

- Projekt-

UMOWA KA.071. .... 202.....

**na świadczenie usługi przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie**

zawarta w Szczutowie dnia ..... 2023 r.

pomiędzy:

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

Marię Grażynę Topolewską – Dyrektora

z kontrasygnatą Ewy Bartnickiej – Głównej Księgowej

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 podstawowym bez negocjacji zgodnie z art. 275 ust 1 ustawy z dnia 11 września 2019 – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp” zawarto umowę następującej treści:

§ 1. 1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi prowadzenia kuchni, na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia ..... 202 ..... roku, stanowiącej integralną część niniejszej Umowy.

2. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usługi pn. **„Przygotowanie i dystrybucja całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie”** polegającej na prowadzeniu kuchni i przygotowywaniu całodziennego wyżywienia w Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie zwanym w dalszej części „DPS lub Domem”.

3. Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).

§ 2. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia .....2023 r. do dnia ..... 2024 r., nie dłużej jednak niż na czas trwania Umowy najmu pomieszczeń kuchni z wyposażeniem KA.071. .... 202.... z dnia ..... 202... roku.

§ 3. 1. Usługa będzie wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.

2. Warunkiem koniecznym świadczenia usługi gastronomicznej dla DPS w Szczutowie jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia o łącznej powierzchni użytkowej 177,34m<sup>2</sup> znajdujących się na parterze budynku DPS. Na tę okoliczność zawarta zostanie odrębna umowa najmu.

3. W zależności od przyjętej przez siebie technologii przygotowania żywienia i jego dystrybucji przez własnych pracowników, Wykonawca usługi może odpowiednio przystosować te pomieszczenia i wyposażać je w potrzebny sprzęt w uzgodnieniu z Zamawiającym.

§ 4. 1. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.

2. Usługa obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni w tym przejście pełnej odpowiedzialności za zatrudnionych pracowników, produkcję, jej jakość, stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń i urządzeń, prowadzenie dokumentacji HACCP, kontakty z Sanepidem, mycie i wyparzanie naczyń ze stołówki, przygotowywanie i dystrybucję posiłków, itp.

3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz zaleceniami lekarza.

4. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie.

**5. Szczegółowe wymagania Zamawiającego oraz szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia zostały zawarte w Opisie Przedmiotu Zamówienia dalej: OPZ - (Załącznik Nr 1 do SWZ), którego postanowienia są wiążące dla stron niniejszej umowy. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z jego treścią i wykona przedmiot zamówienia zgodnie z jego zapisami.**

§ 5. 1. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) wyposażenia na własny koszt użytkowanych pomieszczeń w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi), objęcia pomieszczeń kuchennych stałą kontrolą przeciwpożarową, wykonywania przeglądów p.poż.; za ewentualne uchybienia w tym zakresie, kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nieprzebrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, przepisów BHP i p.poż. odpowiadał będzie Wykonawca; wszelkie dokumenty z działań kontrolnych wymienionych powyżej będą przekazane Zamawiającemu w formie pisemnej.

2) przeprowadzenia na własny koszt dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji (w odpowiednich odstępach czasu gwarantujących skuteczną ochronę przed owadami i szkodnikami), na terenie dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach Zamawiającego,

3) stałego doposażania stołówki w naczynia, talerze, tace, szklanki, kubki, sztućce w celu utrzymania potrzebnego stanu ilościowego i jakościowego.

2. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego sprawdzania zastawy stołowej, na której serwuje posiłki; zastawa winna podlegać ocenie wizualnej osoby, która takim naczyniem operuje lub udostępnia go. Jeśli właściwości użytkowe przedmiotu ulegną zmianie, takie przedmioty powinny być na bieżąco wyrzucane i niezwłocznie uzupełniane.

3. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:

1) utrzymania na koszt własny czystości wynajmowanych pomieszczeń, urządzeń, sprzętu oraz w zależności od potrzeb dokonywania ich konserwacji i napraw,

2) oczyszczenia z osadów kuchennych w okresie wiosennym i jesiennym dwóch odstożników znajdujących się przy kuchni,

3) wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych (powstałych w wyniku usług gastronomicznych) zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2022 r. poz.699 ze zm.) oraz Rozporządzenia (WE) Nr 1069/2009 z dnia 21 października 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. 1. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych.

2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania 10-dniowych oraz 1-dniowych jadłospisów uwzględniających racje pokarmowe, wartość odżywczą i kaloryczną zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

3. Jadłospis dekadowy podpisany przez dietetyka, winien być przedstawiony do akceptacji wyznaczonej przez Zamawiającego osobie z 7-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający może wnieść w ciągu 3 dni w formie pisemnej zastrzeżenia co do przedłożonego jadłospisu. W razie wniesienia jakichkolwiek uwag przez Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek uwzględnić propozycje zmian.

4. 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. Jadłospis wywieszany na tablicy informacyjnej musi być zredagowany tak, aby był przejrzysty i czytelny dla każdego mieszkańca.

§ 7. Wykonawca jest zobowiązany do przejęcia dwóch pracowników Zamawiającego zatrudnionych w kuchni na podstawie art. 23<sup>1</sup> Kodeksu pracy od firmy świadczącej aktualnie usługę żywienia mieszkańców DPS na pełen etat na umowę o pracę. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu ksero umów o pracę (bez danych osobowych) wszystkich zatrudnionych pracowników w ciągu 1 miesiąca od rozpoczęcia realizacji zamówienia.

§ 8. 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę w zakresie:

- 1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowywaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych, zabezpieczania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych,
- 2) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
- 3) gramatury stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych,
- 4) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów,
- 5) przestrzegania zaleceń dotyczących temperatur podawanych potraw,
- 6) warunków bhp stworzonych przez Wykonawcę,
- 7) stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy,
- 8) 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%. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uchybień Zamawiający złoży natychmiastowo do Wykonawcy pisemną reklamację. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków. Wykonawca udostępni dokumentację dotyczącą ilościowo-wartościowego wsadu surowcowego do potraw tzw. zapotrzebowania żywnościowego na poszczególne dni oraz dostęp do wszystkich pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzania kontroli.

§ 9. 1. Wykonawca będzie wykonywał usługę zgodnie z zasadami HACCP. a także przepisami w zakresie organizacji żywienia zbiorowego (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania

umowy) zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2022 r. poz.2132) oraz zapewnienia właściwej jakości określonej w specyfikacji oferowanych posiłków.

2. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania próbek żywnościowych każdej składowej części potrawy, które będą pobierane po porcjowaniu i przechowywane u Wykonawcy 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 (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545). Koszt zapewnienia próbki powinien być wkalkulowany w cenę osobodnia żywienia.

3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

4. Wykonawca udostępni (na żądanie) Zamawiającemu listę zatrudnionych osób i ich kwalifikacje oraz aktualne badania lekarskie osób mających kontakt z produkcją i dystrybucją posiłków.

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

6. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii z kontroli przeprowadzonych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną.

**§ 10.** 1. 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.

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

3. Posiłki muszą być podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Wyklucza się możliwość podawania posiłków w naczyniach tekturowych, papierowych, pokrywanych foliami metalowymi lub ich odpowiednikami, itp.; Niedopuszczalne jest używanie jednorazowych sztućców (nie dotyczy pikników okazjonalnych).

4. 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 zakończeniu wydawania posiłków.

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

6. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych z wykorzystaniem 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 B do projektu umowy najmu.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do przejścia kuchni wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi, sprzętem oraz wyposażeniem od Zamawiającego dnia 31 marca 2023 roku w godzinach nocnych, tj. od godziny 22:00 bezpośrednio po przekazaniu kuchni przez podmiot aktualnie związany umową najmu. Uruchomienie kuchni nastąpi zaraz po przejściu. Wykonawca w dniu 1.04.2023 r. śniadanie wyda najpóźniej do godz. 9:00.

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

9. Wykonawca będzie mógł przygotowywać posiłki w ramach tzw. usług środowiskowych wykorzystując wynajmowany sprzęt i pomieszczenia, po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.

10. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia w oparciu o sprzęt i wyposażenie Zamawiającego oraz dodatkowo będzie korzystać (awaryjnie) z własnego sprzętu, a także drobnego wyposażenia kuchni, tj. blaszek do ciast, talerzyków deserowych, talerzy, szklanek, kubków itp..

11. Po przekazaniu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego: za pomieszczenia, sprzęt, urządzenia, naczynia kuchenne wymienione w Załączniku nr A i B do umowy najmu odpowiedzialny będzie Wykonawca.

§ 11. 1. Wykonawca zobligowany jest szczególnie w okresie trwania stanu zagrożenia epidemicznego do:

- 1) systematycznej dezynfekcji pojazdów, którymi dowożone będą jakiegokolwiek artykuły żywnościowe,
- 2) systematycznej dezynfekcji powierzchni pomieszczeń kuchennych,
- 3) systematycznej dezynfekcji zewnętrznej wszelkich pojemników, termosów itp. w których dostarczane są posiłki do pokoi mieszkańców,
- 4) stosowania przez pracowników Wykonawcy środków ochrony osobistej,
- 5) dostosowania się pracowników Wykonawcy do obowiązujących u Zamawiającego procedur sanitarnych i profilaktycznych oraz obowiązującego reżimu sanitarnego.

§ 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, płatną przelewem w terminie ..... 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.

2. Faktura VAT wystawiona będzie na:

NABYWCA: Powiat Sierpecki ul. Świętokrzyska 2a, 09-200 Sierpc NIP: 776 16 76 252

ODBIORCA: Dom Pomocy Społecznej w Szczutowie ul. 3 Maja 116, 09-227 Szczutowo

3. 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.

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

§ 13. 1. W okresie trwania umowy Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:

- 1) minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 15% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,
- 2) poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym została złożona oferta Wykonawcy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę ceny materiałów lub kosztów ogłoszonych w komunikacie prezesa

Głównego Urzędu Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana a poziomem cen materiałów/ kosztów wynikających z komunikatu Prezesa GUS za miesiąc, w którym została złożona oferta Wykonawcy,

3) sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach niniejszego zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa w pkt 2 powyżej. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony umowy.

4) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie 30 % w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 12 ust. 5 umowy;

5) zmiana wynagrodzenia może nastąpić co kwartał, począwszy najwcześniej od 7-go miesiąca obowiązywania niniejszej umowy.

2. Wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 15% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy.

**§ 14.** 1. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% 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 § 5 ust.1 niniejszej umowy,
- 5) brak wywieszono jadłospisu na tablicy informacyjnej przy stołówce,
- 6) niestaranna tj. niezgodna z opisem przedmiotu zamówienia realizacja usługi.

4. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

5. Zamawiający zwróci Wykonawcy zabezpieczenie zgodnie z art. 453 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019r.

**§ 15.** 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 wywieszono jadłospisu - każdorazowo w wysokości 10% wynagrodzenia brutto za całodienne wyżywienie wszystkich mieszkańców Zamawiającego,
  - d) za niedotrzymanie pory wydawania posiłku określonego w pkt 36 ppkt 1) lit. a - e OPZ – 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. 456 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.

3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający od Wykonawcy, nie może przekroczyć 10% wartości ceny oferowanej brutto.

**§ 16.** 1. Zgodnie z Umową najmu, o której mowa w § 10 ust. 6 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.

**§ 17.** 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.

**§ 18.** 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.

**§ 19.** 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.

**§ 20.** 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.

**§ 21.** 1. Zgodnie z art. 455 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 2023, 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. 455 Prawo zamówień publicznych.

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

**§ 23.** 1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 200.000,00 (słownie złotych: dwieście 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.

**§ 24.** 1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy z dnia 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.)

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

**§ 25.** Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

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

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**