

Umowa nr BDG.zp.23.1.79.2018

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 Panią Monikę Rzepecką – Dyrektora Generalnego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,

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, które odbędą się w dniach 29 września – 1 października 2018 r., zwanych dalej „Targami”, 6 pokazów kulinarnych na żywo oraz 6 degustacji z polskich produktów zarejestrowanych w systemie unijnym 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 jako ChNP, ChOG i GTS stanowi załącznik nr 3 do umowy.

§ 2.

1. Zleceniobiorca wykona zlecenie w terminie od dnia 29 września do dnia 1 października 2018 r.
2. Zleceniobiorca przygotuje zaplecze kuchenne oraz punkt do pokazów kulinarnych, na stoisku Zleceniodawcy w dniu 28 września 2018 r.

§ 3.

1. W terminie 1 dnia od dnia zawarcia umowy, Zleceniobiorca przedstawi Zleceniodawcy, drogą elektroniczną na adres: oznaczenia@minrol.gov.pl, propozycje odrębnego menu na każdy z 6 pokazów kulinarnych. Menu zostanie oparte na polskich produktach zarejestrowanych w unijnym systemie jako ChNP, ChOG oraz GTS.

2. W przypadku gdy Zleceniodawca nie zaakceptuje propozycji, o których mowa w ust. 1, Zleceniobiorca jest zobowiązany do przedstawienia Zleceniodawcy, w terminie 1 dnia od dnia niezaakceptowania przez Zleceniodawcę propozycji menu, dodatkowych propozycji, zgodnie z uwagami zgłoszonymi przez Zleceniodawcę.
3. Procedura, o której mowa w ust. 2, trwać będzie aż do momentu zaakceptowania przez Zleceniodawcę wyboru menu na każdy z 6 pokazów kulinarnych.

§ 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 VAT wystawionej przez Zleceniobiorcę na wskazany przez niego rachunek bankowy w terminie 14 dni od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT Zleceniodawcy.
3. Wystawienie faktury VAT przez Zleceniobiorcę nastąpi po akceptacji przez Zleceniodawcę sprawozdania, o którym mowa w § 5 ust. 2.
4. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zleceniodawcy.

§ 5.

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.
3. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo zgłoszenia uwag do sprawozdania, w terminie 7 dni od dnia jego otrzymania.
4. Zleceniobiorca zobowiązuje się do dokonania ewentualnych poprawek i uzupełnień sprawozdania, bez dodatkowego wynagrodzenia, w terminie 7 dni od dnia zgłoszenia uwag przez Zleceniodawcę.

§ 6.

1. Zleceniobiorca zapłaci na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w przypadku:
 - 1) niewykonania lub nienależytego wykonania zlecenia albo jego części – w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1;
 - 2) zwłoki w wykonaniu zlecenia albo jego części – w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1;
 - 3) niezatrudnienia przy wykonywaniu zlecenia co najmniej 1 osoby, o której mowa w § 7 ust. 1, lub niezawarcia umowy cywilnoprawnej z co najmniej 1 osobą, o której mowa w § 7 ust. 1 – w wysokości 1% wartości wynagrodzenia brutto określonego 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 brutto¹.

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.

2. Ust. 1 stosuje się odpowiednio w przypadku wypowiedzenia umowy przez Zleceniodawcę.
3. W przypadku niewykonania zlecenia albo jego części w terminach, o których mowa w § 2 Zleceniodawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy albo jej części.
4. W razie zwłoki, o której mowa w ust. 1 pkt 2, powyżej 3 dni, Zleceniodawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy.
5. Odstąpienie od umowy albo jej części nie powoduje utraty prawa dochodzenia przez Zleceniodawcę kary umownej.
6. W przypadku gdy wysokość szkody poniesionej przez Zleceniodawcę przewyższa wysokość zastrzeżonej kary umownej, Zleceniobiorca jest zobowiązany do naprawienia szkody w pełnej wysokości.

§ 7.²

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 2017 r. poz. 1579, z późn. zm.), tj.:
 - 1) 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 2018 r. poz. 511, z późn. zm.) lub zgodnie z definicją określoną we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
 - 2) osoby bezdomnej realizującej indywidualny program wychodzenia z bezdomności, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1769, z późn. zm.) lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
 - 3) osoby uzależnionej od alkoholu, po zakończeniu programu psychoterapii w zakładzie leczenia 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;
 - 4) 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;
 - 5) osoby chorej psychicznie, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2017 r. poz. 882, z późn. zm.) lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;
 - 6) 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;

² 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.

- 7) 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.
2. Zatrudnienie osób, o których mowa w ust. 1, przy realizacji zlecenia powinno trwać od dnia zawarcia umowy do dnia wykonania zlecenia.
 3. Zleceniobiorca zobowiązuje się przedstawić kopię dokumentu potwierdzającego zatrudnienie osób, o których mowa w ust. 1, w terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy.
 4. Zleceniodawca dopuszcza zawarcie umowy cywilnoprawnej z osobami, o których mowa w ust. 1.
 5. Zleceniodawcy przysługuje prawo kontroli spełnienia przez Zleceniobiorcę obowiązków dotyczących zatrudniania osób, o których mowa w ust. 1. W tym celu Zleceniodawca może w każdym czasie żądać przedstawienia zanonimizowanej – w sposób zapewniający ochronę danych osobowych tych osób (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 Nr 119) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. poz. 1000) i innymi przepisami krajowymi w tym zakresie, tj. w szczególności³ bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL osób), dokumentacji dotyczącej zatrudnienia osób, o których 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 zidentyfikowania.

§ 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.

³ 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 ww. ustawy.

§ 12.

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

ZLECENIODAWCA

ZLECENIOBIORCA

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, w tym:
 - 1) prowadzącego pokazy kulinarne;
 - 2) pomocnika prowadzącego pokazy kulinarne, spełniającego następujące wymogi:
 - a) co najmniej 2 letnia praktyka w zawodzie kucharza,
 - b) posiadanie aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
 - 3) 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 wypełnianej funkcji.
4. Przeprowadzenia:

1) w dniu 29 września:

- a) 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), kielbasy białej parzonej wielkopolskiej ChOG (min. 30g/osobę) oraz
 - 1 degustacja składająca się z kielbasy jałowcowej staropolskiej GTS (min. 30g/osobę), kielbasy piaszczańskiej ChOG (min. 30g/osobę) i redykołki ChNP (min. 30g/osobę);
- b) 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 z wykorzystaniem kielbasy piaszczańskiej ChOG, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu;

2) w dniu 30 września:

- a) 2 degustacji, każda dla co najmniej 100 osób, w tym:
 - 1 degustacja składająca się z kołacza śląskiego/kołacza śląskiego ChOG (min. 30g/osobę), rogała 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), kielbasy myśliwskiej staropolskiej GTS (min. 30g/osobę) oraz chleba prądnickiego ChOG z wielkopolskim serem smażonym ChOG i suską sechlońską ChOG (całość min. 60g/osobę),
- b) 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 z wykorzystaniem karpia zatorskiego ChNP, które zostanie przeznaczone do degustacji dla 50 osób – min. 50g/osobę oraz przystawki, która zostanie przygotowana tylko na potrzeby pokazu;

3) w dniu 1 października:

- a) 2 degustacji, każda dla co najmniej 50 osób, w tym:
 - 1 degustacja składająca się z kabanosów staropolskich GTS (min. 30g/osobę), kielbasy 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),
- b) 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 z wykorzystaniem jagnięciny podhalańskiej ChOG, 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.

5. 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.
6. Zapewnienia 1 mikrofonu przenośnego dla prowadzącego pokazy oraz systemu nagłośnienia.

7. Zapewnienia:
 - 1) ciśnieniowego ekspresu do kawy z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar;
 - 2) kawy w ziarnach (2 kg);
 - 3) herbaty czarnej (60 torebek);
 - 4) 24 filiżanek do kawy z podstawkami oraz 24 filiżanek do herbaty z podstawkami;
 - 5) 30 łyżeczek do kawy/herbaty;
 - 6) mleka UHT o 2% zawartości tłuszczu (6 kartoników, każdy o pojemności 1l);
 - 7) 40 butelek wody niegazowanej oraz 40 butelek wody gazowanej, o pojemności 0,5l każda.
8. 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.
9. Zapewnienia i przygotowania aranżacji i dekoracji stoiska, na którym mają odbywać się pokazy kulinarne.

Szczegółowa kalkulacja kosztów zlecenia

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	ilość	Wartość netto (zł)	VAT	Wartość brutto (zł)
1.	Zorganizowanie 6 degustacji produktów (w tym zakup 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)					
Razem						

Wykaz polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS

I. Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)

1. Bryndza podhalańska
2. Oscypek
3. Redykołka
4. Wiśnia nadwiślanka
5. Podkarpacki miód spadziowy
6. Karp zatorski
7. Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca
8. Fasola wrzawska
9. Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny

II. Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)

1. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
2. Rogal świętomarciński
3. Wielkopolski ser smażony
4. Andruty kaliskie
5. Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna
6. Fasola korczyńska
7. Miód kurpiowski
8. Suska sechłońska
9. Kielbasa lisiecka
10. Śliwka szydlowska
11. Obwarzanek krakowski
12. Jabłka łuckie
13. Chleb prądnicki
14. Miód drahimski
15. Kołocz śląski/kołacz śląski
16. Jabłka grójeckie
17. Ser koryciński swojski
18. Jagnięcina podhalańska
19. Cebularz lubelski
20. Krupnioki śląskie
21. Kielbasa biała parzona wielkopolska
22. Kielbasa piaszczańska
23. Czosnek galicyjski

III. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

1. Półtorak staropolski tradycyjny
2. Dwójniak staropolski tradycyjny
3. Trójniak staropolski tradycyjny
4. Czwórniak staropolski tradycyjny
5. Olej rydzowy tradycyjny
6. Pieriekaczewnik
7. Kielbasa jałowcowa staropolska
8. Kielbasa myśliwska staropolska
9. Kabanosy staropolskie
10. Kielbasa krakowska sucha staropolska