

UMOWA nr 6/2025

zawarta w dniu grudnia 2025 r. pomiędzy
Gminą Chorkówka, 38-458 Chorkówka 175, NIP 684-23-67-402 - Gminnym
Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Chorkówce, 38-458 Chorkówka 189, NIP
684-16-43-923
reprezentowanym przez Kierownika – Panią Katarzynę Ginalską na podstawie
pełnomocnictwa
zwanym dalej „Zamawiającym”.

a

.....
.....
reprezentowanym przez

.....
zwanym dalej „Wykonawcą”, wybranym w postępowaniu o udzielenie zamówienia
publicznego poniżej kwoty określonej w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września
2019 r. – Prawo zamówień publicznych, znak GOPS.261.6.2025
o następującej treści:

§ 1.

1. W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trybie udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej do 130.000 złotych netto Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usługi **„Zapewnienie ciepłego posiłku dla seniorów w ośrodku wsparcia – Dziennym Domu „Senior+” w Kopytowej w 2026 roku”** polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu dla około 30 seniorów gorących posiłków jednodaniowych, z zachowaniem warunków opisanych w zapytaniu ofertowym z dnia znak oraz ofercie Wykonawcy z dnia....., stanowiących integralną część Umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć gorący posiłek jednodaniowy składający się z drugiego dania dla seniorów uczęszczających do Dziennego Domu Senior+” w Kopytowej, zachowując nw. zasady:
 - a) 4 x w tygodniu drugie danie tj.:
 - ziemniaki, kasza, makaron lub ryż (min. 200 g),
 - mięso lub ryba (min. 100 g),
 - surówki, jarzyny (min. 150 g);
 - b) 1 x w tygodniu – danie jarskie (min. 450 g).
3. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz wykonane

zgodnie z wymaganiami dietetycznymi w szczególnych przypadkach zgłoszonych przez Zamawiającego.

4. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie jednego tygodnia.
5. Dostawa posiłku do Dziennego Domu ma być realizowana od poniedziałku do piątku w dni robocze w godzinach od 12.00 do 14.00 – szczegółowo ustalonych z pracownikiem Dziennego Domu „Senior+” w Kopytowej.
6. Dostawa musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę (nie niższą niż 80°C, a dla surówek temperatura powinna wynosić od 2°C do 8°C) oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno–higieniczne.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
8. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów).
9. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80, poz. 545).
10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego oraz do Dziennego Domu „Senior+” w Kopytowej najpóźniej ostatniego roboczego dnia tygodnia, jadłospis na kolejny tydzień, jadłospis winien być podpisany przez osobę będącą do tego upoważnioną.
11. Przewidywana średnia liczba posiłków wynosi około 30 dziennie. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia ilości wydawanych posiłków dziennie w zależności od potrzeb, jednakże zmiany te nie spowodują zmiany ceny jednostkowej. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.
12. Liczba seniorów korzystających z dożywiania w danym dniu może być weryfikowana telefonicznie przez pracownika Dziennego Domu „Senior+” w Kopytowej do godziny 10.00 każdego dnia.
13. Szacunkowa przewidywana liczba posiłków wynosi 7530 w okresie trwania zamówienia.
14. Strony ustalają, że określone w ust. 6 ilości przedmiotu umowy są wielkościami szacunkowymi i nie zobowiązują Zamawiającego do realizacji zamówienia w pełnych ilościach. W związku z tym Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia, w tym odszkodowawcze w stosunku do Zamawiającego w przypadku niezrealizowania zamówienia w ilościach określonych w ust. 6.
15. Liczba posiłków, o których mowa w ust. 6 może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu. Zaistnienie zmian w zakresie zwiększenia liczby posiłków objętych Przedmiotem Umowy wymaga ustalenia, czy dalsza realizacja

zamówienia wymaga zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.).

16. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
17. Liczba posiłków, o których mowa w ust. 6 jest wartością prognozowaną, ustaloną dla okresu obowiązywania umowy, może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia i nie może być podstawą do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do wysokości faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia.
18. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie przygotowane i dostarczone posiłki objęte przedmiotem Umowy.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z tym Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całej ceny, o której mowa w § 3. Wykonawca w takim przypadku nie będzie dochodził od Zamawiającego z tego tytułu żadnych roszczeń.

§ 2.

Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy jak również 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, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
- 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
- 4) 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 estetycznie przygotowane i podane).

§ 3.

1. Ustala się cenę jednego gorącego posiłku jednodaniowego w formie drugiego dania w wysokości:

netto (słownie:),

brutto (słownie:),
w tym podatek VAT.

2. W okresie trwania umowy cena nie ulega zmianie.
3. Strony ustalają szacunkową wartość przedmiotu zamówienia stanowiącą łączną cenę brutto posiłków stanowiących przedmiot zamówienia w okresie realizacji zamówienia **w wysokości** **zł (słownie:**
..... **złoty) netto,**
w tym podatek VAT - zgodnie z ofertą Wykonawcy, o której mowa w § 1;
4. Wykonawca oświadcza, że jest zwolnionym podatnikiem podatku od towarów i usług, uprawnionym do zwolnienia z ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 361 z późn. zm.) *
** zapis do zastosowania, gdy dotyczy Wykonawcy.*
5. Strony dopuszczają możliwość zmiany ilości posiłków objętych przedmiotem Umowy, o których mowa w § 1 na zasadach określonych w Umowie.
6. Wynagrodzenie, określone w ust. 1, pokrywa wszelkie należności dla Wykonawcy za wszystkie czynności niezbędne dla właściwego wykonania Umowy, w tym za realizację warunków i wytycznych Zamawiającego, odnoszących się do przedmiotu zamówienia i wyrażonych w formie pisemnej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej oraz obejmuje ryzyko Wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu Umowy.
7. Zapłata nastąpi za faktycznie zrealizowaną usługę. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie przygotowane, wydane, dostarczone posiłki dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Kopytowej.
8. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną przez Wykonawcę w ofercie z dnia

§ 4.

Umowa zawarta jest na czas określony tj. od dnia 02 stycznia 2026 roku do dnia 31 grudnia 2026 roku.

§ 5.

1. Faktury będą wystawiane przez Wykonawcę raz w miesiącu:
 - 1) w ostatnim dniu roboczym miesiąca, w którym jest realizowane zamówienie,
 - 2) w grudniu 2026 roku – ostatni dzień realizacji zamówienia.
2. Termin zapłaty za otrzymaną fakturę - 14 dni od daty dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT. Fakturę należy wystawić w następujący sposób:
Nabywca: Gmina Chorkówka, 38-458 Chorkówka 175, NIP 684-23-67-402,
Odbiorca: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chorkówce, 38-458 Chorkówka 189, NIP 684-16-43-923.
3. Zapłata zostanie dokonana przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
4. Zamawiający nie udziela zaliczek.

§ 6.

Wykonawca nie może powierzyć wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy podwykonawcom.

§ 7.

1. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niedotyczących Zamawiającego albo Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 4.000,00 zł (słownie: cztery tysiące złotych 00/100). Oświadczenie o odstąpieniu od umowy należy złożyć w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia uzasadniającego odstąpienie od umowy. Odstąpienie od umowy należy sporządzić na piśmie. Odstąpienie musi zawierać uzasadnienie.
2. W przypadku nie dostarczenia posiłków zgodnie z Przedmiotem Umowy w danym dniu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200 zł (słownie: dwieście złotych 00/100) - za brak dostawy posiłków.
3. Za każde inne naruszenie warunków niniejszej umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł (słownie: pięćset złotych 00/100), za każde naruszenie. Przed naliczeniem kary umownej Zamawiający wzywa Wykonawcę do zaniechania naruszeń w terminie 7 dni. Brak należytego wykonania wezwania uprawnia Zamawiającego do naliczenia kary umownej. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego „NA ZASADACH OGÓLNYCH”.
4. Postanowienia niniejszego paragrafu obowiązują strony również po rozwiązaniu, wygaśnięciu albo odstąpieniu od umowy.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego wynagrodzenia.

§ 8.

1. W przypadku naruszenia przez stronę postanowień niniejszej umowy, drugiej stronie przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo natychmiastowego rozwiązania umowy, w sytuacji gdy Wykonawca w sposób rażący naruszał będzie postanowienia umowy, po uprzednim przesłanym wezwaniu do zaniechania naruszeń wyznaczając Wykonawcy termin 3 dni.

§ 9.

Reklamacja

1. Posiłki stanowiące przedmiot zamówienia:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zapewnienia żywienia wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów

spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych m. in. zgodnie z zasadami określonym w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Zestawy cateringowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej,

2) muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywienia, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarno – epidemiologicznej dla żywienia zbiorowego,

3) mają być przygotowane w formie gorącego posiłku jednodaniowego składającego się z drugiego dania,

4) powinny uwzględniać powszechnie uznane preferencje pokarmowe dla osób starszych. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni roboczych) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

2. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie do 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura w chwili wydania posiłku powinna wynosić: zupy – 75°C, drugiego dania – 70°C, potraw na zimno- nie więcej niż 4°C.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli realizacji niniejszej umowy, w tym jakości posiłków objętych Przedmiotem Umowy – czynności kontrolne w powyższym zakresie wykonuje Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chorkówce.
4. W przypadku, gdy wyniki kontroli, o której mowa w ust. 3 wykażą nieprawidłowości w realizacji Umowy, Wykonawca zobowiązany jest do ich niezwłocznego usunięcia na swój koszt, nie później niż w terminie wskazanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chorkówce.
5. W przypadku, gdy Wykonawca nienależyście realizuje zobowiązania umowy, w tym w zakresie wymagań dotyczących posiłków objętych Przedmiotem umowy, Zamawiającemu przysługuje prawo do reklamacji.
6. W ramach reklamacji, o której mowa w ust. 5 Zamawiający:
 - 1) zawiadamia Wykonawcę w formie dokumentowej (np. forma pisemna, e-mail) o zgłoszeniu reklamacji, ze wskazaniem przyczyny reklamacji, uprawnień Zamawiającego opisanych w pkt 2),
 - 2) w ramach uprawnień reklamacyjnych Zamawiający ma prawo:
 - a) żądać ponownej niezwłocznej dostawy posiłków spełniających wymagania opisane w niniejszej umowie, w tym z prawem złożenia oświadczenia o obniżeniu ceny za wadliwie dostarczone posiłki,
 - b) obniżenia ceny za wadliwie dostarczone posiłki,
 - c) odstąpienie od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o nienależyтым wykonaniu umowy przez Wykonawcę.
7. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia reklamacji Zamawiającego w terminie od dnia jej otrzymania. W przypadku, gdy Wykonawca nie rozpatrzył

reklamacji Zamawiającego w określonym powyżej terminie, przyjmuje się, że Wykonawca w całości uwzględnił reklamację zgłoszoną przez Zamawiającego. Rozpatrzenie reklamacji Wykonawca zobowiązany jest przesłać na adres e-mail Zamawiającego

8. Reklamację Zamawiający ma prawo przesłać na adres Wykonawcy lub e-mail Wykonawcy Zawiadomienie o reklamacji wysłane na powyższe adresy uważa się za skutecznie doręczone.

§ 10.

1. W okresie realizacji Umowy strony zobowiązane są zawrzeć aneks do Umowy (najpóźniej do dnia 31 marca 2026 r.) w przedmiocie dostosowania zapisów postanowień Umowy do Krajowego Systemu e-Faktur, zwanym dalej KSeF, w tym w zakresie możliwości fakturowania elektronicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi KSeF, obowiązku Wykonawcy w przedmiocie korzystania z KSeF, w tym wystawiania faktur, korekt faktur za pośrednictwem Ksef, współpracy stron przy rozwiązywaniu problemów technicznych związanych z KSeF, uregulowania sytuacji awarii KSeF,
2. W przypadku braku zawarcia aneksu, o którym mowa w ust. 1 Zamawiający ma prawo rozwiązać niniejszą Umowę ze skutkiem natychmiastowym.

§ 11

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgody obu stron wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 13

Spory mogące wynikać ze stosunku objętego umową rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

Zamawiający

Wykonawca