

**Projektowane postanowienia umowy**  
**UMOWA NR ..... /2022**

*(Nr umowy nadany zostanie przez GDDKiA O/Gdańsk)*

Zawarta w dniu ..... **2022** roku w Gdańsku - Oliwie pomiędzy:

*(Strony uzgodnią datę podpisania umowy)*

**Skarbem Państwa - Generalnym Dyrektorem Dróg Krajowych i Autostrad,**  
w imieniu którego działają na podstawie pełnomocnictwa:

1. P. ....
2. P. ....

**ODDZIAŁU GENERALNEJ DYREKCJI DRÓG KRAJOWYCH I AUTOSTRAD W  
GDAŃSKU**

**80 - 354 Gdańsk - Oliwa, ul. Subisława 5**

(NIP 5842456536, REGON 017511575-00043)

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a firmą:

..... *(nazwa podmiotu)* z siedzibą w ....., przy..... *(adres)* wpisaną do rejestru przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy w ....., ..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS ....., posiadająca numer statystyczny REGON ....., NIP ....., o kapitale zakładowym ..... PLN, reprezentowaną przez:\*

*lub*

..... *(imię i nazwisko)* prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą ..... z siedzibą w ....., adres ....., wpisanym do Ewidencji Działalności Gospodarczej NIP ....., REGON ..... reprezentowanym przez:\*

1. P. ....,
2. P. ....,

zwaną/y/m dalej „Wykonawcą”,

została zawarta umowa o następującej treści:

Podstawę zawarcia umowy stanowi przedłożona przez Wykonawcę oferta z **dnia .....** **2022 r.** o wartości szacunkowej nie przekraczającej wyrażonej w złotych 130 000,00 netto na usługę pn:

**„Świadczenia usług cateringowych dla osób przebywających na pobytach wypoczynkowych w Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie k. Krynicy Morskiej, w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.”**

Prawa i obowiązki wynikające z niniejszej umowy należy interpretować w kontekście całości postępowania przetargowego będącego podstawą zawarcia niniejszej umowy.

**§ 1**

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z ofertą do:  
**„Świadczenia usług cateringowych dla osób przebywających na pobytach wypoczynkowych w Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie k. Krynicy Morskiej, w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.”**
2. Wykonawca w ramach zawartej umowy zobowiązuje się do wykonywania usług gastronomicznych, polegających na kompleksowej obsłudze żywieniowej wczasowiczów przebywających na pobytach wypoczynkowych w należącym do Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad Oddział w Gdańsku Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r. w pomieszczeniach kuchennych zlokalizowanych w obiekcie ośrodka.
3. Szczególne wymagania dotyczące serwowanych posiłków zawarte są w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

4. Zamawiający w ramach przedmiotowej umowy i wynagrodzenia określonego w §2 umowy, udostępni Wykonawcy pomieszczenia kuchenne znajdujące się na terenie należącego do Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad Oddział w Gdańsku, Ośrodka Szkoleniowo Wypoczynkowego „Koszarka” w Przebrnie przy ul. Drogowców 1, 82-120 Krynica Morska, zwanego dalej OSW, służących do przygotowania dań w zakresie określonym w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie dzierżawionych pomieszczeń kuchennych w OSW został określony w Protokole przekazania wyposażenia stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej umowy.

5. Strony dopuszczają możliwość zmiany ilości posiłków wyszczególnionych w formularzu cenowym w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca nie będzie wysuwał z tego tytułu żadnych roszczeń w stosunku do zamawiającego.

## § 2

1. Maksymalna wysokość wynagrodzenia, ustalona w chwili zawarcia niniejszej umowy na podstawie cen za poszczególne posiłki zawarte w formularzu ofertowym Wykonawcy wynosi:

Wartość netto: \_\_\_\_\_ zł

Podatek VAT: \_\_\_\_\_ zł

Wartość brutto: \_\_\_\_\_ zł,

słownie: **sto dwadzieścia osiem tysięcy, trzydzieści dziewięć złotych 94 /100.**

2. Płatności będą dokonywane w złotych polskich (PLN), przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na prawidłowo wystawionej fakturze VAT. Wykonawca oświadcza, że rachunek, który będzie wskazany na fakturze został otwarty w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością gospodarczą, zgłoszony i ujawniony w wykazie prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej.
3. Wykonawca będzie wystawiał faktury VAT za realizację zamówienia 2 razy w miesiącu 15-stego i ostatniego dnia każdego miesiąca, na podstawie prawidłowo wystawionej i dostarczonej przez Wykonawcę faktury VAT.
4. Zapłata przez Zamawiającego za dostarczone posiłki będzie następować w terminie do 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury Vat przez Wykonawcę do OSW „Koszarka” w Przebrnie ul. Drogowców 1.
5. Podstawą do wystawienia faktury będzie protokół wykonania usługi (zał. Nr 4 do umowy), podpisany przez kierownika OSW „Koszarka”
6. Za datę realizacji płatności uważa się dzień, w którym Zamawiający wydał swojemu bankowi dyspozycję polecenia przelewu.
7. Dopuszcza się zmianę ceny umownej przedmiotu zamówienia w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT.
8. Ceny określone przez Wykonawcę w Formularzu Cenowym uwzględniają wszystkie koszty, jakie Wykonawca ponosi z tytułu realizacji przedmiotu umowy, w tym koszty zakupu produktów do przygotowywania posiłków, koszty mediów, koszty środków czystości itp.
9. Zamawiający umożliwia Wykonawcy, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym, przesyłanie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych. Platforma Elektronicznego Fakturowania stosowana przez Zamawiającego to PEFexpert.
10. W przypadku zaległości należnego Wykonawcy wynagrodzenia, ma on prawo doliczyć odsetki w wysokości ustawowej.

11. Wykonawca będzie uiszczał Zamawiającemu opłatę za zużytą energię elektryczną, wodę zimną i ciepłą wg wskazań podliczników.
12. Jeżeli Wykonawca będzie wynajmował pomieszczenia noclegowe dla swojego personelu, zobowiązany będzie do uiszczenia Zamawiającemu opłaty za ich wynajem w wysokości: 30,00 zł + 8 % VAT za dobę od osoby za wynajem pomieszczeń noclegowych
13. Zamawiający będzie obciążał Wykonawcę za wynajem pomieszczeń noclegowych (jeśli Wykonawca będzie z nich korzystał) oraz zużyte materiały bezpośrednio po każdym kolejnym zakończonym miesiącu.
14. W przypadku zaległości w opłatach wymienionych w pkt 13 Zamawiający ma prawo doliczyć odsetki w wysokości ustawowej.

### **§ 3**

1. Zamawiający wyznacza do reprezentowania Zamawiającego: Panią Elżbietę Hadaś Kierownika Zespołu Obsługi Szkoleń i Konferencji, tel. 58 5112408, tel. kom. 885 556 430, e-mail:osw.przebrno@gddkia.gov.pl.
2. Wykonawca ustanawia Panią/Pana \_\_\_\_\_ do reprezentowania Wykonawcy oraz do podejmowania decyzji w działaniach w imieniu Wykonawcy a także w kontaktach z Zamawiającym, tel. \_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_
3. Każdorazowa zmiana osób wymienionych w ust. 1 i 2 niniejszego paragrafu powinna być zgłoszona niezwłocznie drugiej stronie w formie pisemnej.

### **§ 4**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne, w szczególności za:
  - a) nie wykonanie przedmiotu umowy w zakresie usługi cateringowej tj. dostawy i wydania posiłków w danym dniu – w wysokości 500,00 zł,
  - b) odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wartości o której mowa w §2 w kwocie brutto.
  - c) odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10% wartości o której mowa w §2 w kwocie brutto
  - d) złą jakość oferowanych posiłków danego dnia, w przypadku uzasadnionych uwag zgłaszanych przez co najmniej 10-ciu wczasowiczów, potwierdzonych przez przedstawiciela Zamawiającego, Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 500,00 zł za dzień serwowania posiłków, którego dotyczy zgłoszenie.
2. W przypadku powtarzania się menu dla obiadokolacji w okresie zadeklarowanym w formularzu ofertowym Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 300,00 zł.
3. Wykonawca w przypadku zniszczenia lub zepsucia sprzętu oraz urządzeń kuchennych, stanowiących wyposażenie udostępnionych pomieszczeń kuchennych OSW, zobowiązany jest do odkupienia bądź też dokonania naprawy udostępnionego mu w ramach przedmiotowej umowy pomieszczeń kuchennych sprzętu oraz urządzeń kuchennych.
4. Postanowienia § 4 ust. 1 do 2 nie wyłączają prawa Zamawiającego i Wykonawcy do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wartość kar umownych.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego wynagrodzenia.

### **§ 5**

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w następujących przypadkach:
  - a) Jeżeli Wykonawca usługi nie podjął wykonywania obowiązków wynikających z niniejszej umowy lub przerwał ich wykonywanie z przyczyn niezależnych od

- Zamawiającego na okres dłuższy niż 1 dzień,
- b) Jeżeli Wykonawca wykonuje swoje obowiązki w sposób niezgodny z umową, opisem przedmiotu zamówienia lub bez zachowania wymaganej staranności,
  - c) Gdy przedmiot umowy nie może być realizowany w sytuacji zaistnienia okoliczności określonych w Ustawie z dnia 2 marca 2020 r. (Dz.U. 2021 poz. 2095) o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz w związku z wydaniem aktów wykonawczych oraz zarządzeń w oparciu o wskazaną wyżej ustawę.

## **§ 6**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy) zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (t. j. Dz. U. Dz.U. 2020 poz. 2021) oraz zapewnienia właściwej jakości określonej w specyfikacji oferowanych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad zachowania środków zapobiegawczych w okresie zagrożenia COVID-19.
3. Jakość i parametry serwowanych posiłków:
  - a) wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu świadczenia usługi a użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia,
  - b) temperatura serwowanych posiłków ciepłych powinna być zgodna z OPZ, Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli temperatury przy pomocy termometrów Wykonawcy,
  - c) posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant, zup w proszku oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.,
  - d) Wykonawca jest zobowiązany do używania wędlin i mięsa I gatunku.
  - e) Śniadania i obiadowe kolacje serwowane będą przez Wykonawcę w stołówce mieszczącej się w OSW.

## **§ 7**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się ogólnie obowiązujące przepisy, w szczególności ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. 2020 poz. 1740).
2. Wszelkie zmiany, z zastrzeżeniem §3 niniejszej umowy wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Wszelkie spory mogące wynikać w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego, tj. Oddziału Gdańsk GDDKiA.

## **§ 8**

1. Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

## **§ 9**

Załączniki stanowiące integralną część umowy:

1. Załącznik nr 1 – Formularz cenowy i ofertowy z dnia \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_.2022 r.
2. Załącznik nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia
3. Załącznik nr 3 - Protokół przekazania wyposażenia
4. Załącznik nr 4 – Protokół wykonania usługi

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**