

Nr sprawy: 1/I/PN/2016

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nr

Zawarta w Gdańsku, dnia

między:

Gminą Miasta Gdańska - Domem Pomocy Społecznej
z siedzibą w Gdańsku przy ul. Polanki 121 reprezentowanym przez:

Danutę Podogrodzką-Oleńko - Dyrektora

zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....

.....

.....

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

W wyniku przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) 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 w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym w dalszej części „Domem” polegających na:

1)usłudze przygotowania posiłków,

2)usłudze gotowania posiłków,

3)usłudze podawania posiłków,

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

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia **01 czerwca 2016 r. do dnia 31 maja 2017 r.**, nie dłużej jednak niż na czas trwania umowy najmu pomieszczeń i wyposażenia kuchni w Domu Pomocy Społecznej.

§ 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 opisanych szczegółowo w SIWZ,
- b) zaleceń lekarza,
- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.z 2015r. , poz. 594) 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 łatwostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego,
- c) dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,(cukrzycowa) – 5 posiłków dla ok. 15 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja
- d) dieta o zmiennej 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 wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek np. budyń, kasza manna, kanapka wydawany przy kolacji dla ok. 15 osób

3. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących

w szczególności : preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Używać będzie masła świeżego, a nie produktów masłopodobnych. Używać będzie serów, a nie produktów seropodobnych. Zapewni różnorodne wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) oraz mięso mechanicznie nieodkostnione. Posiłki uwzględniać będą 3 x tygodniowo do obiadu sezonowy owoc, 2 x w tygodniu do obiadu deser, 1 x w tygodniu ciasto. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru.

§ 4

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

- śniadanie - 8.30 – 10.00
- 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 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.

2. Przedstawiania w/w jadłospisu, obejmującego okresy dekadowe / 10 dni/ do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego przy współudziale Samorządu Mieszkańców 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, a także przygotowywania 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 np. zupa i bigos, leczo i kielbaska z rusztu, zupa i udko z kurczaka oraz ciasto, owoce, napoje). Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie kawy i ciasta każdorazowo dla ok.20 osób (6 spotkań w okresie 12 miesięcy).

4. Zapewnienia dostępu przez całą dobę, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, do podstawowych produktów żywnościowych i napojów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2012r. poz. 964); ponadto na terapię zajęciową, zapewnienia miesięcznie: 20 dag herbaty, ½ kg kawy, 2 kg ciastek kruchych.

5. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków beमारowych z brudnymi naczyniami bądź termosami należy do pracowników Wykonawcy. Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie przedstawiciel Zamawiającego.

Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.

6. Prowadzenia ewidencji ilościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, oraz zapewnienia Zamawiającemu prawa kontroli produktów do przetworzenia oraz możliwość wybiórczej kontroli jakości przygotowanych posiłków.

7. Podawania posiłków mieszkańcom oraz uczestnikom Klubu schodzącym na stołówkę i posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach.

8. Udostępniania płatnych posiłków dla pracowników Zamawiającego, którzy się o to zwrócą oraz innych chętnych osób, w ramach tzw. usług środowiskowych.

9. Mycia i wyparzania całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.

§ 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. 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

2. Osoby do diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych lub diety wysokobiałkowej będą kwalifikowane raz w miesiącu na podstawie orzeczenia lekarskiego przedłożonego Wykonawcy

3. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakości, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.

4. 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.

§ 8

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

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

Cena netto jednego obiadu × 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.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.

5.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. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

- a) za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa § 8 ust.3 umowy,
- b) w wysokości 30% ceny brutto jednego osobodnia żywienia za każdy posiłek przygotowany niezgodnie z jadłospisem, umową, SIWZ lub zaleceniami lekarza,
- c) w wysokości 5% wynagrodzenia brutto za dany miesiąc za opóźnienie w przedmiocie wykonania umowy tj. niedotrzymanie pory wydawania posiłku określonego w § 4 umowy – powstałe z winy Wykonawcy,
- d) w wysokości 10% wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc za każdy dzień niewykonania umowy,
- e) wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia o której mowa w §8 ust.3 umowy za zawinione niewykonanie obowiązku określonego w § 6 ust.2.

3.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.

4.Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

5.Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

§ 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 wysokość..... PLN
(słownie:

.....)w formie
.....

2. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

3. Zamawiający zwróci Wykonawcy Zabezpieczenie zgodnie z art. 151 Ustawy Pzp.

§ 12

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

§ 13

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania kuchni do wymogów określonych w przepisach bhp, sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń wydanych przez kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego oraz wprowadzenie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt.

2. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie powyższych wymogów na czas trwania umowy.

§ 14

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

§ 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. Umowa niniejsza ulega rozwiązaniu, przed upływem okresu na jaki została zawarta z dniem rozwiązania umowy najmu pomieszczeń i wyposażenia kuchni.

2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.

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

- a) Zamawiający w przypadku trzykrotnego nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
- b) 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. Jeden egzemplarz dla Wykonawcy, a dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca

*DPS Gdańsk – Oliwa
Danuta Podogrodzka-Oleńko*