych w obiekcie sportowym.

a.      Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w miarę potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy przez Wykonawcę ale nie dłużej niż do 30.04.2016r.

b.      Szczegółowy harmonogram w tym zakresie zostanie ustalony przez Zamawiającego.

c.      Planuje się, że przedmiotowa usługa winna być świadczona w obiekcie sportowym w odległości maksymalnie 45 minut drogi od centralnego punktu powiatu czyli Przasnysza.

d.      Planuje się, że łączna liczba zestawów prowiantowych w postaci serwisu zdrowej żywności dla osób korzystających z zajęć sportowych wyniesie 136.000 (sto trzydzieści sześć tysięcy) zestawów tj.:                                                                                  - usługa cateringowa dla osób korzystających z oferty basenu- 135.000 zestawów prowiantowych,                                                                                                                              - usługa cateringowa dla osób korzystających z oferty zajęć usprawniających- 1.000 zestawów prowiantowych.

e.     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, raz w tygodniu zamiast suszonych owoców Wykonawca winien dostarczać: pestki dyni i słonecznika minimum 200 g na osobę (oryginalnie zapakowane w torebkach),

- 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.

f.        W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej w sposób uzgodniony z Zamawiającym,                                                                                                                                       - estetycznego podawania żywności,                         - dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem zajęć,                                                                                                                                         - obsługi cateringu tj. niezbędny personel do dostarczenia zdrowej żywności do wyznaczonego miejsca.

3)     Warunki stawiane Wykonawcom:

a.      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.

b.      Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych usług.

c.      Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

d.      Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 3 dni przed realizacją usługi cateringowej w momencie pierwszego zlecenia lub przy każdej kolejnej zmianie menu.

e.      Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „zdrowej żywności”.

f.        W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i przekazania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywały się pikniki medyczne i zajęcia sportowe,

- przygotowania posiłków z wykorzystaniem własnego sprzętu i materiałów, a także własnymi urządzeniami technicznymi niezbędnymi do obsługi cateringowej.

- 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 i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(tj.: Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. 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.

g.      Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, półprodukty, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków*.*

h.      Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny, kontroli i weryfikacji wszystkich parametrów świadczonej usługi– na każdym etapie jej realizacji oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

i.        Zamawiający uprawniony będzie do udzielania Wykonawcy w razie potrzeby niezbędnych wskazówek.

*określanych dalej w umowie "usługą cateringową".*

§ 2

1.                  Wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1 pkt1 będzie realizowane sukcesywnie od dnia podpisania umowy zgodnie ze zgłoszonym przez Zamawiającego pisemnym zapotrzebowaniem, nie później jednak niż do dnia 30.12.2015 r.

2. Wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1 pkt 2 będzie realizowane sukcesywnie  od dnia podpisania umowy zgodnie ze zgłoszonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, nie później jednak niż do dnia 30.04.2016 r.

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

4. Za datę dostawy usługi cateringowej uznaje się datę protokólarnej kontroli  przedmiotu umowy przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

5. Do obowiązków Wykonawcy należy również wniesienie cateringu do Zamawiającego i jego przekazanie oraz obsługa w miejscu wskazanym przez pracownika upoważnionego przez Zamawiającego.

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

7. Dostarczany do Zamawiającego przedmiot umowy winien być zapakowany w opakowania, które odpowiadają wymaganiom Polskich Norm, przewidzianych dla tego typu produktów.

§ 2’

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości określone dla produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, 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 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. 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 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.).

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

1)             kontroli zaopatrzenia w produkty żywnościowe, a w szczególności jawności i identyfikacji miejsca pochodzenia żywności,

2)             kontroli procesów i metod służących monitorowaniu i ocenie jakości,

3)             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:

a.      siedziby i sprzętu, w tym ich konserwacji

b.     pracowników i szkoleń

c.      zarządzania odpadami

d.     przetwarzania i dystrybucji produktów żywnościowych

e.      systemu prowadzenia dokumentacji, planu HACCP oraz samodzielnych kontroli

f.       badań epidemiologicznych w przypadku zatrucia żywności

g.      udostępniania informacji zamawiającemu

h.      aktualności książeczek zdrowia wszystkich pracowników

§ 3

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. W tym:

1)       za realizację usługi cateringowej ze zdrową żywnością dla uczestników 15 pikników medycznych określonej w formularzu cenowym oferty wynagrodzenie to wyniesie ………… PLN netto (słownie: ………………….)  + podatek VAT  …. % w wysokości ……zł (słownie: …………………………..), tj. brutto – ………….. zł (słownie: …………………….),

2)       za realizację usługi cateringowej ze zdrową żywnością dla uczestników zajęć sportowych w obiekcie sportowym określonej w formularzu cenowym oferty wynagrodzenie to wyniesie

………… PLN netto (słownie: ………………….)  + podatek VAT  …. % w wysokości ……zł (słownie: …………………………..), tj. brutto – ………….. zł (słownie: …………………….).

2. Strony ustalają, że wynagrodzenie Wykonawcy będzie uregulowane w częściach comiesięcznych po wykonaniu każdej z części zamówienia, w wysokości proporcjonalnej do wykonanej części zamówienia w stosunku do całego wynagrodzenia określono w § 2 ust. 1 – 2. Wynagrodzenie częściowe stanowić będzie ułamkową część wynagrodzenia całkowitego.

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 i 2 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 protokolarna kontrola przedmiotu umowy podpisana przez obie strony, stwierdzająca kompletność i zgodność świadczonej usługi cateringu 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 podatnikiem podatku VAT, NIP: 761-15-27-332. REGON 550 668 812

§ 4

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.

§ 5

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z przyczyn za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca w szczególności na wypadek uchybienia terminom realizacji zamówienia po jednokrotnym wezwaniu przez Zamawiającego a także z innych przyczyn nienależytej realizacji umowy za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

2. Zamawiającemu przysługuje także prawo odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni, licząc od dnia powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach

3. Zamawiający może złożyć oświadczenie o odstąpieniu w terminie 14 dni od zajścia okoliczności uzasadniających odstąpienie od umowy. Termin ten uznaje się za zachowany, jeżeli Wykonawca złoży takie oświadczenie przed jego upływem także za pośrednictwem elektronicznych środków komunikowania się na odległość (e-mail, fax).

4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną;

1) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca w wysokości 20 % wynagrodzenia umownego brutto za przedmiot umowy.

2) za każde opóźnienie w realizacji zamówionej usługi cateringowej w miejscu i czasie wskazanym przez Zamawiającego przekraczającym pół godziny, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł.

5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

§ 6

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

§ 7

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

§ 8

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

§ 9

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

ZAMAWIAJĄCY                                                                                           WYKONAWCA

Kontrasygnata Skarbnika

……………………………………