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: Dyrektora Aleksandrę Ciaciura

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 2018, poz. 1986 z późn. zm.) po przeprowadzeniu postępowania w trybie art. 138 o w/w ustawy.

**§ 2**

**Przedmiot umowy**

Przedmiotem umowy jestświadczenie usług polegających na:

1. Wytworzeniu i dostawie **śniadania, obiadu dwudaniowego i kolacji wraz z napojami** dla osób starszych i niepełnosprawnych przebywających w:

***Mieszkaniu Chronionym przy ul. Przechód 1/4 w Bielsku-Białej***

1. Wykonawca będzie realizował dostawy w systemie ciągłym we wszystkie dni kalendarzowe 7 dni   
   w tygodniu od poniedziałku do niedzieli oraz w święta.
2. Zamawiający dopuszcza dostawę posiłków obejmujących śniadanie, obiadu i kolacji na dzień obejmujący niedzielę lub święta wraz z dostawą w dniu poprzedzającym.
3. Szacunkowa ilość posiłków - 84 przez okres trwania umowy.
4. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z załącznikiem nr 1.
5. Posiłki będą odbierane przez pracowników Zamawiającego.

**§ 3**

**Warunki realizacji przedmiotu umowy**

1. Wykonawca będzie świadczyć usługę będącą przedmiotem umowy w sposób ciągły we wszystkie dni kalendarzowe, bez wyjątku, przez cały okres obowiązywania umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do :
3. przestrzegania zapisów ustawy z dnia 29 czerwca 2010 roku o warunkach bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.), 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),
4. prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
5. wykonywania transportu posiłków samochodem posiadającym pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
6. dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia ich odbioru oraz w określonych godzinach, tj.:

- śniadanie w godzinach między 08:00 a 08:30,

- obiad i kolacja w godzinach między 13:00 a 13:30.

Za nieprzestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków rozumie się ponad trzydziestominutowe opóźnienie dostawy w stosunku do wyżej podanych godzin;

1. posiłki będą dostarczane w pojemnikach gastronomicznych jednorazowych/zbiorczych Wykonawcy utrzymujących właściwą temperaturę i gotowe do spożycia po ich dostarczeniu,
2. pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
3. dostarczania do posiłków naczyń jednorazowych niezbędnych do konsumpcji, tj. (sztućców łyżek, noży, widelców, serwetek, kubków do napojów, talerzy),
4. odbioru i zagospodarowania we własnym zakresie zużytych naczyń jednorazowych, odpadów pokonsumpcyjnych, zapewnienia mycia oraz dezynfekcji opakowań, w których będą dostarczane posiłki,
5. ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne   
   do pracy z żywnością,
6. zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających realizację umowy leżących po stronie Wykonawcy,
7. realizację reklamacji w terminie niezwłocznym po otrzymaniu zgłoszenia, w przypadku stwierdzenia wad przedmiotu umowy.
8. Zamawiający zobowiązuje się do:
9. przekazywania informacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez pracownika Zamawiającego do godziny 11:00 w dniu poprzedzającym dzień dostawy,
10. dokonywania odbioru jakościowego i ilościowego dostarczanych posiłków w chwili dostawy przez pracownika Zamawiającego,
11. informowania niezwłocznie Wykonawcy o ewentualnych wadach przedmiotu zamówienia   
    i sporządzania w razie zaistnienia takiego faktu protokołu wadliwej usługi.

4. Ilość zamawianych posiłków będzie ulegać zmianie w zależności od ilości osób przebywających   
w mieszkaniu. Planowana ilość posiłków może nie być zrealizowana w pełnej podanej wielkości   
i zakresie. Podane ilości stanowią wielkość szacunkową i mogą być zmniejszane (od podanej ilości szacunkowej), lecz ogólna wartość zamówienia nie może przekroczyć kwoty oferty.

* 1. Jadłospisy winny być modyfikowane z uwzględnieniem sezonowości artykułów rolno – spożywczych, menu będzie urozmaicone zawierające odpowiednie proporcje podstawowych wartości odżywczych zawierających: węglowodany, białko (pochodzenia roślinnego   
     i zwierzęcego), tłuszcze zarówno roślinne jak i zwierzęce oraz składniki mineralne i witaminy. Każdy posiłek powinien mieć odpowiednią wartość kaloryczną i odżywczą, informację   
     o alergenach. Jadłospis układany przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu na 3 dni przed realizacją. Wszelkie zmiany sugerowane w jadłospisie przez Zamawiającego powinny zostać uwzględnione przez Wykonawcę.
  2. Zamawiający przewiduje zróżnicowanie w posiłkach w zależności od diety (m.in. dieta cukrzycowa, dieta szczękowo-płynna lub inne). Informacja o dietach będzie podawana Zamawiającemu 2 dni przed dostarczeniem posiłku zgodnie z obowiązującą dietą.
  3. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i ilości dostarczanych posiłków.   
     W przypadku nieprawidłowości w tym zakresie, Zamawiający wyznaczy Wykonawcy ustny/pisemny termin do usunięcia uchybień.
  4. Posiłki będą dostarczone w pojemnikach stanowiących własność Wykonawcy.
  5. Odbiór naczyń i pojemników, w których będą dostarczane posiłki, ich mycie połączone   
     z dezynfekcją należy do Wykonawcy.

**§ 4**

**Czas trwania umowy**

Strony zawierają umowę na okres od ………………… roku do 31 grudnia 2019 roku.

**§ 5**

**Wynagrodzenie**

1. Strony uzgadniają jednostkową dzienną stawkę żywieniową za śniadanie, obiad i kolację wraz   
   z napojami, na którą składają się koszty przygotowania (wytwarzania) posiłków, koszty transportu i ich dostarczania, postępowania z zagospodarowaniem odpadów, myciem i dezynfekcją pojemników, w których posiłki będą dostarczane:

**na kwotę brutto:** ………………………………..…… złotych

(słownie: ……………………………………………………………………………………………………..)

Obowiązująca stawka podatku VAT ………………………………………………………………………

Kwota brutto nie ulegnie zmianie przez cały czas trwania umowy.

1. Należność za wykonanie przedmiotu umowy w danym miesiącu będzie naliczana jako iloczyn jednostkowej dziennej stawki żywieniowej określonej w § 5 ust.1 oraz zapotrzebowania na wyżywienie 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 wraz z miesięcznym rozliczeniem ilości dostarczonych posiłków w poszczególnych dniach, w terminie do 14 dni od daty jej wystawienia, przelewem na konto Wykonawcy.
3. Całkowita wartość umowy wynosi:

wartość brutto: ……….…………. złotych (słownie: ……………………………………………………).

**§ 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 niewłaściwie przygotowanych posiłków pod względem ilościowym, jakościowym, higieniczno-sanitarnym 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.4 umowy,
4. rozwiązania umowy przez Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym w wysokości   
   10% całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 4 umowy.
5. Strony zgodnie postanawiają, że Zamawiający jest upoważniony do potrącenia umownego przysługujących mu należności z tytułu naliczonych kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia. 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 posiłków 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 natychmiastowego rozwiązania umowy przed upływem terminu, na jaki została zawarta w sytuacji wadliwego jej wykonania przez Wykonawcę. Oświadczenie o natychmiastowym rozwiązaniu umowy może być skierowane po uprzednim, pisemnym wezwaniu do usunięcia uchybień.
2. Stronom umowy przysługuje prawo zakończenia umowy przed terminem na jaki została zawarta, o którym mowa w § 4, wyłącznie na podstawie zgodnych oświadczeń woli i odrębnego pisemnego porozumienia.
3. Strony wyłączają możliwość wypowiedzenia umowy przez każdą ze stron w każdym czasie.
4. W przypadku wypowiedzenia umowy z ważnych powodów okres wypowiedzenia wynosi   
   2 miesiące na koniec miesiąca kalendarzowego.

**§ 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:**