

U M O W A nr ZP.271.....

Zawarta w dniu r. pomiędzy Gminą Miejską Starogard Gdański, ul. Gdańska 6, 83-200 Starogard Gdański, NIP: 5922045396; REGON: 191675652, reprezentowaną przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim, al. Jana Pawła II 6 w Starogardzie Gdańskim, w imieniu którego działa Anna Drężek – Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim na podstawie Zarządzenia Nr 203/04/2022 Prezydenta Miasta Starogard Gdański z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie udzielenia pełnomocnictwa Dyrektorowi Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, zwaną w dalszej treści umowy „Zamawiającym”.

A

.....
zwanego dalej „Wykonawcą”.

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa „Przygotowania i dostarczenia posiłków do Dziennego Domu „Senior+” przy ul. Hallera 19 w Starogardzie Gdańskim”, od 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r. z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych.
2. Zamawiający planuje zapotrzebowanie na około **35 obiadów** dziennie.
3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości obiadów danego dnia w zależności od potrzeb.
4. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
5. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
6. Godziny oraz sposób dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Zamawiającym. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia Dziennego Domu „Senior+”, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do Dziennego Domu „Senior +” realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu z wykazem alergenów w potrawach. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
2. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
4. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
5. Posiłki powinny mieć formę jednodaniowego ciepłego obiadu serwowanego na przemian w następujący sposób:
 - a. trzy razy w tygodniu pierwsze danie (poniedziałek, środa, piątek);
 - b. dwa razy w tygodniu drugie danie (wtorek, czwartek);
6. Przez jeden posiłek dla podopiecznych Dziennego Domu „Senior+”, Zamawiający rozumie:
 - a. pierwsze danie: zupę bez wkładki mięsnej, ugotowaną na mięsie, w ilości 400 - 450 ml (np. jarzynową, barszcz ukraiński, ogórkową, pomidorową zaprawioną śmietaną lub jogurtem naturalnym, grochową z połówek grochu, krupnik, zupę krem z dyni) + 1 bułkę pszenną lub pszenno – żytnią;
 - b. drugie danie składające się z:

- mięsa lub ryby o gramaturze nie mniej, niż 150 g. np. gulaszu, potrawki z kurczaka, klopsików, kotleta schabowego, kotleta z piersi z kurczaka, ryby w panierce lub bez panierki, ryby w sosie, sztuki mięsa w sosie;
- dodatków do mięsa w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu, klusek o gramaturze nie mniejszej, niż 150 g.,
- dodatków w postaci surówki o gramaturze nie mniejszej, niż 50 g.,
- jeden raz w miesiącu drugie danie mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki z serem lub krokiety w ilości nie mniejszej, niż 400 g.

7. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- b. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- c. do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz;
- d. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.

§ 3

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
5. Dostarczenie posiłków powinno odbywać się w termosach zapewniających właściwą temperaturę i jakość przewożonych potraw oraz za pomocą środków transportu przystosowanych do przewozu żywności.
6. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.

§ 4

1. Wykonawca nie ma prawa zlecenia wykonywania przedmiotu umowy osobom trzecim.
2. Naruszenie obowiązku, o którym mowa w ust. 1 skutkuje natychmiastowym rozwiązaniem umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Wykonawca wyraża zgodę na niezapowiedziane kontrole przez Zamawiającego dotyczące jakości, wagi i ilości przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków.

§ 5

1. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie.

3. W razie nienależycie wykonanej usługi Wykonawca zobowiązuje się przyjąć i uwzględnić reklamacje najpóźniej następnego dnia.

§ 6

1. Jednostkowy koszt posiłku ustala się:
 - a) za pierwsze danie na kwotę..... złotych brutto (słownie: złotych brutto);
 - b) za drugie danie na kwotę złotych brutto (słownie: złotych brutto).
2. Na koszt posiłku składają się:
 - 1) przygotowanie posiłku;
 - 2) dowóz do placówki;
 - 3) zabezpieczenie próbek do badań SANEPIDU wymaganych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).
3. W okresie trwania niniejszej umowy cena posiłku nie może ulec zmianie.
4. Zamawiający za przygotowane i dostarczone posiłki płacić będzie Wykonawcy w okresach miesięcznych po przedłożeniu faktury, na której, oprócz Wykonawcy, muszą pojawić się następujące dane:

Nabywca:
Gmina Miejska Starogard Gdański
ul. Gdańska 6
83-200 Starogard Gdański
NIP 5922045396

Odbiorca:
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
al. Jana Pawła II 6
83-200 Starogard Gdański
5. Należność będzie płatna w formie przelewu na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie do 14 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

§ 7

1. Kary umowne będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) Wykonawca zapłaci karę umowną:
 - a) za nieterminowe wykonanie dostaw określonych w § 1 ust.1 umowy w wysokości 100,00 złotych za każdy dzień niezrealizowania przedmiotu umowy;
 - b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych (pod względem gramatury bądź przydatności do spożycia) w wysokości 200,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy;
 - c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 2.000,00 złotych.
2. Strony dopuszczają możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 8

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej p/r nieważności.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, a ewentualne spory między stronami będą rozstrzygane przez Sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 10

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

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY: