

## UMOWA PROJEKT

zawarta w dniu ..... 2020 r. w Suwałkach pomiędzy:

**Nabywcą:** Miasto Suwałki ul. Mickiewicza 1, 16-400 Suwałki, NIP:844-21-55-152

**Odbiorcą:** Miejskim Ośrodkiem Pomocy Rodzinie w Suwałkach, 16-400 Suwałki, ul. Filipowska 20  
NIP: 844-10-95-005

reprezentowanym przez **Leszka Lewoca – Dyrektora** zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**  
a

.....NIP.....

reprezentowanym przez ..... zwanym w dalszej części umowy **Realizatorem**

W wyniku rozstrzygnięcia dokonanego w trybie zapytania ofertowego zawiera się umowę o następującej treści:

### § 1.

1. Przedmiotem Umowy jest **świadczenie całodziennych usług żywieniowych z uwzględnieniem diet wynikających ze stanu zdrowia oraz ich dostaw dla uczestników kwarantanny**
2. Miejscem dostawy jest obiekt na terenie Miasta Suwałki przeznaczony do kwarantanny, izolacji osób zagrożonych Koronawirusem:  
**- Bursa Szkolna w Suwałkach, ul. Szkolna 2**  
**- lub inny obiekt wskazany przez Zamawiającego**
1. Posiłki dla uczestników kwarantanny będą dostarczane do wskazanego miejsca, o ściśle ustalonych porach dnia:
  - a) śniadanie - godzina 8:00
  - b) obiad, podwieczorek, kolacja - godzina 13:00
2. W skład każdego zestawu posiłków wchodzić będą:
  - a) śniadanie: pieczywo, masło, dodatek, dodatek dla diet cukrzycowych;
  - b) obiad: zupa, drugie danie, kompot;
  - c) podwieczorek: jogurt, ciasto, owoce sezonowe, dodatek dla diet cukrzycowych
  - d) kolacja:.....
3. Usługa realizowana będzie w sposób ciągły przez 7 dni w tygodniu w sytuacji pobytu skierowanych osób do kwarantanny.

### § 2.

1. Usługi żywieniowe świadczone będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych przez osoby upoważnione na bieżąco do godz. 16:30 dnia poprzedniego, na adres:  
e-mail: ..... @..... lub na numer telefonu .....
2. W ramach realizacji niniejszej Umowy Realizator zobowiązany jest do dysponowania adresem poczty elektronicznej udostępnionym Zamawiającemu do:
  - a) zamawiania posiłków w zakresie ilości i rodzaju diet,
  - b) dokumentowania ilości zamawianego asortymentu diet.
  - c) sprawdzania i korygowania zamówień na bieżąco,
  - d) sprawdzania zamówień za każdy okres trwania Umowy,
3. Zamówienie powinno zawierać liczbę posiłków oraz opis ewentualnych wskazań do rodzaju diety i powinno być dokumentowane.
4. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących diety Zamawiający zobowiązuje się do udzielenia Realizatorowi wszelkich niezbędnych informacji.
5. Osobą upoważnioną po stronie Realizatora do przyjmowania informacji dotyczącej zamówień jest:....., tel.....
6. Osobą upoważnioną po stronie Zamawiającego do przyjmowania i przekazywania wszelkich informacji jest: ..... Tel. ....
7. Osobą odpowiedzialną za organizację żywienia uczestników kwarantanny jest

..... tel..... mail:..... @ .....

### § 3.

1. Za wykonaną usługę Zamawiający zapłaci na rzecz Realizatora miesięczne wynagrodzenie, stanowiące iloczyn ceny, o której mowa w ust. 2 oraz liczby zamówionych w danym miesiącu zestawów posiłków, złożonych z: śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji.
2. Cena jednego zestawu w/w posiłków dla jednej osoby bez diety/z dietą , wynosi .....zł/... zł (słownie ..... ) netto + należny podatek VAT,
3. Zamawiający reguluje swoje zobowiązania finansowe wobec Realizatora za rzeczywistą liczbę zamówionych posiłków.
4. Cena obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Realizatora w związku z świadczeniem usług objętych niniejszą Umową, w tym koszty transportu.
5. Rozliczenia za usługę następować będą w trybie miesięcznym, w oparciu o poprawnie wystawioną fakturę VAT i dokumenty potwierdzające wykonanie usługi podpisane przez przedstawiciela Zamawiającego, zawierające wyszczególnienie ilości posiłków, cenę jednostkową i wartość ogólną.
6. Fakturę należy wystawiać raz w miesiącu, do dnia 5-go miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowany był przedmiot zlecenia.
7. Zamawiający upoważnia Realizatora do wystawiania faktur VAT bez podpisu odbiorcy.
8. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury VAT wraz z dokumentem potwierdzającym jej wykonanie.
9. Uregulowanie należności nastąpi przelewem na konto Realizatora..... wskazane na fakturze.
10. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zleceniodawcy.
11. W przypadku nieterminowego realizowania płatności Zleceniobiorca ma prawo naliczyć odsetki w wysokości ustawowej.
12. Zleceniobiorca gwarantuje utrzymanie ceny jednostkowej brutto wymienionej w ust. 2 przez okres od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2020 r.

### § 4.

1. Realizator oświadcza, że dysponuje lokalem, w którym przygotowywane będą posiłki z zezwoleniem/opinią stacji sanitarno-epidemiologicznej potwierdzającą, że pomieszczenia spełniają wymogi do świadczenia usług objętych niniejszą Umową.
2. Realizacja transportu przedmiotu umowy odbywać się będzie na ryzyko i koszt Realizatora .
3. Odpowiedzialność za dostarczenie przedmiotu zlecenia w terminie i w miejsce wskazane przez Zamawiającego ponosi Realizator.

### § 5.

1. Przygotowanie posiłków odbywać ma się z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej - min.2200 kcal, zawartości składników odżywczych oraz z uwzględnieniem diet wynikających ze stanu zdrowia.
2. Zleceniobiorca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP/GHP, systemu HACCP oraz zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także zgodnie z procedurami Sanepidu oraz BHP.
3. Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
  - a) wykonania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant,
  - b) zapewnienia wędlin wysokiej jakości,
  - c) dostarczania posiłków z bieżącej produkcji dziennej, z produktów świeżych, z zachowaniem daty przydatności do spożycia.
4. Zleceniobiorca będzie realizował zakupy surowców we własnym zakresie, zapewniając ich wysoką jakość.

5. Dostarczanie posiłków będzie odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed wylaniem i schłodzeniem, tak aby dystrybucja posiłków nastąpiła maksymalnie w ciągu 30 minut licząc od momentu przyjazdu transportu do miejsca kwarantanny.
6. Środki transportu wykorzystywane do dostawy posiłków powinny być na bieżąco poddawane myciu i dezynfekcji, zgodnie z wdrożonym u Realizatora systemem HACCP.
7. Pracownicy Realizatora - osoby przygotowujące i dostarczające posiłki - będą spełniały wymogi określone dla osób pracujących przy żywności, muszą być zaopatrzone w czystą odzież ochronną i posiadać aktualne badania lekarskie.
8. Zamawiający zastrzega przez upoważnionego pracownika kontrolę, która będzie obejmowała, m.in.:
  - a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników,
  - b) ocenę higieny kierowcy,
  - c) sprawdzenie zgodności dostawy z zamówieniem,
  - d) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia,
  - e) ocenę organoleptyczną,
  - f) zgodność rodzaju posiłków z zamówioną dietą, wielkością porcji.
  - g) wizytowanie obiektów Realizatora.
9. Z kontroli, o której mowa w ust. 8 zostanie sporządzony protokół. Protokoły pokontrolne będą sygnowane przez obie strony Umowy.
10. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii posiłków wad jakościowych powodujących, że dostarczone posiłki nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w Umowie, w szczególności:
  - a) terminowości dostarczanych posiłków,
  - b) odpowiedniej temperatury i gramatury posiłków,
  - c) odpowiedniej wartości kalorycznej posiłków, norm żywnościowych i świeżości użytych produktów,
  - d) estetyki podanych potraw,
  - e) walorów smakowych.
11. Reklamacja będzie składana telefonicznie, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faksem przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
12. Zleceniobiorca zobowiązuje się - w razie uznania zasadności reklamacji - do niezwłocznej wymiany posiłków. Pod pojęciem „niezwłocznie” rozumie się - 1 godzinę.
13. W przypadku dostarczenia posiłków niezamówionych przez Zamawiającego zostaną one zwrócone Zleceniobiorcy na jego koszt.

#### § 6.

1. Realizator oświadcza, że w chwili zawarcia niniejszej Umowy posiada aktualny certyfikat systemu HACCP.
2. Realizator oświadcza, że posiada stosowne decyzje organów kontroli sanitarnej co do procesu przygotowania posiłków, jak również ich transportu.
3. Realizator ma obowiązek informowania Zleceniodawcy o wszelkich kontrolach służb, jakie dotyczą jego działalności i mają wpływ na wykonywanie obowiązków umownych w zakresie, w jakim nie narusza to przepisów prawa, w tym w szczególności dokumentów dotyczących surowców oraz sprzętu wykorzystywanego w procesie produkcji.
4. Realizator ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację przedmiotu zlecenia.
5. Realizator odpowiada za działania, uchybienia i zaniechania osób, z których pomocą zobowiązanie wykonuje, jak również osób, którym wykonanie zobowiązania powierza, jak za własne działanie, uchybienie lub zaniechanie.
6. Realizator zobowiązuje się zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku. Próbkę każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150 g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku),

warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, wyrobów garmażeryjnych, sałatek. Zleceniobiorca będzie pobierać, oznakowywać i przechowywać próbki przez co najmniej 3 dni w sposób opisany w/w rozporządzeniu.

7. W przypadku poniesienia szkody/zatrucia przez osoby objęte kwarantanną - wskutek przygotowania i dostarczania posiłków niezgodnie z przepisami obowiązującego prawa, postanowieniami niniejszej Umowy lub bez zachowania należytej staranności Zleceniobiorcą będą obciążać koszty wykonania wszystkich badań, w tym koszt pobrania i zbadania próbek żywienia z danego posiłku oraz pobrania wymazów (np. naczyń, urządzeń produkcyjnych, rąk, ubrań), poddania ich badaniu mikrobiologicznemu.

#### § 7.

1. Realizator zobowiązuje się dołożyć należytej staranności przy wykonywaniu przedmiotu Umowy.
2. Zleceniodawca nie zapłaci za dostarczony posiłek w przypadku zastąpienia wymaganego surowca innym, tańszym, zastosowania niedozwolonych surowców uzupełniających lub substancji dodatkowych.
3. W przypadku wątpliwości co do jakości i wartości posiłków Zleceniodawca ma prawo żądać przedstawienia ich szczegółowej kalkulacji wartościowej i dietetycznej.
4. Zleceniodawca może naliczyć Realizatorowi karę umowną za nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z niniejszej Umowy, a w szczególności:
  - a) w przypadku wszelkich niezgodności posiłków pod kątem jadłospisu, receptariusza i gramatury, kaloryczności, ilości zamówionych posiłków, ich cech organoleptycznych, przypadków ich zanieczyszczenia wynikających z winy Zleceniobiorcy, Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 10% dziennej wartości dostarczonych posiłków za każdy dzień, w którym do takiej niezgodności doszło,
  - b) opóźnienie w dostawie posiłków powyżej 45 minut, co może być traktowane jako poważne naruszenie Umowy i skutkować karą umowną w wysokości 25 % wartości dostarczonych w tym transporcie posiłków,
5. Kary umowne, o których mowa Zleceniodawca potrąci z faktur wystawionych przez Zleceniobiorcę po jego uprzednim poinformowaniu na piśmie na podstawie noty księgowej.
6. Jeżeli szkoda byłaby wyższa od kar umownych, o których mowa w niniejszym paragrafie, Zleceniodawca ma prawo dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.
7. W sytuacjach awaryjnych występujących u Realizatora, mogących zakłócić dostawy posiłków, Realizator jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić żywienie. Jeśli Realizator nie wywiąże się z tego obowiązku, Zleceniodawca zakupi posiłki dla osób korzystających z kwarantanny we własnym zakresie, na koszt Realizatora. Dodatkowo Zleceniodawca obciąży Realizatora karą umowną w wysokości 3-dniowej średniej łącznej wartości zamawianych posiłków za każdy dzień przerwy w dostarczaniu posiłków. Strony ustalają, że posiłek zostaje uznany za niedostarczony, jeśli opóźnienie w dostawie przekroczy 45 min. w odniesieniu do godzin ustalonych w umowie.
8. W sytuacji awaryjnej, jeśli Realizator zamówi posiłki u podwykonawcy, ma obowiązek zawiadomić o tym fakcie Zleceniodawcę w celu uzyskania akceptacji Zleceniodawcy.
9. W przypadku nałożenia na Zleceniodawcę kar administracyjnych przez uprawnione do tego organy, spowodowanych nienależytym wykonaniem usługi przez Realizatora, Zleceniodawca równowartością tej kary obciąży Realizatora.

#### § 8.

Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Realizatora w formie pisemnego aneksu do Umowy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, lub zmiany te są korzystne dla Zleceniodawcy jak np. obniżenie ceny.

#### § 9.

1. Realizator ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody w imieniu Zleceniodawcy, w imieniu osób trzecich oraz na osobach, wyrządzone podczas wykonywania usług objętych niniejszą Umową.
2. Realizator oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej z zakresem ubezpieczenia obejmującym zatrucia pokarmowe o sumie

gwarancyjnej nie niższej niż 50.000,00 zł.

3. Realizator zobowiązuje się do dostarczania Zleceniodawcy potwierdzonej kopii polisy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej obejmującej następny okres ubezpieczenia najpóźniej na siedem dni przed upływem terminu ważności dotychczasowej polisy.
4. Zleceniodawca wymaga, aby warunki ubezpieczenia nie wyłączały szkód związanych z zakażeniami pokarmowymi.

#### § 10.

1. Umowę niniejszą zawiera się na czas określony, począwszy **od .....** **do 31 grudnia 2020 r.**
2. Realizator może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Wypowiedzenie powinno być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Umowa wygasa z chwilą odwołania stanu epidemii/pandemii.
4. Zleceniodawca ma prawo do wypowiedzenia niniejszej Umowy w trybie natychmiastowym bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:
  - a) gdy Realizator nie zapewni ciągłości dostaw wyżywienia,
  - b) jeżeli Realizator nie zapewni właściwego poziomu sanitarnego realizacji usługi oraz jakości oferowanych posiłków, np. w przypadku powtarzającego się wystąpienia zatruc pokarmowych potwierdzonych wynikami kontroli i dochodzenia epidemiologicznego procesu przygotowania i dostarczania posiłków,
  - c) trzykrotnego stwierdzenia braków ilościowych w posiłkach lub ich złej jakości w okresie dwóch miesięcy,
  - d) trzykrotnej nieterminowej dostawy posiłków,
  - e) stwierdzenia przez Zleceniodawcę lub odpowiednie służby kontrolujące (np. Państwową Inspekcję Sanitarną), że Realizator, pomieszczenia jakimi dysponuje, jego sprzęt lub pracownicy nie spełniają norm sanitarnych,
  - f) nieprzekazania lub niedotrzymania terminu przekazania kopii polisy ubezpieczenia OC,
  - g) powtarzającej się dwukrotnej, po sobie następującej negatywnej oceny wykonania niniejszej Umowy przez Zleceniodawcę,
  - h) innego rażącego naruszenia warunków Umowy.

#### §11.

1. Wszelkie spory powstałe na tle wykonania niniejszej Umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie. W przypadku, kiedy okaże się to niemożliwe, spory te zostaną poddane przez strony rozstrzygnięciu przez właściwy sąd dla siedziby Zleceniodawcy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie znajdują powszechnie obowiązujące normy prawa, w szczególności Kodeksu cywilnego.
3. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

**Zamawiający**

**Realizator**

Załączniki:

1. Oferta Realizatora
2. Kopia Polisy OC