

UMOWA

zawarta w dniu w Koszalinie pomiędzy:

Gminą Miasto Koszalin ul. Rynek Staromiejski 6-7, 75-007 Koszalin NIP: 6692385366 – **Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie** z siedzibą ul. Leonida Teligi 4, 75-235 Koszalin, reprezentowany przez:

Grażynę Sienkiewicz – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, działającego na podstawie Pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Koszalina, zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

..... z siedzibą, NIP, REGON wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy, Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS, kapitał zakładowy w kwocie zł, w imieniu i na rzecz, której działa:, zwanym dalej „Wykonawcą”, zaś wspólnie zwanymi w dalszej części umowy „stronami”,

w rezultacie dokonania wyboru oferty Wykonawcy, złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Nazwa nadana zamówieniu: „.....”
2. Zamawiający zleca, a wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu posiłków oraz ich dostarczaniu podopiecznym (dalej: „przedmiot umowy”).
3. Wykonawca zapewnia, że będzie przygotowywał posiłki w siedzibie Zamawiającego.
4. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z przedmiotem zamówienia i nie wnosi zastrzeżeń co do jego zakresu oraz, że uwzględnił w cenie oferty wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów w zakresie BHP i ppoż. oraz wewnętrznych procedur i regulaminów obowiązujących u Zamawiającego.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać o ustalonych porach dnia: 1 posiłek obiadowy jednodaniowy dziennie dla maksymalnie 30 osób, przez pięć dni w tygodniu, z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych i wolnych od pracy, w okresie od 03.01.2022 do 30.12.2022 – 251 dni świadczenia usługi. **Posiłki dostarczane będą w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami, osobnych dla każdego podopiecznego:**

1.1) **cztery dni w tygodniu zupę z wkładką mięsną.** Do zupy należy podawać pieczywo świeże, pokrojone. Zupa ma być przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Wkładka mięsna powinna być kawałkiem miękkiego mięsa z drobiu, wieprzowiny itp. – ze względu na specyfikę zamówienia wkładka nie może zawierać kości. Wkładkę mięsną może stanowić również mięso mielone w postaci pulpecików. W przypadku zup: biały barszcz lub zupa chłopska wkładkę mięsną może stanowić również kiełbasa o zawartości mięsa nie mniejszej niż 75% (nie należy stosować parówek). Mięso i kiełbasa nie powinny zawierać:

- regulatorów kwasowości,
- stabilizatorów i barwników,
- substancji zagęszczających,
- substancji konserwujących.

Przykładowy skład dobrej kiełbasy:

- 96 % mięso wieprzowe, woda, sól, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty, glukoza, acerola w proszku, sok z buraka naciowego w proszku, sok cytrynowy w proszku, ekstrakt kolendry, kultury starterowe, osłonka (jelito wieprzowe) lub

- 96% mięso wieprzowe, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe.

Zupa powinna mieć wartość kaloryczną około 550 kcal. (nie mniej niż 400 g). Do posiłku podawane będzie świeże pieczywo (bułka lub 2 kromki chleba). Zupy mogą być zagęszczane wyłącznie:

Zupy mogą być zagęszczane wyłącznie:

- głównym składnikiem skrobiowym,
- zawiesiną z mąki (pszennej lub ziemniaczanej) i płynu,
- zasmażką,
- śmietaną i żółtkami,
- podprawą zacieraną (z masła lub margaryny i mąki).

1.2) raz w tygodniu (np. środa) II danie (ziemniaki , surówka mięso, lub makaron, kasza czy ryż z sosem itp.) wraz z kompotem.

Kompot powinien być przyrządzany z gotowanych owoców: świeżych lub suszonych.

UWAGA: Nie dopuszcza się dosładzania kompotu sztucznymi słodzikami lub syropami, w których składzie są:

- barwniki z grupy azowych (azorubina i czerwień koszenilowa),
- sztuczne słodziki (aspartam, cyklamian sodu, sacharynian sodu, acesulfam K),
- benzoesan sodu.

1.3) Obiad jednodaniowy podawany będzie **o godz. 14:00**.

1.4) Maksymalna liczba posiłków objęta zamówieniem wynosi ok. 7530 posiłków, z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia. Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany:

.....

2. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 4,40 zł.

3. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C.-Dopuszcza się odstępstwo o ok. 3 °C.

4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, w zależności od zgłoszonych potrzeb Zamawiającego. W trakcie wykonywania przedmiotu umowy informacje o ilości posiłków do wydania, z podziałem na diety przekazywane będą wykonawcy przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego **do godz. 9:30** dnia bieżącego, w którym posiłki będą wydawane.

5. Wykonawca będzie przygotowywał i podawał posiłki w sposób estetyczny, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego.

6. Posiłki powinny być urozmaicone, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami i zasadami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz z zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

7. Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresie wczesnowiosennym i zimowym.

8. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących i zagęszczających, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów,

które zostały zakupione przez Wykonawcę. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

9. Do obowiązków Wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy:

1) **dostarczanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+”** w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych, osobnych dla każdego podopiecznego, (posiłki powinny być przygotowane do bezpośredniego spożycia) **wraz z jednorazowymi sztućcami**, w sposób nienaruszający ogólnych warunków sanitarnych, opracowanych w celu zapobiegania zakażeniom (dotyczy to także napojów). Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych.
- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.
- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.
- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.



Może mieć postać określenia "do kontaktu z żywnością" lub wskazania określające zastosowanie materiałów i wyrobów lub symbolu wg następującego wzoru;

2) zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia podopiecznych:

- **„Kolacja Wigilijna”** może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem,

- **Śniadanie Wielkanocne** może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, paszтет wielkanocny, sałatkę jarzynową itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w § 4 ust. 4

3) **dostarczenie podopiecznym 1 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu** (np. „Majówka” lub „Grzybobranie”), własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, **do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego**, wraz z zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych.

W przypadku pozostałych wyjazdów podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział

w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;

4) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa lub bigos, kielbaska z rusztu lub porcja mięsa, np. pierś z kurczaka) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej** w formie festynu, organizowanej w siedzibie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni tego dnia nie będą spożywać, w ilości odpowiadającej liczbie podopiecznych zgłoszonych do posiłku. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;

5) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu** z co najmniej jednodaniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (10 dni). Pierwszy jadłospis Wykonawca przekaże w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi. O ewentualnych zmianach w obowiązującym jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Jadłospisy powinny uwzględniać gramaturę i kaloryczność posiłków oraz powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na diety (jeżeli dotyczy).

6) **regularne wywieszanie co najmniej jednodaniowych jadłospisów**, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków (na tablicy ogłoszeń), najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 12:00. Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności właściwych produktów. Zmiana nie może zakłócać naprzemienności posiłków, o której mowa w ust. 1. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

7) **prowadzenie ewidencji ilościowej** wydawanych posiłków.

§ 3

Termin wykonania przedmiotu umowy: od 3 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.

§ 4

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie umowy, ustalone na podstawie oferty z dnia, wyniesie **zł brutto** łącznie (słownie: złotych 00/100), z zastrzeżeniem § 13 niniejszej umowy.

2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane na podstawie ceny jednostkowej.

3. Ustala się następującą **cenę jednostkową**:

- obiad jednodaniowy: **zł brutto/1 osobę**.

Cena jednostkowa obejmuje koszt:

- przygotowania i dostarczenia posiłku,

- opakowania jednorazowego ze sztućcami (podane w opakowaniu wraz z serwetką jednorazową).

4. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 9 pkt 2 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w ust. 3 i liczby osób zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia, z uwzględnieniem możliwości zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy o 500,00 zł. Wynagrodzenie Wykonawcy może wynieść maksymalnie:

4.1) poczęstunek na Boże Narodzenie: (stawka jednostkowa x liczba podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia) + 500,00 zł,

4.2) poczęstunek na Śniadanie Wielkanocne: (stawka jednostkowa x liczba podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia) + 500,00 zł.

5. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 9 pkt 4 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w ust. 3 i liczby podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia.

6. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym ryzyko wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty stanowi maksymalne wynagrodzenie wykonawcy, płatne na podstawie wszystkich wykonanych usług w ramach umowy.
7. Wynagrodzenie płatne będzie na rzecz Wykonawcy miesięcznie wg ceny jednostkowej, o której mowa w ust. 3, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu, z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie wykonawcy nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w ust. 1, z zastrzeżeniem ust. 4-5.
8. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę, w terminie 14 dni od daty złożenia przez wykonawcę miesięcznego zestawienia, o którym mowa w ust. 9 i doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, z zastrzeżeniem, że faktura za wykonanie usługi w miesiącu grudniu powinna zostać wystawiona do dnia 20.12.2022 r.
9. Załącznikiem do faktury będzie **miesięczne zestawienie zawierające dzienną liczbę dostarczonych posiłków w danym okresie rozliczeniowym**, potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
10. Kwota podatku należnego wyliczona zostanie zgodnie z aktualnie obowiązującą stawką wynikającą z ustawy o VAT.
11. Strony ustalają, iż za dzień zapłaty będą traktować dzień obciążenia rachunku bankowego zamawiającego.
12. Strony ustalają, iż Zamawiający może potrącić z wynagrodzenia wszelkie należności pieniężne, należne od Wykonawcy na podstawie niniejszej umowy, w tym w szczególności kary umowne, przy czym potrącenie umowne nie ogranicza w żaden sposób prawa zamawiającego do potrącenia ustawowego.

§ 5

1. Wykonawca oświadcza, że ma wystarczające doświadczenie i kompetencje do realizacji przedmiotu umowy oraz zobowiązuje się należycie wykonać niniejszą umowę.
2. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy zgodnie z przepisami prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z obowiązującymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów dotyczących warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych, obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i dostarczaniu żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych, stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania organizacji żywienia oraz jakości świadczonych usług, w szczególności:
 - 1) kontroli produktów do przetworzenia,
 - 2) kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowywanych posiłków,
 - 3) wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,
 - 4) wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,
 - 5) wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.
2. Przygotowane posiłki mogą zostać, przed wydaniem, sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:
 - 1) ocenę jakości przygotowania i podawanie posiłków (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania),
 - 2) możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację. (w trakcie kontroli Wykonawca na żądanie Zamawiającego przygotowuje dodatkową porcję posiłku w celu poddania go sprawdzeniu),
 - 3) sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,
 - 4) sprawdzenie gramatury i temperatury.

Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem jakości i ilości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

3. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w umowie, kosztami badania posiłku Zamawiający obciąży Wykonawcę.
4. Uprawnienia kontrolne Zamawiającego obejmują także prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych.
5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do zaleceń pokontrolnych Zamawiającego.
6. O zamiarze kontroli Zamawiający powiadomi wykonawcę z wyprzedzeniem.

§7

1. Zamawiający na bieżąco będzie weryfikował prawidłowość realizacji niniejszej umowy przez wykonawcę.
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości w realizacji zamówienia, Zamawiający powiadomi o tym Wykonawcę (także telefonicznie), a Wykonawca usunie stwierdzone nieprawidłowości niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Zamawiającego, ale nie później niż w terminie 1 dnia roboczego, następującego po dokonaniu zgłoszenia przez Zamawiającego.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest terminowe usunięcie zgłoszonych przez Zamawiającego nieprawidłowości w celu zapewnienia należytego wykonania niniejszej umowy.
4. Jeżeli termin, o którym mowa w ust. 2 upłynie bezskutecznie lub Wykonawca przystąpi z opóźnieniem do usuwania nieprawidłowości lub usunie nieprawidłowości w całości lub w części, ale nie zapewni to terminowego i należytego wykonania przez niego umowy, Zamawiający uzna, że umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie w tym zakresie. W takiej sytuacji zastosowanie będą miały zapisy § 12 niniejszej umowy.
5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4, Zamawiający może zlecić wykonanie części umowy innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy (wykonanie zastępcze), do czasu ustania przyczyny po stronie Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, w szczególności:
 - 1) przygotowanie jadłospisu, o którym mowa w § 2 ust. 9 pkt 5, który będzie wiążący dla Wykonawcy, gdy Wykonawca nie przedłożył jadłospisu w terminie lub, gdy jadłospis przygotowany i przedłożony przez Wykonawcę zawiera błędy i nie jest zgodny z wytycznymi dla zgłoszonych przez Zamawiającego diet;
 - 2) przygotowanie i dostarczenie posiłków, gdy Wykonawca nie dostarczył wszystkich posiłków lub nie dotrzymał godziny dostarczenia posiłków, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1.3).
6. Zamawiający potrąci koszty wykonania zastępczego, o którym mowa w ust. 5 z wynagrodzenia Wykonawcy. Obciążenie Wykonawcy kosztami nie wyklucza nałożenia na Wykonawcę kar umownych lub wypowiedzenia umowy.
7. Osoby do kontaktu w trakcie realizacji umowy:
 - 1) ze strony zamawiającego:
- (imię i nazwisko) tel. e-mail:
w godzinach:
 - 2) ze strony wykonawcy:
- (imię i nazwisko) tel. e-mail:
w godzinach: (sugerowane: od godz. 7:00 do godz. 16:00).

§ 8

1. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy samodzielnie, za pomocą zasobów, będących w jego dyspozycji.
2. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.
3. Wykonawca jest zobowiązany informować Zamawiającego niezwłocznie o zagrożeniach, które mogą mieć wpływ na realizację niniejszej umowy oraz do współdziałania z Zamawiającym przy opracowywaniu

przedsięwzięć zapobiegających zagrożeniom.

§ 9

Wykonawca nie może udostępniać nikomu wiadomości i informacji powziętych przy wykonywaniu przedmiotu umowy, w tym. informacji technicznych i organizacyjnych dotyczących drugiej strony, niezależnie od formy przekazania tych informacji i ich źródła. Informacje te stanowią informacje poufne i nie mogą być udostępniane również po zakończeniu realizacji niniejszej umowy.

§ 10

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom trzecim podczas lub w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy przez Wykonawcę lub jego pracowników.
2. Odpowiedzialność Wykonawcy dotyczy szkód rzeczywistych w mieniu Zamawiającego lub innych osób, albo osób trzecich, będących normalnymi następstwami naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, z własnej winy bądź z winy pracowników wykonawcy.
3. Wykonawca przyjmuje na siebie odpowiedzialność cywilną z tytułu zdarzeń losowych oraz z tytułu szkód wyrządzonych osobom lub w mieniu osób trzecich, powstałych podczas, w związku lub przy okazji wykonywania przedmiotu umowy i zobowiązuje się do wypłaty odszkodowania z tego tytułu w pełnej wysokości.
4. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę wartością powstałej szkody, a Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów szkody.
5. Wycena szkody nastąpi na podstawie cen obowiązujących w dniu jej powstania, na podstawie protokołu z przeprowadzonego uprzednio postępowania wyjaśniającego, z udziałem przedstawiciela wykonawcy, opisującego przedmiot i zakres strat.
6. Zamawiający zastrzega prawo potrącenia kosztów szkody z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy, na co wykonawca wyraża zgodę.
7. Wypłata odpowiedniego świadczenia odszkodowawczego może nastąpić z ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy, które Wykonawca ma obowiązek posiadać w całym okresie realizacji zamówienia, przy czym, jeżeli wysokość szkody w mieniu Zamawiającego lub innych osób, albo szkody wyrządzonej na osobie trzeciej, przewyższa wartość odszkodowania, otrzymaną z zakładu ubezpieczeń, a szkoda powstała z wyłącznej winy Wykonawcy lub jego pracowników, Wykonawca pokrywa pełną wysokość szkody.

§ 11

1. Stronom przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 2-miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy, w przypadku rażącego niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności gdy Wykonawca, pomimo wezwania Zamawiającego:
 - 2.1) nie przystąpił do realizacji umowy w dniu 03.01.2022 r. lub nie realizuje umowy należycie, w tym w szczególności:
 - a) nie dostarcza posiłków o ustalonych porach,
 - b) dostarcza posiłki niezgodnie z przedstawionym menu lub zapotrzebowaniem Zamawiającego,
 - c) dostarcza posiłki niezgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,
 - d) nie przestrzega przepisów sanitarnych,
 - e) nie przedstawia do akceptacji Zamawiającego 10-dniowych jadłospisów lub nie wywiesza aktualnych jadłospisów na dany dzień
 - 2.2) zawarł umowę z podwykonawcą bez zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie;
 - 2.3) rażąco naruszył istotne postanowienia umowy;
 - 2.4) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku wykonawcy.

3. Odstąpienie od umowy w związku z okolicznościami, określonymi w ust. 2 nastąpi przez pisemne oświadczenie ze skutkiem natychmiastowym od dnia skutecznego doręczenia.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy do dnia 31.12.2022 r., tj. do dnia zakończenia trwania niniejszej umowy.
5. Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym w przypadku powtarzającego się przynajmniej dwukrotnie naruszania przez Wykonawcę tych samych istotnych warunków umowy, a w szczególności opisanych w § 2.
6. Niezależnie od postanowień niniejszej umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy na podstawie przepisów ustawowych.
7. W przypadku odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia przez Zamawiającego na podstawie ust. 1 lub 2 Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie.
8. W przypadku rozwiązania umowy na skutek odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia, Wykonawcy przysługuje wynagrodzeni należne mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 12

1. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.
2. W przypadku nieusunięcia lub nienależytego usunięcia przez Wykonawcę nieprawidłowości, o których mowa w § 7 ust. 2, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,1 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdą stwierdzoną nieprawidłowość.
3. W przypadku braku przedłożenia we wskazanym terminie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w § 2 ust. 9 pkt 5, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdy dzień zwłoki.
4. W przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, z przyczyn leżących po stronie wykonawcy zamawiający nałoży karę w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.
5. Kary umowne płatne są w terminie 14 dni od dnia otrzymania wezwania. Zamawiający zastrzega możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
6. Łączna maksymalna wysokość kar umownych wynosi 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.
7. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
8. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.

§ 13

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w zakresie zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1, w przypadku osiągnięcia pełnej liczby uczestników w okresie realizacji zamówienia, tj. do 30 osób lub zgłoszenia dodatkowych osób do wyżywienia, zgodnie z zapisem § 2 ust. 9 pkt 2, jeżeli łączna wartość zmian nie przekracza% wartości pierwotnej umowy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy, jeżeli konieczność zmiany spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy, a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w zakresie realizacji dodatkowych usług od Wykonawcy, których nie uwzględniono w zamówieniu podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
 - 1) wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

- 2) zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
- 3) zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności usług w ramach zamówienia podstawowego.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zawieszenia wykonania umowy w przypadku zawieszenia działalności dziennych domów, będącego następstwem okoliczności, o obiektywnym charakterze, niezależnym od stron umowy, w szczególności na podstawie decyzji właściwego organu. W takiej sytuacji wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu utraconych korzyści.
5. Zamawiający przewiduje możliwość zawieszenia wykonania umowy w przypadku wystąpienia okoliczności o obiektywnym charakterze, niezależnych od stron umowy, w szczególności:
 - 1) gdy niektóre obowiązki umowne nie mogą zostać zrealizowane,
 - 2) gdy wszystkie obowiązki umowne nie mogą zostać zrealizowane w przypadku czasowego zawieszenia działalności placówki decyzją uprawnionej instytucji.
6. W przypadku, o którym mowa w ust. 5 wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu utraconych korzyści.

§ 14

1. Wszelkie spory mogące powstać w związku z wykonaniem niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny, właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Jeżeli postanowienia niniejszej umowy są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, lub umowa zawierać będzie lukę, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień umowy. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień lub jako wypełnienie luki obowiązywać będzie odpowiednia regulacja, która – jeżeli tylko będzie to prawnie dopuszczalne – w sposób możliwie bliski odpowiadać będzie temu, co Strony ustaliły albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie, pod warunkiem, że jeżeli całość Umowy bez nieważnych albo nieskutecznych postanowień zachowuje rozsądną treść.
4. Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz treść opisu przedmiotu zamówienia zawarta w ogłoszeniu o zamówieniu.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu cywilnego.
6. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1–2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO – informujemy, że:

1) Administrator danych:

Administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie z siedzibą przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie, adres e-mail: dps@dpskoszalin.pl, tel. 94 717 08 90.

2) Inspektor Ochrony Danych:

Inspektorem ochrony danych jest Łukasz Kalman. Kontakt z inspektorem jest realizowany za pośrednictwem adresu mailowego iodo@dpskoszalin.pl oraz poprzez korespondencję na adres Administratora z dopiskiem „Inspektor ochrony danych”.

3) Cele i podstawy przetwarzania

Jako Administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów i udzielonej zgody w celu:

a) **zawarcia i wykonania łączącej nas umowy przez czas trwania umowy i rozliczeń po jej zakończeniu (podstawa prawna: art. 6 ust. 1b RODO),**

b) wykonania ciężących na administratorze danych obowiązków prawnych (podstawa: art. 6 ust. 1c RODO), związanych min. z rozliczeniem finansowym/księgowym umowy oraz koniecznością archiwizacji umów po jej zakończeniu.

4) Okres przetwarzania danych

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż okresy wynikające z przepisów prawa regulujące niezbędne okresy przetwarzania. W przypadku rozliczenia faktury dane osobowe są przetwarzane przez okres do 6 lat, a w przypadku realizacji umowy dane osobowe są przetwarzane przez okres jej obowiązywania i do 10 lat po jej zakończeniu.

5) Odbiorcy danych

Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty upoważnione do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa oraz innym podmiotom uczestniczącym w procesach niezbędnych do realizacji zawartych umów. Dane mogą być powierzone celem przetwarzania przez podmioty wspierające funkcjonowanie Administratora, np. Kancelaria Rady Prawnego, firma serwisująca oprogramowanie i infrastrukturę IT, wyłącznie podstawie stosownej umowy powierzenia przetwarzania. Administrator nie przekazuje danych osobowych przetwarzanych w swoich zbiorach do państw trzecich, ani żadnych organizacji międzynarodowych. Administrator danych prowadzi publicznie dostępny Rejestr umów, więc dane osobowe w zakresie wskazanym prawem mogą zostać upublicznione.

6) Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/Panu:

- a) w każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych; Administrator danych osobowych przestanie przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celach wskazanych w pkt 1, chyba, że w stosunku do tych danych istnieją prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec Pani/Pana interesów, praw i wolności lub dane będą niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,
- b) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,
- c) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych,
- d) prawo do usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania danych, jeśli nie ma innej podstawy prawnej przetwarzania, w tym przetwarzania po wycofaniu udzielonej zgody,

e) prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Urząd Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2).

7) Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych

Podanie danych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania stanowi przepis prawa. Podanie danych ma charakter dobrowolny, jeśli jest niezbędne do zawarcia umowy lub przetwarzania na podstawie udzielonej zgody. Nie podanie danych osobowych skutkuje brakiem możliwości realizacji umowy lub celu wskazanego w treści zgody.

8) Profilowanie i zautomatyzowane podejmowanie decyzji

W procesie przetwarzania danych osobowych Administrator danych osobowych nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, z uwzględnieniem profilowania, w oparciu o dane przekazane do przetwarzania.