

WZÓR

UMOWA

Gminą Bukowsko/Centrum Usług Społecznych, ul. Bieszczadzka 6, 38-505 Bukowsko, NIP: **687-17-85-579**, reprezentowaną na podstawie Zarządzenia nr 84/2021 Wójta Gminy Bukowsko z dnia 1 września 2021r. przez **Ewę Sieradzką** Dyrektora Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, przy kontrasygnacie Pani **Justyny Witek** - Głównego Księgowego zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

Panem/Panią, zamieszkałym/ą w (kod pocztowy), przy ulicy, prowadzącym/ą działalność gospodarczą pod firmą, adres wykonywania działalności gospodarczej:, na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, PESEL:, NIP:, REGON:, którego aktualny na dzień zawarcia umowy odpis stanowi załącznik do umowy¹,

zwanym/ą dalej „**Wykonawcą**”,

następującej treści:

§ 1.

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia na podstawie **§ 2 Zarządzenie Nr 78/2024 Wójta Gminy Bukowsko z dnia 12 listopada 2024r. w sprawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130.000,00 zł, z wyłączeniem ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320.) dla zamówienia poniżej progu ustawowego.**

Zapytanie ofertowe z dnia 11 grudnia 2025r. nr CUS.271.5.2025 stanowi integralną część niniejszej umowy.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków dla uczestników Klubu Senior + w Tokarni, Gmina Bukowsko.

§ 2.

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od dnia 2 stycznia 2026r., do dnia 31 grudnia 2026r.

§ 3.

¹ Opis Wykonawcy należy dostosować do jego statusu prawnego



1. Wykonawca zobowiązuje się dla uczestników Klubu Senior+, zwanego dalej „Klubem” przygotować jeden posiłek w postaci jednodaniowego gorącego posiłku (zupa z wkładką lub pieczywem) z uwzględnieniem wcześniej zamówionych diet.
2. Posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą z zupy z wkładką lub pieczywem.
3. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej: zupa - 500 ml/os.
4. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić: zupy 75°C .
5. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do siedziby instytucji dwa razy w tygodniu (wtorek, czwartek), z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, na godzinę 11.30
6. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Przy sporządzaniu posiłków Wykonawca powinien uwzględnić żywienie oparte na diecie lekkostrawnej dla niektórych uczestników Klubu.
8. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków uczestnikom placówki.
9. Przygotowanie gorących posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenne – stołówkową.
10. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
11. Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, oraz przestrzeganiu norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków.
12. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz. U. z 2017 roku, poz. 149) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 - wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
 - personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
 - cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
 - w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).
13. Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczania, tj.:
 - a. posiłki muszą być przygotowane i transportowane w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, w higienicznych warunkach oraz utrzymywać odpowiednią temperaturę - poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno;
 - b. gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków.
14. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ppoż i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie w/w przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami systemu HACCP.

16. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545) oraz udostępniać próbki organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

19. Wykonawca będzie przeprowadzał wymagane testy w przypadku wystąpienia zatrucia. Koszty przeprowadzonych testów ponosić będzie Wykonawca.

17. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć ciągłość usług w przypadku wystąpienia awarii urządzeń lub innych utrudnień leżących po stronie Wykonawcy. W przypadku braku takiego zabezpieczenia Zamawiający ma prawo zamówić posiłki na koszt Wykonawcy u innego Wykonawcy.

§ 4.

1. Klub dysponuje pomieszczeniem do spożywania posiłków przez uczestników klubu.

2. Uczestnikami Klubu są osoby w wieku pomiędzy 60 a 99 rokiem życia z różnymi schorzeniami.

3. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest

4. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą jest Katarzyna Masłowiec., adres e-mail: kmaslowiec@bukowsko.pl

§ 5.

1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w *Formularzu ofertowym Wykonawcy*, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.

2. Ceny określone w *Formularzu ofertowym Wykonawcy* nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za faktycznie wydane posiłki. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmieniającą się liczbę osób dożywianych.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania korekty ilości dostarczanych posiłków na podstawie informacji otrzymanych od Zamawiającego. Informacja o zmienionej liczbie posiłków dostarczona musi być najpóźniej do godz. 9⁰⁰ w dniu wydawania posiłku.

5. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

7. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie zleceń przesyłanych do Wykonawcy drogą elektroniczną lub telefonicznie.

8. Faktura dla Zamawiającego zostanie wystawiona na następujące dane:

Nabywca: Gmina Bukowsko, ul. Bieszczadzka 6, 38-505 Bukowsko NIP: 687-17-85-579

Odbiorca: Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, ul. Bieszczadzka 6, 38-505 Bukowsko.

9. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.



§ 6.

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

- a) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,
- b) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.

2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

3. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli kaloryczności, wagi oraz temperatury posiłków.

§ 7.

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

3. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 8.

Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 9.

1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o zamówieniach publicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

§ 10.

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

Integralne załączniki do niniejszej umowy:

1. Wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
2. Wpis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
3. Zapytanie ofertowe z dnia 11 grudnia 2025r. znak: CUS.271.5.2025 wraz z oświadczeniem
4. Załącznik nr 1- OFERTA do Zapytania ofertowego z dnia 11 grudnia 2025r. znak: CUS.271.5.2025

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....



