

# UMOWA NR ...../2020

Zawarta w dniu ..... pomiędzy:

**Komendantem Wojewódzkim Policji w Gdańsku, ul. Okopowa 18, 80-819 Gdańsk,**  
reprezentowanym przez:

-insp. Roberta Sudenisa - Zastępcę Komendanta Wojewódzkiego Policji  
w Gdańsku

zwaną dalej **Zleceniodawcą**

a .....  
reprezentowaną przez :

1.....

2.....

zwaną dalej **Zleceniobiorcą.**

## § 1

Zleceniodawca zleca a Zleceniobiorca zobowiązuje się przygotować i wydać posiłki profilaktyczne dla uprawnionych pracowników Komendy Powiatowej Policji w ....., zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. *w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów.*

## § 2

1. Umowna wartość zamówienia brutto wynosi ....., w tym podatek VAT w wysokości 8%.
2. Za wykonaną usługę Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy za jeden posiłek profilaktyczny kwotę **12 zł**, do której zostanie doliczona marża w wysokości ..... % wskazanej powyżej kwoty. Cena brutto jednego posiłku stanowić będzie kwotę ..... zł + .....% = ..... zł.
3. Zapłata należnej kwoty nastąpi na konto Zleceniobiorcy w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury wystawionej przez Zleceniobiorcę po zakończeniu miesiąca kalendarzowego. Zleceniobiorca dołączy do faktury talony na posiłki profilaktyczne zrealizowane przez funkcjonariuszy.
4. Strony zgodnie postanawiają , że faktury będą wystawiane na Komendę Wojewódzką Policji w Gdańsku ul. Okopowa 15, 80-819 Gdańsk NIP 583-001-00-88, a przekazywane za pośrednictwem Komendy .....

## § 3

1. Zleceniobiorca będzie wydawał posiłki profilaktyczne na podstawie talonów numerycznych Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku, posiadających określenie ceny, datę wydania, podpis wydającego talon oraz pieczęć Komendy Powiatowej w .....
2. Wartość energetyczna 1 posiłku profilaktycznego będzie nie mniejsza niż 1000 kcal.

## § 4

1. Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku.
2. Miejsce wytworzenia żywności – (*adres*)

.....

## § 5

1. Posiłki powinny być przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych dobrej jakości, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarno – higienicznych oraz zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
2. Wartość energetyczna 1 posiłku profilaktycznego będzie nie mniejsza niż 1000 kcal.
3. Zleceniobiorca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych wynikających z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2012 r. Nr 136, poz. 914 t.j.).
4. Zleceniobiorca zobowiązany jest, aby osoby przygotowujące oraz dostarczające posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z Ustawą z dnia 05 grudnia 2008 r. o *zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (Dz.U. z 2013 r. poz. 947).
5. Zleceniobiorca musi posiadać procedury dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz umiejętności ich stosowania.
6. Zleceniobiorca musi posiadać aktualną decyzję zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie wyżywienia osób i do produkcji żywności wydanej przez właściwego terytorialnie Państwowego Inspektora Sanitarnego.

## § 6

1. W przypadku zmiany przepisów resortowych określających wielkość stawek wartości surowca użytego do przygotowania posiłków, Zleceniobiorca zostanie powiadomiony pisemnie przez Zleceniodawcę co nie wymaga sporządzenia aneksu do niniejszej umowy.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia , poza określonymi w pkt. 1, wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

## § 7

1. Kary umowne:
  - 1) Zleceniobiorca zobowiązuje się zapłacić Zleceniodawcy karę umowną tj. 10 % wartości umownej brutto, w razie odstąpienia przez Zleceniobiorcę od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Zleceniobiorca.
  - 2) Zleceniodawca ma prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy w przypadku 2-krotnego niedotrzymania terminu wykonania usługi (tj. 2 zamówienia jednorazowe posiłków) lub niewykonania przez niego usług zgodnych z umową, kara określona w pkt. 1.
2. W przypadku braku realizacji niniejszej umowy Zleceniodawca zapewni posiłki w innej placówce, a różnicą kosztów wynikającą z wysokości marży obciąży Zleceniobiorcę .

## § 8

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia ..... r.  
do ..... r.

## § 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory, które mogą wynikać z tytułu zawarcia umowy strony poddadzą pod rozstrzygnięcie właściwemu rzeczowo Sądowi Powszechnemu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 dla Zleceniodawcy.

**Zleceniodawca**

**Zleceniobiorca**