

## Umowa – (projekt) Nr XX/XXXX

zawarta w Reszlu, dn. XX.XX.XXXX r.

**pomiędzy:**

**ZESPOŁEM OPIEKI ZDROWOTNEJ W RESZLU, UL. SŁOWACKIEGO 3, 11-440 RESZEL**

zarejestrowanym w KRS nr ..... Sądu Rejonowego w Olsztynie,

REGON: .....; NIP: .....

reprezentowanym przez:

**DYREKTORA**

- .....

zwanym w dalszej części „Zamawiającym”

a

.....  
.....  
\*<sup>1</sup>wpisana/yw w dniu ..... do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w ....., ..... Wydział Gospodarczy KRS, pod nr

....., .....  
\*wpisana/yw w dniu ..... do ewidencji działalności gospodarczej w

..... pod nr .....

NIP ..... REGON: .....

zwaną/yw dalej „Wykonawcą”, w imieniu którego występują:

.....  
o treści następującej:

### § 1. Podstawa zawarcia umowy

Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, na podstawie przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2007r. nr 223 poz. 1655, ze zm.) w trybie przetargu nieograniczonego. Treść umowy jest sporządzona na podstawie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożonej oferty.

### § 2. Przedmiot umowy

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę w zakresie codziennego przygotowania oraz dostarczania posiłków całodobowego wyżywienia pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Reszlu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dotyczącymi placówek służby zdrowia, która obejmuje:

- 1) Przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków poza siedzibą Zamawiającego, na bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy - minimum trzy posiłki dziennie.

---

<sup>1</sup> \*Zależnie od formy własnościowej Wykonawcy

- 2) Dostarczanie posiłków do Zamawiającego środkami transportu Wykonawcy, w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury, będących własnością Wykonawcy na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ” oraz w ofercie Wykonawcy”.
- 3) Określona liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w Zespole Opieki Zdrowotnej. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu innej ilości posiłków. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone posiłki.

### **§ 3. Zasady oraz zakres wykonywania usługi**

#### **Szczegółowy opis przedmiotu umowy**

1. Szacunkowa ilość posiłków - około 20 500 osobodni w okresie 12 miesięcy.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie z uwzględnieniem diet i kaloryczności posiłków.
3. Sporządzanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Reszlu odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka. Podstawą jest jadłospis sporządzany przez dietetyków Wykonawcy zaakceptowany przez Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania jadłospisu dekadowego. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby przebywających pacjentów oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych. Średnia ilość i rodzaj diet wynika z treści umowy oraz dokonywanych zamówień przez Zamawiającego.
4. Usługa przygotowania posiłków obejmuje:
  - a) sporządzanie ilości posiłków wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
  - b) dostarczanie posiłków w odpowiednich do tego celu pojemnikach Wykonawcy z dostawą do miejsc wyznaczonych przez Zamawiającego,
  - c) mycie pojemników do transportu żywności oraz zastawy stołowej będzie realizowane przez Zamawiającego,
  - d) odbiór pojemników od Zamawiającego,
  - e) utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych będzie realizowana przez Zamawiającego.
5. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
  - śniadanie na godz. 7<sup>30</sup>
  - obiad na godz. 12<sup>30</sup>
  - kolacja na godz. 17<sup>00</sup>
  - dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej, diety wysokobiałkowej będą dostarczane w uzgodnieniu z Zamawiającym np. drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem.
6. Posiłki sporządzane będą wg wykonanych przez Wykonawcę dekadowych jadłospisów zatwierdzanych wcześniej przez Zamawiającego, uwzględniające wszystkie rodzaje diet tj.: podstawowa, wysokobiałkowa, niskobiałkowa, wątrobowa, cukrzycowa, niskokaloryczna, żołądkowa, lekka, niskosolna, płynna-sonda, dieta specjalna niskotłuszczowa i każda inna określona przez Zamawiającego wynikająca z zaleceń lekarskich.

7. Wykonawca ma obowiązek sporządzania specjalistycznych diet dla dorosłych, oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji np. Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, itp.
8. Posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości.
9. Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić:
  - 1) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania 0- 4°C,
  - 2) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej niż 65°C.
10. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
11. Do posiłków należy przewidzieć, np.:
  - śniadanie – kawę mleczną, zupę mleczną,
  - obiad – kompot, kisiel płynny itp.,
  - kolacja – należy planować herbatę wraz z cukrem.
12. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany. Dzienna racja pokarmowa dla diety podstawowej i diety lekkostrawnej składa się z trzech posiłków, np: (śniadanie składające się z zupy mlecznej, drugiego dania i ciepłego napoju; obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju oraz kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju). Dzienna racja pokarmowa dla diety specjalnej (np. cukrzycowa, wrzodowa) składa się z 5 posiłków dziennie, gdzie dodatkowo dochodzi II śniadanie i kolacja nocna. Diety podstawowe stanowią około 60 % ogólnej liczby dziennych racji pokarmowych, dieta lekkostrawna 30% oraz diety specjalne zleczone indywidualnie zgodnie z zleceniem lekarskim około 10%. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić około: - śniadanie 30-35% - obiad 35-40% - kolacja 25-30 %.
13. Wykonawca gwarantuje, iż będzie produkował posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów obiadowych (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.).
14. Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyżywienia pacjentów polegającego na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień.
15. Wykonawca zapewnia odpowiednie wymagania jakości posiłków tj. właściwą ich temperaturę, kaloryczność i gramatury, układ diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
16. Wykonawca używać będzie do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.
17. Wykonawca prowadzi będzie proces produkcji oraz dystrybucji posiłków zgodnie z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie .
18. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dostarczaniu posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury (przewóz w termosach lub innych pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).

19. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
20. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie reagować na uwagi dotyczące wykonywanej usługi kierowane przez osoby odpowiedzialne za nadzór nad usługą po stronie Zamawiającego i składać wyjaśnienia na piśmie w sytuacjach gdy Zamawiający się o nie zwróci.
21. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać na żądanie Zamawiającego aktualne badania lekarskie i dokumenty potwierdzające odbyte przez pracowników szkolenia w zakresie higieny szpitalnej i specyfiki pracy.
22. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia do wglądu Zamawiającemu w przeddzień przejęcia usługi:
  - 1) aktualnych książeczek zdrowia osób dostarczających posiłki,
  - 2) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków, np. szkoleń, kursów.
23. Wykonawca zaopatrzy pracowników bezpośrednio realizujących zadanie w czyste i jednolite ubrania robocze z widoczną nazwą lub znakiem firmy Wykonawcy, pozwalające na identyfikację.
24. Wykonawca zobowiąże zatrudnionych pracowników do:
  - 1) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy (zachowanie tajemnicy obowiązuje także po zakończeniu pracy),
  - 2) poszanowaniu godności pacjentów,
  - 3) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu,
25. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
  - 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie świadczonej usługi,
  - 2) utrzymanie w czystości odzieży ochronnej swoich pracowników podczas realizacji usługi,
  - 3) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
  - 4) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż.,
26. Wykonawca ponosić będzie koszty mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy – w zakresie świadczenia usługi oraz czynności swoich pracowników.
27. Wykonawca będzie realizował zalecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zalecenia służb kontroli wewnętrznej.
28. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego/ Dz. U. z dn. 09.05.07 r. nr 80 poz. 545).
29. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:
  - o Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,

- o Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
  - o Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225)
  - o norm HACCP
  - o oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.
30. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników Zamawiającego w dzień poprzedzający ich dostarczenie w formie faxu z podaniem ilości zamawianych posiłków. Ewentualne korekty zamówień dokonywane będą telefonicznie.
31. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dekadowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności.
32. Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z 4 dniowym wyprzedzeniem.
33. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby, Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków.
34. Zamawiający informuje, że w budynku znajduje się dźwig osobowy (winda).

#### **§ 4. Wartość umowy i warunki płatności**

1. Wartość umowy określona została na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wg szacunkowej ilości zamawianych posiłków i wynosi:

L.p.	Rodzaj posiłku	Szacowana ilość	Cena jedn. posiłku netto	Wartość netto zł.	Stawka podatku VAT %	Wartość brutto zł.
1.	Śniadanie	20 500				
2.	Obiad	20 500				
3.	Kolacja	20 500				
RAZEM:						

(słownie brutto:.....zł).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamawianych ilości a tym samym obniżenia wartości umowy wynikającego z faktycznego zapotrzebowania bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilościowej, pomiędzy poszczególnymi pozycjami, nie powodującej zmiany wartości umowy.
3. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie zbiorcze zestawienie faktycznie wydanych posiłków na poszczególne oddziały w okresie miesięcznym.
4. Wykonawca załączy do faktury specyfikację wydanych poszczególnych posiłków w rozbiciu na oddziały, potwierdzoną przez osoby upoważnione.

5. Faktury będą regulowane przelewem na konto bankowe Wykonawcy podane na fakturze w terminie 30 dni od daty ich wystawienia. Rozliczenie finansowe następować będzie 1 raz w miesiącu na podstawie wystawionej faktury VAT za faktyczną ilość wydanych posiłków.
6. Strony ustalają, jako datę zapłaty przez Zamawiającego będzie dzień złożenia polecenia przelewu.
7. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu Zamawiającego, pod warunkiem zgodności cen i terminów płatności.
8. Faktura musi określać obowiązującą nazwę Zamawiającego.
9. Bez zgody Zamawiającego wyrażonej pisemnie, nie można przenieść na osoby trzecie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, w tym również odszkodowawczych i odsetkowych.
10. Z tytułu zawartej umowy w przedmiotowym zakresie Zamawiający nie przewiduje żadnych dodatkowych opłat z wyłączeniem opłat wynikających z obowiązujących przepisów prawa.
11. Koszt sporządzania posiłków wynikających z np. tradycji świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Mikołaja itd. jest w kalkulowany w cenę usługi.
12. Wynagrodzenie określone w ust.1 oraz szczegółowy cennik poszczególnych posiłków pozostają niezmiennione przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.

#### **§ 5. Kary umowne**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający może naliczyć Wykonawcy karę umowną:
  - a) w wysokości 5% wartości brutto zlecenia dziennego, za zwłokę w wykonaniu usługi, za każde 30 min zwłoki – do 1 godziny - płatną z wynagrodzenia Wykonawcy,
  - b) w wysokości 10% wartości brutto zlecenia dziennego za każde następne 30 min. zwłoki – płatną z wynagrodzenia Wykonawcy,
2. W przypadku trzykrotnego nienależytego wykonania umowy (nieprzestrzeganie przez Wykonawcę ustalonych norm lub istotnego obniżenia standardu jakościowego podawanych posiłków albo nie przestrzegania przepisów BHP, p.poż. oraz sanitarno – epidemiologicznych), Zamawiający może naliczyć karę umowną w wysokości 5% wartości brutto całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy.
3. Z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy, określonego w § 4 ust. 1. Kara ta nie łączy się z karami wyżej wymienionymi.
4. W przypadku nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie, Wykonawca ma prawo żądać odsetek ustawowych w wysokości określonej w obowiązujących przepisach prawnych za każdy dzień zwłoki.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania przewyższającego karę umowną.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość natychmiastowego rozwiązania umowy, jeżeli Wykonawca odmówi wykonania zlecenia zgodnego z warunkami zamówienia.

#### **§ 6. Termin realizacji**

Umowa zawarta jest na czas określony, realizacja obowiązuje w okresie 12 miesięcy, tj. **od xx.xx.xxxx r. do xx.xx.xxxx r.**

## **§ 7. Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszystkie szkody powstałe w wyniku działania bądź zaniedbania osób, którym powierzył wykonanie zamówienia, w tym sankcje nałożone na Zamawiającego przez uprawnione organy kontroli, w związku z nienależytym wykonaniem usługi przez Wykonawcę.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia pracowników obsługujących Zamawiającego w jednolite ubrania robocze z widocznymi, estetycznymi i czytelnymi emblematami identyfikacyjnymi.
3. Pracownicy Wykonawcy są zobowiązani do zachowania czystego i schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia.
4. Wykonawca oświadcza, że osoby którym powierzy wykonanie czynności zostaną przeszkolone w zakresie BHP oraz ochrony ppoż. i będą posiadać niezbędne kwalifikacje do prawidłowego wykonania powierzonych zadań.
5. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia rejestru przyjmowanych zleceń oraz udostępnienia rejestru bądź też zestawień utworzonych na jego podstawie na każde żądanie Udzielającemu zamówienie lub osoby przez niego upoważnionej.
6. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia i archiwizacji dokumentacji i sprawozdawczości statystycznej, zgodnie z obowiązującymi przepisami w publicznych zakładach opieki zdrowotnej, wymogami oraz standardami obowiązującymi u Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Udzielającemu zamówienia zestawienia miesięcznego dotyczącego wykonanych usług.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości realizowanych świadczeń przez ich świadczenie w każdy dzień miesiąca.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przestrzegania przepisów prawa w tym przepisów wewnętrznych Zamawiającego, a w szczególności jego statutu, regulaminu porządkowego oraz bieżących Zarządzeń o charakterze porządkowym i dyscyplinującym,
  - b) przestrzegania przepisów BHP, p.poż. oraz sanitarno – epidemiologicznych,
  - c) przestrzegania przepisów dotyczących ochrony danych osobowych pacjentów.
10. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się kontroli ze strony Zamawiającego oraz innych uprawnionych osób i organów w zakresie:
  - a) sposobu udzielania świadczeń i ich jakości,
  - b) prowadzenia wymaganej dokumentacji.

## **§ 8. Pozostałe postanowienia umowy**

1. Zamawiający może od umowy odstąpić w trybie natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę któregokolwiek z warunków umowy.
2. Wykonawca nie ma prawa w jakikolwiek sposób, w szczególności poprzez zawarcie umowy cesji, przenieść jakichkolwiek wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich bez wyraźnej, pisemnej zgody Zamawiającego.

3. Zamawiający może również od umowy odstąpić w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 - ustawy Prawo zamówień publicznych).
4. Strony zastrzegają sobie prawo rozwiązania umowy wynikającym z obopólnego porozumienia w formie pisemnej.
5. Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy muszą być dokonywane, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
6. W sprawach dotyczących przedmiotu niniejszej umowy, a nie uregulowanych jej postanowieniami, mają zastosowanie przedstawione wymogi zapisane w SIWZ, oferta Wykonawcy oraz odpowiednie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.
7. Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego, po uprzednim wyczerpaniu postępowania mediacyjnego.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**WYKONAWCA:**

**ZAMAWIAJĄCY:**