**Załącznik Nr 9** do Zapytania ofertowego

*………………………………………………*

 *(pieczęć firmowa Oferenta)*

**Wzór umowy** do *Zapytania ofertowego* na „ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO KURACJUSZY NA RZECZ „UZDROWISKO IWONICZ” S.A. W IWONICZU ZDROJU

**Umowa nr ...................... na świadczenie usług żywienia zbiorowego**

**( „Umowa”)**

zawarta w dniu .................... 20….. r w Iwoniczu - Zdroju, pomiędzy:

**Uzdrowisko Iwonicz S.A.** z siedzibą w Iwoniczu-Zdroju przy ul. Torosiewicza 2, 38-440 Iwonicz-Zdrój wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Rzeszowie XII Wydział Gospodarczy – Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000108826, z kapitałem zakładowym w wysokości .................................. złotych opłaconym w całości, NIP:6840000809; REGON: 000872042 zwana w umowie **„Zamawiającym**”, reprezentowaną przez:

Uprawnionymi do reprezentacji Zamawiającego zgodnie z aktualnym wpisem do ............ na dzień zawarcia umowy,

 **a**

**.......................................................................................................................................................**

zwaną w umowie **„Wykonawcą”,** reprezentowaną przez:

co potwierdza informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego z dnia ................ 2019 r., stanowiąca **Załącznik nr 1** do Umowy,

ewentualnie

Panem/Panią ..............., zamieszkałym w ........... pod adresem .............., legitymującym się numerem PESEL .................., prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą: ..................... z siedzibą w ............... pod adresem .................., NIP .................., REGON ............, wydruk z CEIDG stanowi **Załącznik nr 1** do Umowy

Zamawiający i Wykonawca będą dalej zwani również „Stroną” lub łącznie „Stronami”.

**Preambuła**

W związku z rozstrzygnięciem Zapytania Ofertowego na *„Świadczenie usług w zakresie żywienia zbiorowego kuracjuszy na rzecz „Uzdrowisko Iwonicz” S.A. w Iwoniczu – Zdroju* (dalej: Zapytanie ofertowe), Strony postanawiają zawrzeć Umowę z Wykonawcą, którego ofertę wybrano, jako najkorzystniejszą o treści jak niżej.

**§ 1**

**Przedmiot Umowy**

* + 1. Przedmiotem niniejszej mowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług w zakresie całodziennego żywienia kuracjuszy zamawiającego zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę oraz warunkami określonymi w Zapytaniu ofertowym wraz z jego załącznikami.
		2. Zapisy Zapytania ofertowego oraz zapisy zawarte w ofercie Wykonawcy wraz z załącznikami stanową integralną część umowy, przy czym w razie jakichkolwiek wątpliwości lub sprzeczności, pierwszeństwo mają zapisy Umowy, następnie Zapytania Ofertowego i dopiero potem oferta Wykonawcy.
		3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia swoich usług w sposób i w zakresie wynikającym z ww. dokumentów oraz spełnienia przewidzianych tam standardów, a w szczególności realizowania usługi zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Zapytania ofertowego tj. *„Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia”.*
		4. Wszystkie elementy świadczonej usługi muszą być zgodne z zasadami prawidłowego żywienia, zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP, procedurami systemu Analiz Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Point (HACCP).
		5. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019.1252).
		6. W celu prawidłowej realizacji umowy Zamawiający odda Wykonawcy w najem pomieszczenia wymienione w **Załączniku nr 2** do Zapytania ofertowego wraz z instalacjami, armaturą i wyposażeniem na warunkach określonych w dalszej części umowy. Oddanie w najem tych pomieszczeń odbędzie się poprzez sporządzenie stosownego protokołu przekazania w obecności przedstawicieli obu Stron.
		7. W przypadku zainteresowania Wykonawcy użyczeniem sprzętu kuchennego i wyposażenia będącego własnością Zamawiającego, Zamawiający użyczy go nieodpłatnie, co zostanie również potwierdzone stosownym protokołem przekazania w obecności przedstawicieli obu Stron, a wykaz tych urządzeń będzie **Załącznikiem** do umowy.
		8. W celu prawidłowego świadczenia usług żywienia Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia koniecznego/niezbędnego sprzętu kuchennego i wyposażenia do dnia rozpoczęcia realizacji usługi.
		9. Zamawiający szacuje, że planowana ilość całodziennych posiłków w okresie wskazanym w zapytaniu ofertowym wyniesie 548 200, przy czym podana, przewidywana ilość może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego.
		10. Zamawiający zobowiązuje się powiadamiać Wykonawcę o planowanej ilości kuracjuszy zgodnie z procedurą opisaną w pkt 3d Załącznika nr 1 do Zapytania ofertowego, przy czym procedura ta może ulec zmianie i być zaakceptowana przez Zamawiającego, jeśli zmiany te wpłyną korzystnie na jakość usług świadczonych przez Wykonawcę.
		11. W ramach Przedmiotu Umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
1. stałego przygotowywania posiłków (w miejscu wskazanym przez Wykonawcę, odpowiednio do tego przystosowanym i spełniającym odpowiednie normy i przepisy prawa), dla poszczególnych grup żywieniowych w ilościach wynikających z ilości kuracjuszy przebywających u Zamawiającego i zamówionych przez upoważnioną osobę ze strony Zamawiającego,
2. sporządzania posiłków wg norm Instytutu Żywności i Żywienia z uwzględnieniem diet zgodnie ze wskazaniami medycznymi lekarzy,
3. prowadzenia rejestru diet,
4. punktualności dostaw posiłków do wskazanych w Zapytaniu ofertowym bloków żywieniowych, w tym również odpowiednim środkiem transportu w hermetycznych pojemnikach, termosach lub w innym systemie, zapewniającym szczelność mikrobiologiczną i termiczną,
5. terminowego wydawania posiłków kuracjuszom w stołówkach Zamawiającego, a w uzasadnionych przypadkach wydawania posiłków bezpośrednio do pokoju kuracjusza. Wykonawca będzie wydawał posiłki w poszczególnych jadalniach budynków Zamawiającego w niżej wskazanych godzinach oraz turach, z zastrzeżeniem, że w celu codziennego wydania posiłków w obiektach sanatoryjnych „Biały Orzeł”, „Stare Łazienki”, „Pod Jodłą” oraz „Sanatorium nr IV” Wykonawca na własny koszt i ryzyko będzie zobowiązany dostarczyć posiłki z kuchni Szpitala Excelsior 3 x dziennie do bloków żywieniowych własnym, spełniającym wymagania środkiem transportu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Budynek* | *Rodzaj posiłku* | *Tura I* | *Tura II* |
| *godzina* | *godzina* |
| **EXCELSIOR** | śniadanieobiadkolacja | 8:0012:3017:15 | 9:0013:3018:00 |
| **BIAŁY ORZEŁ** | śniadanieobiadkolacja | 8:0012:3017:15 | 8:4513:3018:00 |
| **STARE ŁAZIENKI** | śniadanieobiadkolacja | 8:1513:3017:30 | --- |
| **POD JODŁĄ** | śniadanieobiadkolacja | 8:0012:3017:15 | --- |
| **SANATORIUM NR IV** | śniadanieobiadkolacja | 8:1513:3017:30 | --- |

Zamawiający dopuszcza dostarczanie dla zleconych diet cukrzycowych II śniadania ze śniadaniem, podwieczorku wraz z obiadem, a posiłku nocnego z kolacją.

1. odbioru brudnych pojemników, naczyń od kuracjuszy, zmywanie i dezynfekcję pojemników, naczyń i sztućców, służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności zgodnie z przepisami sanitarno - epidemiologicznymi,
2. zapewnienia uprawnionego dietetyka, sporządzającego jadłospisy dla poszczególnych diet obowiązujących u Zamawiającego (na 21 dniowy okres) oraz sprawującego codzienny nadzór nad jakością sporządzanych posiłków i ich zgodności z jadłospisami zaakceptowanymi przez Zamawiającego,
3. zapewnienia świeżych i wysokiej jakości produktów, z których będą przygotowywane posiłki, oraz ich odpowiedniej ilości, tj. gramatury określonej w zaakceptowanym jadłospisie, diecie lub grupie żywieniowej,
4. zapewnienia właściwej liczby wykwalifikowanego personelu i koniecznego sprzętu, celem terminowego wykonywania obowiązków wynikających z Umowy oraz spełnienia wymogów dotyczących jakości zleconej usługi,
5. wywozu wszystkich odpadów, w tym komunalnych, pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i na własny koszt,
	* 1. Obowiązki wynikające z niniejszej Umowy będą wykonywane przez personel Wykonawcy, w każdym dniu kalendarzowym, włączając niedziele i święta, obejmując przygotowywanie, porcjowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków, zmywanie i wyparzanie naczyń oraz utrzymanie w czystości pomieszczeń, urządzeń, maszyn, wyposażenia i środków transportu związanych za działalnością.
		2. Zamawiający lub upoważniony przedstawiciel Zamawiającego zastrzega sobie prawo bieżącego wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowywane i wydawane są posiłki dla Zamawiającego.
		3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca na każdym z tych etapów umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Przedmiotem nadzoru będzie: kontrola ilości, gramatury i jakości wydanych posiłków, w tym wsadu do kotła, warunki sanitarne pomieszczeń, w których przygotowywane i wydawane są posiłki, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych i kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych, warunki transportu posiłków, warunki magazynowania surowców oraz gromadzenia i utylizacji odpadów, itp.
		4. Zamawiający ma prawo do kontroli stanu sanitarno – epidemiologicznego pomieszczeń wynajmowanych przez Wykonawcę w dowolnym czasie oraz prawo do uczestniczenia w kontroli i do protokołów z kontroli przeprowadzanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
		5. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości zostanie sporządzony wpis w dokumencie „Rejestr nieprawidłowości”. O stwierdzonej nieprawidłowości zostanie poinformowany upoważniony przez Wykonawcę usługi jego przedstawiciel, który zostanie zobowiązany do niezwłocznego jej usunięcia w terminie wskazanym w rejestrze. Brak usunięcia nieprawidłowości każdorazowo skutkować będzie naliczeniem kar umownych zapisanych w niniejszej umowie.

**§ 2**

**Oświadczenia i szczegółowe zobowiązania Wykonawcy**

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada uprawnienia, certyfikaty i atesty oraz inną niezbędną dokumentację (w tym na sprzęt, urządzenia, pomieszczenia, transport oraz prowadzoną działalność) pozwalającą na wykonanie usługi związanej z wytwarzaniem i dostarczaniem posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252), w tym certyfikat HACCP. Kopia certyfikatu HACCP stanowi **Załącznik nr 2** do umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania w/w uprawnień, certyfikatów i atestów, oraz dokumentacji przez cały okres obowiązywania umowy. Utrata przez Wykonawcę uprawnień lub nieważność albo wygaśnięcie ważności w/w dokumentacji, może stanowić podstawę do wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego.
3. Wykonawca oświadcza, iż dysponuje odpowiednim sprzętem i infrastrukturą, a także wykwalifikowanym (stale szkolonym na własny koszt) personelem, umożliwiającymi prawidłowe i terminowe przygotowanie, dostarczenie posiłków dla kuracjuszy, oraz wykonanie innych obowiązków, wynikających z Umowy.
4. Wykonawca w terminie niezwłocznym po rozpoczęciu świadczenia usługi żywienia będzie zobowiązany do poinformowania o tym fakcie właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia kadry wykonującej usługę w czystą odzież i obuwie profilaktyczne, w tym personel przygotowujący, rozdzielający, wydający i transportujący posiłki winien być wyposażony w odzież BHP (fartuch, czepek, obuwie profilaktyczne, rękawiczki jednorazowe itp.), a obsługa kelnerska w ujednoliconą odzież ochronną i obuwie profilaktyczne, ponadto wszyscy pracownicy powinni posiadać identyfikatory, w trwały sposób przymocowany do odzieży.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania powierzonych mu czynności przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje oraz uprawnienia wymagane przepisami prawa. Każdy pracownik musi posiadać przy sobie aktualne orzeczenie lekarskie, wymagane przy pracy z żywnością (za brak badań ponosi odpowiedzialność Wykonawca) i być odpowiednio przeszkolony.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, normy Instytutu Żywności i Żywienia z uwzględnieniem diet zgodnie ze wskazaniami medycznymi lekarzy, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych. Stosowane produkty nie mogą być najniższej jakości. Wykonawca odpowiada za gramaturę, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę, dobór właściwych surowców, walory smakowe i estetyczne oraz dobór właściwych procesów technologicznych, a także planowanie i sporządzanie posiłków wg najnowszych zasad dietetyki. Wszystkie wymagania zawarto w treści Zapytania ofertowego ze szczególnym uwzględnieniem jego Załącznika nr 1„Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”.
8. Wykonawca zobowiązany jest do nieodpłatnego udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego ¼ porcji każdego posiłku do degustacji w celu dokonania kontroli organoleptycznej dostarczonych posiłków i estetyki zestawionego posiłku.
9. Wykonawca zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. 2019.1252 musi spełniać wymagania określone przepisami wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP, to oznacza, że będzie posiadał stosowne procedury do stosowania przy wytwarzaniu posiłków oraz ich wydawaniu w pomieszczeniach udostępnionych przez Zamawiającego i będzie ich przestrzegał on sam jak i jego personel. Wykonawca udostępni Zamawiającemu stosowane do wykonania usług procedury HACCP.
10. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania w należytym stanie sanitarno – higienicznym pomieszczeń kuchni, zaplecza, jadalni, zastawy stołowej (tj. mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, naczyń, urządzeń i sprzętu, przeprowadzania okresowo dezynsekcji i deratyzacji, utrzymania ich w czystości, przy użyciu środków dopuszczonych do stosowania w obszarze żywienia, a także zobowiązuje się do przestrzegania przepisów Bezpieczeństwa i Higieny Pracy i Przepisów Pożarowych obowiązujących u Zamawiającego.
11. Transport posiłków z kuchni Szpitala Uzdrowiskowo – Rehabilitacyjnego Excelsior do poszczególnych obiektów odbywać się będzie z przestrzeganiem zasad sanitarnych w szczelnych, nieuszkodzonych, przeznaczonych do tego celu termosach, termoportach, pojemnikach zamkniętych środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu, posiadającym pozytywną Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego.
12. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu protokołu z kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej u Wykonawcy, w szczególności w pomieszczeniach, w których przygotowywane są posiłki - po każdej kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania protokołu kontrolnego.
13. W przypadku zakwestionowania usługi przez podmioty zewnętrzne posiadające uprawnienia kontrolne, w tym w szczególności zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę, aby kara została w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
14. Wykonawca jest zobowiązany do wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów, pojemników, nakryć stołowych oraz rąk personelu 2 x w roku oraz w przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego, którego skutkiem mogło być spożycie posiłków wydanych przez Wykonawcę. Badania będą wykonywane na koszt Wykonawcy przez akredytowane laboratorium.
15. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia posiłków wydanych przez Wykonawcę, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność oraz wszelkie koszty z tym związane.
16. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek wydawanych posiłków w specjalnie przeznaczonej do tego celu lodówce przez okres 72 godzin.
17. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania zróżnicowanego jadłospisu na 21 dni dla poszczególnych diet wg wymagań Zamawiającego. Jadłospis będzie zmieniany sezonowo, tj. dopasowywany do pór roku. Jadłospisy winny zostać przedstawione i zatwierdzone przez Zamawiającego (tj. przez osobę wskazaną przez Zamawiającego, np. dietetyka) minimum 7 dni przed planowanym wdrożeniem. Dopiero wtedy poszczególne diety mogą być wdrażane.
18. Wykonawca zobowiązuje się współpracować z dietetykiem wskazanym przez Zamawiającego oraz stosować się do jego zaleceń.
19. Zamówienia określonych posiłków oraz ich liczby na dany dzień będą składane przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, uwzględniając ilość wymaganych posiłków i rodzaje diet na dany dzień.
20. Wykonawca zapewni zastawę stołową i naczynia w niezbędnej ilości dla wszystkich kuracjuszy Zamawiającego oraz inny sprzęt i wyposażenie niezbędne do podgrzewania i wydawania posiłków w jadalniach Zamawiającego.
21. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania na własny koszt pomieszczeń będących przedmiotem najmu do zgodności z obowiązującymi przepisami epidemiologiczno – sanitarnymi i BHP. Prace dostosowawcze nie mogą kolidować z bieżącym żywieniem kuracjuszy Zamawiającego.
22. Prace remontowo – budowlane wynikające z aktualnych zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dotyczące głównie pomieszczeń Szpitala Uzdrowiskowo – Rehabilitacyjnego ) zostaną wykonane przez Wykonawcę, po uprzednim zatwierdzeniu kosztów przez Zamawiającego i w uzgodnieniu w formie porozumienia, ich podziału pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. W przypadku wykonania takich prac bez porozumienia z Zamawiającym, koszty tych prac w całości obciążać będą Wykonawcę.
23. W przypadku awarii urządzeń kuchennych lub środka transportowego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków, w sposób gwarantujący ich przygotowanie i podanie zgodnie z normami sporządzania posiłków, w tym w szczególności zgodnie z normami i zasadami HACCP.
24. Wykonawca, przed podpisaniem umowy wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w KBS O/Krosno *nr konta 14 8591 0007 0400 0892 2222 0006* w wysokości 1% tj. ……………………..zł od wartości brutto wskazanej w *„Formularzu oferty”* przez Wykonawcę usługi. W przypadku środków pieniężnych terminem wniesienia zabezpieczenia jest data uznania rachunku bankowego Zamawiającego.

*albo,*

Wykonawca, przed podpisaniem umowy wniósł zabezpieczenie należytego umowy w formie gwarancji bankowej w wysokości 1% tj. …………………………………………. zł od wartości brutto wskazanej w *„Formularzu Oferty”* przez Wykonawcę usługi. W przypadku gwarancji bankowej terminem wniesienia zabezpieczenia jest wpłynięcie oryginału dokumentu zabezpieczenia do siedziby Zamawiającego.

1. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w formie gwarancji zawiera klauzulę *„na pierwsze pisemne żądanie”* oraz bezwarunkowe i nieodwołalne zobowiązanie podmiotu udzielającego gwarancji do dokonania na rzecz Zamawiającego płatności.
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy obejmie cały okres trwania umowy.
3. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy. Zamawiający jest upoważniony do potrącania z zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jak również z innych kwot należnych Wykonawcy, wszelkich należności z tytułu kar umownych, lub innych odszkodowań należnych Zamawiającemu na podstawie niniejszej umowy. Prawo wyboru, czy potrącenie dokonywane będzie z zabezpieczenia, czy też z innych kwot należnych Wykonawcy, należy do Zamawiającego. O potrąceniu jakichkolwiek kwot z zabezpieczenia Zamawiający jest zobowiązany powiadomić Wykonawcę na piśmie.
4. Wykonawca zobowiązuje się nie później niż w dniu rozpoczęcia działalności u Zamawiającego dostarczyć kopię polisy potwierdzającej zawarcie ubezpieczenia OC oraz na pozostały okres obowiązywania umowy najpóźniej 5 dni przed końcem obowiązywania poprzedniej umowy ubezpieczenia OC dostarczyć kopię (potwierdzoną za zgodność z oryginałem) polisy ubezpieczeniowej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną w wysokości, co najmniej 1 000 000 zł (słownie: jeden milion złotych 00/100) na jedno i wszystkie zdarzenia.
5. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania ważnej umowy ubezpieczenia OC oraz nie zmniejszania wysokości sumy gwarancyjnej i nie dokonywania zmian w przedmiocie, zakresie i warunkach ubezpieczenia na okres obowiązywania umowy, bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
6. Jeżeli po wypłacie odszkodowania suma gwarancyjna zmniejszy się o kwotę wypłaconego odszkodowania, Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić sumę gwarancyjną opłacając dodatkową składkę, do wysokości pierwotnej sumy gwarancyjnej.
7. W przypadku, gdy Wykonawca nie dokona przedłużenia ubezpieczenia, dokona go niezgodnie z powyższymi zasadami, albo nie przedłoży go Zamawiającemu w terminie 5 dni przed końcem obowiązywania poprzedniej umowy, Zamawiający na koszt i w imieniu Wykonawcy dokona stosownego ubezpieczenia. Wszelkie koszty poniesione z tego tytułu zostaną potrącone z należności wynikających z bieżącej bądź najbliższej faktury wystawionej przez Wykonawcę.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną wobec Zamawiającego, jak i bezpośrednio wobec osób trzecich, za wszelkie szkody wyrządzone wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, spowodowane przez pracowników Wykonawcy lub osób, którymi Wykonawca posługuje się przy wykonywaniu niniejszej umowy, w tym powstałe wskutek czynu niedozwolonego.

**§ 3**

**Wynagrodzenie Wykonawcy**

1. Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przysługującemu Wykonawcy przyjmuje się rzeczywistą ilość wydanych posiłków z wyszczególnieniem śniadań, obiadów i kolacji w okresie rozliczeniowym, którym przyjmuje się miesiąc kalendarzowy.
2. Podstawą zapłaty wynagrodzenia za usługi świadczone w okresie rozliczeniowym będzie protokół sporządzony przez strony umowy, zgodnie z wzorem stanowiącym **Załącznik nr 3** do umowy w dwóch egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron. Obustronne podpisanie tego rozliczenia potwierdzać będzie wydanie przez Wykonawcę określonej liczby poszczególnych posiłków. Dokument ten dołączony będzie wraz z fakturą za usługę żywienia.
3. Stawka jednostkowa całodziennego wyżywienia w okresie od 01.02.2020 r. do 31.01.2023 r. wynosi dla jednej osoby:
4. dieta podstawowa i pozostałe diety zlecane ze względów klinicznych (z wyłączeniem diety cukrzycowej) dla kuracjuszy ze skierowaniem za …….. zł netto + VAT i składa się z cen:
* śniadanie ……… netto za osobę
* obiad ………. netto za osobę
* kolacja ………. netto za osobę
1. dieta cukrzycowa dla kuracjuszy ze skierowaniem za …….. zł netto + VAT i składa się z cen:
* śniadanie + II śniadanie ……… netto za osobę
* obiad i podwieczorek ………. netto za osobę
* kolacja ………. netto za osobę
1. diety kuracjuszy komercyjnych bez skierowania za …….. zł netto + VAT i składa się z cen (w przypadku zlecenia diety cukrzycowej stawka jak dla Kuracjuszy komercyjnych):
* śniadanie ……… netto za osobę
* obiad ………. netto za osobę
* kolacja ………. netto za osobę
1. śniadanie dla gości hotelowych za ……… netto za osobę + VAT
2. Wynagrodzeniem miesięcznym, o którym mowa w § 3 pkt 2 jest, suma iloczynów ilości dostarczonych w danym miesiącu posiłków poszczególnych rodzajów i ich stawek jednostkowych netto wymienionych w § 3 pkt 3.
3. Zmiana cen wynikająca ze zmiany obowiązujących stawek VAT następuje automatycznie.
4. Zapłata wynagrodzenia, o którym mowa w § 3pkt 2 nastąpi w terminie ……. dni po przedłożeniu przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z protokołem, o którym mowa w § 3 pkt 2 przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Dodatkowy koszt sporządzania posiłków wynikających z tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy zostanie uzgodniony w drodze wzajemnych ustaleń pomiędzy Stronami umowy, w terminie 2 tygodnie przed terminem wydania posiłków.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy obejmuje wszystkie koszty konieczne do wykonania przedmiotu umowy, w tym koszty najmu pomieszczeń i uzupełnienia urządzeń kuchennych i wyposażenia koniecznego do realizacji usługi, koszty zakupu produktów, zaangażowania sprzętu, pojazdów i personelu oraz zużycia mediów, niezbędnych do wykonania usług oraz jego zakładany zysk.
7. W drodze odrębnej umowy Strony uzgodnią zasady odpłatnego przygotowywania i wydawania posiłków dla pracowników Zamawiającego. Posiłki te będą wydawane w miejscu wydawania posiłków dla kuracjuszy, ale ich cena będzie pokrywana bezpośrednio przez pracowników Zamawiającego.
8. Podobnie w drodze odrębnej umowy Strony uzgodnią zasady odpłatnego przygotowywania i wydawania posiłków lub napojów dla uczestników np. szkoleń, którzy będą przebywać w budynkach Zamawiającego.

**§ 4**

**Opłaty Wykonawcy związane ze świadczeniem usługi**

1. W celu prawidłowej realizacji Zamówienia Zamawiający udostępni Wykonawcy do odpłatnego użytkowania pomieszczenia wymienione w Załączniku nr 2 do Zapytania ofertowego. Oddanie w użytkowanie tych pomieszczeń odbędzie się poprzez sporządzenie stosownego protokołu przekazania w obecności upoważnionych przedstawicieli obu stron.
2. Z tytułu najmu pomieszczeń o powierzchni określonej w ww. załączniku, Wykonawca płacić będzie Zamawiającemu czynsz w kwocie 15 000 zł netto (słownie: piętnaście tysięcy złotych 00/100 ) za każdy miesiąc obowiązywania umowy żywienia. Kwota czynszu netto zostanie powiększona o należny podatek VAT za każdy miesiąc obowiązywania niniejszej umowy i obejmuje wszystkie punkty żywienia wskazane w ww. załączniku. Wysokość czynszu z tytułu najmu pomieszczeń została ustalona ryczałtowo i obejmuje:
3. Zużycie energii elektrycznej wraz z opłatą stałą i przesyłową w odniesieniu do wszystkich pomieszczeń, które zostaną przekazane Wykonawcy.
4. Zużycie gazu ziemnego wraz z opłatą stałą i przesyłową w budynku „Pod Jodłą”, „Stare Łazienki” i Sanatorium nr IV”
5. Opłatę za ogrzewanie pomieszczeń (centralne ogrzewanie) i podgrzewanie wody.
6. Oprócz czynszu Wykonawca uiszczać będzie Zamawiającemu miesięczne opłaty dodatkowe z tytułu:
7. Zużycia gazu ziemnego wraz z opłatą stałą i przesyłową w budynku szpitala „Excelsior” i budynku „Biały Orzeł”.
8. Korzystania z internetu i telefonów.
9. Zużycia zimnej wody i odprowadzania ścieków w wysokości 450 m3 miesięcznie obejmujące wszystkie punkty żywienia według zatwierdzonej i obowiązującej taryfy za zbiorowe zaopatrzenie w wodę i zbiorowe odprowadzanie ścieków świadczone przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Iwoniczu – Zdroju, przy czym jeśli dostawca wody/odbiorca ścieków dokona zmian cen w taryfie zmiana stawek nie będzie wymagała konieczności powiadomienia, czy zmiany umowy.
10. Ryczałt oraz opłaty dodatkowe, o których mowa w ust 1 i 2 Wykonawca będzie regulował Zamawiającemu na podstawie wystawionych faktur VAT. Należności, o których mowa, Zamawiający będzie potrącał z wystawionej przez Wykonawcę faktury z tytułu umowy żywienia. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do wystawiania faktur bez podpisu Wykonawcy.
11. Wynajmujący zastrzega sobie prawo podwyższenia wysokości ryczałtu raz w roku o wskaźnik inflacji za rok poprzedni ogłoszony przez GUS. Pierwsza waloryzacja nastąpi po ogłoszeniu wskaźnika inflacji za rok 2020 i dotyczyć będzie wszystkich należności zaistniałych od 01.02.2021 r. Każda kolejna waloryzacja następować będzie po upływie każdego roku kalendarzowego, przy czym zmiana kwoty czynszu z tego tytułu nie będzie wymagała konieczności powiadomienia, czy zmiany umowy.
12. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie podnajmować części lub całości podmiotu najmu osobom trzecim, jak również oddawać przedmiot najmu lub jego część w bezpłatne używanie.
13. Wykonawca zobowiązuje się ponosić koszty napraw i konserwacji wynikających z bieżącej eksploatacji, w tym m.in. koszty malowania, wymiany oświetlenia, udrażniania kanalizacji, utrzymywania w należytym stanie technicznym (przekazanych w najem pomieszczeń wraz z instalacjami, armaturą i wyposażeniem oraz użyczonych urządzeń kuchennych i sprzętu, które znajdują się w tych pomieszczeniach). Naprawy i konserwacje musza być wykonywane w sposób nie kolidujący z żywieniem kuracjuszy oraz uzgadniane na piśmie z Zamawiającym.
14. Wykonawca zobowiązany będzie do protokolarnego oddania Zamawiającemu otrzymanych w najem pomieszczeń po zakończeniu obowiązywania umowy na żywienie. Oddawane pomieszczenia musza być w stanie nie gorszym niż w dniu przejęcia ich przez Wykonawcę i nadawać się do dalszego użytkowania.
15. Stan techniczny pomieszczeń przekazanych Wykonawcy na dzień rozpoczęcia usługi Zamawiający określa, jako umożliwiający realizację umowy.Kanalizacja we wszystkich pomieszczeniach jest sprawna, włączona do sieci miejskiej, przy czym Wykonawca będzie zobowiązany do wykonywania na własny koszt napraw lub udrażniania instalacji znajdujących się w użytkowanych przez niego pomieszczeniach. Koszt konserwacji, napraw i opłat UDT wind znajdujących się w blokach żywieniowych poniesie Zamawiający.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bezpłatnego wykorzystywania pomieszczeń jadalni w punktach żywienia do realizacji własnych potrzeb, w sposób nie kolidujący z działalnością Wykonawcy i po uprzednim uzgodnieniu z nim terminów oraz godzin wykorzystania pomieszczeń.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli przedmiotu najmu, przy udziale przedstawiciela Wykonawcy.
18. Najem pomieszczeń wygasa z chwilą zakończenia obowiązywania umowy żywienia. Wypowiedzenie umowy żywienia oznacza jednocześnie wypowiedzenie najmu pomieszczeń.
19. Koszty podatku od nieruchomości przekazywanych Wykonawcy ponosi Zamawiający.
20. Koszty wywozu odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca, który zobowiązany jest do ich bieżącego usuwania. Odpady komunalne składowane będą w pojemnikach zlokalizowanych przy poszczególnych obiektach, w których świadczona będzie usługa żywienia, a odpady pokonsumpcyjne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**§ 5**

**Okres obowiązywania Umowy, wypowiedzenie umowy oraz kary umowne**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia **01.02.2020 r. do 31.01.2023 r.**
2. Umowa może być przedłużona po upływie terminu, na który została zawarta.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego w dowolnym terminie ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia, że:
4. Wykonawca realizuje przedmiot umowy w sposób wadliwy lub sprzeczny z umową, pomimo wcześniejszego wezwania Wykonawcy w wyznaczonym terminie do usunięcia nieprawidłowości, lub
5. w razie powtarzających się przypadków rażącego naruszenia przez Wykonawcę Umowy bez konieczności wzywania do usunięcia nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w szczególności, gdy Wykonawca:
* wydaje przygotowane posiłki niezgodnie z wymogami Zamawiającego, tj. niezgodnie z jadłospisami lub zamówionymi dietami, itp.,
* dostarcza posiłki o zaniżonej gramaturze, kaloryczności, wartości odżywczej, temperaturze oraz nie będzie spełniał wymagań określonych dla poszczególnych grup żywieniowych, a w szczególności w zakresie dodatków dla Kuracjuszy komercyjnych,
* dostarcza posiłki niesmaczne, nieświeże lub nieprzydatne do spożycia z innych przyczyn,
* nie zachowuje terminów dostarczania i wydawania posiłków,
* dostarcza posiłki w termosach, pojemnikach zniszczonych, nieszczelnych, nie spełniających wymagania sanitarno-epidemiologicznych,
* nie przestrzega wymagań systemu HACCP lub innych procedur lub norm postępowania, związanych z żywnością w żywieniu zbiorowym,
* nie przedstawia na żądanie dokumentów służących do oceny wysokości wsadu do kotła,
* nie zapewnia odpowiedniego sposobu odnoszenia się personelu Wykonawcy do kuracjuszy Zamawiającego, albo ich odpowiedniego ubioru/butów,
* w wynajmowanych pomieszczeniach sporządza posiłki dla innego Klienta niż dla Zamawiającego bez wiedzy i pisemnej zgody oraz na koszt Zamawiającego,
* nie poddaje się czynnościom kontrolnym ze strony Zamawiającego oraz w inny sposób rażąco narusza postanowienia umowy, a także w przypadku stwierdzonego i udowodnionego zatrucia pokarmowego na skutek spożycia przez kuracjuszy posiłków wydanych przez Wykonawcę.
1. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym, w przypadku stwierdzenia przez właściwą jednostkę Sanitarno-Epidemiologiczną, że Wykonawca nie spełnia wymagań do świadczenia usług związanych z żywieniem zbiorowym lub w przypadku utraty uprawnień do prowadzenia działalności.
2. Umowa może zostać rozwiązana przez Wykonawcę w dowolnym terminie w przypadku dwumiesięcznego opóźnienia się Zamawiającego z zapłatą za wykonane usługi, po uprzednim pisemnym wezwaniu go do zapłaty w terminie 14 dni od otrzymania wezwania
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
4. w każdym z przypadków rażącego naruszenia warunków umowy opisanych w niniejszym rozdziale ust. 4b, jeśli w ciągu jednego dnia wystąpi choćby jedno z naruszeń umowy bez względu na liczbę naruszeń w danym dniu - w wysokości 20% dziennej wartości netto zamówionych posiłków za każdy dzień,
5. w przypadku opóźnienia się Wykonawcy z przedstawieniem ważnej polisy ubezpieczeniowej OC lub braku przedstawienia opłaconej dodatkowej sumy gwarancyjnej wynikającej z jej zmniejszenia o kwotę wypłaconego odszkodowania - w wysokości 1 000 zł netto za każdy dzień opóźnienia licząc od wymaganych w umowie terminów przedłożenia ubezpieczenia Zamawiającemu,
6. w przypadku stwierdzenia wystąpienia zatrucia pokarmowego udowodnionego w drodze dochodzenia epidemiologicznego prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną, a spowodowanego dostarczonymi posiłkami, za każde stwierdzone zatrucie osoby żywionej w wysokości 1 000 zł (słownie: jeden tysiąc złotych),
7. w przypadku rozwiązania lub wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy, lub nieuzasadnionego rozwiązania lub wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 50% wartości miesięcznego wynagrodzenia netto wypłaconego Wykonawcy przez Zamawiającego w poprzednim miesiącu,
8. W przypadku rozwiązania lub wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę z przyczyn zawinionych przez Zamawiającego, Zamawiający zapłaci karę umowną w wysokości 50% wartości miesięcznego wynagrodzenia netto wypłaconego Wykonawcy przez Zamawiającego w poprzednim miesiącu,,
9. Wykonawca wyraża zgodę na kompensatę (potrącenie) i/lub odliczenie kar umownych przewidzianych Umową z wynagrodzenia Wykonawcy.
10. Postanowienia niniejszego paragrafu nie wyłączają prawa Zamawiającego do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość zastrzeżonych kar umownych.

**§6**

**Postanowienia końcowe**

1. Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach , po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.
2. Ewentualne spory, wynikłe w związku z Umową, Strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach, których nie reguluje niniejsza Umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz inne, właściwe przepisy prawa polskiego.
4. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
5. Zamawiający i Wykonawca postanawiają, iż wszelka korespondencja inna niż wymieniona w §6pkt.6 między nimi będzie następowała listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i będzie kierowana na wskazane poniżej adresy do doręczeń:
6. adres Zamawiającego: ……………………………………………………………..
7. adres Wykonawcy:…………………………………………………………………
8. W zakresie realizacji postanowień Umowy i w zakresie składania zamówień na posiłki Zamawiający i Wykonawca wskazują następujące osoby do kontaktu oraz podejmowania działań w związku z realizacją Umowy:
9. dla Zamawiającego: ............................................., e-mail: ........................................,
10. dla Wykonawcy:...................................................., e-mail: ............................. Zmiana powyższych osób lub danych nie wymaga zmiany Umowy, ale wyłącznie poinformowania drugiej Strony na piśmie.
11. Każda ze stron jest zobowiązana niezwłocznie zawiadomić pisemnie drugą stronę o zmianie swojego adresu do korespondencji, w przeciwnym razie korespondencję przesłaną na dotychczasowy adres uznaje się za doręczoną.
12. Strony zobowiązują się zachować w poufności oraz nie dopuścić do wyjawienia osobie trzeciej żadnych informacji lub dokumentów powziętych lub uzyskanych w związku z zawarciem lub wykonywaniem Umowy, za wyjątkiem doradców Stron związanych klauzulą poufności albo z wyjątkiem żądania uprawnionych organów, działających na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
13. **Załączniki do niniejszej Umowy stanowią jej integralną część**.

**Lista załączników do umowy:**

**Załącznik nr 1** Wydruk z CEIDG/KRS Wykonawcy,

**Załącznik nr 2** Kopia certyfikatu HACCP,

**Załącznik nr 3** Rozliczenie ilości i wartości wydanych posiłków w poszczególnych obiektach

**Pozostałe załączniki:** Oferta Wykonawcy, Zapytanie ofertowe i opis przedmiotu zamówienia oraz kopie dokumentacji Wykonawcy.

Zamawiający Wykonawca

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Załącznik nr 3 do umowy |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Rozliczenie ilości i wartości wydanych posiłków w poszczególnych obiektach **"Uzdrowisko Iwonicz" S.A w miesiącu …............ 20... r** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nazwa budynku | Ilość wydanych posiłków dla pacjenta ze skierowaniem | Ilość wydanych posiłków dla pacjenta komercyjnego | Ilość wydanych posiłków dla pacjenta z dietą cukrzycową |
|   | Śniadanie | Obiad | Kolacja | Śniadanie | Obiad | Kolacja | Śniadanie hotelowe | Śniadanie | Obiad | Kolacja |
| "EXCELSIOR" |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| POD JODŁĄ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| BIAŁY ORZEŁ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| "STARE ŁAZIENKI" |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| "SANATORIUM NR 4" |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **OGÓŁEM**  | **0** | **0** | **0** |  **-**  |  **-**  |  **-**  | **0** | **0** | **0** | **0** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| POSIŁKI | **Rodzaj posiłku** | **Ilość wydanych posiłków** | Jednostkowa cena netto w zł | Wartość poszczególnych posiłków w zł |  |  |  |  |  |  |
| **Ilość wydanych posiłków dla pacjenta ze skierowaniem** | Śniadanie |  |  |  |  |  |  |
| Obiad |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolacja |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ilość wydanych posiłków dla pacjenta komercyjnego** | Śniadanie |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Obiad |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolacja |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Śniadanie hotelowe |  |  |  | Brutto |  |  |  |  |  |
| **Ilość wydanych posiłków dla pacjenta z dietą cukrzycową** | Śniadanie |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Obiad |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kolacja |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Wartość netto w zł wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym |   |   |  |  |  |  |  |