

– 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 stycznia 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 – Główniej 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 1 lutego 2023 r. do dnia 31 stycznia 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 usług gastronomicznych dla DPS w Szczutowie jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia o łącznej powierzchni użytkowej 177,34m² 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 wyposażyc 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 wyparzenie naczyń ze stołówek, przygotowywanie i dystrybucję posiłków, itp.

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

§ 5. 1. W DPS będzie przebywało około 70 mieszkańców. Liczba osób żywionych nie jest stała. Może zmieniać się okresowo, gdyż jest zależna od stanu zdrowia mieszkańców, wyjazdów na urlopy i stanu obłożenia Domu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS. Z tego powodu Wykonawca nie będzie występował z żadnymi roszczeniami.

2. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania usługi przygotowywania i dystrybucji posiłków przez cały tydzień, także w soboty, niedziele i święta w okresie od dnia 01.02.2023 r. do dnia 31.01.2024 r.

3. Szacunkowa ilość osobodni wynosi 25 550 (70 osób x 365 dni), a rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Poprzez osobodzień żywienia należy rozumieć pełne dzienne wyżywienie jednego mieszkańca, składające się ze śniadania, II śniadania dla diety łatwostrawnej, obiadu, kolacji oraz dwóch dodatkowych posiłków dla (diabetyków) osób chorych na cukrzycę.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość wydanych posiłków.

5. Do rozliczeń niepełnych stosuje się procentowe udziały poszczególnych posiłków w stawce jednostkowej dziennej usługi (stawce za osobo – dzień):

- 1) śniadanie – 25% wartości ceny jednostkowej usługi,
- 2) śniadanie II + posiłki dodatkowe – 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
- 3) obiad – 50%,
- 4) kolacja – 20% wartości ceny jednostkowej usługi.

6. Ilość posiłków określana będzie przez Zamawiającego do godziny 12.00 dnia poprzedzającego dzień przygotowania i przekazywana w formie pisemnej lub ustnej pracownikowi Wykonawcy będącemu na dyżurze w DPS.

7. 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 na dyżurze w DPS.

8. Informację na temat mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych na bieżąco przekazywać będzie upoważniony pracownik Zamawiającego, pracownikowi Wykonawcy będącemu w pracy.

§ 5. 1. 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.

2. Zamawiający wymaga, aby potrawy przygotowywane były na bieżąco, tj. bez wykorzystywania nadwyżek produkcyjnych z dnia poprzedniego. Zamawiający zabrania przechowywania nadwyżek produkcyjnych w dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeniach DPS.

3. Posiłki mają być urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym (kolorystyka, konsystencja) i odżywczym (w posiłkach mają być warzywa, owoce, słodycze, itp.). Posiłki należy układać na talerzu estetycznie, z przystrojeniem ich zieleniną (zielonym koperkiem, pietruszką, szczypiorkiem, liściem sałaty, itp.).

4. Nie dopuszcza się w ramach realizacji przedmiotu umowy usługi cateringowej, z zastrzeżeniem określonym w ust. 5 poniżej.

5. W przypadku awarii kuchni uniemożliwiającej bieżące przygotowanie posiłków w siedzibie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia, na czas przywrócenia pełnej funkcjonalności kuchni, usługi zastępczej w formie cateringu. Usługa zastępcza będzie rozliczona na tych samych zasadach co usługa przygotowywania posiłków w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie poinformować pisemnie Zamawiającego o przyczynie awarii oraz w jakim terminie i jak długo będą prowadzone prace naprawcze, w celu przywrócenia funkcjonalności kuchni.

6. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości (jakość rozumiana jako zbiór nieodłącznych właściwości spełniających wymagania mieszkańców), przygotowane z produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

7. Posiłki muszą być urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp..

8. Wykonawca będzie zobowiązany do przestrzegania terminów ważności przydatności do spożycia wszystkich produktów niezbędnych do przygotowania posiłków. Wykonawca nie może podawać mieszkańcom DPS produktów z bliskim lub granicznym terminem przydatności do spożycia bez względu na okoliczności czy jest to produkt użyty do przygotowania posiłku czy wydany mieszkańcowi.

9. Przygotowywane posiłki będą uwzględniać surowce i produkty sezonowe.

10. Oferowane warzywa i owoce powinny spełniać następujące minimalne wymagania jakościowe:

- 1) całe i zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- 2) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (w zależności od produktu dopuszczalne są odchylenia dotyczące śladów ziemi),
- 3) wolne od szkodników,
- 4) wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- 5) bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- 6) bez obcych zapachów i/lub smaków,
- 7) dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,
- 8) wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.

Dopuszcza się następujące nieznaczne odstępstwa pod warunkiem, że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz jakość przechowywania:

- 1) nieznaczne wady kształtu,
- 2) nieznaczne wady wybarwienia.

11. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustalonymi przez Zamawiającego dietami:

- 1) dieta podstawowa (średnio 46 osób),
- 2) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i jej modyfikacje (średnio 20 osób), w tym dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji (średnio 2-3 osoby) np.: miksy – tj. na obiad miksy „dwudaniowe”; powinny zawierać mięso, w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- 3) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (średnio 4 osoby) – cukrzycowa (3 podstawowe posiłki dziennie plus 2 dodatkowe posiłki w tym jeden zawierający 50 g wędliny),
- 5) kleik i „marchwianka” na żądanie Zamawiającego (zapotrzebowanie incydentalne),
- 6) inne w zależności od zaleceń lekarza.

Dla diety o zmienionej konsystencji wysokobiałkowej każdy ze składników posiłku musi być zmiksowany oddzielnie i podawany jako oddzielny produkt.

12. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez

zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka o potwierdzonych kwalifikacjach.

13. Wykonawca będzie przestrzegał zaleceń dotyczących temperatur serwowanych potraw, także w przypadku podawania posiłków do pokoi mieszkańców:

- a) zupy: 65 - 75°C
- b) drugie dania: 65°C
- c) surówki: 0 – 4°C
- d) dania i napoje zimne: 0 – 14°C

14. Wykonawca będzie uwzględniał w jadłospisie:

- 1) wędliny wysokiej jakości (np. polędwica sopocka, kiełbasa żywiecka chuda, szynka gotowana, baleron odtłuszczony),
- 2) wędliny blokowe, czyli produkty mięsne wykonane z surowców mięsno - tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnione, peklowane lub solone z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe. Minimalna procentowa zawartość mięsa w 100 g produktu to 40 – 50% - **nie częściej niż jeden raz w tygodniu na śniadanie lub kolację.**
- 3) wędliny podrobowe typu salceson, pasztetowa, pasztet, pieczeń, kaszanka – **nie częściej niż dwa razy w tygodniu.**
- 4) jajecznicę – **1 raz w dekadzie,**
- 5) masło świeże 82%, a nie produkty masłopodobne,
- 6) sery prawdziwe, a nie produkty seropodobne.

15. Wykonawca będzie zapewniał mieszkańcom w codziennym żywieniu następujące rodzaje pieczywa: chleb pszenny, chleb graham, chleb żytni, chleb razowy, bułka pszenna.

16. Zamawiający wymaga, aby:

- 1) codzienne śniadania (z wyjątkiem sobót i niedziel) składały się z zupy mlecznej, masła, pieczywa oraz do wyboru co najmniej jednego z dodatków do pieczywa – wędlina, ser żółty, twaróg, jaja. Należy uwzględnić raz w dekadzie jajecznicę. W dniach, w których będzie podawana zupa mleczna do śniadania będzie podawana: kawa mleczna lub mleko przegotowane dla diety podstawowej, w sobotę – kawa z mlekiem dla wszystkich diet, w niedzielę – kakao dla wszystkich diet. Herbata codziennie według potrzeb (średnio 20 osób) ewentualnie z cytryną.
- 2) śniadanie II plus posiłek dodatkowy składało się z: kawałka ciasta o wadze 100g/os., drożdżówki, owoców sezonowych, jogurtu naturalnego lub owocowego, serka wiejskiego, kanapek (dla mieszkańców z dietą cukrzycową – jeden posiłek to kanapka z wędliną - 50g wędliny), sałatek warzywnych z dodatkami takimi jak sery, jajka, mięso.
- 3) codzienne obiady składały się z dwóch dań, tj. zupy (ogólnej i dietetycznej) i dania głównego odpowiadającego poszczególnym dietom. W zależności od potrawy należy zaplanować do niej surówkę, sałatkę lub owoc oraz napoju i deseru. Na deser składać się będzie 3 razy w tygodniu kawałek ciasta o gramaturze 100g/os., 4 razy w tygodniu owoc z bezwarunkowym uwzględnieniem owoców sezonowych: arbuz, malina, borówka amerykańska, śliwka, gruszka, winogrono, truskawka, czereśnia,
- 4) kolacja 2 razy w tygodniu podawana była na ciepło i składała się z: kaszanki na ciepło, parówki na ciepło, wątróbki w sosie, flaków, fasolki po bretońsku, bigosu ze świeżej kapusty lub z dodatkiem kiszzonej, leczo, itp. przy czym porcja nie może być mniejsza niż 100g/os. W dniach, w których kolacja nie będzie podawana na ciepło będzie składała się z masła pieczywa oraz do wyboru co najmniej jednego z dodatków do pieczywa – wędlina, ser żółty, twaróg, jaja, sałatki mięsno – warzywnej oraz herbaty z cytryną.

17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania:

- 1) jeden raz w tygodniu do obiadu, ryby w postaci fileta (z wyłączeniem ryby panga), w kawałku, o gramaturze po obróbce termicznej – min. 120g lub śledzia z cebulką, o gramaturze 130g,
- 2) cztery razy w tygodniu do obiadu mięsa:
 - a) trzy razy wieprzowina/wołowina/drób bez kości, o gramaturze po obróbce termicznej min. 100g.Zamawiający wymaga aby Wykonawca w jadłospisie jeden raz w dekadzie uwzględnił kotleta

mielonego z mięsa wieprzowego, wołowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny.

b) jeden raz drób z kością w postaci udka z kurczaka o gramaturze po obróbce termicznej min. 300g,

3) jeden raz w tygodniu, do obiadu dania półmięsnego np.: sos mięsno – warzywny, gulasz, zapiekanki z mięsem i makaronem – wkład mięsa po obróbce termicznej min.90g,

4) jeden raz w tygodniu danie jarskie, tj. kluski, pierogi, naleśniki, pyzy – 250 – 300g,

18. Zamawiający zastrzega, aby:

1) w jadłospisie sobotnim i niedzielnym na obiad była sztuka mięsa w całości (np. kotlet, udko z kurczaka),

2) jeden raz w miesiącu w jadłospisie musi być uwzględniona wołowina.

19. Wykonawca jest zobowiązany do śniadania i kolacji zapewnić na jadalni w miejscu dostępnym dla każdego mieszkańca tzn. wystawić na ladę:

- dżem, miód, ketchup, musztardę, chrzan lub ćwikłę z chrzanem,

- w okresie sezonowym dodatkowo ogórek tarty na jarzynówce i pokrojony w plastry, pomidor pokrojony w plastry oraz sałatę,

- stały dostęp (na stolikach) do przypraw oraz serwetek.

20. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. z 2018 poz. 734 z późn.zm.):

1) dla każdego z posiłków czas wydania wynosi 2 godziny,

a) śniadanie godz. 8.00 – 10.00

b) II śniadanie + posiłek dodatkowy godz. 11.00

c) obiad godz. 13.00 do 15.00

d) kolacja godz. 18.00 do 20.00

e) posiłek dodatkowy godz. 21.00

2) mieszkańcy całą dobę będą mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przygotować każdego dnia:

a) 1 bułkę pszenną, 2 bochenki chleba białego, 1 bochenek chleba ciemnego, krojonego (gramatura ok. 500g) – termin przydatności do spożycia min. 2 dni,

b) 1 opakowanie herbaty ekspresowej (ok. 20 saszetek) – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

c) 2 opakowania jednostkowe – kostka masła extra 82% tłuszczu (2x200g) – termin przydatności do spożycia min. 14 dni,

d) dżem, miód lub powidła (2x250g) – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

e) cukier kryształ 2 kg – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

f) sezonowo, tj. wiosna, lato warzywa – pomidor, ogórek, papryka (ok. 500g),

g) 10 litrów wody niegazowanej w opakowaniach max 2 l, zaś w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień - 20 litrów + 1 litr soku do wody.

Powyższe produkty będą odbierane przez pracowników Zamawiającego – Działu Opiekuńczo - Wspomagającego w godzinach 8:00 – 10:00, za poświadczeniem. Koszt ww. artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi (cena osobodnia żywienia mieszkańca DPS). Zamawiający zastrzega możliwość wymiany wyżej wymienionych produktów na inne, po wcześniejszych ustaleniach z Wykonawcą, w ramach kwoty przeznaczonej na te produkty.

21. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego 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.

22. Wykonawca zapewni także na kulinarną terapię zajęciową produkty według potrzeb Zamawiającego do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczyce na wzmocnienie w łącznej kwocie nie przekraczającej 600,00 złotych w miesiącu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (koszt tych artykułów wliczony będzie w cenę stawki żywieniowej).

23. Wykonawca zobowiązany będzie również przygotować:

1) raz w miesiącu dla mieszkańców poczęstunek, w związku ze wspólną imprezą urodzinową/imieninową (napoje ciepłe i zimne oraz ciasto) zgodnie ze zgłoszoną liczbą mieszkańców,

2) 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,

3) 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 przez Dom, 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) w przypadku wyjazdu grupy mieszkańców (po uprzednim zgłoszeniu tego faktu Wykonawcy z 2 – dniowym wyprzedzeniem), określoną ilość posiłków na umówioną godzinę lub zamiennie tzw. suchy prowiant. Rodzaj i ilość porcji uzgadniana będzie z uprawnionym pracownikiem Zamawiającego. W ramach suchego prowiantu powinny znaleźć się napoje butelkowane w ilości 1000 ml/os.

24. W przypadku imprez okolicznościowych przygotowane posiłki Wykonawca będzie podawać w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób.

25. Zamawiający dopuszcza wykup dodatkowych posiłków i produktów dla mieszkańców oraz uczestników imprez organizowanych przez DPS. Warunki płatności, ilość osób uczestniczących w imprezie oraz menu będą ustalane z Wykonawcą z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem.

26. W ramach wykonywanej umowy Wykonawca uwzględni:

1) przygotowanie tradycyjnie przyjętych potraw świątecznych na Boże Narodzenie, Wielkanoc, Nowy Rok,

2) w dniach takich jak: Dzień Babci i Dziadka (łącznie), walentynki, tłusty czwartek, Dzień Kobiet, Mikołajki, Dzień seniora zapewni mieszkańcom do posiłku (obiad) dodatkowo słodki poczęstunek (czekoladka, ciastko, batonik).

§ 6. 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, Wykonawca odpowiadać będzie za kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nieprzestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, przepisów BHP i p.poż.; działania kontrolne wymienionych działań kontrolnych 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. Zamawiający zaleca oznakowanie naczyń będących własnością Wykonawcy. Sprzęty dokupione przez Wykonawcę w celu doposażenia kuchni ponad ustalone normy, po zakończeniu umowy pozostają jego własnością; Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za zagubioną zastawę stołową.

2. Zamawiający żąda aby zastawa stołowa, na której Wykonawca serwuje posiłki była:

1) wielokrotnego użytku (nie jednorazowa),

2) sztućce i talerze nie były porysowane i wyszczerbione.

Każdy element zastawy stołowej, jeśli traci swoje właściwości użytkowe, ma rysy, wyłobienia, wyszczerbienia, powinien być wyłączony z użytkowania i niezwłocznie uzupełniony (nie dopuszcza się jakichkolwiek braków w zastawie stołowej). Jeśli sprzęt traci swoje właściwości, chociażby ze względu na eksploatację, musi być wycofany z użytkowania. Zastawa musi być sukcesywnie sprawdzana, 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.

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.

4. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców DPS będzie polegała na:

- 1) podaniu posiłku na ładę dla mieszkańców mogących samodzielnie się obsłużyć,
- 2) mieszkańcom mniej sprawnym posiłki odbierane i podawane będą przez pracowników Zamawiającego,
- 3) mieszkańcom, którzy 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.

5. Zwrotem naczyń od mieszkańców spożywających posiłki na jadalni i w pokojach do okienka zwrotów zajmować się będzie personel Zamawiającego.

§ 7. 1. Podstawą 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 Żywienia 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.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania urozmaiconych jadłospisów (posiłków niepowtarzających się w tygodniu).

7. Zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia posiłki muszą pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie w wysokości 2100 kcal (średnia kaloryczność w dekadzie – 10 dni), podstawowe składniki odżywcze, tj. białka około 15%, tłuszcze około 30% węglowodany około 55%, witaminy oraz sole mineralne;

8. Wykonawca w jadłospisach będzie uwzględniał następujące wytyczne:

- 1) niepowtarzalność zup śniadaniowych w jadłospisie tygodniowym,
- 2) niepowtarzalność zup obiadowych w jadłospisie tygodniowym,
- 3) niepowtarzalność wędlin na śniadanie i kolację w jadłospisie tygodniowym.

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.

9. 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.

§ 8. Wykonawca jest zobowiązany do przejęcia dwóch pracowników Zamawiającego zatrudnionych w kuchni na podstawie art. 23¹ 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.

§ 9. 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 zlecanej 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.

§ 10. 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.

§ 11. 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 sztuczków (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 sprzątania 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. Należności z tytułu świadczonych przez Wykonawcę usług będą wypłacane za okresy miesięczne na podstawie wystawianych faktur.

7. 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.

8. Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia kuchni wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi, sprzętem oraz wyposażeniem od Zamawiającego dnia 31 stycznia 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 przejęciu. Wykonawca w dniu 1 lutego 2023 r. śniadanie wyda najpóźniej do godz. 9:00.

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

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

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

12. 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.

§ 12. 1. W okresie trwania stanu zagrożenia epidemicznego Wykonawca zobligowany jest 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.

§ 13. 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 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.

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

Cena usługi brutto = {faktyczna ilość osobo-dni*} x {zaoferowana stawka jednostkowa dzienna brutto}.

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

4. 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. Świętokrzyska 2a 09-200 Sierpc NIP: 776 16 76 252
Dom Pomocy Społecznej w Szczutowie ul. 3 Maja 116 09-227 Szczutowo**

§ 14. 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 § 13 ust. 4 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.

§ 15. 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 wywieszzonego jadłospisu na tablicy informacyjnej przy stołówce.

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..

§ 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. 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.

§ 17. 1. Zgodnie z Umową najmu, o której mowa w § 11 ust. 7 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. 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.

§ 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 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.

§ 25. 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.

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

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

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY