**Umowa /2023**

Zawarta w dniu ……………………………….w Górze pomiędzy:

**Gminą Góra**

**ul. Mickiewicza 1, 56 – 200 Góra**

**NIP 693-19-40-518**

zwaną w dalszej części umowy nabywcą reprezentowaną przez:

**Katarzyne Jabłońską – Kierownika Ośrodka Dziennego Pobytu Osób Starszych**

**i Mieszkań Chronionych w Górze**

działającego z upoważnienia Burmistrza Góry,

przy kontrasygnacie **Doroty Kumanowskiej** – Głównej Księgowej

a

zwanym dalej „Wykonawcą”.

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

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest **„Przygotowanie i dostawa gorących dwudaniowych posiłków oraz naczyń jednorazowych, w tym sztućców osobom uprawnionym w Ośrodku Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych w Górze w okresie od 2 stycznia 2024 roku do 31 grudnia 2024 roku”.**
2. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dostarczania gorących posiłków do Ośrodka w planowanych dziennych ilościach do maksymalnie 30 posiłków dziennie.
3. Zamawiający w okresie od stycznia do grudnia 2023 r. planuje objąć dożywianiem łącznie maksymalnie do 30 podopiecznych dziennie przez okres ok. 251 dni, tj. łącznie ok. 7530 posiłków.

Zamawiający w żaden sposób **nie gwarantuje**, że podane ilości zostaną osiągnięte w okresie trwania umowy. Podane ilości mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (zmniejszenia lub zwiększenia) ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących zgłaszanych potrzeb. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowaniu posiłków zmienione ilości, które zostaną zgłoszone przez upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym do godziny 12.00.

Zamawiający zapłaci w cyklu miesięcznym za rzeczywistą ilość dostarczonych posiłków.

W przypadku zamawiania mniejszych ilości posiłków, Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu roszczenia.

Zmiana ilości wykonanych posiłków nie wymaga zmiany umowy.

1. Wykonawca posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z dnia

……………………………….o zatwierdzeniu i wpisie do rejestru zakładów.

**§ 2**

Przez uprawnionych podopiecznych, o których mowa w § 1 rozumie się osoby, którym kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Górze przyznał decyzją wsparcie w postaci pobytu w Ośrodku Dziennego Pobytu Osób Starszych w Górze.

**§ 3**

1. Zamawiający przekaże Wykonawcy ilość osób uprawnionych.
2. O każdej zmianie ilości uprawnionych podopiecznych w okresie wykonywania umowy Zamawiający będzie informował Wykonawcę.

**§ 4**

1. Przez posiłek, o którym mowa w § 1 rozumie się dwudaniowy posiłek składający się z:
	1. zupy i pieczywa - przy czym jedna porcja zupy musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 300 gramów;
	2. drugiego dania - przy czym jedna porcja drugiego dania musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym mięso 100 gramów i surówka 100 gramów oraz ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, makaron. Raz w tygodniu danie barowe mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, kluski, pyzy, gołąbki lub krokiety w ilości 200 gramów; sos
2. Wykonawca zobowiązuje się do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku i wykazem alergenów na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia w ciągu 3 dni przed rozpoczęciem nowej dekady. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania lub zupy.
3. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
4. Kaloryczność każdego posiłku nie może być mniejsza niż 750 kcal.
5. Temperatura wydawanego posiłku winna mieścić się w granicach 63 – 75 stopni Celsjusza.
6. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem:
	1. jakości usług – w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety z uwzględnieniem specyfiki żywienia osób starszych 60+,
	2. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów- przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie : produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków,
	3. wyposażenia – stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń,
	4. personelu – badania lekarskie.
7. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków przez Wykonawcę winno odbywać się zgodnie z obowiązującymi Zasadami Dobrej Praktyki Żywienia Zbiorowego oraz HACCP.
8. Wykonawca ma obowiązek pobierania próbek, wykonywania badań dostarczonej żywności oraz wdrażania działań naprawczych zgodnie z prawem żywieniowym, z uwzględnieniem kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych oraz poleceniami wydawanymi przez właściwy organ.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
10. Posiłek, sposób jego przygotowania i wydawania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.
11. Wykonawca obowiązany jest dostarczać posiłki własnym środkiem transportu posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie żywienia cateringowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021) ;
12. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania czystości termosów w których odbywać się będzie transport posiłków i ponosi koszty transportu, w tym załadunku i rozładunku.
13. Wykonawca obowiązany jest do odbioru pozostałości po posiłkach i dostarczania na nie pojemników.
14. Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem.

**§ 5**

1. **Ilość posiłków określona w § 1 jest ilością średnią. Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb.**
2. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu dostarczenia mniejszej ilości posiłków niż określona w umowie.
3. Dokładna ilość posiłków do wydania określana będzie przez Zamawiającego, zgodnie z ilością uprawnionych osób, z zastrzeżeniem ust. 6.
4. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowaniu posiłków zmienione ilości, które zostaną zgłoszone przez upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym do godziny 12.00.
5. Posiłki będą dostarczane do pomieszczeń w Ośrodku zgodnie z uzgodnieniem z Zamawiającym. Do powyższych uzgodnień zobowiązany jest Wykonawca.
6. Posiłek należy dostarczyć wraz z naczyniami jednorazowymi i sztućcami jednorazowymi przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zgodnie z wytycznymi określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021);
7. Atesty na naczynia należy przekazywać na bieżąco.
8. Wykonawca dostarcza naczynia i sztućce minimum dzień przed wydawaniem posiłku.

**§ 6**

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 lub zaniechania.
3. Wykonawca nie jest upoważniony do przekazania przedmiotu umowy do wykonania przez inne osoby.

**§ 7**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia gotowości technicznej i eksploatacyjnej sprzętu, maszyn i urządzeń, jakie są niezbędne do wykonania umowy.

**§ 8**

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

**§ 9**

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

**§ 10**

1. **Strony ustalają cenę za jeden posiłek w wysokości………………. złotych brutto ( słownie:)**.
2. Należność miesięczna stanowi iloczyn ilości wydanych posiłków, o których mowa w §4 ust.1 z uwzględnieniem § 5 ust. 5 i właściwej stawki określonej w ust 1.

**§ 11**

1. Rozliczenie za comiesięczne wykonywanie przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę nie wcześniej niż drugiego dnia miesiąca za miesiąc poprzedni. Zamawiający dopuszcza inny termin rozliczenia za grudzień po uzgodnieniu szczegółów pomiędzy stronami.
2. Faktury wystawiane będą na:

Nabywca:

**Gmina Góra,**

**ul. Mickiewicza 1,**

**56-200 Góra, NIP 693-19-40-518.**

Jednocześnie proszę o zamieszczenie na fakturze informacji o odbiorcy faktury. Określenie o treści Odbiorca faktury mogą Państwo zamieścić w dowolnym miejscu faktury np. w uwagach:

Odbiorca:

**Ośrodek Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych**

**ul. Tadeusza Kościuszki 33 – 35**

**56-200 Góra,**

**§ 12**

Zamawiający ma obowiązek zapłaty faktury w terminie 14 dni licząc od daty jej otrzymania.

**§ 13**

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

**§ 14**

**Umowa zostaje zawarta na czas od 2 stycznia 2024 roku do 31 grudnia 2024 roku.**

**§ 15**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych z tytułu:
	1. odstąpienia od umowy przez Wykonawcę w wysokości 10% wartości brutto zamówienia,
	2. odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w § 20 w wysokości 20% wartości brutto zamówienia,
	3. niedostarczenie posiłków do Ośrodka – każdorazowo w wysokości równowartości niedostarczonych posiłków,
	4. niewystarczającej ilości dostarczanych posiłków w wysokości 2 – krotności ceny określonej w § 10 ust. 1 za każdy brakujący posiłek,
	5. przygotowywanie i wydawanie posiłków niezgodnie z postanowieniami umowy i opracowanym jadłospisem - w kwocie 200 zł każdorazowo ,
2. Zamawiający będzie stosował kary, o których mowa w pkt. 1 w przypadku stwierdzenia naruszeń. O zastosowaniu kary Zamawiający powiadomi Wykonawcę na piśmie. Kary umowne będą potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy należnego za następny miesiąc.
3. Strony zastrzegają sobie prawo do odstąpienia od egzekwowania kar umownych.

**§ 16**

Niezależnie od konsekwencji wynikających z § 15 Zamawiający uprawniony jest do żądania zapłaty odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy.

**§ 17**

W razie 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.

**§ 18**

Prawidłowość wykonania umowy będzie podlegać kontroli wykonywanej przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.

**§ 19**

Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy również w przypadku zaistnienia jednej z następujących sytuacji:

* 1. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn,
	2. prowadzi się postępowanie egzekucyjne z majątku Wykonawcy lub postępowanie upadłościowe przeciwko Wykonawcy.
	3. cofnięcia lub zawieszenia zatwierdzenia zakładu przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

**§ 20**

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy za jedno-miesięcznym wypowiedzeniem w przypadku naruszenia przez Wykonawcę istotnych warunków umowy.
2. Za naruszenie istotnych warunków umowy uważa się 5 – krotne łączne stwierdzenie naruszeń wymienionych w § 15 pkt 1 lit. c.
3. W przypadku rażącego naruszania istotnych warunków umowy Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
4. Za rażące naruszenie umowy uważa się m.in. niedostarczenie posiłków do Ośrodka przez okres dłuższy niż 2 kolejne dni.
5. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości dotyczących dostarczanych posiłków w tym ich jakości Zamawiający w celu stwierdzenia tego faktu powołuje komisję i sporządza protokół.

**§ 21**

* + 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, lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego

**§ 22**

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

**§ 23**

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

**§ 24**

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

Wykonawca Zamawiający

………………………….. ………………………