Wzór umowy, do zapytania cenowego z dnia 24.11.2022 r.

UMOWA NR ...../2022

zawarta w dniu .....2022 r w Strzelinie pomiędzy:
1. Gminą Strzelin, ul. Zabkowicka 11, reprezentowaną przez:
Magdalenę Madejczyk-Majda – Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Strzelinie,
z kontrasygnatą Głównego Księgowego - Kingi Kukli – Olejnik,
zwanym dalej „Zamawiającym", a

2.....
.....
.....

zwanym dalej „Wykonawcą"

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty w trybie zapytania cenowego na przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowego gorącego posiłku dla klientów Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Strzelinie, została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

Zamawiający zleca zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, a Wykonawca przyjmuje, przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowych gorących posiłków dla klientów Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Strzelinie zgodnie z jego ofertą, złożoną w dniu .....

§ 2

1.Przedmiotem niniejszej umowy jest przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowego gorącego posiłku dla klientów Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Strzelinie w ilości **12550 szt. (średnia miesięczna - około 50 posiłków dziennie) w okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.**
2.Posiłki będą przygotowywane i dostarczane w okresie trwania umowy, pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni świątecznych, jeden raz dziennie.
3. Przez posiłki, o których mowa w ust.1 rozumie się danie dwudaniowe określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącego załącznik nr 1 do umowy, który stanowi jej integralną część.
4. Realizacja przedmiotu Umowy następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów i narzędzi Wykonawcy.

§ 3

1. Ilość posiłków określona w § 2 niniejszej umowy jest ilością szacunkową.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków do minus 20%, w zależności od ilości klientów objętych dożywianiem.
3.Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zamówienia mniejszej ilości posiłków niż ilość określona w § 2.
4.Zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy odmowy wykonania zamówienia.
5.Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
6. Ilość posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie ustalał telefonicznie z pracownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.

§ 4

1. Wykonawca przygotowuje posiłki we własnym lokalu.
2. Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. Ustawy.
4.Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

§ 5

1. Przygotowane posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Strzelinie, Placówka Wielofunkcyjna – Jadłodajnia na ulicy Pocztowej 3.

2. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno–higieniczne, w termosach i pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.
3. Koszty załadunku, rozładunku, przywozu posiłków ponosi Wykonawca.
4. Posiłki wykonawca dostarcza do Jadłodajni na godzinę 12.00, pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych.
5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków przewozu oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

§ 6

1. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

§ 7

1. Wykonawca jest w pełni odpowiedzialny za właściwe wykonanie przedmiotu umowy oraz zapewnienie warunków bezpieczeństwa w czasie wykonywania przedmiotu umowy.
2.Wykonawca realizując umowę stosuje wytyczne określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowiący jej integralna część.
3. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innej osobie bez zgody Zamawiającego.

§ 8

1. Strony ustalają cenę za jeden gorący dwudaniowy posiłek w wysokości ..... zł netto (słownie:.....) + podatek VAT ..... % tj. .....
Razem cena ..... zł brutto (słownie: .....).
2. Wartość umowy w okresie jej trwania nie przekroczy kwoty ..... brutto (słownie: .....)
obliczonej na podstawie cen jednostkowych i zakładanej ilości łącznej obiadów tj: 12600 sztuk.
2. Zamawiający nie dopuszcza podwyższenia ceny za jeden posiłek w okresie obowiązywania umowy.

§ 9

1. Strony ustalają miesięczny okres rozliczenia z dołu.
2. Strony ustalają, że Wykonawca wystawi fakturę za wykonanie przedmiotu umowy w terminach miesięcznych do dnia 10-go następnego miesiąca za poprzedni miesiąc.
3. Wykonawca za wykonanie przedmiotu umowy za miesiąc grudzień 2021 roku wystawi fakturę najpóźniej do dnia 28 grudnia 2023 r.
4. Wykonawca do każdej faktury dołączy harmonogram dostarczonych posiłków potwierdzony przez pracownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej odbierającego posiłki, w formie miesięcznego zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem daty oraz ilości dostarczonych w danym dniu posiłków, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do umowy.
5. Zamawiający zapłaci należność określoną na fakturze dla Wykonawcy w formie przelewu na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy w terminie 14 dni od daty dostarczenia faktury do Zamawiającego.

§ 10

Umowa zostaje zawarta na czas od określony od dnia 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.

§ 11

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym w każdym czasie w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy lub stwierdzenia przez organy uprawnione zaniedbań higieniczno – sanitarnych przy wytwarzaniu lub dostarczaniu posiłków.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, zawiadamiając o tym Wykonawcę na piśmie w terminie 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
4. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy również w przypadku zaistnienia jednej z następujących sytuacji gdy:
a. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy,
b. Prowadzone jest postępowanie egzekucyjne z majątku Wykonawcy lub postępowanie upadłościowego przeciwko Wykonawcy,
c. zostanie cofnięte lub zawieszone zatwierdzenie zakładu przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

§ 12

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
a) za każdy dzień w którym nie dostarczono posiłków lub wystąpiły opóźnienia w dostarczeniu w wysokości całości kwoty należnej za ten dzień.
b) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia za cały okres obowiązywania umowy.
c) z tytułu przygotowywania i dostarczania posiłków niezgodnie z postanowieniami umowy – w kwocie 500zł.
d) nieprzedłożenia Zleceniodawcy oświadczenia o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę kucharza, w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę w § 2 ust. 8, w wysokości 100,00 złotych brutto za każdy dzień opóźnienia.
3. Zamawiający będzie stosował kary, o których mowa w ust. 2 w przypadku stwierdzenia naruszeń. O zastosowaniu kary Zamawiający powiadomi Wykonawcę na piśmie. Kary umowne będą potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy należnego za następny miesiąc.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od egzekwowania kar umownych w szczególnie uzasadnionych przypadkach.

§ 13

1.Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezpośredniego sprawdzenia prawidłowości w realizacji umowy bez uprzedzenia Wykonawcy w zakresie zgodności przygotowywanych i dostarczanych posiłków z zapisami niniejszej umowy, w szczególności: wartości dotyczące gramatury i temperatury posiłków oraz ilości zamawianych i dostarczanych posiłków a także ich kaloryczności.
2.W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia określonych w umowie parametrów, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

§ 14

1. Właściwym do rozstrzygania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 15

W zakresie nie unormowanym umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych, przepisy regulujące zasady żywienia zbiorowego i przepisy dotyczące ochrony praw konsumenta.

§ 16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

§ 17

Integralną część niniejszej umowy stanowią: opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1 oraz harmonogram dostarczanych posiłków – załącznik nr 2.

podpis Wykonawcy **podpis Zamawiającego**

Załącznik nr 1

do Umowy Nr .....z dnia .....

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków składających się z dwóch dań, dla klientów Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Strzelinie przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych (1 raz dziennie) w okresie **od 01.01.2023r. do 31.12.2023r.**

Przez gorący posiłek należy rozumieć posiłek składający się z dwóch dań: Pierwsze danie - zupa 400 gram (na wywarze mięsno warzywnym) Drugie danie - o gramaturze co najmniej 550 gram składające się z mięsa lub ryby podawane razem z surówką lub gotowanymi jarzynami oraz zamiennie z ziemniakami, kaszą lub ryżem (ziemniaki, ryż, kasza – 250 gram, porcja rybna, mięsną – 150 gram oraz surówka, warzywa gotowane – 150 gram). Drugie danie mogą zamiennie stanowić: pierogi, krokiety, naleśniki, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką lub gołąbki, przy czym te dania mogą być przygotowywane i dostarczane dwa razy w ciągu pięciu kolejnych dni.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności zupy oraz drugiego dania w okresie kolejnych 5 dni (Wykonawca dostarcza z góry jadłospis na kolejne 5 dni).

Wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązujący w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie dwudaniowych pełnych obiadów zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów i narzędzi Wykonawcy oraz odbywa się w lokalu Wykonawcy. Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Miejscem wydawania posiłków jest Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, Placówka Wielofunkcyjna – Jadłodajnia. ul. Pocztowa 3, gdzie Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki w termosach i pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza. Dostarczenie posiłków ma odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno – higieniczne. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwa ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków. Dania gorące powinny być dostarczane w dwóch lub więcej termosach tak, aby po wydaniu kilku posiłków w kolejnych termosach posiłki zachowywały wysoką temperaturę. Koszty załadunku, rozładunku, przywozu posiłków ponosi Wykonawca.

Przewidywana ilość posiłków w trakcie realizacji zamówienia - ok. **12 550** sztuk (średnia miesięczna to **50 sztuk posiłków dziennie**). Wskazana ilość jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia wielkości do minus 20 % zamówienia w zależności od ilości klientów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
Ilość posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z pracownikiem Ośrodka w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków. Posiłki Wykonawca dostarcza jeden raz dziennie, na godzinę 12.00. Posiłki wydawane są w godzinach od 12.00 do 14.00 w związku z czym Wykonawca może odebrać termosy w godz. od 14.00 do 15.00 lub kolejnego dnia w trakcie dostarczania posiłków.
W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

Załącznik Nr 2
Do Umowy Nr .....z dnia .....

Załącznik do faktury nr .....
z dnia .....

HARMONOGRAM DOSTARCZONYCH POSIŁKÓW W MIESIĄCU .....

DATA	ILOŚĆ POSIŁKÓW	POTWIERDZENIE PRACOWNIKA GOPS

Strzelin, dnia .....

.....
(pieczątka i podpis wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela)