

## WZÓR UMOWY NR .....

zawarta w Głownie w dniu ..... r. pomiędzy:

- **Powiatem Zgierskim, ul. Sadowa 6A, 95-100 Zgierz, NIP: 732-217-00-07, reprezentowanym przez Dom Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie, ul. Karasicka 51, 95-015 Głowno w imieniu którego występuje: Dyrektor – ..... przy kontrasygnacie Głównego Księgowego – ....., zwanym w dalszej części Zamawiającym**

a

- ....., zwanym dalej „Wykonawcą

została zawarta umowa następującej treści:

### § 1 - Przedmiot umowy

1. Podstawą zawarcia niniejszej umowy jest wybór najkorzystniejszej oferty dokonany w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie ustawą z dnia 29 stycznia 2004 (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) r. Prawo zamówień publicznych na zadanie pn.: „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie”.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego żywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej w Głownie (zwanego dalej – DPS w Głownie lub Domem) świadczona przez Wykonawcę w wynajętych od DPS w Głownie pomieszczeniach kuchennych (kuchnia i stołówka oraz pomieszczenia magazynowe), obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie) i kolacja.
3. Zamawiający informuje, że średnio miesięczna liczba mieszkańców DPS w Głownie z ostatnich 10 miesięcy wynosiła 50 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.

### § 2 - Terminy

Ustala się następujące terminy realizacji przedmiotu umowy:

- 1) rozpoczęcie: od dnia 01 stycznia 2021 r.;
- 2) zakończenie: do 31 grudnia 2021 r. lub z dniem wykorzystania środków finansowych, o których mowa w § 3 ust. 1 umowy.

### § 3 - Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy w okresie jej obowiązywania nie może przekroczyć równowartości kwoty ..... zł brutto (słownie: .....).
2. Wynagrodzenie, którym mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy ponoszone w związku z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym m.in. koszt przygotowania posiłku i wszelkie inne koszty Wykonawcy mające wpływ na prawidłową realizację usługi.
3. Strony ustalają, że wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy będzie wypłacane na podstawie ceny jednostkowej za dobową stawkę żywieniową brutto wskazanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym, którego kopia stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej umowy w wysokości ..... zł (słownie: ..... ) oraz faktycznie zamówionych przez Zamawiającego zestawów posiłków dobowych (1 zestaw posiłków dobowych = I śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja). Wynagrodzenie to nie może przekroczyć kwoty wskazanej w ust. 1.
4. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 3 bez względu na stopień inflacji nie ulegnie zmianie w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
5. Rozliczenia finansowe za wykonanie przedmiotu umowy będą dokonywane „z dołu” w okresach miesięcznych na podstawie faktury VAT, wystawionej i dostarczonej do siedziby Zamawiającego w terminie 7 dni kalendarzowych liczonych od ostatniego dnia okresu rozliczeniowego.
6. Należność wynikającą z faktury, Zamawiający zapłaci przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie ..... dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego mieszczącej się w Głownie przy ul. Karasickiej 51. Datą zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego;
7. Dane do faktury:

**Nabywca:** Powiat Zgierski ul. Sadowa 6a 95-100 Zgierz NIP: 732-217-00-07,

**Odbiorca:** Dom Pomocy Społecznej w Głownie im. Jana Pawła II, 95-015 Głowno, ul. Karasicka 51.

8. Zamawiający wymaga, aby w ramach realizacji umowy czynności wymienione w §5 SIWZ wykonywane były przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę niezależnie od tego czy te usługi będzie wykonywał Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca.
9. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 9 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - 9.1. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - 9.2. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  - 9.3. przeprowadzania kontroli w pomieszczeniach Zamawiającego a dzierżawionych przez Wykonawcę.
10. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 9 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
  - 10.1. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy,
  - 10.2. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
11. Niedostarczenie w wyznaczonym terminie dokumentów wskazanych w ust. 10 skutkuje obciążeniem karami umownymi, o których mowa w §12 niniejszej umowy.
12. O każdej zmianie osób zatrudnionych, realizujących przedmiot niniejszej umowy, Wykonawca powiadomi niezwłocznie Zamawiającego.

#### **§ 4 - Warunki wykonywania przedmiotu umowy**

1. Na całodobowe wyżywienie składają się posiłki wydawane pensjonariuszom:
  - 1.1. I śniadanie w godz. 8.00-10.00;
  - 1.2. II śniadanie w godz. 10.30-11.00;
  - 1.3. obiad w godz. 13.00-15.00;
  - 1.4. kolacja w godz. 17.30-19.30
2. Przygotowanie posiłków musi opierać się na n/w dietach:
  - 1) normalna;
  - 2) dieta wątrobowa;
  - 3) dieta półpłynna;
  - 4) dieta cukrzycowa;
  - 5) dodatek żywieniowy do diet.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany. Wprowadzenie nowej lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku.
4. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga:
  - 4.1. podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu sztuki mięsa ( nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g. 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.), 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g.), 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);
  - 4.2. gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g., surówki nie mniej niż 100 g.
  - 4.3. podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek (o gramaturze nie niższej niż 150 g.);
  - 4.4. aby surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki może nastąpić po upływie 7 dni;

- 4.5. podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np: bigosu, gorącej kielbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g;
- 4.6. podawania zup mlecznych w porze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;
- 4.7. zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:
  - a) pieczywo nie mniej niż 150 g;
  - b) wędlina (różna) nie mniej niż 60 g;
  - c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g;
  - d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g;
  - e) ser żółty nie mniej niż 100 g;
  - f) produkty podawane w zestawie np.: ser- wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;
  - g) jajko nie mniej niż 1 sztuka w klasie L;
  - h) pasty (różne) nie mniej niż 100 g;
  - i) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,40 litra;
  - j) kompot (nie syrop) podawany do obiadu nie mniej niż 250ml
- 4.8. podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;
- 4.9. aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;
- 4.10. podawania owoców sezonowych min co drugi dzień;
- 4.11. aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych.
- 4.12. aby nie wykorzystywać celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, oraz przygotowywania kompotu z syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę.
5. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, mleko) oraz pieczywa w ilości dwóch 500g bochenków chleba, dwóch 200 g słoików dżemu, 0,5 kg sera żółtego, dwóch kostek masła 200 g do smarowania chleba - dziennie. Przy wyborze pieczywa należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe pensjonariuszy Domu.
6. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców oraz wymaganych diet w terminach: obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia, śniadania do godz. 16.00 dnia poprzedniego. W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę z, co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (suchy prowiant) oraz wymaganą godzinę ich wydania. Na koniec każdego miesiąca następuje weryfikacja ilościowego wykazu wydanych posiłków przez wyznaczonych pracowników Zamawiającego i Wykonawcy.
7. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być sporządzony przez dietetyka i opatrzony każdorazowo podpisem osoby sporządzającej oraz urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym.
8. Każdorazowo przed I śniadaniem Wykonawca zobowiązany będzie do wywieszenia na tablicy informacyjnej usytuowanej w stołówce dziennego jadłospisu uwzględniającego wszystkie diety serwowane w danym dniu. W ramach realizacji przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania tradycyjnych posiłków świątecznych i podawanie porcji ciasta (o gramaturze 150 gr) w dni świąteczne (Boże Narodzenie, Wielkanoc, Nowy Rok) oraz 1 raz w roku okazjonalnej uroczystości w dniu wskazanym przez Zamawiającego, dla 100 osób. (tj. zupa, potrawy z grilla karczek, kielbasa kaszanka, ciasto lub słodka bułka). Menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 14 dni przed planowaną uroczystością.
9. Personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątnięcia stołówki po zakończonych posiłkach.

## § 5

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych i stołówce Domu usytuowanych w Głównie przy ul. Karasickiej 51 za pomocą wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego odpłatnie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń przekazanych Wykonawcy stanowi załącznik Nr 2 do projektu umowy.
2. Wyżywienie, o którym mowa w § 4 ust. 1 musi spełniać wymóg dostarczenia 2800 kcal dziennie dla jednej osoby z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. W przypadku diety cukrzycowej lub trzustkowej wartość

energetyczna posiłku dla jednej osoby nie może przekraczać 2.700 kcal z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych nabywanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze.

3. Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 13,00 zł (słownie: trzynaście złotych 00/100) brutto.

## § 6

1. Zamawiający ma prawo do kontrolowania Wykonawcy, poprzez wyznaczonego przedstawiciela m.in. w zakresie stosowanych produktów, przebiegu procesów technologicznych, jakości oraz gramatury posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem, (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa ich pochodzenia, składu, gramatury i temperatury posiłków), dystrybucji posiłków, czystości personelu, ich strojów i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia oraz czystości pomieszczeń, urządzeń i zastawy wykorzystywanych przy realizacji zamówienia.
2. Przeprowadzenie kontroli podlega udokumentowaniu w książce kontroli i jest podpisywane przez przedstawiciela Zamawiającego oraz pracownika Wykonawcy.
3. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych posiłków lub niedopełnienia innych warunków określonych w niniejszej umowie Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego uzupełnienia stwierdzonych braków ilościowych wydawanych posiłków oraz do bezzwłocznego usunięcia wszelkich nieprawidłowości dot. produkcji i dystrybucji posiłków oraz stroju personelu w przypadku ich stwierdzenia przez Zamawiającego.
4. W przypadku rażącego naruszenia umowy przez Wykonawcę Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym. Za rażące naruszenie umowy uważa się m.in.: zaprzestanie przez Wykonawcę wykonywania umowy i jej nierealizowanie przez 1 dzień.

## § 7

2. Przedmiot zamówienia obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni i stołówki w tym przejęcie pełnej odpowiedzialności za ich przygotowanie i wydawanie posiłków oraz ich jakość, stan higieniczno-sanitarny użytkowanych pomieszczeń (kuchnia i stołówka) i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca. Zamawiający ma prawo - poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, czystości i stroju personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni).
3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny dostarczyć nową zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce, zestawy przyprawowe) w ilości niezbędnej dla prawidłowego wykonania przedmiotu umowy. Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa (kubki, talerze) była koloru białego ze szkła hartowanego lub porcelany. Wyposażenie, o którym mowa powyżej będzie stanowić własność Wykonawcy. Zastawa stołowa dostarczona przez Zamawiającego będzie przechowywana i dezynfekowana w zmywali Domu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku (nie dotyczy pikników okazjonalnych).
4. Wykonawca zobowiązany jest wyposażać użytkowane pomieszczenia w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi) oraz objąć je stałą kontrolą przeciwpożarową.
5. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.
6. Wykonawca zobowiązany jest przejmować wszelkie odpady pokonsumpcyjne powstałe po spożyciu posiłków oraz odpowiada za ich właściwą segregację oraz ponosi koszty ich utylizacji.

## § 8

1. Wykonawca będzie zobowiązany ponosić opłaty z tytułu dzierżawy pomieszczeń i urządzeń oraz korzystania z mediów.
2. Przedmiotem dzierżawy jest część pomieszczeń kuchni o powierzchni produkcyjnej 65,70 m<sup>2</sup> oraz pomieszczeń magazynowych o powierzchni 42,73 m<sup>2</sup> mieszczące się na terenie DPS Głowno. Wysokość stawek czynszu określa Uchwała Nr 64/216/16 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 30.12.2016 r. w sprawie wysokości stawek czynszu za najem lokali i dzierżawę gruntów powiatowych
3. Zamawiający wystawi fakturę za okresy miesięczne do 7-go dnia następnego miesiąca.

## § 9

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za składniki majątkowe Wykonawcy, znajdujące się na terenie oddanym w dzierżawę Wykonawcy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego zabezpieczenia miejsca pracy i urządzeń.

3. Wykonawca odpowiada za dzierżawione pomieszczenia, maszyny, sprzęt, urządzenia i naczynia oraz dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w dzierżawionych zasobach, jeśli wystąpią. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wydzierżawianych, urządzenia, maszyny, sprzęt i naczynia niezbędne do prawidłowego wykonania usługi. Sprzęt zakupiony przez Wykonawcę jest jego własnością tak w trakcie trwania umowy jak i po jej zakończeniu.

#### **§ 10 - Odstąpienie od umowy**

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.

#### **§ 11**

1. Poza przypadkiem, o którym mowa w § 10 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy:
  - 1) zostanie wydany nakaz zajęcia wierzytelności przypadających z tytułu zawarcia i wykonania niniejszej umowy;
  - 2) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie, w terminie 3 dni.
2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### **§ 12**

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają kary umowne, które będą naliczane w wypadkach i wysokościach określonych w niniejszej umowie.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności: nieodpowiedniej temperatury posiłków, brak zgodności posiłków z zamówioną dietą lub jadłospisem, nieodpowiednia wielkość porcji, niepunktualne wydanie posiłku (opóźnienie powyżej 15 minut).
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1, w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy.
4. Jeżeli Wykonawca nie przedłoży Zamawiającemu w terminie wskazanym w wezwaniu dowodów, o których mowa w §3 ust. 10, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 200,00 zł za każdy dzień opóźnienia.
5. Kary umowne będą podlegać sumowaniu, jeżeli podstawą ich naliczania jest to samo zdarzenie.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
7. W przypadku, gdy wysokość szkody przekracza wysokość kary umownej Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

#### **§ 13 - Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
3. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem przepisu ust. 2 jest nieważna.
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie, w formie pisemnej po podpisaniu przez obie strony.
5. Cesja wierzytelności przypadających z niniejszej umowy może być dokonana na rzecz osób trzecich wyłącznie za zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

#### **§ 14**

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy, mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego wraz z przepisami wykonawczymi.

#### **§ 15**

1. Strony umowy oświadczają, iż zapoznały się z umową i dokonały interpretacji jej poszczególnych postanowień, w celu wyeliminowania ewentualnych mogących powstać w przyszłości sporów na tle jej wykonania i nie zgłaszają żadnych uwag.
2. Ewentualne spory powstałe na tle realizacji tej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

## § 16

Nadzór nad realizacją umowy powierza się:

1. Ze strony Wykonawcy: \_\_\_\_\_;
2. Ze strony Zamawiającego:
  - 2.1. Karol Dzwonkowski – Zastępca Dyrektora tel.: 42 716 43 77 wew. 307 e-mail: [zastepca.dyrektora@dps.glowno.pl](mailto:zastepca.dyrektora@dps.glowno.pl)
  - 2.2. Ewa Jankowska – Pracownik socjalny, tel. 42 716 43 77 wew. 305 e-mail: [pracownik.socjalny@dps.glowno.pl](mailto:pracownik.socjalny@dps.glowno.pl)

## § 17

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 egzemplarz Wykonawca.

### Załączniki:

1. Kopia Formularza ofertowego Wykonawcy – zał. Nr 1
2. Zestawienie sprzętu – zał. Nr 2
3. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych – zał. Nr 3

---

**ZAMAWIAJĄCY**

---

**WYKONAWCA**

\*niepotrzebne skreślić

### Wykaz sprzętu

urządzeń celem wydania w dzierżawę na Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głownie

#### Pomieszczenie nr 15 - pow. 11,95 m<sup>2</sup>

- 1) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/8
- 2) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/9
- 3) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/7
- 4) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/6

#### Pomieszczenie nr 16 - pow. 7,97 m<sup>2</sup>

Wanna metalowa biała - bez numeru  
bez obudowy

#### Pomieszczenie nr 17 - pow. 10,08 m<sup>2</sup>

- |                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 1) Stół metalowy 90-70           | 1 szt. |
| 2) Kocioł metalowy               | 1 szt. |
| 3) Zlewozmywak metal dwukomorowy | 1 szt. |
| 4) Umywalka ceramiczna biała     | 1 szt. |
| 5) Miska metalowa duża           | 2 szt. |
| 6) Miska metalowa mała           | 2 szt. |
| 7) Miska plastikowa              | 1 szt. |
| 8) Wiadro plastikowe             | 1 szt. |
| 9) Stolnica drewniana            | 4 szt. |
| 10) Durszlak duży                | 1 szt. |
| 11) Taboret metalowy             | 1 szt. |
| 12) Garnek metalowy średni       | 1 szt. |
| 13) Wiadro metalowe              | 1 szt. |

#### Pomieszczenie nr 13 - pow. 2,95 m<sup>2</sup>

- |                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| 1) Regał metalowy | 1 szt. VIII-3-14/1 |
| 2) Waga uchylna   | 1 szt. VIII-12-4/1 |

#### Pomieszczenie nr 14 - pow. 1,76 m<sup>2</sup>

- |                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| 1) Zlewozmywak dwukomorowy metalowy | 1 szt.        |
| 2) Umywalka ceramiczna mała         | 1 szt.        |
| 3) Naświetlacz                      | 1 szt. nr 254 |

#### Pomieszczenie nr 12 - pow. 8,02 m<sup>2</sup>

Regały metalowe	1 szt. VIII-3/14/4
Regały metalowe	1 szt. VIII-3
Regały metalowe	1 szt. brak numeru

#### Korytarz przy magazynach

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Bimar dwukomorowy z trzema pojemnikami | 1 szt. |
|---|--------|

**Kuchnia produkcyjna pow. 53,55 m<sup>2</sup>**

1) Piecyk elektryczny	1 szt.
2) Piekarnik segmentowy Typ PS-2	
3) Zlewozmywak 2- komorowy metal	1 szt.
4) Podajnik do ręczników papierowych	1 szt.
5) Dozownik na mydło w płynie	1 szt.
6) Zlew dwukomorowy duży	1 szt.
7) Szafka robocza metalowa z szufladami	1 szt.
8) Szafka robocza metalowa z szufladami	1 szt.
9) Kocioł do gotowania (uszkodzony)	1 szt.
10) Stół metalowy długi	1 szt. 1,80 x 0,70
11) Stół metalowy krótki	1 szt. 1,50 x 0,70
12) Taboret elektryczny (uszkodzony)	1 szt.
13) Kocioł do gotowania (uszkodzony)	1 szt.
14) Zlewozmywak 2-komorowy z ociekaczem	1 szt.
15) Stół metalowy	1 szt.
16) Miska metalowa	1 szt.
17) Patelnia zwykła	1 szt.
18) Kuchnia elektryczna z piekarnikiem	1 szt.
19) Stół metalowy mały	1 szt.
20) Patelnia elektryczna	1 szt.
21) Stół metalowy	1 szt. 1,80 x 0,70
22) Kuchenka gazowa 4- palnikowa	1 szt.
23) Waga elektryczna WPT-100	1 szt.
24) Krajalnica do żywności	1 szt. 612p
25) Stół metalowy duży	1 szt. 1,80 x 0,70
26) Umywalka ceramiczna biała	1 szt.
27) Zlewozmywak 2-komorowy + blat z tworzywa	1 szt.
28) Waga uchylna Polamed	1 szt.
29) szafa przelotowa metalowa	1 szt.

**Zmywalnia - pow. 12,15 m<sup>2</sup>**

1) Zmywarka kapturowa	
2) Stół narożny metalowy z 1- komorą	1 szt. + bateria VIII-3-19/4
3) Zlewozmywak 2-komorowy	1 szt.
4) Wózek kelnerski	3 szt.

---

**ZAMAWIAJĄCY**

---

**WYKONAWCA**