

Umowa nr
na wykonanie usługi cateringowej dla Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Świeciu
zawarta w Świeciu w dniu r. pomiędzy

..... zwanym dalej ZAMAWIAJĄCYM, reprezentowanym przez,
a zwanym dalej WYKONAWCĄ, reprezentowanym przez
zwanymi dalej „Stronami umowy”.

§ 1

Umowa jest następstwem wyboru WYKONAWCY w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na usługę cateringową, oznaczenie sprawy, 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 zamówienia jest wytworzenie i dowieszenie do „Punktu Dystrybucji Posiłków”, posiłków całodziennych (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów 16 oddziałów szpitalnych.
2. WYKONAWCA będzie dostarczał do Szpitala posiłki z wyłączeniem pieczywa.
3. Posiłki będą wykonane według diety podstawowej (3000–3600 kcal) oraz diet specjalnych indywidualnie uzgodnionych.
4. Jadłospis będzie ustalony przez dietetyka zatrudnionego przez WYKONAWCĘ i zaakceptowany przez ZAMAWIAJĄCEGO. WYKONAWCA zapewnia niepowtarzalność posiłków co najmniej przez okres 7 dni. WYKONAWCA będzie opracowywał jadłospis urozmaicony, dostosowany do pór roku uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji i świąt.
5. Posiłki będą porcjowane i popakowane odpowiednio dla każdego oddziału wraz z dietami specjalnymi.
6. Wszystkie posiłki muszą być zapakowane w pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemnikach zewnętrznych służących do transportu.
7. Posiłki będą przygotowane w całości z surowców wykonującego i w jego zapleczu kuchennym.
8. Posiłki będą dostarczane do Szpitala w ilości wg bieżącego zapotrzebowania i o określonych godzinach przez siedem dni w tygodniu, przez cały okres trwania umowy z zachowaniem sezonowości, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
9. WYKONAWCA będzie dostarczał posiłki we własnych termosach, termoportach lub pojemnikach zapewniających odpowiednią temperaturę dostarczonych posiłków (2 komplety). Wymienione sprzęty muszą posiadać atesty na kontakt z żywnością (do wglądu). ZAMAWIAJĄCY dopuszcza możliwość udostępnienia swoich termosów odpłatnie w ramach odrębnej umowy.
10. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników ZAMAWIAJĄCEGO w obecności pracownika WYKONAWCY. ZAMAWIAJĄCY dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.
11. Godziny dostarczenia posiłków do Szpitala i odbioru pustych termosów i pojemników zostały określone w SIWZ.
12. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.
13. WYKONAWCA będzie dowoził posiłki do ZAMAWIAJĄCEGO własnym transportem, na swój koszt, spełniającym wymagane normy techniczne i sanitarne – przystosowanym do przewozu żywności.
14. Temperatury potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń ZAMAWIAJĄCEGO powinny wynosić minimalnie odpowiednio:
 - a) 4°C – dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.),
 - b) minimum 60°C – dla zup na gorąco,
 - c) minimum 60°C – dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.),
 - d) minimum 60°C – dla napojów gorących (kawa, herbata).
15. WYKONAWCA zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z „Punktu Dystrybucji Posiłków” oraz resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych (mycie opróżnionych termosów i pojemników należy do WYKONAWCY). Odbiór następuje raz dziennie po obiedzie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do ZAMAWIAJĄCEGO. Koszt ich transportu (zgodnych z zaleceniami Sanepidu) ponosi WYKONAWCA.
16. WYKONAWCA jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania przepisów systemu HACCP, GHP, GMP oraz ustawy z

dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.) oraz obowiązujących rozporządzeń organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności.

§ 4

2. Wartość brutto przedmiotu umowy wynosi:
 - netto zł (słownie złotych:);
 - brutto 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.

§ 5

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

§ 6

1. WYKONAWCA oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, pozytywne opinie, decyzje i zezwolenia niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej umowy.
2. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do kontroli w/w dokumentów potwierdzających te wymagania.

§ 7

1. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:
 - a) przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia 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, tj. w formie elektronicznej potwierdzonych przesłaniem fax-u, 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. ZAMAWIAJĄCY wyznaczy 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. ZAMAWIAJĄCY ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.

4. 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.
5. 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.
6. 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.

§ 10

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.

§ 11

1. WYKONAWCA w związku z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu zawinonego lub nienależytego wykonania umowy, są to w szczególności szkody powstałe w wyniku:
 - a) zatruc 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.

§ 12

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.

§ 13

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.

§ 14

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.

§ 15

1. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć dodatkowo na pisemne zamówienie artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowo 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.

§ 16

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 „kaloryczności” sporządzanych posiłków,
 - za rażące nieprzestrzeganie wymaganego rygoru wartości „kaloryczności” 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).

§ 17

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.

§ 18

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.

§ 19

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.

§ 20

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

§ 21

1. Umowa wygasa z upływem terminu, na jaki została zawarta,
2. Rozwiązanie umowy następuje:
 - 1) 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.
 - 2) Za 2 miesięcznym wypowiedzeniem przez obie strony bez podania przyczyny.
 - 3) 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).
 - 4) 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

§ 22

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

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY