**Załącznik nr 5 do SIWZ**

**ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY**

zawarta w dniu ………….2017r. w Zawierciu, pomiędzy:

Szpitalem Powiatowym w Zawierciu, z siedzibą 42-400 Zawiercie ul. Miodowa 14, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej pod numerem KRS 0000126179, NIP 649-19-18-293,

reprezentowanym przez

- …………………………………………………………………………………………………

zwanym w treści umowy **Zamawiającym**

a

…………………………………………………………………………………………………...

zwaną w treści umowy **Wykonawcą**

Wykonawca został wyłoniony w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 i nast. ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017r., poz. 1579 ze zm.) zwanej dalej ustawą, nr sprawy DZP/PN/57/2017 – Usługa cateringu dla pacjentów.

Strony niniejszej umowy zgodnie postanawiają zawrzeć umowę o następującej treści, przy czym Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia oraz oferta Wykonawcy stanowią integralną część umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1.Przedmiotem umowy jest „Usługa cateringu dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu”.

2.Przedmiot umowy w szczególności obejmuje całodobowe wyżywienie pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym w Zawierciu, poprzez świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków w wyznaczonym czasie do wskazanego przez Zamawiającego miejsca.

3.Ilość osobodni objęta umową ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie między innymi od liczby leczonych pacjentów.

4.Zamawiający zastrzega, iż w okresie obowiązywania umowy nie musi wyczerpać 100 % wartości zamówienia, jednak zobowiązuje się do wykorzystania przedmiotu umowy w co najmniej 50 %. Wykonawcy nie będą przysługiwać z tego tytułu żadne roszczenia.

5. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji umowy może ograniczyć przedmiot zamówienia do dostarczenia przez Wykonawcę jedynie obiadów.

6.Wykonanie usługi nastąpi zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą tj. stosowanie i przestrzeganie w produkcji i dystrybucji Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasadami systemu HACCP.”

**§ 2**

**Termin realizacji umowy**

1.Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługę, o której mowa w § 1 w okresie od 01.01.2018r. do dnia 31.03.2018r.

2.Wykonawca oświadcza, że posiada umiejętności, wiedzę, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.

**§ 3**

**Wartość umowy**

1.Maksymalna wartość za realizację przedmiotu umowy nie może przekroczyć …………….. zł netto (słownie: …………………………….złotych 00/100) plus należny podatek VAT 8% w wysokości …………….zł,co daje wartość brutto: ………………zł (słownie: ………………… 00/100).

2.Wartość określona w § 1 obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

3.Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji. Strony ustalają, że Zamawiający będzie zobowiązany do zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia w jego nominalnej wysokości, uwzględniającej kwotę podatku VAT obliczoną według stawki obowiązującej w chwili składania ofert. Cena brutto jak również wartość brutto w poszczególnych dietach nie może zostać zwiększona, wobec czego podwyższenie stawki podatku VAT spowoduje zmniejszenie wynagrodzenia netto Wykonawcy w stosunku do wynagrodzenia netto określonego w ofercie Wykonawcy, przy zachowaniu cen brutto, na co Wykonawca wyraża zgodę. W takim przypadku zmniejszenie jednostkowych cen netto nastąpi z chwilą wejścia w życie odpowiedniego aktu prawnego, a Wykonawca prześle aktualny formularz cenowy. Cena netto przedmiotu umowy, jak również wartość netto nie mogą zostać zwiększone w trakcie trwania umowy.

**§ 4**

**Warunki i terminy płatności**

1.Płatność będzie regulowana w okresach miesięcznych na podstawie faktury VAT wystawionej przez wykonawcę zgodnie z ilością zamówionych przez Zamawiającego posiłków według stawek jednostkowych określonych w formularzu asortymentowo-cenowym Wykonawcy, stanowiący **załącznik nr 1** do niniejszej umowy. Do faktury Wykonawca zobowiązany jest dołączyć miesięczne zestawienie faktycznie dostarczonych posiłków wraz z kserokopiami potwierdzonymi za zgodność z oryginałem imiennych raportów miesięcznych ZUS RCA o należnych składkach i wypłaconych świadczeniach osób realizujących zamówienie. (Zamawiający dopuszcza możliwość dołączenia (uzupełnienia) wskazanych dokumentów ZUS RCA za pierwszy okres rozliczeniowy, najdalej do trzeciej faktury wystawionej z tytułu realizacji umowy).

2.Termin płatności wynosi ….. dni (zgodnie z ofertą) od daty doręczenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT po wykonaniu usługi w danym miesiącu.

3.Płatność dokonywana będzie w formie przelewu, na podstawie faktury, na rachunek bankowy Wykonawcy: …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

4.Za dzień zapłaty faktury VAT przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

5.Wykonawca nie może odmówić świadczenia usług objętych niniejszą umową w przypadku wystąpienia zaległości płatniczych u Zamawiającego.

**§ 5**

**Obowiązki Wykonawcy**

1.Przygotowywanie, gotowanie oraz dostarczanie całodziennych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach Szpitala Powiatowego w Zawierciu zgodnie z zalecaną przez Zamawiającego dietą w określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia godzinach, do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

2.Zapewnienie standardów bezpieczeństwa produkcji i transportu posiłków.

3.Przestrzeganie norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. W przypadku zmiany norm żywieniowych przez Instytut Żywności i Żywienia Wykonawca ma obowiązek przygotowywania posiłków zgodnie z wprowadzonymi zmianami bez dodatkowych opłat.

4.Stosowanie zasad racjonalizacji żywienia chorych i prozdrowotnego charakteru żywienia.

5.Dostarczanie posiłków o właściwej temperaturze, w tym zapewnienie odpowiednich pojemników (termosy, termoporty z wymiennymi wkładami oraz pojemniki GN) wymaganych odrębnymi przepisami. Pojemniki powinny utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków oraz powinny być dostosowane do transportu żywności i posiadać odpowiednie atesty dopuszczające je do przechowywania żywności.

6.Odbiór pojemników, sprzętu transportowego po posiłkach oraz jego mycie (opakowań zewnętrznych/termoportów).

7.Codzienne przekazywanie osobie wskazanej przez Zamawiającego jadłospisów zawierających gramaturę porcji należną pacjentowi na poszczególne oddziały.

8.Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zamówień wykonanych przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego:

- zamówienia na obiad i kolację dnia bieżącego - do godz. 8:30 dnia bieżącego,

- zamówienie śniadań na dzień następny – poprzedniego dnia do godziny 14.00.

Całodzienne wyżywienie obejmuje śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolację, a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek, II kolację (posiłek nocny). Należy ściśle przestrzegać godzin dostaw.

9.Sporządzanie w szczególnych przypadkach, specjalistycznych diet zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyka.

10.Uwzględnianie w całości żywienia potraw okolicznościowych z okazji: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy oraz innych świąt (z uwzględnieniem dodatków cukierniczych), a koszt sporządzania będzie wkalkulowany w cenę jednostkową usługi.

11.Przestrzeganie zasad przygotowywania posiłków ściśle wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia, jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.

12.Pobieranie i przechowywanie próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej na rzecz Szpitala potrawy, prowadząc stosowne zapisy dokumentujące prawidłowość ich pobierania i przechowywania (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545).

13.Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym (7 dni w tygodniu) obejmującym pracę w dni robocze, soboty, niedziele i dni świąteczne.

14.Wykonawca wyposaży Zamawiającego w zmywarki do mycia o temperaturze od 85- 90ºC – 2 szt.

15.Wykonawca wyposaży Zamawiającego w warniki do gotowania wody - 2 szt.

16.Zamawiający w trakcie trwania umowy może modyfikować dania, potrawy i jadłospis.

17.Wykonawca we własnym zakresie i na swój koszt, będzie sporządzał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie.

18.Utrzyma płynności dostaw posiłków na wypadek nieprzewidzianych sytuacji – awarii, trudności personalnych, itp.

19.W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

20.W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

21.Personel Wykonawcy musi posiadać:

-orzeczenie lekarza medycyny pracy stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy w ramach realizacji umowy,

-aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych.

22.Wszystkie osoby ujęte w wykazie pracowników, który stanowi **załącznik nr 2** do umowy będą zatrudnione w okresie realizacji niniejszej umowy na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r., poz. 1666). W trakcie realizacji umowy, w przypadku zmiany osób zatrudnionych na umowę o pracę, o których mowa w zdaniu pierwszym Wykonawca zobowiązany jest aktualizować wykaz pracowników.

**§ 6**

**Zasady sporządzania i dostarczania posiłków**

1.Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Zawierciu stanowią:

-Wykaz diet sporządzony przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującą nomenklaturą,

-Wykaz norm oraz dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia obliczony wg zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia biorąc pod uwagę strukturę żywionych w Szpitalu (wiek, stan fizjologiczny),

-Indywidualne diety wg zaleceń lekarzy i dietetyków zatrudnionych przez Zamawiającego,

-Jadłospis dekadowy.

2.Menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt uwzględniając propozycje upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego,

3.Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć do miejsca wskazanego przez Zamawiającego posiłków, w tym napoje: kawa, herbata, kompot we wszystkie dni tygodnia:

- Śniadanie w godzinach od godz. 8:00 do godz. 8:30,

- Obiad i kolację od godz. 12:00 do godz. 12:30.

4.Dostawy muszą odbywać się ściśle według wskazanych godzin.

5.Wykonawca będzie prowadził ewidencję wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzoną każdorazowo przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru posiłków.

6.Samochody służące do przewożenia posiłków muszą posiadać aktualne dokumenty potwierdzające spełnienie warunków higieniczno-sanitarnych do przewozu posiłków. Powierzchnie samochodu powinny być łatwo zmywalne, gładkie nieuszkodzone. Osoby transportujące posiłki powinny być ubrane w odzież ochronną nie budzącą zastrzeżeń sanitarno-epidemiologicznych. Wykaz pojazdów stanowi **załącznik nr 3** do umowy.

7. Zamawiający dopuszcza zmianę pojazdów Wykonawcy po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego w formie pisemnej.

**§ 7**

**Wymagania dotyczące jakości posiłków**

1.Gramatura oraz wartość kaloryczna, białkowa i węglowodanowa posiłków dla poszczególnych diet i grup konsumentów będzie ustalana przez Wykonawcę codziennie, a następnie podlegać będzie zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

2.Stosowanie do przygotowania posiłków surowców, które odpowiadają stosownym normom obowiązującym na terenie Polski.

3.Niedopuszczalne jest stosowanie w żywieniu gotowych głównych dań - potraw z konserw.

4.Urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie owoców i warzyw.

5.Transportowanie produktów spożywczych w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno – higieniczne przygotowywanych dań.

6.Zapewnienie bezpieczeństwa produkcji posiłków (czystość mikrobiologiczna oraz fizykochemiczna).

7.Dla transportowanej żywności należy zachować odpowiednią temperaturę posiłków.

**§ 8**

**Nadzór i kontrola nad jakością usług**

1.Wykonawca zobowiązany jest do:

a).Przygotowywania, przechowywania i transportu posiłków z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz zasad systemu HACCP.

b).Wykonania usługi z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.

c).Organizacji dostarczania posiłków w sposób pozwalający na zminimalizowanie czasu od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do Zamawiającego.

d).Prowadzenia pełnej dokumentacji potwierdzającej przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej, cateringowej oraz zasad systemu HACCP.

2.Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli jakości usług w zakresie przygotowania posiłków tj.:

a).Kontroli prawidłowości sporządzanych jadłospisów w tym:

-przestrzegania przez Wykonawcę zalecanych dziennych racji pokarmowych oraz wartości odżywczej diet,

-realizacji jadłospisu dziennego w oparciu o jadłospis dekadowy.

b).Oceny jakości posiłków pod względem:

-smaku oraz utrzymania temperatury dostarczonych posiłków,

-świeżości i estetyki posiłków.

c).Kontroli produktów i surowców stosowanych przez Wykonawcę do sporządzania posiłków.

3.W przypadku kontroli prowadzonej przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawienia do kontroli pomieszczeń Kuchni oraz próbek posiłków.

**§ 9**

**Odpowiedzialność Wykonawcy**

1.Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą z tytułu szkód wyrządzonych Zamawiającemu, gdy szkody te będą następstwem uchybień i zaniedbań personelu dostarczającego posiłki.

2.Wykonawca doręczy aktualne ubezpieczenie OC na prowadzoną przez siebie działalność gospodarczą w tym również od odpowiedzialności obejmującej zatrucia pokarmowe na kwotę min.100 000,00 zł.i będzie ją aktualizował przez cały czas trwania umowy informując o tym fakcie Zamawiającego i przekazując aktualną kopię, najpóźniej następnego dnia po zakończeniu jej obowiązywania, bez wezwania ze strony Zamawiającego.

**§ 10**

**Nadzór nad realizacją umowy**

1.Strony prowadzić będą współpracę w zakresie oceny prac wynikających z zakresu umowy.

2.Ze strony Zamawiającego odpowiedzialnymi za realizację umowy są:

Kierownik Działu Żywienia Beata Mistrzyk, tel. 32 67 40 266.

3.Ze strony Wykonawcy odpowiedzialnymi za realizację umowy są:

…………………………………………………., tel. ………………………,

Zgłaszanie stanów i bieżące sprawy:……………………………, tel. i fax.…………………….,e**-**mail…………………………………… .

4.Zmiana osób wymienionych w ust. 2 i 3 może zostać dokona przez każdą ze Stron w formie pisemnego powiadomienia drugiej strony. Fakt ten nie stanowi zmiany warunków niniejszej umowy i nie musi mieć formy pisemnego aneksu.

**§ 11**

**Kary umowne**

1.Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości brutto wynagrodzenia miesięcznego za miesiąc w którym doszło do naruszenia warunków umowy za każdy dzień niewykonania lub nienależytego wykonania zapisów umowy.

2.W przypadku, gdy szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa wysokość kar umownych – Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia pełnego odszkodowania.

3.Zamawiający ma prawo potrącać kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

4.W przypadku braku realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający zapewni wyżywienie pacjentów od innego wykonawcy, przy czym wszystkie koszty z tym związane pokryje Wykonawca.

5.Za nieprzedłożenie najdalej do terminu wystawienia trzeciej faktury Vat z tytułu realizacji umowy kserokopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem imiennych raportów miesięcznych ZUS RCA o należnych składkach i wypłaconych świadczeniach osób realizujących zamówienie, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 1.000,00 zł. brutto, za każdy okres rozliczeniowy.

**§ 12**

**Odstąpienie od umowy**

1.W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie 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 powyższych okolicznościach.

2.W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

3.Poza przypadkiem, o którym mowa w ust. 1 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

-zostanie ogłoszona upadłość lub przeprowadzona likwidacja przedsiębiorstwa Wykonawcy,

-zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,

4.Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

5.W przypadku nie przystąpienia do realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.

6.W przypadku powtarzających się uchybień w realizacji zapisów umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty pisemnego powiadomienia Wykonawcy o występujących uchybieniach.

7.W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości niezrealizowanej części umowy.

8.Odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 13**

**Postanowienia końcowe**

1.Zmiana postanowień niniejszej umowy może być dokonana przez strony zgodnie z zapisami art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 ze zm.).

2.W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie przepisy Ustawy Prawo Zamówień Publicznych i Kodeksu Cywilnego.

3.Wykonawca zobowiązuje się, że dochodzenie zaległych należności oraz wszelkie kwestie sporne dotyczące treści i realizacji  niniejszej umowy będą rozstrzygane w pierwszej kolejności w drodze polubownej. W sytuacji, gdy strony nie dojdą do porozumienia w drodze polubownej w terminie 30 dni, spory będą rozstrzygane przez sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

4. Zmiana postanowień niniejszej umowy może być dokonana przez strony w formie pisemnej w drodze aneksu do niniejszej umowy, pod rygorem nieważności.

**§ 14**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej zestron.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**