

Nr sprawy: 1/I/US/2018

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nr

Zawarta w Gdańsku, dnia
pomiędzy:

**Gmina Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 583-00-11-969
reprezentowana przez Danutę Podogrodzką – Oleńko Dyrektora Domu Pomocy
Społecznej „Polanki” ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk**

zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a
.....
.....
.....

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

W wyniku przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne na usługi społeczne art. 138o ust. 2 – 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. 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 , stanowiącej załącznik Nr 1 do umowy.

2.Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej „Polanki” w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym w dalszej części „Domem” polegających na:

- 1)usłudze przygotowania posiłków,
- 2)usłudze dostarczania posiłków
- 3)usłudze podawania posiłków,

3.Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w Ogłoszeniu.

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01 czerwca 2018 do dnia 31 maja 2019 r.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, z uwzględnieniem:

- a) diet
- b) zaleceń lekarza,
- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. , poz. 149) i innych przepisach w tym zakresie,
- d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,

2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- c) dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,(cukrzycowa) –
- 5 posiłków dla ok. 15 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja
- d) dieta o zmienionej konsystencji np. miksy (miksy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso, w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- e) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
- f) dieta bezmleczna,
- g) dieta wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu
- h) dieta wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek białkowy np. wędlina dietetyczna, ser biały półtłusty wydawany przy kolacji dla ok. 15 osób.

3. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności nie będzie używać produktów typu instant oraz gotowych produktów typu:

- konserwy mięsne, mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie,
- mięsa mrożone, suszone,
- ziemniaki instant,
- jajka w proszku,
- zupy instant
- pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, krokiety itp.,
- jaja surowe bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin

Używać będzie masła świeżego 82 % tłuszczu, a nie produktów masłopodobnych, mleka o zawartości min. 2% tłuszczu, Używać będzie serów, a nie produktów seropodobnych, twarogów min. półtłustych Zapewni różnorodne wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) zawierające min. 70% mięsa oraz mięso odkostnione w sposób niemechaniczny, warzywa – papryka, pomidor, ogórki – podawane będą bez skórki. Uwzględnić potrawy z mięsa wieprzowego i drobiowego. Zupy powinny być gotowane na wywarze mięsnym, zabielać śmietaną lub jogurtem, zawierać widoczne nierozgotowane warzywa lub inne produkty stosowane do danego rodzaju zupy w ilości 200 g na 500 ml. Potrawy powinny być doprawione. Smak potraw urozmaicony za sprawą przypraw i ziół. Posiłki uwzględniać będą 3 x w tygodniu do obiadu sezonowy owoc, 2 x w tygodniu do obiadu deser, 1 x w tygodniu ciasto. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki po ok. 100 g każda, do wyboru. Do śniadań i kolacji Wykonawca zapewni dodatki w postaci pomidora, sałaty zielonej, ogórka, papryki, rzodkiewki.

Posiłki muszą być kompletne, podawane estetycznie. Dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmięczonych, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych (gdy nie powinny być) uznane będzie za NIEDOSTARCZENIE POSIŁKU i spowoduje naliczenie stosownej kary umownej.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać 3 posiłki dziennie (dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych – 5 posiłków) z podziałem na diety oraz dostarczyć je o ściśle ustalonych porach dnia:

- śniadanie - 8.30 – 10.30
- obiad - 13.00 – 15.00
- kolacja - 18.00 – 20.00

§ 5

Wykonawca zobowiązuje się do:

1.Sporządzania jadłospisu, z uwzględnieniem określonej grupy wiekowej i specyfiki Domu oraz zgodnie z zasadami żywienia i diety opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Jadłospis powinien być podzielony na dwa sezony: jesienno-zimowy oraz wiosenno-letni przede wszystkim ze względu na dostępność i wykorzystanie produktów sezonowych.

2.Przedstawiania w/w jadłospisu, obejmującego okresy dekadowe / 10 dni /, zawierającego wyliczenie wartości energetycznej na poszczególne diety oraz charakterystykę diety do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego z dwudniowym wyprzedzeniem; w razie zmiany jadłospisu każdorazowo wymagana jest jego akceptacja przez Zamawiającego.

3.Uwzględniania w jadłospisach tradycyjnych posiłków tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc. Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie 25 dkg kawy, herbaty, 1 kg cukru i 2,5 kg ciasta (sernik, jabłecznik, babka piaskowa) każdorazowo dla ok.20 osób (6 spotkań w okresie 12 miesięcy).

4.Dodatkowo na organizowane spotkanie bożonarodzeniowe oraz wielkanocne wg przykładowego jadłospisu:

a) Boże Narodzenie – menu dla ok.100 osób

- barszcz czerwony z pasztecikami, śledzie na różne sposoby, ryba w galarecie, ryba po grecku, sałatki 3 rodzaje i dodatki (owoce, warzywa), makowiec, piernik

b) Wielkanoc – menu dla ok.100 osób

- biały barszcz, biała kielbasa, paszтет i wędliny, jajko w majonezie, sałatki różne, dodatki (owoce, warzywa), sernik, jabłecznik.

Ponadto uwzględnić przygotowanie posiłków na imprezy okolicznościowe tj. zabawy organizowane 3 x w roku dla mieszkańców domu i zaproszonych gości, razem ok. 170 osób

na każdej tego typu imprezie: 2 ciepłe posiłki w formie treściwej potrawy (jako jednorazowy posiłek) i 3 sałatki, ciasto, owoce, napoje, woda, kawa, herbata (cały czas na stole):

a) „Powitanie Lata” – menu

- 2 ciepłe posiłki - strogonow, pieczone udka kurczaka i surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 170 osób)
- sałatki: owocowa, jarzynowa, makaronowa (dostępne przez całą imprezę)
- ciasta: sernik, z owocami i galaretką, piernik (dokładany w trakcie imprezy)
- owoce, napoje, woda z cytryną, kawa, herbata (cały czas na stole)
- pieczywo

b) „Andrzejki” – menu:

- 2 ciepłe posiłki – bogracz, karkówka z frytkami, surówka (jako jednorazowy posiłek dla ok. 170 osób)
- sałatki: śledziowa, ryżowa, jarzynowa
- ciasta: sernik, z owocami i galaretką, piernik (dokładany w trakcie imprezy)
- owoce, napoje, woda z cytryną, kawa, herbata (cały czas na stole)
- pieczywo

c) Zabawa Karnawałowa – menu:

- 2 ciepłe posiłki – leczo, gołąbki z ziemniakami puree (jako jednorazowy posiłek dla ok. 170 osób)
- sałatki: gyros, z tuńczykiem, jarzynowa (dostępne całą imprezę)
- ciasta: sernik, babka piaskowa, jogurtowa (cały czas na stole)
- owoce, napoje, woda z cytryną, kawa, herbata (dostępne całą imprezę)
- pieczywo

Do każdej imprezy, w trakcie jej trwania, Wykonawca zapewni 1 pracownika do pomocy w wydawaniu posiłków oraz do każdego spotkania i imprezy jednorazowe naczynia. Ilość osób zostanie dokładnie określona na miesiąc przed planowaną imprezą lub spotkaniem.

5. Zapewnienia dostępu przez całą dobę, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (np. herbata w termosie, dżem niskosłodzony, masło, chleb) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r. poz. 734); ponadto na terapię zajęciową, zapewnienia miesięcznie: 20 dag herbaty, 1 kg kawy, 2 kg ciastek kruchych, 4 kg cukru.

6. Przygotowania, dostarczania oraz podawania posiłków zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego (dotyczy to również osób wydających posiłek) m. in. przechowywania próbek żywności. Stosowanie zaleceń wydanych przez kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego oraz o ile będzie konieczność, realizacja ich we własnym zakresie i na własny koszt. Nadzór nad jakością i ilością wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego.

7. Przygotowania i dostarczania własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, a następnie rozwieszenia dla mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy w

termoportach, na każde z 4 pięter Domu. Rozdaniem posiłków do pokoi mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy zajmą się pracownicy Wykonawcy

W trakcie trwania tej usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany miejsca, systemu oraz dystrybucji posiłków w obrębie budynku Domu.

Sztućce i naczynia wykorzystywane podczas posiłków zapewni Wykonawca. Dopuszcza się możliwość stosowania naczyń i sztućców wielokrotnego użytku (przy czym transportem i myciem - poza Domem zajmują się pracownicy Wykonawcy) lub naczyń i sztućców jednorazowych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i posiadających atest PZH.

8. Posiłki przed wydaniem mogą zostać sprawdzone pod względem jakościowym i ilościowym. Kontrola może być dokonana m. in. poprzez degustację, ocenę estetyki podania, pomiar temperatury serwowanych posiłków, zgodność posiłków z jadłospisem.

Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego do degustacji prób żywieniowych z każdego rodzaju zamówionych w danym dniu posiłków.

Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy i muszą zostać dostarczone w przeciągu 90 minut od chwili ich zakwestionowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli w miejscu gotowania posiłków z jednoczesnym wglądem do dokumentacji.

9. Przyjmuje się, że temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić dla zup minimum 75°C, a dla gorącego dania minimum 63°C

10. Odbioru i zagospodarowania odpadów żywieniowych, opakowań i innych, powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej.

11. Wyposażenia pracowników świadczących usługę w jednolite, estetyczne stroje oraz identyfikatory.

12. Prowadzenia ewidencji ilościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety.

§ 6

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godz. 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godz. 7.15 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

2. Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i urodziny mieszkańców następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego.

§ 7

1. Cena netto za jeden osobodzień żywienia zgodnie z ofertą wynosi.....netto /słownie:...../

powiększony o podatek VAT co stanowibrutto

/słownie:...../

Cena netto jednego obiadu zgodnie z ofertą wynosi.....netto /słownie:...../ powiększony o

podatek VAT co stanowi.....brutto

2. Cena netto jednego osobodnia żywienia oraz jednego obiadu nie ulega zmianie przez okres trwania umowy.

3.W przypadku zmiany stawki podatku VAT na usługi będące przedmiotem umowy jej zmiana następuje z mocy prawa.

4.Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku wykreślenia go z rejestru podatników VAT czynnych, niezwłocznie zawiadomi o tym fakcie Zamawiającego i z tytułu świadczonych usług będzie wystawiał rachunki. W przypadku naruszenia powyższego zobowiązania, Wykonawca wyraża zgodę, na potrącenie przez Zamawiającego, z należnego mu wynagrodzenia, kwoty stanowiącej równowartość podatku VAT, w stosunku do której Zamawiający utracił prawo do odliczenia, powiększonej o odsetki zapłacone do Urzędu Skarbowego.

§ 8

1.Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone według wzoru:

Cena netto jednego osobodnia żywienia x ilość faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu powiększony o podatek VAT.

Cena netto jednego obiadu x ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu obiadów powiększonych o podatek VAT.

2.W przypadku niewykorzystania przez mieszkańca całego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:

- a) wartość śniadania – 25% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- b) wartość obiadu – 55% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- c) wartość kolacji – 20% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,

3.Strony ustalają, że maksymalna suma wynagrodzenia za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy będzie wynosić.....PLN brutto (słownie:.....)

4.Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 3 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym ryzyko Wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, a także oddziaływanie innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty.

5.Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe:

Nr konta:.....

Do faktury zostanie dołączona informacja o ilości wydanych posiłków z każdego dnia.

6.Fakturę należy wystawić wg następujących danych:

Nabywca: Gmina Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 5830011969

Odbiorca/Płatnik: Dom Pomocy Społecznej „Polanki” ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk

7.Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 9

1.Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązywać będzie odszkodowanie w formie kar umownych.

2. Zamawiający może zażądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 5% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy brutto, należnego za miesiąc w którym nastąpiło naruszenie za każdy przypadek:

a) dostarczanie diet innych niż zamówione

b) stwierdzone w danym dniu uchybienia w realizacji usługi żywienia: niewykonanie lub nienależyte wykonanie, postanowień niniejszej umowy polegające w szczególności na:

- dostarczeniu posiłku/ów nieterminowo (nie w ustalonych godzinach, za wcześnie/z opóźnieniem ponad 10min.),
- dostarczeniu posiłku/ów nieodpowiednich w zakresie np. składu, jakości,
- dostarczeniu posiłku/ów niekompletnych- braki w dietach lub składnikach,
- dostarczeniu posiłku/ów nieodpowiednio podanych, w nieodpowiednich temperaturach (np. wychłodzone zamiast gorących), rozgotowanych, niedogotowanych, zbrylonych, nieestetycznych, bez wymaganych dodatków, nie odpowiednio porcjowanych, nie dających się odpowiednio porcjować,
- dostarczeniu posiłków, sporządzonych niezgodnie z jadłospisem, o którym mowa w § 5 ust. 2
- zaniżaniu lub zawyżaniu wartości jakościowej (dietetycznej/kalorycznej) lub ilościowej porcji posiłków (gramatura),
- dostarczaniu posiłków w niewłaściwy sposób, w szczególności bez zachowania warunków higienicznych (brak właściwych opakowań posiłków, brak odpowiedniego i czystego ubioru),
- niedostarczenie posiłku.

3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 8 ust.3 umowy,

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 8 ust. 3 umowy za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego.

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.

7. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy są:

.....

8. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego są:

.....

§ 10

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

§ 11

1. Tytułem należytego wykonania umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie w wysokości

..... PLN

(słownie:)

w formie

2.Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

3 Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane.

§ 12

Wykonawca zapewnia, że będzie dysponował odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

§ 13

Wykonawca zapewni we własnym zakresie urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

§ 14

Wykonawca jest zobowiązany informować Zamawiającego niezwłocznie o zagrożeniach, które mogą mieć wpływ na realizację przedmiotu umowy oraz współdziałać z Zamawiającym przy opracowywaniu przedsięwzięć zapobiegających zagrożeniom.

§ 15

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.

§ 16

1.Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia bez prawa żądania jakiegokolwiek odszkodowania.

2.Strony przewidują możliwość rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w następujących przypadkach:

- a) Zamawiający, gdy Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia mieszkańców,
- b) Zamawiający w przypadku trzykrotnego nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
- c) Wykonawca w przypadku trzykrotnego nieterminowego opłacenia faktury przez Zamawiającego.

§ 17

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.

§ 18

1.Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).

2.Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 19

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 20

Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej w postaci obustronnie podpisanego aneksu.

§ 21

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.

§ 22

Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

Dom Pomocy Społecznej „Polanki”

Danuta Podogrodzka - Oleńko