

Wzór Umowy nr

zawarta w dniu 2017 r. w Paczkowie pomiędzy:

1. Gminą Paczków - Ośrodkiem Pomocy Społecznej z siedzibą w Paczkowie,
48-370 Paczków, ul. Wojska Polskiego 32a, reprezentowanym przez:

- Ewę Pawlinów – Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Paczkowie,
zwanym dalej Zamawiającym

a

2. z siedzibą w / zamieszkałym w,

reprezentowaną przez:

..... -,
zwanym dalej Wykonawcą

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w postępowaniu do 30 000 euro. Stosownie do przedłożonej oferty Strony zawierają umowę następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków, dla max. 30 osób dorosłych - klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Paczkowie w stosunku do których zostały podjęte decyzje o finansowaniu ich dożywiania przez Ośrodek Pomocy Społecznej, wraz z zapewnieniem miejsca (lokalu) w centrum Paczkowa, do ich **spożycia lub zapewnienie opakowania na wynos**.
2. Liczba osób może ulec zmniejszeniu w zależności od sytuacji osób i wydanych decyzji. Zamawiający będzie dokonywał zapłaty za faktyczną ilość osób korzystających z posiłków.
3. Liczba osób korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w skali dziennej, miesięcznej czy też w całym wskazanym okresie w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie i nie jest podstawą odmowy wykonania zamówienia.

§ 2

1. Gorący posiłek - obiad, składać się będzie naprzemiennie z zupy i drugiego dania:
 - a. zupa – gramatura 350g,
 - b. drugie danie jarskie lub mięsne surówką.
4. Drugie danie składać się będzie z:
 - a. ziemniaków lub zamiennika (ryż, kasza, makaron, kluski) - gramatura 150g,
 - b. mięsa (gulasz, potrawka z kurczaka, klopsy, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, kotlet mielony, ryba w panierce lub bez itp.) - gramatura wkładu mięsnego lub rybnego - 150g,

- c. surówki (marchew na ciepło lub surowa, buraczki zasmażane, na zimno, kapusta zasmażana, zestaw surówek itp.) – gramatura- 50g,
albo - nie częściej niż raz na tydzień - innych potraw (tj. np. naleśniki, pierogi ruskie, z serem, owocami, makaron z serem, itp.) lub dania półmięsnego (tj. np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z kapustą itp.) - gramatura - 350g.
5. Posiłki muszą być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze osób dorosłych.
 6. Posiłki muszą być urozmaicone (nie mogą powtarzać się w ciągu tygodnia), sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz normami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz spełniać wymóg dostosowywania posiłków do norm oraz rekomendacji Instytutu Żywności i Żywienia.

§ 3

1. Żywienie osób odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w godzinach od do
2. Dopuszcza się, aby za dni świąteczne przypadające od poniedziałku do piątku wydawać dodatkową porcję posiłku lub suchy prowiant w dniu poprzedzającym ten dzień. Dodatkowa porcja lub prowiant muszą mieć wartość odżywczą normalnego obiadu.
3. Posiłki będą wydawane w lokalu w Paczkowie przy ul.
4. Wydając posiłek Wykonawca zobowiązany jest zaznaczyć na liście fakt wydania posiłku. Listę podpisuje osoba uprawniona w każdym dniu odbioru posiłku. Lista co miesiąc podlega zwrotowi do zamawiającego jako załącznik do faktury.
5. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych i posiadać aktualne terminy ważności.
6. Przygotowanie posiłków winno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane uprawnienia, odpowiednie kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie spełniającą wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, oraz w oparciu o odpowiednią bazę lokalową przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
7. Obowiązują kategoryczny zakaz wymiany posiłku na alkohol, piwo lub wyroby tytoniowe.

§ 4

1. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U.2017.149), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
2. Wykonawca musi zapewnić miejsce (bazę lokalową) w centrum miasta Paczkowa do wydawania lub spożywania posiłków.
3. Lokal, w którym będą przygotowywane i wydawane obiady musi odpowiadać wymogom sanitarnym potwierdzonym decyzją SANEPID-u zatwierdzającej lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia.
4. Lokal, w którym będą wydawane obiady musi odpowiadać niżej opisanym wymaganiom: musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, a w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednich warunkach, musi spełniać warunki sanitarne konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia oraz

warunki przeciwpożarowe i BHP, powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcje obiadów równocześnie co najmniej 10 osobom.

5. Wykonawca zapewnia utrzymanie czystości i porządku w miejscu wydawania i spożywania posiłków, a także niezbędne naczynia i sztucce. W przypadku wydawania na wynos zapewni opakowanie termiczne i plastikowe sztucce.

§ 5

1. Termin realizacji zamówienia obejmuje okres od 01 lutego 2017 r do 29 grudnia 2017 r.
2. Strony ustalają cenę jednego gorącego posiłku o którym mowa w § 1 umowy na zł brutto słownie:
Cena nie podlega zmianie przez cały czas trwania umowy (w cenie zawarty jest należny podatek VAT i wszystkie koszty związane w przygotowaniem i wydaniem posiłku).
3. W przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT, koszt jednego posiłku, o którym mowa w § 5 pkt.1 ulegnie zmianie.
4. Całkowita wartość zamówienia będzie równa iloczynowi ilości wydanych gorących posiłków razy cenę jednostkową, nie może jednak przekroczyć szacunkowo kwoty..... brutto.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania w całości kwoty o której mowa w § 4 pkt 2 umowy.
6. Wykonawca oświadcza, iż w przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w § 4 pkt 3 umowy nie będzie miał wobec Zamawiającego żadnych roszczeń.

§ 6

1. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, do 5 dnia roboczego po skończonym miesiącu na podstawie faktur wraz z listą wydanych posiłków, o której mowa w § 3 pkt. 4.
2. Zamawiający po stwierdzeniu prawidłowości wystawionej faktury dokona jej zapłaty w terminie 14 dni od jej otrzymania. W przypadku wystąpienia niezgodności faktura zostanie zwrócona Wykonawcy. Faktura po korekcie i ponownym zatwierdzeniu przez Zamawiającego będzie podlegała zapłacie w terminie 14 dni od daty dostarczenia jej korekty. Wyjątek będzie stanowić miesiąc grudzień 2017 r. kiedy faktura powinna zostać dostarczona Zamawiającemu w ostatnim dniu żywieniowym w tym miesiącu do godz.10.00.

§ 7

1. Zamawiającemu, bądź osobie przez niego upoważnionej przysługuje prawo kontroli przedmiotu umowy pod względem ilościowym i jakościowym.
2. Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań w zakresie ustalenia ich jakości firmom zewnętrznym. Jeśli badania potwierdzą nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów tych badań.
3. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający bądź osoba przez niego upoważniona sporządzi protokół z kontroli, który następnie przedłoży wykonawcy do zapoznania się z nim.
4. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli (SANEPID i inne) w zakresie wykonywanej usługi.

§ 8

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku:
 - 1) dwukrotnego wydania posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych, co zostanie potwierdzone badaniami;
 - 2) zaistnienia okoliczności o których mowa w § 3 ust. 7.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej w następujących przypadkach:
 - 1) odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w §5 ust.2;
 - 2) za każde jednorazowe niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi stwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy, w wysokości 0,5 % wartości brutto faktury z miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym miała miejsce okoliczność będąca podstawą naliczenia kary umownej;
2. Przez nienależyte wykonanie uznaje się realizację usługi niezgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, o którym mowa w zapytaniu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy oraz nieprawidłowości we wszelkich wymaganych niniejszą umową i przekazanych Zamawiającemu dokumentach.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeżeli poniesiona szkoda przewyższa wysokość zastrzeżonych kar umownych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia takich samych usług jak te, które są przedmiotem zamówienia innemu wykonawcy, w przypadku nienależytego wykonania usług przez Wykonawcę, odstąpienia od wykonania umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy a kosztami tychże zleconych innemu wykonawcy usług ma prawo obciążyć Wykonawcę w pełnej wysokości rachunku wystawionego przez wykonawcę zastępczego do czasu wyłonienia nowego wykonawcy (wykonanie zastępcze), a Wykonawca wyraża na to zgodę.
5. W przypadku zwłoki w terminie zapłaty za fakturę, o którym mowa w § 6 ust. 2 , Wykonawca ma prawo do odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki, licząc od następnego dnia po upływie terminu zapłaty.
6. Kara, o której mowa w ust. 2 zostanie potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy, z chwilą zapłaty faktury, lub Wykonawca zostanie nimi obciążony dokumentem rozliczeniowym. W takim przypadku Wykonawca zobowiązuje się do uregulowania na zasadach i w sposób określony w dokumencie.

§ 8

1. Każdej ze stron przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w formie pisemnej z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Do kontaktu w sprawach realizacji niniejszej umowy ze strony Zamawiającego wyznaczona jest Pani,
a ze strony Wykonawcy Pani/Pan

§ 9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

2. W razie powstania sporu w związku z realizacją niniejszej umowy sądem właściwym do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej strony.

§ 10

Integralną częścią umowy są:

- a) Zapytanie ofertowe z dnia
- b) Oferta Wykonawcy z dnia

.....
(pieczętka i podpis Zamawiającego)

.....
(pieczętka i podpis Wykonawcy
lub osoby/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)