Załącznik nr 2 szczegółowych warunków zamówienianr
Nr 3 ORO/SE-271-3-1/21do składania ofert na usługi cateringowe dla podopiecznych uczęszczających do sekcji opiekuńczo – wychowawczej w PZOZORO w Mysłowicach

-PROJEKT UMOWY-

UMOWA NR 2021

NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

Zawarta w dniu …….. w Mysłowicach pomiędzy:

Miasto Mysłowice ul. Powstańców 1, 41-400 Mysłowice NIP 222-00-12-288
Działającym przez jednostkę organizacyjną gminy (nieposiadającą osobowości prawnej) **Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ośrodkiem Rehabilitacyjno – Opiekuńczym w Mysłowicach ul. Laryska 7, 41-400 Mysłowice, wpisanym do rejestru Wojewody Śląskiego pod nr 000000014463"**
reprezentowanym przez:
Dyrektora – Witold Obrzut-działającego na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Mysłowice - zwanym w treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a
……..
……..
NIP **REGON** reprezentowanym przez:
…….. - zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ,**

o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na rzecz Zamawiającego (przygotowanie i dostarczenie posiłków z zachowaniem warunków określonych w niniejszej umowie), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

§ 2

Usługi, o których mowa w § 1 powinny charakteryzować się następującymi parametrami:

1. Posiłki będą przygotowywane i dostarczone na potrzeby podopiecznych uczęszczających do sekcji opiekuńczo wychowawczej w Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Ośrodku Rehabilitacyjno – Opiekuńczym w Mysłowicach .
2. Ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji podopiecznych korzystających z posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień:
   - śniadania – w ilości wg zamówienia złożonego u kierowcy oraz sms dzień wcześniej przy dostawie obiadu do godz. 12:30; oraz telefonicznie najpóźniej do godz. 14:30 danego dnia .
   - obiady – w ilości wg zamówienia złożonego u kierowcy oraz sms dzień wcześniej przy dostawie obiadu do godz. 12:30 oraz telefonicznie najpóźniej do godz. 14:30 danego dnia.

3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w dniach roboczych od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i przerw w pracy Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Ośrodka Rehabilitacyjno – Opiekuńczego w Mysłowicach własnym

transportem, w specjalistycznych termosach i pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
4. Jadłospis na okres 10 dni układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania i uwzględniania w jadłospisie wykazu alergenów oraz diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb podopiecznych, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

5. Dzienny jadłospis obejmuje:
a) Śniadanie: kanapka – pieczywo (chleb), wędlina, nabiał (jajko, ser itp.) warzywa (ogórek, pomidor, rzodkiewka itp.),pasty itp.
b) Obiad: zupa i drugie danie (surówka, warzywa gotowane itp.)

6. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie.

7. Posiłki będą dowożone w następujących godzinach:
a) godzina 9:00 – dostawa śniadania do Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej – Ośrodka Rehabilitacyjno – Opiekuńczego w Mysłowicach przy ul. Laryskiej 7.
b) godzina 12:00 - dostawa obiadu do Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej – Ośrodka Rehabilitacyjno – Opiekuńczego w Mysłowicach przy ul. Laryskiej 7. w pojemnikach, termosach utrzymujących odpowiednią temperaturę, odbiór termosów po śniadaniu.
Ze względu na organizację pracy nie ma możliwości zmiany godzin dostaw poszczególnych posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania i gwarantuje dostarczanie posiłków o najwyższej jakości i odpowiedniej temperaturze.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów świeżych, naturalnych i odpowiedniej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

9. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

10. Posiłki muszą być przygotowane przez osoby posiadające aktualne zaświadczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno – sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

11. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z:
a) bezpośrednim wydawaniem posiłków podopiecznym,
b) sprzątaniem pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki.

13. Wykonawca przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z :

a) myciem i wyparzaniem naczyń typu: pojemniki i termosy zbiorcze służące do dostarczania posiłków.
b) odbiorem, wywożeniem i utylizacją odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach (t.j. Dz.U.z 2018r., poz. 992 z późn. zm.).
c) realizacją zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków – wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

12. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki.

§ 3

1. Za wykonanie i dostarczenie posiłków, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w następujących wysokościach brutto:

a) za jeden posiłek dla podopiecznych Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Ośrodka Rehabilitacyjno – Opiekuńczego w Mysłowicach:
- śniadanie: ……..zł (słownie: …….),
- obiad: zupa i drugie danie : …….zł (słownie ……..),

b) Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za śniadanie i obiad, podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonania zmniejszonego zakresu usług, niż wskazanego w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zapłatę za niewykonanie części usługi.
c) W przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (posiłki niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe) wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.
d) W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w ust. 1 pkt. c), kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawionych przez Wykonawcę.

2. Strony ustalają, iż ceny określone w ust. 1 pkt a) obejmują wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość podatku VAT i nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.

3. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń – faktura będzie wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie obejmować na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych w minionym miesiącu.

4. Faktura będzie określać ilość i rodzaj wydanych posiłków.

5. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego **na rachunek Wykonawcy o nr rachunku bankowego**

……...

wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 30 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.

6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
7. Przedstawicielem Zamawiającego będzie Pani Krystyna Wojtyczka w czasie nieobecności zastępstwo pełnić będzie Pani Ewa Tara.

8. Za realizację przedmiotu zamówienia wykonawca wystawia fakturę VAT Nabywcy, którym jest:
Miasto Mysłowice
Ul. Powstańców
41-400 Mysłowice
NIP 222-00-12-288
Odbiorca:
Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ośrodek Rehabilitacyjno – Opiekuńczy w Mysłowicach
Ul. Laryska 7, 41-400 Mysłowice

9. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowych, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§ 4

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:
1. Jakość, estetykę oraz temperaturę serwowanych posiłków.

2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

§ 5

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony: od dnia…….. do dnia ……..z uwzględnieniem dni wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy Zamawiającego.

2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 2 tygodniowego okresu wypowiedzenia na koniec m-ca.

3. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2 niniejszej umowy).

4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 6

Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków, gdy są one niezgodne z umową lub normami.

§ 7

Zamawiający jest upoważniony do przeprowadzenia kontroli w dowolnym czasie, co do zgodności usług świadczonych przez Wykonawcę, polegającej w szczególności na sprawdzeniu jakości dostarczonych posiłków.

§ 8

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie Sąd Powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 10

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJACY **WYKONAWCA**