

UMOWA NR

zawarta w dniur. w Bornem Sulinowie pomiędzy:

„SM” spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Bornem Sulinowie przy ulicy Szpitalnej 5 wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Koszalinie IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000055105 („Zamawiający”)

- reprezentowanym przez Piotr Misztak- Prezesa Zarządu

a,

.....
.....
.....
.....

w wyniku dokonania wyboru oferty Wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na realizację zamówienia pn. „Przygotowywanie i dostawa posiłków do SM Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością – Centrum Rehabilitacji SM w Bornem Sulinowie” przeprowadzonym w trybie przetargu na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U 2024, poz.1320)

§ 1.

Umowa niniejsza określa warunki przygotowania w oparciu o jadłospis opracowany przez Wykonawcę po uprzednim zaakceptowaniu przez Zamawiającego i dostawę przez Wykonawcę posiłków do Centrum Rehabilitacji SM w Bornem Sulinowie prowadzonego przez „SM” spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie.

Strony zawierają umowę na czas określony od dnia **01 maja 2025 r. do 30 kwietnia 2027r.**

§ 2.

Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone w gotowej postaci zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz zasadami systemu HACCP, w określonej jednostce chorobowej – Stwardnienie Rozsiane, z możliwością stosowania diet indywidualnych tj.: dieta ogólna,

w tym szpitalna (lekkostrawna, wrzodowa, wątrobowa, cukrzycowa) oraz diet specjalnych (lekkostrawna bez nabiału, lekkostrawna bez glutenu, bezglutenowa, bezglutenowa bez nabiału, wegetariańska, wegetariańska bezglutenowa, wegetariańska bez glutenu i nabiału, wegetariańska bez nabiału i ryb, wegańska, bez nabiału) przygotowywanych w oparciu o zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, z uwzględnieniem założeń zdrowej diety.

Zamawiający zamawia u Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć Zamawiającemu codziennie posiłki dla około 38 pacjentów przebywających u Zamawiającego, w tym średnio dziennie 5 -7 diet specjalnych na następujących zasadach:

a) węglowodany o niskim indeksie glikemicznym, które nie powodują szybkiego wzrostu cukru we krwi, a zatem i szybkiego pojawienia się uczucia głodu. Wskazane produkty: pieczywo mieszane z dodatkiem otrąb, ziaren, pieczywo razowe z mąki grubego przemiału, także makarony i kluski z takiej mąki, a także z twardej mąki durum gotowane na półtwardo, ryż naturalny, w przypadku białego- basmati, gruboziarniste kasze, warzywa strączkowe w szczególności: soczewica, ciecierzycyca, soja, fasola.

b) białka o niskiej zawartości tłuszczu zwierzęcych, mięsa drobiowe białe, tłuste ryby morskie, przetwory mleczne w tym jogurty naturalne świeże sery i twarogi bez konserwantów, jaja. Białka roślinne tj. ziemniaki, strączkowe, soja i jej przetwory np. tofu.

c) tłuszcze roślinne otrzymywane z pierwszego tłoczenia na zimno. Szczególnie wskazane są: oliwa z oliwek, z pestek winogron, olej lniany, olej rzepakowy do smażenia. Ze względu na dużą zawartość omega-3 olej rybi. Jadłospis z ograniczeniem tłuszczu, szczególnie pochodzenia zwierzęcego.

d) witaminy i mikroelementy szczególnie zawarte w świeżych owocach i warzywach.

e) ograniczenia w diecie: tłuszcze utwardzone zawarte w margarynach i gotowych słodyczach, produkty wysoko przetworzone tj.: biała mąka, cukier, wszelkiego rodzaju polepszacze smaku, tj.: vegeta, kostki rosółowe itp., produkty silnie wędzone i konserwowane w puszkach, mleko pełnotłuste.

1) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:

a) ŚNIADANIE powinno się codziennie składać z następujących elementów:

- Pieczywo: urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100g/osoba, poza czwartą sobotą pobytu (sobotą wyjazdową) w której powinno być dostarczone pieczywo tj.: bułki (razowa/graham) w ilości 1 sztuki oraz chleb w ilości 50 g na osobę.
- Masło: w ilości 20g/osobę.

- Produkty mleczne: zupy mleczne, półtłuste kefiry, jogurty lub maślanki/kefiry z miksowanymi owocami, koktajl owocowy, maślanki z dodatkiem musli, płatków owsianych, budyń, dostarczanych minimum 5 razy w tygodniu
- Wędliny wysokogatunkowe: z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM lub pasta z ryby minimum 30 g na osobę, 4x w tygodniu
- Pasty: twarogowe lub jajeczne, pasztety warzywne, drobiowe, sery żółte twarde do 25 % tłuszczu w suchej masie w ilości minimum 30-40 g na osobę min 2-3 razy na tydzień.
- Warzywa świeże: rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę z zachowaniem różnorodności, min. 2 rodzaje.
- Świeże owoce: owoc najlepiej w całości np. jabłko, gruszka, pomarańcza, banan, itp., owoc duży np. grejpfrut, ananas itp. może być podany w kawałkach lub owoce mniejsze w kiściach, gronach, pojedyncze np. winogrono, porzeczka, truskawka, czereśnia, wiśnia. Owoce nie mogą być podane w ilości mniejszej niż 120 gramów na osobę. Owoce świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowy powinien być podawany jeden raz dziennie do śniadania, z uwzględnieniem różnorodności – minimum 3 rodzaje tygodniowo.
- Jaja 2 razy na tydzień.
- Herbata: owocowa lub: ziołowa, czarna z cytryną, woda mineralna, podawane w ilości 250 ml/osobę.
- Kawa zbożowa: z mlekiem w ilości 250 ml/osobę dostarczane minimum 5 razy w tygodniu.

Dodatkowo:

- jajecznica 1-2 razy w tygodniu w ilości 100 gramów na osobę oraz kiełbasa serwowana na gorąco na przykład typu „Frankfurterka” lub innego rodzaju podobnej jakości 1-2 razy w tygodniu w ilości 100 gramów na osobę.
- Zupa mleczna 1-2 x tydzień

Przykład:

Poniedziałek- maślanka/ kefir z miksowanymi owocami (250 ml), chleb 100g, masło 20g, ser żółty 40g, polędwica sopocka 30g, papryka świeża 30g, pomidor 30g, banan 1szt., herbata czarna z cytryną 250ml.

Niedziela –jogurt naturalny ze zbożami 1szt. (150g), chleb 100g, masło 20g, pasta jajeczna 40g, kiełbasa krakowska 30g, ogórek świeży 25g, pomidor 30g, szczypiorek 5g, frankfurterka 100g, ketchup 10g, musztarda 10g, herbata owocowa z cytryną 250ml.), kakao.

- Suchy prowiant w ilości ok. 20 sztuk (zgodnie z wcześniejszą informacją) 1 raz na pobyt (sobota wyjazdowa pacjentów),

Przykład: bułka grahamka 1 szt., wędlina 40g, masło 20g, ser żółty 20 g, warzywa (papryka, sałata) 60g, banan 1 szt., woda niegazowana 500 ml.

b) OBIAD powinien codziennie składać się z następujących elementów:

- Zupy niezabielane: w ilości 400 ml na osobę z dużą ilością warzyw, z uwzględnieniem zupy krem jeden raz w tygodniu (np. dyniowa, marchewkowa)
- 2 dodatki: ziemniaki, kasze, ryż basmati, ciemny, makaron razowy, soczewica, soja, ciecierzycza. Ziemniaki powinny być wysokiej jakości, świeżo ugotowane, gorące, o swoistym smaku i zapachu, sypkie i niekleiste. Miąższ ziemniaka o jednolitej masie i czystej barwie. Codziennie 2 rodzaje w ilości 120 gramów na osobę (np. ziemniaki i soczewica).
- Dodatek białkowy: dania z mięs chudych, drobiowych, wieprzowina maks. dwa razy w tygodniu minimum 80 gramów na osobę, ryby bez ości 2 razy w tygodniu, z wykluczeniem pangii w ilości 90 gramów na osobę.
Dania wegetariańskie: kotlety warzywne (sojowe, kalafiorowe, fasolowe), omlety, naleśniki ze szpinakiem, risotto, i inne.
- Sos: dostosowany do diety (np. bezglutenowy).
- 2 surówki: wielowarzywne w postaci surowej lub lekko obgotowanej w ilości po 120 gramów jedna (wykluczających się wzajemnie pod względem rodzaju składnika i sposobu przygotowania), bez dodatku cukru i kwasu cytrynowego.
- Do picia: woda przegotowana lub niegazowana z owocami tj. cytryna, pomarańcza, mięta, arbuz lub inne,

Przykład:

Poniedziałek-zupa pomidorowa z makaronem 400ml, ziemniaki z koperkiem 120g, kasza jaglana 120g, ryba w cieście 90g, sos 50, surówka z kapusty kiszzonej z olejem 120g, surówka z marchewki z jogurtem naturalnym 120g, woda z cytryną 300ml.

Niedziela: rosół z ryżem 400ml, ziemniaki 120g, soczewica 120g, kotlet schabowy z pieczarką 90, sos 50, sałata z kefirem 120g, surówka szwedzka 120g, woda z mięta i pomarańczą 300ml, galaretka z owocami (banan, truskawka) 250ml.

Dania powinny być przygotowane w postaci duszonej, gotowanej lub pieczonej. Do poprawy smaku stosować zioła i przyprawy korzenne z wykluczeniem przypraw z zawartością glutaminianu sodu.

Możliwość zamiany obiadu na grilla w okresie wakacji.

C) KOLACJA powinna codziennie składać się z następujących elementów:

- Pieczywo: urozmaicone tj. pszenne, razowe, żytnie, mieszane w ilości 100 g/osoba.
- Masło: w ilości 20g /osobę.
- Wędliny: wysokogatunkowe z zawartością mięsa w 100 g produktu w ilości powyżej 88%, parówki w ilości powyżej 80%, z wykluczeniem MOM lub pasztety pieczone/drobiowe wysokiej jakości (min. 30g/osobę), 3-4 x w tygodniu
- Pasty: rybne, z czerwonej soczewicy, z sera żółtego, jajeczne, z ciecierzycy i inne, ser żółty, twaróg w ilości min. 30-40g/osobę, min 2-3 razy na tydzień;
- Warzywa: świeże, rodzaj w zależności od sezonowości najlepiej krajowe, z zachowaniem różnorodności podawane w porcji nie mniejszej niż 60 gram na osobę min. 2 rodzaje.
- Dodatek na ciepło lub zimno: lecho, gulaszowa, racuchy z jabłkiem, naleśniki, pierogi,sałatki różne np. jarzynowa, z serka tofu, soczewicą, ciecierzycą, brokułowa, makaronowa, ryżowa z warzywami, grecka w ilości min. 100g/osobę.
- Do picia: herbaty owocowe lub ziołowe, czarna z cytryną w ilości 250 ml/osoba.

Przykład:

Poniedziałek- pieczywo 100g, masło 20g, pasta z fasoli 40g, baleron drobiowy 30g, ogórek świeży 30, papryka świeża 30, gulaszowa 300ml, herbata z cytryną 250ml.

Niedziela: pieczywo 100g, masło 20g, pasta twarogowa 40g, polędwica z indyka 30g, pomidor 30g, ogórek kwaszony 30g, sałatka grecka 150g, herbata owocowa z cytryną 250 ml. Przynajmniej trzy razy w tygodniu powinny być podawane na kolację dania ciepłe, dostarczane 20 minut przed godziną wydania.

2) Pozostałe zalecenia:

- a) Przygotowywanie deseru do obiadu w ilości minimum 100g/osoba w drugą, trzecią i czwartą niedzielę pobytu w postaci np.: galaretki z owocami, pasty owocowej wg dr Budwig, smoothie, ciasta domowe bez konserwantów itp.
- b) Tradycyjne, urozmaicone, świąteczne posiłki w okresie Świąt Bożego Narodzenia: (Wigilia, pierwszy i drugi dzień Świąt), Sylwestera, Nowego Roku, 6 stycznia, Wielkanocy (sobota, niedziela, poniedziałek).
- Zapewnienie trzech rodzajów ciasta- stosownie do rodzaju Świąt w ilości nie mniejszej niż 150g/1 rodzaj/1 osobę na dzień

- zapewnienie trzech rodzajów owoców w ilości nie mniejszej niż 120g/osobę
- zapewnienie w tym okresie kawy i herbaty, mleka

Zamawiający zastrzega sobie opracowanie każdorazowo jadłospisu dotyczącego ww. Świąt

- c) Mleko w kartonie, 3,2% zawartości tłuszczu, dostarczane w ilości 7 litrów tygodniowo (dostawa w poniedziałek ze śniadaniem)
- d) W okresie od 1 grudnia do 31 marca zapewnienie mleka w kartonie 3,2% zawartości tłuszczu w ilości 24 litry 1x tydzień (sobota)
- e) Cukier w ilości 5 kg na tydzień (dostawa poniedziałek ze śniadaniem)
- f) Dżem - 40-100 % owoców w produkcji - w ilości 4 kg tygodniowo (słoik max. 600g),(dostawa w poniedziałek ze śniadaniem)
- g) Sól i pieprz (w okresie pandemii w opakowaniach jednorazowego użytku) – w zależności od zapotrzebowania
- h) Zaopatrzenie w słomki wąskie i szerokie, opakowania do suchych prowiantów oraz do rozłożenia dżemu w zależności od zapotrzebowania

3) Dostawa posiłków:

- a) Całodzienne wyżywienie stanowią 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja dla ok **38 osób dziennie, w tym średnio 5- 7 dziennie diet specjalnych co stanowi 27740 osobodni żywieniowych w roku 2025/2027**
- b) Wymagana kaloryczność dzienna posiłków stanowi od 2000 do 3000 kcal. Wyjątki stanowią dania świąteczne.
- c) Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis tygodniowy (dotyczy także diet), sporządzony z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności produktów zgodnie z zachowaniem zasad diety, opracowany przez Wykonującego po uprzednim zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Potrawy nie mogą się powtarzać w jadłospisie w ciągu dekady.
- d) Posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczane minimum 20-40 minut przed wydaniem zgodnie z następującymi godzinami:
śniadanie godz. 8.00, w niedzielę i święta o godz. 9.00;
obiad – godz.14.00 (w czasie trwania zagrożenia epidemicznego możliwość podziału na grupy, np: godzina 13:30, godzina 14:00)
kolacja - godz. 18.00.

Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania posiłków 2x dziennie. Wówczas transport kolacji odbywa się wraz z obiadem.

- e) W sytuacjach szczególnych zamawiający ma możliwość zmiany godzin posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem oraz dokonywania zmian dotyczących ilości zamawianych posiłków (możliwość korekty ilości posiłków w tym samym dniu do 5 porcji) oraz zmian diet z dwudniowym wyprzedzeniem. Korekta może być dokonywana w przypadku śniadania i kolacji nie później niż godzinę, natomiast obiad nie później niż dwie godziny przed planowym posiłkiem.
- f) Dostarczanie potraw powinno się odbywać przy zachowaniu odpowiedniej jakości i temperatury:
- **gorące zupy- plus 75 st. C,**
 - **gorące drugie dania, inne potrawy „na ciepło” - plus 63 st. C,**
 - **gorące i dobrej jakości ziemniaki, ugotowane bezpośrednio przed obiadem**
 - **potrawy serwowane „na zimno”- plus 4 st. C**

4) Obowiązki stron:

- a) Wykonawca zobowiązuje się do:
- dokładnego określania porcji przypadającej na jedną osobę (np. wątróbka, placki, naleśniki, pierogi itp. - 2 czy 3 sztuki),
 - przygotowanie porcji na półmiskach dla kilku osób (śniadania, kolacje) z zachowaniem zasad estetyki podawania potraw
 - w czasie trwania pandemii przygotowywania porcji na talerzach dla każdej z osób, z zachowaniem zasad estetyki podania potraw,
 - opisanie dostarczonych porcji zgodnie z rodzajem zamówionych diet, dostarczanie diet na pojedynczych talerzach
 - dostarczanie potraw w naczyniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymywanie temperatury posiłków.
 - odbierania resztek pokarmowych 1 x dziennie
- b) W przypadku dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych, wykonawca zobowiązuje się do zebrania i utylizowania we własnym zakresie zużytych naczyń wraz z resztkami jedzenia po każdym posiłku. Wszystkie opakowania (w tym zbiorcze) winny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty, pozytywne opinie itp.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych z poszczególnych posiłków.

- d) Przygotowane i dostarczanie posiłków odbędzie się z zachowaniem wyjątkowej staranności i na wyłączny koszt Wykonawcy. Osoby, które będą przygotowywały i dystrybuowały posiłki muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia.
- e) Wykonawca zobowiązany jest do codziennej dostawy 2 testowych porcji każdego z posiłków poza zapotrzebowaniem, niepodlegających rozliczeniu finansowemu.
- f) Wykonawca zobowiązuje się zorganizowania spotkania pacjentów z kucharzem przygotowującym posiłki z częstotliwością 1 raz podczas pobytu (drugi tydzień pobytu)
- g) Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia wykwalifikowanego dietetyka odpowiedzialnego za:
- opracowywanie jadłospisów jednodniowych zgodnie z szczególnymi zaleceniami zawartymi w niniejszej umowie oraz wyszczególnieniem w jadłospisach substancji alergizujących
 - kontrolę dostarczanych posiłków w zakresie jakości, ilości i rodzajów diet,
 - nadzór merytoryczny nad produkcją wytworzonych posiłków w miejscu ich przygotowania, w szczególności pod kątem indywidualnych diet,
 - współpracę i sprawowanie nadzoru nad pozostałymi warunkami zawartej umowy.
- Wykonawca wyraża zgodę na powyższe.
- h) Wykonawca jest obowiązany wykonywać, poza określonymi w ust. a), również wszelkie inne czynności konieczne do starannego, rzetelnego oraz zgodnego z niniejszą umową i przepisami obowiązującego prawa wykonania zobowiązania określonego w niniejszej umowie.
- i) Ilość pacjentów będzie określana przez Zamawiającego z wyprzedzeniem umożliwiającym terminowe przygotowanie i dostarczenie posiłków przez Wykonawcę.
- j) Codzienny odbiór posiłków dokonywany będzie protokolarnie. Opracowanie wzoru protokołu odbioru leży po stronie Zamawiającego - załącznik SWZ nr 5.
- k) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków Wykonawca dostarczy właściwe w trybie pilnym.
- l) Mycie brudnych termosów oraz innych naczyń transportowych służących do przewozu posiłków jest realizowane przez Wykonawcę i odbywa się poza Zamawiającym.
- ł) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych i przestrzegania przez Wykonawcę zleconych dziennych racji pokarmowych, jakości oraz walorów smakowych.

- m) Transport dostawczy i opakowania do przewożenia posiłków muszą być dostosowane do aktualnie obowiązujących wymogów sanitarnych przy przewozie środków spożywczych.
- n) Zamawiający uprawniony jest do kontroli:
- miejsca przygotowywania i dystrybucji posiłków
 - sposobu przechowywania i jakości surowców używanych do wytworzenia posiłków
 - stanu technicznego i sanitarnego środka transportu oraz pojemników i termosów używanych do transportu posiłków.

§ 3.

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za przygotowane i dostarczone posiłki, według odpowiednich stawek:

a) dieta ogólna:

- śniadanie w kwocie zł (słownie:) + obowiązująca stawka podatku VAT.
- obiad w kwocie zł (słownie: c.....) + obowiązująca stawka podatku VAT.
- kolacja w kwociezł (słownie:) + obowiązująca stawka podatku VAT.

b) dieta specjalna :

- śniadanie w kwocie zł (słownie:) + obowiązująca stawka podatku VAT.
- obiad w kwocie zł (słownie:) + obowiązująca stawka podatku VAT.
- kolacja w kwociezł (słownie:) + obowiązująca stawka podatku VAT.

Zapłata nastąpi w rozliczeniu miesięcznym po potwierdzeniu ilości przez zamawiającego i będzie obejmować wszystkie posiłki przygotowane i dostarczone zgodnie z umową w danym miesiącu.

2. Podstawą zapłaty jest faktura VAT wystawiona w terminie do dnia.... miesiąca następującego po miesiącu rozliczeniowym.
3. Do faktury VAT dostarczony będzie załącznik z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków.
4. Strony akceptują wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106 n ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2024r., poz. 361 ze zm.). Faktury elektroniczne będą Zamawiającemu wysyłane na adres biuro@centrumsm.pl. Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o każdorazowej zmianie ww. adresu mailowego.

5. Zapłata nastąpi w terminie.....dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu przez Wykonawcę prawidłowo wystawionych faktury z załącznikiem, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze VAT.
6. Wykonawca nie może bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności, przenieść na osobę trzecią jakiegokolwiek wierzycelności wynikającej z umowy.

§ 4.

1. **Kary umowne:**

- a. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego każdorazowo kary umownej w wysokości 1000 zł za niewłaściwe wykonywanie umowy:
 - zbyt mała liczba porcji – pomimo wezwania do dowiezienia brakujących porcji
 - zbyt niska gramatura porcji
 - niezgodność dostawy z zamówieniem
 - nieprawidłowa temperatura dostarczanych posiłków
 - opóźnienie dowozu posiłków (uniemożliwiające wydanie posiłków o ustalonej godzinie
 - złe cechy organoleptyczne (np. potrawy za słone, za kwaśne, niedogotowane, rozgotowane, obite owoce, itp...)
 - ciało obce w pożywieniu lub pojemniku
 - brudne pojemniki, kosze na pieczywo, termos
 - niedowiezienie w terminie suchych produktów

Kary naliczane będą na podstawie odstępstw od wymagań uwidoczonych w protokole Kontroli Dostaw.

- b. W przypadku spóźnień dostawy posiłków powyżej 15 minut wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o 20% za dostarczoną ze spóźnieniem usługę
- c. W przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca zostanie Wykonawcy naliczona kara w wysokości 20% wartości przedmiotu umowy obliczonej za cały okres, na jaki zostaje zawarta, przy założeniu, że do końca umowy byłyby przygotowywane trzy posiłki dziennie dla 38 osób.
- d. W przypadku rażącego naruszenia niniejszej umowy przez Wykonawcę lub innego powtarzającego się naruszenia umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia i bez wzywania Wykonawcy do zaniechania naruszeń. Wykonawca zostanie wówczas obciążony karą w wysokości 100 000 PLN.

- e. Zamawiający może żądać od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej.
- f. Jeżeli na zamawiającego zostanie nałożona kara przez uprawniony organ spowodowana przyczynami leżącymi po stronie lub zawinionymi przez Wykonawcę to Zamawiający potrąci kwotę kary z wynagrodzenia Wykonawcy lub z zabezpieczenia. Wykonawca wyraża zgodę na takie potrącenie.
- g. Kary umowne z tytułu nienależytego wykonania przedmiotu umowy podlegają potrąceniu z kwoty wynikającej z przedstawionej do zapłaty faktury VAT za miesiąc którego dotyczy.
- h. Maksymalną wysokość umownych kar stanowi kwota równoważności kwoty wynagrodzenia Wykonawcy za cały okres umowy.
- i. Każde niewykonanie lub niewłaściwe wykonanie przedmiotu umowy zostanie zgłoszone przez zamawiającego w formie mailowej, skierowane do Wykonawcy w dniu dostawy, a w przypadku niezgodności wynikających z posiłków dostarczanych na kolację do godziny 12:00 dnia następnego.

§ 5.

1. Strony postanawiają, że oprócz przypadków odstąpienia od umowy określonych w umowie oraz przepisach obowiązującego prawa, Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:

- a) w razie ogłoszenia upadłości Wykonawcy;
- b) w razie likwidacji Wykonawcy;
- c) w razie przerwania przez Wykonawcę realizacji dostaw na okres dłuższy niż 2 dni;
- d) w razie zaistnienia innych okoliczności uzasadniających wątpliwość wykonania przez Wykonawcę umowy zgodnie z jej postanowieniami.

Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej w terminie 30 dni od momentu powzięcia przez Zamawiającego informacji stanowiącej jedną z przesłanek odstąpienia, o których mowa powyżej w ust. 1 pkt a-d.

2. Wykonawca, zgodnie z wymaganiami SWZ, przed zawarciem umowy zobowiązany jest do zawarcia umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej dotyczącej działalności objętej przedmiotem umowy („Ubezpieczenie OC”) na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż wymagana w treści SWZ.

3. Jeżeli Wykonawca nie wykona obowiązku, o którym, mowa w ust. 3, Zamawiający wedle swojego wyboru może odstąpić od umowy albo ubezpieczyć Wykonawcę na jego koszt, przy czym koszty poniesione na ubezpieczenie Wykonawcy Zamawiający potrąci z wynagrodzenia.

4. W przypadku czasowego zaprzestania działalności przez Zamawiającego, spowodowanego decyzją władz administracyjnych, w szczególności w związku ze stanem pandemii lub innych powszechnych zagrożeń, wykonywanie niniejszej umowy może zostać zawieszona na czas

określony przez oświadczenie Zamawiającego. Jeśli strony wspólnie nie ustalą inaczej, okres obowiązywania umowy przedłuży się o czas zawieszenia jej wykonania.

§ 6.

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz postanowienia oferty złożonej przez Wykonawcę i specyfikacji warunków zamówienia w przeprowadzonym przetargu.

2. Zmiana umowy pod rygorem nieważności wymaga zachowania formy pisemnej.

§ 7.

Umowa została sporządzona w dwóch egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA