

**WZÓR UMOWY Nr MCUS.DZP.3710- ...../2019**

(usługi przygotowania podstawowego wyżywienia (catering) dla mieszkańców DPS oraz dla klientów DDP)

W dniu .....2019 r. we Wrocławiu pomiędzy:

**Gminą Wrocław** z siedzibą przy pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP: 897-13-83-551 - **Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu**, z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Mącznej 3 reprezentowanym przez:.....  
zwanym dalej "Zamawiającym",  
a..... z siedzibą w ....., w oparciu o wpis do  
....., NIP: ....., REGON.....  
zwanego dalej „Wykonawcą,”

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w oparciu o art. 138g ust. 1 pkt 1 z zastosowaniem art. 138n pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) oraz na podstawie Regulaminu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w art. 138g ust. 1. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, zwanego dalej Regulaminem, stanowiącym załącznik do Zarządzenia Nr 144/2019 Dyrektora Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu z dnia 18 czerwca 2019 r., tj. według zasad procedury otwartej, została zawarta umowa następującej treści;

**Przedmiot umowy****§ 1**

1. Zamawiający powierza Wykonawcy, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie polegające na świadczeniu usługi polegającej na przygotowaniu podstawowego wyżywienia (catering) dla mieszkańców Domów Pomocy Społecznej oraz dla klientów Dziennych Domów Pomocy, funkcjonujących w strukturze Domu Pomocy Społecznej w Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu.
2. Przedmiotem zamówienia są: usługi polegające na przygotowaniu podstawowego wyżywienia (catering) dla mieszkańców Domów Pomocy Społecznej przy ul. Mącznej 3, ul. Karmelkowej 25, ul. Rędzińskiej 66-68, ul. Kaletniczej 8 oraz dla klientów Dziennych Domów Pomocy przy ul. Komuny Paryskiej 11, ul. Skwierzyńskiej 23/2, ul. Żeromskiego 37/1, ul. Kościuszki 67, funkcjonujących w strukturze Domu Pomocy Społecznej w Miejskim Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu.
3. Przedmiot zamówienia oznaczony jest kodem CPV: 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków; 55322000-3 usługi gotowania posiłków.
4. Na potrzeby niniejszej umowy do wyrażenia „Dom Pomocy Społecznej” użytego w różnych odmianach gramatycznych zastosowano skrót „DPS”, dla wyrażenia „Dzienny Dom Pomocy” użytego w różnych odmianach gramatycznych zastosowano skrót „DDP”.
5. Przygotowanie podstawowego wyżywienia (catering) ma na celu zagwarantowanie posiłków dla osób dorosłych, w szczególności osób starszych o różnych jednostkach chorobowych wymagających zachowania wskazanych diet (mieszkańców DPS i klientów DDP) z przeznaczeniem dla:
  - 1) maksymalnie 644 mieszkańców DPS (cztery domy) – 5 posiłków dziennie: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz II śniadanie i dodatek cukrzycowy dla diety cukrzycowej, cukrzycowej 1800 i diety cukrzycowej wegetariańskiej (dla ok. 40 osób) przez wszystkie dni tygodnia nie wyłączając dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy;
  - 2) maksymalnie 120 klientów DDP (trzy domy) – 1 posiłek dziennie: obiad – od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy;
  - 3) maksymalnie 26 klientów DDP (jeden dom) – 3 posiłki dziennie: II śniadanie, obiad, podwieczorek – od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy.

Podana liczba mieszkańców i klientów jest liczbą szacunkową. Zamawiający zastrzega możliwość mniejszej liczby stanów żywionych osób (mieszkańców / klientów) niż wskazana maksymalna liczba w DPS i DDP.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby posiłków ze względu np. na:

- 1) niższą rzeczywistą liczbę mieszkańców DPS niż wcześniej deklarowana;
- 2) nieobecność mieszkańca DPS przebywającego w placówce leczniczej lub na urlopie;
- 3) nieobecność mieszkańców DPS uczestniczących w spotkaniach i imprezach kulturalnych lub sportowych poza DPS;
- 4) niższą rzeczywistą liczbę klientów DDP niż wcześniej deklarowano;
- 5) chorobę klienta DDP;
- 6) okres urlopowy w wybranym DDP;
- 7) inne przyczyny występujące w DPS i DDP niezależne od Zamawiającego.

Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznej liczby posiłków i ich ceny jednostkowej.

Zamawiający zastrzega możliwość podjęcia realizacji zamówienia w terminie późniejszym niż wskazany w § 3 umowy.

Zamawiający zastrzega możliwość niepodjęcia realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do niepodpisania lub rozwiązania umowy z Wykonawcą w przypadku wyłonienia podjęcia lub nierealizowania robót budowlanych przez Wykonawcę postępowania pn. „Przebudowa węzła żywienia oraz inne roboty budowlane na terenie Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu”. W takim przypadku Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego.

Zamawiający, zastrzega możliwość niepodjęcia realizacji zamówienia oraz nie podpisania umowy jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia nie zostały mu przyznane. W takim przypadku Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega możliwość rozwiązania umowy przed ustalonym terminem jej zakończenia w przypadku zakończenia remontu kuchni centralnej. O rozwiązaniu umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę na dwa tygodnie przed planowanym rozwiązaniem umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. W takim przypadku rozliczenia ilościowe będą dokonane tylko do dnia faktycznego rozwiązania umowy, a rozliczenia kwotowe zostaną dokonane w ciągu 30 dni od dnia prawidłowo wystawionej i otrzymanej przez Zamawiającego faktury. Z tego tytułu Wykonawca nie będzie rościć wobec Zamawiającego żadnych praw.

6. W ramach przedmiotu umowy oraz przyszłego wynagrodzenia Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie oraz zaleconą dietetyką.
7. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania posiłków.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie realizacji oraz w każdej chwili w miejscu przygotowania posiłków, szczególnie do kontroli jakościowej i ilościowej zgodności przygotowanego cateringu z przedmiotem zamówienia.
9. Pracownicy realizujący usługi przygotowywania posiłków, powinni posiadać aktualne badania i przestrzegać wszystkich zasad i higieny obowiązujących w zakresie żywienia.
10. Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku. Próbkę każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150 g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, wyrobów garmażeryjnych, sałatek. Wykonawca będzie pobierać, oznakowywać i przechowywać próbki przez co najmniej 3 dni w sposób opisany w/w rozporządzeniu.
11. W celu realizacji powyższego Wykonawca, zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu (na każde żądanie) wykonywanie czynności opisanych powyżej.
12. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**
  - 1) **rodzaje posiłków i rodzaje diet**
    - **dla DPS:**
      - a) śniadanie z napojem,
      - b) II śniadanie z napojem,
      - c) obiad dwudaniowy z kompotem,
      - d) podwieczorek,
      - e) kolacja z napojem.

Realizacja powinna odbywać się przez wszystkie dni tygodnia nie wyłączając dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków w ilości podanej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego według zasad podanych poniżej.

Zastosowane diety w szczególności:

- normalna (w tym: bezmleczna, bez ryby);
- lekka (w tym: bezmleczna, wysokobiałkowa, bez ryby, bez wędlin);
- cukrzycowa (w tym: bezmleczna, 1800, wegetariańska);
- wątrobowa;
- wrzodowa;
- niskokaloryczna;
- bezglutenowa;
- wegetariańska.

Posiłki do DPS w zależności od potrzeb zamawiane będą w formach: nierozdrobnionej, papki lub mix-a.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie w przypadku dodatkowych zaleceń lekarskich, które są w tym zakresie wiążące, o czym Zamawiający będzie informował Wykonawcę z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych.

Zamawiający zastrzega możliwość odbioru od Wykonawcy jednym transportem dla DPS obiadu, podwieczorku i kolacji na dany dzień pod warunkiem zachowania przez Wykonawcę przepisów bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W cenie posiłków należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych.

• **dla DDP:**

- a) II śniadanie z napojem – dla 1 (jednego) DDP,
- b) obiad dwudaniowy z kompotem- dla 4 (czterech) DDP,
- c) podwieczorek – dla 1 (jednego) DDP.

Realizacja powinna odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków, w ilości podanej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego według zasad podanych poniżej.

Zastosowane diety:

- normalna (w tym również normalna bez wieprzowiny);
- lekka;
- cukrzycowa;
- wątrobowa.

Posiłki do DDP zamawiane będą w formie nierozdrobnionej.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie w przypadku dodatkowych zaleceń lekarskich, które są w tym zakresie wiążące, o czym Zamawiający będzie informował Wykonawcę z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych.

Zamawiający dopuszcza możliwość odbioru od Wykonawcy jednym transportem dla DDP obiadu i podwieczorku na dany dzień wraz z II śniadaniem na dzień kolejny, pod warunkiem zachowania przez Wykonawcę przepisów bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W cenie posiłków należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych.

**2) zasady realizacji usług przygotowania posiłków (catering)**

- a) Wykonawca oświadcza, że dysponuje niezbędnym wyposażeniem oraz lokalem, w którym przygotowane będą posiłki z zezwoleniem/opinią stacji sanitarno-epidemiologicznej potwierdzającą, że pomieszczenia spełniają wymogi do świadczenia usług objętych niniejszą umową;
- b) Wykonawca oświadcza, że dysponuje punktem odbioru posiłków w odległości maksymalnie 30 km od siedziby Zamawiającego (ul. Mączna 3 we Wrocławiu), w związku z tym iż Zamawiający będzie odbierał posiłki własnym transportem;
- c) Wykonawca i Zamawiający przed rozpoczęciem realizacji umowy wskażą osoby, które będą reprezentować Strony. Podane zostaną również adresy elektroniczne (e- mail), na które przekazywane będą dokumenty oraz numery telefonów, które w krótkim czasie (do 5 minut) pozwolą na obustronny kontakt;
- d) Wykonawca z dwudniowym wyprzedzeniem przed jego obowiązywaniem, przekazywać będzie do DDP, w formie elektronicznej „Jadłospis dekadowy”.

W Jadłospisie dekadowym należy uwzględnić 4 dni posiłków mięsnych, 2 dni posiłków półmięsnych, 3 dni posiłków jarskich, 1 dzień dań rybnych. Posiłki muszą uwzględniać sezonowość produktów oraz być zgodne z aktualnymi normami żywieniowymi wydanymi przez Instytut Żywienia i Żywności znowelizowanymi w 2017 r.;

- e) upoważnieni pracownicy poszczególnych DPS i DDP z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych do godz. 10:00 przekażą Wykonawcy liczbę osób żywionych na określony dzień realizacji z uwzględnieniem diet. Ewentualne zmiany, których Zamawiający nie mógł przewidzieć wcześniej, przekazywane będą w dniu poprzedzającym odbiór do godz.14:00 telefonicznie lub drogą elektroniczną (mailowo) z zastrzeżeniem, że ustalenia telefoniczne zawsze będą potwierdzane drogą elektroniczną (mailowo);
  - f) Wykonawca przygotowywać będzie posiłki a Zamawiający odbierać je będzie własnym staraniem tak aby:
    - DPS aby zapewnić wydanie mieszkańcom:  
śniadania i drugiego śniadania w godz. 6:30 – 07:00,  
obiadu i podwieczorku w godz. 11:30 – 12:00,  
kolacji w godz. 16:30 – 17:00,
    - DDP aby zapewnić wydanie klientom:  
drugiego śniadania w godz. 8:00 – 8:30,  
obiadu i podwieczorku w godz. 12:00 – 12.30.
- Dokładne godziny odbioru posiłków uzgodnione zostaną między Stronami po podpisaniu umowy i uzależnione będą od odległości miejsca odbioru posiłków, by zdążyć z dostarczeniem na czas do poszczególnych jednostek;
- g) posiłki powinny być przygotowane w pojemnikach GN zabezpieczonych w termoportach z zachowaniem ciągu termicznego. Każdy pojemnik winien posiadać pisemną informację z nazwą jednostki/domu (a w przypadku DPS również oddziału), nazwą posiłku, ilością, wskazaniem diety. Upoważniony pracownik Zamawiającego odbierze posiłki sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną;
  - h) posiłki powinny być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, wartości kalorycznej i gramatury;
  - i) Wykonawca powinien dbać o właściwy stan przygotowywanych posiłków- posiłki powinny być świeże, smaczne i estetyczne oraz właściwie dobrane do wieku i diety mieszkańców DPS i klientów DDP z zachowaniem najwyższych standardów jakościowych;
  - j) produkty użyte do przygotowania posiłków mają być świeże oraz z ważnym terminem przydatności do spożycia;
  - k) Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant. Zamawiający dopuszcza tylko następujące produkty typu instant: barszcz biały, żurek, jarzynka bez glutaminianu sodu, sos cygański, sos myśliwski, sos węgierski, z zastrzeżeniem iż służą one jedynie jako dodatek, a nie jako produkt docelowy;
  - l) w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niegorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
  - m) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania oddzielnego druku z zapisanymi informacjami o nazwie domu dla którego przygotowywane są posiłki, dacie odbioru, rodzaju posiłku i liczby posiłków, liczby pojemników GN i transportowych oraz miejscem na potwierdzenie przez Zamawiającego zgodności z jadłospisem i zamówieniem ilościowym oraz ewentualne uwagi; dokument sporządzany będzie w dwóch egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron;
  - n) przy odbiorze pierwszego posiłku danego dnia Wykonawca dołączy jadłospis dzienny z zaznaczoną, obowiązującą gramaturą na talerzu, alergenami i wartościami odżywczymi posiłków. Zamawiający dopuszcza przesyłanie jadłospisów dziennych w formie elektronicznej do godz. 7:00 w dniu realizacji;
  - o) Zamawiający będzie odwoził pojemniki GN i transportowe należące do Wykonawcy na bieżąco przy następnym odbiorze posiłków. Mycie, dezynfekcja i suszenie wszystkich pojemników należeć będzie do Wykonawcy- w jego siedzibie;
  - p) w okresie poprzedzającym Święta Wielkiej Nocy, w dniu wskazanym przez Zamawiającego, Wykonawca przygotowuje posiłek zgodnie z tradycją obchodzonych świąt. Jadłospis uzgodniony zostanie między Stronami z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem;
  - q) Wykonawca usługi powinien dysponować odpowiednią wiedzą, kwalifikacjami, umiejętnościami oraz wystarczającymi środkami technicznymi do wykonania przedmiotu umowy;

- r) Wykonawca powinien wykonywać przedmiot umowy z należytą starannością oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz sanitarno- epidemiologicznymi;
- s) Wykonawca zobowiązuje się, w ramach realizacji umowy, do uwzględniania bieżących uwag i monitów Zamawiającego w zakresie żywienia, korekty Jadłospisu, sposobu serwowania itp.

### 3) **gramatura**

Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych dla mieszkańców DPS:

#### a) śniadanie:

porcja nie mniej niż:

- zupa mleczna 350g (kasza manna, kukurydziana, płatki: ryżowe, jęczmienne, kukurydziane),
- wędlina 50g, w niedziele i święta 90g,
- masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82% w ilości nie mniej niż 10g/osobę w niedziele i święta 15g,
- ser żółty lub topiony 50g, w niedziele i święta nie mniej niż 90g
- ser biały 60-70 g, w niedziele i święta nie mniej niż 100g
- jajko 1 szt., w niedziele i święta 2 szt.
- dodatek warzywno- owocowy (pomidor, jabłko 1szt./osobę), sałata, ogórek zielony, rzodkiewka, szczypior i inne sezonowe warzywa i owoce,
- napoje 250ml (kawa zbożowa, kawa z dodatkiem mleka, kakao, herbata),
- pieczywo różne 140g (chleb zwykły, bułka, bagietka, graham, chleb orkiszowy, chleb słonecznikowy)

#### b) II śniadanie (dla diety cukrzycowej 1800 i diety cukrzycowej wegetariańskiej):

- pieczywo 50g,
- masło 5g,
- wędlina 30g,
- ser biały 50g,
- dodatek warzywno-owocowy,
- napój 250ml/osobę

#### c) obiad:

porcja nie mniej niż:

- zupa - nie mniej niż 500 ml/osobę,
- ziemniaki - nie mniej niż 200 g/osobę,
- kasze, ryż - nie mniej niż 180 g/osobę ,
- makaron do II dania - nie mniej niż 180 g/osobę,
- mięso porcja - nie mniej niż 90 g/osobę,
- gulasze - nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę,
- dania mączne - nie mniej niż 250 g/osobę,
- ryby - nie mniej niż 100 g/osobę,
- gołąbki - nie mniej niż 300 g (2 szt.) i sos 100 g/osobę,
- surówki - nie mniej niż 120 g/osobę,
- napoje - nie mniej niż 250ml/osobę (kompot)

#### d) podwieczorek:

- serek homogenizowany,
- jogurt owocowy, naturalny,
- bułka słodka,
- ciasto różne rodzaje,
- owoce (banan, kiwi, pomarańcze, mandarynka, jabłko, brzoskwinie, nektaryny 1 szt. / osobę), owoce miękkie (maliny 125g, truskawki 250g, winogrona 250g) oraz inne owoce sezonowe,
- sok owocowy lub warzywny w butelkach 300-330ml,
- wafle ryżowe

- e) kolacja:  
porcja nie mniej niż:  
- pieczywo różne 140g (chleb zwykły, bułka, bagietka, graham, chleb orkiszowy, chleb słonecznikowy),  
- masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82% w ilości nie mniej niż 15g/osobę,  
- wędlina 90g (parówka gruba – 1 szt.),  
- ser żółty 90 g,  
- ser topiony 100g,  
- jajka 2 szt. (przy diecie wegetariańskiej jedna osoba jajka „O”,  
- dodatek owocowo-warzywny (pomidor, jabłko 1 szt.), sałata ogórek zielony, rzodkiewka, szczypior i inne sezonowe warzywa i owoce,  
- napój 250ml/osobę  
Dodatki zlecone przez lekarzy:  
- dodatek cukrzycowy,  
- dodatek mięsny,  
- dodatek białkowy,  
- dodatek wysokokaloryczny.

Do każdego posiłku powinien być uwzględniony dodatek owocowo-warzywny.

Wykonawca przygotowując zupy z dodatkiem makaronu (np. rosół z makaronem), zobowiązany będzie przygotować makaron w osobnym pojemniku.

Rozdrobniona zielona pietruszka i koper, które przeznaczone są do zup lub ziemniaków powinny być przygotowane w osobnych pojemnikach.

Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych **dla mieszkańców DDP**:

a) II śniadanie:

- porcja nie mniej niż:  
- masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82% w ilości nie mniej niż 10g/osobę,  
- pieczywo różnorodne nie mniej niż 80g/osobę,  
- dodatki mięsne nie mniej niż 30g/osobę (parówka 1 szt.),  
- dodatki nabiałowe nie mniej niż 50g/osobę,  
- dodatki warzywno-owocowe 1 szt./osobę,  
- napój 250ml

b) obiad:

- porcja nie mniej niż:  
- zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę (do zupy pieczywo 50g),  
- ziemniaki – nie mniej niż 200 g/osobę,  
- kasze, ryż – nie mniej niż 180 g/osobę ,  
- makaron do II dania – nie mniej niż 180 g/osobę,  
- mięso porcja – nie mniej niż 90 g/osobę,  
- gulasze – nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę,  
- dania mączne – nie mniej niż 250 g/osobę,  
- ryby – nie mniej niż 100 g/osobę,  
- gołąbki – nie mniej niż 300 g (2 szt.) i sos 100 g/osobę,  
- surówki – nie mniej niż 120 g/osobę,  
- napoje – nie mniej niż 250ml/osobę (kompot)

c) podwieczorek:

- serek homogenizowany,  
- jogurt owocowy, naturalny,  
- bułka słodka,  
- ciasto różne rodzaje,  
- owoce (banan, kiwi, pomarańcze, mandarynka, jabłko, brzoskwinie, nektaryny 1szt./osobę), owoce miękkie (maliny 125g, truskawki 250g, winogrona 250g) oraz inne owoce sezonowe,

- sok owocowy lub warzywny w butelkach 300-330ml,
- wafle ryżowe

Do każdego posiłku powinien być uwzględniony dodatek owocowo-warzywny.

Wykonawca przygotowując zupy z dodatkiem makaronu (np. rosół z makaronem), zobowiązany będzie przygotować makaron w osobnym pojemniku.

Rozdrobniona zielona pietruszka i koper, które przeznaczone są do zup lub ziemniaków powinny być przygotowane w osobnych pojemnikach.

#### 4) reklamacje:

- a) Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii posiłków wad jakościowych i/lub ilościowych powodujących, że dostarczone posiłki nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w umowie, w szczególności:
  - terminowości przygotowywanych posiłków,
  - odpowiedniej temperatury i gramatury posiłków,
  - odpowiedniej wartości kalorycznej posiłków, norm żywnościowych i świeżości użytych produktów,
  - estetyki przygotowanych posiłków,
  - walorów smakowych,
  - liczby przygotowanych posiłków w dostawie.
- b) reklamacja będzie składana telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej przez właściwego pracownika Zamawiającego. Reklamacja dokonana drogą telefoniczną będzie również zgłoszona drogą elektroniczną;
- c) Wykonawca ma obowiązek do przyjęcia i uwzględnienia reklamacji złożonej przez Zamawiającego;
- d) Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do uzupełnienia ilościowego lub wymiany towaru wadliwego na towar bez wad, własnym staraniem, po otrzymaniu informacji o reklamacji. Pod pojęciem „niezwłocznie” rozumie się w przypadku posiłków – 1 godzinę.

### Wynagrodzenie i warunki płatności

#### § 2

1. Wartość wynagrodzenia Wykonawcy określa się w następujący sposób: netto .....zł, + podatek VAT w kwocie ..... zł, tj. **brutto** ..... **zł** (słownie: ..... zł .... /100).
2. Ceny jednostkowe składające się na wartość umowy podano w Załączniku nr 2 (tj. w Kalkulacji cenowej), stanowiącym integralną część umowy. Podane ceny zawierają wszystkie składowe niezbędne do wykonania zamówienia.
3. Należność płatna będzie w terminie do 30 dni od otrzymania przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury i zgodną z faktyczną liczbą dostarczonych posiłków, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
4. Faktura będzie wystawiana raz w miesiącu, do dnia 5-go miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowany był przedmiot zlecenia.
5. Rozliczenia za usługę następować będą w trybie miesięcznym, w oparciu o poprawnie wystawioną fakturę VAT i dokumenty potwierdzające wykonanie usługi podpisane przez przedstawiciela DPS lub DDP, zawierające wyszczególnienie ilości posiłków i cenę jednostkową i wartość ogólną.
6. **Wykonawca zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz.U. z 2018 poz. 2191) będzie mógł wystawiać i wysyłać faktury za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (*adres PEF zostanie podany po podpisaniu umowy*), lub tradycyjnie w formie pisemnej na Nabywcę: Gmina Wrocław z siedzibą przy Pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP: 897-13-83-551, Odbiorcę: Miejskie Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Mącznej 3.**
7. Zamawiający informuje i zastrzega w związku z remontem kuchni centralnej mieszczącej się w Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu, możliwość rozwiązania umowy przed ustalonym terminem jej zakończenia z ww. powodu (zakończenie remontu kuchni centralnej). O rozwiązaniu umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę na dwa tygodnie przed planowanym rozwiązaniem umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. W takim przypadku rozliczenia ilościowe będą dokonane tylko do dnia faktycznego rozwiązania umowy, a rozliczenia kwotowe zostaną

dokonane w ciągu 30 dni od dnia prawidłowo wystawionej i otrzymanej przez Zamawiającego faktury. Z tego tytułu Wykonawca nie będzie rościł wobec Zamawiającego żadnych praw.

### **Termin wykonania umowy**

#### **§ 3**

Termin realizacji zamówienia: **od 1 stycznia 2020 r. do 31 sierpnia 2020 r.**

Zamawiający zastrzega możliwość rozpoczęcia realizacji umowy w późniejszym terminie, skrócenia terminu realizacji umowy w następujących przypadkach:

- 1) przesunięcia terminu remontu kuchni centralnej Zamawiającego;
- 2) wcześniejszego zakończenia remontu kuchni centralnej Zamawiającego;
- 3) wydłużenia procedury otwartej;
- 4) innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do niepodpisania lub rozwiązania umowy z Wykonawcą w przypadku niepodjęcia lub nierealizowania robót budowlanych przez Wykonawcę postępowania pn. „Przebudowa węzła żywienia oraz inne roboty budowlane na terenie Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu”.

Zamawiający, zastrzega możliwość niepodjęcia realizacji zamówienia oraz nie podpisania umowy jeżeli środki, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia nie zostały mu przyznane.

Zamawiający zastrzega możliwość rozwiązania umowy przed ustalonym terminem jej zakończenia w przypadku zakończenia remontu kuchni centralnej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu.

### **Osoby odpowiedzialne za realizację zamówienia**

#### **§ 4**

1. Osobą odpowiedzialną za realizację i odbiór przedmiotu niniejszej umowy ze strony Zamawiającego jest: ....., tel. ...., e-mail: .....
2. Osobą odpowiedzialną za przekazywanie informacji dotyczących stanów żywionych, comiesięczne rozliczanie faktur pod względem ilościowym oraz współpracy w zakresie diety ze strony Zamawiającego jest: ....., tel. ...., e-mail: .....
3. Osobą wskazaną do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialną za kontrolę i dokumentowanie realizacji aspektów społecznych oraz zatrudnienia osób wykonujących czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez cały okres trwania umowy jest: ....., tel. ...., e-mail: ..... lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
4. Osobami wskazanymi do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialnymi za kontrolę ilości i jakości otrzymanych posiłków są kierownicy Działów administracyjnych poszczególnych DPS, kierownik DDP lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
5. Osoba odpowiedzialna za realizację niniejszej umowy ze strony Wykonawcy jest dostępna pod nr telefonu ..... oraz pod adresem e-mail: .....

### **Oświadczenia stron**

#### **§ 5**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada kwalifikacje i uprawnienia wymagane do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy i zobowiązuje się do jej realizacji z należytą starannością, wedle posiadanej fachowej wiedzy i zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami.
2. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie, w szczególności:
  - 1) produkty żywnościowe będą świeże, a produkty gotowane – będą przygotowywane tego samego dnia, w którym następuje odbiór posiłków;
  - 2) Wykonawca będzie dbał o właściwy stan posiłków: posiłki będą świeże, smaczne i estetyczne oraz właściwie dobrane do wieku i diety mieszkańców DPS i klientów DDP;
  - 3) przedmiot umowy będzie świadczony przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, o ważnym okresie przydatności do spożycia;
  - 4) termosy, termoporty i pojemniki G/N do przewozu posiłków będą wysterylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
  - 5) stan posiłków będzie spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej;
  - 6) do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP;



- 7) będzie przestrzegał przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych w szczególności dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz epidemiologiczno-sanitarnych.
3. Wykonawca oświadcza, że w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń zapewni posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. W innych przypadkach Zamawiający zapewni wyżywienie dla mieszkańców DPS i klientów DDP i obciąży Wykonawcę wszystkimi kosztami i stratami, jakie poniósł z tego tytułu.
4. Przy wykonywaniu umowy Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
  - 1) kompetentne, rzetelne i terminowe wykonywanie przedmiotu umowy;
  - 2) wszelkie szkody wyrządzone w mieniu Zamawiającego oraz szkody wyrządzone osobom trzecim przez osoby, którymi się posłuży Wykonawca przy realizacji przedmiotu umowy;
  - 3) zaplanowanie i wykonywanie prac związanych z realizacją niniejszej umowy w taki sposób, by nie spowodowały one zakłóceń w pracy;
  - 4) wszelkie szkody (w mieniu i wyrządzone osobom trzecim) oraz ich skutki, które mogą wyniknąć z nieprawidłowego lub niezgodnego z normami i ze sztuką wykonywania przedmiotu umowy.
5. Zamawiający zobowiązuje się, w zakresie od niego zależnym, do zapewnienia Wykonawcy warunków do sprawnej i zgodnej z zasadami wynikającymi z niniejszej umowy realizacji przedmiotu umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpieczeństwo uzyskanych danych osobowych dotyczących osób wykonujących przedmiot zamówienia, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
7. Wykonawca zobowiązuje się zachować w tajemnicy wszelkie informacje i dane uzyskane podczas realizacji przedmiotu umowy, z zachowaniem przepisów dotyczących ochrony danych osobowych.

### **Aspekty społeczne**

#### **§ 6**

1. Zamawiający, zastrzega, że osoby z kadry Wykonawcy lub Podwykonawcy realizujące czynności z zakresu przedmiotowego zamówienia (tj. kucharz, dietetyk), będą świadczyć usługi na podstawie zawartych z Wykonawcą (podwykonawcą) umów o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1090, z późn. zm.);
2. Zamawiający zastrzega, że osoby zatrudnione do realizacji zamówienia nie mogą świadczyć czynności z zakresu usług przedmiotu zamówienia na podstawie umów cywilnoprawnych.
3. Sposób dokumentowania przez Wykonawcę zatrudnienia osób do realizacji przedmiotu umowy, odbywać się będzie poprzez ewidencjonowanie czasu pracy osób ze wskazaniem czynności, które były wykonywane przez te osoby.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę wymagań zatrudniania na podstawie umowy o pracę osób realizujących czynności z zakresu usług przedmiotu zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo wnioskowania do Państwowej Inspekcji Pracy i innych organów o przeprowadzenie kontroli u Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę wymagań zatrudniania na podstawie umowy o pracę osób realizujących czynności z zakresu usług przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca na etapie realizacji umowy na każde żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 5 dni roboczych, przedłoży do wglądu kopie umów o pracę, zawartych przez Wykonawcę z pracownikami wykonującymi usługi dotyczące przedmiotowego postępowania. Kopie umów powinny zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z osobami realizującymi czynności z zakresu przedmiotu zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niespełnianie wymagań w zakresie zatrudniania na umowę o pracę osób realizujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia.
6. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 5 dni roboczych, przedłoży oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności z zakresu przedmiotu

zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niespełnianie wymagań w zakresie zatrudniania na umowę o pracę osób realizujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia.

7. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 5 dni roboczych, Wykonawca przedłoży zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę (wraz z informacją o liczbie odprowadzonych składek) za ostatni okres rozliczeniowy. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzającego opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niespełnianie wymagań w zakresie zatrudniania na umowę o pracę osób realizujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia.
8. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 5 dni roboczych, Wykonawca przedłoży poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie, z wyjątkiem imienia i nazwiska. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę poświadczonej za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowanej w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niespełnianie wymagań w zakresie zatrudniania na umowę o pracę osób realizujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia.
9. W razie niewywiązywania się z wymagań w zakresie zatrudniania osób na podstawie umowy o pracę (w tym również osób niepełnosprawnych), Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary określone § 7 niniejszej umowy.
10. W przypadku niewywiązania się z wymagań dotyczących zatrudniania osób na podstawie umowy o pracę (w tym również osób niepełnosprawnych), Zamawiającemu przysługuje także prawo do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym.
11. Wykonawca na etapie realizacji umowy na każde żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 21 dni roboczych, przedłoży do wglądu w przypadku osób niepełnosprawnych - orzeczenia o niepełnosprawności wydane przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności, lub orzeczenia o całkowitej lub częściowej niezdolności do pracy wystawione przez lekarza orzecznika Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego dokumentu określonego w analogicznych przepisach państwa członkowskiego Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
12. W przypadku rozwiązania stosunku pracy z zatrudnioną osobą skierowaną do realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby, spełniającej wymagania Zamawiającego określone w DDUZ, w terminie do 14 dni od ustania stosunku pracy ze zwolnionym pracownikiem.
13. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bezpieczeństwo uzyskanych danych osobowych zgodnie z przepisami obowiązującymi.
14. Wykonawca zobowiązuje się zachować w tajemnicy wszelkie informacje i dane uzyskane podczas realizacji przedmiotu umowy, w szczególności wszelkie informacje dotyczące danych mieszkańców DPS lub klientów DDP.
15. Zakres (rodzaj) czynności niezbędny do realizacji zamówienia, którego dotyczą wymagania zatrudniania na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia, został określony w Załącznikach nr 5 i 6 do niniejszej umowy.
16. Wszystkie powyższe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia mają również zastosowanie wobec Podwykonawcy.

## **Kary umowne**

### **§ 7**

1. Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Strony opierają na zasadzie kar umownych, płatnych w następujących przypadkach i w następującej wysokości:
  - 1) opóźnienia w realizacji przedmiotu umowy - w wysokości 0,05% wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1 umowy należnego za wykonanie całego przedmiotu umowy, liczonego za każdą godzinę opóźnienia;

- 2) stwierdzonych nieprawidłowościach w realizacji przedmiotu umowy (np. posiłki niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia lub warunkami określonymi w przedmiotowej umowie) w wysokości 0,05 % wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1 umowy za wykonanie całego przedmiotu umowy;
  - 3) w przypadku niewykonania umowy – w wysokości równej kwocie wynagrodzenia za usługę w ramach złożonego zamówienia jednostkowego na dany dzień, którego dotyczy niewykonanie umowy;
  - 4) w przypadku nienależytego wykonania umowy lub niewywiązania się z innych obowiązków wynikających z umowy innego, niż określonego powyżej (nie dotyczy zapisów związanych z aspektami społecznymi i zatrudnianiem na podstawie umowy o pracę) – w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1 przedmiotowej umowy;
  - 5) za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników wykonujących czynności, o których mowa w załączniku nr 5 i 6 na podstawie umowy o pracę (w tym również osób niepełnosprawnych), Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 000,00 zł (słownie: tysiąc złotych) za każdą osobę. Naliczenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zatrudniania pracowników, o których mowa w załączniku nr 5 i 6 na podstawie umowy o pracę;
  - 6) w razie zmiany osób (osoby) skierowanych przez Wykonawcę do realizacji niniejszej umowy bez wcześniejszego poinformowania Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę w wysokości 1 000,00 zł (słownie: tysiąc złotych);
  - 7) w razie zmiany osób (osoby) skierowanych przez Wykonawcę do realizacji niniejszej umowy na osobę nie posiadającą doświadczenia, wykształcenia, bądź stopnia niepełnosprawności zgodnego z osobą, która pierwotnie była wskazana do realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę w wysokości 1 000,00 zł (słownie: tysiąc złotych);
  - 8) Strona umowy, która ponosi odpowiedzialność za odstąpienie od umowy przez drugą Stronę, zobowiązana jest do zapłaty Stronie odstępującej od umowy, kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 2 ust 1 umowy.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
  3. Niezależnie od zastrzeżonych kar umownych Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych z Kodeksu cywilnego.
  4. Kary określone w niniejszej umowie mogą być sumowane.
  5. Zamawiający zastrzega, a Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że w przypadku powtarzających się uchybień, nieprawidłowości z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę – Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym ze skutkami prawnofinansowymi jakie wynikają z zapisów umowy.

### **Zmiany do umowy**

#### **§ 8**

1. Wprowadzenie do treści umowy zmian jest możliwe wyłącznie w zakresie określonym w art. 142 ust. 5 ustawy Pzp, 144 ust. 1 ustawy Pzp oraz w art. 632 Kodeksu Cywilnego.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian treści umowy na podstawie art. 144 ustawy Pzp, tj.:
  - 1) zmiana danych Wykonawcy (np. zmiana adresu, nazwy) lub zmiana wynikająca z przekształcenia podmiotowego po stronie Wykonawcy;
  - 2) zmiany osoby reprezentującej Wykonawcy;
  - 3) zmian osób realizujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia, wskazanych w „Wykazie osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego” złożonym w celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącym zdolności technicznej lub zawodowej, które z przyczyn losowych (np. długotrwała choroba), nie mogą realizować czynności usługowych. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego, najpóźniej w dniu dokonania zmian, o osobach które zostały wprowadzone do kadry Wykonawcy i będą wykonywać czynności z zakresu przedmiotu zamówienia. Osoby te muszą spełniać wszystkie wymagania określone przez Zamawiającego w DDUZ i przedmiotowej umowie oraz posiadać doświadczenie zawodowe nie mniejsze od doświadczenia określonego dla tych osób przez Wykonawcę w złożonej ofercie. Zamawiający zastrzega, że w przypadku zmian osób realizujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia, bez podania zaistniałych przyczyn losowych, o których mowa powyżej, zostaną naliczone kary umowne określone w § 7 ust. 1 pkt 7 umowy;
  - 4) w uzasadnionych przypadkach, w szczególności niewłaściwej realizacji przedmiotu umowy, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania zmiany osób wykonujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia bez podania przyczyny takiego żądania;

- 5) Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby posiłków, w szczególności ze względu na:
    - a) niższą rzeczywistą liczbę mieszkańców DPS i klientów DDP niż wcześniej deklarowana;
    - b) nieobecność mieszkańca DPS przebywającego w placówce leczniczej lub na urlopie;
    - c) nieobecność mieszkańców DPS uczestniczących w spotkaniach i imprezach kulturalnych lub sportowych poza DPS;
    - d) chorobę klienta DDP;
    - e) okres urlopowy w wybranym DDP;
    - f) inne przyczyny występujące w DPS i DDP niezależne od Zamawiającego;  
- co skutkować będzie odpowiednim zmniejszeniem wynagrodzenia (tj. proporcjonalnie do zmniejszonej liczby posiłków). Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
  - 6) wystąpienia omyłek pisarskich i rachunkowych w treści umowy – w takim przypadku nastąpi uaktualnienie zapisów umowy w drodze aneksu;
  - 7) niepodpisania lub rozwiązania umowy w przypadku niepodjęcia lub nierealizowania robót budowlanych przez Wykonawcę postępowania pn. „Przebudowa węzła żywienia oraz inne roboty budowlane na terenie Domu Pomocy Społecznej przy ul. Karmelkowej 25 we Wrocławiu”;
  - 8) niepodjęcia realizacji zamówienia oraz nie podpisania umowy jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia nie zostały mu przyznane;
  - 9) rozwiązania umowy przed ustalonym terminem jej zakończenia w przypadku zakończenia remontu kuchni centralnej.
3. Każda zmiana osób realizujących czynności z zakresu przedmiotu zamówienia dokonana zgodnie z zapisami przedmiotowej umowy, skutkuje zmianą załącznika nr 3 do umowy pn. „Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego” i nie wymaga zawierania przez Stronę aneksu do umowy. Zaktualizowany załącznik „Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego” Wykonawca zobowiązuje się przekazywać właściwemu Kierownikowi DPS oraz Kierownikowi DPD oraz do Działu Zamówień Publicznych MCUS najpóźniej w dniu dokonania zmiany z podaniem przyczyny zmiany personalnej. Zaktualizowany „Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego” można dostarczyć drogą elektroniczną, faksową, pisemną – zgodnie z wyborem Wykonawcy.
  4. Zamawiający dopuszcza możliwość zatrudniania do realizacji zamówienia większej liczby niepełnosprawnych osób, niż wskazana w ofercie.
  5. Dopuszcza się zmiany w umowie w zakresie zmiany cen na korzystniejsze dla Zamawiającego.
  6. Możliwa jest zmiana umowy w zakresie podwykonawstwa na etapie realizacji zamówienia, za uprzednią zgodą Zamawiającego:
    - 1) powierzenie podwykonawcom innego zakresu przedmiotu zamówienia niż wskazany w ofercie Wykonawcy;
    - 2) zmiana podwykonawcy na etapie realizacji zamówienia;
    - 3) wprowadzenie nowego podwykonawcy, również w przypadku, gdy Wykonawca wskazał w ofercie, że przedmiot zamówienia wykona samodzielnie.
  7. Dopuszcza się zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
    - 1) stawki podatku VAT od towarów i usług;
    - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;
    - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne  
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
  8. W przypadku zmiany wynagrodzenia na podstawie zmiany stawki podatku VAT od towarów i usług, zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena brutto, cena netto pozostanie niezmienna. O zmianie VAT na przedmiot umowy, Wykonawca informuje pisemnie Zamawiającego w terminie 14 dni roboczych przed terminem wystawienia faktury, której cena ulega zmianie. Wykonawca zobowiązany jest do podania na piśmie podstawy prawnej zmieniającej wysokość stawki podatku VAT.
  9. Z przyczyn niezależnych, Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji niniejszej umowy, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń.
  10. Zmiany przedmiotowej umowy, dla których nie ustanowiono inaczej, są wprowadzane aneksem do umowy.

## **Podwykonawstwo**

### **§ 9**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia w części Podwykonawcy za zgodą Zamawiającego, z uwzględnieniem powiadomienia Zamawiającego w terminie 7 dni przed zamiarem wprowadzenia podwykonawstwa.
2. W razie powierzenia wykonania zamówienia w całości lub części Podwykonawcy, Wykonawca za działania lub zaniechania osób trzecich ponosi odpowiedzialność jak za własne działania lub zaniechania.
3. Podwykonawca będzie dopuszczony do realizacji usług z zakresu przedmiotu umowy pod warunkiem, że będzie posiadał aktualne zaświadczenie o wpisie do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej prowadzonego przez (właściwy ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia przez zakład działalność) państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny – art. 61 i 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.); a w przypadku świadczenia transgranicznych usług cateringowych na terenie Polski – Podwykonawca spełni ten warunek, jeżeli wykaże spełnianie norm higieniczno- sanitarnych produkcji żywności, określonych m. in. w załączniku nr II do rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz dokument potwierdzający posiadanie wdrożonego i funkcjonującego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności – ISO 22000 (wymóg wykazania posiadania dokumentów jest uzależnione od powierzonej Podwykonawcy części zamówienia).
4. Podwykonawca będzie zobowiązany spełniać także wymogi zatrudniania osób skierowanych do realizacji usług z zakresu przedmiotu umowy na podstawie umowy o pracę w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1040, z późn. zm.).
5. Zapisy przedmiotowej umowy mają także zastosowanie do Podwykonawcy.

## **Ubezpieczenie usług**

### **§ 10**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną za szkody powstałe z powodu nienależytego wykonania niniejszej umowy oraz z winy Wykonawcy, bądź jego pracowników lub z powodu działania lub zaniechania Podwykonawcy lub pracowników Podwykonawcy.  
Pełna odpowiedzialność za szkody powstałe w trakcie i w związku z realizacją usług objętych przedmiotem zamówienia obejmuje szkody w mieniu i osobach.
2. Wykonawca posiada umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie niniejszej umowy na sumę gwarancyjną nie niższą niż 500 000 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych). Zakres ubezpieczenia obejmuje szkody osobowe (przede wszystkim z tytułu zatruc pokarmowych) i majątkowe wyrządzone działaniem lub zaniechaniem przy realizacji umowy przez Wykonawcę lub osobę z kadry Wykonawcy realizującą czynności z zakresu przedmiotu umowy.
3. Jeżeli wysokość szkody w mieniu Zamawiającego lub innych osób albo szkody wyrządzonej na osobie przewyższa wartość odszkodowania otrzymanego z zakładu ubezpieczeń, a szkoda powstała z wyłącznej winy Wykonawcy lub jego pracownika – Wykonawca pokrywa wartość szkody stanowiącą różnicę całkowitej wartości szkody i otrzymanego odszkodowania z zakładu ubezpieczeń.

## **Postanowienia końcowe**

### **§ 11**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, przepisy ustawy Pzp oraz przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia i inne przepisy mające zastosowanie do przedmiotu niniejszej umowy.
2. W razie zaistnienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. Wszelkie spory wynikające z treści niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać w pierwszej kolejności na drodze polubownej. W przypadku braku możliwości rozstrzygnięcia sporu na drodze polubownej w ciągu 30 dni od pisemnego zgłoszenia sporu drugiej stronie w sprawach niniejszej umowy rozstrzygać będzie właściwy miejscowo dla Zamawiającego Sąd we Wrocławiu.
4. Umowę niniejszą sporządzono w 3 egzemplarzach: 2 – dla Zamawiającego, 1 – dla Wykonawcy.
5. Załącznikami do niniejszej umowy stanowiącymi jej integralną część, są:

- 1) Oferta Wykonawcy – Załącznik nr 1 do umowy;
- 2) Kalkulacja cenowa – Załącznik nr 2 do umowy;
- 3) Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia – Załącznik nr 3 do umowy;
- 4) Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – Załącznik nr 4 do umowy;
- 5) Zakres obowiązków dietetyka – Załącznik nr 5 do umowy;
- 6) Zakres obowiązków kucharza – Załącznik nr 6 do umowy;
- 7) Polisa OC Wykonawcy – Załącznik nr 7 do umowy.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**