 **U M O W A NR … /2016**

zawarta dnia ……...2016r. w Kielcach, dla postępowania prowadzonego na podstawie art. 138g ustawy Prawo zamówień publicznych, finansowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, nr **POWR.01.03.02-00-0002/16** , pomiędzy:

Skarbem Państwa Komendą Główną Ochotniczych Hufców Pracy z siedzibą (00-349) Warszawa, ul. Tamka 1, NIP: 5271118029; Regon: 007001280

reprezentowaną przez:

Jacka Sabata - Wojewódzkiego Komendanta OHP w Kielcach, działającego na podstawie pełnomocnictwa z dnia 25 lipca 2016 r.,

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

………………………zam. …………siedziba………… Pesel: …........

NIP: ……………………. KRS: ………………………

reprezentowanym przez:

……………………………

zwanym dalej „Wykonawcą”.

**§ 1**

Przedmiotem umowy jest realizacja usługi cateringowej polegającej na wyżywieniu podczas warsztatów wyrównawczych uczestników projektu „Akcja Aktywizacja – YEI” w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

**§ 2**

1. Przedmiotem umowy jest usługa wyżywienia w formie cateringu w okresie od …………..– do ......... r. na terenie miejscowości..............., dla uczestników projektu „ Akcja Aktywizacja - YEI”
2. Przez usługę cateringową należy rozumieć przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczestników projektu, wywóz pozostałych resztek posiłków oraz pozostałych naczyń z pomieszczenia, w którym odbywało się żywienie.
3. Usługa cateringowa, o której mowa wyżej świadczona będzie w dni powszednie w godzinach od 12:00 do 18:00 w okresie obowiązywania umowy, a konkretna ilość i godzina podania posiłku będzie przedstawiona przez Zamawiającego po ustaleniu szczegółowych harmonogramów żywienia na poszczególne moduły zajęć w projekcie.

 **§ 3**

1. Usługą obejmuje się ogółem ....... osób, uczestników projektu Akcja Aktywizacja – YEI”.
2. Osobą wyznaczoną do kontaktów z ramienia jednostki, w której Wojewódzka Komenda OHP realizuje projekt jest: ………………..
3. Osobą wyznaczoną do kontaktów z ramienia Wykonawcy jest:……………………….

**§ 4**

1. Posiłek ma być w formie ciepłego dania obiadowego wraz z napojem i owocem.
2. Posiłek ma składać się z:

**a**. ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana - 200 gram,

**b**. sztuka mięsa bez sosu 150 gram lub sztuka mięsa z sosem 160 gram lub kotlet schabowy 150 gram lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryba bez panierki 150 gram lub ryba z panierką 170 gram lub udziec z kurczaka 150 gram lub kotlet mielony 150 gram lub pulpety 150 gram lub gołąbki 350 gram lub gulasz potrawka 350 gram,

**c**. surówka warzywna sezonowa 150 gram lub warzywa gotowane 150 gram

**d.** napój (kompot, sok) 200ml

**e**. owoc.

1. Danie gorące poporcjowane na każdego uczestnika powinno być podane na ciepło w pojemnikach termoizolacyjnych z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek.
2. Do każdego z napojów powinny być podane oddzielne naczynia jednorazowe.
3. Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych (osoby korzystające z wyżywienia są w wieku 15 – 24 lat), o wadze nie mniejszej niż 500 gram i wartości odżywczej około 600-700 kilokalorii na jednego beneficjenta.
4. Wykonawca powinien przygotować posiłek zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi zasad zbiorowego żywienia.

**§ 5**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zabrania naczyń oraz resztek posiłku po pół godzinie od chwili przywiezienia posiłku.
2. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

**§ 6**

1. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dni żywieniowych, ilości dostarczanych posiłków (zmniejszenia), w zależności od faktycznie istniejących potrzeb – poprzez telefoniczną informację najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia posiłku, bez ponoszenia konsekwencji finansowych.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość przesunięcia ilości posiłków w poszczególnych miesiącach z uwagi na nieprzewidziane trudności wynikające ze zmian w planie zajęć uczestników projektu.
3. Niepełna dostawa i realizacja zamówienia lub wykonana niezgodnie ze złożoną ofertą uznawana jest za niewykonaną w całości.

**§ 7**

1. Strony ustalają cenę jednostkową za posiłek w wysokości …….. zł brutto (słownie:………).

Zamawiający pokryje koszty żywienia w maksymalnej wysokości ……..zł brutto (słownie: …………………..)

1. Zapłata za żywienie uczestników projektu będzie dokonana przez Zamawiającego po wystawieniu faktury/rachunku przez Wykonawcę i jej potwierdzenia przez Zamawiającego, w terminie 30 dni od daty doręczenia faktury/rachunku – po wpływie na konto bankowe ŚWK OHP środków finansowych przekazanych przez Komendę Główną OHP.
2. Rozliczenie nastąpi za rzeczywistą ilość zamówionych przez Zamawiającego posiłków i dostarczonych na dany dzień. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy. Rachunki / faktury należy wystawiać na koniec każdego miesiąca lub za żywienie w poszczególnych zajęciach grupowych.
3. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty za faktyczną ilość zamówionych i dostarczonych posiłków, wskazanych w fakturze/rachunku, z uwzględnieniem zmniejszenia zamówienia - § 6 ust. 1.
4. Faktura ma być wystawiana zgodnie z ustaleniami Zamawiającego (preliminarzem obowiązującym Zamawiającego).
5. Treść faktury powinna brzmieć wg poniższego wzoru:

„Usługa wyżywienia uczestników projektu „Akcja Aktywizacja - YEI” za miesiąc/ …………… 2016 r. zgodnie z umową nr …………….. z dnia ................................”

1. Do faktury musi być dołączane menu z każdego dnia żywieniowego w danym miesiącu z podaną gramaturą.

**§ 8**

Jeżeli Wykonawca zatrudnia inne osoby, to zobowiązuje się do zatrudnienia we własnym przedsiębiorstwie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r. poz. 1502, z późn. zm.).

Na potwierdzenie powyższego w terminie 7 dni od zawarcia umowy Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wykaz osób zatrudnionych przy realizacji

zamówienia na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem czynności jakie będą oni wykonywać.

**§ 9**

Zamawiający może odstąpić od umowy w następujących przypadkach:

1. Nie pozyskania uczestników kursu do udziału w Projekcie.
2. Zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych).
3. Stwierdzenia trzech przypadków braku dostawy lub nienależytego wykonania umowy.

**§ 10**

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę Zamawiający może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienia w dostarczenia posiłku - 0,2 % wynagrodzenia o jakim mowa w § 7 ust. 2 niniejszej umowy - za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia dostawy,

b) za świadczenie usługi o obniżonej jakości lub niedostarczenie wszystkich zamówionych posiłków – 500 zł za każdy przypadek,

c) za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust.2 n/n umowy.

1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zamawiający będzie informował Wykonawcę pisemnie w terminie 7 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 11**

 **§ 8**

1. W kwestiach nie uregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Integralną częścią umowy jest Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia oraz oferta Wykonawcy.
3. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

**§ 12**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym jednym dla Wykonawcy, a dwa dla Zamawiającego.

 **Zamawiający: Wykonawca:**