

**WZÓR UMOWY**  
**na Świadczenie usługi cateringowej dla**  
**punktów opieki nad dziećmi do lat trzech**  
**„Bajkowy Zakątek” i „Zaczarowana Kraina”**  
**w Gostyninie**

zawarta w Gostyninie w dniu ..... pomiędzy **Gminą Miasta Gostynina**, z siedzibą w Gostyninie, przy ul. Rynek 26, 09-500 Gostynin, zwaną dalej **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:

..... – Kierownika Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, działającego na podstawie Pełnomocnictwa Burmistrza Miasta Gostynina z dnia ..... roku (zał. nr 1 do umowy),

kontrasygnowana przez Księgową - .....

a

.....

.....

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**,  
o następującej treści:

**§ 1**  
**Przedmiot umowy**

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego na zadanie pn. „**Świadczenie usługi cateringowej dla punktów opieki nad dziećmi do lat trzech „Bajkowy Zakątek” i „Zaczarowana Kraina” w Gostyninie.**

1. Wykonawca sprzedaje i dostarcza przedmiot umowy zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) oraz złożoną ofertą.
1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa posiłków (świadczenie usługi cateringowej) dla maksymalnej liczby 90 dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 roku życia, które będą przygotowywane z uwzględnieniem zasad żywienia małego dziecka od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci), w cenach jednostkowych brutto określonych w załączniku nr 1 do zapytania, który stanowić będzie integralną część umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) opisującą przedmiot zamówienia oraz uzyskał konieczne informacje potrzebne do właściwej realizacji przedmiotu zamówienia objętego niniejszą umową.
3. Wykonawca ponosi całkowitą i wyłączną odpowiedzialność prawną i finansową za jakość, przydatność oraz spełnienie wymagań określonych w SIWZ oraz za spowodowane w trakcie realizacji dostaw, uszkodzenia mienia lub spowodowanie zagrożenia zdrowia lub życia osób w wyniku realizowanych dostaw.
4. W trakcie realizacji umowy dopuszcza się możliwość zmiany przez Zamawiającego ilości poszczególnych posiłków, nie powodującej powiększenia wartości przedmiotu umowy.
5. Ilekroć w niniejszej umowie mowa jest o Zamawiającym rozumie się przez to Kierownika Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej.

## § 2

### Termin realizacji umowy

Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres od dnia **01 stycznia 2021 r.** do wyczerpania maksymalnego limitu środków finansowych – przeznaczonych na realizację dostaw – o którym mowa w § 6 ust. 2 niniejszej umowy, nie dłużej niż do dnia **31 grudnia 2021 r.**

## § 3

### Podwykonawcy

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części przedmiotu zamówienia podwykonawcom, o ile – zgodnie z art. 36 a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) – ich zakres wskaże w formularzu oferty. Za działania lub zaniechania podwykonawców Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność.
2. Wykonanie części przedmiotu umowy w podwykonawstwie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za wykonanie obowiązków wynikających z umowy i obowiązujących przepisów prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechania podwykonawców jak za własne.

## § 4

### Dostawy

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki we własnych termosach/pojemnikach/naczyniach gastronomicznych, transportem własnym, na swój koszt, do Punktów opieki nad dziećmi do lat 3 „Bajkowy Zakątek” i „Zaczarowana Kraina” znajdujących się przy ul. Bierzewickiej 32 w Gostyninie, w ilościach określanych w zamówieniach składanych przez Zamawiającego telefonicznie.
2. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w punkcie opieki powinien zawierać: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie) oraz podwieczorek.
3. Jadłospis zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych.
4. a) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia wymagane dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zgodne z obowiązującymi przepisami.  
b) Wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

**Produkty zbożowe i ziemniaki** - pieczywo: bułka wrocławska, kajzerki, chleb żytni, chleb razowy, chleb graham, pieczywo z ziarnami (pieczywo bezglutenowe – gdy są wskazania medyczne); mąka i makarony: mąka pszenna, mąka żytnia, mąka razowa, mąki bezglutenowe (jaglana, ryżowa, gryczana), makarony bezjajeczne i jajeczne, makaron bezglutenowy. Preferowane są makarony drobne (literki, muszelki, świderki itp.). Mieszanki mąki bezglutenowej (ze znakiem „przekreślony kłos” - gdy są wskazania medyczne). Dodatki węglowodanowe: bułka tarta, bułka tarta bezglutenowa, wafle ryżowe, wafle suche, wafle kukurydziane, chrupki kukurydziane, groszek ptysiowy. Kasze i płatki zbożowe: płatki owsiane, gryczane, ryżowe, jęczmienne itp. błyskawiczne, ale wymagające gotowania, musli – bez cukru, kasze drobne: manna, kukurydziana, krakowska, ryż, kasze grube: gryczana, jaglana, pęczak, bulgur, kuskus, kaszki dla dzieci oraz płatki kukurydziane (bez cukru). Ziemniaki: gotowane lub pieczone, jako dodatek do drugiego dania, zup, klusek ziemniaczanych, sałatek. Nie należy

planować w jadłospisie tradycyjnych frytek smażonych w tłuszczu i placków ziemniaczanych. Jako urozmaicenie diety, zamiennie można przygotować bataty.

**Warzywa i owoce:** preferowane są warzywa i owoce świeże, ale poza sezonem, w planowanych posiłkach należy stosować półprodukty mrożone, musy owocowe i warzywne dla dzieci oraz okazjonalnie – dodatek warzyw z puszki (np. zielony groszek, kukurydza, ciecierzycy) lub owoców z puszki – jako dodatek do ciast lub deserów, (np. brzoskwinie lub ananas w syropie).

**Mleko i przetwory mleczne:** mleko 2,0 – 3,2 % tłuszczu świeże (pasteryzowane), mleko bezlaktozowe – gdy są wskazania medyczne. Ser twarogowy półtłusty, podpuszczkowy, mozzarella. Jogurt, maślanka, kefir, jogurt typu greckiego – naturalne, bez cukru, aromatów, innych dodatków (typu żelatyna, zagęstniki itp.). Śmietana 12-18% tłuszczu.

**Mięso czerwone, drób, wędliny:** Mięso: drobiowe (kurczak, indyk) – najlepiej filet, chuda wołowina, chuda wieprzowina – schab środkowy, łopatka, cielęcina, królik. Mięso minimum dwa razy w tygodniu.

**Ryby (filety):** dorsz atlantycki, łosoś dziki, mintaj, morszczuk, sola, pstrąg, flądra, makreła atlantycka, śledź, ryba maślana, sieja, sum, karp, szczupak, halibut, płamnik, barwena, tilapia. Ryba raz w tygodniu.

**Tłuszcze:** olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, oliwa z oliwek, olej z pestek winogron. Masło 82% tłuszczu. Dobrej jakości margaryna miękka (kubkowa) bez izomerów trans. (bez „częściowo uwodornionych tłuszczów”). Margaryna miękka bezmleczna (do diety bezmlecznej).

**Cukier i słodycze:** cukier, cukier puder, cukier waniliowy, miód naturalny pochodzący z pasiek z krajów unii europejskiej, biszkopty, biszkopty bezglutenowe, czekolada gorzka, ciasta własnego wyrobu.

**Wędliny:** tylko wysokogatunkowe – szynka i polędwica wieprzowa, szynka i polędwica drobiowa, parówki drobiowe i wieprzowe - o zawartości mięsa w wyrobie gotowym min. 96%

c) Posiłki winny być przygotowywane tak, aby były chętnie spożywane przez dzieci, zapewniały im odpowiednią wartość odżywczą, a jednocześnie aby miały wpływ na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Wszystkie serwowane dania i napoje powinny być najwyższej jakości, atrakcyjne pod względem właściwości sensorycznych (tj. smaku, zapachu, barwy, konsystencji itp.) wartości energetycznej, odżywczej i bezpieczeństwa zdrowotnego.

5. W przypadku dostarczenia posiłku niezgodnego z zapisami jadłospisu lub też niespełniającego wymogów żywienia dzieci do lat 3, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany na produkt właściwy. W przypadku braku możliwości dostarczenia go na czas tj. przed planowanym posiłkiem, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu właściwego produktu (lub zamiennika podobnej jakości) i obciążenia kosztami Wykonawcę. Przez obciążenie kosztami strony rozumieją potrącenie przez Zamawiającego części wynagrodzenia odpowiadającej wartości posiłków zakupionych przez Zamawiającego w miejsce tych, co do których stwierdzono niezgodność lub niespełniających wymogów żywienia dzieci do lat 3, z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
6. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany do godz. 7.30 każdego dnia ilości przedmiotu zamówienia, gdyż Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego bądź osobę przez niego upoważnioną .
8. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. W takim przypadku Wykonawca oświadcza, że nie będzie żądał odszkodowania z tytułu zmniejszenia ilości maksymalnej opisanej powyżej.
9. Komplet naczyni wykorzystywane będą zamiennie. Po ostatnim posiłku komplet brudnych naczyń zabierany będzie przez Wykonawcę, przy czym nie później niż do godz. 14.30; myty, wyparzone i ponownie dostarczany do punktu opieki nad dziećmi następnego dnia razem ze śniadaniem.
10. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zabieranie odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia decyzji zatwierdzającej prowadzenie działalności żywieniowej, wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, właściwy dla siedziby prowadzenia działalności oraz oświadczenie o dziennych zdolnościach produkcyjnych przygotowywanych posiłków.
13. W ofercie należy przedstawić przykładowe, proponowane miesięczne menu.
14. Dostawy zamówionych produktów żywnościowych będą się odbywać sukcesywnie, w każdym dniu pracy Zamawiającego:
  - 1) śniadanie i II śniadanie do godz.8.00,
  - 2) obiad do godz. 11.00
  - 3) podwieczorek do godz. 14.00
15. Do odbioru dostaw, będzie upoważniona osoba wskazana przez Zamawiającego.
16. Jako termin dostawy rozumie się datę złożenia podpisu na protokole odbioru produktów żywnościowych przez osoby upoważnione przez Zamawiającego. Terminy dostaw, asortyment i ilość produktów żywnościowych określone zostaną każdorazowo pisemnie, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
17. Ilościowy, jakościowy oraz asortymentowy odbiór produktów oraz potraw (posiłków) winien być dokonany – przez osoby upoważnione – w chwili dostawy, chyba, że z okoliczności wynika, iż ustalenie stanu ilościowego, jakościowego lub asortymentowego przy odbiorze było niemożliwe lub utrudnione (w szczególności z uwagi na ilość produktów, sposób ich opakowania, stan produktów – zamrożenie lub ich rodzaj – owoce, warzywa), wtedy niezgodność ilościową, jakościową lub asortymentową można zgłosić – pisemnie, pocztą

elektroniczną, faksem lub telefonicznie – w terminie do 2 dni roboczych od ustalenia ww. niezgodności. Wykonawca do każdej dostarczonej partii produktów zobowiązany jest dołączyć dokument dostawy (fakturę). Odbioru dokonuje się na podstawie protokołu podpisanego przez obie strony. W przypadku jakichkolwiek wad, szczególnie dotyczących jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia, możliwych do stwierdzenia w trakcie odbioru, Zamawiający odmówi odbioru przedmiotu zamówienia.

18. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonych posiłków lub niedostarczenia całości zamówienia, jeżeli Zamawiający nie skorzysta z możliwości wskazanej w § 4 ust. 5, zostanie zgłoszona reklamacja ilościowa, jakościowa lub asortymentowa w formie pisemnej, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się do wymiany wadliwych produktów na wolne od wad lub dostarczenia ilości zgodnej z zamówieniem w czasie 1 godziny od chwili zgłoszenia reklamacji przez Zamawiającego.
19. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o zamówienie spełniał poprzez oferowane produkty wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. – *O bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. 2019 r., poz. 1252 ze zm.), wraz z przepisami wykonawczymi oraz ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. – *O jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2020 r. poz. 285). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP – Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.
20. Dostarczane posiłki powinny być przygotowane z produktów żywnościowych, które winny odpowiadać Polskim Normom (także wtedy gdy stosowanie Polskich Norm nie jest obowiązkowe) oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej. Jakość dostarczanych produktów oraz sposób ich dostawy winny być zgodne z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku (klasy) w szczególności:
  - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. – *O bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.);
  - ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. – *O produktach pochodzenia zwierzęcego* (Dz. U. z 2019 r. poz. 824 ze zm.);
  - rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. – *W sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. 2015 poz. 29.);
  - rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. – *W sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. U. UE. L. 2004.139.1);
  - oraz 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* (Dz. U. UE. L. 2004.139.55).
21. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – *W sprawie znakowania środków spożywczych*, tzn. w szczególności muszą zawierać: nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta. Przy każdej dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin zamawiający wymaga przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z ustawą – *O produktach pochodzenia zwierzęcego* oraz rozporządzeniem 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*. Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu

i zdezynfekowane za pomocą promieni ultrafioletowych. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.

22. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczonych produktów (ukryte i nie ukryte) powstałe m.in. na skutek złego przechowywania, uszkodzenia w wyniku transportu oraz zobowiązany jest do wymiany wadliwych produktów we własnym zakresie i na własny koszt.
23. Cechy dyskwalifikujące dla poszczególnego asortymentu w szczególności:
  - 1) wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości;
  - 2) wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu, w osłonkach sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin itp.;
  - 3) wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; miękisz lepki, niedopieczony, z zakalcem, z obecnością grudek mąki i soli; smak: gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości;
  - 4) wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań;
  - 5) wspólne dla warzyw i owoców: wykazujące oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, gnicie, zmarznięcie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin; oznaki wrastania korzenia w pęd nasienny;
  - 6) wspólne dla mrozonek: oznaki rozmrożenia, zbrylone i wyczuwalne kostki lodu lub zmrożony w bryły produkt. .
24. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia zamówionych produktów do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko nieodpłatnie, jak również do ich rozładunku i złożenia w miejscu wskazanym przez osobę odbierającą daną dostawę. Produkty będą dostarczone w opakowaniach hermetycznie zamkniętych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz przewożone środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne m.in. stosownie do wymogów określonych w przepisach Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. – *W sprawie higieny środków spożywczych*. Wykonawca zobowiązany jest przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego okazać aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zatwierdzającą transport drogowy artykułów spożywczych. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać aktualne ww. decyzje organów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.
25. Wykonawca zobowiązuje się, że osoba nadzorująca nad pracownikami przygotowującymi posiłki będzie zatrudniona w oparciu o umowę o pracę w rozumieniu art. 22 Kodeksu pracy.
26. Do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności:
  - 1) terminowe wykonywanie dostaw związanych z realizacją przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymaganiami zawartymi w SIWZ,

- 2) ponoszenie odpowiedzialności za przedmiot zamówienia w trakcie realizacji dostawy.

Wykonawca ponosi całkowitą i wyłączną odpowiedzialność za jakość, przydatność oraz spełnianie obowiązujących przepisów dot. ww. przedmiotu zamówienia oraz wymogów określonych w SIWZ.

## § 5

### Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty świeże, pełnowartościowe, należytej jakości, w pierwszym gatunku, gotowe do spożycia (ciepłe) w terminie, ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego, dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, oraz zgodnie z cechami i wymaganiami określonymi w SIWZ,

## § 6

### Wartość umowy

1. Wartość umowy obliczono przy zastosowaniu cen jednostkowych określonych w załączniku do umowy – formularzu cenowym. Za dostarczany przedmiot niniejszej umowy, odbiorca zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy należność w wysokości podanej przez Wykonawcę w ofercie, z zastrzeżeniem ust.2.
2. Zamawiający ustala **maksymalny limit środków finansowych** przeznaczonych na realizację dostaw wynikających z niniejszej umowy **na kwotę .....** **zł brutto** (słownie: .....) złotych.
3. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 1 są niezmiennie przez cały okres wykonywania przedmiotu umowy i uwzględniają wszelkie koszty wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia (w szczególności transport, opakowania, ubezpieczenie produktów na czas transportu, koszt załadunku i rozładunku, podatek VAT itp.).
4. Ceny produktów żywnościowych strony ustalają wg formularza asortymentowo-cenowego. Ceny te w całym okresie obowiązywania umowy nie mogą ulec zmianie z zastrzeżeniem ust. 5.
5. Ceny jednostkowe brutto mogą ulec zmianie wyłącznie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, dokonanej w oparciu o zmianę przepisów prawa powszechnie obowiązującego.

## § 7

### Warunki płatności

1. Na produkty żywnościowe dostarczone w ramach każdego zamówienia Wykonawca wystawiać będzie faktury VAT. Na fakturze Wykonawcy jako Odbiorcę umieści:  
**Nabywca:** Gmina Miasta Gostynina, 09-500 Gostynin, ul. Rynek 26, NIP: 971-06-64-961,  
**Płatnik /Odbiorca:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gostyninie 09-500 Gostynin oraz wymieni ilość dostarczonych posiłków oraz ich cenę.
2. Strony postanawiają, że rozliczenia finansowe za dostarczone produkty – w zależności od częstotliwości dostaw – będą się odbywać fakturami częściowymi za poszczególne dostawy lub w okresach zbiorczych za dostawy zrealizowane w okresie miesięcznym.
3. Zapłaty należności za faktury na rzecz Wykonawcy dokonywane będą przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie ..... dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT zgodnie z zamówieniem. Za datę zapłaty faktury uznaje się dzień, w którym Zamawiający poleci swojemu bankowi dokonanie przelewu na wskazany przez niego rachunek bankowy.
4. Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT i posiada NIP .....

## § 8

### Osoby do kontaktu

1. Do bezpośredniego kontaktowania się w sprawach dotyczących przedmiotu umowy w szczególności w zakresie dokonywania sukcesywnych zamówień, odbioru dostarczonych produktów, odbioru faktur, zgłaszania reklamacji, korygowania ilości asortymentu zamówionych produktów wyznacza się: **Panią/Pana** ..... – nr telefonu: .....
2. Ze strony Wykonawcy osobą do kontaktów z Zamawiającym jest: ..... – nr telefonu: .....

## § 9

### Zmiana, odstąpienie i rozwiązanie umowy

1. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia objętego niniejszą umową przez Wykonawcę, lub nie przystąpienia przez Wykonawcę bez podania uzasadnionych przyczyn do realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy bez wyznaczenia dodatkowego terminu. Odstąpienie od umowy następuje przez złożenie Wykonawcy oświadczenia na piśmie. Zamawiający może odstąpić od umowy w szczególności w przypadku, gdy Wykonawca:
  - 1) przez okres 2 dni roboczych – następujących po sobie – zaprzestał realizacji dostaw,
  - 2) realizuje dostawy niezgodnie z zamówieniem,
  - 3) nie uwzględnia uzasadnionych reklamacji ilościowych, jakościowych lub asortymentowych,
  - 4) wystawia faktury zawierające ceny zawyżone w stosunku do złożonej oferty,
  - 5) wszczęto w stosunku do niego postępowanie upadłościowe lub likwidacyjne.
2. W razie zaistnienia 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 przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.
3. Umowa rozwiązuje się w trybie natychmiastowym, jeżeli wyjdą na jaw okroczności, że Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pzp.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie.

## § 10

### Kary umowne

1. Strony ustalają, że naprawienie szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy nastąpi przez zapłacenie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
  - 1) za opóźnienie w dostawie produktów w wysokości 20% wartości partii dostawy za każdy dzień opóźnienia w dostawie;
  - 2) za nie dostarczenie produktów lub dostarczenie w ilości, jakości lub asortymencie nie odpowiadającym zamówieniu w wysokości 40% wartości produktów nie dostarczonych, złej jakości lub niezgodnych z asortymentem wynikającym z oferty Wykonawcy;
  - 3) za dostarczenie produktów nie spełniających wymagań określonych w § 4 ust 20 w wysokości 40% wartości tych produktów;
  - 4) za opóźnienie o którym mowa w §4 ust. 18 – w wysokości 20% wartości partii dostawy za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia wymianie wadliwych produktów na wolne od wad lub dostarczenia brakujących ilości zgodnie z zamówieniem.;
  - 5) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn określonych w § 9 ust 1 niniejszej umowy w wysokości 30% niezrealizowanej część dostaw wynikających z niniejszej umowy.
  - 6) Za każdy ujawniony przypadek naruszenia postanowienia wskazanego w § 4 ust. 25 – 1 tysiąc zł.



3. Zamawiający zastrzega prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych, na zasadach określonych w *Kodeksie cywilnym*.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
5. W przypadku braku możliwości potrącenia kar umownych, Zamawiający wezwie Wykonawcę do zapłaty kar umownych.
6. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia z tytułu niewykorzystania kwoty określonej w § 6 ust.2.

#### **§ 11**

W okresie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego zawiadomienia Zamawiającego w terminie 7 dni od dnia zaistnienia okoliczności o:

- 1) zmianie siedziby lub nazwy firmy Wykonawcy,
- 2) zmianie osób reprezentujących Wykonawcę,
- 3) ogłoszeniu upadłości Wykonawcy,
- 4) wszczęciu postępowania układowego, w którym uczestniczy Wykonawca,
- 5) ogłoszeniu likwidacji działalności gospodarczej Wykonawcy,
- 6) zawieszeniu działalności gospodarczej Wykonawcy.

#### **§ 12**

1. Sprawy sporne wynikające z treści umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) Kodeksu cywilnego oraz innych aktów prawnych dot. przedmiotu niniejszej umowy.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy dla swej ważności i wymagają formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obie strony.
4. Zmiany dot. § 8 w zakresie osób upoważnionych przez Strony do bieżących kontaktów, nie powodują konieczności sporządzania aneksu do umowy, a jedynie pisemnego zgłoszenia o zaistnieniu takiej zmiany.

#### **§ 13**

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach – trzy dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

#### **§ 14**

Integralną część umowy stanowią:

- 1) Pełnomocnictwo,
- 2) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia,
- 3) Wyjaśnienia Zamawiającego, udzielone w toku postępowania,
- 4) Formularz ofertowy.

**Zamawiający**

**Wykonawca**