

## Umowa Nr

Umowa zawarta w dniu ..... r. w Radlinie pomiędzy:

Miastem Radlin w imieniu którego działa Ośrodek Pomocy Społecznej w Radlinie z siedzibą w Radlinie, ul. Solskiego 15, reprezentowanym przez:

Krystynę Kryszewską - Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej, zwanym dalej Zamawiającym  
a

, zwaną dalej Wykonawcą

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w postępowaniu do 30 000 euro. Stosownie do przedłożonej oferty Strony zawierają umowę następującej treści:

### § 1

Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się w ramach zawartej umowy do:

1) Przygotowania i dostarczenia gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Radlinie w okresie od 1 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. – catering, dla maksymalnie 40 osób dorosłych. Średnio około 30 osób dziennie – ilość ta jest wartością szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

2) Realizacja zamówienia 5 dni w tygodniu (od poniedziałku – do piątku, za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. 12.30 – 13.00. Posiłki powinny być dostarczone do Punktu Wydawania Posiłków w Radlinie przy ul. Mielęckiego 13 w opakowaniach jednorazowych, termoizolacyjnych (1 porcja = 1 opakowanie) ze sztućcami jednorazowego użytku i serwetkami. Posiłki w opakowaniach jednorazowych powinny być dostarczone w zbiorczym opakowaniu termoizolacyjnym, którego zwrot nastąpi w dniu następnym po dniu dostawy posiłku. W przypadku wystąpienia niekorzystnych warunków atmosferycznych np. silnych wiatrów, opadów Wykonawca zobowiązany jest do dodatkowego zabezpieczenia opakowania zbiorczego folią ochronną.

3) Jednodaniowy obiad powinien zawierać:

a) 3 razy w tygodniu, w tym obowiązkowo w poniedziałek i piątek:

- porcję mięsa np. kotlet drobiowy, schabowy, mielony, rolada, pieczeń, itp. lub ryby – gramatura (po przygotowaniu) min. 200 g,
- z dodatkami: ziemniaki, ryż, kasza, makaron, kluski, itp. – gramatura min. 250 g,

- surówki – gramatura min. 150 g,
- b) w pozostałe dwa dni dopuszcza się, np. zupę z wkładką, pierogi, bigos, fasolka po bretońsku, bogracz gramatura min. 550 g., do tego dodatek np. w postaci chleba, bułki, ziemniaków, itp.

## § 2

1. Posiłki powinny być różnorodne, niepowtarzalne w ciągu 2 tygodni, wartość kaloryczna i odżywcza powinna spełniać wymogi dla osób dorosłych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadać aktualne terminy ważności.
2. Przygotowanie posiłków winno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane uprawnienia, odpowiednie kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie spełniającą wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, dysponować odpowiednim potencjałem technicznym, bazą lokalową przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego, odpowiednim potencjałem transportowym - samochód przystosowany do transportu posiłków dla żywienia zbiorowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
3. Posiłki powinny przez co najmniej 1,5 godziny od ich dostarczenia zachować odpowiednią temperaturę, aby zapewnić bezpieczeństwo ich spożycia.
4. Opakowania i sztuce jednorazowe muszą posiadać atest PZH.
5. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego przygotowany jadłospis z gramaturą dań, opisem składników z wyszczególnieniem alergenów oraz nazwą producenta przygotowany zgodnie z instrukcją przygotowania jadłospisu stanowiącą (Załącznik nr 1 do umowy) do każdego piątku poprzedzającego rozpoczynający się tydzień, do godziny 13.00.
6. Ilość przygotowywanych posiłków będzie zgłaszana przez Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem.

## § 3

1. Strony ustalają cenę jednego gorącego posiłku o którym mowa w § 1 umowy na ..... zł brutto słownie: ..... i nie podlega ona zmianie przez cały czas trwania umowy (w cenie zawarty jest należny podatek VAT).

2. W przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT, koszt jednego posiłku, o którym mowa w § 3 pkt.1 ulegnie zmianie.
3. Termin realizacji zamówienia obejmuje okres od 1 stycznia 2019 r do 31 grudnia 2019 r.

#### § 4

1. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, do 5 dnia roboczego po skończonym miesiącu.
2. Całkowita wartość zamówienia będzie równa iloczynowi ilości dostarczonych gorących posiłków razy cenę jednostkową, nie może jednak przekroczyć szacunkowo kwoty zł brutto.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania w całości kwoty o której mowa w § 4 ust. 2 umowy.
4. Wykonawca oświadcza, iż w przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w § 4 ust. 3 umowy nie będzie miał wobec Zamawiającego żadnych roszczeń.
5. Rozliczenie umowy następować będzie w okresach miesięcznych, do 5 dnia roboczego po zakończonym miesiącu.

Zamawiający po stwierdzeniu prawidłowości wystawienia faktury dokona jej zapłaty w terminie 14 dni od jej otrzymania. W przypadku wystąpienia niezgodności faktura zostanie zwrócona Wykonawcy. Faktura po korekcie i ponownym zatwierdzeniu przez Zamawiającego będzie podlegała zapłacie w terminie 14 dni od daty dostarczenia jej korekty. Wyjątek będzie stanowić miesiąc grudzień 2019 r. kiedy faktura powinna zostać dostarczona Zamawiającemu w ostatnim dniu żywieniowym w tym miesiącu do godz. 10.00.

6. Faktura powinna być wystawiona na następujące dane:

Nabywca:

Miasto Radlin

ul. Józefa Rymera 15

44-310 Radlin

NIP: 647-189-72-11

Odbiorca:

Ośrodek Pomocy Społecznej

ul. Solskiego 15

44-310 Radlin

#### § 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku:

- a) dwukrotnego dostarczenia posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych. W tym celu Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań w zakresie ustalenia ich jakości. Jeśli badania potwierdzą nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów tych badań,
  - b) dwukrotnego dostarczenia posiłków w godzinach późniejszych, niż ustalone w umowie.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,3% wartości umowy, za:
    - a) każdy przypadek dostarczenia posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych,
    - b) każdy przypadek nieterminowego wykonania zamówienia.
  3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia takich samych usług jak te, które są przedmiotem zamówienia innemu wykonawcy, w przypadku nieterminowego, nienależytego wykonania usług przez Wykonawcę, odstąpienia od wykonania umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy a kosztami tychże zleconych innemu wykonawcy usług ma prawo obciążyć Wykonawcę w pełnej wysokości rachunku wystawionego przez wykonawcę zastępczego do czasu wyłonienia nowego wykonawcy (wykonanie zastępcze), a Wykonawca wyraża na to zgodę.

## § 6

1. Każdej ze stron przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w formie pisemnej z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca.
2. Do kontaktu w sprawach realizacji niniejszej umowy ze strony Zamawiającego wyznaczona jest Pani Aleksandra Sitek i Pani Beata Sowa a ze strony Wykonawcy .....

## § 7

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. W razie powstania sporu w związku z realizacją niniejszej umowy sądem właściwym do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

## § 8

W okresie trwania umowy strony są obowiązane informować się nawzajem na piśmie o każdej zmianie adresu swojego zamieszkania lub siedziby. W razie zaniedbania tego obowiązku korespondencję wysłaną na ostatni adres listem poleconym, za potwierdzeniem odbioru i nieodebraną, uważa się za doręczoną.

## § 9

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej strony.

.....  
(pieczętka i podpis Zamawiającego  
lub osoby/osób uprawnionych  
do reprezentowania Zamawiającego)

.....  
(pieczętka i podpis Wykonawcy  
lub osoby/osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

## INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA JADŁOSPISU

**W celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony, konieczne jest przekazanie konsumentom wszystkich niezbędnych wymaganych prawem informacji na temat żywności.**

1. Jadłospis powinien zawierać:
  - a) opis składników z wyszczególnieniem alergenów, nazwy producenta (zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie),
  - b) nazwę środka spożywczego wskazaną w sposób określony w art. 17 rozporządzenia nr 1169/2011;
  - c) nazwę albo imię i nazwisko producenta;
  - d) wykaz składników – zgodnie z art. 18-20 rozporządzenia nr 1169/2011, z uwzględnieniem informacji, o których mowa w art. 21 tego rozporządzenia;
  - e) klasę jakości handlowej albo inny wyróżnik jakości handlowej, jeżeli zostały one ustalone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych lub ich grup albo jeżeli obowiązek posiadania klasy jakości handlowej albo wyróżnika wynika z odrębnych przepisów;
  - f) w przypadku produktów rybołówstwa w rozumieniu pkt 3.1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego mrożonych glazurowanych – dodatkowo informacje dotyczącą ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach;
  - g) w przypadku pieczywa – dodatkowo:
    - masę jednostkową,
    - informację „ pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” - gdy został zastosowany taki proces technologiczny.
2. Informacje, o których mowa w pkt 1, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu - § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 poz. 29).
3. W przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży konsumentom finalnym lub

zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania środków spożywczych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta lub ich pakowaniu do bezpośredniej sprzedaży:

- a) przekazanie danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c) jest obowiązkowe;
  - art. 44 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ( Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 str. 18 z późn. zm.).