

## UMOWA Nr ZP/.... /2017

zawarta w Świebodzinie dnia ..... r. pomiędzy:

**Lubuskim Centrum Ortopedii im. dr. Lecha Wierusza Spółką z ograniczoną odpowiedzialnością** z siedzibą w Świebodzinie (66-200) przy ulicy Zamkowej 1, zarejestrowaną w Sądzie Rejonowym w Zielonej Górze, Wydziale VIII Gospodarczym Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000590170, NIP: 927-19-38-119, REGON: 00029030, której kapitał zakładowy wynosi 18 000 000,00 zł, reprezentowaną przez Elżbietę Kozak - Prezesa Zarządu, zwaną dalej „**Zamawiającym**”

a

.....  
 .....  
 .....

reprezentowaną/-ym przez .....  
 zwaną/-ym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

łącznie nazywanych „**Stronami**”, osobno zaś „**Stroną**”

w następstwie zapytania ofertowego nr sprawy ZP.PN.13.2017 zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.) o następującej treści:

### § 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania:

a) usługę w zakresie całodobowego żywienia pacjentów niekomercyjnych Zamawiającego na podstawie stosownego jadłospisu (śniadanie, obiad, kolacja) w przewidywanej ilości około 28500 osobodni, nie mniej jednak niż 25000, w ciągu 12 miesięcy od dnia obowiązywania umowy, w tym dzieci do 18 roku życia( śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, podwieczorek) - około 450 osobodni, nie mniej jednak niż 250 w ciągu 12 miesięcy od dnia obowiązywania umowy,

b) usługę żywienia pacjentów komercyjnych Zamawiającego (śniadanie, kolacja) w przewidywanej ilości około 300 osobodni, nie mniej jednak niż 150, w ciągu 12 miesięcy od dnia obowiązywania umowy, wzbogaconych w jadłospisie, o którym mowa w pkt a) powyżej o dodatkową porcję wysoko gatunkowych:

-wędlin – 50g,

-serów żółtych - 50g lub serów topionych – 50g,

-masła naturalnego – 15g,

-jogurtu owocowego-1 szt. 100ml lub twarożku homogenizowanego owocowego 100ml,

-owoców sezonowych 50 do 100g - 1 szt.,

-warzywa sezonowe 50 do 100g – 1 szt.,

-2 rodzajów pieczywa: ciemnego -2 kromki, jasnego – 2 kromki oraz bułki pszennej - 1 szt.

2. Zakres świadczonych przez Wykonawcę usług obejmuje w szczególności:

a) dostarczanie gotowych posiłków do siedziby Zamawiającego, z podziałem na diety,

- według dziennego zapotrzebowania Zamawiającego,
- b) dostarczenie gotowych posiłków wzbogaconych – śniadania i kolacje, o których mowa w ust. 1 pkt b) powyżej,
  - c) podawanie posiłków do łóżek pacjentów,
  - d) sprzątanie naczyń po posiłkach,
  - e) mycie i dezynfekcja naczyń,
  - f) odbieranie odpadów,
  - g) wywóz odpadów,
  - h) inne obowiązki i czynności wynikające z niniejszej umowy, obowiązujących przepisów oraz szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia i formularza ofertowego złożonego przez Wykonawcę, które stanowią załączniki nr 1 i 2 do niniejszej umowy.
3. Szacunkowa ilość osobodni, o których mowa w ust. 1 powyżej została wyliczona na podstawie planowanego zapotrzebowania Zamawiającego na 12 miesięcy biorąc pod uwagę liczbę łóżek, którymi dysponuje Zamawiający oraz przewidywaną liczbę pacjentów w tym okresie. Strony zgodnie oświadczają, iż Zamawiający nie ma wpływu na liczbę hospitalizowanych pacjentów, a w konsekwencji nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne związane z tym zmniejszenie zapotrzebowania na posiłki, niż oszacowane w ust.1. Mniejsza niż deklarowana ilość osobodni nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązuje się realizować wszelkie obowiązki określone w niniejszej umowie w systemie ciągłym, obejmującym świadczenie usług w dni powszednie, soboty, niedziele i święta.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z własnych produktów i surowców, zgodnie z obowiązującymi normami opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zaleceń dietetycznych, wg różnych rodzajów diet, o których mowa w ust. 6.
2. Wykonawca zobowiązuje się ponadto do realizowania niniejszej umowy:
- a) zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2012 r. poz. 739) i w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 594) oraz zasadami systemu HACCP i GHP, a także wszelkimi innymi obowiązującymi przepisami i normami,
  - b) transportem własnym Wykonawcy przystosowanym do przewożenia posiłków, w tym dostosowanym do rozwożenia posiłków w okresie letnim, zwłaszcza w czasie wysokich temperatur, i na swój koszt, do punktu zdawczo – odbiorczego w siedzibie Zamawiającego, z którego posiłki zostaną rozdysponowane przez Wykonawcę na poszczególne Oddziały i do łóżek pacjentów.
3. Wykonawca zobowiązuje się wydawać wyłącznie posiłki produkowane z surowców jakości zgodnej z wymaganiami określonymi w niniejszej umowie, które dostarczą odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych oraz ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych, w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia oraz posiadające niezbędne atesty, z zachowaniem wszelkich wymogów wynikających z obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa i wiedzy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia następujących warunków:

- posiłki powinny być urozmaicone,
  - przy sporządzaniu jadłospisów i posiłków należy uwzględniać świeże sezonowe warzywa i owoce,
  - dostarczane pieczywo (jasne i ciemne, chleb żytni, razowy, pieczywo pszenne) będzie pokrojone i zapakowane w folię, bułki będą zapakowane w folię,
  - do każdego posiłku dostarczona będzie odpowiednia ilość płynów, nie licząc zup wydawanych przy obiadach, tj. minimum 300ml na pacjenta na posiłek,
  - wędliny niższej jakości m.in. takie jak mielonka, parówka, pasztet, salceson, metka, mortadela mogą być podawane nie częściej niż 3 razy na 21 dni,
  - śniadanie musi składać się z zupy mlecznej i suchego prowiantu oraz zawierać warzywa lub owoce sezonowe,
  - do obiadu (drugiego dania) każdorazowo dołączane będą surówki,
  - w ustalonych jadłospisach przynajmniej 1 raz w tygodniu uwzględniona zostanie potrawa z ryb lub filetów rybnych (z wyjątkiem paprykarza),
  - wszystkie potrawy winny być należycie przyprawione.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki pod nadzorem dietetyka i dostarczał je do łóżek pacjentów z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie higieny osobistej personelu lub innych osób, przy pomocy których Wykonawca realizuje umowę, warunków przygotowania a także transportu posiłków. Wykonawca zabezpieczy osoby, przy pomocy których wykonuje umowę, w tym realizujące czynności w kuchni i czynności dystrybucji posiłków, w odpowiednią ilość odzieży ochronnej, roboczej oraz identyfikator z nazwiskiem i imieniem oraz logo Wykonawcy, na swój koszt. Odzież powinna być kompletna i czysta.
  6. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego wykonania przez profesjonalnego dietetyka jadłospisów na okres 21 dni dla diet: podstawowej, cukrzycowej i lekkostrawnej, z uwzględnieniem wartości energetycznej posiłku, gramatury potraw i wartości odżywczej i przekazania ich Zamawiającemu na piśmie do zatwierdzenia na co najmniej 7 dni przed ich wdrożeniem. Jadłospis powinien zawierać także informacje o składzie produktów i o substancjach lub produktach powodujących nietolerancje lub reakcje alergiczne. W przypadku braku akceptacji przekazanego Zamawiającemu jadłospisu Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania przez Zamawiającego stosownych zastrzeżeń przedstawi nowy jadłospis uwzględniający uwagi Zamawiającego. Otrzymany i zaakceptowany jadłospis Zamawiający udostępni pacjentom na Oddziałach.

### §3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy w zakresie:
  - zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, jakościowym i ilościowym,
  - zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanymi jadłospisami, o których mowa w §2 ust. 6,
  - odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków, zgodnie z §6 ust.3,
  - zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Instytut Żywności i Żywienia, Państwowy Zakład Higieny oraz inspekcję sanitarną,
  - realizacji umowy zgodnie z jej postanowieniami oraz obowiązującymi w tej mierze przepisami.
2. W przypadku kontroli przez inspekcję sanitarną pomieszczeń Wykonawcy, w których przygotowywane są posiłki oraz pomieszczeń dzierżawionych przez Wykonawcę od

Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu wyniki kontroli, tj. kserokopie protokołów, nie później niż w ciągu 5 dni od daty ich otrzymania.

3. Wykonawca oświadcza, iż wszelkie warunki przechowywania posiłków, ich transport oraz sposób przygotowania spełniają wszelkie wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Osoby, które w imieniu Wykonawcy przygotowują, rozdzielają oraz transportują posiłki muszą posiadać aktualne badania lekarskie wymagane przepisami prawa dla osób zatrudnionych przy tego typu pracach, jak również aktualne przeszkolenie w zakresie świadczonej usługi. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi osoby nie posiadającej aktualnych badań. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego, dokumentów potwierdzających spełnienie wymogów, o których mowa powyżej.
4. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego niezbędną ilość kompletnej zastawy stołowej (talerze do zupy, talerze do drugiego dania, talerze deserowe oraz kubki) i sztućców wykonanych ze stali nierdzewnej (widelce, noże, duże łyżki, łyżeczki) dopuszczonych do kontaktu z żywnością do obsługi 130 pacjentów dziennie oraz niezbędną ilość tac do podawania posiłków, w terminie przed rozpoczęciem realizacji umowy w dniu 1.01.2018 r. i zobowiązuje się utrzymać taką ilość przez cały czas trwania umowy. W przypadku uszkodzenia, zniszczenia lub braku któregośkolwiek z elementów zastawy, sztućców lub tac Wykonawca zobowiązany jest do wymiany lub uzupełnienia zastawy, sztućców lub tac na swój koszt. Pacjent nie może otrzymywać posiłku na zastawie, która jest wyszczerbiona, potłuczona lub brudna. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych przedmiotów, o których mowa wyżej, na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie, zniszczenie bądź braki w zastawie, sztućcach lub tacach.
5. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do dnia 1.01.2018 r. 5 nowych, nieużywanych czajników elektrycznych do wykorzystania na każdym Oddziale i zobowiązuje się utrzymać taką ilość przez cały czas trwania umowy. Wykonawca zapewni ich wymianę na nowe w przypadku uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych czajników na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie czajników stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
6. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu na swój koszt do dnia 1.01.2018 r. na cały okres trwania umowy 5 termometrów do pomiaru temperatury posiłków i zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych termometrów na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie termometrów stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, na swój koszt, estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków gwarantujące zachowanie właściwej ich temperatury i jakości.
8. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia osób, przy pomocy których realizował będzie umowę w sprzęt konieczny do jej prawidłowej realizacji, w tym w szczególności w:
  - wózki do dystrybucji posiłków na Oddziały,
  - nabierki i inne narzędzia potrzebne do nakładania posiłków,
  - pojemniki na odpady pokonsumpcyjne,
  - worki koloru niebieskiego na odpady pokonsumpcyjne,
  - kontener szczelny na odpady bytowe.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w odpowiednich termosach i pojemnikach spełniających wymogi wynikające z właściwych przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które nie mogą być popękane czy uszkodzone.

#### § 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji umowy na podstawie dziennego zapotrzebowania składanego przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, o którym mowa w §10 tiret pierwsze niniejszej umowy. Ilości i rodzaj zamawianych posiłków będą uzależnione od ilości leczonych pacjentów, ich wymagań żywieniowych i kategorii pacjenta (niekomercyjny/komercyjny/dziecko). Zapotrzebowania będą składane na druku „Zapotrzebowanie dzienne” – stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej umowy, do godz. 13:00 każdego dnia na dzień następny, faxem pod numerem .....
2. Zamawiający będzie mógł dokonać korekty zgłoszonych zapotrzebowań dziennych na 2 godziny przed wyznaczoną godziną wydania danego posiłku (śniadania, II śniadania dla dzieci do 18 roku życia, obiadu, kolacji lub podwieczorku dla dzieci do 18 roku życia), określoną w §6 ust. 1 niniejszej umowy, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych kosztów. Korekta nastąpi telefonicznie i zostanie następnie potwierdzona faxem pod numerem ..... Za chwilę dokonania korekty Strony uznają jej złożenie telefonicznie.
3. Ilości i rodzaje dostarczanych na poszczególne Oddziały posiłków będą każdorazowo potwierdzane przez upoważnionego na danym Oddziale przedstawiciela Zamawiającego, pisemnie, na dokumencie przyjęcia posiłków przedstawionym przez Wykonawcę, z uwzględnieniem §6 ust.6 umowy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych i przyjętych posiłków z podziałem na Oddziały, na podstawie dokumentów, o których mowa w ust. 1 i 3 powyżej oraz miesięcznych zestawień ilości wydanych i przyjętych posiłków z podziałem na Oddziały.

#### §5

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, doświadczenie i wszelkie pozwolenia (zezwozenia) konieczne dla prawidłowej realizacji umowy oraz zobowiązuje się realizować umowę z zachowaniem najwyższej staranności.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy, tak wobec Zamawiającego, jak i wszelkich osób trzecich, w tym pacjentów.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania wszystkich osób, którymi posługuje się lub przy pomocy których realizuje umowę, bez względu na brak winy w wyborze.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu nałożenia na Zamawiającego kar czy mandatów w związku z kontrolą stanu sanitarno-epidemiologicznego wykonywanej usługi przez odpowiednie organy i zobowiązany jest do pokrycia poniesionej w związku z tym szkody przez Zamawiającego.
5. Wykonawca w ciągu 2 dni po otrzymaniu zaleceń pokontrolnych, wskutek kontroli o których mowa w ust. 4 powyżej, przystąpi do usuwania stwierdzonych nieprawidłowości. Z wykonanych prac Wykonawca sporządzi i prześle Zamawiającemu w terminie 2 dni pisemną adnotację.

6. Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji umowy dostarczyć Zamawiającemu, poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną, kopię polisy, a w przypadku jej braku, innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z realizacją umowy wraz z dowodem uiszczenia należnych składek, na kwotę co najmniej 100 000,00 zł.
7. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania wysokości sumy gwarancyjnej oraz zakresu ochrony ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej, o której mowa w ust.6 przez cały czas trwania umowy.
8. W przypadku wygaśnięcia ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 6, Wykonawca, bez odrębnego wezwania, zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu, przed jego wygaśnięciem, oryginał dokumentu potwierdzającego zawarcie nowej umowy ubezpieczenia z wymaganą przez Zamawiającego wysokością sumy gwarancyjnej oraz zakresem ochrony ubezpieczeniowej wraz z dowodem uiszczenia należnych składek, na pozostały okres.

## § 6

1. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków pacjentom Zamawiającego o stałych porach, tj.:
  - śniadanie od godz. 7:30,
  - II śniadanie dla dzieci do 18 roku życia od godz. 7:30
  - obiad od godz. 13:00,
  - kolacja od godz. 17:30,
  - podwieczorek dla dzieci do 18 roku życia od godz. 13:00.
2. Wydawanie posiłków odbywać się będzie jednocześnie na wszystkich 6 Oddziałach.
3. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę, tj.:
  - zupy – temperatura +75°C ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ )
  - drugie danie – temperatura + 65°C ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ )
  - wędliny, surówki + 4 °C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ )
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki do punktu zdawczo – odbiorczego, o którym mowa § 2 ust. 2 pkt b) umowy najpóźniej pomiędzy 30 a 15 minut przed ustaloną w ust. 1 powyżej porą wydawania posiłków pacjentom.
5. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy posiłków do punktu zdawczo- odbiorczego zgodnie z ust.4 powyżej lub dostarczy posiłki w ilości mniejszej niż wynikająca z dziennego zapotrzebowania, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Powyższe nie pozbawia Zamawiającego możliwości nałożenia na Wykonawcę stosownych kar umownych przewidzianych w umowie.
6. Zamawiający nie jest zobowiązany do pokrycia kosztów zamówionych posiłków w przypadku stwierdzenia przez osobę upoważnioną na Oddziale, potwierdzonego wpisem w dokumencie przyjęcia posiłków, o którym mowa w §4 ust. 3 umowy, że jakość oferowanych posiłków jest niezgodna z umową i nie może zostać przyjęta przez Zamawiającego np. w przypadku dostarczenia przez Wykonawcę zgniłych owoców lub warzyw, niedosmażonego mięsa, surowych jajek, niedogotowanych ziemniaków itp. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego, nie później niż do godziny od której wydawane są posiłki określonej ust. 1 powyżej, dostarczenia

pełnojakościowych, zgodnych z wymaganiami niniejszej umowy posiłków. Dostarczenie nowych posiłków nie zwalnia Wykonawcy od nałożenia przez Zamawiającego stosownych kar umownych przewidzianych w umowie.

7. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545) na koszt i staraniem Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem wysłania ich do zbadania w stacji sanitarno-epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania, co 4 miesiące licząc od dnia podpisania umowy, Pielęgniarsce Epidemiologicznej Zamawiającego pisemnych protokołów z przeprowadzonych przez stację sanitarno-epidemiologiczną, na koszt Wykonawcy, badań żywności, w tym badanej kaloryczności, składu %, gramatury, mikrobiologii posiłków. W przypadku nie wywiązania się z powyższego obowiązku, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wysłania dowolnej próbki żywności do stacji sanitarno-epidemiologicznej w celu dokonania w/w badań na koszt Wykonawcy.

## **§ 7**

1. Wykonawca oświadcza, iż wszelkie czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków, jak też zmywanie, wykonywać będzie na swój koszt, zgodnie z zasadami sanitarnymi określonymi w stosownych przepisach, z wykorzystaniem środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w podmiotach leczniczych i dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
2. Wykonawca zobowiązany jest do podawania każdego posiłku na dostarczonej przez siebie tacy i zastawie i przy wykorzystaniu sztućców, o których mowa w §3 ust. 4 umowy. Wykonawca może podawać posiłki na zastawie jednorazowej tylko w szczególnych przypadkach (np. zakażenie) każdorazowo zgłoszonych Wykonawcy przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadków pokonsumpcyjnych z poszczególnych Oddziałów maksymalnie w ciągu 1 godziny od ich powstania, a następnie do ich wywiezienia poza teren Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
4. Zamawiający nie dopuszcza mycia zastawy stołowej na terenie Oddziałów.
5. Zamawiający przekazuje Wykonawcy w odpłatną dzierżawę pomieszczenia zmywalni naczyń oraz punkt zdawczo-odbiorczy, o którym mowa w §2 ust. 2 pkt b) umowy. Wykonawca na własny koszt wyposaży zmywalnię naczyń w odpowiedni sprzęt i urządzenia.
6. Integralną część niniejszej umowy stanowi umowa dzierżawy pomieszczeń Zamawiającego, które Wykonawca wykorzysta do celów prowadzenia działalności wynikającej z niniejszej umowy.

## **§ 8**

1. Szacowana wartość przedmiotu umowy wynosi ..... netto + podatek VAT ..... zł = ..... zł brutto (słownie: ..... /100 złotych).
2. Rozliczenia Stron z tytułu niniejszej umowy dokonywane będą miesięcznie na podstawie zestawień ilości i rodzaju wydanych i przyjętych w tym okresie posiłków, zgodnie z cenami określonymi w formularzu ofertowym Wykonawcy, stanowiącym

załącznik nr 2 do umowy. Zestawienia miesięczne faktycznej ilości wydanych i przyjętych posiłków zostaną sporządzone na podstawie druków „Zapotrzebowania dziennego” stanowiących załącznik nr 3 do umowy oraz dokumentów przyjęcia posiłków, ujętych w §4 ust. 3 umowy i po zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego stanowić będą podstawę do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę.

3. Ceny podane przez Wykonawcę obejmują wszelkie koszty konieczne do prawidłowej realizacji umowy, w tym koszty produktów, surowców, przygotowania i transportu posiłków, mycia naczyń, wywozu odpadów oraz wykonania wszelkich innych obowiązków wynikających z umowy i obowiązujących przepisów.
4. Podstawą do wystawienia miesięcznej faktury VAT przez Wykonawcę będzie zatwierdzenie przez Zamawiającego miesięcznego zestawienia ilości wydanych i przyjętych posiłków z podziałem na Oddziały, zgodnie z ust. 2 powyżej.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego na rachunek bankowy wskazany na fakturze.
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

## § 9

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karami umownymi w następujących przypadkach:
  - a) za niedostarczenie posiłków lub ich dostarczenie w niewłaściwej ilości, rodzaju lub jakości, każdorazowo za każdą taką dostawę w wysokości wartości netto posiłków niedostarczonych we właściwej ilości, rodzaju lub jakości,
  - b) za opóźnienie w dostarczeniu posiłków w terminie, o którym mowa w §6 ust. 4 lub 6 w zw. z ust. 1, każdorazowo w wysokości wartości netto posiłków dostarczonych ze zwłoką za każde rozpoczęte 30 minut opóźnienia,
  - c) w przypadku odstąpienia lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za miesiąc poprzedzający miesiąc, w którym nastąpiło odstąpienie lub rozwiązanie umowy,
  - d) w przypadku opóźnienia w wykonaniu któregośkolwiek z obowiązków, o których mowa w §2 ust. 6, §3 ust. 2, 4, 5 lub 6, §5 ust.5, 6 lub 8 lub §6 ust. 8, każdorazowo w wysokości 1% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za miesiąc poprzedzający miesiąc, w którym nastąpiło naruszenie, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, zaś w przypadku opóźnienia w wykonaniu obowiązku, o którym mowa w §7 ust. 3, w wysokości 1% za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia,
  - e) za inne naruszenie postanowień umowy niż ujęte w pkt a) - d) powyżej, w szczególności poprzez niewykonanie lub niewłaściwe wykonanie obowiązków, o których mowa w §1 ust. 1, 2 lub 4, §2 ust. 1, 2, 3, 4 lub 5, §3 ust. 3, 7, 8 lub 9, §4 ust. 3 lub 4, §5 ust.1 lub 7, §6 ust. 2, 3 lub 7, §7 ust. 1, 2 lub 4, §12 lub §14 a także niewłaściwe, inne niż opóźnienie, wykonanie lub niewykonanie obowiązków, o których mowa w ust. 1 pkt d), każdorazowo w wysokości 5% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za miesiąc poprzedzający miesiąc, w którym nastąpiło naruszenie.
2. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącania kar, o których mowa w ust. 1 z należności przysługujących Wykonawcy względem Zamawiającego.
3. Gdy szkoda przewyższa wysokość nałożonych kar umownych, Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wartość nałożonych kar, na zasadach ogólnych.



#### **§ 10**

Strony ustalają osoby upoważnione do podejmowania czynności związanych z wykonaniem niniejszej umowy, poza osobami, o których mowa w §4 ust. 3 umowy:

-ze strony Zamawiającego:

Agnieszka Ceglarek – 68 475-06-16, Jolanta Keklak – 68 475-06-51

-ze strony Wykonawcy.....

#### **§ 11**

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od 1.01.2018 r. do 31.12.2018 r.

#### **§ 12**

Wykonawca nie może bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego przenosić jakichkolwiek wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może dokonywać innych czynności w celu przystąpienia osoby trzeciej do realizacji zobowiązań na rzecz Zamawiającego.

#### **§ 13**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można był przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Wykonawca może rozwiązać umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia, jeżeli Zleceniodawca popadł w zwłokę w zapłacie należnego wynagrodzenia i zwłoka ta trwa co najmniej 2 miesiące, a Zleceniodawca mimo określenia mu na piśmie dodatkowego, minimum 14 dniowego terminu, nie ureguluje należności w wyznaczonym terminie.
3. Zamawiający może rozwiązać umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia, jeżeli Wykonawca dwukrotnie w ciągu miesięcznego okresu rozliczeniowego nie wykonał lub wykonał w sposób nienależyty którykolwiek obowiązek określony umową lub wynikający z powszechnie obowiązujących przepisów w zakresie dotyczącym przedmioty umowy, mimo wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego do prawidłowego wykonywania umowy. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego większej, niż wskazana powyżej, liczby naruszeń umowy przez Wykonawcę, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym.

#### **§ 14**

Na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2012 r. w sprawie warunków i sposobu przygotowania oraz wykorzystywania podmiotów leczniczych na potrzeby obronne państwa oraz właściwości organów w tych sprawach (Dz. U. z 2012 r. poz. 741) i Zarządzenia Nr 15 Wojewody Lubuskiego z dnia 29 stycznia 2013 r. w sprawie planowania i realizacji zadań na potrzeby obronne państwa przez podmioty lecznicze oraz jednostki samorządu terytorialnego oraz planu przygotowania Lubuskiego Centrum Ortopedii im. dr. Lecha Wierusza Sp. z o.o. w Świebodzinie na potrzeby obronne Państwa -

w sytuacjach nadzwyczajnych tj. w przypadku stanu wojennego, stanu wyjątkowego lub stanu klęski żywiołowej Wykonawca zobowiązuje się w pełni realizować zadania wynikające z umowy.

#### **§ 15**

1. Strony dopuszczają zmiany umowy w przypadku:
  - a) zmiany danych, w tym teleadresowych bądź formy prawnej Wykonawcy oraz zmiany osób wchodzących w skład organu zarządzającego oraz osób, o których mowa w §10 ust.1,
  - b) zmiany stawki podatku od towarów i usług.
2. Zmiany wynikające z ust. 1 nie wymagają aneksu do umowy, a jedynie pisemnej informacji przesłanej drugiej Stronie listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i będą obowiązywały, dla zmian, o których mowa w ust. 1 pkt a) powyżej, od daty doręczenia informacji Stronie, a dla zmian, o których mowa w ust. 1 pkt b) powyżej od daty zmiany stawki podatku od towarów i usług wynikającej z odpowiednich ustaw.

#### **§ 16**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie powszechnie obowiązujące przepisy prawa, w tym przepisy Prawa zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego
2. Ewentualne spory wynikłe w związku lub przy realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy, z wyłączeniem zmiany, o której mowa w §15 ust. 1 w zw. z ust. 2, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

**Zamawiający:**

**Wykonawca:**