

– Wzór-

**UMOWA Nr. .... . 2019**

na świadczenie usługi prowadzenia kuchni i przyrządzania posiłków  
dla podopiecznych w Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie

zawarta w Szczutowie dnia ..... listopada 2019 r.

między:

Powiatem Sierpeckim - Domem Pomocy Społecznej z siedzibą w Szczutowie przy ul. 3 Maja 116,  
NIP 7761676252 reprezentowanym przez:

Marię Grażynę Topolewską – Dyrektora,

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**,

a.....

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

KRS/nr wpisu do ewid.dział.gosp. ....

reprezentowanym przez:

1. ....

2. ....

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienia publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) zwanej w dalszej części „Ustawą” zawarto umowę następującej treści:

§ 1. 1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług prowadzenia kuchni, na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia .... listopada 2019 roku, stanowiącej integralną część niniejszej Umowy.

2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi pn. „Prowadzenie kuchni i przyrządzanie posiłków dla podopiecznych w Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie polegającej na prowadzeniu kuchni i przygotowywania całodziennego wyżywienia w Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie zwanym w dalszej części „Domem”.

3. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Domu przy użyciu znajdującego się tam wyposażenia.

4. Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).

§ 2. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 1 grudnia 2019 r. do dnia 31 stycznia 2021r., nie dłużej jednak niż na czas trwania Umowy najmu pomieszczeń kuchni z wyposażeniem Nr .... . 2019 z dnia ..... listopada 2019 roku.

§ 3. 1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone) w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:

1) diet opisanych szczegółowo w SIWZ,

2) zaleceń lekarza,

3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- 1) normalna,
- 2) lekkostrawna dla 10 osób
- 3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) w tym: 5 posiłków dla około 8 mieszkańców DPS: śniadanie, posiłek dodatkowy, obiad, kolacja, posiłek dodatkowy po kolacji i dla 3 osób 4 posiłki: śniadanie, posiłek dodatkowy, obiad, kolacja.
- 4) lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - 3 osoby
- 5) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu – 2 osoby,
- 6) wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka, dodatkowo osobom takim przysługuje codziennie lekki posiłek, np. budyń, kasza manna, kanapka – 1 osoba,
- 7) o zmienionej konsystencji np.: miksy (miksy dwudaniowe), które powinny zawierać mięso w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną – 4 osoby,
- 8) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego – w zależności od potrzeb,
- 9) indywidualna - specjalna wg zaleceń lekarza,

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 2000-2200 kcal dziennie dla jednej osoby zgodnie z SIWZ.

4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania, w chwili dostarczenia do pomieszczeń dystrybucji Zamawiającego, minimalnej temperatury dla następujących posiłków: dla zupy, drugiego dania, płynów – 60°C, dla posiłków zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) od 4-7°C.

5. Jadłospisy sporządzone będą przez uprawnionego dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem specyfiki mieszkańców DPS, zleczanych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie żywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej.

3. Strony ustalają, iż ilekroć w jadłospisach jest mowa o:

- 1) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę;
- 2) gramaturze rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcowi;

**§ 4.** Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać:

1. codziennie dla mieszkańców Domu posiłki z podziałem na diety zgodnie z poniższym harmonogramem:

<b>POSILEK</b>	<b>GODZINY WYDANIA</b>
Śniadanie	08.00 – 10.00
II śniadanie + posiłek dodatkowy	11.00
Obiad	13.00 – 15.00
Kolacja	18.00 – 20.00
Posiłek dodatkowy	21.00

2. dla uczestników Dziennego Domu w dni robocze jeden posiłek – obiad;

3. Zamawiający podkreśla, iż drugie śniadanie i posiłek dodatkowy przewidziane są dla diety lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów, lekkostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, lekkostrawnej z ograniczeniem tłuszczu oraz wysokobiałkowej;

4. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w przepisie § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. 2018 r., poz. 734 z późn. zm.) tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.

5. liczba osób żywionych nie jest stała, może ona zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy na urlop, pobyty w szpitalach, itp.; może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

6. W okresie objętym Umową planowany średni miesięczny stan mieszkańców DPS z całodobowym wyżywieniem - 70 osób. W analogicznym okresie stan uczestników DD spożywających jeden posiłek dziennie tj. obiad - 14 osób.

#### § 5. Wykonawca jest zobowiązany do:

1. sporządzania jadłospisu, z uwzględnieniem określonych grup wiekowych i specyfiki Domu oraz zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, a także wymagań wynikających z § 3.

2. zapewnienia posiłków wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.); używać będzie masła świeżego, a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych; zapewni wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi);

3. w posiłkach uwzględniać 3 razy w tygodniu do obiadu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, dwa razy w tygodniu do obiadu deser, jeden raz w tygodniu ciasto;

4. do każdego obiadu podawane będą dwie surówki, do wyboru warzywa surowe lub przetworzone.

5. Zapewnić:

1) śniadania, które będą składały się co najmniej z następujących potraw: zupa mleczna, gorący napój, pieczywo mieszane, masło, nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego.

2) drugie śniadanie: budyń, kisiel, jogurt, jabłko prażone itp.; posiłki dodatkowe podawane dwa razy w ciągu dnia tj. ok. godz. 11.00 i 21.00 będą składały się głównie z kanapek z chudą wędliną na bazie mięsa o niskiej zawartości tłuszczu z dodatkiem warzyw np. sałata, pomidor, ogórek;

3) obiady będą składały się co najmniej z następujących potraw: zupa (dwa rodzaje), drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (ziemniaki, makaron, kasze ...); białkowego i warzywnego (surowego lub przetworzonego); napój lub kompot, dwa razy w tygodniu deser; trzy razy tygodniowo do obiadu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości,

4) kolacje będą składały się co najmniej z następujących potraw: gorący napój, pieczywo mieszane, masło, nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym; jeden raz w tygodniu do kolacji podawany będzie budyń, kisiel lub galaretki owocowa.

6. Posiłki dodatkowe podawane dwa razy w ciągu dnia tj. o godz. 11.00 i 21.00 będą składały się głównie z kanapek z chudą wędliną na bazie mięsa o niskiej zawartości tłuszczu z dodatkiem warzyw np. sałata, pomidor, ogórek.

7. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy zamawiającym a wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych.

8. Sporządzany na piśmie jadłospis uwzględniający postanowienia zawarte powyżej w

Umowie, akceptował będzie pracownik wyznaczony przez Zamawiającego z pięciodniowym wyprzedzeniem przy współudziale samorządu mieszkańców; do każdorazowej zmiany jadłospisu wymagane jest uzyskanie uprzedniej pisemnej akceptacji zmiany jadłospisu Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza dzienny jadłospis na tablicy przed wejściem na stołówkę;

9. Wykonawca będzie uwzględniać w jadłospisach tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt: Boże Narodzenie i Wielkanoc.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania:

1) dodatkowych posiłków na imprezy okolicznościowe:

a) wspólne dla DPS i DD i zaproszonych gości (razem ok. 120 osób) – spotkania: Wigilijne oraz Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;

b) dwie imprezy w roku wspólne dla DPS i DD oraz zaproszonych gości tj. Zjazd Rodzin (dla ok. 180 osób) oraz Turniej Karciany (razem ok. 250 osób) organizowane w DPS Szczutowo w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Na każdą imprezę Wykonawca przygotowuje ciepłe posiłki: np. zupa i bigos, leczo i kielbaska z rusztu, zupa i udko z kurczaka, zapiekanka oraz ciasto, owoce, napoje, itp.;

a ponadto

c) Wykonawca przygotowuje i wydaje posiłki na imprezy organizowane ze środków (funduszy) własnych Zamawiającego w danym miesiącu np.: okrągłe jubileusze mieszkańców Domu;

d) przygotowuje potrawy w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego w celu wzbogacenia posiłków mieszkańców;

e) przygotowuje potrawy w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego w celu wzbogacenia posiłków mieszkańców;

11. Wykonawca przygotowane posiłki będzie podawać w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób; posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego;

12. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania:

1) prowiantu dla mieszkańców Domu w dniach, w których wyjeżdżać oni będą na wyjazdy okolicznościowe; w ramach prowiantu muszą znaleźć się również ciepłe napoje w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę; rodzaj i ilość porcji uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego; o planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem;

2) tradycyjnie przyjętych potraw obok świątecznych (Boże Narodzenie, Wielkanoc) w oparciu o przygotowany wspólnie z Zamawiającym jadłospis również zapewnienie pączków, faworków z okazji Tłustego Czwartku, posiłków postnych w Środę Popielcową i Wielki Piątek;

3) udostępniania płatnych posiłków pracownikom Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.

13. Strony ustalają, iż na bazie przekazanego sprzętu i pomieszczeń Wykonawca nie będzie produkował posiłków na zewnątrz na rzecz osób trzecich bez uzgodnienia z dyrektorem

14. Wykonawca zapewni dostęp do podstawowych produktów żywnościowych oraz napojów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018, poz. 734 z późn. zm.), tj.:

a) herbatę (min. 60 saszetek),

b) 3 bochenki chleba o gramaturze po 0,5 kg,

c) 3 porcje masła o gramaturze 200 g każda,

d) 2 słoiki dżemu o gramaturze po min. 270 g,

e) 10 litrów wody niegazowanej w opakowaniach max 2 l, zaś w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień i wrzesień - 20 litrów,

f) sezonowo: 1 kg warzyw i owoców (pomidor, ogórek, jabłka, gruszki, śliwki),

g) cukier – 3 kg.

Personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał w/w artykuły, co potwierdzone będzie własnoręcznym podpisem przez wydającego i odbierającego; koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi, wymienione ilości mogą ulec zmianie w zależności od zapotrzebowania mieszkańców.

Wykonawca zobowiązuje się zapewnić mieszkańcom, przez całą dobę dostęp do w/w produktów żywnościowych i napojów, oraz możliwość wyboru zestawu posiłków lub otrzymania posiłku dodatkowego; personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał w/w artykuły, co potwierdzone będzie własnoręcznym podpisem przez wydającego i odbierającego; koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi, wymienione ilości mogą ulec zmianie w zależności od zapotrzebowania mieszkańców.

15. Wykonawca zapewnieni na kulinarną terapię zajęciową produkty według potrzeb Zamawiającego do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczyce na wzmocnienie w łącznej kwocie nie przekraczającej 300,00 złotych w miesiącu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (koszt tych artykułów wliczony jest w cenę stawki żywieniowej);

16. Przygotowania posiłków dla mieszkańców nie schodzących na stołówkę z wykorzystaniem wózków bemaowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego poprzez przygotowaną przez Wykonawcę porcję do degustacji.

17. Wykonawca dokona porcjowania miksów przed wydaniem na wózek bemaowy. Tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemaowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.

18. Wykonawca będzie prowadził ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz zapewni Zamawiającemu prawo do wglądu do tej ewidencji.

19. Mieszkańcom schodzącym na stołówkę Wykonawca zapewni odpowiednie warunki podczas posiłków (wymaga się aby stoły były wyposażone w komplet sztućców i serwetki do każdego posiłku oraz czyste obrusy) i zobowiązany jest do wymiany obrusów i serwetek na czyste.

20. Zamawiający nie przewiduje wynajmowania stołówki. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców Domu odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku, tj. z kuchni do stołówki i polegać będzie na rozwiezieniu posiłków na stołówkę i rozłożeniu ich na stoliki.

21. Udostępniania płatnych posiłków dla pracowników Zamawiającego, którzy się o to zwrócą oraz innych chętnych osób, w ramach tzw. usług środowiskowych. Strony ustalają, iż na bazie przekazanego sprzętu i pomieszczeń Wykonawca nie będzie produkował posiłków na zewnątrz na rzecz osób trzecich innych niż wskazane;

22. Wykonawca zgłasza Zamawiającemu konieczność prania wykorzystywanych przez Wykonawcę obrusów nie rzadziej niż raz w tygodniu. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek zebrać obrusy ze stołów i przekazać je wyznaczonemu pracownikom Zamawiającego, a następnie odbiera i rozkłada obrusy na stołach;

23. Wykonawca upoważni osobę, która będzie reprezentowała Wykonawcę, w tym składała i odbierała oświadczenia woli i wiedzy oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie

Zamawiającego – w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby.

24. W wykonaniu powyższego obowiązku Wykonawca upoważnia .....  
..... do kontaktu z Zamawiającym.

25. Wykonawca zapewni w składzie personelu kuchni zatrudnienie szefa kuchni oraz minimum jednej wykwalifikowanej osoby odpowiedzialnej za wykonanie zamówienia, która posiada przynajmniej średnie wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe ( przynajmniej 2 lata) zgodne z przedmiotem zamówienia. Ponadto Wykonawca będzie dysponował osobą posiadającą kwalifikację dietetyka.

**§ 6. 1.** Zamawiający będzie zgłaszać ilość posiłków oraz wymaganych diet w terminach:

- 1) obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia,
- 2) śniadanie do godz. 7.30 tego samego dnia.

2. Wykonawca udostępni na żądanie Zamawiającego upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego jednego całodziennego posiłku do degustacji celem kontroli pod względem zgodności z warunkami umowy i jadłospisu,

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w szczególności:

- 1) stosowanych surowców, w tym ich, jakości świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych;
- 2) czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, stosowania odzieży roboczej (w tym fartuchów i czepków) oraz czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni, zużycia mediów;
- 3) przestrzegania przez Wykonawcę składu gramatury posiłków, kontroli jadłospisów.

4. Uwagi i zastrzeżenia będą składane ustnie przez Zamawiającego Wykonawcy lub osobie przez niego upoważnionej. Wykonawca niezwłocznie usuwa wskazane mu uchybienia. W przypadku, gdy Wykonawca kwestionuje wskazane mu przez Zamawiającego uchybienia Wykonawca najpierw niezwłocznie usuwa wskazane mu uchybienia, po czym ma możliwość przedstawienia swojego stanowiska Zamawiającemu na piśmie. W takiej sytuacji strony wspólnie podejmą stosowne ustalenia w celu podjęcia działań zaradczych na przyszłość. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić i współdziałać w przeprowadzanej przez pracowników Zamawiającego kontroli.

5. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości, jakości lub niezgodności z jadłospisem podlegają natychmiastowej wymianie przez Wykonawcę. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zakwestionowanych posiłków w terminie ich podania Zamawiający może dokonać zamówienia posiłku zastępczego lub uzupełniającego i pomniejszyć o koszt tego posiłku zastępczego wynagrodzenie Wykonawcy. Jeżeli w przypadku kontroli przez Zamawiającego, Zamawiający stwierdzi niedobory ilościowe, jakościowe, wagowe lub innego rodzaju w co najmniej 10 porcjach posiłków, Zamawiający uznaje, że niedobór dotyczy wszystkich tego rodzaju posiłków przygotowanych danego dnia dla wszystkich mieszkańców DPS lub uczestników DD spożywających tego rodzaju posiłek danego dnia.

6. Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i wzmocnienia oraz imprezy okolicznościowe następować będzie na podstawie zapotrzebowania pisemnego na wniosek przedstawiciela Zamawiającego.

7. Wykonawca będzie utrzymywać we właściwym stanie sanitarno-higienicznym korytarze przy kuchni (myć podłogi na bieżąco). Przedstawiciel Zamawiającego będzie sprawdzać stan czystości korytarzy, pomieszczeń i wyposażenia kuchni.

8. W przypadku awarii w kuchni DPS –u uniemożliwiającej przygotowywanie posiłków dla

mieszkańców, zamawiający w tym okresie czasu zapewnia kuchnię zastępczą bez dodatkowego wynagrodzenia.

§ 7. 1. Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego żywionego nie może być mniejsza niż 10,50 zł brutto (słownie: dziesięć złotych 50/100) dla mieszkańców Domu i 5,00 zł brutto (słownie: pięć złotych 00/100) dla uczestników Dziennego Domu liczona jako średnia z 12 miesięcy roku. Wsad surowca oznacza cenę zakupu wszelkich produktów przeznaczonych do przerobienia lub bezpośredniego spożycia przez mieszkańców zgodnie z jadłospisem. Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu bez wezwania kwartalne rozliczenie wysokości wsadu na 1 mieszkańca, liczone jako średnia z trzech miesięcy danego kwartału.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych, dokumentów RW, itp. w celu weryfikacji spełnienia wymogu wsadu do kotła.

3. Wykonawca będzie wystawiał zamawiającemu faktury na koniec każdego miesiąca na podstawie zestawienia wydanych posiłków, potwierdzone przez osoby upoważnione.

4. Sposób obliczania należności za miesiąc wykonywania usługi dla mieszkańców Domu:

<b>Cena usługi brutto = [ faktyczna ilość osobo-dni* ] x [zaoferowana stawka jednostkowa dzienna brutto ] .</b>
---

*\*- jeden osobo-dzień oznacza pełne żywienie jednego mieszkańca przez cały dzień*

5. W razie wystąpienia przypadków diet niepełnych przyjmuje się niżej podane wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w stawce jednostkowej dziennej usługi (do stosowania w przypadku m.in.: przyjęcia nowego mieszkańca, powrotu mieszkańca ze szpitala lub z urlopu, bądź innej częściowej obecności/nieobecności podczas doby), tj. w sytuacji niewykorzystania przez mieszkańca DPS całego osobodnia żywienia, wówczas do rozliczeń przyjmuje się następująco:

śniadanie – 25% wartości ceny jednostkowej usługi,

śniadanie II + posiłki dodatkowe – 5% wartości ceny jednostkowej usługi,

obiad – 50%,

kolacja – 20% wartości ceny jednostkowej usługi;

6. Sposób obliczania należności za miesiąc wykonywania usługi dla uczestników Dziennego Domu:

<b>Cena usługi brutto = [ faktyczna ilość osobo-dni* ] x [zaoferowana stawka jednostkowa dzienna brutto ] .</b>
---

*\*- jeden osobo-dzień to obiad dla jednego uczestnika*

7. W przypadku niewykorzystania przez uczestnika DD całego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się wartość obiadu – 100% (uczestnik Dziennego Domu spożywa jeden posiłek).

§ 8. 1. Za okres rozliczeniowy przyjmuje się jeden miesiąc kalendarzowy. Do dnia 5-go każdego miesiąca Wykonawca wystawi fakturę VAT wraz ze specyfikacją wydanych posiłków, płatną przelewem w terminie 21 dni od daty jej dostarczenia Zamawiającemu na konto bankowe wskazane na fakturze. Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone według wzoru:

cena netto jednego osobodnia żywienia w Domu x ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu posiłków zatwierdzonych przez Zamawiającego powiększona o należny podatek VAT  
plus

cena netto jednego osobodnia żywienia w Dziennym Domu x ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu obiadów zatwierdzonych przez Zamawiającego powiększona o należny podatek VAT.

2. Strony ustalają, że maksymalna suma wynagrodzenia za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy będzie wynosić brutto ..... zł, słownie zł: .....w tym podatek Vat .....

Faktura VAT wystawiona będzie na:

**Powiat Sierpecki ul. Świętokrzyska2a 09-200 Sierpc NIP: 776 16 76 252**  
**Dom Pomocy Społecznej w Szczutowie ul. 3 Maja 116 09-227 Szczutowo**

§ 9. Wykonawca będzie zobowiązany do:

- 1) do wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych oraz podpisania stosownej umowy pomiędzy Wykonawcą a właściwą firmą. Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera na odpady komunalne Wykonawcy na terenie DPS pod warunkiem jego odpowiedniego oznakowania i zachowania estetyki na użytkowanej powierzchni zewnętrznej;
- 2) oczyszczenia dwa razy w roku (wiosna i jesień) dwóch odstożników z osadów kuchennych znajdujących się przy kuchni;

§ 10. 1. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania kuchni wraz z zapleczem do wymogów stawianych przez system HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – art. 3 ust. 3 pkt 41 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w terminie 30 dni od dnia podpisania umowy oraz do jego stosowania.

2. Strony ustalają, iż koszty poniesione przez Wykonawcę na prace związane z dostosowaniem pomieszczeń do systemu HACCP i inne nie zostaną zwrócone Wykonawcy w przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy o zamówienie publiczne, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z przyszłej umowy bez względu na przyczynę jej rozwiązania.

3. Kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno–higienicznych, p.poż. oraz przepisów BHP ponosi Wykonawca w zakresie jego odpowiedzialności.

§ 11. 1. Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia kuchni wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi oraz sprzętem i wyposażeniem od Zamawiającego **dnia 30.11.2019 roku w godzinach nocnych, tj. od godz. 22:00** bezpośrednio po przekazaniu kuchni przez podmiot aktualnie związany umową najmu. Uruchomienie kuchni nastąpi zaraz po przejęciu. Śniadanie następnego dnia zostanie wydane najpóźniej do godz. 9.00.

2. W przypadku nie wykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający zamówi gotowe posiłki dla mieszkańców, a kosztami zakupu obciąży Wykonawcę.

§ 12. 1. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 3% całkowitej wartości zamówienia brutto podanej w formularzu ofertowym tj. kwotę: .....zł słownie: .....w formie .....

2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie służyło do pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

3. Przez nienależyte wykonanie umowy strony rozumieją między innymi:

- 1) dostarczenie posiłków innych niż w jadłospisie
- 2) dostarczenie posiłków w ilości mniejszej niż zamówiono,
- 3) dostarczenie posiłków o temperaturze innej niż wymagana,
- 4) dostarczania posiłków w godzinach innych niż wskazane w harmonogramie, o którym mowa w § 4 ust.1 niniejszej umowy,
- 5) brak wywieszzonego jadłospisu na tablicy informacyjnej przy stołówce.

4. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

5. Zamawiający zwróci Wykonawcy zabezpieczenie zgodnie z art.151 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.);



**§ 13.** 1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań umownych Strony uprawnione są do naliczenia kar umownych w następujących przypadkach i wysokości:

1) Zamawiający uprawniony jest do naliczenia Wykonawcy kary umownej:

a) za odstąpienie od umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego w wysokości 5% wartości umowy brutto;

b) za każdą wadę w wykonaniu przedmiotu umowy w szczególności polegającej na : dostarczaniu posiłków innych niż w jadłospisie lub w ilości mniejszej niż zamówiono lub o nieodpowiedniej wielkości posiłku (porcji/gramatury) lub zmianie jadłospisu bez zgody Zamawiającego – w wysokości 20% wynagrodzenia brutto za całodienne wyżywienie wszystkich mieszkańców Zamawiającego;

c) za wady w wykonaniu przedmiotu umowy w postaci: nieodpowiedniej temperatury posiłków lub braku wywieszzonego jadłospisu - każdorazowo w wysokości 10% wynagrodzenia brutto za całodienne wyżywienie wszystkich mieszkańców Zamawiającego;

d) za niedotrzymanie pory wydawania posiłku określonego w § 4 ust. 1 – powstałe z winy Wykonawcy – każdorazowo w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto za dany miesiąc kalendarzowy;

e) za nieterminowe dostarczenie projektu jadłospisu Zamawiającemu – każdorazowo w wysokości 1% wynagrodzenia brutto za dany miesiąc kalendarzowy;

f) za każdy dzień niewykonania umowy - w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc kalendarzowy.

2) Wykonawca uprawniony jest do naliczenia Zamawiającemu kary umownej w przypadku, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, innych niż przewidziane w art. 145 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych w wysokości 2% wartości umowy brutto.

2. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość naliczonych kar umownych.

**§ 14.** 1. Zgodnie z Umową najmu, o której mowa w § 2 niniejszej Umowy, niniejsza Umowa ulega rozwiązaniu przed upływem okresu na jaki została zawarta w przypadku przedterminowego rozwiązania umowy najmu.

2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

3. Strony dopuszczają możliwość rozwiązania umowy w trybie porozumienia stron.

**§ 15.** 1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym za powiadomieniem Wykonawcy na piśmie w przypadku:

1) jeżeli zostanie ogłoszona upadłość lub likwidacja Wykonawcy;

2) w przypadku powtarzających się naruszeń należytego wykonania przedmiotu umowy (trzy razy w miesiącu) stwierdzonych na podstawie protokołu kontroli przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego, w szczególności nie spełnienia wymagań w zakresie rodzaju, temperatury, ilości i jakości posiłków oraz warunków ich dostarczenia.;

3) w przypadku utraty przez Wykonawcę wymaganych uprawnień do wykonywania działalności gospodarczej w zakresie dotyczącym przedmiotu umowy;

4) jeżeli zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy

2. Wykonawca może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym za powiadomieniem Zamawiającego na piśmie, gdy Zamawiający zalega z zapłatą należności za wykonaną usługę za co najmniej trzy miesiące.

**§ 16.** 1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie przedmiotu niniejszej umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, Zamawiający może odstąpić od jej realizacji w ciągu 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W tym przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu rzeczywistego wykonania usługi.

**§ 17.** 1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy z powodu braku zabezpieczenia środków na realizację przedmiotu umowy w planie finansowym.

2. Ze względu na sytuację, o której mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, Zamawiający zobowiązuje się poinformować Wykonawcę niezwłocznie po przekazaniu przez jednostkę nadrzędną informacji o ostatecznych kwotach dochodów i wydatków dla DPS.

**§ 18.** W każdym przypadku rozwiązania niniejszej umowy przed upływem okresu, na jaki została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

**§ 19.** 1. Zgodnie z art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje się możliwość dokonania niżej wymienionych zmian:

1) cena jednostkowa osobodnia brutto posiłków może ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT,

2) strony dopuszczają możliwość zmiany ceny jednostkowej osobodnia o prognozowany średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych określony w ustawie budżetowej na rok 2020, od pierwszego dnia miesiąca następującego po ogłoszeniu ustawy.

3) zmiany dotyczące osób wskazanych w ofercie do wykonania zamówienia, w przypadkach gdy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy osoby te nie mogą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, pod warunkiem, iż Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji osoby z takimi samymi lub wyższymi kwalifikacjami,

4) zmiany w jadłospisie za zgodą Zamawiającego.

2. Zmiana niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy pod rygorem nieważności. Zmiany nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. 144 ust. 1. Prawo zamówień publicznych.

**§ 20.** Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji przedmiotowego zadania bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

**§ 21.** 1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 100.000,00 (słownie złotych: sto tysięcy 00/100).

2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.

3. Uwierzytelniona kopia aktualnej polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik do niniejszej Umowy.

**§ 22.** 1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zmian.).

2. Ewentualne spory wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

**§ 23.** Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**§ 24.** Załącznikiem do niniejszej umowy są: oferta złożona w postępowaniu przetargowym i polisa ubezpieczeniowa

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**