



UMOWA

Nr UE.261.....2018

zawarta w dniu pomiędzy:

Miastem Jasło - Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Jasle,
ul. Szkolna 25, 38-200 Jasło, NIP: 6851000345,
reprezentowanym przez **Dyrektora MOPS w Jasle Dorotę Lignar** na podstawie
pełnomocnictwa nr WA.077.12.2011 z dnia 16 lutego 2011r. Burmistrza Miasta Jasła,
zwanym dalej „Zleceniodawcą”

a

.....(pełna nazwa Zleceniobiorcy wraz z adresem)

NIP:, **REGON:**

zwaną dalej „Zleceniobiorcą”

§ 1

1. W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w oparciu o art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 poz. 1579) na podstawie oferty złożonej przez Zleceniobiorcę w dniu Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do wykonania usługi polegającej na zapewnieniu cateringu dla 50 osób (2 grupy po 25 osób) uczestniczących w *Warsztatach świadomego rodzicielstwa* we wskazanym przez Zleceniodawcę miejscu na terenie miasta Jasła w okresie od 02 listopada 2018r. do 31 grudnia 2018r. Warsztaty będą realizowane w godzinach między 8.00 a 18.00 od poniedziałku do piątku przez łącznie 10 dni (słownie: dziesięć) - 5 dni I grupa i 5 dni II grupa.
2. Usługa będzie realizowana w ramach projektu „Kierunek - Rodzina”, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa VIII. Integracja Społeczna, Działanie 8.4 Poprawa dostępu do usług wsparcia rodziny i pieczy zastępczej, zgodnie z warunkami zawartymi w:
 - a) niniejszej umowie,
 - b) ofercie Zleceniobiorcy.

§ 2

1. Zleceniobiorca zapewnia, że posiada niezbędną wiedzę fachową, kwalifikacje, doświadczenie, możliwości i uprawnienia konieczne dla prawidłowego wykonania umowy i będzie w stanie należycie wykonać przedmiot umowy na warunkach określonych w umowie, zgodnie z harmonogramem ustalonym w porozumieniu ze Zleceniobiorcą.
2. Zleceniobiorca nie może powierzyć wykonania czynności wynikających z niniejszej umowy osobom trzecim.

§ 3

1. Usługa obejmuje dostarczenie na miejsce wskazane przez Zleceniodawcę produktów żywnościowych obejmujących, co najmniej:
 - a) Ciepłe i zimne napoje – tj. kawa, herbata, woda – bez ograniczeń.
 - b) Suchy prowiant – tj. różne rodzaje ciasteczek (200 gram na osobę dziennie). Paluszki oraz kanapki koktajlowe (minimum 6 szt. na osobę),
 - c) Gorący posiłek w postaci drugiego dania obiadowego, który należy przygotowywać zgodnie z wytycznymi zawartymi w załączniku nr 3 do niniejszej umowy.
2. W przypadku uczestnictwa w warsztatach osób niepełnosprawnych, catering będzie uwzględniał specyficzne potrzeby żywieniowe związane z niepełnosprawnością – o uczestnictwie takich osób Zleceniodawca poinformuje Zleceniobiorcę z wyprzedzeniem.
3. Warsztaty organizowane będą w godzinach między 8:00, a 18:00 w dni robocze od poniedziałku do piątku, przez łącznie 10 dni w okresie od 02.11.2018r. do 31.12.2018r. Przewidywana liczba uczestników w każdym dniu zajęć to 25 osób.
4. Zleceniobiorca zobowiązuje się do:
 - świadczenia usługi z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
 - przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług,
 - przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane



- z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w warsztatach osób o szczególnych potrzebach;
 - dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zleceniodawcę,
 - przygotowania, transportu przedmiotu zamówienia oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny,
 - dostarczania przedmiotu zamówienia w godzinach ustalonych z Zleceniodawcą. Posiłki muszą być odpowiednio zapakowane w miejscu przyrządzenia oraz dostarczone we wskazanych godzinach transportem Zleceniobiorcy i na jego koszt. Transport musi być realizowany zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie,
 - bieżącego sprzątania pomieszczenia, w którym świadczona będzie usługa cateringowa i doprowadzenia go do stanu pierwotnego (po spożyciu posiłku), usuwania i wywozu odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
 - przedstawienia na co najmniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji usługi Zleceniodawcy do akceptacji propozycję menu na każdy dzień warsztatów.
5. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, ze zm.).
6. Wszystkie dokumenty wytworzone na potrzeby realizacji zadań przez Zleceniobiorcę mają być opatrzone logotypami: Funduszy Europejskich, województwa podkarpackiego, Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Rzeszowie oraz Unii Europejskiej;

§ 4

Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania swoich pracowników, a także osób, z którymi współpracuje przy realizacji przedmiotu niniejszej umowy, jak za swoje własne.

§ 5

1. Za prawidłowo wykonane zlecenie Zleceniodawca zobowiązuje się wypłacić Zleceniobiorcy wynagrodzenie z tytułu wykonania przedmiotu umowy w kwocie nie większej niż zł brutto



- (słownie: brutto), tj. **złotych brutto** (słownie: brutto) za jednego uczestnika podczas dnia szkoleniowego;
2. Wynagrodzenie Zleceniobiorcy będzie stanowił iloczyn liczby faktycznych uczestników obecnych na zajęciach zajęć i ceny za jednego uczestnika podczas dnia szkoleniowego;
 3. Usługa świadczona będzie w miesięcznych okresach rozliczeniowych. Po zakończeniu każdego miesiąca Zleceniobiorca wystawi rachunek, który dostarczy Zleceniodawcy do 14. dnia kolejnego miesiąca.
 4. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy płatne będzie za usługę wykonaną w poprzednim okresie rozliczeniowym po przedłożeniu karty realizacji stanowiącej załącznik do niniejszej umowy, kserokopii potwierdzonej przez Zleceniobiorcę za zgodność z oryginałem listy obecności dokumentującej fakt obowiązywania umowy zawartej z pracownikiem wyznaczonym do realizacji usługi oraz po potwierdzeniu przez Zleceniodawcę rachunku.

Dokument ten powinien być wystawiony w następujący sposób:

Nabywca:

Miasto Jasło
ul. Rynek 12
38-200 Jasło
NIP 685-100-03-45

Odbiorca:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
w Jaśle
ul. Kochanowskiego 3
38-200 Jasło

5. Wynagrodzenie wypłacane będzie pod warunkiem posiadania środków finansowych, przekazanych przez Instytucję Pośredniczącą – Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie na rachunek bankowy projektu. W sytuacji opóźnień w przekazywaniu transz dotacji przez Instytucję Pośredniczącą, wypłata wynagrodzenia nastąpi niezwłocznie po wpłynięciu środków z kolejnej transzy. W przypadku, o którym mowa Zleceniobiorcy nie przysługują odsetki z tytułu opóźnienia w zapłacie.
6. Wypłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Zleceniobiorcy w terminie 14 dni od dostarczenia prawidłowo wypełnionego rachunku, z zastrzeżeniem ust. 3 i 4;
7. Wynagrodzenie za usługę, która jest przedmiotem niniejszej umowy współfinansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.



§ 6

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się zapłacić Zleceniodawcy karę umowną za odstąpienie przez Zleceniobiorcę od umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Zleceniobiorca – w wysokości 10% całości wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1,
2. Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Zleceniodawca w wysokości 10% całości wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1.
3. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w realizacji przedmiotu umowy. Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 50,00 zł za każdą stwierdzoną nieprawidłowość.
4. W wypadku niewykonywania zamówienia w terminach ustalonych ze Zleceniodawcą lub określonych w umowie, Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 200,00 zł za każdy dzień opóźnienia.
5. Zleceniodawca może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
6. Zleceniobiorca wyraża zgodę na potrącenie zastrzeżonych kar umownych z wynagrodzenia.

§ 7

1. Zleceniodawca wymaga zatrudnienia przez Zleceniobiorcę osobywykonującej czynności związane z bezpośrednią realizacją niniejszej umowy – zgodnie z deklaracją złożoną w ofercie Zleceniobiorcy z dnia
2. Przez „osobę” zamawiający rozumie osobę
3. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo kontroli realizacji obowiązków, wynikających z niniejszej Umowy, w tym w szczególności wskazanych w ust.1 powyżej. W ramach kontroli Zleceniodawca uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. Przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, Zleceniobiorca przedłoży Zleceniodawcy wskazane



poniżej dowody celem potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia przez Zleceniobiorcę osób, wykonujących wskazane w ust. 1 powyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- 1) oświadczenie Zleceniobiorcy o zatrudnieniu osoby wykonującej czynności związane z realizacją zamówienia. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności:
 - dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie,
 - datę złożenia oświadczenia,
 - wskazanie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia;
 - wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonuje osoba zatrudniona u Zleceniobiorcy, określenie formy zaangażowania i wymiaru czasu pracy,
 - podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Zleceniobiorcy;
- 2) poświadczoną przez Zleceniobiorcę za zgodność z oryginałem, kopię umowy osoby wykonującej w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Zleceniobiorcy wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków.
5. Comiesięcznie wraz z kartą realizacji umowy i rachunkiem Zleceniobiorca przekaże Zleceniodawcy listę obecności potwierdzającą obowiązywanie umowy zawartej z pracownikiem wyznaczonym do realizacji zamówienia.
6. Z tytułu niespełnienia przez Zleceniobiorcę wymogu zatrudnienia osób, wykonujących wskazane w ust. 1 niniejszego paragrafu czynności, Zleceniodawca przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Zleceniobiorcę kary umownej w wysokości 5% brutto wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1. Niezłożenie przez Zleceniobiorcę w wyznaczonym terminie, żądanych przez Zleceniodawcę dowodów celem potwierdzenia spełnienia przez Zleceniobiorcę wymogu zatrudnienia traktowane będzie jako niespełnienie tego wymogu.
7. Zleceniodawca ponadto zastrzega sobie prawo do kontroli wypełnienia zobowiązania realizacji klauzuli społecznej i wymaga, aby Zleceniobiorca uzyskał zgodę osoby zatrudnionej do realizacji zadania na przetwarzanie jego danych osobowych przez Zleceniodawcę oraz na przekazanie Zleceniobiorcy kopii jego umowy, zakresu obowiązków i listy obecności.....
8. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zleceniodawcę kar umownych, Zleceniodawca potrąci z wynagrodzenia kwotę stanowiącą równowartość tych kar i tak pomniejszone wynagrodzenie wypłaci Zleceniobiorcy, na co Zleceniobiorca wyraża nieodwołalną zgodę.



§ 8

Integralnymi częściami umowy są: Zapytanie ofertowe nr z dnia oraz oferta Zleceniobiorcy z dnia

§ 9

Zmiana treści niniejszej umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 10

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie, a dotyczących jej przedmiotu, mają zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 11

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

.....
Zleceniodawca

.....
Zleceniobiorca

Załączniki:

1. Karta realizacji umowy – załącznik nr 1;
2. Protokół wykonania przedmiotu umowy – załącznik nr 2;
3. Wymagana minimalna gramatura produktów i potraw gotowych na talerzu, na 1 posiłek gorący dla 1 osoby – załącznik nr 3

Projekt: „Kierunek - Rodzina” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014- 2020 Priorytet VIII „Integracja społeczna”; Działanie 8.4 Poprawa dostępu do usług wsparcia rodziny i pieczy zastępczej.

Strona 7 z 10

RZ-K-325
RADCA PRAWNY
Paweł Czerkowiec
Paweł Czerkowiec



Załącznik nr 1 do umowy nr UE.261.....2018

KARTA REALIZACJI UMOWY Z DNIA
NR UE.261.....2018

L.P.	DATA	OKREŚLENIE CZYNNOŚCI	ILOŚĆ	PODPIS ZLECENIOBIORCY

Projekt: „Kierunek - Rodzina” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014- 2020 Priorytet VIII „Integracja społeczna”; Działanie 8.4 Poprawa dostępu do usług wsparcia rodziny i pieczy zastępczej.



Jasło, dnia r.

Załącznik nr 2 do umowy nr UE.261.....2018

PROTOKÓŁ ODBIORU WYKONANIA PRZEDMIOTU UMOWY

dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa VIII. Integracja Społeczna, Działanie 8.4 Poprawa dostępu do usług wsparcia rodziny i pieczy zastępczej.

w sprawie zorganizowania cateringu podczas Warsztatów świadomego rodzicielstwa dla uczestników/uczestniczek projektu „Kierunek - Rodzina”.

Stwierdza się, że
(pełna nazwa Zleceniobiorcy wraz z adresem)

NIP:.....,REGON:.....

należycie / nienależycie* wykonał/-a przedmiot mowy nr UE.261.....2018

* niepotrzebne skreślić

☐ Wszystkie zadania zorganizowano zgodnie / niezgodnie* z zapisami Umowy.

UWAGI:

.....
.....
.....

Wykonawca:

.....

Zamawiający:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
w Jasle
ul. Szkolna 25
38-200 Jasło

.....

(podpis)

(podpis)

* niepotrzebne skreślić



Załącznik nr 3 do umowy nr UE.261.....2018

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWYCH
NA TALERZU, NA 1 POSIŁEK GORĄCY DLA 1 OSOBY**

OBIAD W POSTACI DRUGIE DANIA		
Lp.	Rodzaj produktu/potrawy	Gramatura po przetworzeniu
1...	Ziemniaki lub ryż	200g
2...	Kluski śląskie lub kopytka	200g
3...	Sosy pieczrkowy/pomidorowy/koperkowy	50g
4...	Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane, surówka z kapusty kiszanej, surówka z jarzyn mieszanych, surówka z kapusty białej, ogórek kiszony, mizeria, kalafior, brokuł, sałata zielona, surówka z pora, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchwi,	150g
5...	Udko z kurczaka	150g
6...	Kotlet mielony	150g
7...	Filet drobiowy	150g
8...	Zrazy zwijane	150g
9...	Gulasz wołowy	150g mięso, 50g sos
10.	Ryba w jarzynach	100g ryba, 50g jarzyny
11.	Filet z ryby smażony	150g
12.	Klopsiki/pulpety	80g
13.	Gołąbkami z mięsem, ryżem i sosem	2 szt. sos 50g
14.	Pierogi ruskie	250g
15.	Pierogi z kapusta i mięsem	250g
16.	Kompot/Sok	250ml