**Załącznik nr 6**

**WZÓR**

**UMOWA nr …………………………**

Zawarta w dniu **……….. r.** w Olsztynie zwana dalej „Umową” pomiędzy:

**Skarbem Państwa Komendą Główną Ochotniczych Hufców Pracy** z siedzibą: 00-349 Warszawa, ul. Tamka 1, NIP: 527-11-18-029, REGON: 007001280, reprezentowanym przez **Dariusza Rudnika Komendanta Wojewódzkiego Warmińsko-Mazurskiej Wojewódzkiej Komendy OHP** z siedzibą: 10-165 Olsztyn, ul. Artyleryjska 3B, NIP 739-23-57-716, REGON 001036891, działającego na podstawie pełnomocnictwa z dnia 21.02.2018r. zwanym dalej „Zamawiającym”

a

Firmą ……………………………….., reprezentowaną przez …………………, NIP ………………, wpisaną do ………………. pod numerem ……………. zwaną w treści umowy „**Wykonawcą”,** o następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa **przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku obiadowego dostarczonego z naczyniami i sztućcami jednorazowymi oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych** dla ……. uczestników projektu. Zamówienie dotyczy realizacji projektu *„Od szkolenia do zatrudnienia – YEI”* przez Warmińsko-Mazurską Wojewódzką Komendę OHP w Olsztyniew: ……………,ul. ………………., tel. …………., e-mail: […………………………..](mailto:ceipmolsztyn@ohp.pl).
2. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach alokacji dla Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodychOś I, Priorytetu Inwestycyjnego 8.ii, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER), Działanie 1.3, Podziałanie 1.3.2.
3. Zamówienie jest częścią większego zamówienia.

**§ 2**

Umowa zawarta jest na okres od momentu podpisania umowy do **30.08.2019r.** i realizowana będzie zgodnie z harmonogramem ustalonym w jednostce realizującej projekt.

**§ 3**

1. Przewiduje się **średnio 32 posiłki na jednego uczestnika projektu**.Zastrzega się zmniejszenie lub zwiększenie średniej liczby posiłków w zależności od indywidualnego harmonogramu zajęć dla uczestnika projektu.
2. Przez posiłek obiadowy rozumie się ciepły posiłek składający się z: drugiego dania obiadowego, napoju (ciepłego lub zimnego w zależności od pory roku). Wartość kaloryczna jednego posiłku nie może być mniejsza niż 1280 kcal/ osobę. Posiłki powinny być wydawane wg gramatury:
3. Porcja mięsa/ ryby – zwłaszcza w piątek (sztuka mięsa bez sosu 170 gramów lub sztuka mięsa z sosem 190 gramów lub kotlet schabowy 100 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba z panierką 170 gramów lub udziec z kurczaka 170 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub gulasz/ potrawka 200 gramów),
4. Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana lub frytki lub inne - 200 gramów,
5. Surówka warzywna 100 gramów lub warzywa gotowane 150 gramów,
6. Napoje: kompot/sok 250 ml.
7. Posiłki wydawane będą w ilości 1 posiłek na jedną osobę wg harmonogramów sporządzonych przez Zamawiającego.
8. Zamawiający przewiduje konieczność, przez część czasu realizacji zamówienia dostarczania posiłków (dla kilkuosobowych grup, bądź dla jednej osoby) w różne rejony miasta, w których realizowane będą poszczególne bloki szkoleniowe wchodzące w skład programu ww. projektu.
9. Przy wykonywaniu przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
10. przygotowania posiłków obiadowych i dostarczenia ich własnym transportem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będą odbywały się zajęcia,
11. zapewnienia obsługi uczestników i koniecznego sprzętu (nakrycia – jednorazowe, rozłożenie i zebranie nakryć, zabezpieczenie niezbędnych sztućców) - posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek, może być dostarczony, jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania posiłku,
12. przygotowywania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz półproduktów, posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp. oraz zgodnie z określonymi normami żywienia - jakość posiłków (w tym produktów używanych do ich sporządzania) i procedury Wykonawcy powinny być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2018, poz. 1541 z poźn. zmianami),
13. dostarczenia wyżywienia w odpowiednich naczyniach (pojemnikach) umożliwiających jego estetyczne spożycie z zabezpieczeniem niezbędnych sztućców,
14. dostarczenia posiłków za pomocą odpowiednich urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków,
15. sporządzenia, w formie pisemnej, z odpowiednim wyprzedzeniem, co najmniej tygodniowego spisu planowanych do wydania potraw (jadłospis), który powinien być uzgodniony z przedstawicielem OHP (o ewentualnych zmianach powinien być powiadomiony Zamawiający),
16. do wykonania umowy z najwyższą starannością i zachowaniem wymogów sanitarnych - oświadczenie, iż osoby zatrudnione przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków posiadają aktualne karty zdrowia,
17. zapewnienia posiłków dla każdego uczestnika zgodnie z opisem zamówienia - Wykonawca musi w trakcie i po zakończeniu wydawania posiłku zapewnić obsługę i porządkować pomieszczenia, w których będę podawane posiłki.
18. Dopuszcza się możliwość zmiany w ilości osób korzystających z posiłku obiadowego. Ewentualna zmiana liczby uczestników zgłoszona przez Zamawiającego, najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia, spowoduje modyfikację zamówienia i obliczenie należności w oparciu o faktyczną liczbę osób korzystających z posiłku. Harmonogram dostarczania posiłków uzgadniany będzie z pracownikiem W-M WK OHP oddelegowanym do projektu w imieniu Zamawiającego w danym mieście, który określi miejsce, termin dostarczenia i ilość posiłków.
19. Otrzymywanie posiłków będzie potwierdzane pisemnie przez upoważnione osoby.
20. Zamawiający ma prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków oraz prawo odmowy zapłaty za posiłki niespełniające kryteriów jakościowych.

**§ 4**

1. Koszt za jeden posiłek obiadowy, zgodnie z przedstawioną ofertą, wynosi ……….. zł złotych brutto, słownie: ………………...…………………... złotych brutto.
2. Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość wydanych posiłków obiadowych.

**§ 5**

1. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę, w terminie do 30 dni za miesiąc objęty wyżywieniem od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury (rachunku) oraz *„Protokołu odbioru usługi”*zatwierdzonego przez koordynatora lokalnego poświadczającego prawidłowe wykonanie usługi i rozliczenie się z niezbędnej dokumentacji:
2. jadłospis,
3. lista pokwitowań odbioru posiłków.
4. Wystawienie faktury nie może nastąpić wcześniej niż podpisanie „*Protokołu odbioru usługi”* przez koordynatora lokalnego i Wykonawcę*.*
5. Z przyczyn od siebie niezależnych Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu zapłaty należności za wykonanie czynności, o których mowa w §1 umowy w przypadku opóźnienia przekazania środków finansowych z Rezerwy Celowej Budżetu Państwa.

**§ 6**

1. Wykonawca, przyjmując do realizacji usługę **Przygotowania i dostarczenia ciepłych posiłków**, musi zatrudnić przy wykonywaniu zamówienia co najmniej 1 osobę do obsługi kuchni na podstawie zawartej z nim umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę.
2. Wykonawca w wymiarze etatu osoby zatrudnionej zgodnie z §6 ust. 1 powinien zapewniać prawidłową realizację powierzonych zadań, wśród których wykonywane czynności będą polegały w szczególności na:
3. opracowywaniu menu,
4. przygotowywaniu posiłków,
5. porcjowaniu,
6. pakowaniu do jednorazowych opakowań.
7. Zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno trwać w okresie wykonywania usługi wskazanym w §2.
8. W przypadku rozwiązania umowy o pracę przez osobę zatrudnioną do jej wykonywania lub przez pracodawcę przed zakończeniem okresu realizacji przedmiotu usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia w to miejsce innej osoby.
9. Wykonawca, przed przystąpieniem do wykonywania usługi, złoży Oświadczenie, że zatrudni przy wykonywaniu zamówienia co najmniej 1 osobę do obsługi kuchni na podstawie zawartej z nim umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę.
10. W czasie wykonywania usługi, spełnienie obowiązku, o którym mowa w ust. 5 Wykonawca będzie potwierdzał składając w tym zakresie oświadczenie dołączone każdorazowo do faktury wystawionej za realizację świadczonej, za każdy miesiąc, usługi.
11. W przypadku Wykonawców pracujących na warunkach samozatrudnienia i osobiście – jednoosobowo wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia brak jest obowiązku wykazania zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę, pod warunkiem osobistego wykonania przez Wykonawcę wskazanych czynności przy realizacji przedmiotu zamówienia. W takim przypadku to Wykonawca powinien złożyć odpowiednią deklarację w formularzu ofertowym.
12. ­Zamawiający ma prawo zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji zatrudnienia wskazanej osoby, natomiast Wykonawca ma obowiązek przedstawić ją niezwłocznie Zamawiającemu. ­
13. W przypadku nie wypełniania obowiązku wskazanego w §6 ust. 1 Wykonawcy zostanie naliczona przez Zamawiającego kara umowna w wysokości 10% kwoty brutto wskazanej w §4 za każdy wydany posiłek w okresie niespełnienia warunków zawartych w §6 ust. 1.

**§ 7**

* + - 1. W przypadku złożenia oświadczenia przez Wykonawcę o zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej Zamawiający ma prawo w każdym okresie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby niepełnosprawnej, natomiast Wykonawca ma obowiązek, pod rygorem kary umownej, dostarczyć ją, lub inne dokumenty poświadczające zatrudnienie, w ciągu 5 dni roboczych od dnia wezwania.
      2. W przypadku nie złożenia dokumentów wskazanych w ust. 1 Wykonawcy zostanie naliczona przez Zamawiającego kara umowna w wysokości 10% kwoty brutto wskazanej w §4 za każdy wydany posiłek w okresie niespełnienia warunków.

**§ 8**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony zastrzegają stosowanie następujących kar umownych:
   1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wartości umowy za nienależyte wykonanie umowy, w szczególności dotyczące realizacji zamówienia niezgodnie ze specyfikacją.
   2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wartości umowy w przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca.
3. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

**§ 9**

1. Dopuszcza się zmiany treści umowy we wskazanym zakresie:
   1. Dopuszcza się zmianę terminu realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w §2 w przypadku:
2. zmiany harmonogramu realizacji projektu,
3. wystąpienia okoliczności, które mają wpływ na realizację umowy, a których stronny nie były w stanie przewidzieć pomimo zachowania należytej staranności.
   1. Dopuszcza się zmianę miejsca realizacji projektu w przypadku zmiany siedziby jednostki realizującej projekt.
4. Uzgodniona przez Wykonawcę i Zamawiającego zmiana wymaga formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
5. Zmiany nie mogą wykraczać poza zakres świadczenia określonego w umowie.

**§ 10**

1. W razie zaistnienia 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 od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym projektem, w tym dokumentów finansowych.

**§ 11**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych.
2. Sądem właściwym miejscowo do rozstrzygania odpowiednich sporów jest Sąd w Olsztynie.
3. Umowa zastała sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla stron umowy.
4. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część:
5. Załącznik nr 1 protokół odbioru usługi,
6. Załącznik nr 2 wzór oświadczenia o zatrudnieniu przy wykonywaniu zamówienia co najmniej 1 osoby do obsługi kuchni na podstawie zawartej z nim umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę

**Zamawiający: Wykonawca:**