Załącznik nr 2 do SIWZ

ZP/PN/02/2020

#

# UMOWA NR ..................

Zawarta w dniu …………………… r. pomiędzy:

**Szpitalem Chorób Płuc w Siewierzu Sp. z o.o., ul. Zbigniewa Oleśnickiego 21, 42-470 Siewierz,**

zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Częstochowie, XVII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: **0000492008**, NIP: **625-24-50-036**; REGON: **276271179**

reprezentowanym przez:

**Robert Dederko -** Prezes Zarządu

zwanym dalej **Zamawiającym**,

a

 ……………………………………………………………………………………………

zwanym dalej **Wykonawcą**,

Umowa jest zawarta w następstwie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych którego rozstrzygnięcie nastąpiło w dniu …………. .Treść umowy została sporządzona na podstawie złożonej oferty.

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania na rzecz Zamawiającego usługi cateringowe na całodzienne żywienie pacjentów Szpitala (przygotowanie, dostawa)
w okresie obowiązywania umowy.
2. Przewidywana ilość posiłków w skali 12 miesięcy wynosi ok. 8100osobodni.
3. Ilość wskazana w ust. 2 powyżej ma charakter wyłącznie orientacyjny. Wielkość ta zawsze będzie uzależniona od ilości hospitalizowanych pacjentów oraz zaistniałych potrzeb, dlatego w czasie realizacji umowy ilość ta może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zrealizowania usługi faktycznie w mniejszym rozmiarze niż wskazany w ust. 2 powyżej.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie, narzędzia, wyposażenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy z należytą starannością.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), w sposób specjalistyczny, odpowiedni dla pracy

w pomieszczeniach i obiektach szpitalnych, przestrzegając praw pacjenta, a w szczególności jest zobowiązany do:

* Sporządzania posiłków wg dziennych zapotrzebowań oddziału szpitala z uwzględnieniem diety, z surowców i produktów dopuszczonych do obrotu krajowego, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość.
* Dostarczenia każdemu pacjentowi posiłku w sposób estetyczny (naczynia i sztućce zapewnia Wykonawca).
* Przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez PZH, dopuszczonych do zastosowania do kontaktu z żywnością.
* Pobierania z każdego posiłku próbek do celów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie

z obowiązującymi przepisami.

* Wykonawca zobowiązany jest do codziennego wytwarzania i dostarczania posiłków własnym transportem, na swój koszt i ryzyko. ( nie później niż 15 minut przed godziną wskazaną w harmonogramie Zamawiającego ). Posiłki będą wydawane przez Zamawiającego codziennie w godzinach:

 1) śniadanie – 9.00,

 2) obiady – 13.00,

 3) kolacja – 17.00.

1. Posiłki mają być świeże i ciepłe w przypadku podawania dań na ciepło tj. zupa ok. 75 oC, drugie danie ok. 65oC, spełniające normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia oraz wynikające z przepisów sanitarnymych dla zbiorowego żywienia.
2. Wydawanie posiłków i prace porządkowe prowadzone przez Wykonawcę nie mogą utrudniać pracy oddziału.
3. W celu rozładowania i rozdzielenia posiłków Zamawiający udostępni Wykonawcy odpowiednie pomieszczenie tzw. Kuchenkę oddziałową czystą. Wykonawca ma obowiązek każdorazowo uprzątnąć pomieszczenie.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów sanitarnych, BHP, ppoż. i innych obowiązujących w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca oświadcza, że jest świadomy obowiązujących w powyższym zakresie przepisów i nie będą one stanowić jakiejkolwiek przeszkody w realizacji umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się utrzymywać ład i porządek w miejscu realizacji zamówienia.
3. Pracownicy Wykonawcy powinni być ubrani w jednolite stroje gwarantujące należyte warunki higieniczne i jednoznaczną identyfikację.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu na piśmie dwutygodniowego jadłospisu najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu, układanego zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
2. Zamawiający dokonuje weryfikacji zaproponowanego jadłospisu i jego zatwierdzenia.
3. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw bądź owoców. Ponadto do obiadu należy dodać kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kawę lub kakao itp. wraz z cukrem. (cukier nie dotyczy diety cukrzycowej)
4. Posiłki powinny być urozmaicone, apetyczne tak, aby zachęcały swoim wyglądem i zapachem do ich zjedzenia.
5. Wykonawca podaje do wiadomości pacjentów i personelu jadłospis tygodniowy wraz

z wymienionymi alergenami, najpóźniej 1 dzień przed pierwszym dniem jego obowiązywania. Jadłospis należy wywiesić w miejscu ogólnie dostępnym, wskazanym przez Zamawiającego.

1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania posiłków wg. całodziennych zapotrzebowań oddziału szpitala i przyjmowania zgłoszeń zmian rodzaju diet – do godz. 14.00 danego dnia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, ich zgodności z jadłospisem

i walorów smakowych przed ich wydaniem na oddział szpitala, jak również stanu sanitarno-epidemiologicznego prowadzonej działalności. Kontrola będzie prowadzona przez kompetentne osoby wyznaczone przez Zamawiającego.

1. Wyniki kontroli będą wpisywane do książki kontroli wewnętrznej. Ilość wydanych posiłków będzie potwierdzona każdorazowo przez Pielęgniarkę Oddziałową lub inna upoważnioną osobę.
2. Wykonawca udostępni także książkę skarg i zażaleń do wpisów na życzenie pacjentów

i innych osób, jak również książkę kontroli SANEPID-u, a wpisy przedłoży Zamawiającemu wraz z informacją o sposobie i terminie usunięcia ewentualnych nieprawidłowości.

§ 5

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. za jakość produktów i przygotowanych posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i osób trzecich.
2. Wyłączenie odpowiedzialności, o której mowa w ust. 1, może nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia wyłącznie winy po stronie poszkodowanych.
3. Wykonawca pokryje wszelkie kary, kary umowne, odszkodowania, zadośćuczynienia itp. kwoty, które będą związane z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przez Wykonawcę, w tym za nieprzestrzegane przepisów żywieniowych i sanitarno-epidemiologicznych, a którymi może zostać obciążony Zamawiający.
4. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia swojej działalności gospodarczej od odpowiedzialności cywilnej, obejmujące m.in. zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia kontynuacji stosownego ubezpieczenia, jeśli to, które załączono do oferty zostało zawarte na krótszy okres niż czas trwania umowy
z Zamawiającym oraz przedstawienia Zamawiającemu kopii zawarcia kontynuacji stosownego ubezpieczenia.

§ 6

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje przez okres 12 miesięcy od dnia jej zawarcia.
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę w okresie jej trwania z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia przypadającego na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę,

w szczególności, gdy mimo dwukrotnego pisemnego wezwania do należytego wykonania umowy, Wykonawca nie wywiązał się z ciążących na nim obowiązków w wyznaczonym w tym celu dodatkowym terminie.

1. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy określonych w ust. 3, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty wynagrodzenia jedynie za należycie wyświadczone usługi.
2. W przypadku utraty przez Wykonawcę zezwolenia SANEPID-u na prowadzenie działalności objętej umową, umowa zostaje rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym.

**§ 7**

1. Strony ustalają, iż wynagrodzenie za całodzienne wyżywienie jednego pacjenta wynosi zgodnie ze złożoną ofertą:

**netto: …… zł**, plus należny podatek VAT 8% w kwocie **….. zł** co daje kwotę

**brutto: ……. zł** (słownie: …………………)

1. Wynagrodzenie za cały okres świadczenia usługi zgodnie ze złożoną ofertą wynosi

**netto: ………. zł** plus należny podatek VAT 8% w kwocie **……. zł** co daje kwotę **brutto: ……… zł** ( słownie: …………………………….)

1. Faktury wystawiane będą w odstępach miesięcznych. Kwota należności zostanie określona jako iloczyn ilości wydanych posiłków oraz ceny zawartej w ust. 1. Ilość wydanych posiłków musi być potwierdzona dziennymi pisemnymi raportami.
2. Raporty, o których mowa w ust. 3, muszą być podpisane przez upoważnione osoby Wykonawcy

i Zamawiającego.

 5. Zapłata ceny nastąpi przelewem na konto sprzedającego w ciągu 60 dni od otrzymania

przez Wykonawcę faktury, a za datę zapłaty strony ustalają dzień, w którym bank obciążył konto Zamawiającego.

§ 8

1. Koordynatorem ze strony Zamawiającego jest: ...............................................................
2. Osobą uprawnioną ze strony Wykonawców do kontaktów w sprawach związanych umową jest: ..................

§ 9

1. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną za nienależyte wykonanie

usługi np. (nie odpowiednia temperatura posiłku, brak zgodności posiłku z zamówioną dietą

i nieodpowiednia wielkość posiłku, opóźnienie w wydaniu posiłku itp.) - w wysokości 2% wartości średniego miesięcznego wynagrodzenia netto z ostatnich 3 miesięcy za każdy stwierdzony przypadek.

1. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10%

średniego wynagrodzenia miesięcznego brutto z ostatnich 3 miesięcy.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
2. Zamawiający kary umowne może potrącić z faktur Wykonawcy.
3. W przypadku nieterminowej zapłaty faktur Zamawiający zapłaci Wykonawcy ustawowe odsetki.

 § 10

Integralną częścią umowy jest formularz ofertowy stanowiący Zał. nr 1 do oferty Wykonawcy.

§ 11

W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 12

Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Zamawiający: Wykonawca:**