

Projektowane postanowienia umowy

Cz I

Umowa nr

zawarta w dniu..... w Szczecinie pomiędzy:

Skarbem Państwa –Komendantem Wojewódzkim Policji w Szczecinie, przy ul. Małopolskiej 47

NIP: 851 030 96 92, REGON 810903040

reprezentowanym przez:

dr Marka Jasztala - Zastępcę Komendanta Wojewódzkiego Policji w Szczecinie,

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....

NIP:....., REGON.....

reprezentowaną przez

.....

zwanym dalej **Wykonawcą****§ 1****Podstawa Prawna**

Umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzenia przez Zamawiającego, postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm).

§ 2**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia funkcjonariuszy skierowanych do ochrony porządku i bezpieczeństwa publicznego, podczas Pol'and'Rock Festival 2024, który odbędzie się na terenie Gminy Czaplinek w dniach 1-3 sierpnia 2024 r. na warunkach określonych w umowie i ofercie Wykonawcy, stanowiącej integralną część umowy.

2. Przygotowanie, dostarczenie i podanie dla 250 funkcjonariuszy trzech posiłków dziennie w Szkole Podstawowej w Czaplinku przy ul. Wałęckiej 49 w terminie od 29 lipca do 5 sierpnia 2024

3. Posiłki będą przygotowywane w obiekcie
przy ul. i dowożone pojazdem (marka pojazdu i numer rejestracyjny).....

4. Dzienna norma żywieniowa (wsad do kotła) obowiązująca w resorcie spraw wewnętrznych i administracji wyliczona na podstawie tzw. normy szkolnej „SZ” wynoszącej 25 zł i powiększona o 5 zł, zgodnie z rozporządzeniem MSWiA z dnia 28 września 2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (DZ.U. 2020 r. poz. 1674 oraz z 2023 r. poz. 306).

5. Struktura posiłków:

a) śniadanie – jadłospis może uwzględniać np. pieczywo mieszane, pszenne, żytnie, razowe (chleb, bułki), masło, wyroby wędliniarskie (zróżnicowane – wieprzowe, drobiowe), produkty mleczne w tym:

musli lub płatki z mlekiem, masło, jogurty, jajka, sery: żółte, białe, wędzone, topione, parówki lub kiełbaski, dżemy, warzywa surowe: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypior, sałaty, pasty rybne, mięsne, jajeczne, dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

b) obiady muszą składać się z dwóch dań tj. zupa, drugie danie i deseru. Jadłospis może uwzględniać minimum trzy obiady mięsne w ramach tzw. drugiego dania z uwzględnieniem mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego jeden obiad z rybą, jeden obiad bezmięsny w postaci: pierogów, naleśników, makaronów itp. Do obiadu oprócz ziemniaków, ryżu, kasz, dodatkiem muszą być gotowane warzywa lub surówka.

Deser np. owoc (jabłko), drożdżówka lub batonik.

c) kolacja – jadłospis musi uwzględniać dania ciepłe, sałatki, pieczywo mieszane pszenne, żytnie, razowe (chleb, bułki), masło, wyroby wędliniarskie (zróżnicowane – wieprzowe, drobiowe), masło, sery: żółte, białe, wędzone, topione, jogurty, parówki lub kiełbaski, dżemy, warzywa surowe: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypior, sałaty, pasty rybne, mięsne, jajeczne, dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia podczas podawania posiłków napojów do śniadania i kolacji np. kawa, herbata, do obiadu – soki i woda.

Posiłki mają być urozmaicone, smaczne i zdrowe, przygotowane ze świeżych produktów spożywczych, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji z zachowaniem wymogów sanitarno – higienicznych i zasadami racjonalnego żywienia oraz o odpowiedniej wartości energetycznej. Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej powinna zawierać nie mniej niż 3200 kcal.

6. Posiłki w zależności od czasu służby mają być dowożone i wydawane w godzinach: 6.00-21.00.

a) śniadanie 6.00-9.00,

b) obiad 13.00-16.30,

c) kolacja 18.00-21.00.

7. W zależności od potrzeb Zamawiającego i względów organizacyjnych może zaistnieć konieczność przygotowania i wydania na wynos suchego prowiantu (za śniadanie, kolację lub posiłku obiadowego). Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe, sztucze jednorazowe i opakowania termiczne do posiłków na wynos.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę z chwilą składania zapotrzebowania dziennego.

8. Suchy prowiant należy przygotować z produktów trwałych, które nie psują się szybko i nie stwarzają zagrożenia zatrucia pokarmowego i zapakować w woreczek foliowy przeznaczony do żywności.

9. Posiłek obiadowy na wynos należy odpowiednio zapakować w pojemniki termiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością lub pojemniki zgrzane od góry folią termiczną, następnie pojemniki mają być zapakowane w torby foliowe lub skrzynki żywnościowe.

10. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:

a) śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej,

b) obiad – 50% wartości dziennej normy żywieniowej,

c) kolacja – 25% wartości dziennej normy żywieniowej.

§ 3

Prawa i obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający zastrzega sobie:

1) możliwość zmiany norm żywieniowych wymienionych w § 2 w przypadku zmiany przepisów prawnych określających wysokość norm żywienia

2) możliwość zmiany miejsca dowozu i wydawania posiłków, w przypadku obiektywnej niemożności wykonania usługi (awaria lub inna obiektywna okoliczność uniemożliwiająca funkcjonowanie pomieszczeń w skazanych w § 2 ust. 3 umowy.

3) możliwość zmiany ilości osób żywionych oraz godziny wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, grafiku służb, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 12 godzinnym.

2. Zamawiający ma prawo:

- 1) do wskazania Wykonawcy wszelkich nieprawidłowości związanych z realizacją przedmiotu zamówienia,
 - 2) zlecenia przedmiotowej usługi innemu podmiotowi w przypadku, gdy Wykonawca nie wykona jej w terminie i obciążenia Wykonawcy kosztami za wykonaną usługę,
 - 3) do zgłaszania reklamacji na wykonaną usługę a Wykonawca jest zobowiązany do jej niezwłocznego usunięcia,
 - 4) odstąpić od umowy w przypadku nienależytego jej wykonania przez Wykonawcę.
3. Możliwość reklamacji podlega ze skutkiem natychmiastowym w szczególności:
- a) jakość – w zakresie nieświeżości posiłków,
 - b) nie zgodność posiłków z jadłospisem zaakceptowanym przez Zamawiającego.

§ 4

Prawa i obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) realizacji umowy z należytą starannością,
- 2) niezmienności cen zadeklarowanych w ofercie cenowej w czasie trwania umowy,
- 3) zestawienia ilości wydanych posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) za okres żywienia,
- 4) całodziennego żywienia w terminie zgodnie z § 7 umowy,
- 5) zapewnienie całodziennego i sprawnej obsługi dot. wydawania i podawania posiłków,
- 6) dowozu posiłków własnym transportem i w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne (koszt transportu w cenie przedmiotu zamówienia). Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych środków transportu, urządzeń i sprzętu, stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- 7) sporządzania menu posiłków na cały okres żywienia po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego, w terminie najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem usługi.
- 8) przestrzegania właściwych przepisów sanitarnych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)
- 9) posiadania przez cały okres realizacji umowy aktualnych Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dot. zatwierdzenia zakładu oraz pojazdu wskazanego w § ust. 3 i na żądanie Zamawiającego przedstawienie ich do wglądu w ciągu 2 dni.
- 10) realizacji przedmiotu zamówienia w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP w celu zapewnienia jakości zdrowotnej produktów spożywczych oraz zapewnienia wysokiego standardu higienicznego warunków produkcji.
- 11) okazanie na żądanie Zamawiającego aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych osób przygotowujących oraz wydających posiłki, zgodnie z ustawą z dnia 05 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1284) oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448)
- 12) pobierania i przechowywania żywności na potrzeby kontroli sanitarno – epidemiologicznej, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545), w przypadku złożenia reklamacji pod względem jakości dostarczanych posiłków przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego, lub wystąpienia zatrucia pokarmowego, Wykonawca natychmiast powiadamia Państwowego Powiatowego

Inspektora Sanitarnego na obszarze województwa. Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego przekazania próbek do badania mikrobiologicznego na własny koszt i po otrzymaniu wyniku, dostarczenie go Zamawiającemu.

13) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwej jakości surowców żywienia poprzez:

- a) odpowiednią garmaturę,
- b) wartość energetyczną i odżywczą,
- c) temperaturę posiłków,
- d) czystość mikrobiologiczną potraw,
- e) dobór właściwych surowców,
- f) dobór właściwych procesów technologicznych.

14) niezwłocznego załatwiania reklamacji zgłaszanych przez Zamawiającego,

15) do odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca we własnym zakresie zabezpieczy do tego celu worki.

2. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia przez cały okres realizacji zamówienia przynajmniej jednego kucharza z minimum 3 miesięcznym doświadczeniem zawodowym (podanym w pełnych miesiącach), zgodnie ze złożoną ofertą.

3. Wykonawca cały zakres przedmiotu zamówienia wykona siłami własnymi lub /jeżeli dotyczy/ Podwykonawcy

1) Zamawiający dopuszcza zlecenie części przedmiotu zamówienia wymienionym niżej Podwykonawcom:

- a) w zakresie
- b) w zakresie

2) Zamawiający dopuszcza również zmianę Podwykonawcy przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy. W tym przypadku Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować pisemnie Zamawiającego o tym fakcie. Zmiana nastąpi w formie aneksu do umowy podpisanego przez obie Strony. Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie Podwykonawcy dotyczące braku przesłanek wykluczenia. Zapisy te stosuje się odpowiednio do dalszych Podwykonawców.

3) W przypadku gdy Wykonawca zatrudni Podwykonawcę, zobowiązany jest dołączyć do wystawionej faktury, dokument potwierdzający dokonanie zapłaty wynagrodzenia należnego Podwykonawcy za zrealizowaną przez niego część przedmiotu umowy.

4. Zlecenie wykonania części przedmiotu zamówienia Podwykonawcom określonym w § 4 nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie wymienionej części przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia lub zaniedbania Podwykonawców i ich pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia lub zaniedbania jego własnych pracowników.

§ 5

Regulowanie płatności

1. Wartość umowy określa się na kwotę PLN brutto, (słownie.....).

2. Całodzienna stawka żywieniowa obejmuje (100% dziennej stawki żywieniowej) w rozbiciu na: 25% - śniadanie, 50% - obiad, 25% kolacja oraz suchy prowiant w zamian za śniadanie i kolacje lub posiłek obiadowy.

3. Kwota określona w ust. 1 jest kwotą maksymalną, której wartość może ulec zmianie.

4. Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji zamówienia o wartości niższej niż wymieniona w ust.1.

5. Podstawą do stwierdzenia wykonania usługi, będzie ilość faktycznie wydanych posiłków potwierdzonych przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury VAT/rachunku na adres:
Komenda Wojewódzka Policji w Szczecinie, ul. Małopolska 47, 70-515 Szczecin, NIP 8510309692.
7. Zamawiający dokona zapłaty przelewem w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku.
8. W uzasadnionych przypadkach Wykonawca na wniosek Zamawiającego dopuszcza możliwość proлонagaty terminu zapłaty. Prolongata jest równoznaczna z odstąpieniem od naliczania i zapłaty odsetek ustawowych za okres odroczenia płatności.

§ 6

Przestawiciele Stron

1. Do kontaktów z Wykonawcą upoważnieni są pracownicy Wydziału Zaopatrzenia i Inwestycji KWP w Szczecinie: tel.
..... tel.
2. Do kontaktów z Zamawiającym upoważnieni są pracownicy Wykonawcy:
..... tel.
3. Osoby wskazane w ust. 1i 2 mogą zostać zamienione na inne w trakcie realizacji umowy na podstawie informacji pisemnej bez konieczności sporządzania aneksu do umowy.

§ 7

Terminy

Umowa obowiązuje w okresie od dnia 29 lipca 2024 r. do dnia 05 sierpnia 2024 r.

§ 8

Wypowiedzenie umowy

1 .KaŹdej ze stron przysługuje prawo wypowiedzenia niniejszej umowy przed terminem, o którym mowa w § 7 umowy, w terminie natychmiastowym, gdy zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności, uznanych przez Strony za ważną przyczynę wypowiedzenia:

1) Wykonawca może wypowiedzieć umowę w przypadku:

a) nadzwyczajnej zmiany stosunków, której przewidzieć nie można było wcześniej i za którą Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności, w tym w szczególności klęska żywiołowa, siła wyższa, zdarzenie losowe (w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego) utrata bez swojej winy przez Wykonawcę w całości mienia niezbędnego do spełnienia świadczenia;

2) Zamawiający może wypowiedzieć umowę w przypadku:

- a) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy w zakresie uniemożliwiającym lub znacznie utrudniającym mu, prawidłowe wywiązanie się z obowiązków wynikających z niniejszej umowy;
- b) nieuzasadnionej lub niezgodnej z zawartą umową zmiany cen przez Wykonawcę;
- c) stwierdzenie rażącego pogorszenia jakości wydawanych posiłków, niezachowania wymogów sanitarno – higienicznych;
- d) co najmniej dwukrotnie niepunktualnego rozpoczęcia wydawania posiłków;
- e) zmiany miejsca wydawania posiłków bez zgody Zamawiającego;
- f) w sytuacji wypowiedzenia umowy na podstawie którejkolwiek z przesłanek wymienionych w ust. 1 pkt 1) i pkt 2) Wykonawca może żądać tylko wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

2. Wypowiedzenie winno zostać złożone w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 9

Kary umowne

1. W przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości umowy, o której mowa w § 5 ust. 1.
2. W przypadku odstąpienia od Umowy lub rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości umowy, o której mowa w § 5 ust. 1.
3. Za zwłokę w realizacji przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 20,00 zł. brutto (słownie: dwadzieścia zł) za każdą godzinę zwłoki.
4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę postanowień umowy, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym i naliczyć karę umowną w wysokości 5% wartości umowy.
5. W przypadku naruszenia przez Wykonawcę § 4 ust. 3 pkt 3 umowy, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 5% wartości umowy, zawartej pomiędzy Wykonawcą a Podwykonawcą.
6. Kary mogą zostać naliczone odrębnie z każdego tytułu, przy czym łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości umowy o której mowa w § 5 ust. 1.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, gdy zastrzeżona kara umowna nie pokryje w całości poniesionej szkody.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania kar z wynagrodzenia Wykonawcy z faktur wystawianych przez Wykonawcę bez konieczności odrębnego wzywania Wykonawcy do ich zapłaty.

§ 10

Siła wyższa

1. Strona nie jest odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań, jeżeli niewykonanie zostało spowodowane siłą wyższą tj. wydarzeniem będącym poza obiektywną kontrolą oraz gdy w chwili zawarcia umowy niemożliwe było przewidzenie zdarzenia i jego skutków, które wpłynęły na zdolność strony do wykonania umowy oraz gdy niemożliwe było uniknięcie samego zdarzenia lub przynajmniej jego skutków.
2. Za siłę wyższą nie uznaje się brak środków u Wykonawcy lub Zamawiającego, nie dotrzymanie zobowiązań przez jego kontrahentów oraz brak zezwoleń niezbędnych Wykonawcy do wykonania umowy.
3. Strony zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania się o zaistnieniu siły wyższej i dokonania stosownych ustaleń celem wyeliminowania możliwych skutków działania siły wyższej. Powiadomienia, o którym mowa w zdaniu poprzednim, należy dokonać pisemnie lub w inny sposób, niezwłocznie po fakcie wystąpienia siły wyższej. Do powiadomienia należy dołączyć dowody na poparcie zaistniałej siły wyższej.
4. W przypadku braku zawiadomienia zarówno o zaistnieniu jak i o ustaniu okoliczności siły wyższej. Jak również nie przedstawienia dowodów, o których mowa w ust. 3, ustęp pierwszy niniejszego paragrafu nie ma zastosowania.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. W razie powstania sporu na tle wykonania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany przede wszystkim do wyczerpania drogi postępowania pojednawczego.
3. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasady poufności w stosunku do wszelkich informacji, w których posiadanie strony wejdą w związku z realizacją niniejszej umowy. Uzyskane informacje zawierające dane osobowe mogą być wykorzystane wyłącznie w celach związanych z realizacją przedmiotu niniejszej umowy.
5. Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach: trzy dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.
6. Załączniki stanowiące integralną część umowy:
 - 1) załącznik nr 1 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
 - 2) załącznik nr 2 – formularz kalkulacji cenowej Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA