

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

.....
.....

*¹wpisana/ym w dniu do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w, Wydział Gospodarczy KRS, pod nr

*wpisana/ym w dniu do ewidencji działalności gospodarczej w pod nr

NIP REGON:

zwaną/ym 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 i złożonej oferty.

§ 2. Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę w zakresie kompleksowego przygotowania, dostarczania oraz podawania posiłków wraz z przejęciem pracowników Zamawiającego na podstawie art. 23¹ kodeksu pracy na warunkach określonych w ofercie Wykonawcy i w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”.
2. Określona liczba posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w Zespole Opieki Zdrowotnej, 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

KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:

Przedmiotem umowy jest realizacja kompleksowej usługi pełnego, codziennego i 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,
- 2) dostarczanie posiłków do Zamawiającego środkami transportu Wykonawcy, (w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach),
- 3) dystrybucję posiłków w obecności pracowników Zamawiającego przez pracowników Wykonawcy (w systemie cateringowym w dostawie do łóżka pacjenta),

¹ *Zależnie od formy własnościowej Wykonawcy

Szczegółowy opis przedmiotu umowy

1. Szacunkowa ilość posiłków - około 41 100 osobodni w okresie 24 miesięcy.
2. Realizacja przedmiotu umowy odbywać się 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 stanowi załącznik do umowy
4. Kompleksowa usługa żywienia pacjentów obejmuje:
 - a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 - b) zastosowanie tradycyjnego systemu dystrybucji posiłków w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi), umieszczonych w termoportach z dostawą do miejsca przebywania pacjentów.
 - c) odbiór pojemników GN oraz termoportów, ich mycie i dezynfekcja,
 - d) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacja,
 - e) mycie i dezynfekcja pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne
5. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
 - śniadanie 7³⁰ – 8⁰⁰
 - obiad 12³⁰ – 13⁰⁰
 - kolacja 17⁰⁰ – 17³⁰
 - dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej, diety wysokobiałkowej będą dostarczane w uzgodnieniu z zamawiającym np. drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem.
6. Wykonawca ma obowiązek sporządzania specjalistycznych diet dla dorosłych, oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji np. Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, itp.
7. Posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości.
8. 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.
9. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
10. Wykonawca zapewni we własnym zakresie zastawę stołową i sztućce w oraz zadba o odpowiednie i prawidłowe zmywanie naczyń w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego.
11. 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.)
12. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach bimarowych lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
13. Wykonawca świadczy usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i poniższymi zasadami:
 - 1) Wykonawca ponosi koszty zakupu środków czystości, dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami prawa oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości pomieszczeń wydzierżawionych od Zamawiającego.

- 2) Rodzaj stosowanych preparatów dezynfekcyjnych będzie zgodny z przepisami HACCP z dopuszczeniem do kontraktu z żywnością.
14. Wykonawca gwarantuje obsadę stanowisk pracy i przestrzeganie tej obsady zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
15. 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.
16. Wykonawca zobowiązuje się objąć nadzorem lekarza medycyny pracy i przeprowadzić badania medyczne zatrudnionym pracownikom zgodnie z obowiązującymi przepisami; warunkiem dopuszczenia pracownika do pracy jest udokumentowanie Zamawiającemu aktualnych, pozytywnych badań medycznych; dotyczy to również pracowników nowo zatrudnianych w okresie trwania umowy.
17. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać na żądanie Zamawiającego aktualne badania lekarskie i dokumenty potwierdzające odbyte przez pracowników szkolenia w zakresie higieny szpitalnej i specyfiki pracy. Brak powyższych dokumentów uniemożliwia dopuszczenie do pracy nowego pracownika.
18. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia do wglądu Zamawiającemu w przeddzień przejęcia usługi oraz uzupełnianie:
 - 1) aktualnych książeczek zdrowia,
 - 2) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków w szpitalu, np. szkoleń, kursów.
19. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić swoim pracownikom:
 - 1) preparat do mycia i dezynfekcji rąk
 - 2) ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy
 - 3) środki ochrony osobistej (rękawiczki, fartuchy jednorazowe, okulary ochronne),
 - 4) zunifikowaną odzież roboczą i obuwie dla pracowników na każdym stanowisku pracy,
 - 5) szafki BHP na odzież (osobista / robocza),
 - 6) utrzymanie w czystości odzieży roboczej
20. 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,
21. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
 - 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem umowy
 - 2) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych 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.,
22. Wykonawca ponosić będzie koszty mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.
23. Wykonawca realizuje zalecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej
24. Wykonawca sprawuje bieżący nadzór nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego, doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia.
25. Wykonawca zobowiązuje się do centralnego zmywania naczyń, termosów, itp. w celu zachowania reżimu sanitarno-higienicznego.
26. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania w czystości Punktu Żywieniowego, sprzętu, urządzeń, naczyń zastawy stołowej, itp.
27. Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyżywienia pacjentów polegającego na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień.

28. Wykonawca zapewnia odpowiednie wymagania jakości posiłków tj. właściwą ich temperaturę, kaloryczność i gramatury, układ diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
29. Wykonawca używać będzie do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.
30. Wykonawca prowadzić będzie proces produkcji oraz dystrybucji posiłków zgodnie z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie .
31. Naczynia po spożyciu posiłków muszą być uprzątnięte w ciągu 1 godziny.
32. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz od upływu dnia i podania. 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).
33. 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.
34. Zamawiający zastrzega możliwość dostarczania przez Wykonawcę depozytów. Zapotrzebowanie na nie będzie zgłaszane przez Zamawiającego. Wymienione poniżej produkty muszą być dobrej jakości, z datą produkcji i okresem przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach.

L.p.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość 1 miesiąc
1	Cukier biały kryształ	kg	5
2	Herbata	kg	0,50
3	Dżem owocowy	kg	0,70
4	Suchary lub inne pieczywo	kg	5
5	kleik ryżowy błyskawiczny	szt.	10
6	kaszka mleczno ryżowa	szt.	10

Powyższy wykaz jest jedynie przykładowy. Asortyment oraz jego ilość może ulec zmianie ze względu na zapotrzebowanie przez pacjentów w porozumieniu Zamawiający - Wykonawca. Rozliczenie będzie realizowane na podstawie dokumentu magazynowego przyjął/wydał. Koszt wliczony w cenę posiłków.

35. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały powinna wynosić:
- 3) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania 0- 4°C,
 - 4) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej niż 65°C.
36. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
37. Wykaz ilości personelu wraz ze średnią stawką zaszeregowania brutto dla danej grupy zawodowej.

Lp.	Stanowisko	Stawka zaszeregowania (płaca zasadnicza) w zł
1.	Starszy dietetyk	XIII – 1.820,00
2.	Kucharka	IX – 1.370,00
3.	Kucharka	VIII – 1.260,00
4.	Kucharka	VIII – 1.260,00
Razem:		5.710,00

38. W budynku znajduje się dźwig osobowy (windy).

§ 4. Wartość umowy i warunki płatności

1. Wartość umowy określona została na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i wynosi:
 - 1.1. Wartość netto umowy wynosi: zł.
stawka podatku VAT%
wartość brutto:zł.
(słownie wartość brutto zł.).
 - 1.2. Szczegółowy cennik poszczególnych posiłków zawiera załącznik do umowy.
 - 1.3. 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.
 - 1.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilościowej, pomiędzy poszczególnymi pozycjami, nie powodującej zmiany wartości umowy.
2. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie zbiorcze zestawienie faktycznie wydanych posiłków na poszczególne oddziały szpitala.
3. Wykonawca załączy do faktury specyfikację wydanych poszczególnych posiłków w rozbiciu na oddziały, potwierdzoną przez osoby upoważnione.
4. 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.
5. Strony ustalają, jako datę zapłaty przez Zamawiającego dzień złożenia polecenia przelewu.
6. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu Zamawiającego, pod warunkiem zgodności cen i terminów płatności.
7. Faktura musi określać obowiązującą nazwę Zamawiającego.
8. Bez zgody Zamawiającego wyrażonej pisemnie, nie można przenieść na osoby trzecie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, w tym również odszkodowawczych i odsetkowych.
9. Z tytułu zawartej umowy w przedmiotowym zakresie Zamawiający nie przewiduje żadnych dodatkowych opłat z wyłączeniem opłat wynikających z obowiązujących przepisów prawa.
10. Koszt sporządzania posiłków wynikających z np. tradycji świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Mikołaja itd. jest w kalkulowany w cenę usługi.
11. Wynagrodzenie określone w ust.1 oraz szczegółowy cennik poszczególnych posiłków pozostają niezmiennione przez okres 1 roku od daty obowiązywania umowy. Po tym okresie może ulegać zmianie jeden raz w roku, nie więcej niż o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni ogłaszany w Monitorze Polskim przez Prezesa GUS w formie komunikatu. Zmiana wysokości wynagrodzenia będzie następować na wniosek Wykonawcy i może być wprowadzana aneksem w formie pisemnej.

§ 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 48 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, w jednolite dla poszczególnych grup stanowisk, 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 Szpitalu.
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.

Warunki przejęcia pracowników

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca przejmuje z dniem zawarcia umowy w trybie art. 23¹ k.p. pracowników zatrudnionych w kuchni Zamawiającego według wykazu załącznika nr ... do niniejszej umowy wraz ze zobowiązaniami z tytułu zaległych urlopów.
2. Z dniem zawarcia niniejszej umowy pracownicy objęci wykazem stają się pracownikami Wykonawcy.
3. W dniu zawarcia niniejszej umowy nastąpi przekazanie akt pracowniczych, obowiązujących tekstów regulaminu pracy, regulaminu wynagradzania, regulaminu zakładowego funduszu świadczeń socjalnych, co zostanie potwierdzone dwustronnym protokołem.
4. Do dnia r. zostanie dokonane obliczenie kwot należnych Wykonawcy w związku z art.7 ust. 3 ustawy z 4 marca 1994 o zakładowym funduszu świadczeń socjalnych, kwoty te zostaną przekazane do dnia
5. Wykonawca przejmuje z dniem zawarcia niniejszej umowy obowiązki pracodawcy, w tym m.in. w zakresie wyposażenia pracowników w odpowiednią odzież roboczą, zapewnienia wszelkich badań okresowych i kontrolnych itp. Zamawiający oświadcza, iż wszyscy pracownicy są aktualnie zdolni do pracy, posiadają aktualne badania medyczne, szczepienia, środki ochrony indywidualnej, i odzież roboczą.
6. Wykonawca zobowiązuje się do nie dokonywania zmian warunków płacy przejętych pracowników w okresie 3 miesięcy od dnia zawarcia niniejszej umowy.

§ 9. 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 z jednomiesięcznym wypowiedzeniem 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 wynikać 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:

UMOWA DZIERŻAWY (PROJEKT) NR

(umowa dzierżawy dotyczy usługi określonej umową nr XX/XXXX)

Zawarta w dniu 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

.....
.....
*²wpisana/y m w dniu do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w, Wydział Gospodarczy KRS, pod nr

*wpisana/y m w dniu do ewidencji działalności gospodarczej w pod nr

NIP REGON:

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

.....
o treści następującej:

§ 1.

Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007r. Nr 223, poz. 1655) trybie przetargu nieograniczonego. Treść umowy jest sporządzona na podstawie specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz złożonej oferty.

§ 2.

1. Wyzierżawiający oddaje Dzierżawcy do używania pomieszczenia o łącznej powierzchnim², w celu należytego zorganizowania oraz wykonywania świadczeń kompleksowego przygotowania, dostarczania oraz podawania posiłków pacjentom Zespołu Opieki Zdrowotnej w Reszlu, będących przedmiotem zamówienia wynikającym z zawartej umowy nr z dn.
2. Wyzierżawiający oddaje Dzierżawcy do używania sprzęt oraz urządzenia niezbędne do świadczenia usługi – szczegółowy stanowi załącznik Nr do umowy.
3. Dzierżawca ma prawo wykorzystywać pomieszczeń oraz powierzonego sprzętu wyłącznie w celu należytego wykonywania usługi opisanej w zawartej przez strony w umowie nr z dn.

§ 3.

1. Dzierżawca z chwilą protokolarnego przekazania pomieszczeń, urządzeń i sprzętu jest zobowiązany do świadczenia usług przygotowania, dostarczania i podawania posiłków pacjentom zamawiającego.
2. Dzierżawca we własnym zakresie w oparciu o przekazane pomieszczenia, urządzenia i sprzęt zorganizuje Centralną zmywalnię oraz wyposaży w pozostały sprzęt niezbędny do prowadzenia

² *Zależnie od formy własnościowej Wykonawcy

usługi oraz uzyska pozytywną opinię PSSE.

3. W dzierżawionych pomieszczeniach Dzierżawca zainstaluje we własnym zakresie urządzenia pomiarowe tj.:
4. licznik sieci energii elektrycznej,
5. licznik poboru wody.
6. W opłatę dzierżawną wliczone są koszty ogrzewania.
7. Wywóz nieczystości stałych, organicznych i nieorganicznych, związanych z przedmiotem dzierżawy, Dzierżawca rozwiąże we własnym zakresie i będzie ponosił z tego tytułu koszty.
8. Poniesione koszty przez Dzierżawcę zostały przewidziane w cenie ofertowej oraz wliczone w cenę świadczonych usług.

§ 4.

1. Przekazanie pomieszczeń, opisanych w § 2, będzie dokonane i udokumentowane protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez Strony.
2. Postanowienia ust.1 stosuje się odpowiednio do zwrotu pomieszczeń po zakończeniu dzierżawy.

§ 5.

1. Dzierżawca zobowiązuje się do naprawienia wszelkich szkód, powstałych w czasie trwania umowy na skutek zniszczenia lub uszkodzenia przedmiotu dzierżawy.
2. Dzierżawca zobowiązany jest dokonywać na własny koszt konserwacji, napraw oraz remontów bieżących dzierżawionych pomieszczeń w celu zachowania przedmiotu umowy w stanie nie pogorszonym.
3. W celu należytego świadczenia usług Dzierżawca zobowiązany jest dostosować pomieszczenia dzierżawione do potrzeb świadczonych usług z uwzględnieniem istniejącego prawa.
4. Dzierżawca odpowiada również za dystrybucję posiłków oraz odbiór wszelkiego rodzaju talerzy, sztućców, pojemników, itp. po ich użyciu przeznaczonych do mycia, zgodny z wymogami stanowionego prawa, przepisów czy nakazów.
5. W przypadku jakiegokolwiek wymogu Dzierżawca zastosuje się oraz dostosuje pomieszczenia jak również metodę dystrybucji poprzez zakup odpowiednich urządzeń bądź wykona wymagane prace remontowo – budowlane.
6. Przeprowadzanie przez Dzierżawcę prac modernizacyjnych lub adaptacyjnych w przedmiocie umowy wymaga pisemnej zgody Wydierżawiającego.
7. Prace modernizacyjne lub adaptacyjne w przedmiocie umowy Dzierżawca wykona na koszt własny.
8. Dzierżawca oświadcza, że wszelkie koszty inwestycji lub poniesionych nakładów skalkulował oraz wliczył w cenę wykonywanej usługi, którą podał w złożonej ofercie.
9. Dzierżawca nie może bez zgody Wydierżawiającego oddać przedmiotu dzierżawy osobie trzeciej do bezpłatnego używania, ani go wydierżawiać.
10. Wydierżawiający zastrzega sobie:
 - 10.1. Prawo kontroli i weryfikacji wykonywanych prac konserwacyjnych.
 - 10.2. Udział w podejmowaniu decyzji o rodzaju użytego materiału, wyposażenia w pracach renowacyjnych czy naprawczych.
 - 10.3. Uczestnictwo w odbiorze wykonanych prac oraz sporządzaniu protokołu powykonawczego.
11. Wydierżawiający wyznaczy pracownika, który będzie miał prawo do weryfikacji prowadzonych prac na każdym etapie ich prowadzenia.
12. Wydierżawiający zastrzega sobie prawo inwentaryzacji składników majątkowych przekazanych Dzierżawcy, na podstawie przepisów obowiązujących u Wydierżawiającego. W tym celu Dzierżawca udostępni Wydierżawiającemu pomieszczenia oraz oddeleguje do prac komisji swojego przedstawiciela.
13. W przypadku zniszczenia mienia z winy Dzierżawcy, Dzierżawca jest zobowiązany niezwłocznie

powiadomić o tym Wdzierżawiającego oraz w porozumieniu z nim naprawić wyrządzoną szkodę poprzez naprawę lub wymianę na wolne od wad.

14. Po zakończeniu umowy Dzierżawca zobowiązany jest zwrócić przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym, poza stopniem zużycia, wynikającym z prawidłowej eksploatacji, wszelkie poniesione przez Dzierżawcę nakłady związane z konserwacją, remontem czy adaptacją pomieszczeń nie podlegają zwrotowi.
15. Dzierżawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz przepisów sanitarno-higienicznych.

§ 6.

1. Dzierżawca, z chwilą rozpoczęcia świadczenia usług, płacić będzie Wdzierżawiającemu czynsz w wysokościzł. netto za każdy m² dzierżawionej powierzchni - § 2 ust.1, tj.m²zł =zł (słownie:/100 złotych).
2. Oprócz czynszu Dzierżawca zobowiązany jest do opłacania miesięcznie, świadczeń dodatkowych, wg cen obowiązujących w danym okresie u Wdzierżawiającego.
 - a) za energię elektryczną – wg wskazań liczników energii elektrycznej,
 - b) za korzystanie z wody, kanalizacji – wg wskazań wodomierzy,
 - c) za media lub usługi świadczone przez Wdzierżawiającego (o ile takie występowały).
 - d) za sprzęt i urządzenia przekazane do używania (ryczałt ustalony przez strony)
4. Do całości opłat wynikających z umowy będzie doliczony podatek VAT.
5. Zmiana wysokości cen świadczeń dodatkowych, które są niezależne od Wdzierżawiającego przedkładana będzie Dzierżawcy w formie pisemnej. Nowe stawki obowiązują z dniem ich wprowadzenia.

§ 7.

1. Dzierżawca będzie płacił Wdzierżawiającemu, przelewem, na rachunek wskazany na fakturze, raz w miesiącu, do 30-go dnia każdego miesiąca kalendarzowego:
 - a) za czynsz – za miesiąc bieżący,
 - b) za sprzęt i urządzenia - za miesiąc bieżący
 - c) za świadczenia dodatkowe, wyliczone w oparciu o wskazania liczników lub faktyczne zużycie – za miesiąc poprzedni w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury.
2. W przypadku opóźnienia płatności Dzierżawca będzie płacił Wdzierżawiającemu odsetki w wysokości ustawowej.

§8.

Wdzierżawiający zastrzega sobie prawo do zmiany stawek czynszu dzierżawy nie częściej niż jeden raz w roku, w oparciu o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS. Pierwsza waloryzacja może nastąpić nie wcześniej niż po 12 miesiącach od dnia podpisania niniejszej umowy.

§ 9.

1. Dzierżawca nie może dokonywać zmiany przeznaczenia dzierżawionych pomieszczeń bez uprzedniej, pisemnej zgody Wdzierżawiającego.
2. Dzierżawca nie ma prawa oddawania dzierżawionych pomieszczeń w całości ani w części osobom trzecim, bez uprzedniej, pisemnej zgody Wdzierżawiającego.

3. Dzierżawca jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących u Wyzierżawiającego procedur i instrukcji Zintegrowanego Systemu Zarządzania w zakresie odpowiadającym prowadzonej działalności, a w szczególności dotyczących właściwej segregacji wytworzonych odpadów.

§ 10.

1. Dzierżawca w okresie trwania umowy ponosi pełną odpowiedzialność:
 - a) za stan sanitarny pomieszczeń,
 - b) za zabezpieczenie dzierżawionych pomieszczeń przed włamaniem, kradzieżą, itp.

§ 11.

1. Dzierżawca zobowiązuje się używać dzierżawione pomieszczenia w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu oraz przestrzegać przepisów w zakresie ochrony p-poż, bezpieczeństwa i higieny pracy .
2. Wyzierżawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli wydzierżawianych pomieszczeń przy współudziale przedstawicieli Dzierżawcy.

§ 12.

Po zakończeniu dzierżawy Dzierżawca obowiązany jest zwrócić dzierżawione pomieszczenie w stanie nie pogorszonym, poza stopień zużycia wynikający z normalnej eksploatacji.

§ 13.

1. Umowa zostaje zawarta na czas oznaczony od dnia..... do dnia..... .
2. Umowa niniejsza ulega rozwiązaniu :
 - 1) z upływem czasu na jaki została zawarta,
 - 2) w przypadku jej wypowiedzenia przez którąkolwiek ze stron z zachowaniem 1 miesięcznego wypowiedzenia na koniec miesiąca kalendarzowego, jeśli druga strona narusza postanowienia niniejszej umowy,
 - 3) w przypadku gdy zaistnieją okoliczności uniemożliwiające dalszą realizację umowy, niezależne od stron umowy,
 - 4) z dniem zakończenia udzielania świadczeń będących przedmiotem umowy o zamówienie, lub jej wcześniejszego rozwiązania.

§ 14.

1. Wyzierżawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli Dzierżawca będzie zalegał z zapłatą należności za świadczenia wynikające z umowy opisanej w ust. 1 za dwa pełne okresy płatności.
2. Wyzierżawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym, jeśli Dzierżawca dopuszcza się rażących naruszeń postanowień zawartych w wyniku przeprowadzonego postępowania przetargowego.

§ 15.

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach dotyczących przedmiotu niniejszej umowy, a nie uregulowanych jej postanowieniami, mają zastosowanie przedstawione wymagania zapisane w SIWZ, złożona oferta oraz odpowiednie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.

3. Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Wydierżawiającego, po uprzednim wyczerpaniu postępowania mediacyjnego.

§ 16.

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

DZIERŻAWCA:

WYDZIERŻAWIAJĄCY:

Załącznik nr 1 do umowy dzierżawy

Kalkulacja miesięcznej dzierżawy pomieszczeń, sprzętu i urządzeń oraz mediów								
1.	Czynsz dzierżawny	Powierzchnia w m ²	x	Stawka / cena jednost. */ netto	Wartość netto	Podatek VAT		Razem brutto
						%	Wartość	
		100	x	10 zł		22		
2.	Sprzęt i urządzenia przekazane do używania	Ilość i rodzaj wg załącznika	x	_____		22		
3.	Energia elektryczna -wskazania licznika (ów)	kWh	x		22		
4.	Korzystanie z wody / kanalizacji (rzeczywista ilość zużytych m ³ wody na podstawie wskazania wodomierzy wg ceny dostawcy wody)	m ³	x		7		
							Ogółem:	

*) ceny -stawki obowiązujące w momencie podpisywania umowy

DZIERŻAWCA:

WYDZIERŻAWIAJĄCY: