

UMOWA nr

Zawarta w dniu r. w Dębnicy Kaszubskiej pomiędzy:

Gmina Dębica Kaszubska – Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym pod Akacją w Dębicy Kaszubskiej, ul. Akacyjowa 3 4, 76-248 Dębica Kaszubska, NIP: 8393254338

REGON: 541369019, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Monikę Piechnę – Kierownika Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego pod Akacją w Dębicy Kaszubskiej

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

firmą z siedzibą w, przy
ul.

o numerze NIP:, nr
REGON:,

reprezentowaną przez –,

zwanym dalej „Wykonawcą”

przy kontrasygnacie:

Głównego Księgowego Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego pod
Akacją,

następującej treści:

§ 1

1. Zawarcie umowy wynika z przeprowadzonego w trybie zapytania ofertowego w ramach postępowania numer 1/2025 w którym oferta złożona przez Wykonawcę oferta oceniona została jako najkorzystniejsza i spełniająca wymagania Wykonawcy wskazane w zapytaniu ofertowym.
2. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu zestawów obiadowych tj. zup i drugih dań dla mieszkańców Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego pod Akacją w Dębicy Kaszubskiej.
3. Zamówienie podstawowe obejmuje łącznie: 2840 zestawy, z czego:

Lp.	Miesiąc	Szacunkowa liczba zestawów od poniedziałku do piątku	Szacunkowa liczba zestawów od poniedziałku do niedzieli oraz dni ustawowo wolnych	Razem zestawów
1.	Maj (od 8)	17 dni x 15 tj. 255	7 dni x 5 tj. 35	290
2.	Czerwiec	20 dni x 15 tj. 300	10 dni x 5 tj. 50	350
3.	Lipiec	23 dni x 15 tj. 345	8 dni x 5 tj. 40	385
4.	Sierpień	20 dni x 15 tj. 300	11 dni x 5 tj. 55	355
5.	Wrzesień	22 dni x 15 tj. 330	8 dni x 5 tj. 40	370
6.	Październik	23 dni x 15 tj. 345	8 dni x 5 tj. 40	385

7.	Listopad	19 dni x 15 tj. 285	11 dni x 5 tj. 55	340
8.	Grudzień	21 dni x 15 tj. 315	10 dni x 5 tj. 50	365
			RAZEM	2840

4. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Liczba osób korzystających będzie weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem.
5. Dostarczenie posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do niedzieli, łącznie z dniami świątecznymi oraz wolnymi od pracy, w okresie od 8 maja 2025 r. do 31 grudnia 2025 r. pomiędzy 12:00 a 12:30.
6. Wykonawca zapewnia przygotowywanie posiłków z uwzględnieniem diet zaleconych przez lekarza (cukrzycowa, lekkostrawna, bezglutenowa, bez laktozy).
7. Miejsce dostarczenia posiłku: Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne pod Akacją w Dębnicy Kaszubskiej ul. Akacyjowa 3, 76-248 Dębница Kaszubska.
8. Harmonogram może ulec zmianie w okresie obowiązywania Umowy polegającej na wskazaniu innych dni lub zwiększeniu/zmniejszeniu liczby obiadów. W przypadku zmian Zamawiający poinformuje Zleceniobiorcę w terminie 1 dnia przed dokonaniem zmian.
9. W przypadku zmian w liczbie dni, konsekwencją będzie zwiększenie/zmniejszenie liczby zestawów obiadowych.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia. Zamawiający kosztami badaniami oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.
11. Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodnie z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 oC (+/- 3 oC), drugiego dania 65 oC (+/- 3 oC), płynów 80 oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, itp.) 15 oC (+/- 3 oC) i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Termosy oraz pojemniki transportowe winy być utrzymywane w należytej czystości, natomiast mycie oraz dezynfekcja wykonywana w pomieszczeniach Wykonawcy.
12. Posiłki mają być dostarczane w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.
13. Zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
14. Wykonawca zobowiązany jest do wnoszenia przygotowanych posiłków w specjalistycznych termosach i pojemnikach do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego na terenie Centrum, a bezpośrednio wydawaniem posiłku będzie zajmować się personel Zamawiającego.
15. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.
16. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli procesu produkcyjnego przygotowywanych posiłków w lokalu Wykonawcy.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków w wymogami Zamawiającego w zakresie pod względem wagowym i podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać wymogów określonych w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie Uczestników przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego serwowanych posiłków i tabelę kaloryczności serwowanych posiłków. Koszt badań ponosi Zamawiający, jeżeli wyniki badań będą prawidłowe.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych Uczestników.
6. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu Zamawiającemu lub osobie upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
7. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 - 2) dostarczenie na każde żądanie Zamawiającego wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić Uczestnikom.
6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
 - 1) wliczyć koszt transportu,
 - 2) przygotowywać posiłki, i dostarczyć zamówione posiłki,
 - 3) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
 - 4) odbierać puste termosy transportowe,
 - 5) odbierać resztki żywieniowe.

§ 3

1. Cena jednostkowa za jeden zestaw posiłku (zupa plus drugie danie) zgodnie ze złożoną ofertą wynosi..... zł brutto zł netto.
2. Łączne szacunkowe wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia strony ustalają wynagrodzenie w wysokości: (słownie: złotych), plus należny podatek VAT w wysokości (słownie: złotych).

3. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych zestawów posiłku i ich cen jednostkowych podanych w umowie oraz w Formularzu Ofertowym Wykonawcy.
4. Rozliczenie za wykonanie usługi nastąpi w oparciu o miesięczne faktury, płatne w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez zamawiającego wystawionych za faktyczną ilość dostarczonych zestawów posiłków.
5. Wynagrodzenie będzie płatne na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy.
6. Zleceniobiorca zobowiązuje się przysyłać każdorazowo wystawioną fakturę pocztą lub złożyć osobiście w siedzibie Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym pod Akacją w Dębicy Kaszubskiej.
7. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania przez Zamawiającego dyspozycji obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
8. W przypadku nienależytego lub nieterminowego wykonania umowy Zamawiający może pomniejszyć należne Wykonawcy wynagrodzenie o kwotę stanowiącą wysokość poniesionej przez niego szkody (np. konieczność wynajęcia innej firmy cateringowej).
9. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za ilość rzeczywiście wydanych posiłków, na podstawie listy obecności mieszkańców Centrum. Wykonawca oświadcza, że nie będzie względem Zamawiającego wnosił roszczeń z tytułu zamówienia mniejszej ilości przedmiotu zamówienia niż została przewidziana szacunkowo w umowie.
10. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.

§ 4

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu w dostawie posiłku, a zwłoka przekroczy 30 minut, Zamawiający naliczy kwotę kary umownej w wysokości 200,00zł za każde przekroczenie terminu (zwłoka nie dotyczy sytuacji losowych na drogach np. wypadek drogowy uniemożliwiających Wykonawcy dojazd, niewynikających z winy Wykonawcy).
2. W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 100,00 zł za każde niedostarczenie jednego zestawu.
3. W przypadku odstąpienia Wykonawcy od wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto umowy.
4. W przypadku odstąpienia od realizacji umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto umowy.
5. Pięciokrotna zwłoka (przekraczająca 30 minut) w okresie jednego miesiąca w dostawie posiłków skutkować może rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
6. Niespełnienie wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez Zamawiającego właściwymi badaniami, skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych
9. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony wynosi brutto 30% wartości umowy.

§5

1. 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 zawarcia umowy.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 1 i §2 niniejszej umowy).
3. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1, Wykonawcy przysługiwać będzie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za dostarczone posiłki do dnia odstąpienia od umowy.

§ 6

1. Wszelkie zmiany, uzupełnienia i oświadczenia składane w związku z niniejszą umową wymagają pisemnej zgody Stron umowy, pod rygorem nie wywoływania skutków w nich zawartych.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.
3. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.
4. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.

§ 7

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego i innych ustaw.

§ 8

Spory mogące powstać w związku z realizacją niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać w drodze wzajemnych negocjacji, a dopiero w przypadku ich niepowodzenia przed sądem powszechnym właściwym miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.
2. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....

Kontrasygnata
w trybie art. 54 ust. 1 pkt 3
ustawy o finansach publicznych

GLÓWNY KSIĘGOWY