

UMOWA NR

Zawarta w dniu roku w Zaborze pomiędzy:

1.
.....
reprezentowany przez:
Dyrektora Ośrodka –
zwanym dalej „Zamawiającym”
a
2.
.....
reprezentowany przez:
.....
zwanym dalej „Wykonawcą”.

Umowa o poniższej treści, zwana dalej „Umową”, została zawarta w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Zamawiającego w trybie podstawowym, w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm., dalej jako „ustawa Pzp”) na Świadczenie usług cateringowych.

§ 1.

Przedmiotem umowy jest wytwarzanie i dostawa całodziennego posiłku dla wychowanków Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Zaborze w liczbie 36 dniennie.

§ 2.

1. Przez posiłek, o którym mowa w § 1 rozumie się:
 - a. **Śniadanie: potrawy mleczne, płatki śniadaniowe różnego rodzaju, kakao – co najmniej 0,4 l na jedną osobę, wędlina wysokiej jakości, ser, paszтет z dodatkiem warzyw (pomidor, ogórek, sałata itp.), miód i masło czekoladowe, parówki (90% mięsa), jajecznicę, herbatę z cytryną lub owocową, sok, pieczywo.**
 - b. **II śniadanie: kanapki, tosty, ciasto, deser mleczny, jogurt owocowy, ciastka deserowe, wafelki, biszkopty, owoce i warzywa do każdego II śniadania, herbata z cytryną lub owocowa, kakao, sok.**
 - c. **Obiad: zupy co najmniej 0,5 litra na jedną osobę (np. rosół z makaronem, ryżem, laną kluską, pomidorową z ryżem, makaronem, z laną kluską, grzankami, ogórkowa, dyniowa, kapuśniak ze świeżej lub kiszanej kapusty, ziemniaczana, krupnik, żur oraz zupy warzywne) ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana, kasza pęczak, itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, indyk gotowany, mięso z szynki, kotlet schabowy, bitki ze schabu, filet drobiowy, kurczak gotowany, gulasz, gołąbki z mięsem i ryżem, makaron ryżowy, makaron razowy, ryż brązowy, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką, jajko gotowane itp. i surówka, ryba i surówka, ryba po grecku z warzywami, pulpety z łopatki, gotowane dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, cukrem lub dżemem, knedle, pyzy drożdżowe, makaron z serem, kluski leniwe, kluski łyżką kładzione z cebulką kopytka i surówka, szpinak,**

bukiet warzyw gotowanych, surówka np. z kiszonej kapusty, napoje – kompot, chleb

- d. Kolacja: wędlina wysokiej jakości, ser, paszтет z dodatkiem warzyw (pomidor, ogórek, sałata itp.), pasty warzywne, parówki (90% mięsa), jajecznicę, herbatę z cytryną lub owocową.**
 - e. Do śniadania i kolacji musi być dołączone urozmaicone pieczywo , tj. bułka o wadze co najmniej 0,06 kg oraz chleb o wadze od 600 jeden na trzech wychowanków. Pieczywo pełnoziarniste żytnie, pszenne również mieszane z dodatkiem nasion, ziaren i otrąb oraz herbata co najmniej 0,5 litra na jedna osobę**
 - f. Temperatura posiłku winna być + 65°C w czasie jego podawania.**
2. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.
 3. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić podczas przygotowywania posiłków dzieci z różnymi dietami pokarmowymi.
 4. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,
 - w tygodniu powinien być dostarczany dwa razy obiad z drugim daniem mięsnym, jeden raz z daniem rybnym, dwa razy z daniem mącznym; do obiadów z daniem mięsnym lub rybnym powinna zostać wykonana surówka,
 - danie mięsne smażone może być dostarczone maksymalnie jeden raz w tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji zagęszczających, bez substancji konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - jadłospis powinien opierać się na potrawach gotowanych, pieczonych i duszonych,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane,
 - stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne,
 - przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
 - Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów

§ 3

1. Ilość posiłków określona § 1 jest ilością średnią.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty ilości posiłków w zależności od liczby skierowań wychowanków do ośrodka, w granicach + 50%; - 50%, sobotę i niedzielę do 10 posiłków.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przerwy w dostawach posiłku w okresie feryjno – wakacyjnym i sobotę i niedzielę.
4. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu dostarczenia mniejszej ilości posiłków niż określona w umowie.

5. Dokładna ilość posiłków do wydania w danym dniu, określana będzie przez Zamawiającego najpóźniej w przeddzień wydawania posiłku na druku według wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco ewidencji wydawanych posiłków według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do umowy.
7. Posiłki wydawane będą wychowankom przez uprawniony personel ośrodka w pomieszczeniach i godzinach uzgodnionych z Dyrektorem Ośrodka. Do powyższych uzgodnień zobowiązany jest Wykonawca.
8. Posiłki powinny być urozmaicone. Dany rodzaj posiłku nie może powtórzyć się w ciągu 2 tygodni. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania dwutygodniowego jadłospisu i podawania go do wiadomości poprzez wywieszenie w miejscu wydawania posiłków.

§ 4

1. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za właściwe wykonanie przedmiotu umowy, zapewnienie warunków bezpieczeństwa oraz za metody organizacyjno-techniczne stosowane w czasie wykonywania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania osób, z których pomocą przedmiot umowy wykonuje, jak za własne działania i zaniechania. Wykonawca nie jest upoważniony do przekazania przedmiotu umowy do wykonania przez inne osoby.

§ 5

Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej potwierdzającej ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia gotowości technicznej i eksploatacyjnej sprzętu, maszyn i urządzeń, jakie są niezbędne do wykonania umowy.
2. 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. Niespełnienie któregoś z w/w kryteriów skutkować będzie bezzwłocznym odstąpieniem przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz konsekwencjami z tym związanymi.
3. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. resztek po posiłku każdego dnia. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a. przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków zgodnie z ustaloną wcześniej z Zamawiającym ilością, jadłospisem, gramaturą, kalorycznością,

- wartościami odżywczymi, składem jakościowym posiłku;
- b. wykonywania usługi będącej przedmiotem Umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod, z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel, w tym dietetyka;
 - c. stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atesty, deklarację zgodności;
 - d. posiadanie instrukcji mycia i dezynfekcji pojemników z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością;
 - e. przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, jeżeli taki obowiązek wynika z przepisów prawa;
 - f. zabezpieczenie odpowiedniej ilości termosów i pojemników do przewozu posiłków;
 - g. właściwe oznakowanie termosów i pojemników, tj. na pojemnikach musi być umieszczona informacja dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana z opisem zawartości i liczby porcji – w przypadku takiej konieczności;
 - h. przestrzeganie norm sanitarno-epidemiologicznych dotyczących: pomieszczeń kuchni, przygotowywania, porcjowania, transportu oraz dostarczania posiłków;
 - i. przedłożenie Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli SANEPID-u w terminie 3 dni od otrzymania protokołu;
 - j. świadczenie usługi w sposób rzetelny;
5. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni przy procesie przygotowywania posiłków i transporcie posiłków posiadają aktualne książeczki zdrowia oraz środki ochrony osobistej, odzież ochronną.
 6. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce). Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia w ośrodku. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniem po posiłku ponosi Zamawiający.
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru, niedogotowanych, zanieczyszczonych itp.) Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków. W miejsce zwróconych posiłków.
 8. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 9. Termosy i pojemniki do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP.
 10. Sprzęt transportowy (pojemniki, termosy i inne pojemniki) muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego. W przypadku uszkodzenia Wykonawca zobowiązany jest wymienić na bieżąco na własny koszt.

§ 7

W sytuacji nie przestrzegania warunków jakościowych lub sanitarnych produkcji i transportu oraz wymaganych ważnych zezwoleń, Zamawiający ma prawo jednostronnego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

§ 8

W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym m.in. dezynfekcji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do Odbiorców.

§ 9

1. Strony ustalają cenę za jeden posiłek w wysokości złotych brutto (słownie: dwadzieścia pięć złotych 90/100)
 - a. wsad gara - zł
 - śniadanie - zł
 - II śniadanie - zł
 - obiad - zł
 - kolacja - zł
 - b. robocizna - zł
2. Należność miesięczną stanowi iloczyn ilości posiłków wydanych i właściwej stawki określonej w ust.1
3. Wszystkie ceny określone przez wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy z możliwością ich regulacji ostatniego dnia stycznia 2025 roku zgodnie ze wskaźnikiem wzrostu cen i sług ogłoszonych przez GUS za rok poprzedni.

§ 10

1. Rozliczenie za comiesięczne wykonanie przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę.
2. Faktury wystawiane będą na:
Nabywca: Województwo Lubuskie
ul. Podgórna 7, 65-057 Zielona Góra
NIP 973 05 90 332
Odbiorca: Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii
ul. Zamkowa 1F 66-003 Zabór, z zastrzeżeniem ust. 3.
3. Do faktury należy dołączyć ewidencję wydanych posiłków w danym miesiącu, według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do umowy.

§ 11

Zamawiający ma obowiązek zapłaty faktur w terminie 14 dni licząc od daty ich otrzymania.

§ 12

W razie opóźnienia w zapłacie wierzytelności pieniężnych strony upoważnione są do żądania zapłaty ustawowych odsetek za opóźnienie.

§ 13

1. Termin rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy ustala się na dzień 31 sierpnia 2024
2. Termin zakończenia realizacji przedmiotu umowy ustala się na dzień 30 sierpnia 2025

§ 14

1. Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej Wykonawcy z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 0,5% wartości zamówienia (brutto)

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych z tytułu:
 - a. Odstąpienia od umowy przez Wykonawcę w wysokości 1% wartości brutto zamówienia,
 - b. Odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w § 18 w wysokości 2% wartości brutto zamówienia,
 - c. Niezgodnej z zamówieniem określonym w § 3 ust. 3 ilości dostarczanych posiłków w wysokości 5 krotności ceny określonej w § 9 za każdy brakujący posiłek.
3. Strony zastrzegają sobie prawo do odstąpienia od egzekwowania kar umownych.

§ 15

Niezależnie od konsekwencji wynikających z § 14 strony uprawnione są do żądania zapłaty odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy.

§ 16

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 17

Prawidłowość wykonania umowy będzie podlegać kontroli wykonywanej przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

§ 18

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy również w przypadku zaistnienia jednej z następujących sytuacji:
 - a. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn, albo nie kontynuuje jej pomimo pisemnego wezwania przez Zamawiającego.
 - b. Prowadzi się postępowanie egzekucyjne z majątku Wykonawcy lub postępowanie upadłościowe przeciwko Wykonawcy.
2. Wykonawca ma prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, w przypadku naruszenia przez Zamawiającego warunków umowy.

§ 19

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.
2. Do umowy nie zostaną wprowadzone postanowienia niekorzystne dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że konieczność takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

§ 20

Zamawiający przewiduje następujące możliwości i okoliczności dokonania zmian postanowień Umowy: w przypadku zmiany stawki podatku VAT podczas obowiązywania niniejszej Umowy Strony zobowiązują się do sporządzenia stosownego aneksu, uwzględniającego zaistniałą zmianę podatku VAT.

§ 21

1. Zamawiający do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza
2. Wykonawca do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza
3. Strony zobowiązują się informować na bieżąco o zmianach osób wskazanych w ust. 1 i 2. W przeciwnym razie wszelkie ustalenia w zakresie organizacji procesu realizacji Umowy dokonane z osobami wskazanymi powyżej pozostają wiążące.

§ 22

Właściwy do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 23

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu postępowania cywilnego oraz Prawa zamówień publicznych.

§ 24

Umowę niniejszą sporządzono w 2 egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Wykonawca

Zamawiający

**Zapotrzebowanie na posiłki
dla Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii
w Zaborze**

Ilość posiłków do wydania w dniu.....

Posiłki	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja
Ilość				

dnia.....

Podpis

.....

pieczęć firmowa Wykonawcy

Ewidencja wydanych posiłków

Lp.	Data	Ilość posiłków			
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
Do przeniesienia					

Lp.	Data	Ilość posiłków			
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja
Z przeniesienia					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					
Razem					

Podpis

.....