

UMOWA NR/2024

Zawarta w dniu2024r. pomiędzy:

Gminą Łabunie/ Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Bródku, Bródek 13A, 22-437 Łabunie reprezentowanym przez Kierownika Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Bródku

Panią

przy kontrasygnacie Głównego Księgowego Centrum Usług Wspólnych- Pani zwanym dalej „**Zamawiającym**”

a

.....

.....

reprezentowanym przez Panią/ Pana

zwanym dalej „**Wykonawcą**”

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest: „**Przygotowanie oraz dostawa posiłków dla Uczestników Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnego w Bródku**”.
2. Zamówienie będzie realizowane 5 dni w tygodniu w dni robocze od poniedziałku do piątku w terminie od 04.04.2024r. do 30.06.2024r. dla 18 osób (w formie II-go dania – 18 posiłków dziennie). Podana ilość obiadów jest wartością szacunkową i jest uzależniona od obecności uczestników w COM.
3. Centrum ma prawo, po uzgodnieniu z Wykonawcą, polecić dokonanie zmian częstotliwości dostarczania posiłków. O każdej zmianie Centrum będzie na bieżąco informowało Wykonawcę, najpóźniej jeden dzień przed zmianą realizacji zamówienia.
4. Centrum ma prawo po uzgodnieniu z Wykonawcą, dokonywanie zmian dziennej ilości obiadów. O każdej zmianie Centrum będzie na bieżąco informowało Wykonawcę do godziny 9.30 w dniu realizacji zamówienia telefonicznie.
5. Dostawy będą dokonywane w godz. 12.30 – 13.00.
6. obiady o których mowa w ust. 3 powinny odpowiadać co do jakości wymogom uwzględniającym zapotrzebowanie kaloryczne i wymagania żywieniowe dla osób z niepełnosprawnością.
7. W przypadku uczestników ze schorzeniami wymagającymi specjalistycznej diety posiłek powinien być dostosowany do ich indywidualnych potrzeb.
8. 5 razy w tygodniu powinien być to posiłek mięsny lub rybny (o gramaturze min. 100g/ sztuka mięsa w całości), z dodatkiem: ziemniaczanym lub mącznym, kaszą, ryżem lub makaronem oraz surówka sałatka lub inny dodatek.
9. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
10. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
11. Posiłki powinny być dostarczane w termoizolacyjnych termosach z atestem PZH przeznaczonych do transportu żywności.
12. Posiłki powinny być dostarczane na miejsce do Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnego w Bródku transportem przystosowanym do przewozu żywności i na koszt Wykonawcy.

13. Próbkę żywności będą pobierane i przechowywane przez Wykonawcę zgodnie z art. 72 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 Nr 80 poz. 545 z późn. zm.).
14. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pozostałych po posiłku w dniu następnym po dniu dostawy.
15. Systematycznie przed rozpoczęciem każdego miesiąca żywieniowego Wykonawca przedłoży do akceptacji propozycję jadłospisu obejmującego z góry miesięczny okres żywienia.
16. Na miesięcznym jadłospisie będą znajdować się informacje o występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. W sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.
17. Miejsce wykonania usługi: Centrum Opiekuńczo – Mieszkalne w Bródku, Bródek 13A, 22-437 Łabunie.
18. Szczegółowy zakres zamówienia określono w zapytaniu ofertowym, szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, ofercie Wykonawcy wraz z propozycją jadłospisu stanowiących załączniki do niniejszej umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania świadczenia usług objętych przedmiotem zamówienia przy zachowaniu należytej staranności, wynikającej z zawodowego charakteru wykonywanej działalności. W szczególności Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość oraz zgodność świadczonej usługi z przedstawionym i zaakceptowanym jadłospisem, oraz zgodność świadczonej usługi z obowiązującymi normami żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zawartość kaloryczna obiadu musi odpowiadać normom żywienia. W przypadku uczestników ze schorzeniami wymagającymi specjalistycznej diety posiłek powinien być dostosowany do ich indywidualnych potrzeb. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość serwowanych potraw oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

§ 3

1. Za wykonanie czynności Wykonawca otrzyma wynagrodzenie miesięczne stanowiące iloczyn zaoferowanej ceny za jeden posiłek w formie II-go dania w wysokości zł brutto (słownie:)
2. Wartość umowy w trakcie jej obowiązywania nie przekroczy kwoty bruttozł.

3. Wartość umowy obliczono z uwzględnieniem podatku VAT wg ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1570 z późn. zm.).
4. Wynagrodzenie będzie płatne miesięcznie na rachunek bankowy Wykonawcy: wskazanym na fakturze, w terminie do 14 dni od daty przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury. Wykonawca na fakturze VAT umieści liczbę dostarczonych obiadów w danym miesiącu.

Fakturę należy wystawiać na:

Nabywca:
Gmina Łabunie
ul. Zamojska 50
22-437 Łabunie
NIP 922-294-33-56

Odbiorca:
Centrum Opiekuńczo- Mieszkalne
w Bródku
Bródek 13A
22-437 Łabunie

3. Poza wynagrodzeniem określonym w ust.1 Wykonawcy nie przysługuje prawo żądania zwrotu jakichkolwiek kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy.

§ 4

1. Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowania będą kary umowne z następujących tytułów:
 - 1) za opóźnienie w realizacji przedmiotu umowy w wysokości 10% wartości sumy obiadów dostarczonych danego dnia z opóźnieniem.
 - 2) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn dotyczących Wykonawcy - w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 2 umowy.
 - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający – w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 2 umowy.
2. Strony ustalają, że Zamawiający swoją wierzytelność, z tytułu naliczonych kar na podstawie niniejszej umowy, zaspokoi w pierwszej kolejności poprzez potrącenie z wynagrodzenia Wykonawcy.
3. Niezależnie od kar umownych strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, w przypadku gdy szkoda przekracza wartość kar umownych, do wysokości rzeczywiście podniesionych szkód.
4. Wykonawca nie ma prawa zbywania ani przenoszenia wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.

§5

1. Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli realizacji zamówienia przez osoby upoważnione przez Zamawiającego w szczególności poprzez okazanie i udostępnienie oryginałów żądanych dokumentów związanych z realizacją zamówienia.
2. Kontrola może być przeprowadzona w toku realizacji zamówienia oraz po jego zakończeniu.

§ 6

Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień zawartej umowy mogą nastąpić za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 7

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego.
2. Sądem właściwym do rozstrzygnięcia sporów wynikających z niniejszej umowy będzie właściwy Sąd miejscowo i rzeczowo dla Zamawiającego.

§ 8

Umowa niniejsza została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 egzemplarz dla Wykonawcy, 2 egzemplarze dla Zamawiającego.

Integralną część umowy stanowią załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Oferta Wykonawcy wraz z propozycją jadłospisu

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....

.....