

Nr sprawy: 1/I/PN/2014

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 2013 r. poz. 907, 984,1047,1473 oraz z 2014 r. poz. 423) 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 2014 r. do dnia 31 maja 2015 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. Nr 171, poz.1225 z późniejszymi zmianami) 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,
- 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 – dodatek.

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 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, 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 ludności wiekowej i specyfiki Domu oraz zgodnie z zasadami żywienia i diety 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 wymagana jest jego akceptacja przez Zamawiającego.

3. Uwzględniania w jadłospisach tradycyjnych posiłków tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także przygotowywania posiłków na imprezy okolicznościowe np. 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, leczko 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.

4. Zapewnienia dostępu przez całą dobę 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 (łącznie dla wszystkich uczestników terapii zajęciowej).

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 bimarowych 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 wyparzaniem 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 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 11.00 dnia poprzedniego

i korygowana do godziny 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad , kolacja).

2.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 jakością, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.

3.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:...../

2.Cena netto jednego osobodnia żywienia 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.

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 obowiązować 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 wysokości PLN (słownie:) w formie gwarancji ubezpieczeniowych.

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 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 dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca