

UMOWA NR GOPS /2020

zawarta w dniu w Pieckach pomiędzy
Gminą Piecki- Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Pieckach REGON 004449636 NIP 7421454848 z
siedzibą przy ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki, reprezentowaną przez:

- Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach

.....

oraz za kontrasygnatą Główniej Księgowej,

.....

a

.....

reprezentowanym przez :

.....

zwanym w dalszej części umowy *Wykonawcą*

W wyniku rozstrzygniętego w dniu postępowania prowadzonego w trybie zaproszenia do złożenia oferty pn. **„Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego na terenie gminy Piecki”** została zawarta umowa o następującej treści:

§1 **Przedmiot umowy**

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi pod nazwą:

„Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego na terenie gminy Piecki”

1. Przedmiot umowy obejmuje swym zakresem **przygotowanie prognozowanej liczby 85 dwudaniowych ciepłych posiłków dziennie + owoce**
2. Zamawiający przyjął prognozowaną liczbę posiłków dziennie w oparciu o analizę liczby dzieci objętych dożywianiem w latach ubiegłych. **Ilość obiadów podczas trwania umowy może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w zależności od liczby dzieci objętych dożywianiem, na co Wykonawca wyraża zgodę.**
3. Wykonawca nie będzie dochodził roszczeń z tytułu zmian ilościowych w trakcie trwania umowy.
4. W przypadku, gdy ilość faktycznie dostarczonych posiłków będzie odbiegała od ilości określonej w § 6 niniejszej umowy, wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie zostanie proporcjonalnie zmniejszone lub zwiększone, przy zachowaniu cen jednostkowych przedstawionych w ofercie Wykonawcy.
5. Dostawa ciepłych posiłków do szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego na terenie gminy Piecki odbywać się będzie jeden raz dziennie w godzinach uzgodnionych z Dyrektorem Szkoły
6. Szkoły objęte przedmiotem umowy:
 - a) Szkoła Podstawowa w Nawiadach, Nawiady 31, 11-710 Piecki,
 - b) Szkoła Podstawowa w Nawiadach -Oddział Przedszkolny, Nawiady 31.11-710 Piecki
7. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) dostarczania posiłków odpowiednim pojazdem, przystosowanym do tego typu usług (catering);
 - b) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia;
 - c) zapewnienia różnorodności zup (rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu) i drugich dań,
 - d) zapewnienia drugiego dania typu:

- mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe),
 - jarskie, półmięsne , danie z rybą - tylko i wyłącznie filet.
 - makaron, ryż lub kasza nie mogą stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie;
 - e) przygotowywania jadłospisów które opierać się będą na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego;
 - f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree);
 - g) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone;
 - h) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny;
 - i) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - j) dostarczania menu na dany miesiąc dwa razy w miesiącu poprzedzającego wydawanie posiłków zgodnych z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 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 r., poz. 1154)**
 - k) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym jadłospisem (z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową);
 - l) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne;
 - m) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych;
 - n) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C,
 - o) środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (w ramach niniejszego zamówienia), muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej- § 2 pkt 1 i 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r., poz. 1154 z późn. zm.)**
8. Dodatkowe informacje dotyczące realizacji zamówienia:
- a) Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia, za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia, rozumiana jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem niniejszej umowy.
 - b) Wykonawca dla wypełnienia swoich zobowiązań powinien zapewnić doświadczone i wykwalifikowane osoby zdolne do prowadzenia wszelkich powierzonych zadań, uprawnione do przygotowywania żywności oraz do jej transportu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i w zgodzie z postanowieniami odpowiednich decyzji, uzgodnieniami i opiniami, warunkującymi prawidłową realizację przedmiotu umowy.
 - c) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 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 r., poz. 1154).
 - d) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
 - e) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.), oraz zgodnie z 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 r., poz. 1154).
 - f) Wykonawca przez cały okres realizacji umowy, zobowiązany będzie do posiadania polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej w wysokości min. 100% zatwierdzonej kwoty kontraktowej.**

9. Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków bezpośrednio przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej w złożonej ofercie.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli warunków i jakości dostarczanych do szkół posiłków.

§2

Termin realizacji umowy

1. Umowa obowiązuje od dnia jej podpisania z uwzględnieniem § 2 ust. 2 i ust. 3 niniejszej umowy,
1. Terminem rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy w zakresie świadczenia usług jest dzień **02 wrzesień 2020 r.**
1. Terminem zakończenia realizacji przedmiotu umowy w zakresie świadczenia usług jest dzień **31 grudnia 2020 r.**

§3

Przedstawiciele stron

1. Przedstawicielem Zamawiającego jest:
 -
 -
2. Przedstawicielem/ami Wykonawcy są :
 -
3. Wykonawca zapewni wykonanie usług objętych Umową, tak długo jak będzie to konieczne, przez osoby posiadające stosowne kwalifikacje zawodowe oraz spełniające wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.),
4. Skierowanie do realizacji usług objętych niniejszą umową osób, nie posiadających kwalifikacji zawodowych, może stanowić podstawę odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.

§4

Wynagrodzenie

1. Szacunkowe kosztorysowe wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy określonego w §1 strony ustalają zgodnie z ofertą Wykonawcy na:

Kwotę netto
podatek VAT 8 %
Kwotę brutto

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zostało wyliczone na podstawie cen jednostkowych podanych w Ofercie Wykonawcy oraz szacunkowej ilości- usług, w poniższy sposób:

Lp	Nazwa zadania	Cena jednostkowa netto	Szacunkowa liczba posiłków	Szacunkowa liczba dni	Wartość netto (kol.3*kol.4* kol.5) (zł)	Podatek VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego na terenie gminy Piecki		85	104			
	RAZEM		85	104			

3. **Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa § 4 pkt. 1 Umowa rozliczana będzie na podstawie faktur przejściowych – nie częściej niż raz w miesiącu, wystawionych na kwotę ustaloną w dołączonym do faktury wykazie faktycznie wykonanych usług. Wykaz usług musi być potwierdzony przez przedstawiciela każdej ze szkół, do których były dostarczane posiłki.**
4. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1 stanowić będzie wynik iloczynu ilości rzeczywiście wykonanych usług i cen jednostkowych podanych w § 4 ust 2.
5. Zapłata poszczególnych należności nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury, o której mowa w ust. 1, na rachunek bankowy Wykonawcy określony na fakturze.
6. Z uwagi na to, że od dnia 18 kwietnia 2019. obowiązują przepisy ustawy z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno - prywatnym (Dz. U. z 2018r. poz. 2191), Wykonawca ma prawo przysyłać Zamawiającemu ustrukturyzowane faktury elektroniczne związane z realizacją przedmiotowego zamówienia publicznego. Do realizacji tego uprawnienia służy bezpłatna Platforma Elektronicznego Fakturowania (PEF), wspierająca proces obsługi faktur i innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych. W celu przesłania elektronicznie faktury, Wykonawca wystawiający fakturę będzie musiał wskazać numer PEPPOL Zamawiającego (tj. nr NIP / GLM, czyli **7421454848** jako identyfikator skrzynki do wysyłki. Wykonawca wystawiający fakturę elektroniczną powinien podać jednocześnie numer i datę zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
7. Wraz z fakturą Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestawienia za dany miesiąc:
 - a) Ilości przygotowanych i dostarczonych posiłków do poszczególnych szkół na terenie gminy Piecki.
8. W przypadku zmiany przez władze ustawodawcza określonej w ust. 1 procentowej stawki podatku VAT, kwota brutto wynagrodzenia zostanie aneksem do Umowy odpowiednio dostosowana.
9. Zamawiający zapłaci Wykonawcy należne wynagrodzenie wyliczone zgodnie z zasadami określonymi umową odpowiadające wartości wykonanych usług.
10. Za usługi nie wykonane, objęte zaproszeniem do złożenia oferty wynagrodzenie nie przysługuje.

§5

Odstąpienie od umowy

1. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, że z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego nie jest w stanie realizować swoich obowiązków wynikających z umowy. W takim przypadku Wykonawcy należy się wynagrodzenie za wykonane usługi oraz kara umowna z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.,
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy lub jej niezrealizowanej części w następujących przypadkach:
 - w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy
 - Wykonawca nie rozpoczął wykonywania usługi w ciągu 10 dni od terminu rozpoczęcia realizacji usługi,
 - rozwiązania firmy Wykonawcy, bądź wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym bez odszkodowania w przypadku nie zachowania przez Wykonawcę właściwej jakości usług. W takim przypadku Zamawiający wezwie Wykonawcę w formie pisemnej do zachowania właściwej jakości usług. W przypadku nie zastosowania się przez Wykonawcę w trybie natychmiastowym, lecz nie później niż w terminie 3 dni roboczych, do uwag Zamawiającego wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Strona odstępująca zobowiązana jest podać pisemne uzasadnienie swojej decyzji.

§6

Kary umowne

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:

- a) 3% za nienależyte (jednorazowe) wykonanie zamówienia,
 - b) 20% wartości niniejszej umowy za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
1. Przez nienależyte wykonanie tego zamówienia rozumie się w szczególności: nieterminowe wykonywanie konkretnej usługi, opóźnienie powyżej 1 godziny, naruszenie przez Wykonawcę składu oraz ilości potraw określonych w menu, posiłków wadliwych (np. nieświeżych, przeterminowanych, nie spełniających standardów higienicznych, jakościowych, itp.), zaniżanie wartości wsadu, nieprzedstawiania na żądanie przedstawiciela Zamawiającego tygodniowego menu; bądź inne naruszenia zapisów niniejszej umowy.

2. W przypadku 2 – krotnego stwierdzenia nienależytego wykonania umowy Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
3. W przypadku zaistnienia okoliczności przedstawionych w ust. 2 Zamawiającemu przysługiwała będzie kara umowna w wysokości 30% wartości zamówienia brutto.
4. Zamawiający zastrzega możliwość potrącania kar z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

§7 **Zmiany umowy**

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obydwu stron w formie aneksu do umowy z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. *Zamawiający* zgodnie określa zakres przewidywanych zmian i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian;
 - 1) zmiana wynagrodzenia;
 - a) w przypadku ustawowej zmiany przepisów dotyczących procentowa stawki podatku VAT:
 - zmianie ulegnie kwota wynagrodzenia brutto określona w §4pkt 1,
 - zmiana wynagrodzenia nastąpi wyłącznie w stosunku do niezrealizowanej w dniu zmiany stawki podatku VAT części zamówienia,
 - do określonego w ofercie wynagrodzenia w odniesieniu do niezrealizowanej części zamówienia zostanie zastosowana aktualnie obowiązująca stawka podatku VAT,
 - b) w przypadku wystąpienia usług, które nie zostały wyszczególnione w kosztorysie uproszczonym zawartym w ofercie, a są konieczne do realizacji przedmiotu zamówienia, a ich wartość wyliczona w oparciu o zasady określone w §4 pkt. 8 spowoduje wzrost wynagrodzenia określonego w §4 pkt 1:
 - zmianie ulegnie kwota wynagrodzenia brutto, kwota netto i wartość podatku VAT, określone w §4 pkt 1:
 - zmiana nastąpi o kwotę stanowiącą wartość tych usług wyliczoną w sposób określony w §4 pkt. 8,
3. Nie stanowi zmiany umowy
 - zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną, np.: zmiana nr rachunku bankowego,
 - zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między Stronami,

§8

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy regulujące tryb udzielania i realizacji zamówień publicznych.
2. W przypadku wątpliwości interpretacyjnych, co do zakresu prac i obowiązków *Zamawiającego* i *Wykonawcy*, będzie obowiązywać następująca kolejność ważności dokumentów:
 - a. Umowa
 - b. Zaproszenie do złożenia oferty
 - c. Formularz ofertowy
3. Spory mogące wyniknąć na tle wykonania niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby *Zamawiającego*.
4. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Przeniesienie wierzytelności przysługujących *Wykonawcy* z tytułu wynagrodzenia należnego mu na podstawie niniejszej Umowy wymaga zgody *Zamawiającego* wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności. Ponadto bez zgody *Zamawiającego* wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności z niniejszej Umowy nie mogą stanowić przedmiotu poręczenia ani jakiegokolwiek innej umowy zmieniającej Stronę stosunku zobowiązaniowego wynikającego z realizacji niniejszej Umowy.

§9 **Liczba egzemplarzy umowy**

Umowę sporządzono w 2-ch jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron .

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY