Załącznik nr 6 do siwz

na „Świadczenie usługi prowadzenia kuchni i przygotowywania całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie w roku 2016”

###### **Projekt umowy**

zawarta w dniu …………..roku pomiędzy **Powiatem Płockim,** reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Płocku w osobach:

**1.**

**2.**

zwanym w dalszej części umowy **„Zamawiającym”,**

a ........................................................................................................................................... z  siedzibą ............................................, ul. ....................................................., wpisanym/wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w ...............Wydział KRS, pod Nr KRS..........................., o kapitale zakładowym......................zł.,

lub

Panem/Panią ....................zam...........................(adres), przedsiębiorcą prowadzącym działalność pod firmą .................... (nazwa), wpisanym do ewidencji działalności gospodarczej UM/UG w .................. pod numer......................, REGON ................................, NIP .................................,

zwanym w dalszej części umowy **„Wykonawcą”**, reprezentowanym przez:

**1.**

**2.**

na podstawie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w  postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29  stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz na stronie internetowej Zamawiającego.

**§ 1**

1. Strony zawierają niniejszą umowę w wyniku przetargu nieograniczonego z  dnia……………....
2. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę ***„Świadczenia usługi prowadzenia kuchni i przygotowywania całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie w roku 2016”*** z wykorzystaniem przekazanej Wykonawcy od Zamawiającego wyposażonej kuchni, znajdującej się w odrębnym budynku na terenie Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie
3. Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia pracowników Zamawiającego zgodnie z art. 231 Kodeksu pracy.
4. Wykonawca po przejęciu części zakładu pracy Zamawiającego na podstawie niniejszej umowy, zgodnie z art. 231§ 1 Kodeksu pracy będzie pracodawcą dla dotychczas zatrudnionych w DPS Koszelew pracowników na etatach:

* kucharz – 2 osoby, 2 etaty,
* pomoc kuchenna - 2 osoby, 2 etaty,

**Szczegółowe informacje dotyczące przejęcia pracowników zgodnie z art. 231 KP**

Wykonawca zgodnie z art. 231§ 1 Kodeksu pracy z mocy prawa stanie się stroną w dotychczasowych stosunkach pracy. Przejęcie dotyczy pracowników zatrudnionych w Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie

* kucharz – 2 osoby, 2 etaty,
* pomoc kuchenna – 2 osoby, 2 etaty,

**§ 2**

**Termin wykonania zamówienia**: **1.01.2016 - 31.12.2016r.**

**§ 3**

1. Usługi o których mowa w **§** 1 świadczone będą przez Wykonawcę codziennie, również w niedziele i święta, zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności z przestrzeganiem Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP.

2. W celu realizacji niniejszej umowy Zamawiający zobowiązuje się przekazać do korzystania budynek kuchni wraz z jego wyposażeniem.

**§ 4**

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI POSIŁKÓW**

**ORAZ POZOSTAŁE WARUNKI REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY**

1. W okresie realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania następującej ilości posiłków:

- śniadania - 36.600 porcji (1 posiłek x 366 dni x 100 mieszkańców)

- obiady - 36.600 porcji (1 posiłek x 366 dni x 100 mieszkańców)

- kolacje - 36.600 porcji (1 posiłek x 366 dni x 100 mieszkańców)

2. Zamawiający zastrzega, iż liczba osób nie jest stała, może ulec zmniejszeniu ze względu na:

- stan zdrowia mieszkańców,

- pobyty mieszkańców w szpitalach, sanatoriach,

- wyjazdy mieszkańców na urlopy, przepustki,

- stan obłożenia domu.

3. Z tytułu zmiany liczby osób, a co z tym związane zmiany ilości posiłków nie przysługuje Wykonawcy żadne roszczenie.

4. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców w terminach:

- śniadania do godziny 1500 dnia poprzedniego

- obiady i kolacje do godziny 900 tego samego dnia

5. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie zgodnie z zaleceniami lekarza oraz kalorycznością.

5.1.Żywienie mieszkańców opiera się na niżej wymienionych dietach:

- dieta cukrzycowa,

- dieta wątrobowa,

- dieta wysokobiałkowa,

- dieta miksowana,

- dieta indywidualna,

- dieta inna w zależności od zaleceń lekarskich

5.2.Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz rodzaju i ilości wymaganych diet w terminach:

- śniadania do godziny 1500 dnia poprzedniego

- obiady i kolacje do godziny 900 tego samego dnia.

5.3.Posiłki dla mieszkańców winny być dostarczane do budynku „Pawilon” (kuchenka podręczna) DPS w ściśle określonych porach dnia:

- śniadanie i dodatek cukrzycowy - godzina 730

- obiad - godzina 1300

- kolacja i dodatek cukrzycowy- godzina 1730

5.4.Po wydaniu posiłków, przez pracowników Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do odbioru sprzętu.

5.5.Dla mieszkańców ustala się dzienną normę kaloryczności ***2 800 kcal*** dla jednego mieszkańca***,*** z dopuszczalnym odchyleniem ( +/- ) 5%.

5.6. Temperatura podawanych potraw winna wynosić:

- zupy 750-800C,

- drugie danie 650-700C

- surówki 40C

- płyny 750-800C

5.7. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, kawa zbożowa) oraz pieczywa w ilości: dwóch bochenków chleba – 0,70 kg, jednego słoiczka dżemu – 0,25 kg, - dziennie. Przy wyborze pieczywa i dżemu należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe mieszkańców Domu;

5.8.W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę z, co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (prowiant suchy) oraz wymaganą godzinę ich wydania.

5.9.W razie wystąpienia posiłków niepełnych ( wyjazd mieszkańca, przyjęcie nowego mieszkańca, powrót mieszkańca ze szpitala lub z urlopu) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:

- śniadanie i dodatek cukrzycowy - 25% wartości ceny jednostkowej usługi,

- obiad – 50% wartości jednostkowej usługi,

- kolacja i dodatek cukrzycowy – 25% wartości ceny jednostkowej usługi.

6. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym.

6.1. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga:

1) podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu szt. mięsa ( nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 120 g. 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.), 1 x ryba ( gramatura nie niższa niż 100 g.), 1 x obiad jarski ( placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);

2) gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g, surówki nie mniej niż 100 g.

3) podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta ( o gramaturze nie niższej niż 100 g), bułki słodkiej lub zamiennie ciastek;

4) surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni;

5) podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np: gorącej kiełbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g.;

6) podawania zup mlecznych w poprze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;

7) zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:

a) pieczywo nie mniej niż 150 g;

b) wędlina (różna) nie mniej niż 100 g;

c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g;

d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g;

e) ser żółty nie mniej niż 100 g;

f)  produkty podawane w zestawie np.: ser- wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;

g) jajko nie mniej niż 2 sztuki;

h) pasty (różne) nie mniej niż 100 g;

i) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,5 litra; podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;

8) aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;

9) podawania owoców sezonowych min 1 x dziennie;

10) aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych.

6.2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących imieniny – raz na kwartał – w formie kawy 0,25 kg, herbaty 0,25 kg w saszetkach i ciasta 15 kg., każdorazowo dla około 60 osób.

6.3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na terapię zajęciową co miesiąc kawy naturalnej – 1 kg, herbaty – 0,5 kg w saszetkach, cukru – 1 kg

6.4. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania tradycyjnych posiłków świątecznych (Wielkanoc, Boże Narodzenie) oraz okazjonalnych uroczystości wskazanych przez Zamawiającego tj.:

1) Styczeń

* Jasełka 2x - Ciastka 6 kg, kawa rozpuszczalna 0,25, herbata 0,25,cukier 1 kg
* Dzień Babci i Dziadka 3x -ciasto 15 kg, kawa naturalna 0,25, herbata 0,25, cukierki 3kg, cukier 1 kg
* dzieci , młodzież 2x -ciastka 6 kg , kawa naturalna 0,25kg, herbata 0,25kg, cukier 1 kg

2) Luty

* Imieniny mieszkańców- ciasto15 kg, kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg , cukier1 kg (60 osób)
* ognisko 1x- kiełbasa 8 kg, musztarda 0,5 kg, chleb 5 szt., ketchup 0,5 kg, herbata 0,25, cukier 1 kg ( 40 osób)
* Zabawa Walentynkowa 1x - ( kolacja dla zaproszonych gości ) ciasto 15 kg, owoce 3kg, cukierki 3 kg, kawa rozpuszczalna 0,25kg., herbata 0,25kg., cukier 1kg, napoje 18 szt. x 1,5 l, 20 czekolad 0,25 kg
* Zajęcia kulinarne- faworki (mąka, ocet, jajka, cukier puder, olej)

3) Marzec

* Dzień Kobiet 3x - ciasto 15 kg, kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg , cukier1 kg cukierki praliny 5 kg, ciastka 6 kg, napoje 6 szt. x 1,5 l

4) Kwiecień

* Zajęcia kulinarne – tosty ( chleb tostowy ,wędlina, ser, masło) 30 osób

5) Maj

* Dzień Gier Towarzyskich 1x ciastka 3 kg , kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg (20 osób -czekolady)
* Imieniny mieszkańców - ciasto 15 kg, kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg, cukier – 1 kg (60 osób)

6) Czerwiec

* Noc Świętojańska 300 – 350 osób
* Grochówka
* Grill- kiełbasa i kaszanka
* Kotlet mielony
* Bigos
* Ciasto
* Chleb ze smalcem i ogórkiem
* Napoje
* Kawa naturalna i rozpuszczalna
* Herbata w saszetkach

7) Lipiec

* Zajęcia kulinarne – sałatka warzywna (marchew, pietruszka, jabłka, jajka, ogórek kiszony, cebula, majonez, musztarda, groszek, seler, por, ziemniaki) , (30 osób)

8) Sierpień

* Wieczorek poetycki- ciastka 6 kg, kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg (40 osób)
* Imieniny mieszkańców - ciasto 15 kg , kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg, cukier – 1 kg (60 osób)

1. Wrzesień

* Ognisko- kiełbasa 8 kg, kaszanka 7 kg, musztarda 1 kg, ketchup 1 kg, chleb 7 szt. , napoje 18 szt., 20 paczek biszkoptów z galaretką w czekoladzie - ogółem 70 osób

1. Październik

* Zajęcia kulinarne- leczo- kabaczek, marchew, cebula, pietruszka, pomidor, ketchup, papryka, kiełbasa, pieprz, mieszanka przypraw i suszonych warzyw, majeranek

1. Listopad

* Święto Niepodległości 1x –ciastka 3 kg ,napoje 6 szt. x 1,5 l
* Imieniny mieszkańców – ciasto 15 kg, kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg, cukier – 1 kg (60 osób)
* Andrzejki – ciasto 15 kg ,owoce, kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg kawa rozpuszczalna 0,25 kg, 20 paczek biszkoptów z galaretką w czekoladzie

1. Grudzień

* Wigilia -
* Paczki – paczka biszkoptów z galaretką w czekoladzie, pomarańcza, czekolada, herbata, kawa 100 g
* Sylwester – ciasto 15 kg, szampan, owoce, cukierki 3 kg, kawa naturalna 0,25 kg, herbata 0,25 kg, 20 paczek biszkoptów z galaretką w czekoladzie (konkursy) ogółem 60 osób

Zamawiający preferuje:

* ciastka typu – wafle, wafle polewane czekoladą, kruche słonka z marmoladą, ciastka z polewą czekoladową, ciastka kruche przekładane kremem, francuskie, pierniki
* ciasta typu – jabłecznik, piernik z czekoladą i przekładany kremem lub marmoladą, ciasto z owocami sezonowymi, rolada, ciasto z kremem

6.5.Menu okolicznościowe oraz termin jego podania będzie uzgadnianie z Zamawiającym z co najmniej 7 - dniowym wyprzedzeniem.

6.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia podanych wyżej imprez z uwagi na okoliczności jakich nie można było przewidzeń w chwili ogłoszenia SIWZ.

6.7.Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w pkt. 5.1. Zamawiający wymaga dostarczania powyższej ewidencji wraz z fakturą.

7. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków.

8. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w budynku kuchni na terenie Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie, za pomocą wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego na podstawie umowy na realizację zamówienia publicznego w użytkowanie Wykonawcy.

9. Spis wyposażenia budynku kuchni głównej i magazynów spożywczych stanowi załącznik do niniejszej umowy.

10. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych nabywanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze.

11. Przedmiot zamówienia obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni w tym przejęcie pełnej odpowiedzialności za przygotowanie i wydawanie posiłków oraz ich jakość, stan higienicznosanitarny użytkowanych pomieszczeń i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca.

12. Zamawiający ma prawo – poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków ( m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, temperatury wydawanych posiłków, czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni). Zakwestionowane posiłki pod względem ilości i jakości Wykonawca będzie zobowiązany do ich wymiany na koszt własny.

**§ 5**

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z BUDYNKU KUCHNI**

1. Wykonawca będzie korzystał z budynku kuchni o powierzchni 228,70 m² znajdującego się na terenie Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie.

2. Wykonawca zobowiązuje się używać budynek kuchni w sposób odpowiadający jego przeznaczeniu i właściwościom, a także zgodnie z niniejszą umową.

3. Wykonawca nie może oddać przedmiotu umowy osobie trzeciej do używania bez zgody Zamawiającego.

4. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.

1. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli tj.: Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP i inne w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

**§ 6**

1. Wykonawca zobowiązuje się ponosić zwykłe koszty utrzymania i eksploatacji tj. energia elektryczna, centralne ogrzewanie, dostawa wody zimnej i odprowadzenie ścieków, podgrzanie wody oraz koszty przeglądów technicznych a także remontów bieżących przedmiotu umowy.

2. Wykonawca będzie regulował bieżące opłaty za energię elektryczną, dostarczone ciepło i podgrzanie wody, wodę zimną i odprowadzone ścieki, przeglądy techniczne budynku przewidziane w prawie budowlanym, m.in. instalacji elektrycznej i odgromowej, przewodów kominowych i wentylacyjnych na podstawie not księgowych wystawionych przez Dom Pomocy Społecznej w Koszelewie, według następującego udziału procentowego:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **RODZAJ ODPŁATNOŚCI** | **UDZIAŁ %** | **PODSTAWA NALICZANIA ODPŁATNOŚCI** |
| 1. | ENERGIA ELEKTRYCZNA | 25 % | na podstawie faktury za dostawę i przesył energii elektrycznej wystawionej na DPS Koszelew |
| 2. | CENTRALNE OGRZEWANIE I PODGRZANIE WODY | 10 % | na podstawie faktury zakupu opału (oleju opałowego) wystawionej na DPS Koszelew |
| 3. | DOSTARCZONA WODA ZIMNA | 20 % | na podstawie zużycia poboru wody wg stawek obowiązujących na terenie Miasta i Gminy Gąbin |
| 4. | ŚCIEKI | 20 % | na podstawie kosztów poniesionych przez DPS Koszelew |
| 5. | PRZEGLĄDY TECHNICZNE DOTYCZĄCE BUDYNKU, min.: instalacji elektrycznej i odgromowej, przewodów kominowych i wentylacyjnych | Wg kosztów wykonawcy przeglądów | na podstawie faktury za dokonanie specjalistycznych przeglądów wystawionej na DPS Koszelew |  | Przeglądy Techniczne Dotyczące Budynku | 10 % | na podstawie faktury |

3. Poza opłatami wskazanymi w ust. 2 Wykonawca poniesie koszty dostawy gazu oraz usług telefonicznych i internetowych na podstawie samodzielnie zawartych umów.

4. Koszty utrzymania i eksploatacji nieruchomości, poza kosztami określonymi w ust. 2 i 3 pokrywa całkowicie Zamawiający.

**§ 7**

W przypadku, gdy z powodu awarii nie będzie możliwe przygotowywanie posiłków w kuchni przekazanej przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie w ramach ustalonej ceny dostarczyć posiłki o jakości zgodnej z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszej umowie.

**§ 8**

1. W razie przygotowania posiłków nieświeżych, o jakości niezgodnej z określoną w § 4 niniejszej umowy lub z innych względów nie nadających się do spożycia, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie dostarczyć w ich miejsce posiłki pełnowartościowe.

2. Jeżeli Wykonawca nie wykona przedmiotu umowy albo wykona go nienależycie i Zamawiający będzie zmuszony zlecić wykonanie tych czynności innym osobom, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszystkie koszty z tym związane.

**§ 9**

Wykonawca gwarantuje, że przez okres obowiązywania niniejszej umowy będzie ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gastronomicznej na kwotę co najmniej 100.000 złotych.

**§ 10**

* 1. Strony ustalają, że cena przedmiotu zamówienia określonego w § 1 zgodnie z przedłożoną przez Wykonawcę ofertą z dnia ………………….. 2015 wynosi za całodzienne wyżywienie jednej osoby:

cena netto……………………………………………………... zł

słownie……………………………………………………..

plus VAT w wysokości……………..%

tj. cena brutto……………………………………………….…... zł

słownie……………………………………………………..

1. Cena brutto usługi zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszej ilości posiłków niż określona niniejszą umową.

**§ 11**

1. Rozliczenie Zamawiającego i Wykonawcy następować będzie raz w miesiącu w oparciu o rzeczywistą ilość posiłków przygotowanych w danym miesiącu, na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury.

2. Zapłata należności o której mowa w ust. 1 nastąpi w terminie 30 dni od dnia przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury, na wskazane przez Wykonawcę konto bankowe.

**§ 12**

* + 1. Zamawiający żąda podania przez Wykonawcę w ofercie nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych .

2. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Prawo zamówień publicznych, w  celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w  stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

1. W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, rozliczenie finansowe Zamawiającego z Wykonawcą nastąpi po przedłożeniu przez Wykonawcę dokumentu (dokumentów) potwierdzającego (potwierdzających) rozliczenie się Wykonawcy z podwykonawcami.
2. W przypadku nie dostarczenia potwierdzenia, o którym mowa w ust. 1. Zamawiający zatrzyma z należności Wykonawcy kwotę w wysokości równej należności podwykonawcy do czasu jego otrzymania.
3. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego i osób trzecich pełną odpowiedzialność za czynności, które wykonuje przy pomocy podwykonawcy oraz za wszelkie szkody wynikłe z jego winy.
4. Każda zmiana umowy z podwykonawcą wymaga zgody Zamawiającego

**§ 13**

1. Zabezpieczeniem należytego wykonania umowy gwarantującym wykonanie usługi zgodnie z niniejszą umową jest równowartość 2 % umownego rocznego wynagrodzenia brutto określonego na podstawie § 10 ust. 1 (x 366 dni) tj. .......................................................................... zł (słownie: ……………………… ..................................................................... ).

2. Wykonawca przed zawarciem umowy wniósł zabezpieczenie w wysokości określonej   
w ust. 1 w formie .........................................................................................................

3. Zamawiający zwróci zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania zamówienia przez Zamawiającego za należycie wykonane.

4. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesione w pieniądzu Zamawiający zwróci wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym były one przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.

**§ 14**

Osobami uprawnionymi do kontaktów w sprawie realizacji przedmiotowej umowy są:

ze strony Zamawiającego: .................................................................................

ze strony Wykonawcy: ...............................................................................

**§ 15**

* + - 1. W przypadku opóźnienia Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy zgodnie z ustaleniami zawartymi w § 1 i 4, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 5 % wartości zamówionych w danym dniu posiłków, za każdą godzinę zwłoki.
      2. Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 1 % rocznego wynagrodzenia brutto Wykonawcy wyliczonego na podstawie § 10 ust. 1 (x 366 dni) za nie dotrzymanie obowiązków wynikających z § 12 ust. 2 lub § 12 ust. 6 niniejszej umowy.
      3. Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
      4. Zamawiający zastrzega sobie prawo natychmiastowego odstąpienia od umowy w przypadku zaistnienia następujących okolicznościach:

1. trzykrotna zwłoka Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy,
2. trzykrotna reklamacja dostarczanych posiłków przez Zamawiającego,
3. rażące naruszenie przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w szczególności ustalonych w § 4,
4. zaprzestanie przygotowywania posiłków w przekazanej przez Zamawiającego kuchni, z przyczyn innych niż awaria,
5. brak aktualnej polisy ubezpieczeniowej o której mowa w § 9 umowy,

4. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 10 % rocznego wynagrodzenia brutto wyliczonego na podstawie § 10 ust. 1 (x 366 dni) umowy, w razie rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego zastrzeżoną karę umowną.

6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie zastrzeżonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

**§ 16**

1. **Zamawiający** dopuszcza możliwość zmiany umowy w przypadku:
2. zmiany przepisów prawa powszechnie obowiązujących, w szczególności zmian stawki podatku VAT – w zakresie dostosowania jej do tych zmian. **Wykonawca** zobowiązany jest do poinformowania **Zamawiającego** o zmianie przepisów w terminie 7 dni od uchwalenia / wydania przepisów, wskazując zmianę i określając jaki ma ona wpływ na realizacje umowy;
3. zmian w wykazie podwykonawców, którzy biorą udział w wykonywaniu umowy – w zakresie dostosowania umowy do tych zmian;
4. wystąpienia siły wyższej (siła wyższa – zdarzenie lub połączenie zdarzeń obiektywnie niezależnych od Stron umowy, które zasadniczo i istotnie utrudniają wykonywanie części lub całości zobowiązań wynikających z umowy, których Strony nie mogły przewidzieć i którym nie mogły zapobiec ani ich przezwyciężyć i im przeciwdziałać poprzez działanie z należytą starannością ogólnie przewidziana dla cywilnoprawnych stosunków zobowiązaniowych) – w zakresie dostosowania umowy do zmian nią spowodowanych;
5. terminu wykonania umowy – o ile jest to korzystne dla **Zamawiającego**;
6. konieczności usunięcia rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć lub sformułowań w niej użytych, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana treści umowy będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności lub niejasności lub doprecyzowanie jej postanowień w celu jednoznacznej jej interpretacji.
7. Strony zobowiązują się do niezwłocznego, wzajemnego, pisemnego powiadamiania się przesyłką poleconą, o zmianach określonych w umowie nazw, adresów, osób, bez konieczności sporządzania aneksu do niniejszej Umowy.
8. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają zgody obu Stron wyrażonej w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

**§ 17**

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, **Zamawiający** ma prawo odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku **Wykonawcy** przysługuje wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.

**§ 18**

1. W związku z możliwością zapoznania się Wykonawcy z posiadanymi przez Zamawiającego danymi osobowymi i innymi informacjami, dokumentami i materiałami, Wykonawca zobowiązuje się do szczególnej ochrony danych, z którymi mógłby się zapoznać w czasie realizacji zamówienia i do zachowania ich w tajemnicy i nie przekazywania ich osobom trzecim, jak również do trwałego ich zniszczenia niezwłocznie po wykonaniu przedmiotu umowy lub na każde żądanie Zamawiającego.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za udostępnienie lub wykorzystanie danych osobowych niezgodnie z umową, a w szczególności za udostępnienie osobom nieupoważnionym.

**§ 19**

W imieniu Zamawiającego obowiązki wynikające z treści niniejszej umowy wykonywać będzie Dyrektor Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie.

**§ 20**

W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeks cywilny, ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 21**

Sprawy sporne wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy, rozstrzygane będą przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

**§ 22**

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym trzy egzemplarze dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

**Integralną częścią umowy jest:**

* formularz cenowy
* oferta Wykonawcy
* siwz wraz z załącznikami

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

............................................................ ....................................................