

## UMOWA

zawarta w dniu ..... r. pomiędzy

**Krakowskim Centrum Rehabilitacji** z siedzibą w Krakowie, adres: 30-224 Kraków, Al. Modrzewiowa 22, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Krakowa Śródmieścia Wydział XI Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego – rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji, publicznych zakładów opieki zdrowotnej - pod numerem KRS 0000038598, NIP 677-17-03-375, reprezentowanym przez:

**mgr Teresa Zalewińska – Cieślik - Dyrektora**  
zwanym dalej **Zamawiającym**

a

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

reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

### § 1

Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku zamówienia publicznego udzielonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

### § 2

Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie kompleksowej obsługi żywienia pacjentów Krakowskiego Centrum Rehabilitacji. Szczegółowo przedmiot umowy opisany został w § 4 umowy.

### § 3

1. Wartość brutto umowy nie przekroczy kwoty: ..... złotych (słownie: ..... zł) w tym podatek VAT ...% - tj. ..... złotych (słownie: ..... ) zł oraz wartość netto ..... złotych (słownie: ..... zł). Wskazana wartość nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego do realizacji umowy do tej wartości, ani podstawy dochodzenia roszczeń odszkodowawczych przez Wykonawcę w przypadku faktycznego zmniejszenia zamówień, nie więcej jednak niż o 20 % kwoty jego wartości netto (bez podatku VAT). W przypadku zmiany stawki podatku VAT w ramach niniejszej umowy zmiana stawki następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego stawkę.
2. Zmiana stawki podatku VAT, o której mowa w § 11 ust. 2 umowy nie może prowadzić do wzrostu wartości umowy brutto wskazanej w ust. 1.
2. Przedmiot umowy będzie sprzedawany po cenie brutto, która jest określona w załączniku nr 1 do umowy.
3. Termin realizacji umowy strony ustalają na okres 12 miesięcy, począwszy od dnia .....r. do dnia .....r.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, a Wykonawca wyraża zgodę na zmiany polegające na zwiększeniu lub zmniejszeniu o 20% liczby żywionych pacjentów przy



zachowaniu ceny jednostkowej do kwoty wartości maksymalnej, o której mowa w ust.1. Zmiana w tym zakresie nie stanowi zmiany warunków umowy wymagającej formy pisemnej w postaci aneksu.

#### § 4

1. Usługi kompleksowego żywienia pacjentów obejmować będą:
  - a. przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych;
  - b. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków o 30% od ilości wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego w sytuacji nadzwyczajnej, nie trwającej dłużej niż 30 dni, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych;
  - c. dostarczanie posiłków dla dwóch budynków (Budynek nr 1 – Oddział Rehabilitacji z Pododdziałami Rehabilitacji Diennej i Neurologicznej i Budynek nr 2 - Oddziału Chirurgii Urazowej, Ortopedii i Rehabilitacji, Dział Anestezjologii) oraz odpłatnie dla personelu Zamawiającego;
  - d. dostarczenie gotowych do spożycia posiłków, transportem Wykonawcy do poszczególnych budynków, w systemie termosowym do kuchenki oddziałowej Budynek nr 1 i Budynek nr 2 umożliwiające rozdanie posiłków w określonych godzinach transportem do tego przystosowanym zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w termosach lub innych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i odpowiednią temperaturę. Dowóz posiłków odbywać się będzie dwa razy dziennie w godzinach 7<sup>00</sup> śniadanie i godzina 12<sup>00</sup> obiad i kolacja, nie mniej jednak niż dwie ciepłe kolacje w ciągu tygodnia;
  - e. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie określonej przepisami temperatury podawania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków;
  - f. odbiór odpadów pokonsumpcyjnych 1 x dziennie w pojemnikach do gromadzenia tych odpadów dostarczonych przez Wykonawcę;
3. Posiłki przygotowywane będą dla dwóch oddziałów, jednego pododdziału i jednego działu:
  - Dział Anestezjologii,
  - Oddział Chirurgii Urazowej, Ortopedii i Rehabilitacji
  - Oddział Rehabilitacji, Poddział Rehabilitacji Neurologicznejoraz odpłatnie dla personelu Zamawiającego.
4. Podstawą do sporządzania przez Wykonawcę posiłków dla pacjentów Zamawiającego będą:
  - wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładu opieki zdrowotnej opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia,
  - w jadłospisie uwzględnić należy urozmaicenie diet o świeże warzywa i owoce w ilościach uwzględniających normy prawidłowego żywienia osób chorych,
  - wykaz diet:
    - a. dieta podstawowa,
    - b. dieta łatwostrawna,
    - c. dieta niskotłuszczowa,
    - d. dieta wrzodowa,
    - e. dieta cukrzycowa,
    - f. dieta kleikowa,
    - g. dieta wysokobiałkowa,
    - h. dieta płynna,

i. dieta indywidualna według wskazań lekarzy.

Dobór składników pokarmowych do poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnioną u Wykonawcy dietetyczkę, o potwierdzonych kwalifikacjach – dokument do załączenia

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli i oceny jakości usług, w szczególności w zakresie przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów. Zgłaszane reklamacje podlegają raportowaniu, a w przypadku rażących uchybień mogą skutkować nałożeniem kar umownych lub odstąpieniem od umowy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania na koszt Wykonawcy okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka lokomocji transportującego posiłki.
7. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji, dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku .
8. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: Książki kontroli sanitarnej środka transportu, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, wyników badań wody.

## § 5

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z produktów własnych.
2. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia z uwzględnieniem diet według zamówień z Oddziałów w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów oraz sporządzanie dodatkowych posiłków wynikających z rodzaju diet (np. dieta cukrzycowa - II śniadanie, podwieczerek, dodatkowa kolacja).
3. Wykonawca przygotowuje napoje gorące słodzone (herbatę, kawę z mlekiem) a w ramach diety cukrzycowej dostarczy herbatę w granulkach do zaparzenia.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania Zamawiającemu na każdą dekadę, jadłospisu obowiązującego przez 10 kolejnych dni na dietę podstawową na trzy dni przed datą obowiązywania dekady w celu uzyskania zatwierdzenia jadłospisu przez Zamawiającego.
5. Wartość gramowa podana będzie w jadłospisach dziennych.
6. Wykonawca w uzasadnionych przypadkach zobowiązany będzie na wniosek Zamawiającego do natychmiastowej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
7. Wykonawca w wyjątkowych i w uzasadnionych przypadkach będzie mógł dokonać zmian w jadłospisie pod warunkiem, że nie spowoduje to zmiany wartości odżywczej ani kalorycznej posiłku.
8. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet) odbywać się będzie na podstawie pisemnych zleceń składanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, w których podana będzie liczba pacjentów i rodzaj posiłków obejmujących śniadania i dodatki cukrzycowe, obiady i kolacje. Zalecenia te składane będą Wykonawcy do godziny 12.00 dnia poprzedniego w stosunku do dnia w którym posiłki mają być dostarczone, zaś w piątki do godz. 11:30 (zamówienie na sobotę, niedzielę i poniedziałek).

9. Dopuszcza się telefoniczne informowanie o zmianie rodzaju diet na 2 godziny przed dostarczeniem posiłków,
10. Posiłki dla pacjentów przywożone będą przez Wykonawcę transportem do tego przystosowanym zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w termosach lub innych zamykanych i czystych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i odpowiednią temperaturę.
11. Posiłki dostarczane będą na oddziały w następujących godzinach:  
 Oddział Rehabilitacji:  
 Śniadania 7.15 - 7.30  
 Obiady 12.30 - 12.45  
 Kolacje 16.30 - 16.45  
 Oddział Chirurgii, Ortopedii i Rehabilitacji i Dział Anestezjologii:  
 Śniadania 7.30 - 7.45  
 Obiady 12.45-13.00  
 Kolacje 16.45 - 17.00
12. Odbiór, mycie i dezynfekcja termosów należeć będą do Wykonawcy.
13. Odbioru produktów dokonywać będą osoby tzw. kuchenkowe:  
 Grażyna Ślipek  
 Anna Szewczyk  
 Osoby te będą dokonywać pierwszej kontroli pod względem jakości (walory smakowe, jakościowe, ilościowe) i ewentualne uwagi będą wpisywane do zeszytu kontroli.

## § 7

1. Należności z tytułu świadczonych przez Wykonawcę usług będzie wypłacana raz w miesiącu na podstawie wystawionych faktur VAT w terminie do 30 dni od daty przedłożenia faktury VAT, wystawionej na Krakowskie Centrum Rehabilitacji, 30-224 Kraków, Al. Modrzewiowa 22, przedłożonej w dniu zakończenia realizacji zamówienia.
2. Wynagrodzenie zostanie wypłacone przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy:  
 .....
3. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Osoba odpowiedzialna za realizację, rozliczenie rzeczowe i finansowe umowy z ramienia Zamawiającego: Krystyna Baster, Elżbieta Surówka lub osoba ją zastępująca.
5. Osoba odpowiedzialna za realizację, rozliczenie rzeczowe i finansowe umowy z ramienia Wykonawcy: ..... lub osoba ją zastępująca.
6. Ustalenie należności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie zleceń. Należność ustalana będzie w następujący sposób:
  - strony ustalają wartość jednego osobodnia żywienia wg. ceny załącznika nr 3 do umowy, która to stawka będzie stawką średnią i niezależną od wymogów żywieniowych dotyczących poszczególnych osób,
  - pacjent, który otrzyma śniadanie lub kolację będzie liczony - 25% osobodnia,
  - pacjent, który otrzyma obiad, będzie liczony - 50% osobodnia,
  - cena jednego osobodnia stanowić będzie wartość całodziennego żywienia jednego pacjenta, zawierająca uśrednioną wartość produktów zużytych do przygotowania posiłków, koszt sporządzania ich i dostarczania do Oddziałów Zamawiającego,
  - koszt posiłków dodatkowych zawarty będzie w cenie jednego osobodnia,
  - całkowita należność za zrealizowane usługi równa będzie sumie iloczynów zamówionych osobodni żywienia oraz wartości osobodnia żywienia.
7. W fakturze o której mowa w pkt. 1 wyszczególniona będzie ilość zamówionych osobodni wraz z określeniem jednostki zamawiającego. Do faktury dołączone będą wykazy

żywionych pacjentów. Brak tych dokumentów stanowić będzie podstawę do zakwestionowania rachunku.

8. Ceny i nazwy na fakturze muszą odpowiadać cenom i nazwom ujętym w załączniku do umowy.

## § 8

1. Wykonawca jest podatnikiem podatku VAT NIP .....; Regon .....
2. Krakowskie Centrum Rehabilitacji jest podatnikiem podatku VAT NIP 677-17-03-375; Regon 35119473.
3. Wykonawca będzie korzystał z pomocy podwykonawców wyłącznie na podstawie zgody wyrażonej przez Zamawiającego na piśmie i w zakresie wskazanym w ofercie. W takim przypadku Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działanie lub zaniechanie podwykonawcy jak za działanie lub zaniechanie własne.
4. Wykonawca przez okres trwania umowy zobowiązany będzie posiadać polisę ubezpieczeniową potwierdzającą, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, na kwotę minimum 300 000,00 zł.
5. W trakcie trwania umowy Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego okaże się aktualną polisę ubezpieczeniową.

## § 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 0,1% wartości danej dostawy za każdy dzień opóźnienia w realizacji zamówienia objętego przedmiotową umową lub zwłoki w wymianie przedmiotu umowy złej jakości, jednak nie więcej niż 10% wartości danej dostawy.
2. W przypadku niedostarczenia zamówionego przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia różnicy w cenie pomiędzy ceną zakupu wynikającą z umowy, a ceną jaką zapłacił Zamawiający u innego dostawcy, aby zrealizować zamówienie.
3. Zakres praw i odpowiedzialności stron:
  - a. Zamawiający ma prawo do kontroli jakości świadczonych usług w zakresie przygotowania i transportu posiłków, a także produktów wykorzystywanych przez Wykonawcę do sporządzania posiłków - czy odpowiadają potrzebom żywienia szpitalnego oraz przestrzegania wymagań systemu HACCP,
  - b. kontrola nad prawidłowością żywienia sprawowana będzie przez Zespół ds. Kontroli żywienia powołanych przez Zamawiającego w składzie: lekarz, pielęgniarka epidemiologiczna i pielęgniarka oddziałowa,
  - c. Wykonawca zobowiązany jest do okazania kopii protokołu kontroli sanitarno - epidemiologicznej, jakiej podlegał na pisemne żądanie Zamawiającego,
  - d. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za świadczone usługi (tzn. spełnianie warunków systemu HACCP przy przygotowywaniu i transporcie posiłków, przestrzeganie godzin dostarczania posiłków, właściwą jakość posiłków, przestrzeganie godzin dostarczania posiłków, właściwy transport posiłków) i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich. Wyłączenie tej odpowiedzialności może nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia wyłącznej winy po stronie poszkodowanego.

4. Niezależnie od treści ust. 1-2, z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy kary umownej w kwocie stanowiącej 10 % wynagrodzenia o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy.
5. W przypadku nieterminowej zapłaty faktur Wykonawcy przysługuje prawo do żądania odsetek ustawowych.
6. Naliczona kwota kar umownych podlega potrąceniu z kwoty faktury VAT na podstawie noty obciążeniowej lub Wykonawca zapłaci ją w terminie do 7 dni od daty otrzymania wezwania do zapłaty.
7. Zamawiający ma prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną.
8. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.

#### § 10

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadku:
  - a. stwierdzenia przez Zamawiającego niewłaściwej jakości dostarczanych posiłków,
  - b. dostawy niezgodnie z ustalonymi terminami,
  - c. nie zrealizowania zamówienia zgodnego z przedstawionym jadłospisem,
  - d. inne niedopatrzania, które Zespół ds. Kontroli Żywnienia wykaże, a które naruszają interes kupującego,
  - e. niewywiązanie się z obowiązków określonych w § 8 ust. 4 i 5 umowy.
2. Niezależnie od treści ust. 1, Zamawiający może odstąpić od umowy z innego tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.
3. Zamawiający może skorzystać z prawa odstąpienia na piśmie w terminie do tygodnia od momentu w którym dowiedział się o przyczynie odstąpienia. W przypadku odstąpienia od umowy Zamawiającemu przysługuje kara umowa, w wysokości 10 % kwoty wynagrodzenia o której mowa w § 3 ust. 1.

#### § 11

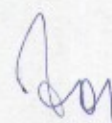
1. Wprowadzenie istotnych zmian w treści umowy wymaga sporządzenia pod rygorem ich nieważności pisemnego aneksu. Zmiany te nie mogą naruszać postanowień art. 144 ust. 1 Prawa Zamówień Publicznych.
2. Istotne zmiany treści Umowy mogą wynikać z następującej okoliczności - gdy zmianie ulegnie ustawowa stawka podatku VAT w trakcie obowiązywania umowy.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i Prawa Zamówień Publicznych.
4. Zmiany treści umowy nie mogą prowadzić do zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy.
5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy, pod rygorem nieważności, wymagają formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obydwie strony.
6. Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

#### § 12

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA



Załącznik nr 1  
do umowy nr .....  
z dnia ..... r. .

Cena jednego osobodnia (netto)	Podatek VAT ..... %	Cena jednego osobodnia (brutto)	Ilość dni w okresie obowiązywania umowy (.....)	Ilość pacjentów	Wartość netto	Podatek VAT ....%	Wartość brutto
1	2	1+2	3	4	4x1x3=5	6	5+6
..... zł	.....zł	.....zł	.....	90	.....zł	.....zł	.....zł