

Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

Umowa nr/2020
zawarta w dniu r.

Pomiędzy:

Miejsko – Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Wieluniu, ul. Okólna 7, 98 – 300 Wieluń, reprezentowanym przez zwanym dalej „Zamawiającym”

a

..... z siedzibą w przy ul., oznaczonym nr NIP i REGON, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS, w imieniu którego działa:

- –,

- –,

Umowa zawarta z Wykonawcą wybranym w wyniku zapytania ofertowego przeprowadzanego zgodnie z zasadą konkurencyjności.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przedmiot zamówienia pn: „Zapewnienie cateringu dla 13 uczestników świetlicy środowiskowej prowadzonej przez Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wieluniu, w formie trzech posiłków dziennie: pierwszego, w formie II śniadania, drugiego, w formie dwudaniowego obiadu, trzeciego w formie podwieczorku”.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia obejmuje: codzienne przygotowywanie wyżywienia, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego dla 13 osób w wieku 7-18 lat, w formie dwóch posiłków dziennie: pierwszy posiłek w formie II śniadania do godziny 9:30 a drugi, obejmujący dwudaniowy obiad oraz podwieczerek do godziny 13:00.
3. Oferta Wykonawcy złożona w procedurze zapytania ofertowego wraz z załącznikami, stanowi integralną część niniejszej umowy.

§ 2

Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia zgodnie z opisem zawartym w niniejszej umowie oraz zgodnie z:

- 1) treścią „zapytania ofertowego” wraz z załącznikami,
- 2) wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r., poz. 1252), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach,
- 3) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016, poz. 1154),
- 4) zasadami systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP,
- 5) zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i żywienia
- 6) postanowieniami złożonej oferty,
- 7) Wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2, wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567) oraz Q&A dotyczących żywności i koronawirusa Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 11.05.2020.

§ 3

Umowa zostaje zawarta na okres od 29.06.2020 roku do 30.07.2020 roku.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę cateringową, tj. zapewniać zestaw cateringowy składający się z dwóch posiłków dla osób wskazanych przez Zamawiającego, która będzie spełniać następujące parametry:
 - a) zestaw cateringowy dla jednej osoby dorosłej składa się każdorazowo z dwóch posiłków: pierwszego w formie II śniadania do godziny 9:30 a drugi, obejmujący dwudaniowy obiad oraz podwieczorek do godziny 13:00
 - b) posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant,
 - c) w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać,
 - d) posiłki powinny uwzględniać codzienne zapotrzebowanie energetyczne dla dzieci w wieku 7-18 lat,
 - e) w minimum 1 posiłku dziennie powinny znaleźć się produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa),
 - f) nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, parówek, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka,
 - g) mleko i jego przetwory powinny być o obniżonej zawartości tłuszczu (2%),
 - h) przynajmniej raz w tygodniu w skład posiłku obiadokolacji wchodzi ryba,
 - i) obiad składa się każdorazowo z zupy i II dania,
2. Wykonawca dostarczy posiłki do Świetlicy Środowiskowej pod adresem: ul. Okólna 7, 98-300 Wieluń, dwa razy dziennie: pierwszy posiłek do godziny 9:30 a drugi , obejmujący dwudaniowy obiad oraz podwieczorek, do godziny 13:00.
3. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z produktów zakupionych przez Wykonawcę.
4. W przypadku, gdy wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki będą osoby ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, Wykonawca dostosuje jadłospis do wymaganej diety i przygotuje posiłek według tych zaleceń z uwzględnieniem ust. 5 niniejszego paragrafu.
5. Zamawiający każdorazowo, najpóźniej do godziny 16:00 dnia poprzedniego będzie in-

- formował Wykonawcę o konkretnej ilości posiłków zamawianych (według liczby dzieci obecnych w świetlicy), w tym o posiłkach dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych. Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią ilość posiłków, w tym dostosowanych do potrzeb osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach jednorazowych termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, umożliwiającymi łatwe porcjowanie posiłków na miejscu. Do konsumpcji przygotowane będą sztuczki jednorazowe dla każdego uczestnika projektu.
 7. Wykonawca zapewni kosze wraz z workami na śmieci na zużyte naczynia jednorazowe oraz resztki pokonsumpcyjne.
 8. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług cateringowych.

§ 5

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

- 1) Jakość posiłków,
- 2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym,
- 3) Posiadanie odpowiednich pojemników, do transportowania wszystkich posiłków.

§ 6

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, ustalone na podstawie złożonej przez niego oferty w kwocie zł brutto za jeden zestaw cateringowy (trzy posiłki) dla jednej osoby.
2. Strony zgodnie ustalają, że cena za jeden zestaw cateringowy nie może wzrosnąć w okresie wykonywania umowy.

3. Wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy stanowić będzie iloczyn wynagrodzenia za jeden zestaw cateringowy, liczby osób dla których zostały przygotowane te zestawy oraz liczby dni, w których była świadczona usługa.
4. Strony będą się rozliczać za przedmiot umowy miesięcznie fakturą VAT płatną w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze
5. Za chwilę zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 7

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych:
 - 1) za opóźnienie w wykonaniu zapisów umowy § 1 ust.2 kara wynosi 0,1 % wartości umowy brutto - za każdą godzinę opóźnienia,
 - 2) w przypadku rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20 % wartości umowy brutto.
3. Zamawiający jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w przypadku rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego – w wysokości 10% wartości umowy brutto, chyba że ma miejsce przypadek określony w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, gdy:
 - 1) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 2) ogłoszenia likwidacji lub rozwiązania Wykonawcy,
 - 3) Wykonawca opóźnia się z wykonaniem czynności określonych w § 1 ust. 1 więcej niż 1 dzień,
 - 4) innego rażącego naruszenie umowy lub przepisów prawa przez Wykonawcę
 - 5) utraty uprawnień niezbędnych do wykonania umowy.

6. W pozostałym zakresie stronom przysługuje prawo do odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy w sytuacjach określonych w kodeksie cywilnym.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Odstąpienie i rozwiązanie umowy może nastąpić wyłącznie na piśmie, pod rygorem nieważności, i wymaga uzasadnienia.
2. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne właściwe dla przedmiotu umowy.
4. Wszelkie spory jakie wynikną między stronami w związku z niniejszą umową rozstrzygnie Sąd właściwy dla Zamawiającego.
5. Umowa sporządzona zostaje w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca

Zamawiający