

Część IV SIWZ – Wzór umowy

Umowa jest wynikiem zamówienia publicznego nr PCZ/II-ZP/10/2017

prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego

zawarta pomiędzy

Pałuckim Centrum Zdrowia Sp. z o.o.

88-400 Żnin, ul. Szpitalna 30

zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Bydgoszczy, XIII Wydziale Gospodarczym Krajowego Rejestru

Sądowego pod numerem KRS 0000220135, Kapitał Spółki: zakładowy 1.090.000,00 zł, wpłacony: 50.000,00

zł, NIP: 562-16-88-969, Regon: 093213309

reprezentowanym przez:

Romana Pawłowskiego - Prezesa Zarządu

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym

a

.....
reprezentowanym przez:

1.

2.

zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania poniższy zakres usług:
 - a) Sporządzenie posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r (Dz. U. z 2010r Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), zasadami dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz normami HACCP.
 - b) Dostarczenie przez Wykonawcę przygotowanych posiłków, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
 - c) Dostarczenie oraz dystrybucja w poszczególne oddziały (tzw. do łóżka pacjenta) przygotowanych przez Wykonawcę około 57.142 posiłków całodziennych, w czasie określonym na 24 miesiące, dla pacjentów Pałuckiego Centrum Zdrowia Sp. z o. o. w Żninie.
 - d) Odbiór brudnych naczyń, sztućców, pojemników, itp. po posiłkach oraz utylizacja resztek pokarmowych.
 - e) Zmywanie naczyń po posiłkach.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zleconej usługi z należytą starannością.

§2

1. Dla potrzeb rozliczenia wartości wydawanych posiłków strony przyjmują uśrednioną kwotę:

..... **zł netto** (słownie:.....)

..... **zł brutto** (słownie:.....),

jako stawkę **za całodziennie wyżywienie jednego pacjenta**, przy czym 100% wartości posiłku całodziennego stanowi dieta ogólna i lekko strawna. Dieta chirurgiczna będzie rozliczana wartością 40% posiłku całodziennego.
2. Poszczególne posiłki będą rozliczane zgodnie z poniższym schematem:
 - o śniadanie 20% wartości posiłku całodziennego
 - o obiad 55% wartości posiłku całodziennego
 - o kolacja 25% wartości posiłku całodziennego

dla pacjentów chorych na cukrzycę :

 - o drugie śniadanie - 50% wartości śniadania
 - o podwieczorek - 50% wartości kolacji.
3. Przez cały okres trwania umowy (24 miesiące) obowiązuje stała i niezmienna cena. Wyjątek stanowią zapisy § 12 niniejszej umowy.

§3

Wykonawca będzie na własny koszt zaopatrywał się w produkty, niezbędne do przygotowywania i dostarczania posiłków do Zamawiającego. Koszty z tym związane są wliczone w całkowitą cenę usługi.

§4

Zamawiający ustala następujące wymagania dotyczące przygotowywanych posiłków:

1. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia całodziennego wyżywienia wg diet i wymogów określonych przez Zamawiającego, w godzinach określonych w harmonogramie dostarczania posiłków - Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Minimalne wartości kaloryczne posiłków muszą być przygotowywane zgodnie z aktualnie obowiązującym Wykazem Norm określonym przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie oraz wykazem diet - Załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Wartości kaloryczne posiłków, proporcje, gramatura, walory smakowe, zgodność z dietą muszą każdorazowo uzyskać akceptację dietetyka Zamawiającego.

§5

1. Ilość i rodzaj posiłków, które Wykonawca będzie zobowiązany przygotować i dostarczyć w oddziały szpitala, wynika z liczby pacjentów Zamawiającego i będzie ustalany z Wykonawcą na podstawie przedłożonego przez Zamawiającego zestawienia.
2. Dopuszcza się możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia przez Zamawiającego ilości zamówionych posiłków w granicach 10% tolerancji złożonego zamówienia.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do opisywania pojemników w taki sposób by można było łatwo zidentyfikować poszczególne diety (rodzaj diety, zawartość, ilość porcji).
2. Dostawa posiłków odbywać się będzie transportem Wykonawcy i na jego koszt.
3. Strony ustalają, że wyposażenie w dodatkowe pojemniki leży w gestii Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do ostatecznej dezynfekcji pojemników przed ich napełnieniem w swojej jednostce.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługę z zachowaniem wszelkich wymagań sanitarnych i higienicznych, jakie są wymagane przy przygotowywaniu posiłków dla jednostek ochrony zdrowia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin.
3. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorująco-kontrolującymi za utrzymanie czystości i reżimu sanitarnego zgodnego z obowiązującymi przepisami.
4. Zamawiający ma prawo do kontrolowania sposobu wykonywania usługi w każdym terminie.
5. Menu posiłków zostaje ustalone w okresie dekadowym przez dietetyka Wykonawcy i przekazane Zamawiającemu na piśmie z minimum 3 - dniowym wyprzedzeniem.
6. Strony dopuszczają uzasadnione odstępstwa od ustalonych jadłospisów, po zaakceptowaniu zmian przez dietetyka Zamawiającego.

§ 8

1. Zamawiający wyznaczy 2 osoby, a Wykonawca 1 osobę, które stanowić będą Komisję, do oceny jakości usług, oraz do kontroli należytego wykonania postanowień niniejszej umowy.
2. Komisja spotyka się minimum 1 raz na 3 miesiące w celu dokonania oceny jakości usługi oraz do kontroli należytego wykonania postanowień niniejszej umowy.
3. Komisja na pierwszym zebraniu spotka się z Naczelną Pielęgniarką, Pielęgniarką Epidemiologiczną i z pielęgniarkami oddziałowymi, na którym przedstawiciel Wykonawcy omówi szczegółowe zasady wykonania umowy.
4. Wszelkie uchybienia, uwagi i wnioski związane z wykonywaniem usługi przez Wykonawcę (np.: zaniedbania higieniczno – sanitarne, złej jakości posiłki, nieterminowe wykonanie usługi, negatywne wyniki kontroli należytego wykonania umowy), będą wpisywane do *Zeszytu kontroli usługi* prowadzonego przez Zamawiającego, a informacja o nich będzie przekazywana Wykonawcy.
5. Strony zobowiązują się do wzajemnego przekazywania informacji zmierzających do prawidłowej współpracy.
6. Nadzór nad należyтым wykonaniem przedmiotu umowy sprawować będzie:
 - ze strony Zamawiającego Dietetyk – Helena Owczarzak
 - **ze strony Wykonawcy** -

§ 9

1. Wykonawcy za wykonaną usługę przysługuje wynagrodzenie odpowiadające iloczynowi uśrednionej stawki za całodzienną wyżywienie jednego pacjenta (§2 ust.1) oraz ilości posiłków całodziennych wydanych w danym miesiącu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości wyliczeń określonych w ust. 1 oraz § 2.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu faktur do zapłaty wraz ze zbiorczym zestawieniem ilości wydanych posiłków, w terminie do 7 dni po zakończonym okresie rozliczeniowym.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
5. Zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 10

1. Umowa zostaje zawarta na czas 24 miesięcy, określony od2017r. do2019r.
2. Zamawiający ma prawo do wypowiedzenia umowy w przypadku rażących zaniedbań higieniczno-sanitarnych przy sporządzaniu posiłków, bądź innego ewidentnie niewłaściwego wykonywania usługi przez Wykonawcę, po uprzednim pisemnym ostrzeżeniu z podaniem zauważonych naruszeń i wyznaczeniu terminu na ich usunięcie.
3. W razie zwłoki w terminie zapłaty określonym w § 9 ust. 4, Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za każdy dzień zwłoki, w wysokości odsetek ustawowych od wartości niezapłaconej kwoty.

§ 11

1. Wykonawca nie może wypowiedzieć umowy przed upływem terminu, na jaki została zawarta.
2. Wcześniejsze zerwanie umowy bądź nie wywiązywanie się z jej warunków przez Wykonawcę pociągnie za sobą obowiązek zapłaty (niezależnie od odpowiedzialności odszkodowawczej) kar umownych w wysokości miesięcznego wynagrodzenia dla Wykonawcy za wykonaną usługę.

§ 12

1. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku:
 - a) zmiany stawki podatku od towarów i usług,
 - b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub
 - c) zmiany wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
Zmiana wynagrodzenia wchodzi w życie z dniem zmiany przepisów, które stanowią podstawę zmiany wynagrodzenia Wykonawcy.
 - d) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13

1. Prawa i obowiązki Stron określone i wynikające z niniejszej umowy, w tym cesja wierzytelności, nie mogą być przenoszone na osoby trzecie, bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej Strony, ani regulowane w drodze kompensaty.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, kodeksu cywilnego oraz ustalenia oferty przetargowej.

§ 14

Ewentualne spory, mogące wyniknąć przy wykonywaniu niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla miejsca zawarcia umowy.

§ 15

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowią Załączniki:
 - o Formularz oferty Wykonawcy
 - o Wymagania Zamawiającego i harmonogram dostarczania posiłków.
 - o Wykaz diet.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do Wzoru umowy

**Wymagania Zamawiającego
i harmonogram dostarczania posiłków**

Wykonawca będzie zobowiązany do zabezpieczenia całodobowego wyżywienia według diet określonych w Załączniku nr 2 do Wzoru umowy, z uwzględnieniem następujących wymogów Zamawiającego:

- śniadania i kolacje z uwzględnieniem dodatków owocowych lub warzywnych,
- masło o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 73%,
- obiady dwudaniowe,
- napoje (herbata w termosach, woda mineralna) w 4 oddziałach: Wewnętrznym, Chirurgicznym, Ortopedycznym i Dziecięcym,
- mleko w Oddziale Dziecięcym,
- w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotowywanie potraw świątecznych z uwzględnieniem ciasta,
- jadłospis dekadowy z rozbiciem na dietę ogólną i lekko strawną - dostarczany na dwa dni przed dekadą,
- jadłospisy jednodniowe z uwzględnieniem diety: ogólnej, lekko strawnej, cukrzycowej, dziecięcej i płynno - papkowatej.

Ilość diet zamawianych przez Zamawiającego, w podziale na trzy główne grupy będzie kształtowała się następująco:

- I dieta ogólna - średnio 22% ilości wszystkich zamawianych diet
- II dieta lekkostrawna - średnio 64% ilości wszystkich zamawianych diet
- III dieta chirurgiczna - średnio 14% ilości wszystkich zamawianych diet.

Posiłki dostarczane będą we wszystkie dni tygodnia w ciągu roku, zgodnie z poniższym harmonogramem :

Posiłek	Godzina
Śniadanie	7 ¹⁵ - 7 ⁴⁵
Obiad	12 ⁰⁰ - 12 ³⁰
Kolacja	16 ³⁰ - 17 ⁰⁰

Załącznik nr 2 - do Wzoru umowy

WYKAZ DIET

GRUPA I	Dieta ogólna czyli podstawowa.	Celem diety jest dostarczenie wszystkich składników pokarmowych i energii zgodnie z zapotrzebowaniem organizmu. Dieta obejmuje pokarmy spożywane zwykle przez ludzi zdrowych. <u>Zalecana norma: 2200 - 2500 kcal.</u> Białko 75g. Tłuszcz 80g. Węglowodany 360g.
GRUPA II	Dieta wysokobiałkowa	Dieta stosuje się w wyrównanej marskości wątroby, nerczycy, przewlekłej niewydolności krążenia, wyniszczeniu organizmu, silnych oparzeniach. <u>Zalecana norma podstawowa: 2400 kcal.</u> Białko 120g. Tłuszcz 73g. Węglowodany 320g.
	Dieta niskobiałkowa.	Zawartość białka w diecie 20 - 40g. Dieta znajduje zastosowanie w niewydolności nerek i wątroby.
	Dieta niskotłuszczowa z ograniczeniem błonnika.	Dieta stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby, przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, miażdżycy, nadciśnieniu tętniczym, w chorobach gorączkowych, w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych, w podeszłym wieku. <u>Zalecana norma: 2200 – 2400 kcal.</u> Białko 80g. Tłuszcz 50-70g. Węglowodany 310-350g. Zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego. Należy wyeliminować pokarmy ciężkostrawne, wzdymające, ostre przyprawy i używki.
	Dieta niskowęglowodanowa.	Dieta z równoczesnym zwiększeniem białka i nieznacznym ograniczeniem tłuszczu. Stosowana w cukrzycy należy do diet wymagających indywidualizacji.
	Dieta niskokaloryczna.	Stosowana przy otyłości i cukrzycy z nadwagą. <u>Zalecana norma: 800 – 1500 kcal.</u> Dieta odchudzająca, zgodnie z zaleceniem lekarskim ustalana jest indywidualnie dla potrzeb pacjenta.
	Dieta oszczędzająca.	Dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego jest przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzód żołądka i dwunastnicy. W jadłospisie uwzględnia się 6 posiłków dziennie. Można wprowadzić modyfikację co do konsystencji.
	Dieta z modyfikacją co do składników mineralnych.	a) małosolna - stosowana w nadciśnieniu tętniczym, zespole nerczycowym, niewyrównanej marskości wątroby. b) wysokopotasowa - stosowana we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego.
	Dieta z modyfikacją co do konsystencji.	a) płynna , b) płynno-papkowata . Dieta stosowana w schorzeniach jamy ustnej i przełyku, ostrym nieżycie jelitowym i po krwawieniach z przewodu pokarmowego.
	Dieta dziecięca.	a) 0 - 1 roku - mieszanki przygotowuje kuchnia mleczna. b) 1 - 3 lat - pokarmy w postaci stałej i przetartej. c) 3 - 10 lat.
	Dieta antyalergiczna.	
GRUPA III	Dieta chirurgiczna.	a) I okres Podaje się gorzką herbatę, kleik i sucharki. b) II okres Dieta mleczno - jarzynowa.