

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nr ..... /2012 r.

Zawarta w Stegnie, dnia ....., pomiędzy:

**Domem Pomocy Społecznej „MORS” 82-103 Stegna ul. Morska11,**

reprezentowanym przez:

**Marię Pawłowską - Dyrektora**

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....  
z siedzibą ..... wpisanym pod numerem  
KRS: ..... do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy  
..... w ..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego,  
REGON ....., NIP ....., wysokość kapitału zakładowego i kapitału  
właconego – .....zł,

reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej „Wykonawcą”.

W wyniku przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 r Nr 113,poz.759 ze zm.) zwanej w dalszej części „ustawą” zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia .....2011 r. na bazie wydierzawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem i pracownikami.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej "MORS" w Stegnie ul. Morska 11 w oparciu o dzierzawioną kuchnię i zaplecze kuchenne od Zamawiającego zwanym w dalszej części „Domem” polegających na:
  - 1.usłudze przygotowania posiłków,
  - 2.usłudze gotowania posiłków,
  - 3.usłudze podawania posiłków.
3. Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu określa:
  - 1) specyfikacja istotnych warunków zamówienia stanowiąca załącznik nr 1 do niniejszej umowy,

2) oferta Wykonawcy stanowiąca załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

## § 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony 36 m-ce tj. od dnia 01. 02. 2012 r. do dnia 31. 01. 2015 r., nie dłużej jednak niż na czas trwania umowy dzierżawy pomieszczeń i wyposażenia kuchni w Domu.

## § 3

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:
  - a) diet wymienionych w ust.2,
  - b) zaleceń lekarza,
  - c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz. U. z 2010r. Nr136, poz. 914 z późn. zm.) i innych w tym zakresie,
  - d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:
  - 2.1 **dla mieszkańców :**
    - > dieta podstawowa
    - > dieta lekkostrawna
    - > dieta cukrzycowa
    - > dieta wątrobowa
    - > dieta wegetariańska
    - > dieta ścisła
    - > dieta wysokobiałkowa
  - 2,2 Diety stosowane w DPS **dla turnusów rehabilitacyjnych:**
    - > dieta cukrzycowa
    - > dieta niskotłuszczowa
    - > dieta wątrobowa
    - > dieta wegetariańska

## § 4

1. Dla mieszkańców Wykonawca zobowiązuje się przygotować codziennie **trzy posiłki** (5 posiłków dla diety cukrzycowej ) z podziałem na diety o ustalonych porach dnia:
  - > **Śniadanie**                      **od 7:30 do 9:30**
  - > **Obiad**                              **od 12:30 do 14:30**
  - > **Kolacja**                            **od 18:00 do 20:00**

2. Dla turnusów rehabilitacyjnych oraz osób przebywających na dłuższych pobytach w DPS wymaga się od Wykonawcy przygotowywania 5 posiłków z podziałem na diety o ściśle ustalonych porach dnia:

- > **Śniadanie**                      **8:30**
- > **II Śniadanie**
- > **Obiad**                              **13:30**
- > **Podwieczorek**
- > **Kolacja**                            **18:00**

Drugie śniadanie oraz podwieczorek będą wydawane w różnych formach wynikających z planu prowadzonej działalności i stosowanych diet.

## § 5

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:  
Kalorie ok.2200-2400  
Węglowodany ok.300 g  
Białko ogółem 70 g, w tym białko zwierzęce ok.20-30g  
Tłuszcz ok.70g  
Białko powinno pokrywać od 13-16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna być pokryta przez węglowodany.
2. **Przedstawiania jadłospisu, obejmującego okresy dekadowe do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego, działającemu przy współudziale samorządu mieszkańców, z dwudniowym wyprzedzeniem; w razie zmiany jadłospisu wymagana jest jego pisemna akceptacja przez Zamawiającego.**  
**Wywieszania dziennego jadłospisu na tablicy przed wejściem do pomieszczeń kuchennych.**
3. Uwzględniania w jadłospisach w ramach tzw. wsadu do kotła posiłków tradycyjnych tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, Sylwester, bal karnawałowy, a także posiłków na imprezy okolicznościowe np.: Dzień Babci i Dziadka, zabawy (Noc Świętojańska, Odpust Św. Anny, Andrzejki, Dzień Kobiet, Majówka,) Rocznica powstania DPS (załącznik nr 10 do siwz), prowianty na wycieczki. Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie kawy i ciasta.
4. Zapewnienia dostępu do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, masło, herbata) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 19 października 2005r. w sprawie domów pomocy społecznej ( Dz. U. z 2005r. Nr 217, poz.1837)  
Ponadto na terapię zajęciową należy zapewnić miesięcznie produkty do wypieku ciast i słodczyce na wzmocnienie w kwocie nie przekraczającej **200 zł miesięcznie**, zgodnie ze złożonymi zamówieniami przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

5. Podawania posiłków mieszkańcom i osobom schodzącym na stołówkę, a także posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach.
6. Przygotowania posiłków odbieranych z kuchni przez pracowników Zamawiającego dla osób niezdolnych i niemogących zejść na stołówkę z wykorzystaniem wózków typu bemar oraz termosów. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń, sztućców i wózków należy do Wykonawcy.
7. Udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli.
8. Uzgodnienia z Zamawiającym sprzedaży posiłków dla grup zorganizowanych oraz osób nie przebywających w DPS Mors.
9. Prowadzenia ewidencji ilościowo-wartościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w pkt 2 ppkt 2.1 i 2.2. oraz zapewnienia Zamawiającemu prawo do wglądu do tej ewidencji, a także a także prawa wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.
10. Mycia i wyparzenia całości kompletu naczyń i sztućców po każdym posiłku.
11. Zagospodarowania, zgodnie z obowiązującymi przepisami, we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych.

#### § 6.

1. Wykonawca zobowiązuje się, że zgodnie z art. 23<sup>1</sup> -Kodeksu Pracy, z momentem podpisania niniejszej umowy oraz umowy dzierżawy, o której mowa w § 2, przejmie **11 pracowników** kuchni Zamawiającego, wymienionych z pełnionych stanowisk w załącznik nr 7 do siwz na okres co najmniej 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania pracowników, o których mowa w pkt.1, przez okres co najmniej dwunastu miesięcy od chwili podpisania niniejszej umowy; w tym okresie dotychczasowe wynagrodzenie zasadnicze pracowników nie zostanie obniżone.
3. Zamawiający ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie zobowiązania wobec pracowników przekazanych Wykonawcy, a powstałe przed dniem przekazania.

#### § 7

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w § 3 pkt 2 ppkt 2.1 i 2.2 zgłaszana będzie pisemnie do godz.11.00 dnia poprzedniego i korygowane do godz. 8.00 dnia bieżącego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców w szczególności ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych, w szczególności czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni, zużycia mediów oraz przestrzegania przez Wykonawcę składu i gramatury posiłków, a uwagi i zastrzeżenia będą składane Wykonawcy na piśmie.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia przez pracowników Zamawiającego kontroli posiłków oraz pomieszczeń kuchni nie rzadziej niż raz na kwartał. W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakością, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić i współdziałać w przeprowadzonej przez pracowników Zamawiającego kontroli.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności kalorycznej i jakościowej z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie należności za przeprowadzone badanie z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.
5. Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i wzmocnienia następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego. Potwierdzeniem wydania artykułów będzie podpisany przez obie strony dokument odbioru.

## § 8

1. Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone według wzoru:  
**cena brutto jednego osobodnia żywienia tj. .... zł (wynikająca z oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 do umowy) x ilość faktycznie wydanych posiłków całodziennych w danym miesiącu.**  
 (dotyczy zarówno rozliczenia mieszkańców, a także osób przebywających na turnusach rehabilitacyjnych lub dłuższych pobytach).
2. W przypadku niewykorzystania przez mieszkankę pełnego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:
  - a) koszt śniadania i drugiego śniadania - 25% stawki osobodnia żywienia,
  - b) koszt obiadu - 55% stawki osobodnia żywienia,
  - c) koszt podwieczorku i kolacji - 20% stawki osobodnia żywienia.
3. **Cena brutto za jeden osobodzień żywienia mieszkańca wynosi:**  
 .....zł..... gr. (słownie:.....).
4. **Cena brutto za jeden osobodzień żywienia osoby przebywającej na turnusie rehabilitacyjnym lub dłuższym pobycie wynosi:** .....zł..... gr. (słownie: .....
5. Strony ustalają, że maksymalna suma wynagrodzenia za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy będzie wynosić: kwota netto ..... zł (słownie: ..... ) + .....% podatku VAT, co daje kwotę brutto ..... zł (słownie: .....

## § 9

1. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca kalendarzowego, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionych faktur (wystawionych oddzielnie za żywienie mieszkańców i za wyżywienie osób przebywających na turnusach i dłuższych pobytach) od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie z wynagrodzenia kwot należnych Zamawiającemu od Wykonawcy z tytułu czynszu za dzierżawę pomieszczeń kuchni, wyposażenia i sprzętu kuchni oraz za zużyte media, o których mowa w § 3 i 4 umowy dzierżawy nr ...../2012 r z dnia..... zawartej pomiędzy Domem Pomocy Społecznej „MORS” a.....
3. Terminem zapłaty będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Cena brutto jednego osobodnia żywienia nie ulega zmianie przez okres 12 miesięcy. W następnych miesiącach trwania umowy dopuszcza się zmianę ceny brutto jednego osobodnia żywienia o zwaloryzowany o publikowany przez Prezesa GUS w Monitorze Polskim prognozowany średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych na dany rok.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp. w celu weryfikacji spełnienia powyższego wymogu.

## § 10

1. Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązującym będzie odszkodowanie w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
  - a) za odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 8 ust.5 umowy,
  - b) w wysokości 30% ceny brutto jednego osobodnia żywienia za każdy posiłek przygotowany dla jednej osoby niezgodnie z jadłospisem, umową lub zaleceniami lekarza, oraz brak wywieszonoego jadłospisu,
  - c) w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia brutto za każdorazowe opóźnienie w przedmiocie wykonania umowy tj. niedotrzymanie pory wydania posiłku określonego w § 4 umowy – powstałe z winy Wykonawcy
  - d) w wysokości 10% miesięcznego wynagrodzenia brutto za każdy dzień niewykonania umowy,
  - e) w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia wynikającego z bieżącej faktury za zawinione niewykonanie obowiązku określonego w § 7 ust 3
  - f) w wysokości 50% ceny brutto jednego osobodnia żywienia za każde niedostarczone niezbędne do podania posiłku naczynie lub naczynie w nieodpowiednim stanie (czystości i jakości).

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 8 ust.4 umowy za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia kar umownych w wysokości do 10% miesięcznego wynagrodzenia brutto w danym miesiącu ze wszystkich tytułów.
5. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

#### § 11

W przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności Wykonawcy przysługuje prawo naliczenia ustawowych odsetek za opóźnienie.

#### § 12

1. Tytułem należytego wykonania umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie w wysokości 2% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 8 ust.4 umowy tj.: .....zł (słownie.....) w formie: .....
2. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.
3. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

#### § 13

Wykonawca zapewnia, że dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Osobą z ramienia Wykonawcy odpowiedzialną za należyte wykonanie umowy jest ..... tel.....

Osobą do kontaktu z ramienia Zamawiającego jest

1. Kierownik Działu Opiekuńczo-Wychowawczego - **Anna Gałązka.**
2. Kierownika Działu Rehabilitacyjno-Terapeutycznego - **Jarosław Stando**

#### § 14

1. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zobowiązuje się do dostosowania kuchni do wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń wydanych przez kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, wprowadzenie standardów HACCP oraz wykonywania bieżących remontów.
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie powyższych wymogów na czas trwania umowy.

## § 15

Wykonawca zapewni we własnym zakresie pozostałe, oprócz dzierzawionych urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

## § 16

Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

## § 17

1. Umowa niniejsza ulega rozwiązaniu, przed upływem okresu na jaki została zawarta z dniem rozwiązania umowy dzierżawy pomieszczeń i wyposażenia kuchni.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Strony przewidują możliwość rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących przypadkach:
  - 1) **Zamawiający** w przypadku gdy:
    - a) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania usług na rzecz Zamawiającego bez uzasadnionych przyczyn, lub przerwie świadczenie usług na okres dwóch dni
    - b) Wykonawca pomimo pisemnych upomnień realizuje usługi przewidziane niniejszą umową w sposób różny od opisanego w umowie i SIWZ,
  - 2) **Wykonawca** w przypadku trzykrotnego nieterminowego opłacenia faktury przez Zamawiającego.
4. W każdym przypadku rozwiązanie umowy musi nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

## § 18.

W przypadku rozwiązania niniejszej umowy przed upływem okresu, na jaki została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

## § 19

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę ..... zł (słownie: .....złotych).
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.



## § 20

1. Niedopuszczalna jest pod rygorem nieważności zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność zmiany umowy wystąpi w wyniku następujących zdarzeń:

a) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w tym zmiany stawki podatku VAT, mające wpływ na wysokość ceny brutto za świadczoną usługę.

b) inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zamawiającego oraz Wykonawcy skutkujące niemożliwością prowadzenia usług będących przedmiotem zamówienia wg założeń określonych w SIWZ.

2. Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

## §22

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

## § 23

Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy Strony będą rozstrzygały polubownie, a w braku porozumienia poddają je rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

## § 24

Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy .

**Zamawiający**

**Wykonawca**

**Kontrasygnata Głównego Księgowego DP**