UMOWA

zawarta dnia ……………………. roku pomiędzy: Powiatem Starachowickim, ul. dr Władysława Borkowskiego 4, 27-200 Starachowice, NIP 664-19-34-337 reprezentowany przez Dom Pomocy Społecznej im Sue Ryder w Kałkowie-Godowie, Godów 88, 27-225 Pawłów

- w którego imieniu działają:

1. Dyrektor placówki – Krystynę Kotowską
2. Główna księgowa - Jolantę Piłat

zwanym dalej „zamawiającym” z jednej strony a

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- reprezentowanym przez

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

zwanym dalej „wykonawcą” z drugiej strony o następującej treści:

§ 1

1. W wyniku dokonania przez zamawiającego wyboru oferty wykonawcy w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego w dniu ………… roku wykonawca przyjmuje do wykonania zadania pn. **„Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej im. Sue Ryder w Kałkowie - Godowie gm. Pawłów w okresie od 1 stycznia 2018 roku do 31 grudnia 2018 roku”**.
2. Zakres rzeczowy przedmiotu umowy obejmuje dostawę produktów żywnościowych z uwzględnieniem diet ustalanych dla mieszkańców na bieżąco według poniższego zestawienia:

Dzienna racja pokarmowa dla pensjonariusza DPS wynosić będzie:

a) produkty zbożowe (w przeliczeniu na mąkę) – 270 g

 pieczywo mieszane - 250 g

 mąka i makarony - 50 g

 kasze - 40 g

b) mleko i produkty mleczne (w przeliczeniu na mleko płynne) - 1150 ml

 mleko - 550 ml

 sery twarogowe - 60 g

 sery podpuszczkowe - 20 g

c) jaja ¾ szt.

d) mięso, wędliny, ryby, (w przeliczeniu na mięso z kością) - 200 g

 mięso - 110 g

 wędliny - 40 g

 ryby - 40 g

e) masło 40 g

f) inne tłuszcze 15 ml.

g) ziemniaki 350 g

h) warzywa i owoce obfitujące w witaminę C 230 g

i) warzywa i niektóre owoce obfitujące w karoten 120 g

j) inne warzywa i owoce 280 g

k) cukier i słodycze (w przeliczeniu na cukier) 75 g

 cukier 60 g

 dżemy i marmolady 30 g

Energia w kaloriach: 2500-2600

Białko ogółem w g.: 90 w tym zwierzęce 58

Tłuszcze w g.: 88

Węglowodany w g.: 347

1. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, łącznie z napełnianiem termosów powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość. Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
2. Posiłki powinny być przewożone w naczyniach transportowych i termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku. Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków do DPS: zupa-75°C, II danie - 65°C, napoje gorące - 80°C. , produkty zimne -15°C. Pojemniki, w których pakowana jest żywność mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a termosy zamykane szczelnie tak by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
3. Transport posiłków prowadzony będzie samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych.
4. Posiłki dostarczane będą 3 razy dziennie w godzinach: - śniadanie: godz. 8.00-8.30 - obiad: godz. 13.00-13.30 - kolacja: godz. 1700-17.30
5. Posiłki będą dzielone na dwa oddziały: oddział A - 60 posiłków oddział B - 28 posiłków
6. Dokładna liczbę posiłków na dany dzień zamawiający będzie podawał wykonawcy telefonicznie lub faksem do godz. 10.00 dnia poprzedniego.
7. Należy udostępnić upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego ponadto jedną porcję każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.
8. Wykonawca po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków odbierze odpady pokonsumpcyjne.
9. Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia osobie upoważnionej planowanego na następną dekadę ( 10 dni) jadłospisu ( wzór ustalony przez Wykonawcę), w którym zawarte będą następujące dane: nazwa posiłku, kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych wyrażone w gramach lub sztukach.
10. Wykonawca zobowiązany jest używać masło świeże extra a nie produkty masłopodobne oraz wędliny wysokiej jakości.
11. Reklamacje dotyczące składu jakościowego i ilościowego (np. brak masła) będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnej.
12. Wykonawca powinien co najmniej 1 raz w tygodniu dostarczać wykaz poszczególnych produktów z których został sporządzony posiłek wraz z wykazem gramatury,
13. Zaleca się, aby Wykonawca pobierał i przechowywał próbki podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 48 godz. od upływu dnia ich podania.
14. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie wykonawcy do okazania raportów żywienia. W razie wątpliwości raz w m-cu zamawiający ma prawo na koszt wykonawcy do weryfikacji tych raportów przez PIH.
15. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Podstawą do sporządzania posiłków dla mieszkańców będą: wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz norm HCCAP wykaz diet stosowanych w DPS.
16. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.
17. Podana cena brutto na realizację zamówienia winna uwzględniać wszelkie rabaty i upusty zastosowane dla Zamawiającego
18. Strony ustalają, że umowa obowiązywać będzie przez okres od dnia 1 stycznia 2018 roku do dnia 31 grudnia 2018 roku

§ 2

1. Strony ustalają, że zamawiający dostarczył wykonawcy formularz specyfikacji zawierający m.in. istotne dla zamawiającego postanowienia i zobowiązania wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia wraz z ofertą stanowi integralną część niniejszej umowy jako zał. Nr 1.

§ 3

1. Z tytułu wykonania umowy zgodnie ze złożona ofertą wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości: …………….. zł (słownie …………………………………zł …./100.) plus należny podatek VAT. Łączna kwota brutto wynosi ……………………………………… zł (słownie- …………………… ……………… zł …./100.) za jedna dzienną stawkę żywieniową.
2. Wynagrodzenie określone w ust. 2 jest niezmienne do końca realizacji przedmiotu umowy.

§ 4

1. Z ramienia Wykonawcy osobą uprawnioną do bezpośrednich kontaktów z zamawiającym jest…..
2. Z ramienia Zamawiającego osobą uprawniona do bezpośrednich kontaktów z wykonawcą jest Izabela Kwiecień - Iwaniec

§ 5

1. Wynagrodzenie dla Wykonawcy będzie płatne w okresach miesięcznych.
2. Podstawą do wystawienia faktury stanowić będzie potwierdzenie przez zamawiającego odbioru odpowiedniej liczby racji żywnościowych dostarczonych przez wykonawcę.
3. Ustala się termin zapłaty faktury w ciągu 30 dni roboczych od otrzymania ich przez zamawiającego wraz z dokumentami rozliczeniowymi.
4. Faktury wystawiane przez wykonawcę zawierać będą następujące dane zamawiającego:

**,,Nabywca:**

Powiat Starachowicki

ul. dr Władysława Borkowskiego 4

27-200 Starachowice

NIP: 664-19-34-337

**Odbiorca:**

Dom Pomocy Społecznej im. Sue Ryder w Kałkowie-Godowie

Godów 88

27-225 Pawłów”

§ 6

Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone zamawiającemu oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków, dotycząca pracowników i osób trzecich powstałe w związku z wykonaniem umowy, w tym także ruchem pojazdów.

§ 7

1. Strony postanawiają, że Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących wypadkach:
	* trzykrotne stwierdzenie niewłaściwej jakości dostarczanej żywności (zgłoszonej pisemnie przez zamawiającego wykonawcy)
	* ogłoszonej upadłości, bądź likwidacji przedsiębiorstwa wykonawcy,
	* trzykrotnego nieterminowego dostarczania żywności, chyba że opóźnienie było spowodowane przyczynami niezależnymi od wykonawcy.
	* innych okoliczności istotnych dla zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

§ 8

Wykonawca gwarantuje, że żywność dostarczana będzie w sposób określony w specyfikacji istotnych warunków zamówienia zapewniający właściwą jakość, walory smakowe i bezpieczeństwo sanitarne.

§ 9

1. W razie powstania sporu na tle wykonania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany przede wszystkim do wyczerpania drogi postępowania reklamacyjnego.
2. Reklamacje Wykonawca wykonuje poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do zamawiającego.
3. Zamawiający ma obowiązek pisemnego ustosunkowania się do zgłoszenia przez wykonawcę roszczenia w terminie 14 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
4. W razie odmowy uznania przez Zamawiającego: roszczenia Wykonawcy, względnie nie udzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 3 Wykonawca może wystąpić na drogę sądową.

§ 10

Spory wynikające na tle realizacji niniejszej umowy rozpatruje sąd powszechny właściwy miejscowo ze względu na siedzibę zamawiającego.

§ 11

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy - Prawo zamówień publicznych a w części dotyczącej jakości i zasad dostarczanej żywności ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 13

Integralną część umowy stanowi specyfikacja istotnych warunków zamówienia.

§ 14

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzymuje zamawiający a jeden wykonawca.

 WYKONAWCA: ZAMAWIAJĄCY: