Załącznik nr 3

UmowaNr MOPS……………

zawarta w dniu ………………………………………….. roku w Bielsku-Białej pomiędzy:

**Miastem Bielsko-Biała – Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Bielsku-Białej**

43-300 Bielsko-Biała, ul. Karola Miarki 11

NIP: 937 26 86 990

REGON: 070810575

Reprezentowanym przez:

……………………………………………………………………………………………………………………….

zwanym dalej Zamawiającym

a

**………………………………………………………………………………………………………………………**

zwanym dalej Wykonawcą

o następującej treści

**§ 1**

**Tryb zawarcia umowy**

Umowa zostaje zawarta zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019r., poz. 1843 oraz z 2020r., poz. 1086) po przeprowadzeniu postepowania w trybie art. 138 o w/w ustawy.

**§ 2**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest Świadczenie Usług Przygotowywania i Dostarczania Posiłków   
   w następującym zakresie:
2. **Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu obiadu dwudaniowego dla**:

* *Domu Dziennego Pobytu dla Osób Starszych i Niepełnosprawnych przy ul. Sterniczej 8a   
  w Bielsku-Białej*. Terminy dostaw 5 dni w tygodniu ( od poniedziałku do piątku ). Szacunkowa ilośćposiłków **4375 przez okres trwania umowy**, **(średnio 35 porcji dziennie)**
* *Dziennego Domu Senior + przy ul. Partyzantów 62 w Bielsku-Białej.* Terminy dostaw 5 dni   
  w tygodniu ( od poniedziałku do piątku ). Szacunkowa ilośćposiłków **3125 przez okres trwania umowy**, **(średnio 25 porcji dziennie)**

1. **Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłku jednodaniowego dla**:

* *Klub Samopomocy dla osób starszych ,,Przystań” przy ul. Piastowskiej 86 w Bielsku-Białej*

Terminy dostaw 5 dni w tygodniu ( od poniedziałku do piątku ). Szacunkowa ilość posiłków **3750 przez okres trwania umowy**, **(średnio 30 porcji dziennie)**

* *Klub Samopomocy Klub Seniora przy ul. Komorowickiej 336D*

Terminy dostaw 5 dni w tygodniu ( od poniedziałku do piątku ). Szacunkowa ilość posiłków **3750 przez okres trwania umowy**, **(średnio 30 porcji dziennie)**

* *Klub Senior + przy ul. Jesionowej 13*

Terminy dostaw 5 dni w tygodniu ( od poniedziałku do piątku ). Szacunkowa ilość posiłków **3125 przez okres trwania umowy**, **(średnio 25 porcji dziennie)**

* *Klub Senior + przy ul. Jutrzenki 20*

Terminy dostaw 5 dni w tygodniu ( od poniedziałku do piątku ). Szacunkowa ilość posiłków **3125 przez okres trwania umowy**, **(średnio 25 porcji dziennie)**

1. Dostawa przedmiotu umowy realizowana będzie systematycznie od poniedziałku do piątku   
   (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w okresie od 01.01.2021r. do 30.06.2021r.,   
   w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę i odbierane przez pracowników Zamawiającego:
2. **w godzinach 12.00 – 12.30**

* Dom Dzienny Pobytu ul. Sternicza 8a w Bielsku-Białej – obiad ( zupa, drugie danie),
* Dom Dzienny Senior + *przy ul. Partyzantów 62 w Bielsku-Białej – obiad* ( zupa, drugie danie).

1. **od godz. 11.00 do godz. 12.30**

* *Klub Samopomocy dla osób Starszych ,,Przystań” przy ul. Piastowskiej 86 w Bielsku-Białej (posiłek jednodaniowy)*
* *Klub Samopomocy Klub Seniora przy ul. Komorowickiej 336D (posiłek jednodaniowy)*
* *Klub Senior + przy ul. Jesionowej 13 w Bielsku-Białej (posiłek jednodaniowy)*
* *Klub Senior + przy ul. Jutrzenki 20 w Bielsku-Białej (posiłek jednodaniowy)*

Posiłki będą dostarczone w pojemnikach zbiorczych Wykonawcy utrzymujących ich właściwą temperaturę i gotowe do spożycia po ich dostarczeniu.

1. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z gramaturą podaną poniżej:
2. *Obiad jednodaniowy w postaci zupy z wkładką ma się składać z:*

* Porcji zupy min. 320 ml. Zupa sycąca i treściwa, nie rozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi warzywami;
* Minimalnej zawartości ziemniaków/kaszy/makaronu/ryżu – 80g;
* Minimalnej zawartości mięsa/ryby – 100g;
* Pieczywa (2 kromki chleba lub 1 bułka);

1. *Obiad jednodaniowy jarski ma składać się z:*

* Drugiego dania typu: pierogi, kluski, naleśniki, krokiety – 350g;

1. *Obiad dwudaniowy – danie mięsne ma składać się z:*

* Porcji zupy min. 320 ml. Zupa sycąca i treściwa, nie rozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi ziemniakami, makaronem, ryżem lub kaszą oraz świeżymi warzywami;
* Pieczywa (2 kromki chleba lub 1 bułka);
* Porcji mięsa 120 g lub porcji ryby 120 g;
* Porcji ziemniaków lub kaszy, ryżu czy makaronu - 200 g;
* Surówki ze świeżych warzyw lub jarzyny gotowane - 150 g;

1. *Obiad dwudaniowy jarski ma składać się z:*

* Porcji zupy min. 320 ml. Zupa sycąca i treściwa, nie rozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi ziemniakami, makaronem, ryżem lub kaszą oraz świeżymi warzywami,
* Pieczywa (2 kromki chleba lub 1 bułka);
* Drugiego dania (np. pierogów, krokietów, naleśników, klusek) - 350 g;

1. Posiłki dostarczane przez Wykonawcę są przeznaczone dla osób starszych, muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone   
   z wykorzystaniem produktów naturalnych. Zakazuje się użycia produktów:
2. wysoko przetworzonych - typu instant - sosy, zupy w proszku, kostki rosołowe i dodatki smakowe, puree ziemniaczane w proszku, gotowe dania w słoikach, puszkach, itp.;
3. gotowych wyrobów mrożonych (np. pierogi, krokiety, naleśniki, paluszki/kostki rybne, mięso);
4. tłuszczy zwierzęcych dodawanych do potraw, tłuszczy typu trans (margaryny, tłuszcze roślinne utwardzane, frytury).

Wykonawcę zobowiązuje się ograniczyć produkty wysoko glikemiczne tj. cukier, słodycze i słodzone dżemy.

1. Posiłki dostarczane przez Wykonawcę muszą być lekkostrawne i ugotowane do miękkości   
   (w szczególności dotyczy to mięs oraz warzyw). Smak potraw powinien być łagodny oraz nie kwaśny, tzn. bez nadmiaru przypraw, w tym soli oraz pieprzu, unikać dań ostrych.
2. Środki żywnościowe przeznaczone do realizacji umowy muszą posiadać, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb
3. Dostarczane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone i gorące.  
   W momencie odbioru przez Zamawiającego zupa powinna mieć temperaturę minimum 75°C,  
   a drugie danie temperaturę minimum 65°C. Wykonawca powinien starannie zaplanować sposób dowożenia posiłków i sposób utrzymania ich wysokiej temperatury.
4. Obiady dwudaniowe będą przygotowywane w proporcji: 3 razy w tygodniu obiady z porcją mięsa,   
   1 raz w tygodniu obiad z porcją ryby, 1 razy w tygodniu obiad jarski.
5. Obiady jednodaniowe będą przygotowywane w proporcji: 4 razy w tygodniu zupa, 1 raz w tygodniu obiad jarski.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia posiłków spełniających szczególne wymagania dietetyczne (np. niska zawartość soli, dieta bezglutenowa, dieta cukrzycowa, dieta łatwo strawna).
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian do jadłospisu, w tym części obiadów dietetycznych. Zmiany te zostaną każdorazowo uzgodnione z Wykonawcą.
8. Zamawiający ma prawo ustalić dokładną ilość obiadów do dostarczenia danego dnia, telefonicznie do godziny 09:00 danego dnia.
9. Ilości podane w § 2 ust. 1stanowią maksymalną liczbę posiłków, które Zamawiający może zamówić w ciągu trwania umowy.
10. Ośrodki: Dzienny Dom Senior+ przy ul. Partyzantów 62; Klub Senior+ przy ul. Jesionowej 13; Klub Senior+ przy ul. Jutrzenki 20 są współfinansowane przez Ministerstwo Rodziny i Polityki Społecznej w ramach Programu Wieloletniego „Senior+” na lata 2021-2025, edycja 2021.

**§ 3**

**Warunki realizacji przedmiotu umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
2. przestrzegania zapisów ustawy z dnia 29 czerwca 2010 o warunkach bezpieczeństwa żywności i żywienia, Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady   
   z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz stosowania zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP),
3. prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
4. wykonywania transportu posiłków samochodem posiadającym pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
5. przedstawiania dwutygodniowego jadłospisu wraz z gramaturą i alergenami na dwa tygodnie w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego dostawę do godziny 12:00,
6. dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia ich odbioru oraz w określonych godzinach uzgodnionych z Zamawiającym w toku realizacji usługi. Za nieprzestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków rozumie się ponad trzydziestominutowe opóźnienie dostawy w stosunku do ustalonych z Zamawiającym godzin określonych w umowie, dopuszcza się zmianę godzin dostawy jeśli wynika to z potrzeby Zamawiającego.
7. zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłości żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających realizację umowy,
8. pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
9. odbioru z każdej placówki do której są dostarczane posiłki i zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
10. ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
11. zapewnienia we własnym zakresie mycia oraz dezynfekcji opakowań i pojemników, w których będą dostarczane posiłki,
12. załatwiania reklamacji w terminie niezwłocznym po otrzymaniu zgłoszenia, w przypadku stwierdzenia wad przedmiotu zamówienia; reklamacje dotyczące składu jakościowego  
    i ilościowego będą zgłaszane telefonicznie oraz w formie pisemnej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych i ilościowych na podstawie kontroli dostawy posiłków.  
    W miejsce zakwestionowanych posiłków Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia prawidłowych posiłków lub - po uzgodnieniu z Zamawiającym - w postaci zamienników.
13. dysponowania minimum jednym lokalem/kuchnią zlokalizowaną na terenie Miasta Bielska-Białej, w której będą przygotowywane i pakowane posiłki oraz, że kuchnia/lokal, w którym Wykonawca będzie przygotowywać posiłki będą w jego posiadaniu przez cały okres trwania umowy.
14. Zamawiający zobowiązuje się do:
15. Przekazywania informacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez pracownika Zamawiającego do godz. 09:30 w dniu dostawy,
16. przekazywania informacji dotyczącej akceptacji/ wprowadzenia modyfikacji  
    w przedstawionym przez Wykonawcę jadłospisie wraz z gramaturą na kolejne dwa tygodnie do godziny 14:00 ostatniego dnia roboczego tygodnia poprzedzającego dostawę,
17. dokonywania odbioru jakościowego i ilościowego posiłków oraz sprawdzanie temperatury posiłków w chwili dostawy przez pracownika Wykonawcy.

Kontrola przez Zamawiającego obejmować będzie:

* punktualność dostawy zgodnie z wymaganiami zawartymi w § 2 ust.2 umowy,
* ilość dostarczonych porcji,
* wielkości porcji (gramatura) zgodnie z wymaganiami zawartymi w § 2 ust.3 umowy,
* zgodności rodzaju posiłków z zamówionym jadłospisem,
* zgodności posiłków z wymaganiami zawartymi w § 2 ust.4 i 5 umowy,
* temperaturę posiłków według wymagań zawartych w § 2 ust.7 umowy,
* sprawdzanie cech organoleptycznych (świeżość, smak, zapach, wygląd),
* sprawdzanie czystości termoportów, pojemników, genów oraz pojemników na odpadki pokonsumpcyjne,

1. informowania niezwłocznie Wykonawcy o ewentualnych wadach przedmiotu zamówienia   
   i sporządzania w razie zaistnienia takiego faktu protokołu wadliwej usługi.

**§ 4**

**Czas trwania umowy**

Strony zawierają umowę na okres od 01.01.2021 roku do 30.06.2021 roku.

**§ 5**

**Wynagrodzenie**

1. W skład jednostkowej dziennej stawki żywieniowej wchodzą:

koszty przygotowania (wytwarzania), zapakowania, transportu i dostarczania posiłków – dwudaniowych i jednodaniowych.

1. Strony uzgadniają jednostkową dzienną stawkę żywieniową, o której mowa w ust.1 na kwotę:

Posiłek dwudaniowy ………………… złotych „brutto” (słownie:……………………………………………………..) przyjęta stawka podatku VAT ………

Posiłek jednodaniowy………………… złotych „brutto” (słownie:……………………………………………………..) przyjęta stawka podatku VAT ………

1. Należność za wykonanie przedmiotu umowy w danym miesiącu będzie naliczana jako iloczyn jednostkowej dziennej stawki żywieniowej określonej ust. 2 oraz ilości dostarczanych posiłków w poszczególnych dniach świadczenia usługi.
2. Zapłata należności następować będzie za okresy miesięczne, po wykonaniu usługi w danym miesiącu na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT lub rachunku wraz z miesięcznym rozliczeniem ilości dostarczonych posiłków w poszczególnych dniach, w terminie do 14 dni od daty jej wystawienia, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
3. Całkowita wartość Umowy wynosi:………………………………………………złotych „brutto” (słownie: …………………………………………………………………………………………………….).
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 - 5, uwzględnia wszystkie koszty poniesione przez Wykonawcę przy realizacji niniejszej umowy.
5. Ostateczny zakres zamówienia może być zmniejszony odpowiednio do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego (tj. ilości posiłków, o których mowa powyżej mogą ulegać zmianie w zależności od ilości osób uczęszczających do placówek), a Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego o dokonanie zamówień o łącznej wartości określonejw ust.5.
6. Zapłata należności będzie naliczana za każdy miesiąc świadczenia usługi. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania odrębnych faktur za każdy Ośrodek wymieniony w § 2 ust. 1.
7. Zapłata należności wynikającej z umowy obejmująca kwotę podatku od towarów i usług nastąpi w całości przy zastosowaniu mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108 a ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług.
8. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany każdorazowo na fakturze:
9. umożliwia przyjęcie płatności przy zastosowaniu mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108 a ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług;
10. został wskazany, w „wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, nierejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT” na podstawie art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług.
11. Jeżeli rachunek bankowy wskazany na fakturze obejmującej należności za wykonanie umowy nie spełni wymagań wskazanych w § 5 ust. 9 co spowoduje opóźnienie w płatności Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenie, w tym o zapłatę odsetek.

**§ 6**

**Odpowiedzialność**

Wykonawca oświadcza, że posiada aktualne na dzień zawarcia umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej obejmujące swym zakresem ryzyko zatruć pokarmowych oraz zobowiązuje się do przedłużenia tego ubezpieczenia do końca realizacji niniejszej umowy.

**§ 7**

**Kary umowne**

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych, w następujących przypadkach i wysokościach:

Wykonawca płaci karę umowną Zamawiającemu w przypadku:

1. dostarczenia posiłków nie spełniających wymogów Zamawiającego opisanych w niniejszej umowie oraz Załączniku nr 1 do umowy w wysokości 50% wartości usługi za dany dzień,
2. każdorazowego opóźnienia w dostarczaniu posiłków powyżej 30 minut w wysokości 50% wartości usługi za dany dzień,
3. wypowiedzenia przez Wykonawcę umowy bez zaistnienia ważnych powodów w wysokości   
   10 % całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust.5 umowy,
4. wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym w wysokości   
   10% całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 5 umowy.
5. Strony zgodnie postanawiają, że Zamawiający jest upoważniony do potrącenia umownego przysługujących mu należności z tytułu naliczonych kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, bez składania odrębnego oświadczenia woli. Termin zapłaty kary umownej strony ustalają na dzień poprzedzający termin zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy.
6. W przypadku nie wywiązania się Wykonawcy ze swoich obowiązków polegających na dostarczeniu posiłków Zamawiający ma prawo do zorganizowania ww. we własnym zakresie, a różnicą w kosztach obciążyć Wykonawcę.
7. Strony zastrzegają możliwość dochodzenia na drodze sądowej odszkodowania za szkodę przewyższającą wysokość kar umownych.

**§ 8**

**Rozstrzyganie sporów**

Wszelkie spory pomiędzy stronami mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą polubownie, a w razie braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 9**

**Wypowiedzenie i rozwiązanie umowy**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym przed upływem terminu, na jaki została zawarta w sytuacji wadliwego jej wykonania przez Wykonawcę.
2. Oświadczenie o wypowiedzeniu umowy może być skierowane po uprzednim, pisemnym wezwaniu do usunięcia uchybień.
3. Stronom umowy przysługuje prawo zakończenia umowy przed terminem na jaki została zawarta, o którym mowa w § 4, na podstawie zgodnych oświadczeń woli i odrębnego pisemnego porozumienia.
4. Strony wyłączają możliwość wypowiedzenia umowy przez każdą ze stron w każdym czasie.
5. W przypadku wypowiedzenia umowy z ważnych powodów, innych niż określone w ust. 1, okres wypowiedzenia wynosi 2 tygodnie.

**§ 10**

Wykonawca nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy innej osobie bez pisemnej zgody Zamawiającego.

**§ 11**

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy dokonywane będą w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**