Istotne postanowienia umowy

Par. 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przedmiot zamówienia pn: Świadczenie usług cateringowych dla 30 podopiecznych Domu Dziennego Pobytu w Zawoi.

2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy

Przedmiot zamówienia (nr kodu wg CPV – 55521200-0 – usługi dowożenia posiłków, 55523000-2 – usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw i instytucji) obejmuje: codzienne przygotowywanie wyżywienia, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego dla 30 osób dorosłych, w formie dwóch posiłków dziennie: pierwszego w godzinach dopołudniowych w formie II śniadania i drugiego, w godzinach popołudniowych w formie dwudaniowej obiadokolacji.

3. Oferta Wykonawcy złożona w procedurze zapytania ofertowego wraz z załącznikami, stanowi integralną część niniejszej umowy.

Par. 2

Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia zgodnie z opisem zawartym w niniejszej umowie oraz zgodnie z:

1) treścią ,,zapytania ofertowego" wraz z załącznikami,

2) wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach,

3) zasadami systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP,

4) zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia

5) postanowieniami złożonej oferty.

Par. 3

1.Umowa zostaje zawarta na okres od …….. października 2017 roku do 31 grudnia 2019 roku.

2. Każda ze stron ma możliwość wypowiedzenia umowy bez podawania przyczyny z trzymiesięcznym wypowiedzeniem, liczonym na koniec miesiąca kalendarzowego.

Par. 4

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę cateringową, tj. zapewniać zestaw cateringowy składający się z dwóch posiłków dla osób wskazanych przez Zamawiającego, która będzie spełniać następujące parametry:

a) zestaw cateringowy dla jednej osoby dorosłej składa się każdorazowo z dwóch posiłków: pierwszego w godzinach w formie II śniadania i drugiego, w formie dwudaniowej obiadokolacji.

b) posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant,

c) w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać,

d) posiłki powinny uwzględniać dzienne zapotrzebowanie energetyczne osoby dorosłej w ten sposób, że pierwszy posiłek powinien mieć wartość kaloryczną 350-450 kcal, a drugi posiłek wartość kaloryczną 450-700 kcal,

e) w minimum 1 posiłku dziennie powinny znaleźć się produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa),

f) nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, parówek, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka,

g) mleko i jego przetwory powinny być o obniżonej zawartości tłuszczu (2%),

h) przynajmniej raz w tygodniu w skład posiłku obiadokolacji wchodzi ryba, i jeden raz w tygodniu inne mięso,

i) obiadokolacja składa się każdorazowo z zupy i II dania,

2. Wykonawca dostarczy posiłki do Domu Dziennego Pobytu w Zawoi pod adresem Zawoja Przysłop nr 886, 34-222 Zawoja, przynajmniej raz dziennie tak aby: pierwszy posiłek mógł zostać wydany do godziny 9:00 a drugi gorący do godziny 13:00.

3. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z produktów zakupionych przez Wykonawcę.

4. Wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki znajdują się osoby chore na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, a także osoby ze schorzeniami jelit, wobec czego posiłki powinny być zróżnicowane pod kątem potrzeb żywieniowych tych osób, z uwzględnieniem punktu 5 poniżej,

5. Zamawiający każdorazowo, najpóźniej do godziny 10:00 dnia poprzedniego będzie informował Wykonawcę o konkretnej ilości posiłków dla osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (chorych na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, a także osób ze schorzeniami jelit). Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią ilość posiłków dostosowanych do potrzeb tych osób następnego dnia.

6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, umożliwiających łatwe porcjowanie posiłków na miejscu.

7. Wykonawca zobowiązany jest przedkładać do piątku do godziny 12.00 jadłospis, na kolejny tydzień. Jadłospis będzie zaakceptowany przez dietetyka Wykonawcy i dostosowany do potrzeb osób starszych, z uwzględnieniem schorzeń tych osób wskazanych przez Zamawiającego (chorych na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, a także osób ze schorzeniami jelit).

8. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych..

Par. 5

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1) Jakość ~~oraz estetykę serwowania~~ posiłków i terminowość ich dostarczania,

2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym,

3) Posiadanie odpowiednich pojemników, do transportowania wszystkich posiłków.

Par. 6

Strony ustalają, że ilość zamawianych posiłków może ulec obniżeniu w razie zmniejszenia się liczby osób korzystających z wyżywienia, jednak do ilości nie mniejszej niż 20 osób. Przedmiotowa zmiana nie wymaga aneksu do umowy. Zamówienie będzie realizowane wg potrzeb Zamawiającego z uwzględnieniem par. 4 ust. 5.

Par. 7

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, ustalone na podstawie złożonej przez niego oferty w kwocie …….. zł brutto za jeden zestaw cateringowy (dwa posiłki) dla jednej osoby.

2. Strony zgodnie ustalają, że cena za jeden zestaw cateringowy nie może wzrosnąć w okresie wykonywania umowy.

3. Wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy stanowić będzie iloczyn wynagrodzenia za jeden zestaw cateringowy, liczby osób dla których zostały przygotowane te zestawy oraz liczby dni w miesiącu, w których była świadczona usługa.

4. Strony będą się rozliczać za przedmiot umowy miesięcznie fakturą VAT płatną w terminie do 30 dni od daty wystawienia faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze ……...

5. Fakturę Wykonawca będzie wystawiał na koniec każdego miesiąca na:……..

6. Za chwilę zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

Par.8

1. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę np.: uchybienia dotyczące jakości posiłków, ilości posiłków, braku dostarczania jadłospisów.

2.Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

Par. 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
   - Za opóźnienie w realizacji przedmiotu umowy uniemożliwiające terminowe podanie posiłków lub spowodowanie przerwy w realizacji zamówienia z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 200 zł za każdy przypadek opóźnienia lub przerwy,
   - Za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy, inny niż opisany w tiret 1, w szczególności w zakresie jakości posiłków, ilości lub braku jadłospisu zatwierdzonego przez dietetyka, w wysokości 200 zł za każdy taki przypadek,
   - Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca w wysokości dwukrotności wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w Par. 7 ust. 3 niniejszej umowy.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę lub Zamawiającego z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający w wysokości dwukrotności wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w Par. 7 ust. 3 niniejszej umowy

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania kar umownych z bieżących należności wynikających z realizacji niniejszej umowy.

4. Zamawiający będzie obciążał Wykonawcę naliczonymi karami umownymi na podstawie noty obciążeniowej.

5. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na potrącenie kar umowny z wystawionych faktur.

6. Zamawiający uprawniony jest do odszkodowania uzupełniającego przekraczającego wysokość kar umownych.

Par. 10

1. Oprócz wypadków wymienionych w przepisach Kodeksu Cywilnego Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1) W stosunku do Wykonawcy otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość;

2) W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy; odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;

3) Wykonawca nie rozpoczął usługi cateringu bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;

4) Wykonawca przerwał z nieuzasadnionych przyczyn realizację usługi i przerwa ta trwa dłużej niż 5 dni;

5) Wykonawca nie stosuje się do postanowień niniejszej umowy i pomimo wezwania przez Zamawiającego do niezwłocznego usunięcia uchybień nie stosuje się do tego wezwania.

2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i ma zawierać uzasadnienie.

Par. 15

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, jeżeli zmiana nie doprowadzi do zmiany charakteru umowy i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
- konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
- wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

W sprawach nieuregulowanych na mocy niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

Par. 16

Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

Par. 17

Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egz. dla Zamawiającego i 1 egz. dla Wykonawcy.

Z a m a w i a j ą c y : **W y k o n a w c a :**