UMOWA nr ……….

zawarta w ………….2024 r. pomiędzy:

Stowarzyszeniem Hospicjum Dar Serca, ul. Orzechowskiego 1, 42-202 Częstochowa, REGON: 151557292; NIP: 9491729151,

reprezentowanym przez: ………………………………………

**zwanym dalej Zamawiającym,**

a

…………………………………………………. REGON ………….., NIP …………..,

reprezentowanym przez:

…………………………………..,

zwanym dalej **Wykonawcą.**

Zamawiający i Wykonawca będą dalej zwani „Stronami”, a każdy z nich z osobna „Stroną”.

Umowa zawierana jest w ramach realizacji projektu: „Nowe Horyzonty Seniora 2”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej – Europejskiego Funduszu Społecznego Plus – w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027.

# Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków bezpośrednio do miejsc zamieszkania 20 uczestników/uczestniczek projektu realizowanego na terenie miasta Częstochowy.
2. Zakres zamówienia:
3. Łączna dzienna liczba posiłków: 20 zestawów.
4. Łączna maksymalna liczba posiłków w okresie realizacji zamówienia: 13 380 zestawów:

* Łączna maksymalna liczba posiłków w 2024 r.: 620 zestawów (31 dni x 20 zestawów).
* Łączna maksymalna liczba posiłków w 2025 r.: 7 300 zestawów (365 dni x 20 zestawów).
* Łączna maksymalna liczba posiłków w 2026 r. 5 460 zestawów (273 dni x 20 zestawów).

1. Posiłki, o których mowa w ust.1:
2. dostarczane będą bezpośrednio uczestnikom/uczestniczkom wraz z obsługą (wniesienie, rozpakowanie), tj. wykonawca zapewnia odbiór posiłku przez uczestnika/uczestniczkę w miejscu zamieszkania, zgodnie z rozpisanym grafikiem,
3. dostarczane będą siedem dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do niedzieli, z włączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach 12:00 – 13:30,
4. każdorazowo składają się z 2 dań: zupy oraz drugiego dania, zgodnie z parametrami i wymogami, określonymi w zapytaniu ofertowym.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć produkty zapewniające zróżnicowanie diety. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku (przez posiłek rozumie się wchodzące w skład zestawu: zupę i drugie danie).
6. Wykonawca zobowiązany jest przedstawiać Zamawiającemu jadłospis (menu) na okres 7 dni, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz wykazem alergenów, najpóźniej 2 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.
7. Wykonawca jest zobowiązany do wprowadzenia zamienników produktów/substancji itp. dla osób (uczestników/uczestniczek projektu), które cierpią na alergię lub z innych przyczyn zdrowotnych nie powinny spożywać określonych produktów/potraw , jak również dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich, jak np.:

* dieta lekkostrawna,
* dieta cukrzycowa,
* dieta wątrobowa,
* dieta wegańska,
* dieta bezglutenowa,
* dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka,

zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego.

Zamawiający zobowiązuje się do zgłoszenia Wykonawcy (telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail) nie później niż do dnia poprzedzającego kolejny miesiąc realizacji usługi konieczności wprowadzenia zamienników/modyfikacji diety standardowej na następny miesiąc. Zamawiający w takim zgłoszeniu wskaże liczbę zestawów cateringowych wymagających modyfikacji wraz z charakterystyką zmian.

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
2. świadczenia usługi z wykorzystaniem/na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Wykonawca posiada ważny Certyfikat lub inny dokument, wystawiony przez niezależną od Wykonawcy jednostkę certyfikującą, potwierdzający wdrożenie i funkcjonowanie w firmie Wykonawcy - Systemu Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) oraz potwierdzający zgodność działań Wykonawcy z HACCP (w ramach prowadzonej działalności gastronomicznej),

1. przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
2. przyrządzania posiłków w dniu dostarczenia do uczestnika/uczestniczki,
3. przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości – filetowane, dania gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie dostarczenia:

* temperatura zupy powinna wynosić 75°C (+/- 3°C),
* temperatura drugiego dania powinna wynosić 70°C (+/- 3°C),
* temperatura produktów zimnych (np. surówki) 15°C (+/- 3°C),

1. przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych,
2. przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji zestawów cateringowych, utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.

Wykonawca posiada pojazd dostosowany do przewozu żywności z zatwierdzającą decyzją Inspektoratu Sanitarnego w zakresie wprowadzania do obrotu żywności,

1. pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami,
2. dostarczania od poniedziałku do niedzieli każdej porcji ciepłego posiłku w odpowiednich przeznaczonych do tego celu ekologicznych opakowaniach jednorazowych (osobno zupa oraz danie główne),
3. Wykonawca przyjmuje, iż w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń jest on zobowiązany zapewnić zestawy cateringowe o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
4. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.
5. Wykonawca przyjmuje, iż schemat poszczególnych dowozów do miejsc docelowych może ulec zmianie w trakcie realizacji projektu, w związku z możliwymi zmianami w zakresie zmiany osób uczestniczących w projekcie.

Grafiki będą planowane na każdy miesiąc z 3-dniowym wyprzedzeniem oraz będą na bieżąco modyfikowane w zależności od zapotrzebowania.

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania niniejszej umowy osobom trzecim.

# Okres realizacji przedmiotu zamówienia

1. Okres realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania umowy do 30.09.2026 r.
2. Umowa wygasa po okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

# Wynagrodzenie

1. Całkowite wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu należytego wykonania umowy obejmującej przygotowanie i dostawę 13 380 zestawów posiłków wynosi:
2. ………………..zł netto (słownie: ……………………………zł),
3. ………………. zł brutto (słownie: …………………………zł), w tym podatek VAT…… %, tj. ………….. zł.
4. Cena jednego posiłku wynosi:
5. ………………..zł netto (słownie: ……………………………zł),
6. ………………. zł brutto (słownie: …………………………zł), w tym podatek VAT…… %, tj. ………….. zł.
7. Cena określona w ust. 1 jest stała i nie podlega waloryzacji w okresie obowiązywania umowy.
8. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy wyszczególniona w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
9. Wypłata wynagrodzenia Wykonawcy następuje w cyklach miesięcznych, obliczone jako iloczyn ceny jednego posiłku, określonej w ust. 2 oraz ilości dostarczonych posiłków w danym miesiącu kalendarzowym.
10. Podstawę wypłaty wynagrodzenia Wykonawcy stanowi prawidłowo wystawiona faktura przez Wykonawcę po zakończeniu miesiąca, którego dotyczy płatność.
11. Płatność dokonana zostanie przelewem na wskazany przez Wykonawcę na fakturze rachunek bankowy, w terminie do 21 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
12. Wykonawca przekaże Zamawiającemu fakturę na adres mailowy: biuro@hospicjumczestochowa.pl.

# Zmiany umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą nastąpić tylko za zgodą obu Stron, w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Strony umowy przewidują możliwość zmiany postanowień zawartej umowy:
3. w zakresie wynikającym ze zmiany obowiązujących przepisów prawnych mającej wpływ na termin lub zakres zamówienia;
4. w zakresie zmiany terminu na skutek działań osób trzecich lub organów władzy publicznej, które spowodują przerwanie lub czasowe zawieszenie realizacji zamówienia;
5. w zakresie zmiany terminu realizacji umowy w przypadku działania siły wyższej (np. klęski żywiołowe, obostrzenia sanitarno-epidemiologiczne), mającej bezpośredni wpływ na terminowość usług.

# Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
2. w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1b) umowy, w przypadku odstąpienia od umowy na skutek okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca,
3. w wysokości 0,1% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1b) umowy, każdorazowo w przypadku:

* opóźnionego dowozu posiłku, lub
* niewystarczającej gramatury posiłków, lub
* zbyt niską temperaturę posiłków.

1. Kary umowne naliczane na podstawie postanowień ust. 1b) są od siebie niezależne.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy za dany miesiąc, w którym wystąpiła okoliczność naliczenia kary umownej.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1b) umowy w przypadku odstąpienia od umowy na skutek okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający.

# Odstąpienie od umowy

1. Poza przypadkami określonymi w Kodeksie Cywilnym, Zamawiający ma prawo odstąpić od niniejszej umowy w przypadku stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności określonych w §1 niniejszej umowy.
2. Wykonawca ma prawo odstąpienia od umowy w przypadku uporczywego braku wywiązania się Zamawiającego z obowiązków określonych w §3 ust. 5 – 7 niniejszej umowy.
3. Odstąpienie wymaga formy pisemnej ze wskazaniem jego przyczyn.
4. Zamawiający oraz Wykonawca uprawnieni są do odstąpienia od niniejszej umowy w terminie 30 dni od powzięcia informacji o istnieniu podstaw do odstąpienia od umowy.
5. W przypadku trzykrotnego powtórzenia się (w ciągu 1 miesiąca kalendarzowego) naruszenia określonego w §5 ust. 1b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym. Postanowienia określone w ust. 3 oraz §5 ust. 1 stosuje się odpowiednio.

# Postanowienia końcowe

1. Strony uzgadniają, że wszelką korespondencję związaną z przedmiotem niniejszej umowy kierować będą na adresy e-mail:
2. Po stronie Zamawiającego: ………………………….
3. Po stronie Wykonawcy: …………………………..
4. Strony uzgadniają, że osobami odpowiedzialnymi za kontakty stron są:
5. Po stronie Zamawiającego: …………………..
6. Po stronie Wykonawcy: ………………………
7. W przypadku zmiany danych określonych w ust. 1 oraz ust. 2, każda ze Stron zobowiązana jest niezwłocznie powiadomić drugą Stronę umowy.
8. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz innych przepisów związanych z przedmiotem umowy.
9. Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
10. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

|  |  |
| --- | --- |
| *……………………………………*  ZAMAWIAJĄCY | *…………………………………*  WYKONAWCA |