

Umowa nr

zawarta w dniu 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, 83-200 Starogard Gdański, 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

.....
zwanym dalej Wykonawcą.

§1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa „Przygotowania i dostarczenia gotowych, gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu SENIOR+ przy ul. Hallera 19a w Starogardzie Gdańskim”, w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r., w dni robocze, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych.
2. Zamawiający planuje zapotrzebowanie na około 30 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 będzie zgłaszać Wykonawcy najpóźniej do godz. 09.30 danego dnia.
6. Godziny oraz sposób dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Zamawiającym. W wyjątkowej sytuacji, związanej ze zmianą organizacji dnia Dziennego Domu SENIOR+, dostawa obiadów odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Dostarczenie posiłków z miejsca przygotowania 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 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 jednodaniowy obiad (posiłek) dla uczestników Dziennego Domu SENIOR+ Zamawiający rozumie:

a) pierwsze danie: zupę bez wkładki mięsnej, ugotowaną na mięsie, w ilości 400-450 ml (np. zupa jarzynowa, barszcz ukraiński, ogórkowa, pomidorowa zaprawiona śmietaną lub jogurtem naturalnym, grochowa z połówek grochu, krupnik, zupa krem z dyni) +1 bułka pszenna lub pszenno-żytnia;

b) drugie danie składające się z:

- mięsa lub ryby o gramaturze nie mniej niż 150 g, np. gulasz, potrawka z kurczaka, klopsiki, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, ryba w panierce lub bez panierki, ryba w sosie, sztuka 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 krostki 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-mięsnym.

§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 przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów wysokiej 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. Dostarczanie 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.

§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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy także w przypadku:

- 1) dwukrotnego dostarczenia posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych. W tym celu Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań w zakresie ustalenia ich jakości. Jeśli badania potwierdzą nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów tych badań;
 - 2) dwukrotnego dostarczenia posiłków w godzinach późniejszych niż ustalone w zapytaniu ofertowym.
4. 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 dla 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, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie.
3. W razie nienależyte wykonanej usługi Wykonawca zobowiązuje się przyjąć i uwzględnić reklamację najpóźniej następnego dnia.

§6

1. Jednostkowy koszt posiłku ustala się:
 - a) za pierwsze danie na kwotę złotych brutto (słownie:.....)
 - b) za drugie danie na kwotę złotych brutto (słownie
2. Na koszt posiłku składają się:
 - a) przygotowanie posiłku,
 - b) dowóz do placówki,
 - c) 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. z 2007 r. poz. 585).
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 znajdować 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 Gdańskim

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 zł za każdy dzień niezrealizowania przedmiotu umowy;

b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych (pod względem gramatury bądź przydatności do spożycia) w wysokości 200,00 złotych za każde uchybienie;

c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10 % wartości umowy.

2. Strony dopuszczają możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§8

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem 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