**WZÓR UMOWY**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Umowa jest wynikiem zamówienia publicznego nr PCZ/II-ZP/11/2019, prowadzonego na podstawie art. 138o ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych

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:
2. Sporządzenie około 61.677 posiłków całodziennych, w czasie określonym na 24 miesiące, 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.
3. Dostarczenie przez Wykonawcę przygotowanych posiłków, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Dostarczenie oraz dystrybucja w poszczególne oddziały (tzw. do łóżka pacjenta) przygotowanych przez Wykonawcę posiłków całodziennych,
5. Odbiór brudnych naczyń, sztućców, pojemników, itp. po posiłkach oraz utylizacja resztek pokarmowych.
6. Zmywanie naczyń po posiłkach.
7. Wykonawcazobowiązuje 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 całodzienne wyżywienie jednego pacjenta**, przy czym 100% wartości posiłku całodziennego stanowi dieta ogólna i lekko strawna. Dieta chirurgiczna będzie rozliczana wartością 40% posiłku całodziennego.

1. Poszczególne posiłki będą rozliczane zgodnie z poniższym schematem:
	* śniadanie 20% wartości posiłku całodziennego
	* obiad 55% wartości posiłku całodziennego
	* kolacja 25% wartości posiłku całodziennego

dla pacjentów chorych na cukrzycę :

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

**3**

Wykonawcabędzie na własny koszt zaopatrywał się w produkty, niezbędne do przygotowywania i dostarczania posiłków do Zamawiającego. Koszty z tym związane są wkalkulowane 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 dostarczana posiłków - Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Minimalne wartości kaloryczne posiłków muszą być przygotowywane zgodnie z aktualnie obowiązującym Wykazem Norm określonym przez Instytut Żywienia 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. Wykonawcazobowiązuje 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. Wykonawcazobowiązuje się do ostatecznej dezynfekcji pojemników przed ich napełnieniem w swojej jednostce.

 **7**

1. Wykonawcazobowiązuje się wykonywać usługę z zachowaniem wszelkich wymagań sanitarnych i higienicznych, jakie są wymagane przy przygotowywaniu posiłków dla jednostek ochrony zdrowia.
2. Wykonawcazobowiązuje się do przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin.
3. Wykonawcaodpowiada 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 należytym wykonaniem przedmiotu umowy sprawować będzie:
1. ze strony Zamawiającego Dietetyk – Helena Owczarzak
2. **ze strony Wykonawcy - ………….............................................................**

 **9**

1. Wykonawcyza wykonaną usługę przysługuje wynagrodzenie odpowiadające iloczynowi uśrednionej stawki za całodzienne 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. Wykonawcazobowiązuje 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 Wykonawcyw 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 **od …………... .2019r. do ………… .2021r.**
2. Zamawiający ma prawo do wypowiedzenia umowy w przypadku rażących zaniedbań higieniczno- sanitarnych przy sporządzaniu posiłków, bądź innego ewidentnie niewłaściwego wykonywania usługi przezWykonawcę,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:

1. zmiany stawki podatku od towarów i usług. W przypadku zmiany stawki podatku VAT zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian;
2. 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;
3. zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub 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.

1. 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 Wykonawcy.

 **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:
* Formularz oferty Wykonawcy
* Wymagania Zamawiającego i harmonogram dostarczania posiłków.
* 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:

1. śniadania i kolacje z uwzględnieniem dodatków owocowych lub warzywnych,
2. masło o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 73%,
3. obiady dwudaniowe,
4. napoje (herbata w termosach, woda mineralna) w 4 oddziałach: Wewnętrznym, Chirurgicznym, Ortopedycznym i Dziecięcym,
5. mleko w Oddziale Dziecięcym,
6. w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotowywanie potraw świątecznych z uwzględnieniem ciasta,
7. jadłospis dekadowy z rozbiciem na dietę ogólną i lekko strawną - dostarczany na dwa dni przed dekadą,
8. 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  | 715 - 745 |
| Obiad  | 1200 - 1230 |
| Kolacja | 1630 - 1700 |

###### **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.Zalecana norma: 2200 - 2500 kcal. Białko 75g. Tłuszcz 80g. Węglowodany 360g. |
| **GRUPA II** | Dieta wysokobiałkowa | Dietę stosuje się w wyrównanej marskości wątroby, nerczycy, przewlekłej niewydolności krążenia, wyniszczeniu organizmu, silnych oparzeniach.Zalecana norma podstawowa: 2400 kcal. 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. | Dietę 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.Zalecana norma: 2200 – 2400 kcal. Białko 80g. Tłuszcz 50-70g. Węglowodany 310-350g. Zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego. Należy wyeliminować pokarmy ciężkostrawne, wzdymające, ostre przyprawy i używki. |
|  | Dieta niskowęglowoda-nowa. | 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. Zalecana norma: 800 – 1500 kcal.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 dzienne. Można wprowadzić modyfikację co do konsystencji. |
|  | Dieta z modyfikacją co do składników mineralnych.  | 1. **małosolna -** stosowana w nadciśnieniu tętniczym, zespole nerczycowym, niewyrównanej marskości wątroby.
2. **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 antyalergicza.  |  |
| **GRUPA III** | Dieta chirurgiczna. | a) **I okres**Podaje się gorzką herbatę, kleik i sucharki.**b)** **II okres**Dieta mleczno - jarzynowa.  |