

## UMOWA

Nr .....

zawarta w dniu ..... rok w Hrubieszowie pomiędzy:

Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Hrubieszowie  
przy ul. 3-go Maja 15, 22-500 Hrubieszów, woj. Lubelskie  
NIP: 919-12-54-985  
REGON 006051458

reprezentowanym przez:

**Panią Aldonę Malińską-Margol - Kierownika Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Hrubieszowie**  
przy kontrasygnacie:

**Pani Zofii Czerniak- Głównego Księgowego Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Hrubieszowie,**  
zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....  
.....  
.....

zwanym dalej „Wykonawcą” a łącznie „Stronami”.

Niniejsza umowa została zawarta na podstawie przeprowadzonego postępowania w trybie zapytania ofertowego dla zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej 130.000,00 złotych netto pn. „na świadczenie usług dostawy posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pobytu dla Seniorów w Hrubieszowie, w ramach projektu pn. „Rozwój Lokalny Hrubieszowa – od partycypacji do realizacji” finansowanego ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021.

### § 1

#### Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do usługi na świadczenie usługi cateringowej podczas organizowanej w Dziennym Domu Pobytu dla Seniorów uroczystości pn. Śniadanie Wielkanocne, w ramach projektu pn. „Rozwój Lokalny Hrubieszowa – od partycypacji do realizacji” finansowanego ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021,
  - 1.1. Szczegółowy opis Przedmiotu Umowy:
    - 1.1.1. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.
    - 1.1.2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego posiłków dostarczanych oraz za jakość oferowanych posiłków dostosowanych dla osób starszych: tj. odpowiednią wartość odżywczą, właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych.
    - 1.1.3. Dostarczane posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.
    - 1.1.4. Przygotowywane posiłki muszą być wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących.
    - 1.1.5. Zabrania się stosowania produktów typu instant.
    - 1.1.6. Wykonawca jest zobowiązany do używania produktów I gatunku.

- 1.1.7. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:
  - 1.1.7.1. Dostarczenia nakrycia na stoły w postaci białych, czystych, niepogniecionych obrusów (nie dopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane).
  - 1.1.7.2. Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, talerzyków, metalowych widelczyków i łyżeczek w ilości adekwatnej do liczby uczestników i pracowników DDP (18 osób), rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu.
- 1.1.8. Serwowania przekąsek na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach.
- 1.1.9. Catering menu:
  - 1.1.9.1. Rosół z kaczki z kołdunami z kaczki:
    - 1.1.9.1.1. Ilość: 6,5 l (+/- 0,2 l).
  - 1.1.9.2. Żurek wiejski:
    - 1.1.9.2.1. Ilość: 6,5 l (+/- 0,2 l).
  - 1.1.9.3. Szyńka pieczona w miodzie z sosem pieczeniowym własnym:
    - 1.1.9.3.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.4. Biała kiełbasa pieczona z konfiturą z czerwonej cebuli:
    - 1.1.9.4.1. Ilość: 2,5 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.5. Pstrąg pieczony pod sosem porowym:
    - 1.1.9.5.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.6. Kaczka faszerowana jabłkiem i żurawiną:
    - 1.1.9.6.1. Ilość: 2 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.7. Zielone pierogi ze szpinakiem, łososiem i ricottą, sos śmietanowy:
    - 1.1.9.7.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.8. Pierogi z gęsiną:
    - 1.1.9.8.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.9. Pierogi z białą kiełbasą:
    - 1.1.9.9.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.10. Kopytka szpinakowe:
    - 1.1.9.9.1. Ilość: 1,5 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.11. Ziemniaki opiekane w ziołach:
    - 1.1.9.11.1. Ilość: 2 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.12. Mix min 5 ciast świątecznych:
    - 1.1.9.12.1. Ilość: 9 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.13. Chleb na zakwasie:
    - 1.1.9.13.1. Ilość: 2,5 kg (+/- 0,2 kg) / 4 sztuki.
  - 1.1.9.14. Chleb ze słonecznikiem i pestkami dyni:
    - 1.1.9.14.1. Ilość: 2,5 kg (+/- 0,2 kg) / 4 sztuki.
  - 1.1.9.15. Galaretka drobiowa:
    - 1.1.9.15.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 1.1.9.16. Mus z łososia na warzywnym gratin:
    - 1.1.9.16.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 1.1.9.17. Jaja faszerowane pstrągiem wędzonym:
    - 1.1.9.17.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 1.1.9.18. Jaja z sosem tatarskim:
    - 1.1.9.18.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 1.1.9.19. Pieczarki faszerowane:
    - 1.1.9.19.1. Ilość: 36 sztuk.
  - 1.1.9.20. Śledzie po kaszubsku:
    - 1.1.9.20.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.21. Rolada z łososiem:
    - 1.1.9.21.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 1.1.9.22. Dorsz w sosie cygańskim:
    - 1.1.9.22.1. Ilość: 0,5 kg (+/- 0,2 kg).

1.1.9.23. Sałatka brokułowa z jakiem i kurczakiem:

1.1.9.23.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).

1.1.9.24. Sałatka z burakiem i kozim serem:

1.1.9.24.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).

1.1.9.25. Sałatka wielowarzywna:

1.1.9.25.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).

1.1.9.26. Sałatka szwabska:

1.1.9.26.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).

## 1.2. Informacje uzupełniające:

1.2.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.

1.2.2. W przypadku stwierdzenia wad lub braków Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia właściwych posiłków.

1.2.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków.

1.2.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania przedmiotowej usługi, na każdym etapie przygotowania i dostawy posiłków, a Wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków.

1.2.5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

1.2.6. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

## 1.3. Wymagania sanitarne:

1.3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zapewnienia najwyższej jakości oferowanych posiłków.

1.3.2. Próbkę żywnościowe będą pobierane przez Wykonawcę zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545).

1.3.3. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki muszą być dowieszone do siedziby Zamawiającego samochodem przystosowanym do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i załącznikiem II do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

1.3.4. Transport posiłków musi odbywać się w przystosowanych do tego celu hermetycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, niezależnie od rodzaju posiłku, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.

1.3.5. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji pojemników transportowych, nie dopuszcza się zmywania pojemników transportowych w pomieszczeniach Zamawiającego.

1.3.6. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki ich nienależytego przygotowania, transportu i wniesienia.

## § 2

### Oświadczenia Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że dysponuje niezbędnym zapleczem do wykonania Przedmiotu Umowy, w szczególności: wiedzą, doświadczeniem oraz personelem i zobowiązuje się do wykonania Umowy z największą starannością, rzetelnie i terminowo.
2. Wykonawca oświadcza, że przy wykonywaniu Przedmiotu Umowy będzie działał z obowiązującymi przepisami prawa, a w szczególności nie naruszał dóbr osobistych, majątkowych i osobistych praw autorskich, praw pokrewnych, praw do znaków towarowych lub wzorów użytkowych bądź innych praw własności przemysłowej, a także danych osobowych i wizerunku osób trzecich. Gdyby doszło do takiego naruszenia, wyłączną odpowiedzialność względem osób, których prawa zostały naruszone ponosi Wykonawca.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada możliwości wykonania Przedmiotu Umowy zgodnie z Umową i w terminach w niej określonych oraz, że nie istnieją żadne przeszkody, w szczególności natury technicznej, prawnej ani finansowej, które mogą uniemożliwić jego wykonanie.
4. Wykonawca oświadcza, iż ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość wykonywanych usług.

## § 3

### Termin realizacji Umowy

Termin wykonania przedmiotu umowy Zamawiający określa maksymalnie do 21 dni od dnia podpisania Umowy, nie później niż do dnia 30 kwietnia 2024 roku (zakładany koniec realizacji projektu Rozwój Lokalny Hrubieszowa – od partycypacji do realizacji).

## § 4

### Realizacja Przedmiotu Umowy

1. Gotowość kompletnego cateringu o godzinie 8:00 na ustalony pomiędzy stronami dzień.
2. Ustawienie i nakrycie stołów cateringowych, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
3. Zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po poczęstunku pomiędzy godziną 15:00 a 15:30 w dniu świadczenia usługi.

## § 5

### Wynagrodzenie

1. Tytułem wynagrodzenia Zleceniodawca zobowiązuje się wypłacić Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości ..... zł (słownie: ..... ) netto. Do wynagrodzenia doliczony zostanie podatek VAT według stawki obowiązującej w dniu wystawienia faktury. Wynagrodzenie brutto, zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu zawarcia umowy, wynosi ..... zł (słownie: ..... złotych).
2. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur bez podpisu odbiorcy.
3. Za datę zapłaty wynagrodzenia uważać się będzie datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

## § 6

### Osoby odpowiedzialne za realizację

1. W imieniu Wykonawcy zamówienie będzie realizowane przez niżej wskazaną osobę .....
2. W imieniu Zamawiającego osobą do kontaktów z osobami wskazanymi w pkt. 1 jest Mariusz Marmucki – Kierownik Dziennego Domu Pobytu dla Seniorów w Hrubieszowie tel. ...., e-mail ddpsenior@hrubieszow.ops.pl
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli prawidłowości wykonywania umowy i zgłaszania uwag w tym zakresie osobom sprawującym ze strony Wykonawcy bezpośredni nadzór nad wykonywaniem umowy.
4. W przypadku braku reakcji na uwagi, o których mowa w ustępie poprzedzającym, Zamawiający wezwie Wykonawcę do usunięcia w wyznaczonym terminie, stwierdzonych nieprawidłowości.

5. W razie nieusunięcia nieprawidłowości w terminie, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną, o której mowa w § 7 ust. 1 pkt 1.1 lub odstąpić od umowy.

## **§ 7**

### **Kary umowne**

1. Zamawiający może naliczyć Wykonawcy następujące kary umowne:
  - 1.1. Za opóźnienie w usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości w kwocie – 100,00 zł za każdy przypadek.
  - 1.2. Za udostępnienie przez Wykonawcę danych oraz informacji objętych tajemnicą przez Zamawiającego – 5.000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.
  - 1.3. Za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20 % łącznej wartości brutto, o której mowa w § 5 ust. 1 umowy.
2. Przewidziane kary umowne nie wyłączają możliwości dochodzenia przez Zamawiającego od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych.
3. Wykonawca zobowiązuje się pokryć wszystkie straty poniesione przez Zamawiającego lub osoby trzecie, powstałe w czasie wykonywania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, wynikłe z wadliwego lub nieterminowego wykonania umowy.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującej Wykonawcy należności na podstawie noty księgowej wystawionej przez Zamawiającego.

## **§ 8**

### **Odstąpienie od umowy**

1. Zamawiający może rozwiązać umowę z winy Wykonawcy w każdym z niżej opisanych przypadków, jeżeli:
  - 1.1. Zostanie stwierdzone nienależyte wykonanie umowy;
  - 1.2. Zostanie stwierdzona nienależyta jakość posiłków dostarczonych przez Wykonawcę;
  - 1.3. Zostanie wszczęte postępowanie egzekucyjne przeciwko Wykonawcy, nastąpi otwarcie likwidacji Wykonawcy, wystąpią okoliczności uzasadniające złożenie wniosku o wszczęcie postępowania restrukturyzacyjnego lub postępowania upadłościowego wobec Wykonawcy, jeżeli ww. okoliczności wskazują w ocenie Zamawiającego na ryzyko opóźnień w wykonaniu umowy, względnie ryzyko niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.
2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i może zostać dokonane w terminie 30 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego informacji o przyczynie uzasadniającej odstąpienie.

## **§ 9**

### **Zmiany umowy**

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian do Umowy w następujących przypadkach:
  - 1.1. W zakresie zmiany wynagrodzenia wykonawcy, będzie możliwa w przypadku:
    - 1.1.1. Gdy konieczność zmiany w zakresie wysokości wynagrodzenia, związana jest ze zmianą wprost wynikającą z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, zmiana ta nie dotyczy wzrostu cen i rozliczeń wynikających z łączących Wykonawcę z innymi podmiotami zależności i rozliczeń finansowych.
    - 1.1.2. Zmiany obowiązującej stawki podatku VAT (jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana stawki dla usług objętych zamówieniem, a wykonawca zaoferował cenę uwzględniającą podatek VAT, wynagrodzenie brutto zostanie zmniejszone lub zwiększone o kwotę równą różnicy zmiany stawki podatku).
    - 1.1.3. Gdy konieczność zmiany, w tym zmiany zakresu przedmiotu zamówienia wraz ze skutkami wprowadzenia takiej zmiany, związana jest ze zmianą powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym prawa miejscowego, mających wpływ na realizację Umowy.

- 1.2. Zaistnienia siły wyższej (w szczególności powódź, pożar, ataki terrorystyczne, wojna) mającej wpływ na realizację Umowy. Nie uznaje się za siłę wyższą:
  - 1.2.1. Strajków w przedsiębiorstwach należących do stron oraz w przedsiębiorstwach, z którymi łączą strony Umowy lub z którymi strony zamierzały zawrzeć Umowy.
  - 1.2.2. Utraty lub wstrzymania zewnętrznych źródeł finansowania bądź pogorszenia stanu finansowego z innych przyczyn. W szczególności za siłę wyższą nie uważa się wstrzymania lub ograniczenia kredytu bądź gwarancji udzielonych przez instytucję finansową.
  - 1.2.3. Zmniejszenie podaży jakichkolwiek materiałów, wyrobów lub urządzeń koniecznych do realizacji przedmiotu Umowy.
  - 1.2.4. Trudności w zatrudnieniu pracowników o kwalifikacjach niezbędnych do realizacji przedmiotu Umowy.
  - 1.2.5. Wzrostu cen materiałów, wyrobów lub urządzeń niezbędnych do realizacji przedmiotu Umowy.
- 1.3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień zawartej Umowy do umowy w szczególności w przypadku podmiotów przy pomocy, których Wykonawca realizuje przedmiot Umowy.
2. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
3. Wnioski o wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy będą składane w terminie umożliwiającym przeprowadzenie procedury zatwierdzającej zmiany umowy, lecz nie później niż 7 dni przed upływem terminu zakończenia umowy.
4. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do umowy pod rygorem nieważności.

## § 10

### Postanowienia końcowe

1. Wykonawca oświadcza, że zachowa w tajemnicy wszelkie informacje dotyczące Zamawiającego, uzyskane w związku z wykonywaniem niniejszej umowy i zobowiązuje się uzyskać od swoich współpracowników pisemnych oświadczeń o zachowaniu poufności, bez ograniczenia w czasie, wszelkich informacji uzyskanych w związku lub przy okazji wykonywania umowy.
2. W przypadku powstania konieczności powierzenia lub przetwarzania danych osobowych, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE oraz ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r. (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) zasady powierzenia lub przetwarzania tych danych zostaną uregulowane odrębną nieodpłatną umową.
3. Ewentualne spory wynikłe w związku z wykonywaniem niniejszej umowy rozstrzygać będzie właściwy rzeczowo sąd powszechny o właściwości miejscowej dla Zamawiającego.
4. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mieć będą powszechnie obowiązujące przepisy prawa, a w szczególności Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo budowlane i ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
5. Powstałe spory strony poddawać będą rozstrzygnięciu sądów powszechnych właściwych dla siedziby Zamawiającego.
6. Niniejszą umowę sporządzono w 2-ch jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 egzemplarzu dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca