

**WZÓR**  
**Umowy**  
**o świadczenie usług**  
**w zakresie posiłków**

zawarta w dniu ..... roku w Nowym Sączu pomiędzy Miejski Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Nowym Sączu, ul. Żywiecka 13, reprezentowanym przez: Józefa Markiewicza – Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, zwanym dalej „Zamawiającym”,  
a

Zwaną dalej „Wykonawcą”,

W wyniku przeprowadzenia postępowania pn: wykonanie usługi w zakresie wydawania posiłków - obiadów w Nowym Sączu dla osób dorosłych otrzymujących pomoc społeczną z terenów osiedli: Centrum, Kilińskiego, Milenium, Przydworcowe, Stare Miasto, Szujskiego, Wólki.

o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 984, 1047 i 1473 oraz z 2014 r. poz. 423, 768, 811, 915, 1146 i 1232), zwanej w dalszej części „ustawą” zawarto umowę następującej treści:

**§ 1**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania świadczenie usług w zakresie wydawanie posiłków - obiadów w Nowym Sączu na terenie osiedli: Centrum, Kilińskiego, Milenium, Przydworcowe, Stare Miasto, Szujskiego, Wólki.
2. Usługa polega na przygotowaniu - sporządzeniu i wydawaniu posiłków - obiadów dla osób dorosłych wskazanych przez Zamawiającego. Osoby uprawnione do otrzymania posiłku, zwane dalej „osobami” lub „świadczeniobiorcami” - to osoby otrzymujące pomoc rzeczową w postaci dożywiania – posiłków, przyznaną decyzją Zamawiającego – Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowym Sączu.
3. Przez określenie obiad, posiłek zamawiający rozumie dwudaniowy obiad i kompot opisany w § 2 pkt. 6 niniejszej umowy.
4. Zamawiający szacunkowo przewiduje, że w całym okresie obowiązywania umowy może być wydanych około 23172 (słownie: dwadzieścia trzy tysiące sto siedemdziesiąt dwa) posiłków. Podane liczby posiłków mają charakter szacunkowy i mogą być mniejsze w zależności od liczby osób na rzecz których wydano decyzję.
5. Przewidywana liczba świadczeniobiorców może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w okresie trwania umowy. Określenie ogólnej ilości świadczeniobiorców uzależniona jest od wnioskodawców, decyzji, jak również wyboru miejsca realizacji świadczenia rzeczowego.
6. Szacunkowa liczba obiadów, posiłków to ok. 23172, liczba ta w trakcie roku 2015 może ulec zmianie – zmniejszeniu. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie

- zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
7. Określona przez Zamawiającego liczba posiłków jest wartością prognozowaną, ustaloną dla okresu obowiązywania umowy i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do wysokości faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia.
  8. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, będzie leżało to w interesie Zamawiającego lub też zmniejszy się ilość osób potrzebujących pomocy w tej formie. W związku z tym Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
  9. Usługa będzie wykonywana w Nowym Sączu ul.....podać miejsce/ lub miejsca (dokładny adres), nazwa:.....
  10. Wykonawca wydaje posiłki świadczeniobiorcom na osiedlu .....
  11. Posiłki będą przygotowywane - sporządzane w miejscu.....
  12. Wykonawca oświadcza iż posiadany lokal, w którym przygotowywane oraz wydawane posiłki jest dostosowany do przygotowywania - sporządzania i podawania wydawania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, dla co najmniej osób objętych umową. Przez posiadanie rozumie się dysponowanie tj. własność lub inne formy prawne jak np. najem, dzierżawa, użyczenie itp. lokalem dostosowanym do przygotowywania i podawania posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami państwowej inspekcji sanitarnej na okres i w miejscu realizacji przedmiotowego zamówienia.
  13. W przypadku gdy miejsce sporządzania posiłków – kuchnia jest poza lokalem w którym są wydawane posiłki Wykonawca zobowiązany jest dowozić posiłki transportem spełniającym warunki sanitarno epidemiologiczne i zapewniającym właściwą temperaturę posiłków.
  14. Wykonawca zapewnia, że lokal w którym wydawane będą posiłki posiada obsługę oraz ilość miejsc pozwalającą na sprawną i szybką obsługę osób.
  15. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych na warunkach określonych w niniejszej umowie, specyfikacji istotnych warunków zamówienia zał. Nr 2 oraz ofercie stanowiącej zał. Nr 3.
  16. Zamówienie objęte jest kodem CPV:  
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków  
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków  
55320000-9 Usługi podawania posiłków  
55511000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków w postaci obiadu, tj. zupa, drugie danie oraz kompotu przez 5 dni w tygodniu w zależności od decyzji Zamawiającego. Informacje w tym zakresie zaznaczone będą na liście, o której mowa w § 4.
2. Podawane posiłki będą urozmaicone kaloryczne – zgodnie z normami obowiązującymi w żywieniu zbiorowym. Posiłki winny być pełnowartościowe pod względem odżywczym, różnorodne i sporządzone będą przez Wykonawcę zgodnie z zalecanymi dziennymi normami na energię i składniki odżywcze opracowane w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Kaloryczność jednego obiadu wynosić będzie ..... kalorii. Gramatura jednego obiadu wynosić będzie nie mniej niż 1000 gram (podstawą ciężaru – wagi wydawanego posiłku jest jego gramatura po przygotowaniu - wydanej klientowi posiłku).

3. Zamawiający wymaga, aby wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z jadłospisem sporządzonym przez dietetyka.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania jadłospisu na każdy dzień żywienia. Jadłospis musi zawierać gramaturę każdego posiłku, oraz kaloryczność. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić (okazać) jadłospis osobom, na rzecz których świadczy usługę.
5. Wykonawca wraz z fakturą/rachunkiem zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu miesięczny jadłospis, o którym mowa w powyższym punkcie.
6. Obiady winny być pełnowartościowe pod względem odżywczym, różnorodne i sporządzone będą przez Wykonawcę zgodnie z zalecanymi dziennymi normami na energię i składniki odżywcze opracowane w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykluczone jest stosowanie niezdrowych tłuszczów nasyconych, olejów namiastek żywności, gotowych paczkowanych lub mrożonych zup, dań itp.  
W posiłku powinno się znaleźć między innymi:
  - a) Białko zwierzęce w postaci mięsa, lub raz w tygodniu ryby nie mniej, niż 150 g
  - b) lub raz w tygodniu w postaci mącznej np. pierogi, łazanki, itp. 400 g
  - c) Ziemniaki, kasz, makron lub ryż nie mniej niż 300 g (nie wymagane gdy podawany jest drugie danie w postaci mącznej)
  - d) dodatkowo do każdego posiłku duża porcja warzyw gotowanych, albo dodatek surówki z warzyw czy sałaty 100 g (nie wymagane gdy podawany jest drugie danie w postaci mącznej)
  - e) Zupa 350 ml
  - f) Kompot 250 ml

### § 3

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać, dostarczać posiłki (i dowozić – jeżeli są dowożone) i wydawać je zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
2. Obiady wydawane będą od poniedziałku do piątku w godzinach od 12:00 do 15:00 lub innych godzinach zaakceptowanych przez Zamawiającego.
3. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni wraz z pomieszczeniem przeznaczonym do ich spożywania i przestrzegania wszelkich wymogów sanitarnych. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, menu, ilości wagowych.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wydawania lub wydanych posiłków zarówno pod względem ilości, jakości, asortymentu produktów w posiłku, kaloryczności jak i wagi.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności, posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe.
7. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wyrosić:
  - dla potraw serwowanych na gorąco zupa napoje gorące - temp. nie niższą- niż 80°C, II danie temp. nie niższa niż 70°C (+/-2°C),
  - dla potraw serwowanych na zimno; dodatków do II dania tj. surówek itp. wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych- od 2°C do 8°C (+/-2°C),

#### § 4

1. Określenie ogólnej ilości świadczeniobiorców uzależnione jest od wnioskodawców, decyzji, jak również wyboru miejsca realizacji świadczenia rzeczowego.
2. Przewidywana ilość posiłków wydanych w okresie obowiązywania umowy posiłków określa §1, ilość posiłków może być jednak inna, nie może jednak przekroczyć ilości 23172 obiadów.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wydania każdemu ze świadczeniobiorców w jednym dniu jednego posiłku. Rozliczanie za wykonanie umowy następuje na podstawie faktycznie wykonanych usług – sumy wydanych posiłków w okresie miesiąca kalendarzowego.
4. Przed otrzymaniem pierwszego posiłku świadczeniobiorca zobowiązany jest do przedstawienia Wykonawcy lub osobie przez niego uprawnionej decyzji przyznającej posiłki na podstawie, której Wykonawca wydaje dokument lub bloczki uprawniające do otrzymania w/w posiłków.

#### § 5

Potwierdzenie faktycznej ilości wydanych obiadów odbywać się będzie po zakończonym miesiącu kalendarzowym na podstawie imiennego miesięcznego wykazu osób korzystających z posiłku – druk: „zbiorcze zestawienie posiłków wydanych w miesiącu.....” sporządzanego przez Wykonawcę. W/w wykazy mogą być weryfikowane przez uprawnionego pracownika Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowym Sączu.

#### § 6

- a) W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający ma prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi dystrybucje posiłków w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
- b) Wykonawca ma obowiązek do bezzwłocznego informowania Zamawiającego o wszystkich zdarzeniach mających lub mogących mieć wpływ na realizację umowy ( np. śmierć wykonawcy, choroba, likwidacja działalności gospodarczej itp.). W tych sprawach informację należy natychmiast złożyć na piśmie.
- c) Zamawiający informuje, że ilość posiłków jest zmienna i jest uzależniona od ilości decyzji wydanych w tej sprawie.
- d) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone przez świadczeniobiorców.

#### § 7

1. Za wykonane zamówienie, za każdy jeden wydany posiłek Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości .....PLN (słownie:.....) brutto, w tym podatek VAT ....%.
2. Strony ustalają, że w cenie podanej w ust.1 koszt brutto wsadu do kotła licząc dla jednego posiłku wynosi brutto ..... PLN (słownie:.....), zaś kaloryczność jednego obiadu wynosić będzie ..... kalorii.
3. Wykonawca oświadcza, że stawka wyżywienia nie\*) - (odpowiednio skreślić) jest obciążona podatkiem VAT.

4. Strony przewidują, że łączne przewidywane maksymalne wynagrodzenie za cały okres obowiązywania umowy szacunkowo wynosi brutto ..... PLN w tym 8% podatek VAT (słownie:.....), co wynika z iloczynu wynagrodzenia brutto za jeden posiłek oraz liczby przewidywanych posiłków.

## § 8

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenia za posiłki po upływie każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie faktury VAT/ rachunku. Faktura/rachunek musi zawierać w swojej treści między innymi cenę brutto jednego posiłku i ilości faktycznie wydanych posiłków w miesiącu.
2. Wysokość wynagrodzenie za okres miesiąca kalendarzowego stanowi iloczyn ceny brutto jednego posiłku i ilości faktycznie wydanych posiłków w miesiącu kalendarzowym.
3. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do faktury/rachunku:
  - a) zestawienie zawierające imienny wykaz osób, którym wydano posiłek w układzie alfabetycznym, ich adres zamieszkania oraz liczbę wykonanych świadczeń, tj. faktycznie wydanych posiłków. Ilość wydanych posiłków musi być wpisana do faktury/rachunku
  - b) Przygotowane przez dietetyka tygodniowe jadłospisy wydanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury i liczby kalorii.
4. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury/rachunku w następnym miesiącu kalendarzowym w terminie do 5 dni za wyjątkiem miesiąca grudnia 2015 r., w którym faktura/rachunek powinna być wystawiona najpóźniej do dnia 26.12.2015 r.
5. Zamawiający przeleje wynagrodzenie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany w fakturze – rachunku, w terminie do 7 dni od daty złożenia faktury – rachunku z kompletem dokumentów określonych w ust. 3 po ich sprawdzeniu.
6. Wykonawca nie może przetwarzać w inny sposób niż określono w umowie danych osobowych świadczeniobiorców, uzyskanych w trakcie wykonywania umowy pod rygorem skutków prawnych.

## § 9

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia ..... roku do dnia 31 grudnia 2015 roku (szacunkowa ilość dni wydawania posiłków w okresie trwania umowy 252 dni).

## § 10

Zamawiający ma prawo sprawowania bieżącej kontroli wykonywania warunków umowy z zastrzeżeniem możliwości jednostronnego odstąpienia ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy.

## § 11

Zamawiający może również rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:

- a) Nieterminowego wykonania zlecenia lub przerwa w wykonywaniu usługi z przyczyn dotyczących Wykonawcy.
- b) Nie przedłożenia polisy ubezpieczeniowej,
- c) Gdy Wykonawca bez zgody Zamawiającego powierzy wykonanie usługi innej osobie lub jednostce.
- d) Gdy wystąpiły zaniedbania w sposobie wykonywania usługi, podjętą na podstawie własnej informacji lub wskutek skargi dotyczącej w szczególności jakości, kaloryczności,

gramatury (wielkości), urozmaicenia posiłków lub czasu podawania wydania posiłku dłuższego niż wynika z umowy albo braku miejsc do siedzenia i gdy mimo dwukrotnego pisemnego upomnienia zaniedbanie wystąpiło po raz trzeci.

- e) Gdy wskutek decyzji jednostki do tego upoważnionej nastąpi zamknięcie zakładu gastronomicznego Wykonawcy lub miejsca wydawania posiłków.
- f) Stwierdzone zostaną zaniedbania sanitarne w zakładzie gastronomicznym Wykonawcy
- g) Gdy Wykonawca straci uprawnienia sanitarne niezbędne do wykonania usługi lub utraci prawo do dysponowania lokalu, w którym wykonywana jest usługa.

## § 12

W razie nie wykonania usługi lub jej nienależytego wykonania Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia za poprzedni miesiąc.

## § 13

Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przekraczającego karę umowną, a nadto Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec poszkodowanego – osoby trzeciej za ewentualne szkody wyrządzone przez niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy lub wskutek spożycia wadliwego posiłku.

## § 14

1. 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 może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W takim wypadku Wykonawca może zażądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

## § 15

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w zakresie rzeczowym, wysokości wynagrodzenia, ilości korzystających z posiłków, terminu wykonania umowy, sposobu i zakresu wykonania umowy, osób wymienionych w umowie i wykonujących określone czynności w razie wystąpienia, przynajmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej:
  - a) w zakresie rzeczowym, ilości posiłków, wysokości wynagrodzenia, terminu wykonania, w razie zmiany rozwiązania lub zmiany wysokości środków finansowych przeznaczonych na realizację zadań w roku budżetowym, a także wynikłych z decyzji administracyjnych wydanych przez Zamawiającego.
  - b) zmiany danych organizacyjnych czy administracyjnych dotyczących stron np. zmiana nr rachunku bankowego, dokumentów potwierdzających uregulowanie płatności wobec podwykonawców; zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami
  - c) wynikłe z nieprzewidzianych okoliczności, siła wyższa uniemożliwiająca wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z SIWZ
  - d) oraz innych zmian wynikłych z nieprzewidzianych okoliczności, siła wyższa uniemożliwiająca wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z SIWZ
  - e) wynikłe z omyłek pisarskich, edytorskich itp.

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej - aneksu pod rygorem nieważności z tym zastrzeżeniem, że zmiana zapisów umowy dot. przewidywanych ilości i wykazu osób korzystających z posiłku, o których mowa w umowie oraz zmian typu administracyjnego następuje w formie pisemnej (pisma zawiadamiającego) - bez aneksu, zaś zmiany wynikające z tych zmian, a szczególnie dot. przewidywanego wynagrodzenia maksymalnego za cały okres obowiązywania umowy następują automatycznie.

### § 16

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Prawo zamówień publicznych.
2. Ewentualne spory, powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwego dla Zamawiającego.

### § 17

Umowę sporządzono w pięciu jednobrzmiących egzemplarzach, 1 egz. dla Wykonawcy, 4 egz. dla Zamawiającego.

Załączniki:

SIWZ, oferta i polisa o odpowiedzialności cywilnej stanowią one integralną część umowy

.....  
Wykonawca

.....  
Zamawiający