



**Projektowane postanowienia umowy
na „Przygotowanie i dostawę obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Dziennego
Domu „Senior-Wigor” oraz przygotowanie i dostawa całodobowego wyżywienia dla
uczestników i mieszkańców Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu”.**

Zawarta w dniur w Zgierzu pomiędzy:

1. Gminą Miasto Zgierz - Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej im. bł. o. Rafała Chylińskiego w Zgierzu, 95-100 Zgierz ul. Długa 56, w imieniu którego na podstawie upoważnienia udzielonego przez Prezydenta Miasta Zgierza nr BPM.0052.284.2022 z dnia 29 lipca 2022r. działa Renata Wolska- Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, zwaną w treści umowy dalej **„Zamawiającym”**

a

2.....reprezentowanym przez.....wpisanym
do.....NIP.....zwanym dalej
„Wykonawcą”, w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie.....

znak sprawy.....o następującej treści:

**§ 1
[PRZEDMIOT UMOWY]**

**CZĘŚĆ I Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Dziennego
Domu „Senior-WIGOR” w Zgierzu, ul. Cezaka 12**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych wraz z kompotem pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt, przygotowanych na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP) w terminie od 01.07.2025 r. do 31.12.2025 r.
- 2) Obiady powinny być dostosowane do wymagań zgodnych z zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.
- 3) W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione trzy dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne i jeden dzień zawierający danie bezmięsne. Do zestawu obiadowego Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot.

- 4) Posiłki zgłaszane jako „WYNOŚY” muszą być porcjowane i dostarczane w pojemnikach cateringowych do zgrzewu.
- 5) Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - dla zup nie mniej niż 75°C
 - dla drugiego dania nie mniej niż 65°C, dla drobiu nie mniej niż 75 °C
- 6) Waga posiłków powinna mieć zachowane podstawowe standardy:
 - zupa – 500ml/os
 - drugie danie, w tym:
 - 1) ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 300g/os
 - porcja mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 150 g/os
 - lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150g/os
 - lub ryba – 150g/os
 - surówka lub jarzyny gotowane – 150g/os
 - 2) lub naleśniki z dodatkami 300g/os
 - 3) lub pierogi (z serem lub z mięsem) 300g/os
 - kompot – 200ml/os
- 7) Maksymalna dzienna liczba dostaw wynosi 50 obiadów (łącznie norm i diet).
- 8) Zamawiający przewiduje, że w dziennym zamówieniu ilość diet może wynosić od 5 do 10 zestawów.
- 9) Faktyczne ilości obiadów na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godziny 09.00.
- 10) Wykonawca dostarcza obiady własnym transportem do Dziennego Domu :Senior-WIGOR" w Zgierzu przy ul. Cezaka 12 w godzinach od 11.30 do 12.00.
- 11) Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu na następne 10 dni roboczych, 2 dni robocze przed ich rozpoczęciem 2 dni robocze przed rozpoczęciem dekady.
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do realizacji ustalonego z Zamawiającym jadłospisu.
- 13) Proponowany przykładowy jadłospis obejmujący pięć dni roboczych został przedstawiony w załączniku nr.1
- 14) Z obiadów w Dziennym Domu " Senior WIGOR" w Zgierzu korzystają głównie osoby starsze, emeryci i renciści, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzania zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie w przypadku gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań pensjonariuszy.

CZEŚĆ II Przygotowanie i dostawa całodobowego wyżywienia dla uczestników i mieszkańców Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu kompleksowej całodiennej i codziennej obsługi beneficjentów Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 w zakresie żywienia. Usługa ma na celu zapewnienie zdrowego i zrównoważonego odżywiania dla dorosłych osób, biorąc pod uwagę zalecane normy żywieniowe, w terminie od maja 2025r. do 31.12.2025r.

Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie i dostarczenie:

- 1) obiadów dwudaniowych wraz z kompotem:
 - a) dla 17 beneficjentów — od poniedziałku do piątku, bez świąt i dni ustawowo wolnych od pracy;;

b) dla 7 beneficjentów w soboty i niedziele oraz dni ustawowo wolne od pracy;

2) śniadań:

a) dla 17 beneficjentów – od poniedziałku do piątku, bez świąt i dni ustawowo wolnych od pracy;;

b) dla 7 beneficjentów w soboty i niedziele oraz dni ustawowo wolne od pracy;

3) kolacji: dla 7 beneficjentów – całotygodniowo.

1. Obiady będą dostarczane w formie ugotowanych dań, gotowych do podania.

Zestaw obiadowy powinien zawierać:

1) zupa – 500ml/os.

2) ziemniaki/kasza/ryż/makaron – 300g/os.

3) porcja mięsna/ryby – 150g/os. lub porcja bezmięsna: naleśniki/pierogi – 300g/os.

4) surówka ze świeżych lub gotowanych warzyw – 150g/os.

5) kompot - 200ml/os

W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione:

- poniedziałek – piątek - trzy dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne i jeden dzień zawierający danie bezmięsne.

- sobota – danie bezmięsne

- niedziela – danie mięsne

2. Śniadania i kolacje będą dostarczane w formie produktów potrzebnych do przygotowania posiłku w formie stołu szwedzkiego w siedzibie Zamawiającego (Centrum Opiekuńczo Mieszkalne).

Zestaw do przygotowania śniadań/kolacji powinien składać się z niżej wymienionych produktów:

1) pieczywo (np. chleb, bułka, angelka) – 100g/os.

2) dodatek do pieczywa (np. wędlina/ser żółty/ser biały/paszтет – 50g/os.

3) pasta kanapkowa – 100g/os.

4) jajka gotowane/kielbaski 2 szt/os.

5) masło (do posmarowania pieczywa) – 15g/os.

3. Wszystkie produkty muszą być świeże, wysokiej jakości, bez sztucznych dodatków i konserwantów.

4. Preferowane są sezonowe składniki.

5. Wykonawca przygotowuje posiłki na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP).

6. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- dla zup nie mniej niż 75°C

- dla drugiego dania nie mniej niż 65°C, dla drobiu nie mniej niż 75 °C

7. Posiłki powinny być dostosowane do wymagań zgodnych z zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia.

8. Posiłki powinny być dostosowane do potrzeb dietetycznych (np. dieta cukrzycowa, nisko/wysokosodowa) oraz zapotrzebowaniem kalorycznym właściwym dla osób dorosłych z niepełnosprawnością oraz osób starszych, zgodnie z bieżącymi ustaleniami między Wykonawcą a Zamawiającym.
9. Wykonawca dostarczy rozpisany tygodniowy jadłospis do Zamawiającego zawsze pierwszego dnia tygodnia tj. poniedziałek.
10. Częstotliwość dostaw: codziennie, o ustalonej godzinie. Śniadanie i kolacja do godz. 8:00, obiad w przedziale 12:00 – 13:00.
11. Faktyczne ilości posiłków na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godziny 7:00.
12. W dni świąteczne w tradycji chrześcijańskiej dostarczone posiłki będą tradycyjnymi daniami świątecznymi:
Wigilia 24 grudnia 2025r., w ramach obiadu i kolacji dostarczone będą:
 - 1) zupa grzybowa 200ml/os.
 - 2) kapusta z grzybami 200g/os.
 - 3) karp 200g/os.
 - 4) pierogi z kapustą i grzybami 200g/os.
 - 5) kompot z suszu 250ml/os.

§ 2

[WYNAGRODZENIE UMOWNE I SPOSÓB REALIZACJI NALEŻNOŚCI]

1. CZĘŚĆ I

- 1) Koszt jednego zestawu obiadowego wraz z dowozem na ul. Cezaka 12 w Zgierzu zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę wynosi..... zł brutto (słownie.....)
- 2) Dla CZĘŚCI I - Łączna maksymalna wartość zamówionych zestawów w całym okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć.....zł (słownie.....złoty) stanowiącej kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia w okresie jego realizacji.

2. CZĘŚĆ II

- 1) Koszt śniadania dla jednej osoby wraz z dowozem do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 zgodnie ze złożoną ofertą przez Wykonawcę wynosi: zł brutto (słownie:)
- 2) Koszt jednego zestawu obiadowego wraz z dowozem do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę wynosi..... zł brutto (słownie.....)
- 3) Koszt kolacji dla jednej osoby wraz z dowozem do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 zgodnie ze złożoną ofertą przez Wykonawcę wynosi: zł brutto (słownie:)
- 4) Koszt dania wigilijnego dla jednej osoby wraz z dowozem do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 zgodnie ze złożoną ofertą przez Wykonawcę wynosi: zł brutto (słownie:)
- 5) Dla CZĘŚCI II - Łączna maksymalna wartość zamówionego wyżywienia w całym okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć.....zł (słownie.....złoty) stanowiącej kwotę jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia w okresie jego realizacji.
- 6) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie z zgodnie z ustaloną ceną za zestaw obiadowy/śniadania/kolację i ilością dostaw zrealizowanych w danym miesiącu na

podstawie faktury VAT wystawionej na koniec miesiąca za dostawy zrealizowane w tym miesiącu.

- 7) Zamawiający ma prawo wglądu do kontrolowania faktur za zakupione produkty użyte do przygotowania obiadów.
- 8) Zapłata nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.
- 9) Faktury/Noty zakupu pomiędzy Stronami będą wystawiane z następującymi danymi:

Nabywca: Gmina Miasto Zgierz
pl. Jana Pawła II 16, 95-100 Zgierz
NIP:732-20-37-248

Odbiorca: faktury: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
im. bł. o. Rafała Chylińskiego w Zgierzu,
ul. Długa 56, 95-100 Zgierz

§ 3

[TERMIN WYKONANIA]

Umowa zostaje zawarta na czas określony tj.

CZĘŚĆ I od **01.07.2025 r. do 31.12.2025 r.**, ale nie dłużej niż do momentu osiągnięcia kwoty o której mowa w §2 ust. 1 pkt 2).

CZĘŚĆ II od ... **maja 2025 r. do 31.12.2025 r.**, ale nie dłużej niż do momentu osiągnięcia kwoty o której mowa w §2 ust. 2 pkt 5).

§ 4

[KARY UMOWNE; ODSZKODOWANIE UZUPEŁNIAJĄCE]

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

- 1) za opóźnienia w dostawie obiadów na oznaczoną godzinę – w wysokości 15% wartości danej dostawy, która była opóźniona.
- 2) za nieuzasadnione odstąpienie od umowy bez jej wypowiedzenia lub zachowania warunków uzasadniających rozwiązanie – w wysokości przeciętnej miesięcznej wartości dostarczanych obiadów.
- 3) za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy określonego w §1 umowy w wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy określonej w §2 ust. 1 pkt 2) dla CZĘŚCI I umowy. i/lub §2 ust. 2 pkt 5) dla CZĘŚCI II
- 4) za zmniejszanie wskaźnika zatrudnionych osób określonych w §1 ust. 13 w wysokości 15% wartości brutto przedmiotu umowy określonej w §2 ust. 1 pkt 2) dla CZĘŚCI I umowy. i/lub §2 ust. 2 pkt 5) dla CZĘŚCI II

§ 5

[ZMIANY UMOWY]

Zmiany postanowień zawartej umowy mogą nastąpić wyłącznie za zgodą Stron, wyrażoną w formie pisemnego aneksu, pod rygorem nieważności.

§ 6

[ROZWIĄZANIE UMOWY]

1. Każda ze stron może umowę wypowiedzieć z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem w ostatnim dniu kalendarzowym miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono drugiej stronie oświadczenie woli o wypowiedzeniu umowy.
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku niewywiązywania się przez drugą stronę z jej postanowień w szczególności dotyczących: terminowości dostaw, ich jakości, warunków określonych w Opisie przedmiotu zamówienia, a także płatności za dostawy. Warunkiem rozwiązania umowy jest uprzednie bezskuteczne wezwanie drugiej strony do usunięcia uchybień dotyczących realizacji umowy w określonym terminie.

§ 7 **[SPORY]**

Ewentualne spory strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowi właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

§ 8 **[ODEŚLANIE]**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 9 **[LICZBA EGZEMPLARZY UMOWY]**

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

Załączniki:

Integralną część umowy stanowi :

- 1) Opis przedmiotu zamówienia
- 2) Oferta Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

*Oświadczam, że
zapoznałem się z treścią Wzoru Umowy zawartą w paragrafach od nr 1 do nr 9 - akceptuję ją i nie
wnoszę do niej żadnych zastrzeżeń.*

Podpis Wykonawcy