

Umowa nr

zawarta w dniu2013 roku w Lubaniu
 pomiędzy Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Lubaniu
 z siedzibą w Lubaniu Plac Lompy 1, 59-800 Lubań,
 reprezentowanym przez: Panią Beatę Jurak – Dyrektora
 przy kontrasygnacie Pani Małgorzaty Konkiel – Głównego Księgowego,
 zwanym w dalszej treści umowy “Zamawiającym”,

a
 zwanym w dalszej treści umowy “Wykonawcą”.

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na przygotowanie i wydawanie na terenie miasta Lubań gorących posiłków dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w II półroczu 2013 roku zawarto umowę o następującej treści.

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowaniu i wydawaniu na terenie miasta Lubań gorących posiłków dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w II półroczu 2013 roku zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. z 2010 r, Nr 136, poz. 914 ze zmianami) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie wyżej wymienionej ustawy.
2. Wykonawca przygotowuje gorące posiłki w postaci:

A) DWUDANIOWEGO OBIADU składającego się z zupy, drugiego dania i napoju.

Gramatura potraw nie może być mniejsza niż:

- zupa 450 ml
- ziemniaki, makaron, ryż, kasze 200 g
- porcje mięsa 100 g
- porcje ryby 100 g
- danie bezmięczne 250 g (np. naleśniki)
- danie półmięczne 250 g (np. bigos, fasolka po bretońsku, placek po węgiersku)
- napój 200 ml (kompot, woda z sokiem, płynny kisiel)
- surówka 100 g

Te same potrawy mogą powtarzać się nie częściej niż co 10 dni.

W okresie 10 dni muszą występować:

- 5 x dania mięsne,
- 2 x danie bezmięczne,
- 2 x danie półmięczne,
- 1 x ryba.

Wyżej wymienione rodzaje dań winny być serwowane naprzemiennie.

Wydawanie dwudaniowego obiadu odbywać się będzie na podstawie listy sporządzonej przez Zamawiającego i przekazanej Wykonawcy w m-cu VI 2013 oraz na podstawie kolejnych telefonicznych zgłoszeń Zamawiającego na dzień przed wydaniem obiadu (w przypadku zwiększenia liczby posiłków). Lista i zgłoszenie zawierać będą imię i nazwisko oraz adres zamieszkania dziecka zgłaszanego na obiad.

B) ZUPY. Gramatura potraw nie może być mniejsza niż:

- zupa 500 ml
- chleb 100 g

C) **ZUPY Z DODATKIEM.** Dodatek stanowią: parówka, kaszanka, jajka, paszтет, pieczeń, ser topiony. Gramatura potraw nie może być mniejsza niż:

- zupa 500 ml
- chleb 100 g
- dodatek 100 g;

Wydawanie zup i zup z dodatkiem odbywać się będzie na podstawie listy sporządzonej przez Zamawiającego i przekazanej Wykonawcy w m-cu czerwcu 2013 oraz na podstawie kolejnych telefonicznych zgłoszeń Zamawiającego na dzień przed wydaniem zupy (w przypadku zwiększenia liczby posiłków). Lista i zgłoszenie zawierać będą imię i nazwisko, adres zamieszkania oraz ilość zup/zup z dodatkiem do wydania dziennie dla danej osoby.

3. Wykonawca przygotowuje posiłki na bazie własnych produktów (w tym produktów sezonowych), we wszystkich wydawanych posiłkach wykonawca zapewni wartości kaloryczne i odżywcze - zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą charakteryzować się dobrą jakością, posiadać walory smakowe oraz właściwą temperaturę (nie niższą niż: zupy 75⁰C, drugie danie 63⁰C, gorące napoje 80⁰C), winny być urozmaicone, bez zastosowania produktów nieświeżych, o złej jakości i wysoko przetworzonych (zupy w proszku) oraz produktów zawierających ilość konserwantów przekraczających normy określone w odpowiednich przepisach.
4. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków gorących, przygotowanych w dniu wydawania od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy i dni świątecznych.
5. Obowiązujące godziny wydawania posiłków:
 - a) dla zup i zup z dodatkiem w godzinach od 9³⁰ do 12⁰⁰,
 - b) dla dwudaniowego obiadu w godzinach od 12⁰⁰ do 15³⁰.
6. W godzinach wydawania posiłków w lokalu musi obowiązywać całkowity zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu, palenia tytoniu, wprowadzania zwierząt.
7. Wykonawca w lokalu zapewni możliwość jednoczesnego spożywania posiłków przez co najmniej 30 osób.
8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpieczeństwo osobom spożywającym posiłki w lokalu.
9. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić w lokalu, w którym będą wydawane posiłki: niezbędne wyposażenie w ilości wystarczającej do obsługi konsumentów, personel do wydawania posiłków oraz odpowiednie termosy do przewożenia posiłków (w przypadku, gdy posiłki będą przygotowywane w innym miejscu).
10. Wydawanie dwudaniowych obiadów na wynos będzie możliwe w przypadkach szczególnych, uzgodnionych każdorazowo z przedstawicielem Zamawiającego. Posiłki na wynos nie będą mogły być wydawane w formie suchego prowiantu. Posiłki nie będą mogły być wydawane wstecz (za dni poprzednie) ani z wyprzedzeniem (za dni następne).
11. Wykonawca zapewni zachowanie wszelkich obowiązujących przepisów w zakresie warunków sanitarno-epidemiologicznych oraz stanu sanitarno-technicznego lokalu, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki.
12. Wykonawca zapewni niezbędny personel do realizacji zamówienia, winien posiadać wymaganą dokumentację sanitarno-higieniczną dotyczącą personelu i lokalu, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki.

13. Wykonawca zapewni przestrzeganie systemu HACCP (system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli), i standardów GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) i GHP (Dobra Praktyka Higieniczna).
14. Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt czystość w lokalu, w którym wydawane będą posiłki, dokona utylizacji resztek pokonsumpcyjnych oraz zapewni zmywanie naczyń i sztućców.
15. Wykonawca będzie zobowiązany w miejscu wydawania posiłków umieścić jadłospis obowiązujący na dzień wydawania posiłków oraz na kolejny dzień.
16. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia posiłków Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia.
17. Prawa i obowiązki stron wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przeniesione na osoby trzecie.

§ 2

1. Wykonawca powierza do wykonania podwykonawcy następujący zakres rzeczowy przedmiotu umowy:
 - a)
 - b)
2. Zamawiający nie dopuszcza zlecenia części zamówienia na inny zakres usług, niż określony w ofercie i niniejszej umowie.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację zakresu przedmiotu umowy realizowanego przez podwykonawców oraz zobowiązuje się zapłacić wynagrodzenie podwykonawcy.

§2

Wykonawca nie może powierzyć wykonania niniejszej umowy osobom trzecim, chyba że wyrazi na to pisemną zgodę Zamawiający.¹

§ 3

1. Posiłki wydawane będą w Lubaniu w lokalu przy ul.
2. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu w przy ul.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać niniejszą umowę z należytą starannością, zgodnie z przepisami BHP oraz przepisami sanitarno-epidemiologicznymi w zakresie zbiorowego żywienia. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest przez czas realizacji niniejszej umowy posiadać decyzję właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu określonego obiektu do przygotowywania w nim posiłków w zbiorowym żywieniu oraz o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w zbiorowym żywieniu.¹

¹ W zależności od zapisów wybranej oferty

2. Brak dokumentów, o których mowa w ust.1, ich zdezaktualizowanie, bądź wydanie przez właściwego inspektora sanitarnego jakichkolwiek decyzji w przedmiocie ograniczenia Wykonawcy w wykonywaniu zbiorowego żywienia stanowi podstawę do rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy.
3. Wykonawca zapewni:
 - a) kontrolę nad zachowaniem higieny osobistej, schludnego i estetycznego wyglądu pracowników oraz wyposaży pracowników w odpowiednie ubrania ochronne i odzież stanowiskową,
 - b) przeszkolenie pracowników w zakresie BHP, p.poż., zasad GMP, GHP, systemu HACCP,
 - c) wykonywanie przez pracowników systematycznych badań okresowych i posiadanie aktualnych książeczek zdrowia,
 - d) zachowanie należytego stanu sanitarno-epidemiologicznego wszystkich urządzeń, naczyń i niezbędnego wyposażenia – w czasie produkcji, przewożenia i zmywania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków oraz warunków i zasad przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków określonych niniejszą umową .
5. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu dokonanie kontroli określonych w ust.3, w tym w szczególności pobrania próbek posiłków wydawanych do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd.
6. Koszt badania posiłku ponosi Wykonawca. Koszt ten podlega potrąceniu z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, przypadającego do zapłaty w najbliższym terminie.

§5

1. Strony uzgadniają, iż przybliżona ilość posiłków, które mają być przygotowane i wydane w okresie obowiązywania niniejszej umowy wynosi:
 - obiady dwudaniowe – 29.210 porcji;
 - zupy – 26.460 porcji;
 - zupy z dodatkiem – 7.830 porcji.
2. Zamawiający nie jest zobowiązany do zakupu posiłków w pełnych ilościach wyszczególnionych w § 5 ust.1.
3. W przypadku przygotowania i wydania przez Wykonawcę w okresie obowiązywania niniejszej umowy posiłków w ilości mniejszych od prognozowanych w § 5 ust.1, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia do Zamawiającego.

§ 6

1. Wynagrodzenie za wydane gorące posiłki płatne będzie miesięcznie, po zakończeniu danego miesiąca na podstawie faktury.
2. Wynagrodzenie brutto za dany miesiąc stanowić będzie iloczyn ilości wydanych w danym miesiącu posiłków oraz ceny jednostkowej brutto w kwocie:
 - dwudaniowy obiad - zł brutto (słownie złotych:)
 - zupa - zł brutto (słownie złotych:)
 - zupa z dodatkiem- zł brutto (słownie złotych:)

3. Wstępna wartość wynagrodzenia brutto za przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków na okres trwania umowy wynosi (słownie złotych:) brutto, w tym:
 - netto;
 - podatek VAT.
4. Podstawą do zapłaty za dwudaniowe obiady będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę określająca ilość faktycznie wydanych obiadów wraz z załączonym wykazem osób i ilością skonsumowanych przez nich obiadów.
5. Podstawą do zapłaty za zupy i zupy z dodatkami będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę określająca ilość faktycznie wydanych zup i zup z dodatkami wraz z załączonym wykazem osób i ilością skonsumowanych przez nich zup i zup z dodatkiem.
6. Faktura płatna błędzie przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 14 dni licząc od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.

§ 7

Cena posiłków o której mowa w § 6 ust.2 umowy została ustalona na okres ważności umowy i nie będzie, z zastrzeżeniem postanowień § 14 umowy, podlegała waloryzacji i zmianie.

§ 8

Umowa zawarta jest na czas określony tj. od 01.07.2013 roku do 31.12.2013 roku

§ 9

Zamawiający ma prawo rozwiązać niniejszą umowę w trybie natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy.

§ 10

1. W przypadku o którym mowa w § 4 ust. 2 i § 9 umowy oraz w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień § 11 ust. 1 jak również w przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 3 umowy.
2. W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę przed upływem terminu na jaki została zawarta umowa jak również w przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 3 umowy.
3. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w przygotowaniu, przewożeniu do miejsca wydawania posiłków lub wydawaniu posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 4% wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 2 umowy.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
5. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 11

1. Wszystkie dane i materiały uzyskane, zebrane bądź przygotowane przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy dotyczące podopiecznych MOPS korzystających z posiłków są poufne.

2. Wykonawca oświadcza, że jest świadomy odpowiedzialności karnej za naruszenie zasad przetwarzania danych osobowych, określonej w rozdziale 8 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych i zobowiązuje się zachować w tajemnicy dane osobowe oraz informacje do których uzyskał dostęp.

§ 12

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy Zamawiający może odstąpić od umowy. Oświadczenie o odstąpieniu powinno zostać złożone w terminie 30 dni od zaistnienia okoliczności uzasadniających odstąpienie od umowy. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 13

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

§14

1. Zmiana umowy wymaga zgody stron wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje zmianę postanowień umowy w przypadku:
 - a) zmiany numeru rachunku bankowego Wykonawcy lub innych danych identyfikujących Wykonawcę;
 - b) ustawowej zmiany stawki podatku VAT

§15

Ewentualne spory mogące wynikać w związku z zawarciem lub wykonaniem niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach - dwóch dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca