

Załącznik nr 2
Wzór umowy Nr

zawarta dniapomiędzy:

Nabywcą: Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin NIP 946-25-75-811
Obiorcą: Środowiskowym Ośrodkiem Wsparcia "Kalina, ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin,

reprezentowanym przez: Annę Bogusz

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

..... z siedzibą w (kod) przy ul.
..... zarejestrowaną w
pod numeremNIP, reprezentowanym przez
..... zwanym dalej „Wykonawcą”,

została zawarta umowa (zwana dalej: „Umową” o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest:

- sukcesywne świadczenie usługi cateringowej w 2021 roku dla podopiecznych Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin realizowanej w ramach Projektu LUBInclusiON -działania profilaktyczne i usamodzielniające w środowisku lokalnym oraz tworzenie nowych miejsc usług społecznych.

Zad 1: przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla 24 podopiecznych do Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin

Zad 2: przygotowanie i dostarczanie obiadów dla 30 podopiecznych dziennego pobytu w Środowiskowym Ośrodku Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin.

55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55321000-6 usługi przygotowywania posiłków

55400000-4 usługi podawania napojów

55521200-0 usługi dowożenia posiłków

zgodnie z poniższym opisem:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu z własnych produktów i dostarczaniu każdego dnia przez okres trwania umowy dla:

- **Zadania Nr 1 trzech posiłków dziennie – śniadań, gorących obiadów, (I danie zupa i II danie), kolacji i napojów do w/w trzech posiłków dla 24 podopiecznych Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie.**

Śniadanie powinno składać się z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub bezglutenowego, masła, sera, wędlin, jaj i innych dodatków np. serek topiony, pasty, warzywa sezonowe), zupy mlecznej (co najmniej trzy razy w tygodniu), herbaty, kakao, mleka - min.

200 ml itp.;

Obiad winien się składać z dwóch dań: I danie: zupa, II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówki warzywne z warzyw sezonowych, napoje – kompot, soki;

Kolacja powinna składać się z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub bezglutenowego, masła, sera, wędlin, jaj i innych dodatków np. serek topiony, pasty, warzywa sezonowe lub z dania gorącego, np. zapiekanka ziemniaczana, zapiekanka makaronowa, kasza manna z sokiem itp. herbata, kakao, mleko - min. 200 ml itp.;

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania mniejszej niż 24 ilości zestawów dziennie, wynikających z liczby podopiecznych przebywających w danym dniu w Środowiskowym Ośrodku Wsparcia.

Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także podopiecznych z dietami pokarmowymi. W chwili obecnej ilość podopiecznych z dietami kształtuje się następująco:

Dla Zadania nr 1

- 4 osoby z dietą cukrzycową (bez insuliny, na tabletkach).
- 3 osoby z dietą lekkostrawną,
- 1 osoba z dietą bezmleczną
- 1 osoba z dietą półpłynną

- **Dla Zadania Nr 2 gorących obiadów i napojów dla 30 podopiecznych dziennego pobytu Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie.**

Obiad winien się składać z dwóch dań: I danie: zupa, ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówki warzywne z warzyw sezonowych, napoje – kompot, soki;

Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także podopiecznych z dietami pokarmowymi.

Dla Zadania nr 2

Zamawiający nie dysponuje danymi na temat diet podopiecznych (do wyliczenia ceny należy przyjąć średnią ilość diet cukrzycowych i lekkostrawnych).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania mniejszej niż 30 ilości obiadów dziennie, wynikających z liczby podopiecznych przebywających w danym dniu w Środowiskowym Ośrodku Wsparcia.

3. Zamawiający szacunkowo planuje, że w roku 2021 (zgodnie z terminem wykonywania usługi) należy dostarczyć:

- dla Zadania nr 1 około **7 344** zestawów dziennego wyżywienia (w skład jednego zestawu dziennego wyżywienia wchodzi: śniadanie, dwudaniowy gorący obiad, kolacja, napoje do wszystkich trzech posiłków). Ilość zestawów dziennego wyżywienia będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji podopiecznych. Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 7.00.
- dla Zadania nr 2 około **5 250** dwudaniowych gorących obiadów z napojami. Ilość obiadów będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji podopiecznych. Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 7.00.

Z uwagi na pandemię COVID 19 i związanymi z tym faktem ograniczeniami, między innymi decyzją Wojewody Lubelskiego o czasowym zawieszeniu działalności w ośrodkach wsparcia oraz innych placówkach wsparcia dziennego przeznaczonych dla osób powyżej 60 roku życia ilość posiłków skalkulowanych dla Zadania Nr 2 może ulec znacznemu zmniejszeniu.

UWAGA: Wykonawca w ramach realizacji poszczególnych zadań dodatkowo:

1) przygotuje posiłek świąteczny (Wigilia, Śniadanie Wielkanocne) - realizowany w dniu określonym przez Zamawiającego i w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, na który składać się muszą:

- co najmniej 12 potraw zwyczajowo przyjętych w przypadku Wieczery Wigilijnej na 1 osobę

– potrawy na śniadanie wielkanocne (tj. żurek z białą kiełbasą, sałatka jarzynowa, jajka w majonezie min 1 szt na osobę, dwa rodzaje wędlin) na 1 osobę

2) W przypadku okazjonalnych świąt, tj. w dniach 8 i 10 marca 2021 r., 26 maja 2021 r., 03 czerwca 2021, 23 czerwca 2021 r., 15 sierpnia 2021 r., 29 listopada 2021 i 6 grudnia 2021 r. do gorących obiadów przygotuje i dostarczy deser składający się z domowego ciasta.

4. Wykonawca będzie realizował usługę cateringową z należytą starannością. Zamawiający wymaga aby wydawane posiłki były urozmaicone, co oznacza, że posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 10 dni. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania jadłospisu na okres kolejnych dziesięciu dni i przedstawiania go Zamawiającemu nie później niż w ostatnim dniu roboczym danej dekady lub jeżeli taki dzień przypadnie w dzień świąteczny w dniu następnym. Jadłospis winien być przekazany Zamawiającemu pocztą elektroniczną na adres e-mail : kierownik@sowkalina.lublin.eu

5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem. Jadłospis sporządzony przez Wykonawcę powinien być podpisany przez dietetyka wskazanego w ofercie.

Dietetykiem wskazanym przez Wykonawcę w złożonej ofercie jest ..

Wykonawca zaoferował/nie zaoferował w złożonej ofercie wzbogacenie posiłku o dodatkowy

OWOC.

6. Posiłki nie mogą być wydawane wstecz (za dni poprzednie), ani z wyprzedzeniem (za dni następne). Jadłospis, o którym mowa w niniejszym punkcie musi zawierać informacje dla konsumenta na temat żywności zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. Wydawane przez Wykonawcę posiłki muszą posiadać odpowiednie wartości kaloryczne i odżywcze. Zamawiający wymaga, aby kaloryczność wydawanych posiłków dostosowana była do pory roku, a także wieku oraz płci (zapotrzebowania energetycznego) podopiecznego. Zamawiający wymaga również, by każdy posiłek obiadowy (zestaw obiadowy) posiadał minimum 920 kalorii;
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność i wagę (gramaturę) posiłków;
8. Zamawiający wymaga aby dostarczone obiady wchodzące w skład posiłku, a także dostarczone ciepłe posiłki składające się na śniadanie i kolację posiadały temperaturę co najmniej + 65° C do +75° C utrzymywaną w trakcie jego wydawania przy pomocy zbiorczych pojemników termicznych. Zamawiający wymaga również, by dostarczony obiad wchodzący w skład posiłku, a także dostarczone ciepłe posiłki i gorące napoje składające się na śniadanie i kolację były przygotowane w dniu jego wydawania;
9. Zamawiający wymaga, aby przygotowywanie posiłków odbywało się na bieżąco, z produktów świeżych, w I gatunku (to znaczy o charakterystycznej barwie i zapachu, bez odształceń oraz uszkodzeń), zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki muszą być dobrej jakości, posiadać odpowiednie walory smakowe i estetyczne;
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego zamówionej na dany dzień ilości posiłków i będzie mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na mniejsze zapotrzebowanie Zamawiającego, bez prawa dochodzenia wynagrodzenia za mniejszą liczbę posiłków.
11. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt, w specjalistycznych termosach termozolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum 65°C) oraz dobrej jakości przewożonych potraw. Termosy będą w stanie sanitarnym i technicznym gwarantującym prawidłowy transport wykonanych posiłków, udokumentowane stosownymi atestami.

12. Dostawa zamówionych posiłków ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną, które Wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.

Posiłki będą dostarczane:

- dla Zadania Nr 1 we wszystkie dni, również w niedzielę i święta do pomieszczenia kuchennego Zamawiającego w następujących godzinach:
 - a) śniadanie 7.30-7.45
 - b) obiad 12.30-12.45
 - c) kolacja 16.30-16.45.
- dla Zadania Nr 2 w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych na tygodniu w godz. 12.30-12.45

13. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- w tygodniu powinien być dostarczany dwa razy obiad z drugim daniem mięsnym, jeden raz z daniem rybnym, dwa razy z daniem mącznym; do obiadów z daniem mięsnym lub rybnym powinna zostać wykonana surówka,
- danie mięsne smażone może być dostarczone maksymalnie jeden raz w tygodniu,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji zagęszczających, bez substancji konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- jadłospis powinien opierać się na potrawach gotowanych, pieczonych i duszonych,
- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane,
- stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne,
- przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
- Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.

14. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. resztek po posiłku każdego dnia do godziny 18:00.

15. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

16. Należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez

Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia seniorów.

- 17.** Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
- 18.** Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 19.** Sprawdzenia spełnienia kryteriów określonych powyżej dokonywać będzie przedstawiciel Zamawiającego w trakcie umowy. Niespełnienie któregoś z w/w kryteriów skutkować będzie bezzwłocznym rozwiązaniem umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz konsekwencjami z tym związanymi.
- 20.** Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
- 21.** Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków podopiecznym. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniem po posiłku ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny.
- 22.** Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy. Cena jednostkowa brutto oferowanych usług może ulec zmianie tylko w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT.
- 23.** -Należność za wykonanie i dostawy posiłków będzie płatna przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie określonym w umowie, po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy.
- 24.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp.
- 25.** Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, stanowiącego załącznik nr 1 do umowy. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe oraz zapłacić karę umowną w wysokości 1% wartości danego zadania brutto, na zasadach określonych w umowie.
- 26.** Wykonawca winien posiadać: a) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego Państwowego lub Granicznego Inspektora Powiatowego lub inny dokument potwierdzający w sposób wystarczający przedmiotowy wpis (np. decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej). b) aktualną decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

zatwierdzającą zakład na prowadzenie działalności w zakresie żywienia oraz winien dysponować minimum 1 środkiem transportu zatwierdzonym przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych (przygotowanych posiłków).

§ 2

Termin realizacji umowy

Dla Zadania Nr 1 w okresie od podpisania umowy do 31 grudnia 2021 r. (tj. przez 42 tygodnie)

Dla Zadania Nr 2 w okresie od podpisania umowy do 31 grudnia 2021 r. (tj. przez 38 tygodni)

§ 3

Wartość umowy

1. Strony ustalają, że wartość Umowy:

na Zadanie nr 1 wynosi zł brutto (słownie:), w tym podatku VAT, tj. zł (słownie: zł).

w tym:

- cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego zestawu dziennego wyżywienia (składającego się z trzech posiłków: śniadanie, dwudaniowy obiad, kolacja wraz z napojami do trzech posiłków) wynosizł. brutto.
- cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku świątecznego na Wigilię wynosizł. brutto.
- cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku świątecznego na Śniadanie Wielkanocne wynosizł. brutto.
- cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego deseru na okazjonalne święta wymienione w § 1 ust. 3. UWAGA ppkt 2) umowy wynosizł. brutto.

na Zadanie nr 2 wynosi zł brutto (słownie:), w tym podatku VAT, tj. zł (słownie: zł).

w tym:

- cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego obiadu (składającego się z dwóch dań wraz z napojem) wynosizł. brutto.
- cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku świątecznego na Wi-

gilię wynosizł. brutto.

- cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku świątecznego na Śniadanie Wielkanocne wynosizł. brutto.
 - cena ryczałtowa za przygotowanie i dostarczenie jednego deseru na okazjonalne święta wymienione w § 1 ust. 3. UWAGA ppkt 2) umowy wynosizł. brutto.
2. Kwoty wymienione w ust.1 zawierają wszelkie składniki, w tym koszt dowozu posiłków do Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin
 3. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktyczną ilość dostarczonych posiłków w okresie obowiązywania umowy.
 4. Należność za wykonanie i dostawy posiłków będzie płaćna przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie określonym w umowie, po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy.
 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy. Minimalny zakres umowy, który będzie zrealizowany wynosi 30 % wartości brutto określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu dla każdego z zadań.

§ 4

Warunki płatności i dane do faktury

1. Należność za wykonanie i dostawy posiłków będzie płaćna przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o nr w terminie do 30 dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionych faktur zgodnie z ilością rzeczywiście dostarczonych posiłków w okresach miesięcznych, w oparciu o cenę jednostkową posiłków określoną w § 3 ust. 1.
2. Zapłata faktury nastąpi z: Działu 852 – Pomoc Społeczna Rozdziału 85295 Paragrafu 4307, 4309 Klasyfikacji Budżetowej określonej rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 18 lipca 2018r. w sprawie szczegółowej klasyfikacji dochodów, wydatków, przychodów i rozchodów oraz środków pochodzących ze źródeł zagranicznych (Dz.U.2018.1393 tj. z późń.zm.) Zadania budżetowego SOWK /W/398/00/10/0001 Wydatki bieżące w ramach Projektu LUBInclusiON - działania profilaktyczne i usamodzielniające w środowisku lokalnym oraz tworzenie nowych miejsc usług społecznych.
Faktury Wykonawca wystawia na adres siedziby Zamawiającego wpisując jako NABYWCE Gminę Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin NIP 946-25-75-811 i przesyła/doręcza w oryginale na adres: Środowiskowego Ośrodka Wsparcia "Kalina", ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin. Jednocześnie Wykonawca na wystawionej fakturze jako ODBIORCĘ oznaczy: Środowiskowy Ośrodek Wsparcia "Kalina",. Na każdej z faktur Wykonawca zobowiązany jest, oprócz standardowych zapisów wymaganych prawem polskim, zamieścić numer niniejszej UMOWY.
3. Z tytułu realizacji zamówienia Wykonawca ma możliwość wysłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej w sposób, o którym mowa w w art. 4 ust.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane

lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz. U z 2020 r. poz, 1666 t.j.) z uwzględnieniem właściwego numeru GLN 5907653873874 Zamawiającego.

4. Na wystawianej fakturze Wykonawca umieści wymaganą klauzulę wskazującą na mechanizm podzielonej płatności (split payment), w przypadkach określonych w art. 106 e ust. 1 pkt 18a ustawy o VAT

§ 5

Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do poszkodowanych.
4. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
5. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 6

Zmiana i odstąpienie od umowy

1. Zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
2. Zamawiający zgodnie z art. 455 ust 1 pkt 1) ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty polegających na:
 - 1) zmniejszeniu zakresu przedmiotu zamówienia w granicach uzasadnionego interesu Zamawiającego z jednoczesnym zmniejszeniem wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy, z zastrzeżeniem § 3 ust. 5. Wysokość ostatecznego, zmniejszonego wynagrodzenia, zostanie ustalona na podstawie ilości rzeczywiście dostarczonych posiłków;
 - 2) zmianie wynagrodzenia umowy w przypadku, gdy zmianie uległy stawki podatku VAT - wynagrodzenie, ulegnie zmianie w ten sposób, że wynagrodzenie netto pozostanie takie samo, a wartość podatku VAT i wynagrodzenie brutto ulegną zmianie;
 - 3) zmianie osoby przy pomocy której Wykonawca realizuje przedmiot umowy (dietetyk) na inną spełniającą warunki określone w SWZ. Wskazana osoba musi legitymować się doświadczeniem nie mniejszym, niż osoba wskazana w Formularzu ofertowym.

§ 7

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10 % wartości danego Zadania brutto określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
 - a) zwłoki w dostarczeniu posiłków - w wysokości 0,01 % wartości umownej brutto danego

- zadania za każdą godzinę zwłoki,
- b) zwrotu posiłków z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 1% wartości danego zadania brutto określonej w § 3 ust. 1 niniejszej umowy za każdy przypadek.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w terminie 7 dni od dnia doręczenia Wykonawcy noty księgowej określającej wysokość kar umownych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości poniesionej szkody i utraconych korzyści.
- W szczególności za szkodę uznana będzie sytuacja, w której Wykonawca uzyskał dodatkowe punkty dzięki zadeklarowaniu w ofercie w ramach kryterium dodatkowy owoc sezonowy do posiłku (którego nie dotrzymał przy realizacji umowy), w wyniku czego wybrano ofertę Wykonawcy pomimo złożenia innej oferty z niższą ceną, która uzyskała niższą łączną liczbę punktów.
- Wysokość szkody zostanie obliczona następująco:
- 1) Zamawiający dokona ponownego obliczenia liczby punktów jakie przyznane byłyby Wykonawcy, bez uwzględnienia tego kryterium.
- 2) Zamawiający porówna uzyskaną przez Wykonawcę liczbę punktów, z punktacją ofert innych Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu i ustali, która oferta byłaby najkorzystniejsza w takiej sytuacji.
- Jeżeli, za najkorzystniejszą wybrana byłaby oferta innego Wykonawcy zawierająca niższą cenę, to za szkodę uznana będzie kwota obliczona jako różnica pomiędzy wynagrodzeniem Wykonawcy, a ceną oferty innego Wykonawcy ustaloną zgodnie z pkt 1) i 2).
5. łączna suma kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości umownej netto.
6. W przypadku, gdy łączna suma kar umownych przekroczyłaby 20 % wartości umownej netto Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w ciągu 30 dni od dnia, w którym nastąpiło zdarzenie, z którego zaistnieniem nastąpiłoby przekroczenie limitu kar umownych.
7. Zamawiający może od Umowy odstąpić przy wystąpieniu okoliczności wskazanych w art. 456 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm).

§ 8 RODO

Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia obowiązku informacyjnego przewidzianego w art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. (dalej. RODO) wobec osób od których dane osobowe zbiera w celu realizacji umowy, o przetwarzaniu ich danych osobowych przez Środowiskowy Ośrodek Wsparcia "Kalina", zgodnie z załączonym wzorem (zał. do umowy).

§ 9 Zatrudnienie na umowę o pracę

1. Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy pzp Zamawiający wymaga aby osoba/osoby wykonująca/e czynności, o których mowa w ust. 5 niniejszego paragrafu była przez czas realizacji zamówienia zatrudniona przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy.
2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia osób wykonujących wskazane w ust. 5 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń 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.
3. W celu weryfikacji zatrudnienia, przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności, o których mowa w ust. 5 w trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu: oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie to powinno zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy. W przypadku zmiany na stanowisku osób, bądź zmiany warunków pracy, wykonawca przedstawi dokumenty wskazane w zdaniu pierwszym najpóźniej z chwilą objęcia przez nową osobą obowiązków, bądź w terminie trzech dni roboczych od przyjęcia przez pracownika zmiany warunków pracy.
4. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w ust. 5 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 5.000,00 PLN za każdy przypadek. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w ust. 5 czynności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
5. Rodzaj czynności zwianych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia: **czynności związane z pracą w kuchni i przygotowaniem posiłków.**

§ 10

Podwykonawcy

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Przez umowę o podwykonawstwo - należy rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są dostawy/usługi stanowiące przedmiot niniejszej Umowy, zawartą między Wykonawcą a innym podmiotem (podwykonawcą).
2. Wykonawca jest obowiązany, w trakcie realizacji niniejszej Umowy do przedłożenia Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo w terminie 7 dni od daty jej zawarcia. Za zwłokę w dotrzymaniu tego terminu Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 500 zł za każdy dzień.
3. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzają-

- cych wykonanie zleconych podwykonawcy dostaw/usług stanowiących przedmiot niniejszej Umowy.
4. W przypadku gdy termin, o którym mowa w ust. 3 jest dłuższy, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę i wezwie go do doprowadzenia do zmiany tej umowy w terminie 7 dni od daty otrzymania wezwania pod rygorem naliczenia kary umownej w wysokości 500 zł za każdy dzień niedotrzymania wskazanego terminu.
 5. Wykonawca jest zobowiązany do terminowego dokonywania zapłat wynagrodzenia należnego podwykonawcy. Wykonawca w terminie 7 dni od daty zapłaty przedłoży Zamawiającemu dowód zapłaty oraz kopię faktury lub rachunku stanowiących podstawę do zapłaty. Za nieotrzymanie tego terminu Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 500 zł za każdy dzień.
 6. Podwykonawcą, na którego zasoby powoływał się Wykonawca w złożonej ofercie, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy pzp, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, jest:
 7. Jeżeli Wykonawca zamierza zmienić albo zrezygnować z podwykonawcy - podmiotu, na którego zasoby powoływał się w złożonej ofercie, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy pzp, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, to Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca na którego zasoby Wykonawca się powołuje w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia
 8. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami niniejszej umowy.
 9. W przypadku gdy postanowienia umowy podwykonawczej, o których mowa w ust. 8 są mniej korzystne dla podwykonawcy niż postanowienia niniejszej umowy, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę i wezwie go do doprowadzenia do zmiany tej umowy w terminie 7 dni od daty otrzymania wezwania pod rygorem naliczenia kary umownej w wysokości 500 zł za każdy dzień opóźnienia niedotrzymania wskazanego terminu.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Ewentualne spory, jakie mogą powstać przy realizacji niniejszej Umowy, będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. 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.
3. W przypadku odstąpienia od umowy o którym mowa w ust. 2 Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego za rzeczywiście dostarczone posiłki do dnia odstąpienia od umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy Wykonawca przerwał realizację usługi i nie zapewnił ciągłości jej realizacji przez inny podmiot. W tej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest pokryć koszty zakupu i transportu posiłków u innego podmiotu za każdy dzień przerwy w ich dostawie.
5. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:
 - a) stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień § 1 niniejszej umowy,
 - b) naruszenia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy, norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,

- c) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających wykonawcy dostawy, produkcję dań gorących i przewóz posiłków.
6. Cesja, przelew lub czynność o podobnym charakterze praw z niniejszej umowy może mieć miejsce jedynie za zgodą Zamawiającego, wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
 7. W przypadku wcześniejszego wydatkowania środków przeznaczonych na realizację zamówienia umowa wygasa z dniem wykorzystania tych środków.
 8. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne obowiązujące przepisy prawa.
 9. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

Protokół reklamacji Zał. Nr 1
Formularz ofertowy
Załącznik RODO

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

PROTOKÓŁ REKLAMACJI

<i>Data zgłoszenia reklamacji:</i>	
<i>Nazwa i adres wykonawcy usługi cateringu:</i>	
<i>Nazwa i adres podmiotu zgłaszającego reklamację:</i>	
<i>Data dostarczenia posiłku:</i>	
<i>Rodzaj posiłku:</i>	
<i>Rodzaj diety:</i>	
<i>Rodzaj reklamacji</i> (właściwe zaznaczyć x)	<input type="checkbox"/> Reklamacja jakościowa <input type="checkbox"/> Reklamacja ilościowa <input type="checkbox"/> Inne
<i>Określenie przedmiotu reklamacji oraz uzasadnienie reklamacji:</i>	
<i>Żądanie reklamującego usługę:</i>	
<i>Uwagi:</i>	

podpis i pieczęć osoby odpowiedzialnej za nadzór nad usługą cateringu	podpis i pieczęć osoby upoważnionej



Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **kierownik Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie.**
2. Z inspektorem danych osobowych **Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie** można skontaktować się za pomocą e-maila: iod@sowkalina.lublin.eu
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a), c), e), f) RODO w celu związanym z realizacją Umowy której przedmiotem jest : **sukcesywne świadczenie usługi cateringowej w 2021 roku dla podopiecznych Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin realizowanej w ramach Projektu LUBInclusiON -działania profilaktyczne i usamodzielniające w środowisku lokalnym oraz tworzenie nowych miejsc usług społecznych.**

Zad 1: przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla 24 podopiecznych do Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin

Zad 2: przygotowanie i dostarczanie obiadów dla 30 podopiecznych dziennego pobytu w Środowiskowym Ośrodku Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin.

W związku z przetwarzaniem danych w celach o których mowa powyżej odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

- a. organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa;
- b. inne podmioty, które na podstawie stosownych umów podpisanych ze **Środowiskowym Ośrodkiem Wsparcia „Kalina” w Lublinie** przetwarzają dane osobowe dla których Administratorem jest **kierownik Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie.**
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
5. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych przysługują Pani/Panu następujące uprawnienia:
 - a) prawo dostępu do danych osobowych, w tym prawo do uzyskania kopii tych danych;
 - b) prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych – w przypadku gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne;
 - c) prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych – w przypadku, gdy:
 - osoba, której dane dotyczą kwestionuje prawidłowość danych osobowych,
 - przetwarzanie danych jest niezgodne z prawem, a osoba, której dane dotyczą, sprzeciwia się usunięciu danych, żądając w zamian ich ograniczenia,
 - Administrator nie potrzebuje już danych dla swoich celów, ale osoba, której dane dotyczą, potrzebuje ich do ustalenia, obrony lub dochodzenia roszczeń,

- osoba, której dane dotyczą, wniosła sprzeciw wobec przetwarzania danych, do czasu ustalenia czy prawnie uzasadnione podstawy po stronie administratora są nadrzędne wobec podstawy sprzeciwu;
- d) prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych – w przypadku gdy łącznie spełnione są następujące przesłanki:
- zaistnieją przyczyny związane z Pani/Pana szczególną sytuacją, w przypadku przetwarzania danych na podstawie zadania realizowanego w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej przez Administratora,
 - przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Administratora lub przez stronę trzecią, z wyjątkiem sytuacji, w których nadrzędny charakter wobec tych interesów mają interesy lub podstawowe prawa i wolności osoby, której dane dotyczą, wymagające ochrony danych osobowych, w szczególności gdy osoba, której dane dotyczą jest dzieckiem.
7. W przypadku gdy podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO nie przysługuje Pani/Panu prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych.
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
- a) prawo do usunięcia danych osobowych w przypadkach gdy przetwarzanie jest niezbędne w sytuacjach określonych w art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO
9. W przypadku gdy przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody osoby na przetwarzanie danych osobowych (art. 6 ust. 1 lit a RODO), przysługuje Pani/Panu prawo do cofnięcia tej zgody w dowolnym momencie. Cofnięcie to nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, z obowiązującym prawem.
10. W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu w DPS w Świdniku Pani/Pana danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego w sprawach ochrony danych osobowych (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych).
11. W sytuacji, gdy przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody osoby, której dane dotyczą, podanie przez Panią/Pana danych osobowych Administratorowi ma charakter dobrowolny.
12. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe, w sytuacji gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa lub zawarta między stronami umowa.
13. Pani/Pana dane mogą być przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.