

UMOWA nr
zawarta w dniu

pomiędzy

Gminą Kłecko,
z siedzibą w Kłecku, ul. Dworcowa 14, 62-270 Kłecko
posiadającą NIP 7842438290, REGON 631259465
reprezentowaną przez:
Adama Serwatkę – Burmistrza Gminy Kłecko
przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy – Anny Tomczak

zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....
NIP REGON
reprezentowanym przez:

....

zwanym dalej w tekście umowy **Wykonawcą,**

o następującej treści:

Umowa zostaje zawarta zgodnie z procedurą udzielania zamówień w oparciu o art. 138o Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dniennego Domu Pomocy Senior+ w Kłecku w okresie od 12.11.2020 r do 31.12.2021.
2. Zestawy obejmujące śniadania oraz dwudaniowy, ciepły obiad, będą dostarczone do Dniennego Domu Pomocy Senior+ w Kłecku ul. Gnieźnieńska 8 (do miejsca wydawania posiłków), dla maksymalnie 30 uczestników projektu pn.: „Rozwój usług społecznych w gminie Kłecko”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, oś priorytetowa 7. Włączenie społeczne, działanie 7.2. Usługi społeczne i zdrowotne) oraz w ramach Programu Wieloletniego „Senior +” na lata 2015-2020.
3. Posiłki będą przygotowane z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego wykonawcy i dostarczane pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy.
4. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.

5. Codzienny dowóz posiłków musi odbywać się własnym transportem Wykonawcy. Zamówienie obejmuje dostarczenie posiłków wraz z wniesieniem do pomieszczenia kuchni Dziennego Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku, ul. Gnieźnieńska 8.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego posiłków dostarczanych oraz za jakość oferowanych posiłków dostosowanych dla osób starszych: tj. odpowiednią gramaturę, wartość odżywczą i właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 r. Poz. 1252 ze zm.), Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz innych przepisów szczegółowych dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych żywności.
7. Dostarczane do DDP posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w kuchenkach, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
8. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących.
9. Jadłospis powinien być urozmaicony, posiłki nie mogą się powtarzać częściej niż co 7 dni.
10. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp. Wykonawca jest zobowiązany do używania wędlin i mięsa I gatunku.
11. Zamawiający wymaga dostarczenie śniadania dla maksymalnie 30 uczestników DDP w godzinach 8.00 – 8.15 i obiadu w godzinach 12.30 – 12.45.
12. Śniadania powinny składać się z:
 - pieczywo (w tym chleb zwykły, razowy i pszenny) – 120 g, tj. 3 kromki na osobę,
 - masło extra 30 g na osobę,
 - codziennie 50 g jednego z: wędliny szynka konserwowa, szynka swojska, wędliny suche, paszтет oraz inne wędliny z wyłączeniem wędlin mielonych,
 - nabiał codziennie jedno z: ser twardy 40g, twaróg biały 50g, biały twaróg 60g, serek topiony 1 szt. lub jajko 1 szt.,
 - dżem lub miód codziennie 20g na osobę,
 - jogurt 3 razy w tygodniu,
 - warzywa sezonowe (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, papryka) - 50 g na osobę.
13. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić:
 - zupa (inna każdego dnia w tygodniowym jadłospisie),
 - drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione cztery dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne. Dopuszcza się raz na dwa tygodnie jeden dzień zawierający dania bez mięsa i ryb.
Do zestawu obiadowego z mięsem lub rybą Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych;
 - objętość/waga posiłków obiadowych powinna spełniać następujące standardy:
 - zupa – 400 ml/os.;
 - drugie danie, w tym:
 - ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron – 250 g na osobę;
 - porcja mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 150 g na osobę lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g na osobę; lub ryba – 100 g na osobę;
 - surówka lub jarzyny gotowane – 100 g na osobę.
 - dopuszczalne opcje II dania: naleśniki z dodatkami, krostki – 300 g na osobę; pierogi (np. z serem lub z mięsem) – 300 g na osobę, fasolka po bretońsku, bigos – 300 g na osobę;
 - Zamawiający zaleca stosowanie surówek, warzyw gotowanych lub parzonych,

- Zamawiający zaleca stosowanie do surówek warzyw miękkich,
 - Zamawiający zaleca stosowanie sosu w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, kaszy i ryżu.
14. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
 15. Maksymalna dzienna liczba dostarczanych zestawów wynosi 30 zestawów. Maksymalna ilość zestawów w trakcie całego okresu realizacji zamówienia wynosi 8580 (286 dni x 30 zestawów). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zestawów w zależności od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku ul. Gnieźnieńska 8. W tej sytuacji Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia względem Zamawiającego, wynikające z faktu zmniejszenia ilości zamawianych zestawów.
 16. Faktyczne ilości zestawów na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 14.00 (z wyjątkiem zamówienia na poniedziałek, które będzie potwierdzone w piątek do godz. 14.00).
 17. Wykonawca posiłki dowozi do Dziennego Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku ul. Gnieźnieńska 8 własnym samochodem spełniającym wymogi sanitarne obowiązujące w przypadku przewozu gotowych posiłków. Dania ciepłe dostarczane będą w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych.
 18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku.
 19. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycje jadłospisu na następny tydzień do czwartku każdego tygodnia do godz. 13.00. Z posiłków w Dziennym Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku korzystają głównie osoby starsze, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzenia zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań uczestników. Decyzje dotyczące zmian w tygodniowym jadłospisie na kolejny tydzień Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy do piątku do godz. 12.00.
 20. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia, najpóźniej do godz. 12:45 następnego dnia.
 21. Zamawiający dopuszcza konieczność zapewnienia odrębnych posiłków dla osób uczulonych na poszczególne produkty żywniowe bądź wymagających odpowiedniej diety, tj. np. diety cukrzycowej, bezmlecznej, lekkostrawnej. Zamawiający przekaze Wykonawcy niezbędne informacje w tym zakresie na min. 1 dzień roboczy przed terminem realizacji zamówienia.
 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

§ 2

1. Cena jednostkowa zestawu, obejmującego śniadanie i dwudaniowy obiad, zgodnie ze złożoną ofertą wynosi: zł.
2. Całkowita wartość wynagrodzenia wykonawcy za przedmiot zamówienia za cały okres obowiązywania umowy nie może przekroczyć: zł brutto, w tym w roku 2020: w roku 2021: zł.
3. Rozliczenie nastąpi po zakończeniu każdego miesiąca wykonania usługi i dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy, na podstawie wystawionej faktury VAT. Ostateczna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za dany miesiąc ustalona zostanie jako iloczyn liczby przygotowanych i dostarczonych w określonym miesiącu zestawów i ceny jednostkowej za jeden zestaw.
4. Wykonawca będzie wystawiał fakturę VAT w terminie do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego faktura dotyczy.



5. Do faktury Wykonawca dołączy protokół odbioru ewidencjonujący szczegółowo ilość przygotowanych i dostarczonych w danym miesiącu zestawów, zaakceptowany uprzednio przez Zamawiającego. Strony ustalają termin płatności na 14 dni, licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego. W treści faktury jako nabywca figurować będzie: Gmina Klecko z siedzibą Urzędu Miejskiego Gminy w Klecku, ul. Dworcowa 14, 62-270 Klecko, NIP 7842438290, REGON 631259465.
6. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 3

1. Ilość i wielkość zamawianych usług stanowi maksymalny zakres umowy. Faktyczne ilości posiłków na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 14.00 (z wyjątkiem zamówienia na poniedziałek, które będzie potwierdzone w piątek do godz. 14.00).
2. Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
3. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy.
4. Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
5. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że osoby, którymi będzie posługiwać się przy świadczeniu usługi objętej niniejszą umową (osoby przygotowujące posiłki) będą w okresie realizacji umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku Kodeks pracy.
3. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, jednak nie krótszym niż 5 dni roboczych, wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z jego pracownikami świadczącymi pracę w ramach realizacji niniejszej umowy. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest uzyskać od pracowników zgodę na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.
4. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów, o których mowa w ust. 2 w terminie wskazanym przez Zamawiającego będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na umowę o pracę.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - 1) za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% łącznej maksymalnej ceny brutto umowy określonej w §2 ust. 2 umowy,
 - 2) w przypadku niewykonania albo nienależytego wykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych przez Zamawiającego, w wysokości 30% ceny brutto dziennej wartości dostawy, która została niewykonana lub wykonana nienależycie.
 - 3) w przypadku nieprzedłożenia w określonym w §4 ust. 3 umowy terminie kopii umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z pracownikami świadczącymi pracę w ramach niniejszego zamówienia, w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych 00/100) za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w wykonaniu tego obowiązku, jednak nie więcej niż 10% wartości zamówienia określonego w §2 ust. 2.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.
4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wywiązywania się Wykonawcy z realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym, w całym okresie jej obowiązywania. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno być złożone przez Zamawiającego w terminie 30 dni od dnia zaistnienia przesłanek do odstąpienia.

5. Odstąpienie od umowy nie powoduje utraty możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych, jak też kar umownych.

§ 6

Strony wyznaczają osoby do kontaktu, odpowiedzialne za poprawne realizowanie zapisów niniejszej umowy:

- a) ze strony Zamawiającego: Katarzyna Górka, kierownik Dziennego Domu Pomocy Senior+ w Kłecku;
b) ze strony Wykonawcy:

§ 7

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy w następujących przypadkach:
 - zmiany danych teleadresowych stron umowy określonych w umowie;
 - wydłużenie/skrócenie terminu realizacji umowy, jeżeli z powodu warunków realizacji umowy, których nie dało się przewidzieć działając z należytą starannością, wykonawca zmuszony jest przerwać realizację dostaw. W takiej sytuacji termin realizacji umowy ulega wydłużeniu o uzasadniony powyższymi okolicznościami okres;
 - zmniejszenie/zwiększenie zakresu przedmiotu umowy w przypadku zmian w ilości uczestników, a tym samym wartości umowy z uwagi na rzeczywiste potrzeby Zamawiającego;
 - wystąpienie okoliczności powodujących zmiany w wysokości wynagrodzenia umownego (np. w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT).
2. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dokonać cesji wierzytelności wynikających z umowy na osobę trzecią.
3. Zmiany niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

§ 8

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Właściwym do rozpoznania sporów wynikających z realizacji umowy, jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....