*Załącznik nr 6 do SWZ*

**UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH/CATERINGOWYCH**

zawarta w dniu ………. roku, w Poznaniu, pomiędzy:

**Domem Pomocy Społecznej** **w Poznaniu**, **ul. Pokrzywno 1** (zwanym dalej **Zamawiającym**), reprezentowanym przez …………………………Dyrektora adres…………………NIP

(zwanym dalej **Zamawiającym**),

oraz

**…………………….** (zwanym dalej **Wykonawcą**), reprezentowanym przez

**§ 1.**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego wyżywienia dla 35 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu   
   l. Pokrzywno 1, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Termin rozpoczęcia wykonania umowy strony ustalają na dzień 01.01.2025roku   
   a termin zakończenia wykonania umowy ustalają na dzień 31.12.2025 roku.

**§ 2.**

Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki codziennie, na bieżąco, ze świeżych produktów z uwzględnieniem diety i zaleceń lekarza lub dietetyka.

**§ 3.**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania 4 posiłków dziennie, 7 dni w tygodniu   
 i dostarczenia ich o ściśle ustalonej porze dnia między godziną 11:00 a 11:30:

- śniadanie

- obiad z podwieczorkiem

- kolacja

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i dowoził je do Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu ul. Pokrzywno 1, 61-315 Poznań.
2. W razie wystąpienia zdarzeń losowych dotyczących mieszkanek DPS, Zamawiający dokona stosownej korekty co do ilości zamawianych posiłków oraz poinformuje Wykonawcę drogą elektroniczną lub telefonicznie najpóźniej do godziny 9- ej w dniu, którego zamówienie dotyczy.
3. Wykonawca zobowiązuje się pozostawić posiłki w termicznych pojemnikach zapewniających zachowanie ciepła. Temperatura posiłków ciepłych musi wynosić co najmniej 75 st. C.
4. Posiłki odbierane będą bezpośrednio przez pracownika Zamawiającego przy wejściu głównym do Domu Pomocy Społecznej.
5. Odstępstwo od wymagań określonych w niniejszej Umowie (np. ilość, gramatura, temperatura) skutkować będzie odmową przyjęcia zamówienia i koniecznością dostarczenia prawidłowo przygotowanego zamówienia do czasu wydawania posiłków, tj. do godziny 12:00.
6. Wykonawca dostarczy posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**§ 4.**

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących posiłki.
2. Dostarczania posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz aktami prawnymi regulującymi tego rodzaju Usługi, a w szczególności z:

a) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz wydanymi na jej podstawie przepisami wykonawczymi,

b) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,

c)Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, (Dz. U. z 2015 r., poz.29),

d) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

e) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, ( Dz.U. z 2010 r., poz.1525 ze zm.),

f) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,

g) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,

h) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności,

i) Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWGi 89/ 109/ EWG,

j) Rozporządzeniem Komisji nr 450/2009 w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

k) Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów   
z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

l) przepisami dotyczącymi substancji i preparatów chemicznych,

m) przepisami dotyczącymi produktów biobójczych,

n) przepisami z obszaru BHP dotyczącymi stosowania substancji i preparatów chemicznych.

1. Odbierania odpadków pokonsumpcyjnych każdego dnia do godziny 15:00.
2. Realizowania jadłospisu w oparciu o specyfikację posiłków określoną w § 5 Umowy.
3. Zatrudnienia odpowiedniej liczby osób, w tym zatrudnienia co najmniej na 0,5 etatu w ramach stosunku pracy kucharza, w celu prawidłowego realizowania przedmiotu umowy.

**§ 5.**

1. Szczegółowa specyfikacja posiłków wraz z gramaturą komponentów dania:
2. Śniadanie – posiłek, porcja owoców oraz ciepły napój:

* Posiłek: owsianka na mleku (100g), pieczywo (150g) z serem żółtym (50g.), lub twarogiem (50g.), szynką (50g.), pasztetem (50g.), dżemem (50g.), pastą kanapkową - jajeczna, rybna, warzywna itp.(50g.), masło do smarowania pieczywa (10g), jaja (2 szt.), warzywa, w tym: sałata, ogórek, pomidor, papryka lub warzywa gotowane (100g)
* Porcja owoców (200g): np. jabłko, banan, winogrona, owoce cytrusowe, owoce jagodowe (truskawki, maliny, jagody, borówki)
* Napój: herbata lub herbatka ziołowa lub kawa zbożowa (250 ml)

1. Obiad - gorący posiłek składający się z dwóch dań (zupa i drugie danie z dodatkami warzywnymi) i napoju:

* pierwsze danie: zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym/zupa krem (450 ml),
* drugie danie: ziemniaki lub zamiennie ryż, makaron, kasza, kopytka – każde po 250g; sztuka mięsa, schab duszony, pierś gotowana (100g – bez sosu, z sosem 150g), kotlet schabowy (bez panierki – 100g, z panierką 150g), kotlet z piersi kurczaka (bez panierki -100g, z panierką 150g), kotlet mielony (120g), gołąbek (150g bez sosu, z sosem 200g), pieczeń warzywna (100g – bez sosu, z sosem 150 g), udziec z kurczaka (150g), pałki z kurczaka (150g), pulpet drobiowy (100g bez sosy, 150g z sosem), potrawka – gulasz (150g),  kotlet jajeczny (150g), ryba, nuggetsy rybne (bez panierki 100g, z panierką 150g), pierogi z mięsem, pierogi z owocami, pierogi ruskie (350g), naleśniki z serem, naleśniki ze szpinakiem, krokiety z mięsem (300g), leniwe z bułką tartą lub cynamonem (350g), makaron penne z mięsem, makaron spaghetti z sosem bolońskim, makaron tagiatelle z sosem mięsnym, grzybowym, śmietanowym, makaron z serem, makaron z serem i sosem truskawkowym (300g)
* wymagany dodatek warzywny do drugiego dania: surówka (100g), świeże warzywa typu mizeria, sałata, pomidor – 100 g, warzywa gotowane w tym: buraczki, marchewka z groszkiem, brokuł, kalafior, fasolka, szpinak (150g)
* napój: sok, kompot lub napój mleczny fermentowany (np. kefir) 250ml.

1. Podwieczorek – posiłek i ciepły napój

* Posiłek: budyń na mleku, kisiel (200g), jogurt lub serek (150g) z orzechami (50g) lub owocami (150g), koktajl mleczny (250g)
* Napój: herbata lub herbatka ziołowa lub kawa zbożowa (250 ml)

1. Kolacja - posiłek i ciepły napój:

* Posiłek: pieczywo (150g) z serem/szynką, pasztetem, pastą kanapkową - jajeczna, warzywna itp.(50g.), masło do smarowania pieczywa (10g), jaja (2 szt.), omlet (150g), galareta rybna (150g), warzywa surowe, w tym: sałata, ogórek, pomidor lub gotowane warzywa gotowane (100g), warzywa faszerowane kaszą lub ryżem (200g), potrawki warzywne (150g) z dodatkiem mącznym (100g)
* Napój: herbata lub herbatka ziołowa lub kawa zbożowa (250 ml)

1. Oferowana gramatura nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.
2. Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie, ze świeżych (sezonowych  
   i nieprzeterminowanych) produktów/ komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych.
3. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, przy czym posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie dorosłego człowieka, tj. nie mniej niż 2000 kcal w tym:

* Śniadanie około 25%
* Obiad około 35%
* Podwieczorek około 15%
* Kolacja około 25%

1. Jadłospis musi pokrywać 100% dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. nie mniej niż 2000 kcal w tym:

* białko stanowić ma około 15% posiłku,
* węglowodany stanowić mają około 55% posiłku,
* tłuszcze stanowić mają około 30% posiłku,
* pozostałe: cukry proste, witaminy i mikroelementy (około 10%).

1. Przynajmniej raz w tygodniu powinien pojawić się posiłek dostarczający porcji ryby (100g).
2. Przynajmniej raz dziennie powinien pojawić się produkt mleczny – mleko (200g), napój mleczny fermentowany (150g) lub ser (50g). W razie potrzeby dostawca może być poproszony o zastosowanie produktów bezlaktozowych.
3. Śniadanie musi zawierać porcję owoców (200g), może dodatkowo zawierać porcję warzyw.
4. Obiad musi zawierać dodatek warzywny, który można zastąpić dodatkiem owocowym o tej samej gramaturze, w zależności od podawanego dania (np. kluski leniwe z truskawkami).
5. Kolacja nie powinna zawierać owoców, musi zawierać porcję warzyw (100g).
6. Kanapki nie powinny pojawiać się na śniadania lub kolacje nie częściej niż 4 razy w tygodniu, przy czym preferowane jest aby występowały nie częściej niż w 1 posiłku na dzień (jak na śniadanie to nie na kolacje i odwrotnie)
7. Dodatki do pieczywa na śniadanie i kolację, nie powinny powtarzać się częściej niż 2 razy w tygodniu, przy czym niedopuszczalne jest serowanie tego samego rodzaju dodatku dzień po dniu (np. wędliny 2 razy pod rząd, niech będzie ser albo pasta).
8. Jaja nie powinny występować częściej niż 3 razy w tygodniu, przy czym w obrębie jednego dnia mogą wystąpić w 1 posiłku.
9. Przynajmniej raz dziennie, w dowolnym posiłku powinna pojawić się porcja orzechów lub pestek (50g) – nie dotyczy diety lekkostrawnej
10. Potrawy powinny być przygotowywane metoda gotowania, gotowania na parze, duszenia, pieczenia. Ograniczona powinna zostać metoda smażenia, w szczególności smażenia na głębokim tłuszczu
11. Jadłospis na dany cykl 14-sto dniowy należy przedłożyć Zamawiającemu z 2-dniowym wyprzedzeniem, z wykazem składników, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą, każda zmiana w tygodniowym jadłospisie powinna zostać zgłoszona Zamawiającemu   
    w postaci nowego jadłospisu w terminie 2 dni roboczych przed jego zmianą.
12. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić posiłki dietetyczne, w szczególności lekkostrawne, cukrzycowe. Posiłki dietetyczne powinny być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia właściwymi dla ww. diety. Ich ilość uzależniona jest od rzeczywistych zgłaszanych potrzeb przez osoby uprawnione do korzystania z posiłków.

**§ 6.**

1. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. W przypadku ich niezgodności z umową posiłki będą podlegały wymianie na koszt Wykonawcy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:
3. jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem
4. stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych,
5. prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową,   
   a w szczególności sposobu prowadzenia dokumentacji niezbędnej do rozliczania gorących posiłków
6. spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego,
7. realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności   
   i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń   
   i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
8. Zatrudniania kucharza na nie mniej niż 0,5 etatu w ramach stosunku pracy.
9. Wykonawca zobowiązany jest do odkładania próbek dostarczanych obiadów zgodnie   
   z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021, rozp. UE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady).

**§ 7**

1. Posiłki będą rozliczane w cyklach miesięcznych, z dołu.
2. Rozliczenia finansowe odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczenia usług do 4 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z załącznikiem zawierającym zestawienie liczbowe posiłków dowiezionych do Zamawiającego.
4. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury od Wykonawcy na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze.
5. W grudniu 2025roku Wykonawca przekaże fakturę wraz z rozliczeniem do 31 grudnia.
6. Wysokość dobowej stawki żywieniowej wraz z kosztem przygotowania i dostarczenia posiłków dla Domu Pomocy Społecznej w Poznaniu ul. Pokrzywno 1 wynosi …………… zł brutto na jedną osobę (słownie: ………….). Cena posiłków odnosi się również do posiłków okolicznościowych.

**§ 8.**

Wykonawca zapewnia, iż posiada stosowne uprawnienia do wykonywania określonej umową działalności oraz osoby bezpośrednio nadzorujące pracę kuchni posiadać będą odpowiednie wykształcenie gastronomiczne, a pozostali pracownicy Wykonawcy – zatrudnieni w kuchni – posiadać będą odpowiednie doświadczenie i umiejętności oraz spełniać prawem wskazane wymogi.

**§ 9.**

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad HACCP oraz do przechowywania próbek żywnościowych przez 48 godzin pobieranych zgodnie z procedurą.

**§ 10.**

Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

**§ 11.**

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego rażących uchybień w trakcie wykonywania przedmiotu umowy ma on prawo do jej wypowiedzenia w trybie natychmiastowym bez prawa Wykonawcy do odszkodowania.

**§ 12.**

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, Zamawiający uprawniony jest do naliczenia Wykonawcy kar umownych w następujących przypadkach i wysokości:
2. Zamawiający odstąpił od Umowy lub rozwiązał Umowę w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy – 20 % od całości rocznego wynagrodzenia brutto wynikającego z umowy;
3. Wykonawca opóźnił się w przedłożeniu jadłospisu – 200 zł za każdy dzień opóźnienia;
4. Wykonawca zmienił jadłospis bez akceptacji Zamawiającego - 500 zł za każdy przypadek zmiany jadłospisu bez akceptacji Zamawiającego;
5. Wykonawca nie dotrzyma terminu wydania posiłków - 1500 zł za każdy przypadek niedotrzymania pory wydania posiłku.
6. Zamawiający ma prawo domagania się odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.
7. Zamawiający ma prawo potrącenia wierzytelności Zamawiającego z tytułu kar umownych z wierzytelnością Wykonawcy z tytułu zapłaty wynagrodzenia określonego w fakturze wystawionej przez Wykonawcę.

**§ 13.**

Wszystkie ewentualne kwestie sporne powstałe na tle wykonania niniejszej umowy Strony będą starały się rozstrzygać w pierwszej kolejności polubownie, a w przypadku braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 14.**

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego i prawa zamówień publicznych

**§ 15.**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach z przeznaczeniem po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

**Zamawiający Wykonawca**