**PROJEKT Załącznik nr 1 do SIWZ**

**Umowa nr BDG.zp.23.1.81.2019**

zawarta w dniu …………………………… w Warszawie

pomiędzy

**Skarbem Państwa - Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi**, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, NIP 526‑128‑16‑38, REGON 000063880, zwanym dalej „Zleceniodawcą”, reprezentowanym przez Pana Michała Rzytki, Dyrektora Departamentu Promocji i Jakości Żywności, na podstawie upoważnienia nr BDG.org.0103.4.71.2018 z dnia 15 listopada 2018 r.

a

………………………………………………………………..zwanym/ą dalej „Zleceniobiorcą”, ......................................................................................................................................................,

*o następującej treści:*

**§ 1.**

* 1. Zleceniodawca zleca a Zleceniobiorca zobowiązuje się do zorganizowania na stoisku Zleceniodawcy podczas Targów „Smaki Regionów” w Poznaniu, zwanych dalej „Targami”, 6 pokazów kulinarnych na żywo oraz 6 degustacji polskich produktów zarejestrowanych   
     w unijnym systemie jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), zwanych dalej „zleceniem”.
  2. Szczegółowy zakres rzeczowy zlecenia określa załącznik nr 1 do umowy.
  3. Szczegółową kalkulację kosztów zlecenia określa załącznik nr 2 do umowy.
  4. Wykaz polskich produktów zarejestrowanych w unijnym systemie jako ChNP, ChOG i GTS stanowi załącznik nr 3 do umowy.

**§ 2.**

Zleceniobiorca wykona zlecenie w dniach 28-30 września 2019 r.

**§ 3.**

* + 1. W terminie 2 dni roboczych od dnia zawarcia umowy, Zleceniobiorca przedstawi Zleceniodawcy, drogą elektroniczną na adres: [oznaczenia@minrol.gov.pl](mailto:oznaczenia@minrol.gov.pl), propozycje menu na każdy z 6 pokazów kulinarnych. Propozycje menu zostaną oparte na polskich produktach zarejestrowanych w unijnym systemie jako ChNP, ChOG oraz GTS.
    2. Zleceniodawca zaakceptuje propozycje menu, o których mowa w ust. 1 lub zgłosi do nich uwagi w terminie 2 dni roboczych od dnia ich przedstawienia przez Zleceniobiorcę.
    3. W przypadku zgłoszenia uwag przez Zleceniodawcę do propozycji menu, Zleceniobiorca zobowiązany jest do przedstawienia propozycji menu uwzględniających uwagi Zleceniodawcy, w terminie 2 dni roboczych od dnia ich zgłoszenia.
    4. Procedura, o której mowa w ust. 2 i 3, trwać będzie aż do momentu zaakceptowania przez Zleceniodawcę menu na każdy z 6 pokazów kulinarnych.
    5. Za dni robocze uważa się dni od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

**§ 4.**

1. Za wykonanie zlecenia Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy wynagrodzenie brutto   
   w wysokości ………........................................ zł (słownie złotych: .....................................), w tym należny podatek VAT.
2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktury prawidłowo wystawionej przez Zleceniobiorcę na wskazany przez niego rachunek bankowy, w terminie 14 dni od dnia doręczenia faktury. Faktura zostanie wystawiona przez Zleceniobiorcę po zaakceptowaniu przez Zleceniodawcę sprawozdania, o którym mowa w § 6 ust. 2.
3. Za dzień zapłaty wynagrodzenia uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zleceniodawcy.

**§ 5.**[[1]](#footnote-1)

1. Zleceniobiorca jest zobowiązany do zatrudnienia przy wykonywaniu zlecenia co najmniej 1 osoby z kategorii osób, o których mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3 lub 4 ustawy   
   z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986,   
   z późn. zm.), tj.:
2. osoby niepełnosprawnej, zgodnie z definicją określoną w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1172) lub zgodnie z definicją określoną we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
3. osoby bezdomnej realizującej indywidualny program wychodzenia z bezdomności,   
   w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1508, z późn. zm.) lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
4. osoby uzależnionej od alkoholu, po zakończeniu programu psychoterapii w zakładzie lecznictwa odwykowego, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 12 marca 2004 r.   
   o pomocy społecznej lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
5. osoby uzależnionej od narkotyków lub innych środków odurzających, po zakończeniu programu terapeutycznego w zakładzie opieki zdrowotnej, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
6. osoby chorej psychicznie, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r.   
   o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2018 r. poz. 1878, z późn. zm.) lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
7. osoby zwalnianej z zakładu karnego, mającej trudności w integracji ze środowiskiem,   
   w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
8. uchodźcy realizującego indywidualny program integracji, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
9. Zatrudnienie osoby, o której mowa w ust. 1, przy wykonywaniu zlecenia powinno trwać od dnia zawarcia umowy do dnia wykonania zlecenia.
10. Zleceniobiorca zobowiązuje się przedłożyć Zleceniodawcy, w terminie 2 dni roboczych od dnia zawarcia umowy, oświadczenie o zatrudnieniu osoby, o której mowa w ust. 1.
11. Zleceniodawca dopuszcza zawarcie umowy cywilnoprawnej z osobą, o której mowa   
    w ust. 1.
12. Zleceniodawcy przysługuje prawo kontroli spełnienia przez Zleceniobiorcę obowiązków dotyczących zatrudnienia osoby, o której mowa w ust. 1. W tym celu Zleceniodawca może w każdym czasie żądać przedstawienia zanonimizowanej – w sposób zapewniający ochronę danych osobowych osoby (zgodnie z przepisami 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, z późn. zm.) i przepisami krajowymi w tym zakresie, tj. w szczególności[[2]](#footnote-2) bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL osoby) - dokumentacji dotyczącej zatrudnienia osoby, o której mowa w ust. 1, natomiast Zleceniobiorca ma obowiązek przedstawić ją Zleceniodawcy w terminie wskazanym   
    w tym żądaniu. W przypadku kopii umów informacje takie jak: data zawarcia umowy   
    i rodzaj umowy powinny być możliwe do zweryfikowania.

**§ 6.**

1. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość kontroli realizacji zlecenia na każdym jego etapie.
2. Zleceniobiorca, w terminie 7 dni od dnia wykonania zlecenia, jest zobowiązany do przedłożenia Zleceniodawcy pisemnego sprawozdania z wykonania zlecenia, które będzie zawierało opis wykonanego zlecenia oraz kalkulację poniesionych kosztów.
   * 1. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo zgłoszenia uwag do sprawozdania, w terminie 7 dni od dnia jego otrzymania.
     2. Zleceniobiorca zobowiązuje się do dokonania ewentualnych poprawek lub uzupełnień sprawozdania, bez dodatkowego wynagrodzenia, w terminie 7 dni od dnia zgłoszenia uwag przez Zleceniodawcę.

**§ 7.**

1. W przypadku:
   * 1. niewykonania lub nienależytego wykonania zlecenia Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto,   
        o którym mowa w § 4 ust. 1;
     2. powstania zwłoki w wykonaniu zlecenia Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1;
     3. niezatrudnienia przy wykonywaniu zlecenia co najmniej 1 osoby, o której mowa w § 5 ust. 1, lub niezawarcia umowy cywilnoprawnej z co najmniej 1 osobą, o której mowa w § 5 ust. 1 Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 1% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, za każdy dzień niezatrudnienia tej osoby lub odpowiednio niezawarcia z tą osobą umowy cywilnoprawnej, nie więcej jednak niż 5% wartości wynagrodzenia brutto[[3]](#footnote-3).
2. Ust. 1 stosuje się odpowiednio w przypadku wypowiedzenia umowy przez Zleceniodawcę.
3. W razie zwłoki, o której mowa w ust. 1 pkt 2, powyżej 3 dni, Zleceniodawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy.
4. Odstąpienie od umowy nie powoduje utraty prawa dochodzenia przez Zleceniodawcę kary umownej.
5. W przypadku gdy wysokość szkody poniesionej przez Zleceniodawcę przewyższa wysokość zastrzeżonej kary umownej, Zleceniobiorca jest zobowiązany do naprawienia szkody   
   w pełnej wysokości.

**§ 8.**

Prawa i obowiązki stron umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie.

**§ 9.**

Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 10.**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

**§ 11.**

Spory wynikłe w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zleceniodawcy.

**§ 12.**

Umowę sporządzono w 4 jednobrzmiących egzemplarzach, z których 3 egzemplarze otrzymuje Zleceniodawca, a 1 egzemplarz Zleceniobiorca.

**ZLECENIODAWCA ZLECENIOBIORCA**

**…………………………….. ………………………………….**

Załącznik nr 1 do umowy

nr BDG.zp.23.1.81.2019

**Szczegółowy zakres rzeczowy zlecenia**

W ramach zlecenia Zleceniobiorca zobowiązuje się do:

1. Przygotowania miejsca do przeprowadzenia degustacji z polskich produktów zarejestrowanych w unijnym systemie jako ChNP, ChOG i GTS oraz pokazów kulinarnych na żywo z wykorzystaniem tych produktów.
2. Zapewnienia obsługi przez cały okres trwania pokazów kulinarnych i degustacji:
   * + 1. prowadzącego pokazy kulinarne;
       2. pomocnika prowadzącego pokazy kulinarne

* spełniających następujące wymogi:

1. co najmniej 2 letnia praktyka w zawodzie kucharza,
2. posiadanie aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
   * + 1. 2 hostess posiadających aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych; do zadań hostess będzie należała obsługa techniczna degustacji i pokazów kulinarnych, dbanie o porządek wokół stanowiska osoby prowadzącej pokaz, na stoisku oraz na zapleczu kuchennym.
3. Zapewnienia personelowi, o którym mowa w ust. 2 pkt 1 – 3, eleganckich i czystych strojów, odpowiadających charakterowi wydarzenia i pełnionej funkcji.
4. Przeprowadzenia:
   * + - 1. **w dniu 28 września 2019 r.:**
5. 2 degustacji, każda dla co najmniej 100 osób, w tym:

* 1 degustacja składająca się z chleba prądnickiego ChOG z bryndzą podhalańską ChNP (całość min. 50g/osobę), cebularza lubelskiego ChOG (min. 30g/osobę), kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej ChOG (min. 30g/osobę) oraz
* 1 degustacja składająca się z kiełbasy jałowcowej staropolskiej GTS (min. 30g/osobę), kiełbasy piaszczańskiej ChOG (min. 30g/osobę) i redykołki ChNP (min. 30g/osobę),

1. 2 pokazów kulinarnych, przygotowanych z polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS, każdy trwający co najmniej 60 min., w tym:

* 1 pokaz składający się z dania bezmięsnego, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu,
* 1 pokaz składający się z dania mięsnego, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu;
  + - * 1. **w dniu 29 września 2019 r.:**

1. 2 degustacji, każda dla co najmniej 100 osób, w tym:

* 1 degustacja składająca się z kołocza śląskiego/kołacza śląskiego ChOG (min. 30g/osobę), rogala świętomarcińskiego ChOG (min. 30g/osobę) oraz jabłek łąckich (ChOG) (min. 30g/osobę), oraz
* 1 degustacja składająca się z sera korycińskiego swojskiego ChOG (min. 30g/osobę), kiełbasy myśliwskiej staropolskiej GTS (min. 30g/osobę) oraz chleba prądnickiego ChOG z wielkopolskim serem smażonym ChOG i suską sechlońską ChOG (całość min. 60g/osobę),

1. 2 pokazów kulinarnych, przygotowanych z polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS, każdy trwający co najmniej 60 min., w tym:

* 1 pokaz składający się z dania bezmięsnego, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu,
* 1 pokaz składający się z dania mięsnego, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu;
  + - * 1. **w dniu 30 września 2019 r.:**
      1. 2 degustacji, każda dla co najmniej 50 osób, w tym:
* 1 degustacja składająca się z kabanosów staropolskich GTS (min. 30g/osobę), kiełbasy piaszczańskiej ChOG (min. 30g/osobę) oraz jabłek grójeckich ChOG (min. 30g/osobę), oraz
* 1 degustacja składająca się z oscypka ChNP (min. 30g/osobę) oraz chleba prądnickiego ChOG z wielkopolskim serem smażonym ChOG i suską sechlońską ChOG (całość min. 60g/osobę),
  + - 1. 2 pokazów kulinarnych, przygotowanych z polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS, każdy trwający co najmniej 60 min., w tym:
* 1 pokaz składający się z dania bezmięsnego, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu,
* 1 pokaz składający się z dania mięsnego, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu.

Każde danie i przystawka przygotowywane w ramach pokazów kulinarnych, o których mowa w pkt 1-3 musi zostać skomponowane z co najmniej 2 produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS. Podczas pokazów kulinarnych prowadzący będzie prezentował i opowiadał o wykorzystanych w potrawie produktach zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS, ze szczególnym uwzględnieniem ich wyjątkowego charakteru, wysokiej jakości, związku z regionem, z którego pochodzą, tradycyjnej metody produkcji, doświadczenia wytwórców użytych produktów oraz znaczenia logotypów, którymi są opatrzone, tj. ChNP, ChOG oraz GTS.

1. Zapewnienia wszystkich produktów do przeprowadzenia degustacji i pokazów, o których mowa w ust. 4, w tym polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS   
   z logotypem na opakowaniu, a w przypadku produktów bez opakowań - z aktualnym certyfikatem zgodności lub świadectwem jakości. Zleceniobiorca zapewni, że wszystkie produkty spożywcze użyte podczas pokazów będą świeże.
2. Zapewnienia 1 mikrofonu przenośnego dla prowadzącego pokazy oraz systemu nagłośnienia.
3. Zapewnienia:

ciśnieniowego ekspresu do kawy z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar;

kawy w ziarnach (2 kg);

herbaty czarnej (60 torebek);

24 filiżanek do kawy z podstawkami oraz 24 filiżanek do herbaty z podstawkami;

30 łyżeczek do kawy/herbaty;

mleka UHT o 2% zawartości tłuszczu (6 kartoników, każdy o pojemności 1l);

40 butelek wody niegazowanej oraz 40 butelek wody gazowanej, o pojemności 0,5l każda.

1. Zapewnienia w ilości niezbędnej do przygotowania degustacji i pokazów kulinarnych:
   * + 1. garnków i patelni przeznaczonych do płyty indukcyjnej, naczyń żaroodpornych, naczyń ceramicznych, tac oraz innych przyborów kuchennych;
       2. jednorazowych talerzyków i miseczek z otrębów, jednorazowych sztućców drewnianych (widelce, noże, łyżki), jednorazowych kubeczków i serwetek.
2. Zapewnienia i przygotowania aranżacji i dekoracji stoiska, na którym mają odbywać się pokazy kulinarne.

Załącznik nr 2 do umowy

nr BDG.zp.23.1.81.2019

**Szczegółowa kalkulacja kosztów zlecenia**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **j.m.** | **liczba** | **Wartość netto (zł)** | **VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| 1. | Zorganizowanie 6 degustacji polskich produktów (w tym zakup tych produktów) |  |  |  |  |  |
| 2. | Zorganizowanie 6 pokazów kulinarnych na żywo (w tym zakup produktów) |  |  |  |  |  |
| 3. | Zapewnienie zastawy i sprzętu kuchennego |  |  |  |  |  |
| 4. | Zapewnienie obsługi |  |  |  |  |  |
| 5. | Koszty organizacyjne (w tym zapewnienie mikrofonu i nagłośnienia) |  |  |  |  |  |
| Razem | | | |  |  |  |

Załącznik nr 3 do umowy

nr BDG.zp.23.1.81.2019

**Wykaz polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS**

1. **Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)**
2. Bryndza podhalańska
3. Oscypek
4. Redykołka
5. Wiśnia nadwiślanka
6. Podkarpacki miód spadziowy
7. Karp zatorski
8. Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca
9. Fasola wrzawska
10. Miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny
11. **Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)**
12. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
13. Rogal świętomarciński
14. Wielkopolski ser smażony
15. Andruty kaliskie
16. Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna
17. Fasola korczyńska
18. Miód kurpiowski
19. Suska sechlońska
20. Kiełbasa lisiecka
21. Śliwka szydłowska
22. Obwarzanek krakowski
23. Jabłka łąckie
24. Chleb prądnicki
25. Miód drahimski
26. Kołocz śląski/kołacz śląski
27. Jabłka grójeckie
28. Ser koryciński swojski
29. Jagnięcina podhalańska
30. Cebularz lubelski
31. Krupnioki śląskie
32. Kiełbasa biała parzona wielkopolska
33. Kiełbasa piaszczańska
34. Czosnek galicyjski
35. **Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)**
36. Półtorak staropolski tradycyjny
37. Dwójniak staropolski tradycyjny
38. Trójniak staropolski tradycyjny
39. Czwórniak staropolski tradycyjny
40. Olej rydzowy tradycyjny
41. Pierekaczewnik
42. Kiełbasa jałowcowa staropolska
43. Kiełbasa myśliwska staropolska
44. Kabanosy staropolskie
45. Kiełbasa krakowska sucha staropolska

1. Postanowienie to stosowane będzie odpowiednio w przypadku, jeśli Zleceniobiorca w ofercie wskaże co najmniej 1 osobę z kategorii osób,   
   o których mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3 lub 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, zatrudnioną przy wykonywaniu zlecenia. [↑](#footnote-ref-1)
2. Wyliczenie ma charakter przykładowy. Umowa może zawierać również inne dane, które podlegają anonimizacji. Każda umowa powinna zostać przeanalizowana przez Zleceniobiorcę pod kątem przepisów ustawy o ochronie danych osobowych; zakres anonimizacji umowy musi być zgodny z przepisami o ochronie danych osobowych. [↑](#footnote-ref-2)
3. Postanowienie to stosowane będzie odpowiednio w przypadku, jeśli Zleceniobiorca w ofercie wskaże co najmniej 1 osobę z kategorii osób,   
   o których mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3 lub 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, zatrudnioną przy wykonywaniu zlecenia. [↑](#footnote-ref-3)