

UMOWA /2019

zawarta dnia2019.r. w Świętochłowicach

pomiędzy:

Gminą Świętochłowicach, ul. Katowicka 54, 41-600 Świętochłowice, NIP: 6272748738, reprezentowaną przez Agnieszkę Kilka – Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej w Świętochłowicach ul. Katowicka 35, 41-600 Świętochłowice, działającą na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Świętochłowice zwaną dalej „Zamawiającym”,

a

Panem/Panią zamieszkałym o nr Pesel, prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej i Punkcie Informacji dla Przedsiębiorcy, NIP REGON

** firmą:,

wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego o nr prowadzonego przez Sąd Rejonowy w....., NIP....., REGON

reprezentowaną przez:

zwanym dalej „Wykonawcą”.

§ 1

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na przygotowaniu i wydaniu gorącego dania przeznaczonego dla osób z terenu Miasta Świętochłowice.

§ 2

1. Termin wykonania przedmiotu zamówienia ustala siędo 31.12.2019r
2. Przez posiłek, o którym mowa w § 1 rozumie się posiłek sporządzany zgodnie z zapisami zapytania ofertowego z dnia wraz z załącznikami.

§ 3

1. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) wykonanie przedmiotu umowy zgodnie zapytaniem ofertowym, złożoną ofertą Wykonawcy, umową oraz obowiązującymi normami i przepisami;
- 2) przedłożenie Zamawiającemu na jego pisemne żądanie wszelkich dokumentów, materiałów i informacji potrzebnych mu do oceny prawidłowości wykonania umowy. Zgłoszenie żądania może nastąpić w każdym czasie trwania umowy;
- 3) zapewnienie właściwych warunków pracy zgodnych z przepisami BHP, ppoż.;
- 4) ponoszenie pełnej odpowiedzialności za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, powstałe w związku z prowadzoną usługą, a także wszelkie szkody będące następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy, które to szkody Wykonawca zobowiązuje się pokryć w pełnej wysokości;
- 5) ponoszenie kosztów załadunku posiłków do samochodu Zamawiającego;
- 6) niezwłoczne informowanie Zamawiającego o problemach technicznych lub okolicznościach, które mogą wpływać na jakość usług;
- 7) temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60 – 75 stopni Celsjusza;
- 8) zapewnienia ciągłości dostaw posiłków bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy;
- 9) zapewnienie personelu posiadającego aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno - epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie;
- 10) ponoszenie pełnej odpowiedzialności cywilnej, administracyjnej i karnej za jakość wydawanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie

żywionych podopiecznych Zamawiającego,

- 11) wydawanie posiłków od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00-11:00 z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy;
 - 12) prowadzenie na bieżąco ewidencji wydawanych posiłków;
 - 13) posiłki muszą być wykonane z odpowiednich surowców - nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych warzyw (sezonowych w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych);
2. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku;
 3. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: sproszkowane ziemniaki, innych produktów typu „instant”

§ 4

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie, ustalone na podstawie złożonej oferty Wykonawcy w wysokości.....zł brutto (słownie złotych:.....);
2. Zamawiający przewiduje płatności miesięczne.
3. Do 10 dnia następnego miesiąca, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu miesięczne rozliczenie związane z przedmiotową usługą z wyszczególnieniem ilości wydanych gorących posiłków w podziale zgodnym z formularzem cenowym oferty.
4. Płatności dokonywane będą na podstawie faktury złożonej u Zamawiającego wraz z załącznikiem zawierającym ewidencję wydawanych posiłków.
5. Termin płatności przez Zamawiającego wynosi do 14 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę w następujący sposób:
Nabywca: Gmina Świętochłowice, ul. Katowicka 54, 41-600 Świętochłowice, NIP: 6272748738”
Odbiorca: Ośrodek Pomocy Społecznej w Świętochłowicach, ul. Katowicka 35.
7. Płatność zostanie dokonana na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
8. Za dzień płatności ustala się dzień obciążenia przez bank rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu otrzymanej od Wykonawcy nieczytelnej faktury. Będzie to skutkowało przesunięciem terminu płatności o okres przedłożenia Zamawiającemu kompletniej i poprawnej dokumentacji.
10. Wynagrodzenie zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zadania, a niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy, w tym podatek VAT.

§ 5

1. Przygotowywanie, przechowywanie i wydawanie posiłków powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno – sanitarnych zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
2. Gorące posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydania.
3. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U.z 2019 r., poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także zgodnie z normami HACCP.
4. Transport posiłków po stronie Zamawiającego do 15 km od siedziby Zamawiającego z własnymi termosami / pojemnikami gwarantującymi utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby jadłospis był urozmaicony.
7. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów. Posiłek musi się składać z gorącej zupy (250 kcal) w ilości 500 ml + 150 g. z wkładką (kiełbasa, mięso) i 166g chleba krojonego lub 100g bułki wydawanych 5 razy w tygodniu.

8. Ilość posiłków będzie ustalana jeden raz w tygodniu w wyjątkowych sytuacjach częścię. Wykonawca zobowiązany jest sporządzić jadłospis na każdy tydzień od poniedziałku do piątku z uwzględnieniem występujących w żywności alergenów (zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej Nr1169/211 w sprawie przekazywania informacji na temat żywności art. 7, art. 36 ust. 23 i art. 37). Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.
9. Wykonawca sporządza informację w zakresie wartości odżywczej i energetycznej jednej porcji posiłku.
10. W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest obowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na własny koszt.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy przy użyciu materiałów własnych. Zastosowane urządzenia i produkty żywnościowe winny posiadać atesty, spełniać odpowiednie normy zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
2. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za właściwe wykonanie przedmiotu umowy, zapewnienie warunków bezpieczeństwa oraz za metody organizacyjno-techniczne stosowane w czasie wykonywania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania osób, z których pomocą przedmiot umowy wykonuje, jak za własne działania lub zaniechania.

§ 7

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych, w następujących przypadkach i wysokościach:
 1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych z tytułu:
 - a) odstąpienia od umowy przez Wykonawcę w wysokości 10% wartości brutto całości zamówienia określonego w § 4ust.1,
 - b) niewystarczającej ilości przygotowywanych posiłków w wysokości 2 – krotności ceny brutto za jeden posiłek określonej w formularzu ofertowym za każdy brakujący posiłek,
 - c) nieprzestrzeganie czasu wydawania posiłków –w kwocie 50zł za każde naruszenie,
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego rażących uchybień w trakcie wykonywania przedmiotu umowy ma on prawo do jej wypowiedzenia w trybie natychmiastowym bez prawa Wykonawcy do odszkodowania. Zamawiający ma prawo do potrącenia kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia za posiłki. O zastosowaniu kary Zamawiający powiadomi Wykonawcę na piśmie.
3. Jeżeli kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w art. 471 Kodeksu Cywilnego do wysokości poniesionej szkody.
4. Spowodowane przez siebie ewentualne szkody Wykonawca usunie na własny koszt.

§ 8

1. W celu sprawnego wykonania niniejszej umowy, dla bieżących kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą niniejszej umowy wyznacza się następujące osoby:
 - ze strony Zamawiającego:, lub
 - ze strony Wykonawcy:.....przy czym zmiana tych osób może nastąpić po poinformowaniu drugiej Strony i nie stanowi zmiany niniejszej umowy.
2. Dla ważności jakiegokolwiek zmiany lub uzupełnień w niniejszej umowie i jej załącznikach, niezbędne jest zachowanie formy pisemnej.
3. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Strony będą dążyły do polubownego rozstrzygnięcia wszystkich sporów powstałych w związku z wykonaniem niniejszej umowy. W przypadku nie osiągnięcia porozumienia w drodze negocjacji wszelkie spory rozstrzygane będą przez sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Załącznikami do niniejszej Umowy są:

1. Zapytanie ofertowe z dnia r. wraz z załącznikami.
2. Oferta wykonawcy na podstawie której dokonano wyboru najkorzystniejszej oferty załącznik nr 2.

§ 10

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: jeden egzemplarz dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

