

– Projekt-

UMOWA Nr. 2020

na świadczenie usługi przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla mieszkańców
Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie

zawarta w Szczutowie dnia grudnia 2020 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 2020 r. poz. 288, 1086), zwanej dalej „ustawą Pzp” zawarto umowę następującej treści:

§ 1. 1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług prowadzenia kuchni, na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia listopada 2020 roku, stanowiącej integralną część niniejszej Umowy.

2. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usługi pn. **„Przygotowanie i dystrybucja całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Szczutowie”** polegającej na prowadzeniu kuchni i przygotowywaniu 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 lutego 2021 r. do dnia 31 stycznia 2022r., nie dłużej jednak niż na czas trwania Umowy najmu pomieszczeń kuchni z wyposażeniem Nr 2020 z dniagrudnia 2020 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 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. z 2020 r. poz. 284, 285, 1493) i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach i zaleceniach Instytutu Żywności i Żywienia.

2. Wymaga się od Wykonawcy aby posiłki dla mieszkańców DPS były przygotowywane z zachowaniem diety podstawowej, lekkostrawnej, niskotłuszczowej, wysokobiałkowej, cukrzycowej, kleikowej i innych wg wskazań lekarskich oraz zgodnie z wymaganiami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

3. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, odżywczych i smakowych potraw przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie o świeże owoce i warzywa, sezonowość i święta. Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów, metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, itp.).

4. Zamawiający wymaga aby podczas przygotowywania diety o zmienionej konsystencji wysokobiałkowej każdy ze składników posiłku był zmiksowany oddzielnie i podawany jako oddzielny produkt.

5. W zakresie składu posiłków i ich gramatury, Zamawiający wymaga podawania do obiadu, co najmniej:

1) 3 x w tygodniu całej sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g.,

2) 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.),

3) 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g.). Ustala się tylko jeden dzień w tygodniu, kiedy podawane będą dania bezmięsne (kopytka, pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, krokiety, makaron z twarogiem ryż z dodatkami, itp.) przy czym dania rybne traktowane są jako równoważne z mięsem;

Gramatury dodatków typu:

4) ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g,

5) surówki nie mniej niż 100 g.

6) podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta (o gramaturze nie niższej niż 100 g), bułki słodkiej lub zamiennie ciastek;

7) surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni. Dodatki warzywne do głównego dania obiadowego należy częściej podawać w postaci gotowanej;

8) na kolację 2 x w tygodniu będą podawane gorące posiłki np: bigos, fasolka po bretońsku, flaki z żołądków drobiowych, leczo (sezonowo), gorąca kiełbasa, kaszanka, parówki przy czym gramatura nie może być mniejsza niż 100 g.;

9) podawania zup mlecznych w porze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;

10) zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:

a) pieczywo nie mniej niż 150 g;

b) wędlina (różna) nie mniej niż 60 g;

c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g;

d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g;

e)ser żółty nie mniej niż 100 g;

f)produkty podawane w zestawie np.: ser- wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;

g)jajko nie mniej niż 1 sztuka;

h)pasty (różne) nie mniej niż 100 g;

i)zupy podawane do obiadu 400 ml na osobę z uwzględnieniem + 20% w celu ewentualnej dolewki;

j) dodawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;

11) posiłki podawane w formie papki muszą zawierać wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;

12) podawania owoców sezonowych min 1 x dziennie;

13) podawane wędliny muszą być urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek, wędlin parzonych i konserwowych;

6. Wykonawca zobowiązany jest używać masło świeże extra, a nie produktów masłopodobnych.

7. Wykonawca zapewni stały dostęp do przypraw na stolikach oraz zapewni serwetki.

§ 4. 1. Zamawiający wymaga aby dobór składników pokarmowych do poszczególnych diet był dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach.

2. Zamawiający może dokonać zmian w projekcie jadłospisu; po wprowadzeniu zmian do projektu jadłospisu przez Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek przedłożyć jadłospis uwzględniający zgłoszone poprawki w ciągu dwóch dni od dnia otrzymania od Zamawiającego propozycji zmian.

3. Na ewentualne zmiany w jadłospisie, powstałe z przyczyn niezależnych od Wykonawcy wskutek okoliczności, których nie można było przewidzieć (przypadki losowe, sytuacje nadzwyczajne, itp.) wymagana jest zgoda Zamawiającego.

4. Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy i przedstawiał Zamawiającemu do akceptacji. W jadłospisie zawarte będą z podziałem na diety następujące dane: nazwa posiłku, kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach lub sztukach. Jadłospisy podpisane przez dietetyka będą dostarczane Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego pracownika Wykonawcy. Zamawiający potwierdzi wybrany zestaw do 3 dni przed terminem obowiązywania jadłospisu.

5. Ogólną kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie właściwy merytorycznie pracownik Zamawiającego. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzania kontroli.

6. Wykonawca będzie podawał dzienny jadłospis do wiadomości mieszkańców i personelu w sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego tj. wywieszając na tablicy informacyjnej znajdującej się przy wejściu na stołówkę najpóźniej przed śniadaniem. Jadłospis uwzględniał będzie wszystkie diety serwowane w danym dniu.

§ 5.1. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów, a Zamawiający będzie miał prawo skontrolować, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia mieszkańców DPS.

2. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej, w celu dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku. Posiłek ten musi być wydzielony z całości przygotowanego jedzenia.

3. Posiłki mają być podawane zgodnie z harmonogramem:

- śniadanie godz. 8.00 – 10.00
- II śniadanie + posiłek dodatkowy (dla diety cukrzycowej) godz. 11.00
- obiad godz. 13.00 do 15.00
- kolacja godz. 18.00 do 20.00
- posiłek dodatkowy (dla diety cukrzycowej) godz. 21.00

4. II śniadanie może składać się z: kawałka ciasta o wadze 100g/os. np.: zebra, ciasto biszkoptowe, murzynek, ucierane, drożdżowe; owoców, jogurtu naturalnego lub owocowego, kanapki, drożdżówki, kisielu, budyniu, galaretki.

§ 6.1. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców DPS będzie polegała na podaniu posiłku na ladę dla mieszkańców mogących samodzielnie się obsłużyć. Mieszkańcom mniej sprawnym posiłki odbierane i podawane będą przez pracowników Zamawiającego; natomiast osobom, które nie mogą korzystać z jadalni, Wykonawca zapewni właściwy transport posiłków do pokoi tzn. w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz na wózkach przeznaczonych do przewozu

żywności. Odpowiedzialny za dystrybucję posiłków z jadalni do łóżek mieszkańców jest Zamawiający.

2. Wydawane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę w chwili odbioru przez mieszkańców DPS, tj.:

- gorące zupy – min. 75°C
- gorące drugie dania – min. 65°C
- gorące napoje – min. 80°C
- sałatki i surówki – ok. 4°C

3. W okresie świąt posiłki mają mieć charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast. W ramach realizacji przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania okazjonalnych uroczystości wskazanych przez Zamawiającego:

a) wspólne dla mieszkańców oraz zaproszonych gości (razem ok. 120 osób) Wigilia oraz Śniadanie Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Menu okolicznościowe musi zostać przedstawione do akceptacji Zamawiającego z co najmniej 7 - dniowym wyprzedzeniem.

b) dwie imprezy w roku wspólne dla DPS 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 ze środków Zamawiającego dwa ciepłe posiłki: np. zupa i bigos, leczo i kielbaska z rusztu, zupa i udko z kurczaka, zapiekanka oraz ciasto, owoce, napoje, itp.,

4. Wykonawca zapewni 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 będzie w cenę stawki żywieniowej).

5. Wykonawca zobowiązany będzie również raz w miesiącu przygotować dla mieszkańców poczęstunek, w związku ze wspólną imprezą urodzinową/imieninową (napoje ciepłe i zimne oraz ciasto zgodnie ze zgłoszoną liczbą mieszkańców).

§ 7. 1. Wykonawca będzie prowadził ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków oraz zapewni Zamawiającemu prawo wglądu do tej ewidencji; sporządza miesięczną specyfikację wydanych posiłków i dostarcza razem z fakturą.

2. Wykonawca może sprzedawać posiłki pracownikom Zamawiającego, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych; Zamawiający nie posiada informacji na temat ilości pracowników i innych osób, które będą chętne do korzystania z płatnych posiłków.

3. Wykonawca zapewni dostęp przez całą dobę do podstawowych produktów żywnościowych i napojów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (tj. Dz.U. 2018 r. poz. 734 z późn. zm.).

Do produktów tych zaliczamy:

- 1) Chleb w ilości trzech bochenków o gramaturze po 500 – 700g,
- 2) masło w ilości 3 x 200 g,
- 3) dżemy o gramaturze min. 270 g,
- 4) herbata „sucha” 70 szt. (saszetki),
- 5) cukier 3 kg,
- 6) słodzik 1 opakowanie (1000 szt.) raz na miesiąc,
- 7) 10 litrów wody niegazowanej w opakowaniach max 2 l, zaś w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień - 20 litrów. Koszt ww. artykułów wliczony będzie w cenę jednostkowa usługi.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tzw. suchego prowiantu dla mieszkańców DPS w dniach, w których wyjeżdżać będą na wyjazdy okolicznościowe. Rodzaj i ilość porcji uzgadniana będzie z uprawnionym przedstawicielem Zamawiającego. W ramach suchego prowiantu powinny znaleźć się napoje butelkowane w ilości 1000 ml/os.

5. Ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od ilości mieszkańców przebywających aktualnie w DPS. Ilość posiłków określona będzie przez Zamawiającego do godziny 12.00 dnia poprzedzającego dzień przygotowania i przekazywana w formie pisemnej lub ustnej pracownikowi Wykonawcy będącemu w DPS.

6. W nagłych przypadkach, nie wynikających z winy Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość złożenia zamówienia w terminie późniejszym. Korekta zamówienia w dniu przygotowania ilości obiadów i kolacji (łącznie z dietami) do godziny 9.00, ilości śniadań (łącznie z dietami) na następny dzień do godziny 15.00. Złożenie korekty odbywać się będzie pisemnie lub ustnie za pośrednictwem pracownika Wykonawcy będącego w DPS.

§ 8. 1. Odpadki będą usuwane przez Wykonawcę na bieżąco z pomieszczeń wydawania i spożywania posiłków w miejsce wskazane przez Zamawiającego.

2. Wykonawca odpowiada za utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach wynajmowanych przez Zamawiającego, czystości urządzeń, sprzętu itp. wykorzystywanych przez Wykonawcę oraz czasową ich konserwację i konserwację pomieszczeń będących przedmiotem najmu.

3. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, odpowiada Wykonawca.

§ 9. 1. Dzienna stawka żywieniowa obejmuje (wsad do kotła musi wynosić minimum 10,00 PLN), koszty przygotowania (wytworzenia) posiłku, wydania, usuwania odpadów w miejsce wskazane przez Zamawiającego, utrzymanie czystości w pomieszczeniach wynajmowanych od Zamawiającego.

2. Zamawiający ma możliwość dokonywania kontroli wartości wsadu do kotła poprzez pisemne wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W razie wątpliwości Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy do weryfikacji tych raportów przez PIH. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła określona na podstawie raportów może wahać się w okresie tygodnia +/- 5%.

§ 10. 1. Posiłki sporządzane i wydawane będą z zachowaniem obowiązujących norm żywieniowych i sanitarnych w tym systemów: GHP – Dobrej Praktyki Higienicznej, GMP – Dobrej Praktyki Produkcyjnej, HACCP – Systemu Analizy Zagrożeń Krytycznych Punktów Kontroli. Posiłki muszą być zróżnicowane, urozmaicone i przyrządzane w dniu wydania. Posiłki powinny być sporządzane według zasad racjonalnego żywienia oraz powinny kształtować właściwe nawyki żywieniowe.

2. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych przy wykorzystaniu wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego odpłatnie na podstawie umowy na realizację zamówienia publicznego w użytkowanie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń do przekazania Wykonawcy stanowi załącznik Nr 2 do projektu umowy najmu.

3. Personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątnięcia pomieszczeń kuchennych po zakończonych posiłkach.

4. 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.

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

6. 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 kwalifikacje dietetyka.

§ 11. 1. Wykonawca zobowiązany jest do:

2. Stałego doposażania stołówki w niezbędny sprzęt: sztućce, szklanki, kubki, talerze, itp. w celu utrzymania potrzebnego stanu ilościowego i jakościowego. Sprzęty dokupione przez Wykonawcę w celu doposażenia kuchni ponad ustalone normy, po zakończeniu umowy pozostają jego własnością.

3. Utrzymania na koszt własny czystości wynajmowanych pomieszczeń, urządzeń, sprzętu oraz w zależności od potrzeb dokonywać ich konserwacji i napraw.

4. Oczyszczenia z osadów kuchennych w okresie wiosennym i jesiennym dwóch odstożników znajdujących się przy kuchni.

5. Wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych (powstałych w wyniku usług gastronomicznych) zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. Ustawa z dnia 14.12.2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2020 r. poz.797, 875) oraz Rozporządzenia (WE) Nr 1069/2009 z dnia 21.10.2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia. 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.

6. Przekazywania Zamawiającemu kserokopii z przeprowadzonych kontroli przez Powiatową Stację Sanitaro – Epidemiologiczną.

7. Posiłki muszą być podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Nie dopuszcza się używania naczyń: papierowych, plastikowych, styropianowych. Niedopuszczalne jest używanie jednorazowych sztućców (nie dotyczy pikników okazjonalnych).

8. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

9. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wyposażyć użytkowane pomieszczenia w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi), objąć pomieszczenia kuchenne stałą kontrolą przeciwpożarową, wykonywać przeglądy p.poż.; za ewentualne uchybienia w tym zakresie, Wykonawca odpowiadać będzie za kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nieprzestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, przepisów BHP i p.poż.

10. W razie do potrzeb Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach Zamawiającego.

§ 12. 1. Należności z tytułu świadczonych przez Wykonawcę usług będą wypłacane za okresy miesięczne na podstawie wystawianych faktur. Do dnia 5-go każdego miesiąca Wykonawca wystawi fakturę VAT wraz ze specyfikacją wydanych posiłków, która zostanie opłacona przelewem w terminie 21 dni od daty jej dostarczenia Zamawiającemu na wskazane konto bankowe.

2. Wykonawca będzie prowadził ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków oraz zapewni Zamawiającemu prawo wglądu do tej ewidencji; obowiązkiem Wykonawcy jest sporządzenie miesięcznej specyfikacji wydanych posiłków i dostarczenia jej razem z fakturą.

3. Wartość poszczególnych posiłków ustala 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.

4.. Strony ustalają jednostkową cenę usługi w wysokości netto zł
słownie:..... brutto.....zł
słownie :

5. Jednostkowy tzw. "wsad do kotła" w wysokości netto:zł
słownie:

6. Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejsza umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone jak niżej wg wzoru:

ilość całodobowych posiłków (ilość x jednostkowa cena brutto z ust.4) + ilość poszczególnych posiłków (o ile mieszkaniec nie korzysta z pełnego dziennego wyżywienia) x wartość posiłków podana w ust.3)

§ 13. 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**

§ 14. 1. Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia kuchni wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi oraz sprzętem i wyposażeniem od Zamawiającego **dnia 31.01.2021 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.

§ 15. 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 2020 r. poz. 288, 1086);

§ 16. 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.

§ 17. 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.

§ 18. 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.

§ 19. 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.

§ 20. 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.

§ 21. 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.

§ 22. 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 2021, 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.

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

§ 24. 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.

§ 25. 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 2020 r. poz. 288, 1086).

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

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

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

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY