

UMOWA NR

Zawarta w dniu r. pomiędzy:

Szpitałem 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:

Jan Macherzyński - Prezes Zarządu
zwanym dalej **Zamawiającym**,

a

.....
zwanym dalej **Wykonawcą**,

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje obowiązek starannego działania w zakresie świadczenia na rzecz Zamawiającego usług cateringowych na całodzienne żywienie pacjentów Szpitala (przygotowanie, dostawa i dystrybucja).
2. Przewidywana ilość posiłków w skali 12 miesięcy wynosi ok. **8100** osobodni.
3. 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 nie zrealizowanej umowy w całości.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy.
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 do:
 - przed rozpoczęciem świadczenia usługi dostarczyć aktualną opinię sanitarną kuchni wydaną przez Państwowy Inspektorat Sanitarny w oparciu o przeprowadzone kontrole sanitarno-epidemiologiczne, zgodę na świadczenia usług żywienia dla jednostek służby zdrowia, protokół z ostatniej kontroli SANEPID-u dopuszczającą transport do przewożenia artykułów żywnościowych oraz procedury higieniczne stosowane przez Wykonawcę, pozytywnie zaopiniowane przez PZH.
 - 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 sztucce 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 wytwarzania i dostarczania posiłków własnym transportem, na swój koszt i ryzyko, codziennie w godzinach:
 - 1) śniadanie – 8.00 - 8.30
 - 2) obiady – 12.00 - 12.30
 - 3) kolacja – 17.30 - 18.30
- 3. Posiłki mają być świeże i ciepłe w przypadku podawania dań na ciepło tj. zupa ok. 75 °C, drugie danie ok. 65°C, spełniające normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia oraz przepisami sanitarnymi dla zbiorowego żywienia.
- 4. Wydawanie posiłków i prace porządkowe nie mogą utrudniać pracy oddziału.
- 5. W celu rozładowania i rozdzielania posiłków Zamawiający udostępni Wykonawcy odpowiednie pomieszczenie tzw. Kuchenkę oddziałową czystą.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów sanitarnych, BHP, ppoż. i innych obowiązujących w siedzibie Zamawiającego.
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 tygodniowego jadłospisu 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.
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, najpóźniej 1 dzień przed pierwszym dniem jego obowiązywania. Jadłospis należy wywiesić w miejscu ogólnie dostępnym, wskazanym przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania posiłków wg. całodziennych zapotrzebowań oddziału szpitala i przyjmowania zgłoszeń zmian rodzaju diet – do godz. 10.00 danego dnia.
7. 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.
8. Wyniki kontroli będą wpisywane do książki kontroli wewnętrznej. Ilość wydanych posiłków będzie potwierdzona każdorazowo przez Pielęgniarkę Oddziałową lub inną upoważnioną osobę.
9. Wykonawca udostępni także książkę skarg i zażaleń do wpisów ma 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 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 płaci wszelkie kary za nieprzestrzeganie przepisów żywieniowych i sanitarno-epidemiologicznych objętych niniejszym zamówieniem.
4. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia swojej działalności od odpowiedzialności cywilnej, obejmujące m.in. Zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe.

§ 6

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje przez okres 12 miesięcy od dnia jej podpisania .
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę w okresie jej trwania z zachowaniem trzy miesięcznego 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 trzykrotnego pisemnego wezwania do należytego wykonania umowy, Wykonawca nie wywiązał się z ciążących na nim obowiązków w wyznaczonym w tym celu dodatkowym terminie.
4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy określonych w ust. 3, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty jedynie za należycie wykonaną pracę.
5. 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 całodienne wyżywienie jednego pacjenta wynosi zgodnie ze złożoną ofertą:
netto: zł, plus należny podatek VAT 8% w kwocie zł co daje kwotę
brutto: zł (słownie:)
2. 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:)
3. 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 raportami.
4. 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 dni od otrzymania przez kupującego faktury, a za datę zapłaty strony ustalają dzień, w którym bank obciążył konto Zamawiającego.

§ 8

1. Koordynatorem ze strony Zamawiającego jest:
2. Do kontroli obowiązków dyscypliny pracy ze strony Wykonawcy wyznaczono:

§ 9

1. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niezgodne z niniejszą umową 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 itp.) - w wysokości 2% wartości średniego miesięcznego wynagrodzenia netto z ostatnich 3 miesięcy, w przypadku trzykrotnego uchybienia, po jego stwierdzeniu przez Zamawiającego na piśmie.
3. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia miesięcznego brutto.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
5. Zamawiający kary umowne może potrącić z faktur Wykonawcy.
6. W przypadku nieterminowej zapłaty faktur Zamawiający zapłaci Wykonawcy ustawowe odsetki.

§ 10

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgody stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

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

§ 12

W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 13

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

§ 14

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

Zamawiający

Wykonawca