

załącznik nr 3

projekt

UMOWA NR/OS/ 2024/14

Zawarta w dniu 2024 roku w pomiędzy:

Oddziałem Regionalnym Olimpiady Specjalne Polska Świętokrzyskie 28-300 Jędrzejów
ul. Armii Krajowej 11, NIP 5261735097, reprezentowanym przez

1. Grzegorza Kurkowskiego Dyrektora Regionalnego
i

2. Renatę Podlewską Skarbnika Oddziału Regionalnego
zwanym dalej **Zamawiającym**,

a

Przedsiębiorstwem

NIP: 6570003174

reprezentowanym przez: - właściciela

zwanym dalej **Wykonawcą**

Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi: **wyżywienia** uczestników
**VII Ogólnopolskiego Mityngu Lekkoatletycznego Olimpiad Specjalnych i VI
Ogólnopolskiego Turnieju Bocce Olimpiad Specjalnych w Kielcach 04-06.07.2024r.**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyżywienia – posiłków, zgodnie z
poniższą specyfikacją.

Data, godzina, nazwa posiłku, liczba porcji:

- 04.07.2024r. – śniadanie w miejscu zakwaterowania dla 100 osób w godzinach 07.00 – 08.00
- 04.07.2024r. – lunch w miejscu zawodów dla 580 osób w godzinach 12.00 – 14.00
- 04.07.2024r. – kolacja w miejscu zakwaterowania dla 550 osób w godzinach 19.00 – 20.30
- 05.07.2024r. – śniadanie w miejscu zakwaterowania dla 490 osób w godzinach 06.30 – 08.00
- 05.07.2024r. – lunch w miejscu zawodów dla 580 osób w godzinach 12.30– 14.30
- 05.07.2024r. – kolacja w miejscu zakwaterowania dla 550 osób w godzinach od 18.30-20.00
- 06.07.2024r. – śniadanie w miejscu zakwaterowania dla 490 osób w godzinach 06.30 – 08.00
- 06.07.2024r. – lunch w miejscu zawodów dla 580 osób w godzinach 13.00 – 14.30
- 06.07.2024r. – suchy prowiant w miejscu zawodów dla 580 osób w godzinach 13.00-14.30

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

Koszt posiłków /VAT wliczony/ strony ustalają na:

- śniadanie 04/05/06.07.2024r – 1.080 szt. x zł= zł

- lunch w miejscu zawodów 04/05/06.07.2024r. – 1 740 szt. x zł = zł

- kolacja w miejscu zakwaterowania 04/05.07.2024r – 1 130 szt. x zł= zł

- suchy prowiant 06.07.2024r. – 580 szt. x zł = zł

Łączna wartość: **zł** (słownie:

Posiłki będą przygotowane zgodnie z zaproponowanym pisemnie przez Zamawiającego
i zaakceptowanym przez Wykonawcę jadłospisem.

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 sporządzone 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, dostarczenie czystych naczyń przystosowanych do wydawanych posiłków, serwetek oraz odebranie używanych naczyń i resztek jedzenia. Wykonawca przyjmuje na siebie wszystkie 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 Inspektorem Sanitarnym w Kielcach.

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

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości związanych ze świadczeniem usługi cateringu/ 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 itp. lub wymiany na produkt pełnowartościowy np. w przypadku dostarczenia produktu uszkodzonego mechanicznie, zimnych posiłków jednodaniowych). W takim wypadku wynagrodzenie zostanie zapłacone Wykonawcy po usunięciu nieprawidłowości lub wymianie produktu. Usunięcie występujących nieprawidłowości lub wymiany produktu potwierdzone zostanie przez strony w protokole.

W razie niewłaściwego 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 11.05.2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywnieniu (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 stanowiących 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 takie jak kawa, herbata itp. Będą posiadały datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej

niż 6 miesięcy przed terminem podania w wykonaniu świadczonych przez Wykonawcę usługi wyżywienia, potrawy gotowane winny być przyrządzone tego samego dnia, co świadczenie usługi; zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.) i wysterylizowana zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi; obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi (dotyczy to w szczególności kultury obsługi przez personel kelnerski).

2. W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę, wszelkie szkody wynikłe z rozwiązania tej umowy zostaną pokryte przez Wykonawcę zgodnie z postanowieniami Kodeksu Cywilnego.
3. 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.
4. Zamawiający może przekazać Wykonawcy zaliczkę w wysokości 30% wartości usługi na wskazane konto w terminie do 5 dni od daty podpisania umowy.
5. 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 2.000,00 zł.
Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 2.000,00 zł.
Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie stosowne przepisy Kodeksu Cywilnego.
7. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
8. Ewentualne spory wynikłe z tytułu niniejszej umowy rozstrzygane będą przed sądem właściwym dla siedziby Zamawiającego.
9. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY