ZAŁĄCZNIK NR 3

PROJEKT UMOWY – WYŻYWIENIE

UMOWA NR ……/OS/2026/18

zawarta w dniu ……. 2026 r. w Szczecinie pomiędzy:

Stowarzyszeniem Olimpiady Specjalne Polska, ul. Obozowa 16 lok. 69, 01-161 Warszawa, NIP 526-17-35-097, działającym poprzez Oddział Regionalny Zachodniopomorskie, ul. Jagiellońska 65, 70-382 Szczecin, reprezentowanym przez:
1) Kamila Skwirę – Dyrektora Regionalnego,
2) Marzenę Sperczak – Księgową Oddziału Regionalnego,
zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

.....
NIP: ....., reprezentowanym przez: ....., zwanym dalej „Wykonawcą”.

§ 1. Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie wyżywienia uczestnikom Pikniku #BądźFIT Olimpiad Specjalnych w Szczecinie w dniach 15–16.10.2026 r.

2. Wykonawca zapewni następującą liczbę posiłków:
• 15.10.2026 r.: drugie śniadanie – 190 porcji, obiad – 190 porcji, kolacja – 190 porcji;
• 16.10.2026 r.: śniadanie – 190 porcji, obiad – 190 porcji.

3. Szczegółowe godziny i miejsce wydawania posiłków zostaną uzgodnione przez Strony przed rozpoczęciem realizacji usługi.

4. Posiłki będą wydawane zgodnie z jadłospisem przedstawionym przez Wykonawcę i zaakceptowanym przez Zamawiającego.

§ 2. Wynagrodzenie

1. Ceny jednostkowe brutto za poszczególne posiłki są zgodne z ofertą Wykonawcy stanowiącą podstawę wyboru Wykonawcy.

2. Łączne maksymalne wynagrodzenie brutto za wykonanie całego przedmiotu umowy wynosi: ..... zł
(słownie: .....).

3. Wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty realizacji zamówienia, w szczególności przygotowanie posiłków, transport, personel, wydawanie posiłków, naczynia, serwetki oraz odbiór naczyń i resztek.

4. Zamawiający może zmniejszyć liczbę posiłków, informując Wykonawcę z możliwie największym wyprzedzeniem, nie później niż dzień przed realizacją danego świadczenia. Rozliczenie nastąpi według faktycznej liczby zamówionych posiłków i cen jednostkowych z oferty.

§ 3. Obowiązki Wykonawcy

Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć posiłki świeże, pełnowartościowe i odpowiedniej jakości, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym zasadami HACCP.

Potrawy gorące powinny zostać przygotowane w dniu ich wydania i dostarczone w temperaturze odpowiedniej dla danego rodzaju posiłku.

Wykonawca zapewnia własny personel niezbędny do sprawnego wydawania posiłków, czyste naczynia odpowiednie do rodzaju posiłku, sztućce i serwetki oraz odbiór używanych naczyń i resztek.

Wykonawca odpowiada za jakość i estetykę posiłków oraz zgodność realizacji usługi z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi dokumenty potwierdzające spełnianie wymagań sanitarnych dotyczących prowadzonej działalności.

§ 4. Kontrola i nieprawidłowości

1. Zamawiający ma prawo kontrolować liczbę, jakość i sposób wydawania posiłków.

2. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych, niewłaściwej temperatury, produktów niezdatnych do spożycia albo innych istotnych nieprawidłowości Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie je usunąć lub dostarczyć świadczenie zastępcze.

3. Nieprawidłowości mogą zostać potwierdzone protokołem. Do czasu ich usunięcia Zamawiający może wstrzymać zapłatę w części odpowiadającej zakwestionowanemu świadczeniu.

§ 5. Płatność

1. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy na podstawie prawidłowo wystawionej faktury po wykonaniu usługi.

2. Termin płatności faktury wynosi 14 dni od dnia jej prawidłowego doręczenia Zamawiającemu.

§ 6. Rozwiązanie umowy i kary umowne

1. Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli realizacja wydarzenia stanie się niemożliwa wskutek siły wyższej, stanu nadzwyczajnego albo innych niezależnych od Zamawiającego okoliczności uniemożliwiających realizację zadania.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2.000,00 zł w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 2.000,00 zł w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyjątkiem sytuacji wskazanej w ust. 1.

4. Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 7. Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz właściwe przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia.

2. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Spory wynikające z umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

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

WYKONAWCA **ZAMAWIAJĄCY**