UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

zawarta w dniu …………... pomiędzy:

**Fundacją Śląskie Hospicjum dla Dzieci** **Świetlikowo** z siedzibą w Tychach (43-100),   
ul. Jaroszowicka 113, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000324984, NIP 638-176-02-76, REGON 241164284, reprezentowaną przez:

1. Natasza Godlewska – Prezes Zarządu,
2. Bernadeta Weidemann – Nimptsch – Wiceprezes Zarządu

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

a

**…………………………….** prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą ……………………………, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, KRS, NIP: …………. REGON: ……………..

zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

zwani dalej łącznie „**Stronami**”, każdy zaś z osobna „**Stroną**”.

Strony niniejszym zawierają umowę na świadczenie usług cateringowych dla pacjentów Zamawiającego (dalej: „**Umowa**”) o następującej treści:

**§ 1**

**Przedmiot Umowy**

1. Przedmiotem Umowy jest odpłatne świadczenie przez Wykonawcę przez 5 (pięć) dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo uznanych za wolne od pracy) usług cateringowych w zakresie kompleksowego przygotowywania i dostarczania posiłków obiadowych dla pacjentów Zamawiającego w Centrum Opieki Dziennej (ul. Jaroszowicka 113, 43-100 Tychy)   
   w opakowaniach jednorazowych
2. Procedura dystrybucji posiłków dla pacjentów w Centrum Opieki Dziennej jest wykonywana przez pracowników Zamawiającego.
3. Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie i dostarczenie następujących posiłków:
4. zupy warzywne z mięsem do PEGa,
5. obiady jednodaniowe,
6. obiady dwudaniowe (z zupą)
7. desery i owoce (na specjalne zamówienie).
8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki we wszystkie dni tygodnia wskazane w § 1 ust. 1 Umowy, raz dziennie, w godz. 12.00 - 13.00.

**§ 2**

**Sposób realizacji usługi**

1. Usługi powinny być świadczone z uwzględnieniem wszelkich norm i parametrów obowiązujących dla jednostek służby zdrowia (wymogi sanitarne i zagrożenia epidemiologiczne), a dostarczane posiłki winny spełniać wszelkie wymagania, normy i parametry.
2. Wykonawca zapewni wykonywanie zamówienia przy udziale osób posiadających odpowiednie uprawnienia i doświadczenie zawodowe.
3. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przy realizacji zamówienia obowiązujących przepisów, m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty produkcji i transportu posiłków.
5. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczonych posiłków, w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach, przez okres 72 godzin od upływu dnia dostawy. Pobór i przechowywanie próbek będzie następował zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
6. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, bez użycia produktów instant oraz produktów gotowych (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, itd.).
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do wskazanej placówki zgodnie z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego.
8. Zamawiający do godz. 15.00 w piątek poprzedzający każdy tydzień świadczenia usług (lub w dniu wcześniejszym, jeżeli piątek będzie dniem wolnym od pracy) przedstawi Wykonawcy szczegółowe zamówienie na posiłki w następnym tygodniu, na podstawie wykazu stanowiącego **Załącznik Nr 1 do Umowy**. Zamówienie posiłków będzie przekazywane przez Zamawiającego do osoby wskazanej przez Wykonawcę drogą e-mailową lub telefoniczną. Strony dopuszczają niewielkie zmiany zamówienia dokonywane przez Zamawiającego w tygodniu realizacji zamówienia, w szczególności rezygnację przez Zamawiającego z części posiłków lub zwiększenie zamówienia o nie więcej niż 10% zamówionych posiłków (według kryterium ceny).
9. Transport posiłków, w opakowaniach jednorazowych do placówek Zamawiającego, powinien być zgodny z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. W szczególności pojazd przeznaczony do transportu posiłków winien posiadać dokument potwierdzający dopuszczenie przez Inspekcję Sanitarną do transportu żywności oraz raporty mycia i dezynfekcji.
10. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przygotowane posiłki w specjalistycznych, szczelnych opakowaniach jednorazowych, posiadających atest, transportowanych w zbiorczych pojemnikach termoizolacyjnych, bez uszkodzeń mechanicznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego oraz zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury. Opakowania jednorazowe muszą spełniać wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z zastrzeżeniem Zamawiającego odmowy ich przyjęcia, w przypadku jakichkolwiek naruszeń i niezgodności.
11. Wykonawca zobowiązuje się odbierać brudne opakowania zbiorcze. Odbiór termosów oraz pojemników termoizolacyjnych będzie następował przy dostarczeniu obiadu w dniu następnym.

**§ 3**

**Wymagania dotyczące norm dostarczonej żywności**

1. Dostarczany przez Wykonawcę posiłek musi zapewniać pacjentowi odpowiednią ilość energii i wartości podstawowych składników odżywczych.
2. Temperatura dostarczonych potraw:
3. zupy 75 °C,
4. drugie danie 63 °C,
5. dania zimne typu sałatki, surówki – optymalnie 4°C, max. 7°C.

**§ 4**

**Kontrola realizacji Umowy**

* 1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego wykonywanej usługi oraz jakość oferowanych posiłków, tj. odpowiednią gramaturę, wartość energetyczną, ich właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczną, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.
  2. Wykonawca zobowiązuje się, przed rozpoczęciem świadczenia usługi, doręczyć kserokopię decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że pomieszczenia zakładu produkcyjnego spełniają wymogi przewidziane do świadczenia objętych Umową usług.
  3. Osoby dostarczające posiłki muszą być zaopatrzone w czystą odzież ochronną i posiadać aktualne badania lekarskie.
  4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli bazy lokalowej, warunków i procesów przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji (2 razy w roku), jak również prawo badania temperatury dostarczanych posiłków, kontroli środka transportu posiłków oraz pozostałych warunków dostawy. Wykonawca ma prawo uczestnictwa przy kontroli oraz zgłaszania uzasadnionych uwag do jej wyników zawartych w protokole kontroli.
  5. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli uprawnionych organów, np. Inspekcji Sanitarnej, w tym za zapłatę ewentualnie nałożonych mandatów oraz kar związanych ze świadczonymi przez Wykonawcę usługami, odpowiada Wykonawca.
  6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia wykonywania całości lub części zamówienia osobom trzecim, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
  7. Wykonawca jest zobowiązany przekazywać Zamawiającemu kserokopie protokołów z kontroli przeprowadzanych przez Inspekcję Sanitarną.
  8. W przypadku wystąpienia zatruć pokarmowych i biegunek u pacjentów Zamawiającego lub innych rażących uchybień w świadczeniu usługi przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia jakości usługi w miejscu jej wykonywania, w każdym czasie i bez zapowiedzi.
  9. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność wobec Zamawiającego oraz osób trzecich w przypadku zatrucia pokarmowego powstałego w wyniku świadczonej przez Wykonawcę usługi.
  10. Reklamacje dotyczące jakości i ilości porcji będą zgłaszane Wykonawcy na bieżąco, telefonicznie mailowo lub w formie pisemnej.
  11. W przypadku uzasadnionej reklamacji, dotyczącej posiłków przygotowanych niezgodnie z wymogami, Wykonawca jest zobowiązany do jej uwzględnienia w terminie do 3 (trzech) dni roboczych. W przypadku dostarczenia posiłków niezgodnych z ustalonym jadłospisem, w nieodpowiedniej temperaturze lub wymieszanych i ze zmienioną konsystencją na skutek transportu, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej ich wymiany, nie później niż w ciągu 60 minut od zgłoszenia reklamacji.
  12. W sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie umożliwić Zamawiającemu zbadanie przechowywanych próbek żywności, pobranie wymazów i udostępnienie wyników badań próbek.
  13. Wykonawca zostanie obciążony kosztami wykonania wszelkich badań, w przypadku poniesienia szkody przez pacjentów Zamawiającego, wskutek przygotowania i dostarczenia posiłków niezgodnie z przepisami i bez zachowania należytej staranności.

**§ 5**

**Termin obowiązywania Umowy**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony do dnia 31 grudnia 2022 roku.
2. Umowa wchodzi w życie w dniu podpisania przez Strony, a Wykonawca jest zobowiązany przystąpić do jej realizacji od następnego dnia roboczego.

**§ 6**

**Wynagrodzenie**

1. Zapłata wynagrodzenia za wykonanie usługi odbywać się będzie miesięcznie na podstawie faktury VAT wystawianej przez Wykonawcę po zakończeniu każdego miesiąca świadczenia usługi. Do faktury zostanie każdorazowo dołączone zestawienie ilości i rodzaju dostarczonych posiłków w danym miesiącu, z wyszczególnieniem ich cen jednostkowych, zgodnie z wykazem stanowiącym **Załącznik Nr 1 do Umowy**.
2. Zamawiający będzie dokonywać płatności przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w treści prawidłowo wystawionej faktury, w terminie 14 (czternastu) dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
3. Cena jednostkowa za każdy posiłek została określona w wykazie wykazem stanowiącym **Załącznik Nr 1 do Umowy**.
4. Zapłatę wynagrodzenia ustala się jako iloczyn cen jednostkowych określonych zgodnie z ust. 3 oraz ilości dostarczonych posiłków.
5. Ceny posiłków podane w **Załączniku Nr 1 do Umowy** są cenami brutto.
6. Cena określona zgodnie z ust. 3 powyżej, obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem Umowy, w szczególności koszty przygotowania posiłków, dostawy, naczyń i sztućców jednorazowych umożliwiających podanie i spożycie posiłku przez pacjentów oraz odbioru i utylizacji zużytych akcesoriów jednorazowych.

**§ 7**

**Rozwiązanie Umowy i kary umowne**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania Umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:
2. niewykonania bądź nienależytego wykonania przedmiotu Umowy przez Wykonawcę,
3. utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do wykonania przedmiotu Umowy,
4. przerwy w realizacji przez Wykonawcę zobowiązań wynikających z Umowy przekraczającej 3 (trzy) dni robocze,
5. 3 (trzech) przerw w realizacji przez Wykonawcę zobowiązań wynikających z Umowy, niezależnie od długości każdej przerwy.
6. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Zamawiającego następujących kar umownych:
7. za każdy rozpoczęty kwadrans opóźnienia w realizacji dostawy posiłków - w wysokości 5 % wartości brutto zamówienia, którego dostawa została opóźniona,
8. niezależnie od powyższego, w przypadku stwierdzenia niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto usług świadczonych w okresie rozliczeniowym poprzedzającym miesiąc, w którym nastąpiło naruszenie, z tytułu każdego naruszenia.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości faktycznie poniesionej szkody.
10. Kary umowne, o których mowa w ust. 2, Zamawiający może potrącić z faktur wystawionych przez Wykonawcę.

**§ 8**

**Postanowienia końcowe**

1. Zmiana postanowień Umowy może nastąpić za zgodą Stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Wszelkie spory powstałe w związku z wykonaniem Umowy, Strony poddają rozstrzygnięciu sądowi właściwemu miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się odpowiednio powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**