Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych,
Przewlekle Niepełnosprawnych
oraz Niesamodzielnych
w Krakowie
ul. Wielicka 267, 30-663 Kraków
samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
tel 012 44-67-500 fax 012 44-67-501
http://www.zol.krakow.pl
Sąd Rejonowy dla Krakowa – Śródmieścia w Krakowie
KRS 0000057996, NIP 679-20-26-141

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

UMOWA
NR
……

zawarta w Krakowie, w dniu …….. r. pomiędzy:

Miejskim Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie z siedzibą przy ul. Wielickiej 267, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla Krakowa – Śródmieścia w Krakowie pod numerem KRS 0000057996, zwanym dalej "Zamawiającym", w imieniu którego działa:
Janusz Czekaj – Dyrektor
a

……, zwanym dalej „Wykonawcą"

W związku z wartością zamówienia nie przekraczającą równowartości 30.000 euro, ustawy Prawo zamówień publicznych nie stosuje się do niniejszego zamówienia, stosownie do art. 4 pkt. 8 tej ustawy.
Zamówienie udzielane jest w ramach trwałości projektu pn. Dzienny Dom Opieki Medycznej w Krakowie.

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi cateringowe na potrzeby pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej w Krakowie, prowadzonego przez Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie.
2. Umowa obowiązywać będzie od dnia zawarcia do 31 grudnia 2019 r.
3. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, ale nie więcej niż dla 12 pacjentów dziennie. Zamawiający przekazywać będzie Wykonawcy informację o liczbie pacjentów w formie elektronicznej (e-mail), z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem.
4. Usługi świadczone będą od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
5. Usługi świadczone będą w Miejskim Centrum Opieki dla Osób Starszych,

Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie, w pomieszczeniach Dziennego Domu Opieki Medycznej przy ul. Wielickiej 267 w Krakowie.

6. Usługi cateringowe obejmować będą w szczególności:
   a) przygotowanie posiłków dla wskazanej liczby pacjentów,
   b) zapewnienie transportu posiłków na miejsce,
   c) dostarczenie i podanie posiłków w naczyniach oraz ze sztućcami wielorazowego użytku,
   d) zapewnienie obsługi kelnerskiej,
   e) zapewnienie czystości w trakcie i w miejscu świadczenia usługi oraz posprzątanie pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki.
7. Posiłki obejmują każdego dnia:
   a) śniadanie dostarczone do godziny 9.00,
   b) napoje (soki, woda gazowana i niegazowana), kawa rozpuszczalna i parzona, herbata (co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach), świeże mleko/śmietanka do kawy, w ilości adekwatnej do liczby pacjentów, dostępne w godzinach od 7.00 do 15.00 w formie szwedzkiego stołu,
   c) dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie oraz napój) dostarczone do godziny 12.00.
8. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą, potwierdzania wykonania usług, składania reklamacji oraz nadzorującymi realizację umowy są:
   a) Agata Wilkosz, tel. 12 4467528
   b) Maciej Maciejewski, tel. 12 4467506

§2

1. Wykonawca zapewni różnorodność przygotowywanych posiłków i ich zgodność z sugestiami przekazanymi przez dietetyka Zamawiającego. Jadłospis konsultowany będzie przez Wykonawcę z dietetykiem Zamawiającego w drodze kontaktów roboczych i wymaga każdorazowej akceptacji Zamawiającego. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące diety:
   a. dieta lekkostrawna około 2200 – 2400 kcal /dobę,
   b. dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25 g/d),
   c. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych

kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę,

d. dieta podstawowa 2200 – 2400 kcal /dobę, powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych.

2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.),
3. Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki, z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością pożywienia, jak również urozmaicane pod względem produktów.
4. Posiłki muszą być przygotowywane z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych przez podmiot do tego uprawniony.
5. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
6. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
7. Menu na poszczególne dni ustalone będzie z Zamawiającym przed rozpoczęciem każdego miesiąca kalendarzowego. Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w danym miesiącu, w terminie co najmniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem tego miesiąca. Zamawiający może zgłosić uwagi do zaproponowanego składu posiłków w terminie trzech dni od jego otrzymania, a Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
8. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego uwzględniania w menu dań tego rodzaju.
9. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia dziennych ilości posiłków, w zależność od ilości pacjentów przebywających w Dziennym Domu Opieki Medycznej w Krakowie. Każdorazowo Zamawiający niezwłocznie poinformuję Wykonawcę o zmniejszeniu ilość posiłków

§3

1. Wykonawca będzie wykonywał usługi dokładając należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę

obsługi oraz serwowanego menu.

2. Wykonawca jest zobowiązany bezwarunkowo przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
4. Wykonawca zapewni świadczenie usług przez osoby posiadające wymagane orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania obsługi.
5. Wykonawca jest zobowiązany w ramach obsługi kelnerskiej do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku gości.
6. W przypadku przeprowadzenia kontroli sanitarnej przez upoważnioną do tego inspekcję w trakcie przygotowywania zleconej usługi, Wykonawca jest zobowiązany poinformować o wynikach kontroli Zamawiającego.

§4

1. Wysokość wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy nie przekroczy kwoty 54 432,00 zł brutto (słownie: pięćdziesiąt cztery tysiące czterysta trzydzieści dwa złote 00/100).
2. Wynagrodzenie za realizację poszczególnych usług stanowić będzie każdorazowo iloczyn wskazanej przez Zamawiającego liczby pacjentów oraz ceny posiłków, która wynosi:
   a) śniadanie: cena … zł brutto/osobę,
   b) napoje: cena … zł brutto/osobę,
   c) obiad: cena … zł brutto/osobę.
3. Zamawiający gwarantuje, że wartość usług nie będzie niższa niż 40% kwoty wskazanej w ust. 1.
4. Wynagrodzenie ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Wykonawca nie będzie mógł żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac. Zamawiający nie będzie zwracał Wykonawcy wydatków ani zwalniał go z zobowiązań jakie zaciągnął w związku z wykonaniem umowy.
5. Przeniesienie na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych,
Przewlekle Niepełnosprawnych
oraz Niesamodzielnych
w Krakowie
ul. Wielicka 267, 30-663 Kraków
samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
tel 012 44-67-500 fax 012 44-67-501
http://www.zol.krakow.pl
Sąd Rejonowy dla Krakowa – Śródmieścia w Krakowie
KRS 0000057996, NIP 679-20-26-141

§5

1. Wynagrodzenie płacone będzie z dołu po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego świadczenia usług.
2. Faktury VAT/rachunki winny być wystawione i doręczane każdorazowo Zamawiającemu w terminie do 15 dnia następnego miesiąca kalendarzowego.
3. Wynagrodzenie płacone będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy: ……., w terminie 60 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT/wystawionego rachunku.
4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§6

1. Strony ustalają kary umowne w następujących przypadkach i wysokości:
   a) wypowiedzenie umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% kwoty, o której mowa w § 4 ust. 1;
   b) niewykonania usługi w danym dniu z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50% kwoty wynagrodzenia, które przysługiwałoby Wykonawcy za niewykonaną usługę;
   c) nienależytego wykonania usługi, w szczególności przygotowania potraw i napojów niezgodnych z ustalonym składem posiłków lub zastosowania produktów przeterminowanych, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za nienależycie wykonaną usługę;
   d) gdy usługa nie została wykonana z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a Zamawiający zdołał zapewnić świadczenie usługi w terminie korzystając z podmiotów trzecich, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości równej wynagrodzeniu, jakie Zamawiający zapłacił podmiotom trzecim za wykonanie usługi, ale nie więcej niż 300% kwoty wynagrodzenia, które przysługiwałoby Wykonawcy za niewykonaną usługę;
   e) gdy usługa została wykonane przez Wykonawcę nieterminowo, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1%

Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych,
Przewlekle Niepełnosprawnych
oraz Niesamodzielnych
w Krakowie
ul. Wielicka 267, 30-663 Kraków
samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
tel 012 44-67-500 fax 012 44-67-501
http://www.zol.krakow.pl
Sąd Rejonowy dla Krakowa – Śródmieścia w Krakowie
KRS 0000057996, NIP 679-20-26-141

kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za tę usługę, za każde pięć minut zwłoki w stosunku do terminu dostarczania posiłków wskazanego w §1 ust. 7.

2. Zamawiający ma prawo potrącić naliczone kary z wierzytelności Wykonawcy wobec Zamawiającego bez potrzeby uprzedniego wzywania do zapłaty. W takim przypadku przyjmuje się, że wierzytelność o zapłatę kary umownej stała się wymagalna w dniu potrącenia.
3. Niezależnie od zastrzeżonej kary umownej Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§7

Wprowadzenie zmian treści umowy wymaga sporządzenia pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

§9

Spory mogące wyniknąć w związku z niniejszą umową będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§10

Umowę na sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca.

....

Zamawiający **Wykonawca**