

UMOWA Nr /2017

zawarta w w dniur. pomiędzy:

Nabywca: Powiat Gorzowski ul. Pankiewicza 5-7 66-400 Gorzów Wlkp. NIP 599-27-75-852,

Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej „Dom Seniora” w Kostrzynie nad Odrą, 66-470 Kostrzyn nad Odrą ul. Narutowicza 4 a, reprezentowanym przez:

1.,

2.

zwanym w treści umowy Zamawiającym

a

.....reprezentujący

Firmę.....

z siedzibą.....,posiadającym NIP..... oraz

REGON..... zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie przetargu nieograniczonego, została zawarta umowa następującej treści:

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostawy wraz z wniesieniem posiłków składających się z śniadań, obiadów dwudaniowych oraz kolacji w ilości średnio 58 posiłków dziennie do Domu Pomocy Społecznej „Dom Seniora” w Kostrzynie nad Odrą przy ul. Narutowicza 4 a , na warunkach określonych w niniejszej umowie.

2. Wykonawca dostarczać będzie posiłki codziennie od poniedziałku do niedzieli w następujących godzinach:

a) **Śniadanie 7:30 do 8:00**

b) **Obiad 13:30 do 14:00,**

c) **Kolacja 17:30 do 18:00.**

3. Zamawiający zastrzega sobie, aby w/w posiłki nie były przywożone w jednym transporcie (obiad+ kolacja).

4. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta lekkostrawna,
- c) dieta cukrzycowa,
- d) dieta o zmiennej konsystencji np. miksy, kleik na żądanie Zamawiającego,
- e) dieta uzależniona od stanu zdrowia podopiecznych oraz zaleceń lekarza,
- f) dieta bezsolna,
- g) dieta bezsolna z ograniczeniem tłuszczu,
- h) dieta bezmleczna.

5. Dla wszystkich mieszkańców dostarczany będzie dodatek w postaci owocu lub jogurtu na przemian 58 szt.

6. Diety cukrzycowe otrzymają 5 posiłków (drugie śniadanie + podwieczorek).

7. Przygotowane i wydzielone posiłki dla odpowiedniej ilości mieszkańców w naczyniach jednorazowych zabezpieczone w termicznych opakowaniach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami.

8. Zamawiający wymaga, aby surowe warzywa i owoce, które są surowcami do przygotowania potraw powinny być dokładnie myte w wodzie przed połączeniem ich z innymi składnikami posiłku.

9. Liczba dostarczanych codziennie śniadań, obiadów dwudaniowych i kolacji dziennie wynosi 58 porcji.

10. Dla diet bezmlecznych powinny być podawane zamienniki.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia na posiłki z uwagi na zmianę liczby mieszkańców korzystających, co nie skutkuje powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety będzie zgłaszana telefonicznie przez Zamawiającego na bieżąco (śniadanie, obiad, kolacja)..

Posiłki, o których mowa w ust. 1 stanowią:

A śniadanie składające się z:

- 1) zupy mlecznej – 500 ml na osobę, dla diet bez mlecznych powinny być podawane zamienniki,
- 2) chleba (w tym chleba razowego, pszennego) – 150 g na osobę + 1 bułka,
- 3) masła – 15g na osobę,(osobno zapakowane)
- 4) wędliny w plastrach lub na ciepło w całości – 100 g na osobę,
lub sera (wszystkie rodzaje) – 100 g na osobę, dla diet bezmlecznych powinny być podawane zamienniki, lub pasztetu – 100 g na osobę,

- 5) lub jaj gotowanych – 2 sztuki na osobę, dla diet bez mlecznych powinny być podawane zamienniki,
- 6) dżem- 100 g na osobę,
- 7) warzyw Ogórka, pomidora, sałaty – dodatek do śniadania,
- 8) herbaty – 58 saszetek,
- 9) cytryna- 58 plasterków,

B. obiadu dwudaniowego składającego się z:

- 1) zupy w ilości 450 ml - podprawianej nisko tłuszczową śmietaną albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką,
- 2) drugiego dania składającego się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane) w postaci:
 - a) ziemniaków (kaszy, ryżu, makaronu) w ilości 250g; mięsa w ilości 100 g/bez kości, 120 g/ z kością- waga mięsa po przetworzeniu; lub gulasz- 150g, i surówki 150 g , Zamawiający zaleca stosowanie surówek - warzyw gotowanych lub parzonych , Zamawiający zaleca stosowanie do surówek warzyw miękkich, sosu dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, (kaszy, ryżu) lub
 - b) potrawy typu: fasolka po bretońsku, bigos, łazanki, pierogi, krokiety, gołąbki itp. w ilości 300 g,

C. Kolacji, składającej się z:

- 1) herbata – 58 saszetek,
- 2) pieczywa różnego – 150 g na osobę,
- 3) masła – 15g na osobę (osobno zapakowane),
- 4) nabiału lub dodatku z białka zwierzęcego – 150g na osobę,
- 5) lub potrawy z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,
- 6) składnika warzywnego,
- 7) cytryna- 58 plasterków.

12. W każdym miesiącu wykonywania umowy Wykonawca przygotowuje:

- 1) 3 obiady rybne,
- 2) 4 obiady półmięsne (bigos, pierogi, krokiety itp.)
- 3) 3 obiady bezmięsne,
- 4) 10 obiadów mięsnych.

13. Dodatkowo dwa razy w tygodniu (poniedziałek, czwartek) należy dostarczyć produkty tj. (mięsne, nabiał różnego rodzaju, dżemy itp.) z których mieszkańcy będą korzystać między posiłkami.

- 14.** Wykonawca ma obowiązek dostarczyć na początku każdego miesiąca cukier i słodziki (dla diet cukrzycowych) dla wszystkich mieszkańców ogółem 58 szt.
- 15.** W przypadku imprez okolicznościowych Wykonawca dostarczać będzie przygotowane posiłki w określonym przez Zamawiającego czasie i w określonym przez Zamawiającego sposób. O przesunięciu czasu przywożonego posiłku Zamawiający będzie zobowiązany powiadomić Wykonawcę z dobowym wyprzedzeniem.
- 16.** Zamawiający wymaga podawania w niedzielę do obiadu porcji ciasta.
- 17.** Śniadania codziennie powinny składać się z zupy mlecznej i wydzielonego posiłku w jednorazowym naczyniu dla 58 osób,
- 18.** Kolacja powinna składać się z gotowych produktów, co najmniej raz w tygodniu musi być przygotowana na ciepło. Każdy mieszkaniec powinien mieć przygotowaną kolację na osobnych tackach.
- 19.** Przy realizacji niniejszego zamówienia Wykonawca stosuje wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, o których mowa w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.
- 20.** Wykonawca przygotowuje posiłki, które muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kontem żywieniowej grupy wiekowej, z wykorzystywaniem produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno- organizacyjnych dostarczanych posiłków.
- 21.** W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględnia pory roku, tak aby posiłki wysoko energetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
- 22.** Wykonawca przygotowuje posiłki codziennie w dniu ich dostawy ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości (nie mrożonych).
- 23.** Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw.
- 24.** Wykonawca zobowiązuje się również do przygotowania dodatkowych posiłków na specjalne zamówienia Zamawiającego.

§2

- 1.** Wykonawca w ramach niniejszej umowy zapewnia:
 - 1)** przechowywanie prób żywności - posiłków zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa,
 - 2)** przewożenie śniadań, obiadów i kolacji w naczyniach jednorazowych i dodatkowo zabezpieczonych przed wylaniem w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a)** dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, temp. nie niższa niż 75⁰C,
 - b)** II danie temp. nie niższa niż 65⁰C,

c) surówki, sałatki od 4 do 10⁰ C.

3) przestrzeganie zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie tj. produkcji, wydawania oraz transportu posiłków zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015r. poz. 594 z póź.zm).

4) przewożenie posiłków środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym przez Powiatową Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, a osoby wykonujące przedmiot zamówienia zobowiązane są do posiadania aktualnej książeczki sanitarno-epidemiologicznej.

5) w razie potrzeby odbiór i utylizacja odpadów.

2. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia i utrzymywania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej prowadzonej działalności gospodarczej oraz ubezpieczenia OC w zakresie wykonywanej działalności na sumę nie mniejszą niż 100.000zł (sto tysięcy złotych).

3. Kuchnia Wykonawcy znajduje się w miejscowości
.....ul.....województwonr kodu
pocztowego.....

§ 3

1. Zamawiający składa zapotrzebowanie na posiłki telefonicznie (nr telefonu) od godz. 7.00 do godz.16.00 lub za pośrednictwem e-maila, w dniu poprzedzającym odbiór posiłków.

2. Wynagrodzenie Wykonawcy za przygotowanie oraz dostarczenie jednego całodziennego wyżywienia mieszkańca Domu ustala się na kwotę:

- netto(słownie:.....).
- brutto (słownie.....).

3. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonania niniejszej umowy wypłacane będzie miesięcznie na podstawie przedłożonej faktury zawierającej informację o ilości wydanych całodziennych posiłków .

4. Zapłata wynagrodzenia dla Wykonawcy nastąpi w ciągu **21 dni** od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury.

5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia faktury Zamawiającego.

§ 4

1. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony za 10-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji Dyrektorowi Domu, Kierownikowi Działu Medyczno - Rehabilitacyjnego i pracownikowi wyznaczonemu do tego celu przez Zamawiającego, działającego przy współudziale samorządu

mieszkańców. Zamawiający bez uzgodnienia nie wyraża zgody na dokonywanie zmian w jadłospisie.

2. Jadłospisy należy przysyłać na adres poczty elektronicznej: **aspirant.domseniora@wp.pl** .
3. Zatwierdzony przez Zamawiającego w formie pisemnej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres mailowy..... jadłospis stanowi podstawę do realizacji przedmiotu umowy.
4. Zamawiający ma prawo dokonywać korekt w jadłospisie.
5. Posiłki śniadaniowe, obiadowe i kolacje w przeciągu jednej dekady w miesiącu nie mogą się powtarzać.
6. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać codziennie wraz z dostarczonym posiłkiem specyfikację wg ilości wydanych posiłków i ich gramaturę.

§5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili wykonywania umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli wykonywania umowy łącznie z procesem przygotowywania posiłków w kuchni Wykonawcy na każde żądanie i w każdej chwili.
3. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli, o której mowa w ust. 1 i 2.
4. Kontrola będzie obejmować między innymi:
 - 1) ocenę higieny kuchni, środka transportu, opakowań, termosów,
 - 2) ocenę higieny kierowcy,
 - 3) ocenę organoleptyczną posiłków,
 - 4) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
 - 5) sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
 - 6) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego,
 - 7) Zamawiający dokonuje przeliczenia posiłków przywiezionych przez Wykonawcę w jego obecności, wpisuje liczbę przywiezionych posiłków do rejestru z pisemnym potwierdzeniem Zamawiającego i Wykonawcy.
5. Z przeprowadzonej kontroli będzie sporządzony protokół, pracownik Zamawiającego i pracownik Wykonawcy zobowiązani będą do podpisania sporządzonego protokołu. Po jednym egzemplarzu dla Zamawiającego i Wykonawcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej oraz do transportu posiłków w ramach niniejszej umowy.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo wstępu do miejsca wykonywania zamówienia w celu weryfikacji rzeczywistego udziału osób zatrudnionych przy wykonywaniu zamówienia.

§6

1. Wykonawca wyznacza panią/pana odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy nr telefonu upoważnioną do składania oświadczeń woli Zamawiającemu w związku z wykonywaniem niniejszej umowy .
2. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszej umowy muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane zgodnie z przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
3. Osoby, które zatrudnia Wykonawca w zakresie dostarczania posiłków zobowiązane są do posiadania imiennych identyfikatorów, ubrań ochronnych oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

§7

1. Obowiązującą formą odszkodowania uzgodnioną między Stronami będą kary umowne.
2. Zamawiający może obciążyć **Wykonawcę** karami umownymi w następujących przypadkach:
 - 1) za nie dostarczenie podopiecznemu posiłków z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 3 umowy, za każdy dzień naruszenia,
 - 2) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 3 umowy,
 - 3) za nienależyte wykonywanie przedmiotu umowy, a w szczególności: wykonywanie, przechowywanie, transport posiłków niezgodnie z umową- t.j., np. posiłków niesmacznych, nieświeżych, o niższej gramaturze, z produktów mrożonych, bądź innych substancji wyłączonych w umowie, otrzymanie przez Zamawiającego co najmniej trzykrotnych skarg od podopiecznych w zakresie jakości (świeżości, smaku, odpowiedniej temperatury posiłków), wykonywanie, transport posiłków bez zachowania wymogów higieniczno-sanitarnych, dostarczanie posiłków osobom nie będącym podopiecznym lub do miejsc nie będących miejscem zamieszkania podopiecznych etc., zastrzeżeniem § 9, w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 3 umowy, za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy;
 - 4) za dopuszczenie przez Wykonawcę do wykonywania usług przez osoby nie spełniające wymagań, o których mowa w umowie, w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 3 umowy ;
 - 5) za nie wykonanie przez Wykonawcę obowiązku, o którym mowa w § 7 ust. 1 w wysokości 200 zł,(dwieście złotych) za każdy dzień opóźnienia, z zastrzeżeniem § 9 ;

6) za nie wykonanie przez Wykonawcę obowiązku, o którym mowa w § 7 ust. 2 ,4, 6,7 umowy w wysokości 100zł (sto złotych), za każdy dzień opóźnienia, z zastrzeżeniem § 9.

3. Wykonawca może obciążyć Zamawiającego karą umowną z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 20% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 3 umowy, za wyjątkiem odstąpienia od umowy na podstawie art. 145 Prawa zamówień publicznych.

4. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości poniesionej szkody.

§ 8

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:

1) jeżeli Wykonawca nie rozpoczął wydawania posiłków bez uzasadnionych przyczyn i nie kontynuuje ich pomimo wezwania go na piśmie w terminie trzech dni od daty otrzymania wezwania,

2) jeżeli Wykonawca bez uzasadnionej przyczyny przerwał realizację wydawania posiłków i przerwa ta trwa dłużej niż trzy kolejne dni,

3) w przypadku co najmniej trzykrotnego stwierdzenia naruszenia, o którym mowa w § 8 ust. 2 pkt. 3 lub pkt 4 umowy ,

4) w przypadku niewykonania przez Wykonawcę zobowiązania, o którym mowa w § 7 ust. 1 umowy w ciągu miesiąca od zawarcia niniejszej umowy,

5) w przypadku niewykonania przez Wykonawcę zobowiązania, o którym mowa w § 7 ust. 2 w ciągu miesiąca od upływu terminu wskazanego w tym zapisie umownym,

6) w przypadku niewykonania przez Wykonawcę zobowiązania, o którym mowa w § 7 ust. 7 w ciągu miesiąca od rozwiązania lub wygaśnięcia stosunku pracy .

7) w przypadku naruszenia przez Wykonawcę obowiązku, o którym mowa w §2 ust. 1 pkt 6 umowy .

2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy w szczególności jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, mimo odrębnego, dodatkowego wezwania złożonego na piśmie przez Wykonawcę,- w terminie 1 miesiąca od dnia jego doręczenia Zamawiającemu.

3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej, pod rygorem nieważności w terminie 30 dni od dnia zaistnienia przesłanki do odstąpienia, o której mowa w ust. 1 i 2 i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 9

W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się odpowiednio przepisy:

- kodeksu cywilnego

- ustawy prawo zamówień publicznych.

§ 10

1. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia istotnych zmian do zawartej umowy, zgodnie z art. 144 ust.1 ustawy P.z.p. w stosunku do treści oferty. Wszelkie zmiany wymagają zgody obu stron i formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Warunki zmiany:

3.2.i.1.a) Korzystne dla Zamawiającego w tym, niższa cena udzielonego zamówienia wynikającą z treści oferty bądź szerszy zakres zobowiązania wykonawcy,

3.2.i.1.b) Ograniczenia zakresu rzeczowego zamówienia na etapie realizacji umowy,

3.2i.1.c) Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie , której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie: komparycji, literówek, systematyki umowy, podstawy prawnej aktów prawnych przywoływanych w umowie, terminu realizacji umowy, zasad realizacji umowy, warunków płatności oraz określa następujące warunki takiej zmiany: zmiana wymaga wniosku w formie pisemnej zawierającego uzasadnienie, za porozumieniem stron w stosowanym aneksie, zmiany korzystne dla Zamawiającego.

3.2i.1.d) zmiana w strukturze organizacyjnej Zamawiającego lub Wykonawcy, dotyczące określonych w umowie nazw, adresów, podległości, rachunków bankowych, Strony niezwłocznie informują pisemnie o tych zmianach, taka zmiana wymaga formy pisemnej w postaci aneksu.

3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług. Zmiana wymaga zawarcia aneksu do umowy.

§ 11

Ewentualne spory Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądów właściwych dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

1. Umowa zostaje zawarta na okres **od 01 stycznia 2018r. do 31 grudnia 2018 r.**

2. W przypadku wyczerpania środków finansowych przewidzianych na realizację powyższego zamówienia przed zakończeniem zamówienia, umowa ulega rozwiązaniu.

3. O wygaśnięciu umowy z przyczyn podanych w ust.2 Zamawiający zawiadomi Wykonawcę z dwutygodniowym wyprzedzeniem.

4. W przypadku nie wykorzystania środków, o których mowa w § 3 ust.3 umowy do dnia **31 grudnia 2018 r.** Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

§ 13

Umowę niniejszą sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 egzemplarz dla Zamawiającego 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawcy

1. Załącznik polisa od odpowiedzialności cywilnej
2. Oferta wraz z załącznikami.