

Wzór umowy

na usługę przygotowywania i dostawę posiłków dla pacjentów „DCZP” Sp. z o.o.

zwana w dalszej części „Umową”, zawarta we Wrocławiu, w dniu2014r. pomiędzy:
„Dolnośląskim Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o. o., z siedzibą przy ul. Wybrzeże
J. C-Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego
prowadzonego w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabryczna we Wrocławiu, VI Wydział
Gospodarczy pod nr KRS 000034848, NIP: 8951965126,

zwaną dalej w treści Umowy „**Zamawiającym**”,

reprezentowaną przez:

1. Prezesa Zarządu - Leszka Dudek-Dudkowskiego,
2. Wiceprezesa Zarządu – Zbigniewa Michała Mładzkiego

a

.....
zwanym dalej w treści Umowy „**Wykonawcą**”,

reprezentowanym przez :

1.

zwanymi w dalszej treści Umowy „**Stronami**”

w wyniku prowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, o wartości przekraczającej wyrażoną w złotych równowartość kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.), zwanej w dalszej treści Umowy „ustawą Pzp”, o następującej treści:

§1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu posiłków:
 - 1) dla pacjentów „Dolnośląskiego Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o. o., z siedzibą przy ul. J. C - Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław, w pomieszczeniach kuchennych, o których mowa w załączniku nr 5 do SIWZ (załącznik nr 2 do Umowy) oraz ich dystrybucja na oddziały „DCZP” sp. z o.o. wskazane w załączniku nr 6 do SIWZ (załącznik nr 3 do Umowy).
 - 2) dla pracowników Zamawiającego, pacjentów poza Oddziałami „DCZP” sp. z o.o. i odwiedzających, w pomieszczeniach bufetu, o którym mowa w załączniku nr 7 do SIWZ (załącznik nr 4 do Umowy) oraz ich odpłatne wydawanie, w tym obiadów.
2. Zamawiający powierza Wykonawcy sporządzanie posiłków, o których mowa w ust. 1, z artykułów spożywczych przez niego zakupionych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dystrybucję na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o..
3. Dzienną ilość pacjentów, którym przysługują posiłki Wykonawca ustala w oparciu o raporty codzienne pochodzące z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o, z uwzględnieniem stosowanych diet.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w ust. 1 z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
5. Wykonawca ma obowiązek, w terminie 1 m-ca od dnia podpisania umowy:

- 1) wdrożyć system HACCP w pomieszczeniach Zamawiającego, o których mowa w załączniku nr 5,7 do SIWZ, stanowiących załącznik 2,4 do Umowy;
 - 2) dostarczyć Zamawiającemu wydane pozwolenie przez Państwową Inspekcję Sanitarną na świadczenie usług restauracyjnych, objętych przedmiotem niniejszej umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji Umowy, uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Zamawiającego działalności.

§2

1. Wykonawca zapewnia ciągłość w świadczeniu usług wskazanych w §1 przez 7 dni w tygodniu.
2. W ramach realizacji usług, Wykonawca winien zapewnić w okresach świąt posiłki o świątecznym charakterze, z uwzględnieniem tradycyjnych potraw kuchni polskiej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do należytej realizacji świadczenia usługi żywienia pacjentów niezależnie od okoliczności, z wyłączeniem tych, które mają charakter siły wyższej.
4. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń.
5. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 4 zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
7. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji niniejszej Umowy do bezwzględnego przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, bhp, p. poz., a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego i innych określonych przepisami prawa oraz zapewnienia właściwej jakości oferowanych posiłków (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
8. W przypadku zaleceń Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania, na własny koszt, prób żywieniowych z każdego posiłku.
9. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz przez Instytut Matki i Dziecka w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania Umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowywania posiłków, o których mowa w § 1 Umowy, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków;
 - 2) pobierania wymazów w kierunku czystości mikrobiologicznej ze sprzętu i pomieszczeń, w których Wykonawca świadczy usługi opisane w §1 Umowy;
 - 3) przeprowadzenia oceny i sprawdzania gramatury oraz zgodności sporządzanych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, z zastrzeżeniem, że zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki podlegają zwrotowi na koszt Wykonawcy.

§3

1. Podstawową zasadą są trzy posiłki dziennie dla pacjenta, z wyjątkiem pacjentów o specjalnych zaleceniach – dodatkowo np. w diecie cukrzycowej II śniadanie i II kolacja, w diecie wrzodowej – II śniadanie oraz pacjenci oddziałów dziennych - jeden posiłek dziennie (śniadanie) wg diet ustalonych przez lekarza.

2. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę w pomieszczeniach kuchennych, o których mowa w załączniku nr 4 do SIWZ, stanowiącego załącznik nr 2 do Umowy, a następnie dostarczone przez Wykonawcę do pomieszczeń kuchенок oddziałowych, o których mowa w załączniku nr 5 do SIWZ, stanowiącego załącznik nr 3 do Umowy celem ich przygotowania dla pacjentów zgodnie z potrzebami konkretnego Oddziału, wg następującego harmonogramu:
 - 1) śniadania 7:00 – 7:30
 - 2) obiady 12:00 – 12:30
 - 3) kolacje 17:00 – 17:30
3. W przypadku braków ilościowych w dostarczanych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić ich braki lub brak pojedynczych produktów natychmiast po zgłoszeniu braku.
4. Dokonując dystrybucji Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm higienicznych oraz utrzymania ich właściwej temperatury (termosy).
5. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o. przy użyciu odpowiednich wózków i urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury (63 st C) posiłków (termosy). Pomiar temperatury ma być każdorazowo wykonywany i zapisywany w karcie pomiaru temperatury w momencie dostarczenia posiłku do kuchenki oddziałowej.
6. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie termosy oraz pozostały sprzęt, materiały, odzież i obuwie ochronne niezbędne do dystrybucji posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
7. Wykonawca zapewnia własny transport posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. odpowiednie napoje wydawane do posiłków oraz napoje wydawane poza posiłkami (np. kawa mleczna, herbata, kompot itp.), w ilości nie mniejszej niż 1500 ml dziennie na jednego pacjenta.
9. Posiłki muszą być dostarczane do pomieszczeń kuchенок oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.

§4

1. Żywnienie pacjentów opierać się będzie na dietach: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa, trzustkowa, bezglutenowa, niskotłuszczowa, płynna, zmiksowana, bogato białkowa, wrzodowa. Zamawiający zastrzega możliwość zamawiania diet nie wymienionych powyżej w przypadku innych zaleceń lekarzy „DCZP” sp. z o.o.
2. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na pisemne zlecenie Zamawiającego.
3. Kaloryczność poszczególnych posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i musi odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, warunkami i normami dla placówek ochrony zdrowia, z uwzględnieniem tradycyjnej kuchni polskiej oraz zgodnie z normami HACCP.
5. Nad technologią sporządzania posiłków sprawuje nadzór dietetyk Wykonawcy w porozumieniu z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem minimum 3 dni robocze, 10 - dniowego jadłospisu posiłków z uwzględnieniem:
 - 1) racji pokarmowych;
 - 2) wartości odżywczych dla poszczególnych diet, w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych;
 - 3) sezonowości oraz tradycyjności potraw również w okresie świąt, np. Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.

§5

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że narzędzia wykorzystywane w celu realizacji przedmiotu umowy posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.
3. Wykonawca zapewnia, iż usługa będąca przedmiotem umowy, wykonywana będzie przez personel posiadający odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje zawodowe oraz wymagania zdrowotne określone odrębnymi przepisami, przy użyciu posiadanego sprzętu – wykaz osób wykonujących usługę będącą przedmiotem umowy oraz ich uprawnienia (zał. nr 5 do Umowy) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przed podpisaniem umowy jako załącznik do niej, będący jej integralną częścią. Wszyscy pracownicy Wykonawcy realizujący usługę muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego.

§ 6

1. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do niżej wymienionych oddziałów „DCZP” sp. z o.o:
 - 1) Całodobowy Oddział Terapii Uzależnień Wojewódzkiego Ośrodka Terapii Uzależnień i Współuzależnienia
 - 2) Oddział I Psychiatryczny
 - 3) Oddział II Psychiatryczny
 - 4) Oddział III Psychiatryczny
 - 5) Oddział IV Psychiatryczny
 - 6) Oddział V Psychiatryczny
 - 7) Oddział VI Psychiatryczny
 - 8) Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych Wojewódzkiego Ośrodka Terapii Uzależnień i Współuzależnienia
 - 9) Oddział Dzienny Ośrodka Terapii Uzależnień i Współuzależnienia
2. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na Oddziały „DCZP” sp. z o.o, potwierdzonej każdorazowo przez osobę odpowiedzialną ze strony Zamawiającego.

§ 7

1. Wymagania w zakresie dystrybucji i jakości dostarczanych posiłków:
 - 1) posiłki muszą być przygotowywane i transportowane w higienicznych warunkach, a pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę;
 - 2) musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywnościowych zgodnie z zaleceniami dietetyka;
 - 3) do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie wrzątku w termosach;
 - 4) wymagane jest dostarczenie herbaty ekspresowej w torebkach oraz cukru;
 - 5) do obiadu konieczne jest dostarczanie kompotu lub innego dodatku płynnego.
2. Dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.

§ 8

1. Zbieranie z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. zamówień co do ilości diet na każdy dzień, odbywać się będzie w następujący sposób:
 - 1) godz. 6.30 – odbiór zamówienia z poszczególnych Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. na śniadania i obiady w danym dniu;

- 2) godz. 14.00 – odbiór zamówienia z poszczególnych Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. na kolacje w danym dniu;
2. W soboty, niedziele i dni świąteczne, zamówienia będą przekazywane Wykonawcy w dniu je poprzedzającym.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania korekt:
 - 1) przy obiedzie do godz. 11:00,
 - 2) przy kolacji do godz. 16:00,które dokonywane będą telefonicznie, a potwierdzone na piśmie.
4. Osobami upoważnionymi do wykonywania czynności wymienionych w ust. 1 i ust. 3 z ramienia Zamawiającego są Oddziałowe i/lub pielęgniarki dyżurne.
5. Składanie zamówień i korekt odbywać się będzie u osoby wyznaczonej do kontaktu przez Wykonawcę.

§ 9

1. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne, które należy zbierać do worków zapewnionych przez Wykonawcę, odbierze Wykonawca.
2. Za mycie brudnych termosów odpowiada Wykonawca.
3. W przypadku konieczności zlecenia usługi objętej umową zastępczemu Wykonawcy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, koszty usługi poniesie Wykonawca.

§ 10

1. Usługi, o których mowa w § 1 Wykonawca prowadzić będzie w pomieszczeniach wydierzawionych od Zamawiającego.
2. Wydierżawiający na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego oddaje Wykonawcy w dzierżawę:
 - 1) Kuchnię główną wraz z pomieszczeniami, o powierzchni 473,07 m², zlokalizowane w budynku „M”, szczegółowo opisane w załączniku nr 2 do Umowy;
 - 2) Bufet - szczegółowo opisany w załączniku nr 4 do Umowy, zwane dalej „wydierżawionymi pomieszczeniami”.
3. Wydierżawione pomieszczenia wykorzystywane będą przez Wykonawcę do prowadzenia kuchni głównej, kuchenek oddziałowych oraz na bufet dla pacjentów i odwiedzających oraz pracowników Zamawiającego.
4. Dzierżawa obowiązuje na czas określony tj. na czas obowiązywania Umowy.
5. Wykonawca tylko za zgodą Zamawiającego może dokonać adaptacji wydierżawionych pomieszczeń oraz wprowadzić w nich nowe rozwiązania technologiczne.
6. Wszelkie koszty związane z ewentualną adaptacją wydierżawionych pomieszczeń dla potrzeb działalności określonej w § 1 Umowy oraz ich bieżącą eksploatacją ponosi Wykonawca z własnych środków finansowych, które nie podlegają zwrotowi ze strony Zamawiającego.
7. Po zakończeniu trwania Umowy wydierżawione pomieszczenia winny być przekazane w stanie nie gorszym niż w dniu ich przyjęcia. Zamawiający nie ma obowiązku zwrotu Wykonawcy kosztów odnawiania wydierżawianych pomieszczeń.
8. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za mienie Wykonawcy znajdujące się w wydierżawionych przez niego pomieszczeniach.
9. Wykonawca ma obowiązek udostępnić Zamawiającemu dokumenty potwierdzające przeprowadzenie dezynsekcji i deratyzacji wydierżawionych pomieszczeń, które będą przeprowadzane nie rzadziej niż raz w roku.

§ 11

1. Koszty związane z utrzymaniem wydierżawionych pomieszczeń ponosi Wykonawca.

2. Wykonawca będzie płacić Zamawiającemu kwotę miesięczną z tytułu czynszu w wysokości 6 000,00 zł powiększonej o podatek VAT obowiązujący w dacie płatności czynszu w wysokości określonej przepisami prawa.
3. Zamawiający dostarczy Wykonawcy: gaz, wodę i energię elektryczną oraz odbierze do swej instalacji ścieki. Wykonawca będzie ponosić miesięczne niżej wymienione koszty w wysokości netto + należny podatek VAT w terminie określonym w §12:
 - 1) woda - wskazania licznika x 65,40 %,
 - 2) ścieki – ilość całkowita x 65,40 %,
 - 3) energia elektryczna - wskazania podlicznika,
 - 4) gaz mały – wskazania licznika,
 - 5) ochrona, co - zawarte w czynszu,
 - 6) windy – konserwacja i naprawy – refakturowanie umowy przez Zamawiającego,
 - 7) wywóz nieczystości - indywidualna umowa z firmą uprawnioną,
 - 8) dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja – indywidualna umowa z firmą uprawnioną
 - 9) opłata za telefon – wg bilingów.
 - 10) opłata za odpady- zgodnie z deklaracją.

§12

1. Strony ustalają, że miesięczny czynsz dzierżawny płatny będzie z góry do dnia 15-go każdego miesiąca na podstawie faktury, wystawionej przez Zamawiającego. Zamawiający przedłoży Wykonawcy fakturę w terminie do 10-go dnia danego miesiąca. Zapłata nastąpi na konto wskazane na fakturze.
2. Opłaty za media wymienione w § 11 ust. 3 refakturowane będą przez Zamawiającego w terminie 7 dni, licząc od daty otrzymania faktur od dostawców mediów, z tym że w przypadku gazu w terminie do 7 dni od otrzymania faktury z rzeczywistym odczytem.
3. Zapłata za media nastąpi w terminie 7 dni, licząc od daty otrzymania faktur od Zamawiającego na konto wskazane na fakturze
4. Czynsz dzierżawy może być korygowany, co kwartał na podstawie miesięcznych wskaźników wzrostu cen i usług konsumpcyjnych publikowanych przez Główny Urząd Statystyczny.

§13

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność materialną za przedmiot dzierżawy i zobowiązuje się zwrócić Zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie technicznym jak w dniu przejęcia z uwzględnieniem zużycia w normalnej eksploatacji.
2. Wykonawca zobowiązany jest utrzymywać przedmiot dzierżawy w należytych stanie technicznym i p. poz. zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami oraz na własny koszt wykonywać bieżące remonty, konserwację i modernizację (po uprzednim uzyskaniu zgody Zamawiającego).
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego:
 - 1) dysponować wydzierżawionym mieniem dla realizacji innych celów niż określone w umowie,
 - 2) przemieszczać i likwidować żadnych dzierżawionych składników,
 - 3) zmienić przeznaczenia przedmiotu dzierżawy,
 - 4) oddawać wydzierżawionych pomieszczeń do korzystania osobom trzecim.

§14

1. Zalecenia pokontrolne o charakterze organizacyjno – porządkowym wydane przez uprawnione instytucje w czasie trwania umowy, a dotyczące wydzierżawionych pomieszczeń i zakresu działania Wykonawcy należą do obowiązków Wykonawcy.

2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za nie przestrzeganie przez zatrudnionych pracowników przepisów bhp ip. poż. oraz higieniczno – sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
3. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego, udostępnić do kontroli pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację, przekazane (wydzierżawione) Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania kontroli w obecności przedstawiciela Wykonawcy, w każdym czasie w zakresie przewidzianym w ust 3. Z kontroli sporządzany jest protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.
5. Wykonawca zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne związane ze stwierdzonymi uchybieniami w toku kontroli.
6. Zalecenia pokontrolne wydane przez uprawnione instytucje w czasie trwania umowy, a dotyczące wydzierżawionych pomieszczeń i zakresu działania Wykonawcy realizuje Wykonawca.
7. Wykonawca odpowiada osobiście za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości, związane z nieprzebrzeganiem warunków Umowy.
8. Protokół otrzymuje Wykonawca, który może w terminie 7 dni wnieść do niego uwagi w odrębnym piśmie. Zamawiający jest zobowiązany ustosunkować się na piśmie do uwag Wykonawcy w terminie 7dni.
9. Jeżeli Zamawiający nie uwzględni uwag Wykonawcy lub gdy Wykonawca nie wnieśli uwag, strony przyjmują zarzuty przedstawione w protokole.
10. W przypadku wyhodowania patogenu alarmowego wskutek niewłaściwego wykonywania usługi, koszty powtórnego wymazu czystości poniesie Wykonawca.

§ 15

1. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność:
 - 1) prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) oraz w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami dot. kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
 - 2) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, w szczególności udowodnione zatrucia pokarmowe.
2. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż jest ubezpieczony w zakresie objętym umową na kwotę nie mniejszą niż 500 000,00 zł. Polisa ubezpieczeniowa stanowi zał. nr 6 do Umowy.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
5. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia zaistniałych z jego winy szkód we własnym zakresie w terminie jak najkrótszym od zgłoszenia szkody lub stwierdzenia jej przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za nie przestrzeganie przepisów bhp, p-poż, oraz zaleceń odpowiednich inspekcji w zakresie świadczonych usług przed jednostkami kontrolującymi. W przypadku naruszenia tych przepisów Wykonawca ponosi wszelkie skutki finansowe i prawne z tego wynikające.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody na osobach (pacjenci, pracownicy Zamawiającego oraz osoby trzecie przebywające na terenie „DCZP” sp. z o.o.) oraz w mieniu osób i mieniu Zamawiającego powstałe w związku ze świadczeniem usługi.

§ 16

1. Wszelkie rozliczenia między Stronami będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
2. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości:
 - 1) 1 osobodzień (śniadanie, obiad, kolacja): zł (słownie:)
netto, brutto:
 - 2) 1 śniadanie: zł (słownie:)
netto, brutto
 - 3) 1 obiad: zł (słownie:)
netto, brutto
 - 4) 1 kolacja: zł (słownie:)
netto, bruttozgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy.
3. Na koszt osobodnia składa się w % cena śniadania,% cena kolacji i% cena obiadu.
4. W cenie osobodnia zawierają się wszystkie elementy cenotwórcze w tym koszty wszystkich diet, w tym diet specjalnych.
5. Wymienione w formularzu ofertowym ilości są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy.
7. Cenę jednostkową usługi stanowi cena jednego zrealizowanego osobodnia lub śniadania lub obiadu lub kolacji, zgodnie z ust. 2 i 3.
8. Cena jednostkowa usługi obejmuje wszystkie koszty jej wykonania, łącznie z kosztami utworzenia rezerwy posiłków i kosztami sporządzania posiłków świątecznych.
9. Zapłata za usługi określone w § 1 ust. 1 pkt.1 umowy będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy na podstawie faktury, zawierającej faktyczną ilość zrealizowanych osobodni, śniadań, obiadów, kolacji, z rozbiciem na poszczególne Oddziały „DCZP” sp. z o.o., pomnożonej przez ich cenę jednostkową.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktur do 15 – go dnia każdego miesiąca.
11. Ceny określone w ust. 2 mogą ulec zmianie jedynie w przypadku zmiany stawki podatku VAT. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego w formie pisemnej z 7 – dniowym wyprzedzeniem.
12. Termin zapłaty za zrealizowaną usługę określoną w § 1 ust. 1 pkt.1 Strony umowy ustalają na 60 dni, na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, licząc od daty doręczenia faktury przez Wykonawcę (brak zgodności terminu płatności między umową a fakturą VAT, spowoduje wystawienie noty korygującej przez Zamawiającego).

§ 17

Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie dodatkowej usługi polegającej na sporządzaniu posiłków dla potrzeb innych Zamawiających, każdorazowo za pisemną zgodą Zamawiającego.

§ 18

Strony zgodnie postanawiają, że Wykonawca nie może zbyć wierzytelności, przysługujących mu w stosunku do „DCZP” sp. z o. o. osobom trzecim, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 19

1. Umowa zostaje zawarta na okres 24 miesięcy licząc od dnia jej obowiązywania, tj. od dnia 10.06.2014 r. do dnia 09.06.2016 r.
2. Zamawiający przewiduje udzielenia w okresie 3 lat zamówienia uzupełniającego na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy bez konsekwencji w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że dalsze wykonywanie 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.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości, o w następujących sytuacjach:
 - z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, gdy zostanie wszczęte postępowanie zmierzające do ogłoszenia upadłości, rozwiązania Wykonawcy lub wszczęte zostanie postępowanie układowe z wniosku Wykonawcy,
 - z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
5. Umowa może być wypowiedziana bez konsekwencji przez każdą ze Stron bez podania przyczyny, z zachowaniem czteromiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 20

1. Wykonawca będzie zobowiązany zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) za każdy stwierdzony przypadek naruszenia norm jakościowych, względnie uszczuplenia racji żywnościowych – w wysokości 1 000,00 PLN;
 - 2) za wypowiedzenie umowy przez Zamawiającego bez zachowania terminu określonego w § 19 ust. 3, z winy Wykonawcy – w wysokości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi, w przypadku:
 - a) zupełnego niedostarczenia posiłku (śniadanie/obiad/kolacja),
 - b) trzykrotnego nieterminowego (powyżej 30 minut) dostarczenia posiłku.
 - 3) 2 000,00 PLN za fakt wyhodowania drobnoustrojów alarmowych oraz innych, które w istotny sposób mogą wywołać zagrożenie epidemiologiczne, stwierdzonych w samochodzie, na sprzęcie używanym przez Wykonawcę do dystrybucji posiłków podczas świadczenia usługi przygotowywania lub dystrybucji posiłków.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 21

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 65.000,00 zł (słownie: sześćdziesiąt pięć tysięcy złotych).
2. Zamawiający zwróci Wykonawcy wniesione przez niego zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia zakończenia realizacji umowy oraz uznania zamówienia za wykonane należycie.

§ 22

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy dopuszczalne są jedynie w granicach określonych art. 144 ustawy Prawo Zamówień Publicznych i wymagają zachowania formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności. Za nieistotne zmiany umowy Strony uznają w szczególności zmianę nazw oddziałów i kuchenek oddziałowych.

§ 23

W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny.

§ 24

Wszelkie spory powstałe na tle wykonywania Umowy Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 25

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach każdy na prawie oryginału, dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

Integralną część umowy stanowią załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Wykaz pomieszczeń kuchennych
3. Wykaz oddziałów „DCZP” sp. z o.o. – kuchenek oddziałowych
4. Pomieszczenia bufetu
5. Wykaz osób
6. Polisa OC

Podpis stron

WYKONAWCA :

ZAMAWIAJĄCY: