



Załącznik nr 5 „projekt umowy”

## Umowa nr ...../2020

zawarta w dniu **06.04.2020r.** w Białej Podlaskiej pomiędzy **Gminą Miejską Biała Podlaska, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 3**, NIP 537-23-35-662 reprezentowaną z upoważnienia Prezydenta Miasta Biała Podlaska przez **Dyrektora Zespołu Szkół w Białej Podlaskiej - mgr Katarzynę Sierpotowską** zwaną dalej „Zamawiającym”,

a ....., NIP ....., reprezentowanym przez ....., zwanego dalej „Wykonawcą”, o następującej treści:

### § 1

#### Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest usługa cateringowa realizowana w miejscu szkoleń tj. miasto Biała Podlaska, Szkoła Podstawowa nr 9 im. Świętej Jadwigi Królowej w Zespole Szkół w Białej Podlaskiej, ul. Zygmunta Augusta 2, 21-500 Biała Podlaska.
2. Usługa cateringowa w związku z realizacją przez Szkołę Podstawową nr 9 im. Świętej Jadwigi Królowej w Zespole Szkół w Białej Podlaskiej, projektu „BIALSKA SZKOŁA ĆWICZEŃ” - Wysoka jakość systemu oświaty.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy.
4. Wykonawca oświadcza, że posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane przez właściwy organ inspekcji sanitarnej.
5. Wykonawca obowiązany jest do zapewnienia właściwej jakości wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymogami określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252) wraz z aktami wykonawczymi oraz przepisach ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59 z poz. zm.).
6. Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie, wymagane prawem badania.

### § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z zaproszeniem do składania ofert oraz formularzem oferty Wykonawcy.
2. Dokładne dni i godziny dostawy posiłków zostaną ustalone z Wykonawcą po zawarciu umowy.





3. Wykonawca oświadcza, że posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane przez właściwy organ inspekcji sanitarnej.
4. Wykonawca zobowiązany jest do współpracy z przedstawicielami Zamawiającego w zakresie zadań wynikających z niniejszej umowy w celu jej prawidłowego wykonania.

### § 3

#### Wynagrodzenie

1. Z tytułu realizacji przedmiotu umowy strony ustalają wynagrodzenie dla Wykonawcy na kwotę: ..... Zł brutto (słownie: ..... brutto) za usługę cateringową i serwis kawowy dla 1 uczestnika szkolenia podczas 1 dnia szkoleniowego.
2. Płatność nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionego dokumentu księgowego. Faktura powinna być wystawiona po wykonanej usłudze po każdym szkoleniu.
3. Faktura w formie papierowej winna być wystawiona następująco na niżej podane dane:

Nabywca:

Gmina Miejska Biała Podlaska  
ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 3  
21-500 Biała Podlaska  
NIP: 5372335662

Odbiorca:

Zespół Szkół  
ul. Zygmunta Augusta  
21-500 Biała Podlaska

4. Wynagrodzenie współfinansowane jest ze środków w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty.
5. Za poniesione dodatkowe koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu umowy Wykonawcy nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie.
6. Przeniesienie jakiegokolwiek wierzycelności wynikającej z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

### § 4

#### Kary umowne

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto za daną część przedmiotu umowy, określonego w §3 ust.1.
2. W przypadku odstąpienia od Umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 50% łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 umowy
3. Kary umowne podlegają sumowaniu. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.





4. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

## § 5

### Informacja o przetwarzaniu danych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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), informuję, iż:

- 1) administratorem Pani/Pana danych jest Zespół Szkół w Białej Podlaskiej z siedzibą: Zespół Szkół w Białej Podlaskiej, ul. Zygmunta 2, 21-500 Biała Podlaska;
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych jest możliwy pod adresem email: [iod@bialapodlaska.pl](mailto:iod@bialapodlaska.pl);
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu zawarcia i realizacji umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;
- 4) odbiorcami Pana/Pani danych osobowych będą podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa;
- 5) Pana/Pani dane osobowe przechowywane będą przez okres 10 lat;
- 6) posiada Pani/Pan prawo do: żądania od administratora dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania;
- 7) ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego;
- 8) podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym i jest obligatoryjne.

## § 6

### Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieunormowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą być dokonywane pod rygorem nieważności jedynie w formie pisemnego aneksu, z podpisami upoważnionych przedstawicieli obu stron.
3. Do rozstrzygnięcia sporów wynikłych na tle wykonania umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

.....

.....





Załącznik nr 1 do umowy

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Usługa cateringowa realizowana będzie w miejscu szkoleń tj. miasto Biała Podlaska, Szkoła Podstawowa nr 9 im. Świętej Jadwigi Królowej w Zespole Szkół w Białej Podlaskiej, ul. Zygmunta Augusta 2, 21-500 Biała Podlaska.
2. Usługa cateringowa oraz serwis kawowy realizowane będą podczas czterech szkoleń oraz jednego warsztatu metodycznego:
  - a) szkolenie nr 1 trwające przez 2 dni x 24 osoby
  - b) szkolenie nr 2 trwające przez 5 dni x 24 osoby
  - c) szkolenie nr 3 trwające 8 dni x 12 osób
  - d) szkolenie nr 4 trwające 10 dni x 12 osób
  - e) warsztaty metodyczne 5 dni x 49 osób
3. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do dowozu cateringu w ustalonym terminie.
4. Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usługi cateringowej przy użyciu produktów spełniających normy produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie
5. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy informacji o dacie szkolenia na co najmniej 3 dni przed terminem szkolenia.
6. Usługa obejmuje zapewnienie każdorazowo:
  - A. Serwisu kawowego od początku trwania szkolenia. Serwis składa się z:
    - a) kawa, herbata (różne rodzaje, łącznie co najmniej 3 filiżanki napoju na uczestnika), serwowane w formie do samodzielnego przygotowania,
    - b) ekspresy do kawy (minimum 2),
    - c) cytryna krojona w plasterki bez ograniczeń
    - d) mleko, cukier bez ograniczeń
    - e) woda mineralna gazowana i niegazowana, podawana w dzbankach lub butelkach (minimum 500 ml na osobę),
    - f) soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje, serwowane w opakowaniach przyjaznych dla środowiska, minimum 200 ml na osobę),
    - g) owoce (co najmniej 3 rodzaje, porcja dla każdego uczestnika),
    - h) ciasta i kruche ciastka (co najmniej 2 rodzaje ciast i co najmniej 2 rodzaje ciastek, minimum 100 g na uczestnika);
  - B. zimnego bufetu:
    - a) kanapki typu tartinki na pieczywie ciemnym, pełnoziarnistym: mięsne, rybne i warzywne (co najmniej 5 sztuk na jednego uczestnika).

### TERMIN REALIZACJI

- 1) termin realizacji zamówienia: 29.09.2020 – kwiecień 2022
- 2) okres trwania dostaw może ulec wydłużeniu. W zależności od potrzeb Zamawiającego jednakże nie dłużej niż do kwietnia 2022r
- 3) w przypadku realizacji szkoleń on-line catering na dane szkolenie będzie odwoływany. Powodem realizacji szkolenia on-line będzie zagrożenie epidemiczne COVID.

