

będąca wynikiem przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego.

Zawarta dnia ..... **2012 roku** w Sejnach, ul. Dr E. Rittlera 2 pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Sejnach, ul. Dr E. Rittlera 2 działającym na podstawie wpisu Krajowego Rejestru Sądowego numer 0000016297 zwanym dalej w treści umowy Zamawiającym, w imieniu którego działają:

1. ....

a

.....

o następującej treści:

#### § 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z codzienną i całodobową obsługą polegającą na: sporządzeniu posiłków (diet) dla pacjentów szpitala i Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego z uwzględnieniem, diet specjalnych na zlecenie lekarza oraz posiłków odpłatnych dla pracowników szpitala na okres 36 miesięcy.
2. Dystrybucji posiłków do kuchenek oddziałowych i stołówki.
3. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, gromadzenia, zagospodarowania resztek i odpadów pokonsumpcyjnych.
4. Utrzymaniu czystości pomieszczeń: kuchni, zaplecza, stołówki, magazynów, sprzętu, urządzeń, zastawy stołowej i sztućców.

#### § 2

1. Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia z wykorzystaniem pomieszczeń i urządzeń stanowiących własność Zamawiającego na podstawie umowy – dzierżawy.
2. Wykonawca może korzystać przy realizacji umowy również z urządzeń własnych, po uzgodnieniu z Zamawiającym.

#### § 3

1. Świadczenie usług objętych przedmiotem umowy wymaga zachowania i przestrzegania reżimu sanitarno – higienicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli czystości pomieszczeń, urządzeń i zastawy wymienionych w § 1 pkt. 4 umowy.

#### § 4

1. Wykonawca ponosi koszty zakupu środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości.
2. Rodzaj stosowanych preparatów dezynfekcyjnych Wykonawca stosuje zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

#### § 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania posiłków z artykułów spożywczych przez siebie zakupionych.

2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków i właściwe ich przygotowanie w procesie finalnym.

#### § 6

1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów szpitala i ZPO stanowią:
  - a) wykaz diet podstawowych załącznik nr 1 do umowy,
  - b) indywidualne diety wg zaleceń lekarskich.

#### § 7

1. Wykonawca opracowuje jadłospis (dietę podstawową) na okres 10 dni (3 razy w miesiącu). Opracowany jadłospis, najpóźniej na 1 dzień przed wprowadzeniem do realizacji Wykonawca przedkłada Naczelnej Pielęgniarce Szpitala do zatwierdzenia.
2. Zamawiający przekazuje odbiorcy zestawienie ilości diet z poszczególnych oddziałów szpitala na każdy dzień do godz. 12 dnia poprzedniego z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt, a diety indywidualne na zlecenie lekarza niezależnie od godzin posiłków.

#### § 8

1. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków do kuchenek oddziałowych, skąd odbierane są i dostarczane przez pracowników Zamawiającego na poszczególne oddziały szpitala.
2. Przed wydaniem posiłków na oddziały szpitalne Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i walorów smakowych posiłków.

#### § 9

1. Wykonawca dostarcza posiłki na oddziały szpitalne w następujących godzinach:

a) śniadanie	-godz.	7 <sup>00</sup>	-	7 <sup>30</sup>
b) drugie śniadanie	- godz.	9 <sup>30</sup>	-	10 <sup>00</sup>
b) obiad	-godz.	13 <sup>00</sup>	-	13 <sup>30</sup>
c) kolacja	-godz.	16 <sup>30</sup>	-	17 <sup>00</sup>
2. W przypadku niektórych diet specjalnych Wykonawca obowiązany jest przygotować i wydać 1 dodatkowy posiłek:
  - a) podwieczorek o godz. 15<sup>00</sup>
3. Fakt wydania posiłków jest potwierdzany pisemnie przez oddziałową lub upoważnionych pracowników Zamawiającego po przeliczeniu w kuchni oddziałowej.

#### §10

1. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania ochronne.
2. Wykonawca zobowiązuje się do estetycznego i sprawnego wydawania posiłków.
3. Pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia.

#### §11

1. W czasie trwania umowy Wykonawca zapewni niezbędną ilość sztućców, zastawy stołowej (kubki, talerze głębokie, płaskie, deserowe) oraz innych naczyń do sporządzania i podawania posiłków.
2. Wykonawca zainstaluje w kuchni własne kotły elektryczne, w których będzie przygotowywał posiłki.

#### §12

1. Strony ustalają cenę jednostkową usługi rozumianej jako wartość całodobowego żywienia jednego pacjenta w wysokości nie wyższej niż ..... **netto** słownie: .....) plus podatek VAT.
2. Cena jednostkowa usługi może ulec podwyższeniu nie więcej niż o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych obejmujący analogiczny okres roku poprzedniego.
3. W razie zmiany wysokości podatku VAT ulegnie zmianie cena jednostkowa usługi brutto.
4. Zmiana wysokości ceny jednostkowej usługi w trybie pkt. 2 następuje na wniosek Wykonawcy, w drodze negocjacji stron -w formie aneksu do umowy.
5. Wykonawca zapewnia, że przeciętna wartość surowców użytych do sporządzania posiłków będzie stanowiła nie mniej niż 43 % ceny usługi.

#### §13

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za wykonanie usługi na podstawie faktur Wykonawcy obejmujący okres połowy miesiąca kalendarzowego.
2. Do faktury Wykonawca dołącza specyfikację wydanych posiłków w rozbiciu na oddziały, potwierdzoną przez pielęgniarki oddziałowe lub pielęgniarki przez nie wyznaczone.
3. Wykonawca przedstawi do zapłaty fakturę powołując się na niniejszą umowę.
4. Faktura realizowana będzie na konto Wykonawcy, numer konta ..... w terminie 30 dni od daty jej otrzymania.

#### §14

1. Umowa została zawarta na czas określony od dnia ..... 2012 roku do dnia ..... 2015 r.
2. W razie nie wykonania postanowień umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy za uprzednim trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.
3. Umowa może być rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym w formie zgodnego oświadczenia stron.

#### §15

Strony będą miały prawo naliczać kary umowne z następujących tytułów, w następującej wysokości:

1. W przypadku odstąpienia Wykonawcy od wykonania postanowień umowy bez zgody Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości przedmiotu umowy.
2. W przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy z przyczyn zawinionych przez Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5 % wartości przedmiotu umowy.

#### §16

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe z jego winy w czasie trwania umowy.

#### §17

Kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno -higienicznych, prawa pracy oraz BHP ponosi Wykonawca w zakresie jego odpowiedzialności.

§18

Zasady dzierżawy kuchni, stołówki, sprzętu, zastawy stołowej, sztućców i innego wyposażenia określa odrębna umowa.

§19

1. Zamawiający może odstąpić od umowy bez wypowiedzenia w przypadku zaistnienia okoliczności uniemożliwiających dalszą realizacją umowy przez co rozumie się w szczególności:
  - a) utratę przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej,
  - b) przerwę nawet 1 dzień w realizacji przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy uniemożliwiająca Wykonawcy wywiązać się ze swoich zobowiązań wobec Zamawiającego,
  - c) naruszenie przez Wykonawcę postanowień § 2 ust. 1.

§ 20

Do utrzymania stałego i bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym, Wykonawca wyznacza:

.....

§ 21

Wszystkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 22

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego i ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. z 2010 r. Dz.U. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)
2. Ewentualne spory wynikłe w realizacji niniejszej umowy, strony będą rozstrzygać polubownie a w razie nie dojścia do ugody przez właściwy dla Zamawiającego Sąd Powszechny.

§ 23

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

Załączniki

1. Formularz ofertowy.
2. Wykaz diet podstawowych

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY