

UMOWA NR /2024

zawarta w Łubiu, dnia roku

pomiędzy:

Nabywca: Powiat Tarnogórski, ul. Karłuszowiec 5, 42-600 Tarnowskie Góry, NIP 6452513103

Odbiorca i płatnik:

Dom Pomocy Społecznej, ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie

reprezentowanym przez :

Martę Szymik – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej w Łubiu

Zwanym dalej **Zamawiającym**

a

Firmą

.....
.....

zwanym dalej: **Wykonawcą**.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

Zamawiający powierza a Wykonawca zobowiązuje się do „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia dla mieszkańców domu pomocy społecznej w 2025 roku”

1. Symbol CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków, 55322000-3 usługi gotowania posiłków, 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków, 90511000-2 Usługi wywozu odpadów
2. Miejsce realizacji usługi: Dom Pomocy Społecznej, ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie do momentu przeprowadzki, po przeprowadzce Dom Pomocy Społecznej ul. Kościelna 34, 42-609 Tarnowskie Góry, zwany dalej DPS, który jest jednostką organizacyjną utworzonej na mocy Uchwały Nr XXV/246/2008 Rady Powiatu w Tarnowskich Górach z dnia 27 maja 2008 roku w sprawie nadania statutu Domu Pomocy Społecznej w Łubiu do momentu przeprowadzki.
3. Przedmiot Umowy obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad (dwa dania), podwieczorek i kolacja dla grupy 68 mieszkańców przed przeprowadzką, dla grupy 80 osób po przeprowadzce w okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 31.01.2025 r. z możliwością przedłużenia. Posiłki będą dostarczane 7 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do niedzieli.
4. Zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówione posiłki dwa razy dziennie, w godzinach:
6.20-6.50 śniadanie,
11:30-12:00 obiad (dwa dania), podwieczorek, kolacja.
5. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji

mieszkańców DPS i mogą ulec zmniejszeniu oraz nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Powyższe oznacza, że Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości mieszkańców i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą, wg następujących zasad:

- 1) zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków najpóźniej do godziny 12:00 dnia poprzedniego składając stosowne zamówienie telefonicznie lub mailem,
 - 2) rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie raz w miesiącu na zasadach określonych w § 7 Umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Przedmiot Umowy winien spełniać następujące warunki:
- 1) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w ciągu 10 dni, na jadłospisie winny być oznaczone substancje powodujące alergię lub wywołujące alergie oraz reakcję nietolerancji;
 - 2) w dekadzie powinien być dostarczany co najmniej 5 razy obiad z drugim daniem mięsnym;
 - 3) w dekadzie powinien być dostarczany co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym;
 - 4) potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;
 - 5) w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie);
 - 6) wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;
 - 7) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.;
 - 8) jadłospis przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia i doświadczenie, tj. dietetyka żywienia zbiorowego zatrudnionego u Wykonawcy lub będącego Wykonawcą w postaci osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą – wskazanego w § 5 pkt 1 Umowy;
 - 9) w jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: podstawowej, łatwo strawnej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogato resztkowej, bezglutenowej, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb mieszkańców zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
7. Wykonawca w ramach przedmiotu umowy dostarcza:
- a) śniadanie – napoje na bazie mleka (kawa, kakao, herbata), zupy mleczne z dodatkiem węglowodanowym: ryż, płatki owsiane, kasza manna, pieczywo mieszane, masło, wędliny nie mniej niż 60 g, jajko nie mniej niż 1 szt. nie częściej niż raz na dekadę, serek homogenizowany, ser żółty nie rzadziej niż 1 raz na dekadę,
 - b) obiad – zupa z natką pietruszki, drugie danie: ziemniaki z koperkiem, zamiennie ryż, różne rodzaje kasz, kopytka, makaron, dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, pulpety w tym rybne, kotlety z piersi z kurczaka, gulasz, ryba gotowana, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, warzywa na parze, kompot, sok itp.;
 - c) Podwieczorek - ciasto, ciastka w postaci biszkoptów, herbatników, owoce (w tym sezonowe),

jogurt, itp. a w przypadku ciepłych dań: kisiel, budyń.

- d) Kolacja, - masło, chleb mieszany, pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne, kielbasa grzana (w sobotę lub niedzielę), różne wędliny, herbata słodzona z cytryną, warzywa sezonowe (pomidory, ogórki itp.)
- 8. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków mieszkańcom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki.
- 9. Pojemniki, w których dostarczane są posiłki odbiera Wykonawca, który zobowiązany jest do ich mycia i dezynfekcji.
- 10. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu Umowy zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, Ofertą Wykonawcy.
- 11. W przypadku wystąpienia kolizji zapisów pomiędzy wymienionymi w niniejszym punkcie dokumentami pierwszeństwo mają zapisy przedmiotowej Umowy.
- 12. Niepełna realizacja zamówienia ze strony Zamawiającego nie narusza postanowień niniejszej Umowy i nie skutkuje roszczeniami finansowymi Wykonawcy wobec Zamawiającego.
- 13. Wykonawca oświadcza, że przed złożeniem oferty Zamawiającemu zapoznał się z wszystkimi warunkami, które są niezbędne do wykonania przez niego przedmiotu umowy bez konieczności ponoszenia przez Zamawiającego jakichkolwiek dodatkowych kosztów.

§2

MIEJSCE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW

- 1. Przedmiot umowy zostanie wykonany w kuchni Wykonawcy, zwanej dalej „Kuchnią” z jego materiałów i środkami Wykonawcy, przez zatrudnionych przez niego pracowników.
- 2. Jako Kuchnię przez cały okres obowiązywania niniejszej Umowy ustala się zlokalizowaną w ul. tj..... km od siedziby DPS.
Wykonawca zobowiązany jest:
 - 1) do utrzymania w należyтым stanie sanitarno-higienicznym pomieszczeń Kuchni i magazynu żywnościowego, tj. mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, urządzeń i sprzętu, przeprowadzania okresowo dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji oraz badania wody pod względem mikrobiologicznym;
 - 2) przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: w zakresie higieny rąk oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
- 3. W przypadku wystąpienia awarii lub innej przeszkody uniemożliwiającej przygotowywanie posiłków w kuchni wskazanej w pkt. 2, o czym Wykonawca zawiadomi niezwłocznie Zamawiającego, do czasu ustąpienia przyczyn uniemożliwiających przygotowywanie posiłków w miejscu wskazanym powyżej, Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w kuchni zastępczej, uprawniającej do produkcji posiłków i świadczenia usług żywienia, zlokalizowanej w:
- 4. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę do siedziby DPS transportem przystosowanym do przewozu żywności, posiadającym zgodę Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej na przewóz posiłków z miejsca produkcji do odbiorcy, na koszt Wykonawcy z zachowaniem wszystkich wymogów określonych niniejszą Umową oraz ciągłości i terminowości dostaw posiłków.
- 5. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (t.j. Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545 ze zm.).
- 6. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić próbki, o których mowa w § 2 pkt. 5 umowy na każde żądanie osoby odpowiedzialnej za nadzór nad realizacją umowy wymienionej w § 6 pkt. 1 Umowy.
- 7. Wykonawca, najpóźniej w dniu następnym po otrzymaniu protokołów kontroli przeprowadzonych

przez zewnętrzne organy kontroli lub decyzji albo innych aktów wydanych przez te organy, a w szczególności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego, Państwową Inspekcję Pracy lub innych, przekaze Zamawiającemu ich kopie. Konsekwencje nieprawidłowości lub zastrzeżeń wynikających z protokołów pokontrolnych albo decyzji wydanych przez organy kontroli, w tym odpowiedzialność z powyższego tytułu oraz kary finansowe ponosi Wykonawca.

8. Zatrudnieni pracownicy Wykonawcy muszą posiadać konieczne dla wykonywanych prac kwalifikacje i umiejętności oraz aktualne badania lekarskie potwierdzone stosownymi zaświadczeniami.
9. Wszystkie materiały i środki użyte do wykonania przedmiotu zamówienia muszą być zgodne z wymaganiami Sanepidu, PZH, normami obowiązującymi w Polsce i posiadać stosowne atesty oraz odpowiadać standardom jakościowym.
10. Wykonawca będzie przeprowadzał wymagane testy w przypadku wystąpienia zatrucia. Koszty przeprowadzonych testów ponosić będzie Wykonawca.
11. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć ciągłość usług w przypadku wystąpienia awarii urządzeń lub innych utrudnień leżących po stronie Wykonawcy. W przypadku braku takiego zabezpieczenia Zamawiający ma prawo zamówić posiłki na koszt Wykonawcy u innego wykonawcy.
12. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wynikające ze zniszczenia oraz innych zdarzeń związanych z realizacją usługi oraz odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody spowodowane w związku z wykonywaniem usługi.

§3

TERMIN REALIZACJI

1. Termin wykonania Umowy: od dnia 01.01.2025 r. do dnia 31.01.2025 r. z możliwością przedłużenia.
2. Usługa cateringu objęta przedmiotem Umowy będzie wykonywana 7 dni w tygodniu od poniedziałku do niedzieli.

§4

ZOBOWIĄZANIA STRON

1. Do obowiązku Zamawiającego należy:
 - 1) Zapewnienie nadzoru merytorycznego,
 - 2) Koordynacja czynności związanych z wykonaniem usługi,
 - 3) Zapewnienie spraw organizacyjnych związanych z bezpośrednim wydawaniem posiłków mieszkańcom,
 - 4) Potwierdzanie wykonania usługi,
 - 5) Zapłata umówionego wynagrodzenia,
 - 6) Utrzymanie czystości pomieszczeń, do których Wykonawca będzie dostarczał posiłki.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - 1) Wykonywanie przedmiotu umowy określonego w § 1 zgodnie z obowiązującymi normami, wytycznymi i zaleceniami uzgodnionymi do wykonania w czasie realizacji umowy zgodnie z przepisami SANEPIDU oraz w terminach zgodnych z harmonogramem, jadłospisem;
 - 2) Zapewnienie nadzoru merytorycznego nad realizowanym zamówieniem, nadzór nad personelem w zakresie porządku higieny, dyscypliny pracy oraz koordynowanie działań podległych pracowników;
 - 3) Informowanie Zamawiającego o problemach lub okolicznościach mogących wpłynąć na jakość wykonywania przedmiotu zamówienia oraz jego terminowość.

§ 5

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Zamawiający zastrzega prawo do bieżącej kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczącego zatrudniania osób, o których mowa w pkt. 1. W tym celu Wykonawca w okresie obowiązywania Umowy jest zobowiązany do przedkładania na każde żądanie Zamawiającego:
 - 1) oświadczenia Wykonawcy o zatrudnieniu osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy;
 - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopii umowy/umów osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy, o którym mowa w punkcie 1, wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - 3) zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzającego opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów za ostatni okres rozliczeniowy;
 - 4) poświadczoną za zgodność z przedłożonym dokumentem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ogólnego rozporządzenia o ochronie danych.
2. W przypadku stwierdzenia, niespełniania wymagania dotyczącego zatrudniania osób, Zamawiający naliczy karę umowną, o której mowa w § 9 pkt. 4 ppkt 3 Umowy.
3. Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w pojemnikach/opakowaniach, które muszą posiadać atesty dopuszczenia do kontaktu z żywnością, z uwzględnieniem następujących wymagań Zamawiającego:
 - a) wymagana temperatura dostarczanych posiłków musi wynosić: minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 6°C;
 - b) posiłki muszą być dostarczone w sposób umożliwiający pracownikom Zamawiającego wyodrębnienie, skomponowanie i wydanie zamówionych porcji mieszkańcom.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przez osoby realizujące usługę przepisów bhp i p.poż. oraz sanitarno – epidemiologicznych, jak również porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego. Wykonawca ponosi również odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami, kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.

§ 6

Zarządzanie realizacją Umowy i uprawnienia kontrolne Zamawiającego

1. W zakresie wykonywania przedmiotu niniejszej Umowy Wykonawca współpracuje z wyznaczonym przedstawicielem Zamawiającego, odpowiedzialnym za nadzór nad realizacją Umowy tj. Tel..... e-mail:
2. W zakresie wykonywania przedmiotu niniejszej umowy Zamawiający współpracuje z wyznaczonym przedstawicielem Wykonawcy tj. Tel.....e-mail:
3. Przedstawiciel Zamawiającego, o którym mowa w § 6 pkt. 1 umowy upoważniony jest w szczególności do:
 - 1) do bieżącej kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagania dotyczącego zatrudniania osób, o których mowa w § 5 pkt. 1 Umowy,
 - 2) do potwierdzania pod względem merytorycznym faktur wystawionych przez Wykonawcę,
 - 3) żądania od Wykonawcy przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z przestrzeganiem przez Wykonawcę przepisów sanitarno–epidemiologicznych, w tym protokołów z przeprowadzania dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji Kuchni,
 - 4) bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia skuteczności wprowadzonego systemu HACCP,
 - 5) do przeprowadzenia kontroli jakości przygotowywanych posiłków, polegającej na ocenie cech organoleptycznych, kontroli wagi, temperatury i estetyki posiłków oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem; W tym celu Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia na żądanie jednej porcji każdego posiłku,
 - 6) do składania reklamacji, o których mowa w § 8 Umowy.

§ 7

Wynagrodzenie

1. Strony ustalają cenę za wyżywienie jednego mieszkańca w ciągu dnia (jeden osobodzień) brutto:.....zł. (słownie.....).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 7 pkt. 1 umowy jest wynagrodzeniem kosztorysowym, przy zachowaniu jednostkowych cen ryczałtowych jednego osobodnia, obejmujących wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania Umowy zgodnie z zapytaniem ofertowym oraz złożoną przez Wykonawcę Ofertą, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej Umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków związanych z realizacją Umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
3. Wartość miesięczną wynagrodzenia Wykonawcy stanowić będzie iloczyn faktycznie wykonanych osobodni i ceny brutto za jeden osobodzień. Wynagrodzenie powyższe obejmuje wszelkie koszty i należności związane z realizacją niniejszej Umowy.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem każdorazowo za okresy miesięczne, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, na podstawie prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę faktur w terminie 30 dni, licząc od daty doręczenia faktury. Wykonawca zamieści na każdej z faktur numer niniejszej Umowy.

5. Podstawą do wystawienia faktury za dostarczone posiłki, będą zapotrzebowania, o których mowa w § 1 pkt. 5 ppkt 1 Umowy.
6. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem VAT, zarejestrowanym w Urzędzie Skarbowym pod numerem NIP: 645-11-11-555 i jest uprawniony do wystawiania i otrzymywania faktur VAT.
7. Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem VAT zarejestrowanym w Urzędzie Skarbowym pod numerem NIP:.....
8. Fakturę VAT należy wystawić na:
 - Nabywca: Powiat Tarnogórski ul. Karłuszowiec 5, 42-600 Tarnowskie Góry NIP - 6452513103
 - Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej ul. Pyskowska 34, 42-674 Łubie
9. Ilekroć w treści niniejszej Umowy jest mowa o fakturze należy przez to rozumieć również ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną w rozumieniu ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prawnym (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 1666 z późn zm.). Zamawiający zobowiązany jest do odbierania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF) <https://efaktura.gov.pl/> .

§ 8

Reklamacje

1. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii posiłków braków ilościowych, wad jakościowych oraz towarów przeterminowanych, a także innych braków lub wad powodujących, że dostarczone posiłki lub artykuły spożywcze nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w Umowie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Podjęcia natychmiastowych (najpóźniej w ciągu 24 godzin) działań i likwidacji nieprawidłowości zgłaszanych przez Zamawiającego w reklamacji,
 - 2) zabezpieczenia depozytu żywnościowego w razie ewentualnych braków przy dostawie posiłków do DPS,
 - 3) wymiany zakwestionowanych posiłków na koszt Wykonawcy w czasie jednej godziny od chwili obowiązujących godzin wydania posiłków.

§ 9

Odpowiedzialność odszkodowawcza oraz kary umowne

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną w razie niewykonania lub nienależytego wykonania usług objętych Umową.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy, powstałe w trakcie i zakresie realizacji umowy.
3. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność:
 - 1) prawną i materialną wobec Zamawiającego w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
 - 2) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego - w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. udowodnione zatrucie pokarmowe,
 - 3) za przestrzeganie przez pracowników Wykonawcy przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie DPS.
4. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy obowiązywać będą kary umowne, z zastrzeżeniem § 9 pkt. 5 umowy:
 - 1) w każdym przypadku zwłoki w dostawie posiłków w wysokości 50,00 zł (słownie złotych:

- pięćdziesiąt 00/100) za każdy stwierdzony przypadek,
- 2) w każdym przypadku naruszenia norm jakościowych lub ilościowych, rodzaju diety, uszczuplenia racji żywnościowych, mniejszej liczby dostarczanych posiłków niż zamówiona, braku poszczególnych składników posiłków, niezachowywaniu wymaganej temperatury posiłków w wysokości 10,00 zł (słownie złotych: dziesięć 00/100) za każdy stwierdzony indywidualny przypadek,
 - 3) w każdym przypadku stwierdzenia niespełniania wymagania dotyczącego zatrudniania osoby, o której mowa w § 5 pkt. 1 Umowy w wysokości 2 000,00 zł (słownie złotych: dwa tysiące 00/100) za każdy stwierdzony przypadek,
 - 4) za rozwiązanie umowy na wniosek Wykonawcy - karę umowną w wysokości 10% wartości zamówienia, o której mowa w § 7 pkt. 1 Umowy.
 - 5) za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy skutkujące odstąpieniem od Umowy przez Zamawiającego – karę umowną w wysokości 10 % wartości zamówienia, o której mowa w § 7 pkt. 1 Umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody oraz możliwość kumulacji kar umownych, na co Wykonawca wyraża zgodę.
 6. Zamawiający uprawniony jest do naliczania i potrącania kar umownych z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu wykonania usług objętych niniejszą umową.
 7. W przypadku niewykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonania usługi (wykonanie zastępcze) innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy.
 8. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony wynosi 20% kwoty określonej w § 7 ust. 1.

§ 10

Warunki odstąpienia od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od Umowy w całości lub w części w następujących przypadkach:
 - 1) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy na podstawie art. 456 ust. 1 pkt.1 (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1605 ze zm.) prawa zamówień publicznych;
 - 2) jeżeli Wykonawca nie podejmie wykonywania swoich obowiązków lub bezpodstawnie przerwie ich wykonywanie – w terminie do 30 dni od dnia, kiedy Zamawiający poweźmie wiadomość o okolicznościach uzasadniających odstąpienie z tej przyczyny;
 - 3) jeżeli Wykonawca będzie wykonywał Umowę lub jej część w sposób sprzeczny z Umową, świadczone usługi nie będą odpowiadać warunkom określonym w Umowie – w terminie do 30 dni od dnia, kiedy Zamawiający poweźmie wiadomość o okolicznościach uzasadniających odstąpienie z tej przyczyny;
 - 4) jeżeli Wykonawca zaprzestanie prowadzenia działalności lub zostanie ogłoszona jego upadłość – w terminie do 30 dni od dnia, kiedy Zamawiający poweźmie wiadomość o okolicznościach uzasadniających odstąpienie od umowy z tych przyczyn;
 - 5) jeżeli suma kar umownych naliczonych Wykonawcy przekroczy 10 % wynagrodzenia wykonawcy określonego w § 7 pkt. 1 Umowy - w terminie do 30 dni od dnia przekroczenia;
2. Częściowe odstąpienie od Umowy wywołuje skutki na przyszłość. W przypadku częściowego odstąpienia od umowy lub częściowego rozwiązania jej na jakiegokolwiek innej podstawie:
 - 1) Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do sporządzenia protokołu, który będzie zawierał opis wykonanych i zaakceptowanych usług do dnia wygaśnięcia umowy;

- 2) wysokość wynagrodzenia należna Wykonawcy zostanie ustalona proporcjonalnie na podstawie zakresu usług wykonanych przez niego i zaakceptowanych przez Zamawiającego do dnia wygaśnięcia umowy.
3. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawiera uzasadnienie.
4. Odstąpienie od umowy nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapłaty kar umownych.
5. W zakresie, w jakim umowa może być uznana za usługę, Wykonawca może ją wypowiedzieć wyłącznie z ważnych powodów, przez które należy rozumieć rażące naruszenie postanowień Umowy przez Zamawiającego, w szczególności dokonywanie nieterminowej zapłaty za niesporne wynagrodzenie.
6. Strony zastrzegają sobie 3 miesięczny okres wypowiedzenia warunków umowy.

§ 11

Obowiązek posiadania polisy ubezpieczeniowej oraz odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia PLN (słownie złotych).
2. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia w całym okresie obowiązywania niniejszej umowy na sumę ubezpieczenia minimum 100.000,00 zł (słownie złotych: sto tysięcy 00/100) na wszystkie i na jedno zdarzenie, obejmującej w szczególności odpowiedzialność cywilną za szkody powstałe wskutek zakażeń np. salmonellą, czerwonką i innymi zakażeniami pokarmowymi oraz zatruc pokarmowych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania polisy ubezpieczeniowej Zamawiającemu po każdorazowym jej odnowieniu w terminie 7 dni celem wykonania przez Zamawiającego kserokopii polisy.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone podczas wykonywania przedmiotu zamówienia zarówno w mieniu, jak i na osobach.

§ 12

Zmiany i uzupełnienia umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej Umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy w następujących przypadkach:
 - 1) przejścia na następców prawnych praw i obowiązków Wykonawcy, w tym wynikających z niniejszej Umowy, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, który wymaga akceptacji Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, iż zmiana umowy w takim przypadku dotyczy tylko zmiany oznaczenia Wykonawcy z zachowaniem pozostałych postanowień umowy,
 - 2) zmiany w oznaczeniu firmy (nazwy) Wykonawcy, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, który wymaga akceptacji Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, iż zmiana umowy w takim przypadku dotyczy tylko zmiany oznaczenia Wykonawcy z zachowaniem pozostałych postanowień umowy,
 - 3) nastąpi zmiana stawki podatku VAT w odniesieniu do usług przewidzianych niniejszą umową, – zmiana wynagrodzenia brutto należnego wykonawcy nastąpi z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego stawkę,
 - 4) na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, zaakceptowanego przez Zamawiającego, jeżeli nastąpi zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. 2020 r. poz. 2207 ze zm.) – jeżeli zmiana ta

- będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę,
- 5) na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, zaakceptowanego przez Zamawiającego, jeżeli nastąpi zmiana zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne – jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę,
 - 6) na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, zaakceptowanego przez Zamawiającego, jeżeli nastąpi zmiana zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 46 ze zm.) – jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę,
 - 7) na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, który wymaga akceptacji Zamawiającego, możliwa jest waloryzacja ceny jednostkowej osobodnia nie więcej niż o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni publikowany przez Prezesa GUS. Zmiana ceny nie może następować częściej, niż co 12 miesięcy. Wykonawca wnioskując o zmianę ceny jednostkowej osobodnia, zobowiązany jest dokonać jednocześnie waloryzacji wysokości „wsadu do kotła”, o tę samą wysokość oraz wskazać we wniosku, źródło i wysokość żądanej zmiany oraz wysokość „wsadu do kotła”,
 - 8) nastąpi zmiana terminu składania zamówień w trakcie realizacji umowy za pisemnym powiadomieniem Wykonawcy.

§ 13

Załączniki do umowy

Wszelkie załączniki do umowy stanowią jej integralną część:

1. Zapytanie ofertowe.

§ 14

Postanowienia końcowe

1. Umowę sporządzono w 3. jednobrzmiących egzemplarzach.
2. Wszelkie spory powstałe na tle wykonywania niniejszej Umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego za względu na siedzibę Zamawiającego.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY