

**UMOWA Nr ...../2021 r**

**na przygotowanie i dostawę gorących obiadów dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie w 2022 r.**

zawarta w dniu ..... 2021 r. pomiędzy:

**Nabywcą:** Powiat Międzyrzecki, ul. Przemysłowa 2, 66-300 Międzyrzecz

NIP 596-15-43-170

**Odbiorcą:** Dom Pomocy Społecznej w Skwierzynie, ul. Przemysłowa 42, 66-440 Skwierzyna

zwanym dalej **Zamawiającym** reprezentowanym przez:

Dyrektor – **Agnieszka Błajet**

a **Wykonawcą**

.....

Strony zawierają niniejszą umowę po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania cenowo-ofertowego, zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publicznych obowiązującym w Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130.000 zł.

§ 1

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest usługa polegająca na przygotowaniu, dostawie gorących obiadów do Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie w okresie od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r. z uwzględnieniem diet takich jak: cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna dla szacunkowo 45 mieszkańców na zasadach określonych w zapytaniu cenowo-ofertowym z dnia 25.10.2021 r. oraz ofercie Wykonawcy z dnia ..... 2021 r., które stanowią integralną część umowy.

2. Wykonawca odpowiedzialny jest za przygotowanie i dostawę do siedziby Zamawiającego gorących obiadów w skład których wchodzi dwa dania, tj. zupa, danie główne oraz surówka/owoc i napój. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w jadłospisie 10-dniowym: 7 razy danie główne zawierające pełnowartościowe białko zwierzęce, 2 razy danie główne zawierające pełnowartościowe białko roślinne oraz 1 raz danie główne rybne.

3. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia wymagane z mocy prawa do wykonania przedmiotu umowy.

## § 2

### Warunki realizacji umowy

Transport posiłków do DPS (w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach należących do Wykonawcy); dostarczanie posiłków do stołówki DPS i odbiór termosów (mycie termosów i pojemników poza siedzibą Zamawiającego). Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie 46 obiadów.

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia zamówień uzupełniających polegających na przygotowaniu i dostawie dodatkowych gorących obiadów dla mieszkańców i pracowników Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie po cenie jednostkowej za jeden obiad dla jednego mieszkańca, o której mowa w treści złożonej przez Wykonawcę oferty.

1. Kaloryczność posiłku - nie niższa od 900 kcal dziennie (w zależności od rodzaju diety).
2. Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami pod względem ilościowym i jakościowym, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami /DZ.U.2006 nr 171 poz.1225/
3. Zamawiający wymaga aby codzienne obiady składały się z dwóch dań, tj. zupy, dania głównego oraz surówki/owocu i napoju.
4. Zamawiający wymaga aby w jadłospisie 10-dniowym uwzględnić:
  - 7 razy danie główne zawierające pełnowartościowe białko zwierzęce
  - 2 razy danie główne zawierające pełnowartościowe białko roślinne
  - 1 raz danie główne rybne.
5. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
6. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów.
7. Obiady muszą być dostarczane do siedziby Zamawiającego:
  - w poniedziałek, wtorek, środę, czwartek i piątek w godz. 13:00 do 14:00,
  - w sobotę, niedzielę i święta w godz. 12:00 do 13:00.
8. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności, zgodnie z obowiązującymi normami w zakładach żywienia zbiorowego oraz uwzględniać potrzeby żywieniowe osób przebywających w placówce z uwzględnieniem diet.

Gramatura posiłków powinna mieć zachowane podstawowe standardy:

1. zupa – 500g/os

2. danie główne (przykłady):

- ziemniaki (ryż, kasza, makaron) – 220g/os.

porcja wieprzowiny, drobiu bez kości gramatura (bez panierki) po obróbce termicznej – 100g/os.

lub porcja drobiu z kością, gramatura po obróbce termicznej -150g/os.

lub porcja ryby gramatura fileta (bez panierki) po obróbce termicznej – 100 g

lub śledzia w sosie śmietanowym z warzywami – gramatura czystego śledzia min. 150 g – 100g/os.

lub: naleśniki, pierogi, placki, kluski, pyzy – 350g/os.

3. surówka/ owoc – 120g/os.

4. kompot – 200ml/os

9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbek każdej składowej części potrawy, które pobierane będą po porcjowaniu i przechowywane u Zamawiającego na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego /Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545./ Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę obiadu .

10. Jadłospis powinien być przygotowany i podpisany przez Wykonawcę i dietetyka w cyklu dekadowym z podaniem gramatury oraz przedstawiony do zaakceptowania kierownikowi Zamawiającego lub osoby przez nią upoważnionej na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji.

11. W sytuacjach nagłych niemożliwych do przewidzenia wcześniej odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

12. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna w zależności od ilości mieszkańców.

13. Przygotowane posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą powtarzać się w ciągu jednej dekady miesiąca z uwzględnieniem sezonowości i tradycji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Sylwestra, Nowego Roku (potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej).

14. Kuchnia główna, w której będą przygotowywane posiłki, musi posiadać stosowne zezwolenia na wywóz posiłków na zewnątrz wydaną przez właściwy terenowy organ inspekcji sanitarnej.

15. Środki transportu, którymi będą transportowane posiłki, muszą być dostosowane do przewozu żywności, posiadać zezwolenie SANEPID-u na przewóz posiłków spożywczych. Pojemniki transportowe muszą posiadać stosowne atesty oraz zapewniać utrzymanie właściwej temperatury w czasie transportu.

16. Za sposób i jakość przygotowanych posiłków oraz dostarczenie ich do siedziby Zamawiającego odpowiada Wykonawca.

**17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli gramatury, jakości, kaloryczności, walorów smakowych posiłków, godzin dostarczania oraz zgodności posiłków z jadłospisem.**

18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonaniem usług będących przedmiotem umowy.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości posiłków. O dokładnej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej do godz. 9:00 w dniu, którego zamówienie dotyczy, z podaniem informacji o ilości obiadów. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia, w ramach ilości posiłków zapotrzebowanych na dany dzień, posiłków dla osób z dietą cukrzycową, wątrobową, lekkostrawną. O dokładnej ilości obiadów dla osób z dietą cukrzycową, wątrobową, lekkostrawną Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej do godz. 9:00 w dniu, którego zamówienie dotyczy.

20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z posiłku. O terminie zamawiający powiadomi najpóźniej trzy dni przed planowaną datą rezygnacji.

### § 3

#### **Zasady rozliczeń**

1. Koszt wyżywienia jednej osoby dziennie ustala się na kwotę:

..... zł. w tym podatek VAT w wysokości zgodnej z obowiązującymi przepisami.

2 Wynagrodzenie określone w ust. 1 nie podlega zmianie przez okres obowiązywania umowy.

3. Obciążenie Zamawiającego kosztami świadczonej usługi dokonane zostanie na podstawie ilości wydanych posiłków w danym miesiącu.

Zapłata wynagrodzenia nastąpi po skontrolowaniu i zatwierdzeniu rozliczenia za wykonane usługi, przelewem na konto Wykonawcy, w terminie 14 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury/ rachunku.

### § 4

#### **Termin realizacji umowy**

1. Umowę zawiera się na okres: od dnia **01 .01. 2022 r. do dnia 31.12.2022 r.**

## § 5

### **Kary umowne**

1. W przypadku zaprzestania wykonywania umowy z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10.000,00 zł (słownie dziesięć tysięcy złotych)
2. W przypadku stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień zawartych w § 2 ust 9 niniejszej umowy zapłaci on każdorazowo karę umowną w wysokości 500 zł (pięćset złotych).
3. W przypadku stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę innych postanowień niniejszej umowy zapłaci każdorazowo karę umowną w wysokości 100 zł (sto złotych).
4. Zastrzeżenie kar umownych nie wyłącza możliwości dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego.
5. W przypadku nie dostarczenia posiłków, nie dostarczenia posiłków o umówionej godzinie lub dostarczenia posiłków w ilości mniejszej od zamówionej Zamawiający ma prawo zakupić posiłek u innego dowolnego kontrahenta, a kosztami zakupu w całości obciążyć Wykonawcę w oparciu o rachunek, przy czym w takim przypadku wysokość kosztów zakupionych posiłków może być dowolna, tzn. może przekraczać ceny ustalone w §3 ust.1

## § 6

### **Rozwiązanie umowy**

1. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w przypadku:
  - a) Negatywnej opinii Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej dotyczącej spełniania przez Wykonawcę wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji żywności i transportu żywności,
  - b) Upadłości lub likwidacji Wykonawcy,
  - c) Zajęcia majątku Wykonawcy,
  - d) Gdy Wykonawca nie rozpoczął dostarczania obiadów lub ich nie kontynuuje, pomimo wezwania ze strony Zamawiającego złożonego Wykonawcy na piśmie,
  - e) Gdy Wykonawca nienależycie wykonuje umowę w przypadku trzykrotnego pisemnego wezwania przez Zamawiającego do należytego wykonywania postanowień umowy.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy, gdy wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 7

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca nie może powierzyć wykonywania umowy innym osobom ani przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy w całości lub części.
3. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego zbyć wierzytelności z niniejszej umowy.
4. Spory mogące wyniknąć z umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
5. W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeks Cywilny.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**