**ZAŁĄCZNIK NR 4 do SIWZ**

**WZÓR**

Umowa nr /2016

zawarta w dniu ……………………….. w Warszawie pomiędzy Stołecznym Centrum Opiekuńczo-Leczniczym Sp. z o.o. w Warszawie przy ul. Mehoffera 72/74, wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000456064, REGON 146613264, NIP 524-27-58-370, kapitał zakładowy
6 100 000 zł, zwaną dalej **"Zamawiającym**",

reprezentowaną przez:

a

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

zwanym/ą dalej „Wykonawcą”

reprezentowaną przez:

……………………………………………………………………….

………………………………………………………………………

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz. 2164 z późn. zm.), nie przekraczającego kwoty 209 000,00 EURO zawarto umowę następującej treści:

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY I JEGO REALIZACJA**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę cateringu tj. przygotowanie
i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego przy
ul. Szubińskiej 4 w Warszawie, zwanego dalej Zakładem, określoną w ofercie Wykonawcy i w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Oferta Wykonawcy i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowią integralne części niniejszej umowy i są odpowiednio załącznikami nr 1 i nr 2 do umowy.
3. Umowa zawarta jest na okres 12 miesięcy począwszy od dnia 02.01.2017 r. do dnia 02.01.2018r.
4. Określona w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia– załącznik nr 2 do umowy - liczba posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest wartością maksymalną.
5. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w Zakładzie zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiący załącznik nr 2 do umowy.
6. Wykonawca oświadcza, że nie będzie względem Zamawiającego dochodził roszczeń z tytułu zamówienia mniejszej ilości posiłków

**§ 2**

**WARUNKI REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY**

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami określ~~o~~nymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 594),
w przepisach wykonawczych do tej ustawy, a także innych powszechnie obowiązujących przepisach prawa, dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Zakładzie.
2. Dostarczane przez Wykonawcę posiłki będą odpowiadały normom i wymaganiom określonym przez Zamawiającego w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik nr 2 umowy.
3. Wykonawca zapewnia terminowość dostaw, a ewentualne przeszkody zaistniałe po stronie Wykonawcy lub producenta nie mogą wpłynąć na terminowość świadczonych usług na rzecz Zamawiającego.
4. Posiłki winny być przez Wykonawcę opakowane w sposób zapobiegający ich przypadkowemu uszkodzeniu, zanieczyszczeniu i oznakowane w sposób nie budzący wątpliwości co do ich tożsamości.
5. Wykonawca ponosi koszty transportu i wniesienia posiłków do siedziby Zamawiającego w miejsce wskazane przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do:
7. produkcji posiłków we własnej Kuchni, oraz dostarczenia do placówki Zamawiającego posiłków samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie;
8. produkcji i dostarczania posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy);
9. szczelnego odrębnego zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, zgodnie ze złożonym zamówieniem przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego;
10. oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego;
11. pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbki należy pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego ( Dz U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545);
12. zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania;
13. dostawy w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia potraw tradycyjnych;
14. dostaw średnio 2 razy w miesiącu ciasta (28 w trakcie obowiązywania umowy, rodzaj uzgodniony z Zamawiającym) w dni uzgodnione z Zamawiającym (np. w tłusty czwartek, dzień babci, dziadka, ojca i matki i wszystkie dni świąteczne itp.);
15. odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę;
16. zabezpieczenia niezbędnej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający zastrzega, że pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.
17. dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 30 minut w przypadku stwierdzenia przez personel Zamawiającego nieodpowiedniej, niezgodnej ze złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka;
18. odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach i nie później niż przy następnej dostawie;
19. mycia i dezynfekcji naczyń transportowych;
20. przechowywania kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków i udostępnianie ich do wglądu na każde żądanie Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy;
21. prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach;
22. ponoszenia pełnej odpowiedzialności za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia;
23. udostępnienia Zamawiającemu listy osób u niego zatrudnionych wraz z informacją o ich kwalifikacjach, doświadczeniu oraz badaniach lekarskich;
24. udostępnienia Zamawiającemu aktualnych wpisów badań lekarskich osób mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków na rzecz Zamawiającego, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków – kuchnia ogólna, transport;
25. wyznaczenia pracownika odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia;
26. sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych i witamin określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy;
27. przygotowania posiłków z uwzględnianiem diet stosowanych w Zakładzie. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z tymi dietami z możliwością ich modyfikacji zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia;
28. sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem produktów sezonowych. Wykonawca ułoży jadłospis na okres dekady 10 dni i przedłoży go Zamawiającemu na 4 dni przed rozpoczęciem dekady;
29. dostarczania dziennych jadłospisów łącznie z dostawą posiłków danego dnia do poszczególnych oddziałów Zakładu;
30. przygotowania dla pacjentów Zakładu posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet, zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia osób po 60 roku życia;
31. dostarczenia na każde wezwanie Zamawiającego dowodu utylizacji odpadów;
32. temperatury dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić: dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0° do 4°, dla potraw poddawanych obróbce termicznej, serwowanych na gorąco zup i napojów 75°, temperatura pozostałych posiłków serwowanych na gorąco powinna wynosić nie mniej niż 65°;
33. transportu posiłków w hermetycznych szczelnych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażonych w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami umożliwiającymi umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków do poszczególnych oddziałów. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiającego prowadzenie dezynfekcji termicznej;
34. realizacji dostaw na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania na posiłki z podziałem na oddziały i rodzaje diet - składanego Wykonawcy telefonicznie (faksem - potwierdzonym na piśmie), przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w dni robocze do godziny 11:00, z jednodniowym wyprzedzeniem, z jednoczesnym uwzględnieniem korekt ilości i asortymentu zamówionych posiłków wynikających z ruchu wewnątrz-oddziałowego pacjentów w każdy dzień. Dodatkowe korekty będą dokonywane do godziny 07.30. Zamówienia na dni wolne i święta po dniach wolnych i świętach oraz na dni robocze po dniach wolnych i świętach będą składane do godziny 11:00 w ostatni dzień roboczy z jednoczesnym uwzględnieniem korekt ilości i asortymentu zamówionych posiłków;
35. rozdziału dobowego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki (przy trzech posiłkach) powinien uwzględniać średnio:
36. 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie,
37. 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad,
38. 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację;
39. dostarczania posiłków świeżych z bieżącej produkcji dziennej bez konieczności dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach Zakładu. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie glutaminianu sodu, suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.
40. nie używania do produkcji potraw półfabrykatów;
41. dostarczania posiłków które mają prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję, zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej, witamin, kaloryczności, składników mineralnych, są bezpieczne – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych;
42. dostarczenia w dekadzie (10 dni):
43. ryba w każdy piątek
44. 2x mięso mielone (klopsiki, pulpety, pieczenie, kapusta faszerowana)
45. 3x mięso duszone np. bitki
46. 3x potrawy z drobiu (udziec pieczony, kotlet piersi z kurczaka lub indyka, piersi duszone)
47. 1x obiad jarski z pełnowartościowym białkiem
48. Codziennie zupa mleczna lub kawa biała lub kakao;
49. podawania 3 razy w dekadzie napojów mlecznych fermentowanych (jogurty owocowe i naturalne) w opakowaniach jednostkowych;
50. zapewnienia w każdym posiłku dodatków w formie warzyw, owoców i soków owocowych (uwzględniając sezonowość występowania) i zapewnienia różnorodności występowania i podawania w/w produktów;
51. zapewnienia stałego dodatku dżemu i sera białego na dożywienie pacjenta wg zapotrzebowania z każdego oddziału Zakładu;
52. zapewnienia w okresie letnim dodatkowego picia do pojenia pacjentów w postaci kompotu, wody z sokiem, herbaty owocowej lub ziołowej w ilości 1,3 l na osobę;
53. dostarczenia dodatkowo potraw na uroczyste święcenie pokarmów i spotkanie wigilijne;
54. dostarczenie dodatkowo 2 razy w trakcie trwania umowy kaszanki i kiełbasy na grilla dla pacjentów w ilości określonej przez Zamawiającego.

**§ 3**

**UPRAWNIENIA ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania niezapowiedzianych kontroli w pomieszczeniach Wykonawcy związanych z wytworzeniem posiłków, jakością surowców używanych do wytworzenia posiłków oraz zgodnością gramatury używanych składników z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem i raportami żywienia, które Wykonawca jest zobowiązany przechowywać przez okres 60 dni po dostawie posiłków do Zamawiającego. W razie wątpliwości Zamawiający ma prawo raz w miesiącu do weryfikacji raportów żywienia na koszt Wykonawcy przez Państwowy Instytut Higieny.
2. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawiania pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli organom nadzoru sanitarno - epidemiologicznego oraz przedstawiania protokołów pokontrolnych Zamawiającemu.
3. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca przekaże kopię protokołu Zamawiającemu.
4. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno - epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami stanowiącymi równowartość zapłaconych kar, mandatów lub tych obciążeń.

**§ 3**

1. Integralnymi częściami niniejszej umowy są:
2. Formularz ofertowy z dnia ………….. stanowiący załącznik nr 1 do umowy,
3. Opis przedmiotu zamówienia stanowiący załącznik nr 2 do umowy,
4. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia stanowiąca załącznik nr 3 do umowy.

**§ 4**

**WARTOŚĆ UMOWY I WARUNKI PŁATNOŚCI**

1. Ceny jednostkowe przedmiotu umowy ustalone zostały na postawie oferty stanowiącej załącznik nr 1 do umowy.
2. Wartość dostawy cząstkowej wynikać będzie z cen jednostkowych netto i ilości dostarczonego przedmiotu umowy, do którego dodany będzie podatek VAT wg obowiązujących w dniu dostawy przepisów.
3. Wysokość łącznej ceny z tytułu realizacji niniejszej umowy nie przekroczy kwoty:

 1) **cena netto: ……………… zł** (słownie: ……………...………………………złotych),

 2) **podatek VAT: ……….…..zł** (słownie:……………...........……………...złotych),

 3) **cena brutto: ……………….zł** (słownie: ………………………………..……złotych).

4. Zapłata za dostawę cząstkową nastąpi każdorazowo przelewem na konto Wykonawcy na podstawie prawidłowo wystawionych faktur Wykonawcy, w terminie …………. dni od daty wpływu faktur do siedziby Zamawiającego. Faktury wystawiane będą za okres jednego miesiąca.

5. Kwota podana w ust. 3 stanowi wartość przedmiotu umowy i zawiera wszystkie określone prawem podatki oraz wszystkie inne koszty związane z realizacją umowy.

6. Zamawiający zastrzega sobie niezmienność cen podanych w ofercie przez okres obowiązywania umowy, chyba że zmieniły się urzędowe stawki podatku dla przedmiotu umowy. W przypadku zmiany urzędowej stawki podatku od przedmiotu umowy cena podana w ofercie ulega zmniejszeniu lub powiększeniu o wartość powiększonej lub obniżonej stawki podatku.

1. Za datę zapłaty strony ustalają dzień, w którym Zamawiający wydał swojemu bankowi polecenie przelewu pieniędzy na konto Wykonawcy.

**§ 5**

**WARUNKI GWARANCJI**

1. Wykonawca gwarantuje wysoką jakość i każdorazową świeżość dostarczonego przedmiotu umowy.
2. Przedmiot umowy dostarczany będzie w warunkach zapewniających zachowanie świeżości produktów oraz ich odpowiedniej jakości.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczonych do Zamawiającego posiłków i ewentualne szkody, jakich dozna pacjent wskutek ich użycia, w tym za szkody, wyrządzone przez produkty, które okażą się niebezpieczne w rozumieniu art. 449 1 § 3 K.C.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie przyjęcia dostawy w szczególności w przypadku:
5. niezgodności z opisem zamówienia;
6. dostarczenia posiłków złej jakości,

i nie ponosi z tego tytułu konsekwencji finansowej, w szczególności nie będzie Zamawiający zobowiązany do zapłaty za dostarczony przedmiot zamówienia.

1. O wszystkich stwierdzonych wadach Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę na piśmie oraz telefonicznie.
2. W razie stwierdzenia przez Zamawiającego, że przedmiot zamówienia nie spełnia warunków jakościowych, jest niezgodny asortymentowo z zamówieniem lub złej jakości, Zamawiający zwróci wadliwy towar Wykonawcy i dokona zakupu brakującego towaru od innego dostawcy a powstałą różnicą w cenie obciąży Wykonawcę.
3. W przypadku dwóch nieterminowych dostaw z winy Wykonawcy lub dwukrotnego dostarczenia przez Wykonawcę posiłków złej jakości Zamawiający rozwiąże umowę ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy. Wykonawca w tym przypadku nie będzie dochodził roszczeń z tytułu niewykonania umowy. Przedmiot zamówienia przedstawiony w ofercie winien być zgodny z polskimi normami oraz spełniać wymagania ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 ze zm.).

**§ 6**

1. W przypadku braku możliwości realizacji przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zapewni on przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów Zamawiającego u innego usługodawcy. Usługodawca, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi posiadać kwalifikacje i spełniać wszystkie warunki co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca.

W sytuacji określonej w ust. 1:

* 1. Wykonawca zobowiązuje się wskazać Zamawiającemu usługodawcę, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę, przynajmniej na 1 dzień przed planowanym rozpoczęciem przez niego dostaw posiłków. Wraz ze wskazaniem tego usługodawcy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokumenty, potwierdzające posiadanie przez usługodawcę kwalifikacji i spełnienie wszystkich warunków, co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca,
	2. Zamawiający uprawniony jest każdorazowo do wyrażania zgody na zastępstwo Wykonawcy lub do jej odmowy,
	3. Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszystkie wynikające z tego zastępstwa koszty,
	4. Wykonawca ponosił będzie pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania Usługodawcy, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę. Odpowiedzialność ta obejmuje zarówno szkody wyrządzone Zamawiającemu, jak i osobom trzecim (w tym pacjentom Zamawiającego).
1. W przypadku wskazanym w ust. 1, niezależnie od uprawnień określonych w tym ustępie, Zamawiającemu przysługuje w każdym momencie prawo odstąpienia lub rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli przeszkoda w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę trwać będzie dłużej niż 2 dni. W takim wypadku Wykonawcy należy się wynagrodzenie wyłącznie za usługi i dostawy wykonane do dnia odstąpienia lub rozwiązania umowy a Zamawiającemu przysługuje możliwość naliczenia kar umownych.
2. W przypadku rozwiązania w trybie natychmiastowym lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do zapłacenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto przedmiotu umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wartości wskazanych wyżej kar umownych na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.
4. W przypadku zmiany osób, które uczestniczą w wykonywaniu zamówienia (dietetyk) wykonawca każdorazowo przedłoży pisemną informację na temat ich kwalifikacji, doświadczenia zawodowego i wykształcenia.

**§ 7**

**KARY UMOWNE**

* 1. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy w części opisanej w § 1 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15 % wartości brutto przedmiotu umowy powiększoną o poniesione przez Zamawiającego koszty zastępczego wykonania umowy.
	2. W przypadku:
1. opóźnienia w dostawie posiłków w godzinach określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia powyżej 30 minut – Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1% wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym wystąpiło opóźnienie – za każde zdarzenie. W przypadku opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków przekraczające 1 godzinę Zamawiający w celu utrzymania ciągłości działalności zastrzega sobie możliwość zrealizowania usługi u innego Wykonawcy i żądania od Wykonawcy zapłaty różnicy kosztów pomiędzy ceną ofertową a ceną zakupu, zachowując roszczenie o naprawienie szkody wynikającej ze zwłoki. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostawy spóźnionej;
2. przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania posiłków opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia – Zamawiający naliczy karę umowną za każdą niezgodność w wysokości 2 % wartości brutto faktury za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność;
3. dostawy i transportu posiłków niezgodnie z zasadami dostawy i transportu posiłków opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia – Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2% wartości brutto faktury za każde zdarzenie;
4. serwisu gwarancyjnego posiłków dłuższego niż 60 min od zgłoszenia przez Zamawiającego – Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2% wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym wystąpiło zdarzenie,
5. dodatniego wyniku kontroli mikrobiologicznej z pobranych wymazów, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 0,5% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 4 ust. 3 pkt 3 Przy stwierdzeniu dodatniego wyniku w kolejnym badaniu, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę przed terminem, na jaki została zawarta bez zachowania okresu wypowiedzenia;
6. wykrycia przez Zamawiającego produktu przeterminowanego dostarczonego do Zamawiającego lub znajdującego się na stanie magazynowym Wykonawcy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,5% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 4 ust. 3 pkt 3;
7. dostawy posiłków skiśniętych, posiłków z widocznymi śladami pleśni, lub zanieczyszczonych ciałami obcymi, Zamawiający naliczy karę umowną, w wysokości 2% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 4 ust. 3 pkt 3, bez względu na to czy Wykonawca usunie niezgodność czy nie;
8. w przypadku nie zapewnienia przez Wykonawcę wyposażenia niezbędnego do transportu i serwowania posiłków lub nie dokonania wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,5% wartości brutto przedmiotu umowy, o której mowa w § 4 ust. 3 pkt 3 za każde uchybienie. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zużytego w trakcie realizacji umowy wyposażenia na nowe w terminie nie dłuższym niż 7 dni od daty wezwania przez Zamawiającego.
9. Zamawiający uprawniony będzie do potrącania żądanych od Wykonawcy kar umownych z miesięcznego wynagrodzenia należnego Wykonawcy w miesiącu, w którym Zamawiający zgłosił żądanie zapłaty kary umownej, lub należnym w miesiącach kolejnych. Powyższe postanowienia nie uchybiają prawu Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych. W takim wypadku, zapłacone kary umowne będą zaliczone na poczet należnego odszkodowania.
10. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, lub rozwiązania jej z przyczyn dotyczących Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do zapłacenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto przedmiotu umowy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wartości wskazanych wyżej kar umownych na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.
12. W przypadku zwłoki w terminie płatności Wykonawcy przysługuje prawo naliczenia odsetek ustawowych.

**§ 8**

**TERMIN REALIZACJI UMOWY**

Umowa została zawarta na okres 12 miesięcy od dnia ……………... do dnia ………………….

**§ 9**

**ZMIANA POSTANOWIEŃ UMOWY**

* 1. Zamawiający przewiduje wprowadzenie zmian do postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty dotyczące:
1. zmiany terminu wykonania zamówienia tj.

a) w przypadku niewykorzystania maksymalnej kwoty brutto umowy przewiduje się przedłużenie terminu realizacji przedmiotu umowy,

 b) w przypadku wykorzystania maksymalnej kwoty brutto umowy uważa się, iż umowa wygasa bez konieczności sporządzania odrębnego aneksu.

1. zmian ilościowych w zapotrzebowaniach Zamawiającego dotyczących poszczególnych pozycji przedmiotu umowy (w tym przypadku zamawiający przewiduje możliwość zmian ilościowych w tych pozycjach pod warunkiem, że maksymalna wartość brutto zobowiązania Zamawiającego nie ulegnie zwiększeniu przy czym wartość zmiany nie może przekraczać 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie);
2. zaistnieją okoliczności skutkujące koniecznością dokonania zmian, których nie można było przewidzieć w momencie zawierania umowy, a są one korzystne dla Zamawiającego, przy czym zmiany te nie mogą wpływać na wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy;
3. jeżeli Wykonawca zmienił dane firmy (np. w wyniku przekształceń, przejęć itp.) możliwe jest sporządzenie aneksu do umowy zmieniającego dane firmy;
4. w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawnych, mających zastosowanie przy udzielaniu zamówień publicznych, treść umowy będzie zmieniała się stosownie do wprowadzonych rozwiązań prawnych;
5. w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania przedmiotu zamówienia przez Producenta, czego Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć (z odpowiednim przeliczeniem ilości).
	1. Zamawiający przewiduje możliwość zlecenia Wykonawcy realizację dodatkowych dostaw, nieobjętych zamówieniem określonym w § 1, w okresie do 3 lat od dnia zawarcia niniejszej umowy, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

a) zmiana wykonawcy nie jest dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu,

b) zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,

c) wartość każdej kolejnej dostawy nie przekracza 50% wartości określonej w § 4 ust. 3 powyżej.

3. Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w treści zawartej umowy
w stosunku do treści oferty, poza wskazanymi powyżej, gdy wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy wykonawca:

1) w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,

1. w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców;
2. Wszelkie zmiany wymagają formy pisemnej, pod rygorem ich nieważności.

**§ 10**

**ROZWIĄZANIE LUB ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego za wypowiedzeniem w trybie natychmiastowym, w przypadku:
2. dwukrotnego, w okresie trzech miesięcy, dostarczenia przez Wykonawcę towaru złej jakości lub ze zwłoką;
3. jeżeli Wykonawca odmówi dostarczenia towaru Zamawiającemu z jakiejkolwiek przyczyny, z wyjątkiem przypadku nieterminowego regulowania płatności za dwie dostawy przez Zamawiającego;
4. jeżeli Wykonawca wykonuje dostawę wadliwie lub w sposób sprzeczny z umową, a w szczególności dostarcza przedmiot dostaw niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, o którym mowa w §1 ust. 1 lub nie przestrzega wyznaczonych w umowie godzin dostawy;
5. złożona przez Zamawiającego reklamacja bez uzasadnienia nie zostanie uwzględniona przez Wykonawcę,
6. opóźnienia w dostawach przekroczą 1 dzień i wystąpią co najmniej 2 razy w trakcie trwania umowy,
7. Wykonawca odmawia wymiany wadliwego towaru na towar wolny od wad.
8. zostanie zgłoszona upadłość Wykonawcy,
9. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
10. Wykonawca przerwał realizację dostaw i przerwa trwa dłużej niż 2 dni,
11. W razie istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.
12. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku gdy:
	* + 1. zostanie zgłoszona upadłość Wykonawcy,
13. zmiana umowy została dokonana z naruszeniem art. 144 ust. 1-1b, 1d i 1e ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r.;
14. Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r.;
15. Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że państwo polskie uchybiło zobowiązaniom, które ciążą na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem przepisów prawa Unii Europejskiej.
16. Rozwiązanie lub odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

**§ 11**

1. Strony Umowy zgodnie oświadczają, iż pisemna korespondencja między
nimi kierowana będzie na adresy podane w komparycji Umowy.
2. Osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy:

ze strony Zamawiającego jest …………………………………………………………………………………………………………

 ze strony Wykonawcy jest ……………………………………………………………………………………………………………..

3. Bieżąca komunikacja Stron w trakcie realizacji Umowy będzie odbywać się telefonicznie, pocztą elektroniczną lub za pośrednictwem faksu. W tym celu Strony podają następujące numery telefonów i adresy poczty elektronicznej:

|  |  |
| --- | --- |
| Zamawiający:  | Zamawiający:  |
| Tel:  | Tel:  |
| Fax:  | Fax:  |
| Poczta elektroniczna:  | Poczta elektroniczna:  |

1. Każda ze Stron ma obowiązek niezwłocznie, powiadomić drugą Stronę o zmianie adresu korespondencyjnego lub danych kontaktowych o jakich mowa w ust. 1 i 2,
pod rygorem uznania korespondencji skierowanej na ostatni znany adres lub numer faksu Strony za doręczoną.
2. Korespondencję, pod warunkiem wysłania jej na prawidłowy adres uznaje się za doręczoną w dniu:
3. dokonania pierwszej adnotacji od odmowie podjęcia przesyłki (lub adnotacji równoważnej),
4. drugiego awizowania przesyłki w przypadku jej niepodjęcia w terminie,
5. w dniu wysłania wiadomości pocztą elektroniczną lub wysłania pisma
za pośrednictwem faksu.
6. Każda ze Stron zobowiązuje utrzymywać prawidłowo funkcjonującą infrastrukturę techniczną, niezbędną do komunikacji telefonicznej, faksowej oraz poprzez pocztę elektroniczną.

**§ 12**

W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Ustawy
z dnia 29 stycznia 1994 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015, poz. 2164 ze zmianami) oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. (t.j. Dz. U. z 2016, poz 380 ze zmianami) Kodeksu Cywilnego.

**§ 13**

Wykonawca nie przeniesie żadnych wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osobę trzecią bez pisemnej zgody Zamawiającego.

**§ 14**

Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest Sąd Powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

 **§ 15**

**KLAUZULA JAWNOŚCI I OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH**

1. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dotyczące go dane identyfikujące, przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2016 r., poz. 1764), która podlega udostępnianiu w trybie przedmiotowej ustawy.
2. Wykonawca jest zobowiązany przetwarzając dane osobowe do stosowania przy ich przetwarzaniu przepisy ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. Poz. 922).

**§ 16**

**(w przypadku braku Podwykonawców zapis zostanie usunięty)**

Zgodnie z oświadczeniem złożonym w ofercie Wykonawca może zlecić Podwykonawcom: …………………………………………………………….. wykonanie następujących części zamówienia (zakresu)………………………………………………………

Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za wszelkie czynności, których wykonanie powierzył Podwykonawcom. Wykonawca odpowiada za działania
i zaniechania Podwykonawców, jak za własne.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za dokonywanie w terminie wszelkich rozliczeń finansowych z Podwykonawcą.

**§ 17**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

Umowę sporządzono w 2-ch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Stron.

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

Załączniki:

* 1. Formularz ofertowy z dnia ………………………….
	2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
	3. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia