

Wzór Umowy Nr 1/Żywnienie/2012 Załącznik Nr 4

zawarta w dniu 2011 roku w Rabce-Zdroju pomiędzy Śląskim Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowym im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju, reprezentowanym przez:

mgr inż. Jana Pykę – Dyrektora Centrum,

zwanym w dalszej części Zamawiającym, a:

.....

z siedzibą w:

.....

zwanym w dalszej części Wykonawcą, reprezentowanym przez:

.....

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Usługi żywieniowe dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju” (znak sprawy: ZP/247/2011) przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759) oraz wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy.

§ 1

Przedmiotem umowy są usługi żywieniowe w zakresie: całodzienne wyżywienie: **1.a.** pacjentów w wieku od 3 do 7 lat, **1.b.** pacjentów w wieku od 8 do 18 lat, **2.** pacjentów dorosłych przebywających w na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego i sanatoryjnego, **3.** pacjentów dorosłych przebywających na turnusach na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej, **4.** przygotowywanie posiłków regeneracyjnych dla pracowników, wykonywane w pomieszczeniach Zamawiającego udostępnionych Wykonawcy z wyposażeniem kuchennym na podstawie umowy najmu i dzierżawy przy wykorzystaniu wydzierżawianego wyposażenia Zamawiającego wraz z obowiązkiem przejęcia na zasadach art. 23¹ Kodeksu pracy 15 byłych pracowników Zamawiającego (zatrudnianych przez aktualnego wykonawcę). Warunki najmu i dzierżawy zostały zawarte w odrębnej umowie, której treść stanowi integralną część niniejszej umowy. Integralną częścią niniejszej umowy są również oferta Wykonawcy z dnia oraz Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) do wymienionego wyżej postępowania,

§ 2

Umowę zawiera się na okres od dnia ... 2012 r. do dnia 31 sierpnia 2012 r. z zastrzeżeniem postanowień § 14 umowy.

§ 3

1. Cena netto jednego osobodnia żywienia:

- 1) pacjentów w wieku od 3 do 7 lat wynosi: (słownie:) zł., co z uwzględnieniem podatku VAT (... %), wynosi: (słownie:) zł. brutto,
- 2) pacjentów w wieku od 8 do 18 lat wynosi: (słownie:) zł., co z uwzględnieniem podatku VAT (... %), wynosi: (słownie:) zł. brutto,
- 3) pacjentów dorosłych przebywających na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego i sanatoryjnego wynosi: (słownie:) zł., co z uwzględnieniem podatku VAT (... %), wynosi: (słownie:) zł. brutto.
- 4) pacjentów dorosłych przebywających na turnusach na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej wynosi: (słownie:) zł., co z uwzględnieniem podatku VAT (... %), wynosi: (słownie:) zł. brutto.
2. Cena netto jednego posiłku regeneracyjnego dla pracownika Zamawiającego wynosi: (słownie:) zł., co z uwzględnieniem podatku VAT (... %), wynosi: (słownie:) zł. brutto.
3. Strony ustalają, iż wartość surowców użytych do sporządzania posiłków dla osób określonych w ust. 1 przypadających na jednego pacjenta w ciągu jednego dnia nie będzie niższa niż równowartość 45% stawki jednego osobodnia liczonej według jej wartości netto, natomiast dla posiłku regeneracyjnego, o którym mowa w ust. 2 również nie będzie niższa niż 45% stawki jednego posiłku liczonej według jego wartości netto.
4. Szacunkowa ilość osobodni żywienia obejmująca wyżywienie pacjentów w okresie obowiązywania umowy wynosi łącznie **53 000** osobodni. Szacunkowa ilość posiłków regeneracyjnych dla pracowników Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy wynosi **300** posiłków.
5. Maksymalna wartość zamówienia określona dla celów zamówień publicznych ustalona na podstawie postanowień ust. 1, 2, i 4 wynosi netto: zł, co z uwzględnieniem podatku VAT, (... %) wynosi brutto zł. Określenie maksymalnej wartości zamówienia nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do zgłaszania względem Zamawiającego żadnych roszczeń finansowych w przypadku gdy rzeczywista wartość zamówienia będzie niższa.
6. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny netto określonej w ust. 1 i 2 do dnia 31 sierpnia 2012 r.
7. Niezależnie od świadczenia usług określonych w § 1 Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług żywienia uczestników kolonii, zielonych szkół, innych grup zorganizowanych lub innych osób przebywających u Zamawiającego. Zamawiający będzie składał zamówienia na usługi żywieniowe dla grup zorganizowanych, wskazując termin oraz ilość osób podlegających wyżywieniu. Wykonawca w cenie osobodnia określonej w ust. 1 zrealizuje zamówienie ustalając harmonogram (miejsce, czas wyżywienia) dla grupy wskazanej w zamówieniu, w taki sposób, aby nie zakłócało to ruchu pacjentów leczonych u Zamawiającego. Za powyższe usługi żywieniowe Wykonawca będzie wystawiał Zamawiającemu odrębne faktury płatne w terminie 30 dni od daty ich doręczenia.
8. Przy wydawaniu posiłków Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, transport posiłków z kuchni W2 na stołówkę oraz, jeśli zaistnieje taka konieczność, pacjentom przebywającym w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacyjnym, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi zapewniając właściwą temperaturę posiłków przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków.
9. Zamawiający może zmniejszyć wielkość określonego w Umowie przedmiotu zamówienia w zależności od uzyskanych środków finansowych. W takim przypadku Zamawiający może zrezygnować z części usług świadczonych przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego. W takiej sytuacji Wykonawcy nie należy się wynagrodzenie za nie zrealizowaną przez Zamawiającego część zamówienia.
10. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych a Zamawiający będzie miał prawo kontroli czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia Zamawiającego. Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń, terminów ważności produktów oraz technologii przygotowywania posiłków przez Wykonawcę.
11. Wykonawca oświadcza, że dysponuje wykwalifikowanym personelem – specjalistami ds. żywienia i dietetyki oraz zobowiązuje się do udostępnienia tego personelu dla potrzeb Zamawiającego, celem zapewnienia kompleksowej opieki nad żywieniem w zakładzie opieki zdrowotnej prowadzonym przez Zamawiającego. Strony ustalają, że opiekę nad żywieniem w zakładzie Zamawiającego, o której mowa w zdaniu poprzedzającym oraz funkcję specjalisty ds. żywienia i dietetyki w tym zakładzie pełnić będzie posiadający następujące / a następujące kwalifikacje zawodowe:

§ 4

1. Świadcząc usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy Wykonawca realizuje obowiązki Zamawiającego wobec pacjentów oraz pracowników i w tym zakresie działa na jego rzecz i w jego imieniu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania diet określonych w SIWZ. Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego dany Oddział.
3. Zamawianie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zleceń wystawianych przez Zamawiającego, na których podany będzie Oddział, rodzaj posiłku, liczba pacjentów i rodzaj diet. Zlecenia będą składane Wykonawcy do godziny 12⁰⁰ dnia poprzedniego. W pojedynczych przypadkach (w sytuacji podyktowanej stanem chorobowym pacjenta) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zamówienia do godziny 8⁰⁰ dnia, w którym obowiązuje dieta.

§ 5

1. Przygotowanie posiłków przez Wykonawcę oraz ich transport zapewniający właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę, odbywać się będzie zgodnie z zasadami określonymi w przepisach sanitarnych.
2. Wykonawca ponosi koszty zakupu towarów do przygotowania posiłków, środków dezynfekcyjnych, środków czystości i innych nie wymienionych, a niezbędnych do wykonania niniejszej umowy, jednocześnie oświadcza, że produkty używane do realizacji zamówienia będą przydatne do spożycia zgodnie z datą przydatności i będą odpowiedniej jakości.
3. Wykonawca zapewni niezbędne do spożywania posiłków naczynia stołowe i sztućce oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.
4. Zamawiającemu służy prawo do przeprowadzenia kontroli jakości posiłków pod kątem zgodności pod względem dietetycznym, gramaturowym i ilościowym na każdym etapie produkcji oraz w czasie transportu posiłków i ich wydawania, jak również kontroli stosowanych środków dezynfekcyjnych i myjących.
5. Wykonawca zobowiązany jest względem Zamawiającego do:
 - 1) przygotowania pełnej dokumentacji żywienia pacjentów poprzez:
 - a) sporządzanie planowania, czyli arkusza zużycia produktów,
 - b) sporządzanie jadłospisu,
 - c) określanie gramówki na jedną porcję;
 - 2) przygotowania jadłospisów dla leczonych pacjentów, które winny być zgodne z założeniami wartości odżywczej z podaniem gramatury na jedną osobę na każdy dzień;
 - 3) określenia wartości odżywczej i zmiany gramatury w momencie zmiany jadłospisów;
 - 4) udostępnienia do wglądu dokumentacji żywienia pacjentów.
6. Wykonawca oświadcza, że jadłospisy będą ułożone zgodnie z nomenklaturą aktualnych diet Zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
 - 1) czystość, porządek oraz stan sanitarno-techniczny w obrębie obiektu i pomieszczeń, w których wykonuje usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy,
 - 2) stan sanitarno-epidemiologiczny i techniczny wobec organów kontroli Sanepidu i PIP.
 - 3) zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym (dokumentacja zdrowia, kontrola higieny osobistej, dbałość o aktualne książeczki zdrowia personelu), szkolenie pracowników, zwłaszcza w zakresie sporządzania posiłków, zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w zakresie żywienia,
 - 4) właściwe przechowywanie środków spożywczych,
 - 5) higienę produkcji, odpowiednią jakość zmywania m. in. pod względem mikrobiologicznym wszystkich naczyń,
 - 6) sposób wydawania posiłków i ich transport,
 - 7) jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
2. Na Wykonawcy ciąży obowiązek stosowania środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w szpitalach właściwymi atestami wydanymi przez PHZ i Instytut Matki i Dziecka.
3. Na Wykonawcy ciąży obowiązek zagospodarowania i wywozu odpadów pokonsumpcyjnych oraz innych odpadów powstających przy świadczeniu usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

4. Na Wykonawcy ciąży obowiązek skutecznej dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji pomieszczeń udostępnionych na podstawie umowy najmu i dzierżawy, o której mowa w § 1. Na Wykonawcy ciąży również obowiązek comiesięcznego przekazywania protokołów z czynności, o której mowa w zdaniu poprzednim, do 15 każdego miesiąca, Kierownikowi Administracji Gospodarczej. W przypadku braku realizacji powyższego obowiązku prawo przeprowadzenia dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji pomieszczeń przysługuje Zamawiającemu, który obciąży kosztami tych czynności Wykonawcę.
5. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przeprowadzania prób środowiskowych (pobierania wymazów sprzętu kuchennego i środków transportu wykorzystywanych w procesie produkcji posiłków) w terminie i zakresie odpowiadającym odpowiednim przepisom oraz przedstawienia wyników tych badań na żądanie Zamawiającego.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu, który podlega kontroli Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się na wniosek Zamawiającego niezwłocznie skorygować zakwestionowany jadłospis.
3. Wykonawca poda do wiadomości pacjentów i personelu jadłospis tygodniowy w sposób zwyczajowo przyjęty (to jest poprzez wywieszenie w miejscu ogólnie dostępnym na poszczególnych stołówkach Zamawiającego) najpóźniej przed śniadaniem w pierwszym dniu obowiązywania.

§ 8

1. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i osób trzecich. Wyłączenie tej odpowiedzialności może nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia wyłącznej winy po stronie poszkodowanego.
3. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości **10 %** maksymalnej kwoty zamówienia, określonej w § 3 ust. 5, to jest kwoty zł., na zasadach określonych w SIWZ.
4. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w trybie określonym w art. 151 ustawy - Prawo zamówień publicznych.
5. W związku z realizacją niniejszej umowy Wykonawca obowiązany jest do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 2 000 000,00 zł. na jedno i wszystkie zdarzenia z warunkiem automatycznego odnawiania sumy gwarancyjnej. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania aktualnego ubezpieczenia w pełnym zakresie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy oraz przedstawiania Zamawiającemu kopii (kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem) aktualnej polisy ubezpieczeniowej.

§ 9

1. Podstawą ustalenia wartości wykonanej części zamówienia będzie ilość wydanych posiłków dla pacjentów oraz posiłków regeneracyjnych dla pracowników.
2. Warunkiem wypłaty wynagrodzenia jest załączenie do faktury zestawienia wykonanych osobodni z podziałem na poszczególne Oddziały oraz ilości wydanych posiłków regeneracyjnych. Zestawienie to stanowić będzie integralną część faktury. Brak zestawienia stanowić będzie podstawę do odmowy wypłaty wynagrodzenia Wykonawcy przez Zamawiającego.
3. Płatność dokonywana będzie w terminie 30 dni od doręczenia Zamawiającemu faktur, które będą wystawiane przez Wykonawcę po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego.
4. W przypadku niedochowania terminu zapłaty przez Zamawiającego, Wykonawca ma prawo dochodzić roszczenia z tytułu odsetek umownych w wysokości odsetek ustawowych w stosunku.

§ 10

Wykonawca bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie nie może przenosić na osoby trzecie wierzytelności wynikających z tytułu realizacji niniejszej umowy.

§ 11

W celu realizacji zamówienia Zamawiający udostępnia Wykonawcy, na warunkach określonych w umowie najmu i dzierżawy, o której mowa w § 1 część niezbędnego wyposażenia kuchennego określonego w załącznikach nr 10, 11, 12 i 13 do SIWZ. Pozostałą część niezbędnego wyposażenia kuchennego Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie.

§ 12

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości **5%** wartości nie dostarczonych posiłków z powodu opóźnienia w wykonaniu usługi, wynoszącego więcej niż ½ godziny, za wyjątkiem sytuacji niezależnych od Wykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 2 000,00 zł. za potwierdzony przypadek naruszenia postanowień umowy dotyczących wartości surowców użytych do sporządzania posiłków (§ 3 ust 3 Umowy) oraz dziennych wartości odżywczych racji pokarmowych (punkt 3.8 SIWZ), jeżeli zostanie wykazane że w posiłkach przygotowanych przez Wykonawcę wartości te są o ponad 10% mniejsze od wartości ustalonych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
 - 1) 5% wartości przedmiotu umowy określonej w § 3 ust. 5 w przypadku odstąpienia Wykonawcy od umowy ze względu na okoliczności, za które odpowiada Wykonawca.
 - 2) 5% wartości przedmiotu umowy określonej w § 3 ust. 5 w przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy ze względu na okoliczności, za które odpowiada Wykonawca.
4. Zamawiający uprawniony będzie do naliczenia i potrącenia kar umownych z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu realizacji niniejszej umowy w przypadku dwukrotnego, potwierdzonego naruszenia tego samego obowiązku wynikającego z umowy. Naliczenie i potrącenie kar umownych nastąpi po orzeczeniu dwustronnej Komisji powołanej celem ustalenia, czy naruszenie umowy miało miejsce. Jeżeli prace Komisji nie doprowadzą do wydania orzeczenia, strony sporządzą protokół rozbieżności, a Zamawiający będzie mógł dochodzić zapłaty kar umownych na drodze sądowej.
5. Zamawiający na zasadach ogólnych może dochodzić odszkodowanie przewyższającego wysokość kar umownych.
6. W przypadku niewykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający zleci wykonanie zastępcze innemu podmiotowi. Wykonawca poniesie pełne koszty zamówienia zastępczego.

§ 13

1. Wykonawca zobowiązany jest do przejścia na zasadach art. 23¹ Kodeksu pracy 15 byłych pracowników Zamawiającego, zatrudnionych przy świadczeniu usług żywieniowych określonych w załączniku do niniejszej umowy.
2. W przypadku upływu okresu, na jaki niniejsza umowa została zawarta, jej wcześniejszego rozwiązania, wygaśnięcia, odstąpienia od umowy lub likwidacji Zamawiającego odnośnie pracowników określonych w ust. 1 strony będą działały zgodnie z art. 23¹ § 1 Kodeksu pracy.

§ 14

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku ogłoszenia likwidacji Zamawiającego.
2. Rozwiązanie umowy w trybie określonym w ust. 1 lub 2 nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do zgłaszania względem Zamawiającego żadnych roszczeń finansowych z tytułu skrócenia okresu obowiązywania umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia oraz naliczenia kary umownej obliczonej jak w § 12 ust. 3 pkt 2 umowy w przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających dalszą realizację umowy, przez które rozumie się w szczególności:
 - 1) utratę przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności,
 - 2) rażącego naruszenia przez Wykonawcę przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - 3) przerwę w realizacji przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy, która uniemożliwi Zamawiającemu wywiązania się ze swoich zobowiązań wobec pacjentów,
 - 4) rażące niewykonywanie wymaganych przez Zamawiającego diet,

- 5) rażące uchybienia i zaniedbania z zakresu sanitarno-epidemiologicznych.
- 6) uchylanie się Wykonawcy od wykonania zaleceń pokontrolnych,
- 7) naruszenie przez Wykonawcę postanowień, określonych w § 8 ust. 5 umowy.

§ 15

Osobą upoważnioną do współdziałania w realizacji umowy z Wykonawcą ze strony Zamawiającego jest ..

§ 16

Zmiany niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci aneksu do umowy. Zmiany te nie mogą naruszać postanowień art. 144 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych, a potrzeba ich wprowadzenia może wynikać z następujących okoliczności:

- 1) zmian regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy,
- 2) zmian stawek podatku VAT dotyczących opodatkowania usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy,
- 3) konieczności ustalenia harmonogramu wydawania posiłków dla pacjentów,
- 4) gdy z przyczyn organizacyjnych konieczna będzie zmiana osób upoważnionych do dokonywania czynności lub zmiana danych teleadresowych określonych w niniejszej umowie;
- 5) oczywistych omyłek pisarskich w treści niniejszej umowy.

§ 17

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

§ 18

Ewentualne spory mogące wynikać w związku z wykonaniem przedmiotu umowy będą poddawane rozstrzygnięciu sądom właściwym miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 19

Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, po dwa dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: