

Umowa nr

na wykonanie usługi cateringowej dla Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Świeciu

zawarta w Świeciu w dniu r. pomiędzy

Wojewódzkim Szpitalem dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im dr. J. Bednarza z siedzibą w 86 -100 Świecie ul. Sądowa 18, wpisanym do rejestru publicznych zakładów opieki zdrowotnej pod numerem KRS 0000034171, zwanym dalej ZAMAWIAJACYM, reprezentowanym przez:

a

..... zwanym dalej WYKONAWCĄ, reprezentowanym przez

§ 1

Umowa jest następstwem wyboru WYKONAWCY w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego przeprowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na usługę cateringową, oznaczenie sprawy PN-2/DGT/2014, rozstrzygniętego dnia r.

§ 2

1. Osobą uprawnioną do reprezentowania ZAMAWIAJĄCEGO, odpowiedzialną za realizację postanowień umowy jest
2. Osobą uprawnioną do reprezentowania WYKONAWCY, odpowiedzialną za realizację postanowień umowy jest

§ 3

1. Przedmiotem umowy jest usługa cateringowa (zwana dalej przedmiotem umowy lub przedmiotem zamówienia) na potrzeby Szpitala.
2. Wartość brutto przedmiotu umowy wynosi zł (słownie złotych:).
3. Wyżej wymienione wynagrodzenie jest stałe i nie ulegnie zmianie przez okres obowiązywania umowy.
4. Zakres świadczenia WYKONAWCY jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
5. Umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w SIWZ.

§ 4

1. Przedmiot zamówienia będzie wykonywany przez WYKONAWCĘ przez okres od dnia do dnia r.
2. Strony przewidują możliwość przedłużenia umowy o 2 miesiące na tych samych zasadach.

§ 5

Świadczenie w/w usług będzie się odbywać 7 dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy, niedziele i święta zgodnie z obowiązującymi normami w szpitalach psychiatrycznych, z zachowaniem sezonowości, specyfiką schorzeń pacjentów, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.

§ 6

1. WYKONAWCA będzie realizował przedmiot zamówienia wykorzystując do tego własne pomieszczenia, sprzęt i zakupione na własny koszt produkty spożywcze.
2. WYKONAWCA oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, pozytywne opinie, decyzje i zezwolenia niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej umowy
3. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do kontroli w/w dokumentów potwierdzających te wymagania.
4. WYKONAWCA będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).
5. Dostarczenie posiłków będzie wykonywane środkami transportu WYKONAWCY, spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności.

§ 7

1. Jadłospis będzie ustalany przez WYKONAWCĘ i będzie wymagał akceptacji przez ZAMAWIAJĄCEGO.
2. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:
 - a) przepisy ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 ze zm.) i inne akty prawne odnoszące się do przedmiotu zamówienia;
 - b) zalecenia i wymagania Instytutu Żywności i Żywienia;
 - c) indywidualne diety według zleceń lekarskich;

- d) zróżnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań ZAMAWIAJĄCEGO wymienionych w Załączniku do niniejszej umowy;
 - e) normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne- opracowane w oparciu o „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 3. Zapotrzebowanie na daną dietę zgłaszane jest w razie potrzeby przez ZAMAWIAJĄCEGO w sposób przewidziany w § 8 niniejszej umowy.
 - 4. WYKONAWCA będzie zobowiązany do sporządzenia jadłospisu dla pacjentów przebywających na leczeniu na okres 10 dni (3 razy w miesiącu), najpóźniej do czwartego dnia tygodnia poprzedzającego okres, dla którego ustalany jest jadłospis.
 - 5. Jadłospis powinien być podpisany przez upoważnioną osobę i zawierać firmową pieczęć WYKONAWCY.
 - 6. Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 7 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikę Ośrodka- niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości innego dożywiania niż dostarczane na koszt ZAMAWIAJĄCEGO, WYKONAWCA zobowiązuje się przygotować odpowiedni jadłospis- urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest w kalkulowany w cenę oferty.
 - 7. ZAMAWIAJĄCY ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez WYKONAWCĘ.

§ 8

- 1. Ilość i rodzaj posiłków (zapotrzebowanie na diety) określa ZAMAWIAJĄCY w codziennych, (tj. w dni robocze od poniedziałku do piątku) pisemnych zamówieniach, składanych do godziny 9:30 do realizacji na dzień następny. W przypadku weekendów oraz dni świątecznych ZAMAWIAJĄCY przesyła zestawienia ilości i rodzajów posiłków w dniu poprzedzającym w/w dni.
- 2. W przypadkach szczególnych indywidualnych zleceń lekarskich, uważa się, że zgłoszenie zapotrzebowania zostało złożone, gdy ZAMAWIAJĄCY dokona zgłoszenia telefonicznie. Zgłoszenie to zostanie potwierdzone na żądanie WYKONAWCY niezwłocznie przez ZAMAWIAJĄCEGO na piśmie i wysłane faksem.
- 3. W przypadku opisanym w punkcie 2, WYKONAWCA wykona zgłoszenie w możliwie najszybszym terminie.

§ 9

- 1. Godziny dostarczenia posiłków do Szpitala i odbioru pustych termosów i pojemników zawiera załącznik nr 8 do SIWZ.
- 2. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.
- 3. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczać posiłki porcjowane i popakowane odpowiednio dla każdego oddziału wraz z dietami specjalnymi (zestawienie oddziałów i ich liczebności – załącznik nr 7 do SIWZ).
- 4. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone termoporty jako pojemniki zewnętrzne, służące do transportu posiłków
- 5. Temperatury potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń ZAMAWIAJĄCEGO powinny wynosić minimalnie odpowiednio:
 - a) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C,
 - b) dla zup na gorąco minimum 60°C,
 - c) dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 60°C,
 - d) dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 60°C.
- 6. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników ZAMAWIAJĄCEGO w obecności pracownika WYKONAWCY. ZAMAWIAJĄCY dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.

§ 10

- 1. ZAMAWIAJĄCY wyznacza osobę do każdorazowej kontroli jakości posiłku oraz zgodności wykonania z postanowieniami umowy.
- 2. WYKONAWCA zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej.
- 3. WYKONAWCA zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z „Punktu Dystrybucji Posiłków” oraz resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Odbiór następuje raz dziennie po obiedzie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do ZAMAWIAJĄCEGO. Koszt ich transportu ponosi WYKONAWCA.

§ 11

1. ZAMAWIAJĄCY ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.
 2. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli posiłków, jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez WYKONAWCĘ przez osobę upoważnioną w zakresie wymagań dietetycznych i zgodności z zasadami żywienia w szczególności w zakresie:
 - a) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - c) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
- Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
- a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
 - b) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez WYKONAWCĘ do świadczenia usług żywienia,
 - c) prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby WYKONAWCY.
3. WYKONAWCA zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w której dokonano zapisów dotyczących odkładania próbek żywności.

§ 12

WYKONAWCA zobowiązany jest do przedłożenia polisy OC na wartość minimum 500 tys. zł potwierdzającej, że na czas trwania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia, przy czym ubezpieczeniu podlega odpowiedzialność kontraktowa i deliktowa.

§ 13

1. WYKONAWCA w związku z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu zawinionego lub nienależytego wykonania umowy, są to w szczególności szkody powstałe w wyniku:
 - a) zatruciu indywidualnych i zbiorowych,
 - b) użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw,
 - c) nieprawidłowego przygotowania potraw- zły proces technologiczny,
 - d) dostarczenia posiłku nie nadającego się do spożycia (konsystencja, zły proces technologiczny, zła jakość towaru
 - e) innych zdarzeń wynikłych z winy WYKONAWCY w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. W przypadku zaistnienia zdarzenia, o którym mowa w ust. 1 WYKONAWCA zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt.

§ 14

1. W razie niewłaściwego wykonania usługi ZAMAWIAJĄCY natychmiast powiadomi WYKONAWCĘ żądając bezzwłocznej wymiany posiłku lub substytutów zapewniając ciągłość żywienia. Z czynności tych zostanie sporządzony protokół.
2. W przypadku odmowy lub opóźnienia w usuwaniu uchybienia, ZAMAWIAJĄCY może zrealizować dostawę u innego WYKONAWCY i obciążyć dotychczasowego WYKONAWCĘ udokumentowanymi kosztami.

§ 15

1. ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się do dołożenia należytej dbałości o przekazane mu termosy.
2. W przypadku uszkodzenia termosu ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się niezwłocznie naprawić uszkodzenie.
3. W przypadku nieodwracalnego uszkodzenia termosu ZAMAWIAJĄCY jest zobowiązany do jego wymiany na inny o nie gorszych parametrach.

§ 16

1. Rozliczenie za dostarczane posiłki będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu faktury przez WYKONAWCĘ.
2. Cena za przedmiot umowy określona w ofercie obejmuje cenę towaru i wszelkie składniki związane z realizacją umowy oraz należne narzuty, zyski, podatki, składki oraz opłaty związane z wykonaniem jej postanowień, w tym transport.
3. WYKONAWCA wraz z fakturą zobowiązuje się dostarczyć szczegółową specyfikację, jako załącznik do faktury, z zamówionych i pobranych przez ZAMAWIAJĄCEGO posiłków. Specyfikacja powinna być potwierdzona przez upoważnionego pracownika ZAMAWIAJĄCEGO w ciągu trzech dni roboczych.

4. Niedostarczenie specyfikacji stanowi podstawę do odmowy zapłaty wynagrodzenia WYKONAWCY, wynikającego z faktury.
5. Zapłata należności zostanie dokonana przelewem na konto podane na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury.
6. W przypadku nieuiszczenia należności w ustalonym terminie WYKONAWCY przysługuje prawo naliczania odsetek ustawowych za zwłokę.

§ 17

1. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć dodatkowo na pisemne zamówienie artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowe dożywianie pacjentów.
2. Dodatkowe zamówienie na artykuły spożywcze takie jak: dżem, smalec ser topiony, konserwa rybna, pasztet, herbata, cukier, składane jest w formie pisemnej przez osobę wyznaczoną przez ZAMAWIAJĄCEGO nie później niż na dwa dni przed określonym w zamówieniu terminem dostawy.
3. Dodatkowe artykuły winny być dostarczone w określonym w zamówieniu terminie, razem z posiłkami przewidzianymi w poprzednich artykułach i rozliczane oddzielnie.
4. Rozliczenie za dostarczane dodatkowe artykuły spożywcze będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu osobnej faktury przez WYKONAWCĘ.

§ 18

1. Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy ZAMAWIAJĄCEMU będą przysługiwać kary umowne :
 - a) w wysokości 10% łącznej wartości brutto przedmiotu umowy, gdy ZAMAWIAJĄCY odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi WYKONAWCA;
 - b) w wysokości 0,3% łącznej wartości brutto przedmiotu umowy za każdy dzień opóźnienia w wykonywaniu przedmiotu umowy, liczonej od dnia wyznaczonego na wykonanie dostawy do dnia faktycznego odbioru;
 - c) za niezrealizowanie zamówienia zgodnie z umową - w wysokości 6.000,- PLN po drugiej pisemnej uwadze ZAMAWIAJĄCEGO, w szczególności:
 - za rażące nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, złą jakość i nieprawidłowe walory smakowe sporządzanych posiłków,
 - za rażące nieprzestrzeganie wymaganego rygoru wartości „wsadu surowcowego do kotła” kara w wysokości 6.000,- PLN,
 - za nie realizowanie zamówienia zgodnie z ustaleniami na każdy dzień np. brak porcji potraw, diet specjalistycznych, itp. kara w wysokości 6.000,- PLN,
 - za nieterminowe dostarczanie jadłospisów dekadowych oraz nieprawidłowe ich opisywanie kara w wysokości 6.000,- PLN .
2. WYKONAWCA wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia netto przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, strony będą uprawnione do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar.
4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez WYKONAWCĘ zobowiązań umownych nieobjętych odszkodowaniem w formie kar umownych WYKONAWCA będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.
5. Kary nałożone przez upoważnione organy i instytucje kontrolne z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych oraz przepisów przeciwpożarowych i BHP w zakresie przedmiotu zamówienia, ponosi WYKONAWCA
6. Jeżeli wymienione opóźnienia wynikają z przyczyn niezależnych od WYKONAWCY, tj. wystąpienia siły wyższej, w tym ekstremalnych warunków atmosferycznych, kar opisanych w pkt 1 nie stosuje się. Na WYKONAWCY ciąży obowiązek udowodnienia zaistnienia ww. okoliczności i zapewnienia wyżywienia w inny sposób.
7. Strony ustalają, że w przypadku opóźnienia w zapłacie faktury ZAMAWIAJĄCY zapłaci odsetki ustawowe.
8. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody, niezależnie od roszczeń wymienionych w punkcie 1 i 2 .
9. WYKONAWCA zobowiązuje się do nie przekazywania wierzycelności wynikających z tytułu zawartej umowy na rzecz innych podmiotów bez zgody ZAMAWIAJĄCEGO (dłużnika).

§ 19

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 przypadku, WYKONAWCA może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy potwierdzonej wpisem do protokołu odbioru.

§ 20

1. Zmiana treści Umowy może nastąpić jedynie w formie pisemnej za zgodą obydwu stron w formie aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru WYKONAWCY chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla ZAMAWIAJĄCEGO.
3. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem ww przepisu jest nieważna.

§ 21

1. W razie powstania sporu związanego z wykonaniem niniejszej umowy, WYKONAWCA zobowiązany jest wyczerpać drogę postępowania reklamacyjnego, kierując swe roszczenia do ZAMAWIAJĄCEGO.
2. We wszystkich sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy „Prawa zamówień publicznych” nie stanowią inaczej.
3. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
4. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby ZAMAWIAJĄCEGO.

§ 22

1. Formularz ofertowy oraz specyfikacja istotnych warunków zamówienia stanowią integralną część niniejszej umowy.
2. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.

§ 23

Rozwiązanie umowy następuje:

1. Z upływem terminu, na jaki została zawarta,
2. W terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy-zgodnie z art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych. W przypadku tym, WYKONAWCA może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Za 2 miesięcznym wypowiedzeniem przez obie strony bez podania przyczyny.
4. Za 14 dniowym wypowiedzeniem w przypadku wystąpienia uchybień ze strony WYKONAWCY, który nie dotrzymuje warunków umowy, a są one decydujące o jakości świadczonych usług w szczególności: realizacja przedstawianych jadłospisów sporządzanych zgodnie z normami żywienia, sezonowością i zaleceniami ZAMAWIAJĄCEGO oraz uchybieniach w procesie technologicznym (niedogotowanie posiłków, przypalenie potraw, nadmierne rozgotowanie).
5. Ze skutkiem natychmiastowym:
 - a) w przypadku zawinionego niewykonania przez WYKONAWCĘ obowiązków wynikających z niniejszej umowy przez co najmniej jeden dzień
 - b) w przypadku zalegania z zapłatą przez ZAMAWIAJĄCEGO za usługi dłużej niż miesiąc po upływie terminu płatności wskazanego na fakturze,
 - c) w przypadku utraty uprawnień WYKONAWCY do prowadzenia działalności,
 - d) nie przedstawienia w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy ważnej polisy ubezpieczeniowej

§ 24

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla stron umowy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY