**PROJEKT UMOWY Załącznik nr 5 do SIWZ**

**Umowa nr: ……………..**

zawarta w dniu **…………..** r. w Prudniku pomiędzy:

**Prudnickim Centrum Medycznym Spółka Akcyjna w Prudniku**, ul. Szpitalna 14 48-200 Prudnik wpisaną pod nr 0000215463 KRS prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Opolu VIII Wydział KRS, posiadającym NIP: 755 18 39 682, REGON: 532 448 467, wysokość kapitału zakładowego 9 437 400,00 zł, opłacony w całości.

reprezentowanym przez:

Wiesławę Gajewską – Prezesa Zarządu

zwanym dalej **„Zamawiającym”**

**a**

……………………………..

reprezentowanym przez:

…………………………………………………………..

Zwanym dalej **„Wykonawcą”**

Umowa została zawarta w wyniku wyboru oferty w przetargu nieograniczonym nr 1/VII/2017 o wartości nie przekraczającej równowartości wyrażonej w złotych kwoty 209 tys. euro.

**§ 1**

**[przedmiot umowy]**

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi całodobowego wyżywienia pacjentów Prudnickiego Centrum Medycznego S.A. w Prudniku.

# § 2

**[termin i miejsce wykonania zamówienia]**

1. Umowę zawiera się na okres 12 miesięcy od …..**2017r.** do ….**2018r.**
2. W sytuacji, gdy wartość przedmiotu umowy zostanie wyczerpana przed upływem terminu na jaki umowa została zawarta, umowa wygasa a Wykonawca nie będzie miał roszczenia względem Zamawiającego o wykonanie umowy przekraczającej jej wartość.
3. Koszty transportu przedmiotu umowy do Zamawiającego ponosi Wykonawca.
4. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę, jeżeli istotne dane zawarte w ofercie, mające wpływ na wybór Wykonawcy, okażą się nieprawdziwe.
5. Wykonawca zapewnia dostawę przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne mieszczące się w budynkach: szpitala przy ul. Piastowskiej 64, 48-200 Prudnik oraz Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Głogówku, ul. Konopnickiej 2, 48-250 Głogówek.

# § 3

**[cena i warunki płatności]**

1. Za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają wynagrodzenie w kwocie:

Wartość śniadania: netto …………… zł, brutto ……………. zł,

Wartość obiadu: netto …………… zł, brutto zł ……………. zł,

Wartość kolacji: netto …………… zł, brutto zł ……………. zł,

Wartość całodobowego wyżywienia jednego pacjenta: netto .……………..……zł, (w tym koszt wsadu do kotła wynoszący: …………………………….)

wartość brutto całodobowego wyżywienia jednego pacjenta: .……………....….zł,

# całkowita wartość Zamówienia zgodnie z ofertą netto: …………….zł, słownie: .…………………….…………………….zł,

całkowita wartość brutto: ……………zł, słownie: …………………………………………………………zł

1. Wykonawca gwarantuje, iż ceny pozostaną niezmienne przez cały okres obowiązywania umowy.
2. Należność za dostarczone posiłki będzie płatna przelewem, na wskazane przez Wykonawcę konto, w okresach miesięcznych, w terminie do 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury w formie pisemnej, po dostarczeniu posiłków na podstawie zestawienia potwierdzonego przez Zamawiającego. Wartość ustala się na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc i ich cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy, przy uwzględnieniu odpisów za ewentualnie naliczone kary umowne.
3. Za datę płatności uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
4. W przypadku niedotrzymania umownego terminu zapłaty należności, Wykonawca będzie uprawniony do naliczenia odsetek ustawowych za każdy dzień opóźnienia.
5. Przedstawienie przez Wykonawcę faktury, sporządzonej w sposób nieprawidłowy lub nieodpowiadającej stanowi faktycznemu spowoduje wstrzymanie płatności. Zamawiający zobowiązany jest do poinformowania Wykonawcy o przyczynie wstrzymania płatności, w terminie 7 dni roboczych od daty przyjęcia dokumentów.
6. W przypadku wstrzymania przez Zamawiającego płatności należności, Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dokumentów, usunięcia nieprawidłowości lub wystawienia dokumentu korygującego bez zbędnej zwłoki.
7. Do czasu uzupełnienia dokumentów, usunięcia nieprawidłowości lub wystawienia dokumentu korygującego Zamawiający nie dokonuje wypłaty wstrzymanych należności.
8. Nowy termin płatności liczony będzie od dnia doręczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, usunięcia nieprawidłowości lub wystawienia dokumentu korygującego.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji ceny, o której mowa w ust 1 w przypadku zmiany stawki podatku VAT. Zmiana taka będzie następowała z chwilą wejścia w życie nowych przepisów bez konieczności podpisywania aneksu przez strony umowy.
10. W sytuacji o której mowa w ust. 10, zmianie ulegnie cena brutto. Cena netto pozostanie niezmieniona.

**§ 4**

**[obowiązki Wykonawcy]**

1. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i czystość oferowanych posiłków. Kaloryczność wyżywienia całodobowego musi być zgodna z normami Instytutu Żywienia. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać jadłospisy oraz posiłki dla wszystkich pacjentów hospitalizowanych przez okres trwania umowy z uwzględnieniem zalecanych diet na bazie kuchni własnej. Rodzaj, ilość diet oraz dodatków uzależniona jest od stanów chorobowych pacjentów przebywających w szpitalu i ulega zmianom w dniach przyjęć i wypisów. W jadłospisie należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych w okresie świątecznym. Jadłospis powinien zawierać gramaturę i kaloryczność wszystkich proponowanych posiłków. Wykonawca odpowiada za dobór właściwych produktów/surowców zgodnie ze zróżnicowanymi dietami żywieniowymi pacjentów oraz za dobór właściwych procesów technologicznych, gwarantując najwyższą jakość oferowanych posiłków.
2. Zamawianie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zamówień wystawianych przez Zamawiającego, gdzie podany będzie rodzaj posiłku, liczba pacjentów i rodzaj diet. Zalecenia będą składane Wykonawcy do godz. 6.30 dnia, w którym obowiązuje dostawa. W pojedynczych przypadkach (w sytuacji podyktowanej stanem chorobowym pacjenta) zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zamówienia do godz. 11.00 dnia, w którym obowiązuje dostawa.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 10 kolejnych dni - najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.
4. Zestawy posiłków dla pacjentów muszą zawierać zróżnicowane menu; posiłki nie mogą się powtarzać w jednej dekadówce (10 dniowy jadłospis).
5. Obowiązek porcjowania posiłków i dostarczania ich do pacjentów spoczywa na pracownikach Zamawiającego (Salowej przy współudziale pielęgniarki).
6. Wszystkie posiłki będą przygotowywane na bazie kuchni Wykonawcy.
7. Ilość i rodzaj diet wydawanych w poszczególnych kuchenkach oddziałowych na dobę wg załącznika nr 6 do SIWZ.
8. Pacjenci z dietą cukrzycową otrzymują dodatek cukrzycowy 2 x dziennie:

- II śniadanie wymienniki węglowodanowe – 2,5 (2 - pieczywo, produkty zbożowe; 0,5 - owoce), wymienniki białkowe - 0,5, wymienniki tłuszczowe - 1,

- Podwieczorek wymienniki węglowodanowe – 3,5 (2 - pieczywo, produkty zbożowe; 1 - owoce; 0,5 - produkty mleczne), wymienniki tłuszczowe - 1.

1. Pacjenci z dietą wysokobiałkową (sonda, płynna gęsta) – dodatek wysokobiałkowy otrzymują 2 x dziennie.
2. Godziny dostarczania posiłków oraz ilość posiłków na dobę zostanie uzgodniona z wybranym Wykonawcą.
3. Do posiłków należy uwzględnić:

- śniadanie – kawę mleczną, zupę mleczną,

- obiad – kompot, kisiel, herbata itp.,

- kolacja – herbata wraz z cukrem.

12. Zamawiający przewiduje zapewnienie dla pacjentów przebywających w ZOL dodatku owocowego w postaci ¼ jabłka podawanego wraz z wybranym posiłkiem w ciągu dnia. W gestii Zamawiającego pozostaje dieta ścisła – kleik ryżowy.

13 Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania drugiego śniadania i podwieczorku dla pacjentów chorych na cukrzyce, Oddziału Pediatrycznego oraz ZOL, zgodnie harmonogramem rozdz. III pkt 3 ppkt 13 SIWZ.

14. Usługę, będącą przedmiotem umowy, Wykonawca wykonywać będzie przy użyciu artykułów spożywczych i innych produktów/surowców niezbędnych do przygotowania posiłków zakupionych we własnym zakresie na swój koszt.

15. Wykonawca odpowiada za higienę osobistą i stan zdrowotny zatrudnionego personelu.

16. Wykonawca wyznaczy osoby, które odpowiadają za zaopatrzenie szpitala i oddziałów w żywność, bezpieczne przechowywanie produktów/surowców oraz dystrybucję posiłków na oddziały szpitalne.

17. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, aby posiłki i produkty/surowce były przechowywane we właściwej temperaturze i były dystrybuowane w bezpieczny sposób.

18. Harmonogram wydawania posiłków oraz jego zmiany zatwierdza dietetyk szpitalny wyznaczony przez Zamawiającego. Harmonogram ten musi być dostosowany do pracy poszczególnych oddziałów szpitalnych.

19. W gestii Wykonawcy leży zabezpieczenie odpowiedniej ilości termosów, wózków bemarowych i pojemników, zabezpieczających posiłki przed wylaniem/schłodzeniem, oraz spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

20. Wykonawca zapewnia termometry do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków.

21. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego udostępni dokumentację potwierdzającą mycie i dezynfekcję środka transportu (samochodu dostawczego oraz termosów/wózków bemarowych/pojemników do przewozu żywności).

22. Wykonawca zobowiązuje się do bezpiecznego i właściwego usuwania resztek niespożytych posiłków. Pojemniki/worki do przechowywania resztek pokonsumpcyjnych winny być dostarczane na oddziały szpitalne przez Wykonawcę oraz odbierane przez niego, myte i dezynfekowane w kuchni wykonawcy.

23. Wykonawca odbiera naczynia/pojemniki transportowe z poszczególnych oddziałów szpitalnych. Ich mycie powinno odbywać się w kuchni Wykonawcy. W przypadku uszkodzenia, zniszczenia itp. naczyń/pojemników transportowych Wykonawca niezwłocznie je wymieni na własny koszt.

24. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dn. 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 594), w przepisach wykonawczych do tej ustawy, innych powszechnie obowiązujących przepisach prawa dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w szpitalu, jak również zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bhp, p-poż. i Sanepid-u.

25. W przypadku zmian powyższych przepisów Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania przygotowania, gotowania i dostarczania posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

26. Pracownicy wykonujący przedmiot zamówienia powinni posiadać odzież ochronną, nakrycie głowy, odpowiednie obuwie i środki ochrony indywidualnej, które zapewnia Wykonawca. Pracownicy ci powinni również posiadać aktualne książeczki zdrowia z pełnymi badaniami wymaganymi w placówkach ochrony zdrowia.

27. Wykonawca posiada wdrożony system HACCP oraz winien przestrzegać i stosować się do zasad Systemu Zarządzania Jakością wdrażanych u Zamawiającego.

28. Wykonawca będzie podlegał kontroli pracowników Zamawiającego: dietetyka szpitalnego, zespołu ds. zakażeń oraz pełnomocnika ds. Systemu Zarządzania Jakością w zakresie wymienionym w ust. 25 – 27. Zamawiający wyznaczy powyższych pracowników, a Wykonawca 2 osoby, które stanowić będą Komisję oceniającą jakość wykonywanych usług. Wszelkie przypadki nienależytego wykonywania usługi będą odnotowywane w protokole/audycie pokontrolnym, a ustalenia pokontrolne Wykonawca zobowiązany będzie usunąć w trybie przewidzianym w protokole/audycie pokontrolnym oraz terminie określonym w §5. W przypadku dwukrotnego stwierdzenia przez Komisję, nienależytego wykonywania usługi, Zamawiający uprawniony jest do nałożenia kary umownej, o której mowa w §6 ust. 1 lit.c.

29. Wymienieni w ust. 28 pracownicy Zamawiającego będą sprawować nadzór nad temperaturą, ilością, przestrzeganiem norm dziennych racji pokarmowych, stosowanych surowców, jak i czystości pomieszczeń i sprzętu.

30. Wszelkie zastrzeżenia z oddziałów szpitalnych Zamawiającego zostaną przekazane osobie wyznaczonej przez Wykonawcę. Wykonawca po rozpoznaniu nieprawidłowości winien natychmiast usunąć wszelkie stwierdzone usterki w wykonywaniu usługi.

31. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o przeprowadzanych ankietach w zakresie badania zadowolenia pacjentów/klientów. Wnioski z powyższych badań Zamawiający przedstawi Wykonawcy w celu wdrożenia, usprawnienia itp. świadczonych usług w określonym czasie.

32. Wykonawca na własny koszt zobowiązuje się do wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu co 6 miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruć i zakażeń pokarmowych przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną i każdorazowe dostarczenie Zamawiającemu wyników tych badań.

33. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych
i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Próbki są dostępne do wglądu dla zamawiającego, a w sytuacji powstania zagrożenia epidemiologicznego dla PSSE/WSSE.

34. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację przedmiotu zamówienia wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (PIP, Sanepid itp.) oraz zobowiązuje się do przekazywania wszystkich wyników nadzoru sanitarnego, PIP i innych służb, niezwłocznie po ich otrzymaniu.

35. Wykonawca zobowiązany jest na każde życzenie Zamawiającego przekazać protokoły z kontroli sanepidu.

# § 5

**[termin rozpatrzenia reklamacji]**

1. W przypadku stwierdzenia przypadków nienależytego wykonania umowy reklamacje będą załatwiane w terminie nie dłuższym niż 3 dni kalendarzowe od zgłoszenia.
2. W sytuacji braków ilościowych dostarczanych posiłków lub braku posiłków reklamacje będą załatwiane w terminie nie dłuższym niż ……………. minut od zgłoszenia.

**§ 6**

**[obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę]**

1. Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zgodne z wymaganiami, o których mowa w art.22 kp osoby wykonujące następujące niezbędne do realizacji niniejszego zamówienia czynności tj. przygotowywanie posiłków, transport i nadzorowanie wykonywanych usług.
2. Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do Zamawiającego wraz z fakturą miesięczną o której mowa w §3 ust.3 niniejszej umowy, aktualnego oświadczenia potwierdzającego wymóg zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę, o którym mowa w ust. 1. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że wskazane czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy.
3. W trakcie realizacji zamówienia, na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
	1. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych w tym w szczególności bez podania imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników lub innych danych które podlegają anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
	2. zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy
4. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust.1 czynności.

**§7**

**[osoby odpowiedzialne za realizację umowy]**

Odpowiedzialnym za realizację umowy jest:

1. Po stronie Wykonawcy: ………………………………………………………… email: …………Tel:
2. Po stronie Zamawiającego:………………………………………………………… email: …………Tel:

# § 8

 **[nienależyte wykonanie umowy]**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy:
2. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości 10% wartości niezrealizowanej części umowy, gdy Zamawiający rozwiąże umowę lub odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,
3. w wysokości 200 zł za nie wykonanie w terminie przedmiotu zamówienia, za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia,
4. w wysokości 500 zł w przypadku dwukrotnego stwierdzenia przez komisję, o której mowa w §4 ust. 29 zd. 2, nienależytego wykonywania usługi.
5. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy kary umowne w wysokości 10% wartości niezrealizowanego przedmiotu umowy, w razie rozwiązania przez Wykonawcę umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Zamawiający.

# § 9

Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

# § 10

  **[podwykonawcy]**

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac wymienionych w ust. 2.

2. Podwykonawca, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona następujące prace: ......................................................

3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.

  **§ 11**

**[ubezpieczenie]**

Wykonawca posiada polisę ubezpieczeniową obejmującą działalność w zakresie niniejszej umowy: …………………………..…z dn. ………………….…na kwotę …………………..zł. Polisa będzie uaktualniana przez cały okres trwania umowy i przedkładana Zamawiającemu po wygaśnięciu każdej poprzedniej polisy w terminie 14 dni od zawarcia nowej lub przedłużeniu dotychczasowej.

**§ 12**

**[zmiany umowy]**

Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te nie są niekorzystne dla Zamawiającego.

# § 13

1. W razie zaistnienia 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 tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Jeżeli Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy w sposób wadliwy lub sprzeczny z umową, albo też w ogóle nie rozpocznie jej realizacji, Zamawiający wezwie Wykonawcę do zmiany sposobu jej wykonania, albo do rozpoczęcia jej wykonywania, wyznaczając Wykonawcy w tym celu odpowiedni termin, a po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, uprawniony będzie do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

# § 14

Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

# § 15

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny.

# § 16

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd powszechny właściwy
dla siedziby Zamawiającego.

# § 18

Przedmiot zamówienia zostanie wykonany w zakresie określonym w:

1. Ofercie Wykonawcy
2. Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia
3. Postanowieniach niniejszej umowy.

#  § 19

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach dwa dla Zamawiającego jeden dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**