

**UMOWA Nr ...../ T/ 2022**  
**/projekt umowy/**

Umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) – Prawo zamówień publicznych o następującej treści:

zawarta w dniu ..... r. w Aleksandrowie Kujawskim pomiędzy:

**Powiatowym Szpitalem**

**w Aleksandrowie Kujawskim Sp. z o.o.**

**ul. Słowackiego 18**

**87-700 Aleksandrów Kujawski**

**Posługującym się numerem identyfikacji podatkowej NIP 891-153-01-26, REGON: 911344332, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego; Rejestru Przedsiębiorców pod numerem KRS 0000199929 prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Toruniu, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, z kapitałem zakładowym 5.100.000,00 zł**

zwanym dalej "ZAMAWIAJĄCYM", reprezentowanym przez:

**1. Prezesa – mec. Mariusza Trojanowskiego**

**2. Główną Księgową - Bożenę Zachacz**

a

Firmą: .....

**Posługującym/cą się numerem identyfikacji podatkowej NIP ..... Urząd Skarbowy w ....., REGON: ....., wpisanym/ną do Krajowego Rejestru Sądowego; Rejestru Przedsiębiorców pod numerem KRS ..... prowadzonego przez....., z kapitałem zakładowym ..... zł**

zwaną/ym dalej "WYKONAWCĄ" reprezentowaną/ym przez:

-

.....

-

.....

o następującej treści:

## § 1

### Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa w zakresie sporządzania posiłków w kuchni Zamawiającego, oraz urządzeń i sprzętu który zabezpiecza Wykonawca dla pacjentów z artykułów spożywczych przez Wykonawcę zakupionych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.
2. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet zlecanych przez lekarza. Zamawianie ilości oraz rodzajów diet posiłków będzie się odbywać z 1-dniowym wyprzedzeniem z możliwością ich modyfikacji (rodzaj diety i ilości) w dniu realizacji.
3. Wykonawca stosuje system HACCP zgodnie z ustawą z 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r., Nr 171, poz. 1225) oraz współpracuje w tym zakresie z zespołem d/s HACCP szpitala.
4. Usługi będą świadczone w całości w oparciu o surowce i materiały nabyte przez Wykonawcę.
5. Dzienną ilość osób, którym przysługują posiłki należy ustalić codziennie do godziny: Śniadanie, II Śniadanie do 7<sup>30</sup>, Obiad, Podwieczorek do 11<sup>00</sup>, kolacja do 16<sup>00</sup> na podstawie relewów uzgadnianych przez poszczególne oddziały.

6. Odbiór z oddziałów odpadków pokonsumpcyjnych po każdym posiłku we własnych pojemnikach, ich zagospodarowanie lub utylizacja we własnym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest zawrzeć odrębną umowę na wywóz nieczystości z podmiotem odbierającym odpady komunalne.
7. Przedmiot umowy będzie realizowany w kuchni szpitalnej w Aleksandrowie Kujawskim Sp. z o.o., ul. Słowackiego.
8. Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowe, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.

## **§ 2**

### **Termin realizacji umowy**

Termin realizacji umowy obejmuje okres 9 miesięcy tj. od .....r. do ..... r.

## **§ 3**

### **Sposób realizacji umowy**

1. Wykonawca przedstawia do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 3-dniowym wyprzedzeniem jadłospis dziesięciodniowy. Należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych w okresie świąt oraz okazyjnych uroczystości.
2. Wykonawca zobowiązuje się prowadzić ewidencję wydanych posiłków z podziałem na oddziały. Ewidencja posiłków jest każdorazowo potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem lub schłodzeniem.
4. Koszt realizacji przedmiotu zamówienia ponosi Wykonawca.
5. Wykonawca niezwłocznie zawiadamia Zamawiającego w formie pisemnej o braku możliwości realizacji przedmiotu zamówienia.
6. W przypadku, o którym mowa w ust. 5 Zamawiający ma prawo do zakupu posiłków od osoby trzeciej.
7. Zamawiający informuje niezwłocznie w formie pisemnej Wykonawcę o zakupie asortymentu od osoby trzeciej.
8. W przypadku określonym w ust. 5 Zamawiający obciąża Wykonawcę ceną zakupu, transportu posiłków od osoby trzeciej oraz karą umowną w wysokości brutto 2000,00 zł.
9. Działalność o której mowa w §1 pkt. 1 prowadzona będzie w pomieszczeniach kuchni szpitalnej dzierżawionych przez Wykonawcę na zasadach ustalonych w Umowie dzierżawy.
10. Wykonawca zobowiązuje się również do elastycznego reagowania na zwiększenie lub zmniejszenie potrzeb Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków podawanych poszczególnym pacjentom.
12. Fakt wydania posiłków jest potwierdzony przez upoważnionych pracowników Zamawiającego na poszczególnych oddziałach szpitalnych wg ustaleń umownych *in concreto*.
13. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały szpitalne, stosując w tym celu odpowiednie wózki i urządzenia zapewniające utrzymanie jakości i temperatury posiłków.
14. Wykonawca przywożąc posiłki do szpitala stosować będzie w tym celu odpowiednie pojemniki.
15. Świadczenie usług żywieniowych dla innych placówek służby zdrowia dla zewnętrznych placówek tylko za pisemną zgodą Zamawiającego.
16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przez zatrudnionych pracowników przepisów BHP i P.POŻ oraz higieniczno – sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Szpitala.
17. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi.

18. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki dostarczonych posiłków, w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach, przez okres 72 godz. od upływu dnia dostawy. Pobór i przechowywanie próbek następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia, z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80 poz. 545). Próbki kontrolne posiłków przechowywane są u Wykonawcy.
19. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców dla pacjentów zarażonych SARS-COV-2 oraz w razie uzasadnionych potrzeb oddziałów Zamawiającego, np. wystąpienia na danym oddziale chorób zakaźnych. Wykonawca zagwarantuje możliwość ich zamawiania codziennie. Naczynia jednorazowe używane przy dostawach posiłków będą musiały być dopuszczone do używania w żywieniu zbiorowym i kontaktu z żywnością.
20. Łącznie z podpisaniem niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy dzierżawy kuchni.

#### § 4

##### Wartość umowy

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia za usługi objęte umową po wystawieniu faktury za faktyczną ilość wydanych posiłków zgodnie z ewidencją, o której mowa w § 3 ust. 2- tj. ilość osobodni za okres rozliczeniowy pomnożonych przez stawkę osobodni.  
a) (osobodzień - dieta składająca się ze śniadania, obiadu i kolacji) w wysokości:  
Netto : ..... PLN  
Brutto : ..... PLN  
b) (w skład którego wchodzi II śniadanie lub podwieczorek) w wysokości:  
Netto : ..... PLN  
Brutto : ..... PLN  
Okres rozliczeniowy jest miesiąc kalendarzowy.
2. Łączna wartość oferty netto - ..... PLN  
VAT - ..... PLN  
brutto - ..... PLN

słownie brutto: .....

3. Wynagrodzenie Wykonawcy jest iloczynem ilości wydanych posiłków przeliczonych na osobodni i ceny za jeden osobdzień oraz iloczynem ilości i ceny wydanych posiłków dodatkowych.
4. Przeliczenia dokonuje się w sposób następujący:  
Osobodzień = śniadanie (1/3 wartości) + obiad (1/3 wartości) + kolacja (1/3 wartości).
5. Łączna (tj. wynikająca z podsumowania poszczególnych zgłoszeń zapotrzebowania i przyjętego przez Zamawiającego) ilość posiłków nie przekroczy w okresie trwania umowy ilości:  
..... diet  
..... posiłków dodatkowych.
1. Cena jednego osobodnia może być urealniana co kwartał tylko o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowanych przez Główny Urząd Statystyczny.
2. W zależności od zmieniających się uwarunkowań kondycji finansowej szpitala, ilości pacjentów, świadczonych usług medycznych oraz nieprzewidzianych zmian cen rynkowych, umowa będzie mogła podlegać zmianie w trybie negocjacji stron.

#### § 5

##### Warunki płatności

1. Wykonawca będzie wystawiał Zamawiającemu fakturę VAT za zakupione usługi w okresach miesięcznych.
2. Zamawiający zapłaci kwotę wynikającą z faktur w terminie **45 dni** (bez odsetek) od daty otrzymania faktury z dołu, przelewem na rachunek Wykonawcy:  
.....
3. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

4. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez jego podpisu.
5. W przypadku, gdy Wykonawca będzie korzystał z Platformy Elektronicznego Fakturowania w celu wystawienia i przesłania faktur Zamawiającemu za realizowane dostawy, to Strony uznają fakturę za doręczoną w danym dniu, jeżeli Zamawiający otrzyma ją do godz. 14.00. Faktury, które zostaną umieszczone na Platformie po godz. 14.00 będą traktowane jako doręczone kolejnego dnia roboczego.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczki.
7. Strony nie przewidują możliwości wystawiania faktury pro-forma.
8. Zamawiający wstrzyma do czasu ustania przyczyny, płatności faktury w całości lub w części w przypadku niewywiązania się Wykonawcy, z któregośkolwiek ze zobowiązań wynikających z umowy. W takim przypadku nie przysługują Wykonawcy odsetki z tytułu opóźnienia w zapłacie.

## § 6

1. Wykonawca odpowiada za szkody wyrządzone Zamawiającemu, chyba że szkoda powstałaby również w przypadku, gdyby Wykonawca nie działał lub nie zaniechał działania, do którego był zobowiązany.
2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

## § 7

1. Zamawiający wymaga, aby zgodnie z art. 95 ustawy PZP, osoby realizujące usługi, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w przepisie art. 22 § 1 Kodeksu pracy, były zatrudniane na podstawie umowy o pracę.
2. Rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę oraz podwykonawców osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności związane z przygotowywaniem posiłków, prowadzenie pojazdów mechanicznych (kierowca), wydawanie posiłków, zbieranie z oddziałów odpadków pokonsumpcyjnych.
3. Wykonawca lub podwykonawca oraz dalszy podwykonawca najpóźniej w dniu zawarcia umowy przedstawi Zamawiającemu:
  - 3.1) Oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem 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;  
Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest do bieżącej aktualizacji ww. wykazu – Wykonawca przedstawia Zamawiającemu zaktualizowany wykaz niezwłocznie, nie później niż w kolejnym dniu roboczym po zmianie osób ujętych w wykazie. Na zasadach określonych w niniejszym punkcie Wykonawca przedstawia Zamawiającemu wykazy dotyczące podwykonawców i dalszych podwykonawców.
  - 3.2) Poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę zanonimizowaną 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).
4. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca i podwykonawca zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę oraz podwykonawców z osobami wykonującymi wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10.05.2018r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019 poz. 1781) w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

5. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę i podwykonawcę aktualizacji wykazu osób zatrudnionych oraz kopii zanonimizowanych umów zawartych przez Wykonawcę oraz podwykonawców z osobami wykonującymi czynności określone przez Zamawiającego w terminie wskazanym przez Zamawiającego będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę. Z tego tytułu wykonawcy zostanie naliczona kara umowna określona w ust. 6.

6. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 5.000,00 zł. 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. 2 czynności.

7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

## **§ 8**

### **Kary**

1. Strony postanawiają, iż w przypadkach określonych w umowie obowiązującą formą odszkodowania za szkody związane z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem niniejszej umowy będą kary umowne. W pozostałych przypadkach stanowiących niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania Strony ponoszą odpowiedzialność na zasadach ogólnych.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

a) w przypadku negatywnej oceny wykonania usług będących przedmiotem Umowy stwierdzonej w protokole z kontroli, o której mowa w § 5 ust. 5, przeprowadzonej przez zespół HACCP - w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia dla całego Szpitala.

b) w przypadku niezłożenia wraz z fakturą oceny wykonania usług będących przedmiotem Umowy, o której mowa w § 5 ust. 6 lub jeżeli minimum 50% oddziałów wniesie zastrzeżenia co do świadczonych usług - w wysokości 5 % wartości złożonej przez Wykonawcę faktury za dany okres rozliczeniowy;

c) w razie odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wartości brutto złożonej oferty.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania za straty przewyższające kary umowne.

4. Jakość wykonywanych usług oceniana będzie przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.

5. Osoba o której mowa w pkt. 1 zobowiązana jest niezwłocznie poinformować Zamawiającego o uchybieniach i nieprawidłowościach w zakresie wykonywanych usług.

6. Trzykrotne stwierdzenie uchybień skutkuje karą umowną w wysokości 2000 zł.

## **§ 9**

### **Odstąpienie od umowy**

1. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca.

2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:

a) trzykrotnego zapłacenia kary umownej przez Wykonawcę w okresie jednego kwartału,

b) wykorzystywania przez Wykonawcę mienia Zamawiającego bez jego zgody lub niezgody z przeznaczeniem.

2. 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. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy, tj. do dnia odstąpienia od Umowy.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania Umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Wykonawca dopuszcza się naruszenia istotnych postanowień Umowy, w szczególności dotyczących:

- a) jakości świadczonych usług,
- b) powtarzającego się zaniżania przewidzianej gramatury posiłków,
- c) powtarzającej się dwukrotnej, po sobie następującej, negatywnej oceny wykonania Umowy przez zespół HACCP, która dokonywana będzie po zakończeniu każdego kwartału obowiązywania Umowy.

## **§ 10**

### **Spory i rozstrzygnięcie**

- 1. Ewentualne kwestie wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie.
- 2. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

## **§ 11**

### **Postanowienia końcowe**

- 1. Każda zmiana umowy wymaga formy pisemnej i będzie dopuszczalna w granicach unormowanych ustawy *prawo zamówień publicznych*.
- 2. Zamawiający będzie miał możliwość przedłużenia aneksem umowy.
- 3. W sprawach nie unormowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego i ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019r. (Dz.U. z 2019 r., poz. 2019 ze zmianami).
- 4. Do wzajemnego współdziałania przy realizacji Umowy strony wyznaczają:
  - Panią Anitę Bolewicką, tel. 054 282 80 42 – reprezentującą Zamawiającegooraz  
.....tel. .... - reprezentującego Wykonawcę.
- 4. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

## **§ 12**

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- załącznik nr 1 – wykaz diet zgodny z obowiązującą nomenklaturą,
- załącznik nr 2 – wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia
- załącznik nr 3 – formularz ofertowy

.....  
**WYKONAWCA**

.....  
**ZAMAWIAJĄCY**

**Zestawienie diet w Powiatowym Szpitalu w Aleksandrowie Kujawskim Sp. z o.o.**

- 1 Dieta podstawowa
- 2 Dieta lekkostrawna
- 3 Dieta cukrzycowa
- 4 Dieta wrzodowa
- 5 Dieta wątrobową
- 6 Dieta bezsolna
- 7 Dieta beztłuszczowa
- 8 Dieta cukrzycowo – bezsolna
- 9 Dieta ścisła
- 10 Dieta płynna do sondy
- 11 Dieta papkowata
- 12 Dieta bezmleczna
- 13 Dieta niskosodowa – wysokobiałkowa
- 14 Dieta z ograniczeniem białka
- 15 Dieta niskocholesterolowa
- 16 Dieta cukrzycowo – bezsolna 1000 k/cal
- 17 Dieta bezmięсна
- 18 Dieta bezglutenowa
- 19 Dieta 1000 k/cal

1. II Śniadanie
2. Podwieczorki

## DZIENNE RACJE POKARMOWE

		Kobiety w okresie połogu	Pozostali chorzy w szpitalach
1	Produkty zbożowe!	370	210
	-pieczywo mieszane	400	200
	-mąka i makarony	40	55
	-kasze	35	40
2	Mleko i produkty mleczne!	1750	1150
	-mleko	1000	600
	-sery twarogowe	60	60
	-sery podpuszkowe	35	15
3	Jaja	1	1
4	Mięso, wędliny, ryby!	230	200
	-mięso	130	130
	-wędliny	40	30
	-ryby	50	30
5	Masło!	50	40
	-masło	40	30
	-margaryna	40	30
6	Inne tłuszcze	20	20
	-w tym olej sojowy lub olej słonecznikowy	18	10
7	Ziemniaki	350	400
8	Warzywa i owoce obfite w witaminę C	370	150
	-warzywa kapustne	370	150
	-pomidory	200	50
	-owoce	80	50
9	Warzywa i owoce obfite w karoten	150	150
10	Inne warzywa i owoce	370	150
	-warzywa	190	150
	-owoce	180	150
11	Strączkowe suche	3	2
12	Cukier i słodycze!	100	80
	-cukier	80	70
	-dżem i marmolada	40	25
	<b>Energia w kcal</b>	<b>3400</b>	<b>2500</b>
	<b>Białko w gramach</b>	<b>115</b>	<b>90</b>
	<b>w tym pochodzenia zwierzęcego</b>	<b>78</b>	<b>61</b>
	<b>Tłuszcze w gramach</b>	<b>125</b>	<b>95</b>



**Węglowodany w gramach**

**462**

**345**

!1 – w przeliczeniu na mąkę

!2 – w przeliczeniu na mleko

!4 – w przeliczeniu na wołowinę z kością

!5 – w przeliczeniu na masło

!12 – w przeliczeniu na cukier

## UMOWA DZIERŻAWY

zawarta w dniu ..... r. w Aleksandrowie Kujawskim pomiędzy:

**Powiatowym Szpitalem**

**w Aleksandrowie Kujawskim Sp. z o.o.**

**ul. Słowackiego 18**

**87-700 Aleksandrów Kujawski**

**Posługującym się numerem identyfikacji podatkowej NIP 891-153-01-26, REGON: 911344332, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego; Rejestru Przedsiębiorców pod numerem KRS 0000199929 prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Toruniu, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, z kapitałem zakładowym 5.100.000,00 zł**

zwanym dalej "WYDZIERŻAWIAJĄCYM", reprezentowanym przez:

**3. Prezesa - m Mariusza Trojanowskiego**

**4. Główną Księgową - Bożenę Zachacz**

a

Firmą: .....

**Posługującą się numerem identyfikacji podatkowej NIP: ....., REGON: .....**

zwaną dalej "DZIERŻAWCĄ" reprezentowaną przez:

- .....

o następującej treści:

### § 1

1. Wydzierżawiający oddaje w dzierżawę pomieszczenia kuchni o powierzchni około 500 m<sup>2</sup>.
2. Dzierżawcy znany jest stan techniczny lokalu, do którego nie wnosi żadnych zastrzeżeń.
3. Niniejsza umowa obowiązuje **od ..... r. do ..... r.**

### § 2

1. Przedmiotowe lokale przeznaczone są na prowadzenie działalności w postaci: obsługi gastronomicznej pacjentów Powiatowego Szpitala w Aleksandrowie Kujawskim Sp. z o.o.
2. Dzierżawca zobowiązuje się do korzystania z lokali z należytą starannością, dbać o ich stan techniczny i sanitarny oraz na własny koszt pokrywać wszelkie uszkodzenia i usterki powstałe z jego winy.
3. Dzierżawcę obciążają koszty drobnych napraw i remontów związanych ze zwykłym korzystaniem z dzierżawionych pomieszczeń.
4. Dzierżawca nie może, bez uprzedniej pisemnej zgody Wydzierżawiającego dokonywać zmian oraz modernizacji lokali i ich wyposażenia w szczególności mogących naruszyć konstrukcję budynku.
5. Dokonywanie nakładów przekraczających rozmiary zwykłego remontu wymaga zgody Wydzierżawiającego. Nakłady z tego tytułu podlegają rozliczeniu w ramach czynszu dzierżawnego.
6. Dzierżawca użytkować będzie dzierżawiony przedmiot z należytą starannością i zgodnie z przyjętymi w technologii warunkami.
7. Dzierżawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów sanitarnych i ochrony przeciwpożarowej oraz przepisów dotyczących ochrony mienia.
8. W przypadku zmiany ilościowej pod względem produkowanych posiłków lub zwiększenia usług poprzez współpracę z innymi firmami Dzierżawca jest zobowiązany do uzyskania zgody Wydzierżawiającego przy ewentualnych rozmowach negocjacyjnych co do treści umowy.

### § 3

1. Dzierżawca ponosi całkowitą odpowiedzialność materialną za wydzierżawione mienie i zobowiązuje się zwrócić Wydierżawiającemu przejęte pomieszczenia i wyposażenie w stanie technicznym jak w dniu przejęcia z uwzględnieniem zużycia w normalnej eksploatacji.
2. Dzierżawca zobowiązuje się pokryć zużycie przedmiotu dzierżawy ponad normalne zużycie.
3. Dzierżawca nie może bez zgody Wydierżawiającego dysponować powierzonym mieniem dla realizacji innych celów, niż określone w umowie, a także nie może przemieszczać i likwidować żadnych składników powierzonego przez Szpital majątku.

### § 4

1. Dzierżawca nie może zmienić przeznaczenia wydzierżawionych pomieszczeń bez pisemnej zgody Wydierżawiającego.
2. Dzierżawca nie może bez zgody Wydierżawiającego oddać lokali w całości lub części osobie trzeciej w poddzierżawę lub bezpłatnego użytkowania.

### § 5

1. Strony ustalają wysokość czynszu dzierżawy lokali wraz z wyposażeniem w wysokości:

**netto – 3.000,00 zł**

**VAT – 690,00 zł**

**brutto – 3.690,00 zł**

*słownie złotych: trzy tysiące sześćset dziewięćdziesiąt złotych 00/100*

Oprócz czynszu Dzierżawca zobowiązany będzie uiszczać:

- 1) należność za zimną wodę w wysokości 75% wskazań licznika poboru,- wg. stawki stosowanej przez Dostawcę wody,
  - 2) należność za ścieki w wysokości równej poboru zimnej wody - wg. stawki stosowanej przez Odbiorcę nieczystości płynnych,
  - 3) należność za podgrzanie wody w ilości stałej 15m<sup>3</sup>,
  - 4) należność za ciepłą wodę w ilości stałej 15 m<sup>3</sup>,
  - 5) należność za ścieki w wysokości równej poboru ciepłej wody,
  - 6) energię elektryczną zgodnie ze wskazaniami licznika zainstalowanego w kuchni- wg. stawki stosowanej przez dostawcę energii elektrycznej,
2. Dzierżawca ponosi koszty związane z usługami komunalnymi – wywozem nieczystości stałych tj.: wydzierżawia pojemnik, ponosi opłaty z tytułu utylizacji odpadów.
  3. Dzierżawca będzie regulował powyższe należności w terminie 7 dni od dnia otrzymania faktury z dołu w kasie Szpitala lub na konto bankowe Wydierżawiającego.
  4. Czynsz podlega podwyższeniu lub pomniejszeniu corocznie o wskaźnik wzrostu lub spadku cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonych w Monitorze Polskim przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

### § 6

1. Wydierżawiający nie ponosi odpowiedzialności za mienie Dzierżawcy.

### § 7

Wyklucza się odpowiedzialność Wydierżawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez dzierżawcę umów z osobami trzecimi.

### § 8

Zalecenia pokontrolne o charakterze organizacyjno – porządkowym wydane przez uprawnione instytucje w czasie trwania umowy, a dotyczące przejętych pomieszczeń i zakresu działania Dzierżawcy realizuje Dzierżawca.

## **§ 9**

1. Umowa zawarta na czas obowiązywania umowy przetargowej dotyczącej świadczenia usług gastronomicznych z możliwością jej rozwiązania przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca.
2. W przypadku nie dotrzymania terminów płatności o których mowa w § 6 Wydierżawiającemu przysługuje prawo do naliczania odsetek ustawowych za zwłokę.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
4. Wydierżawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy:
  - a) Dzierżawca zalega z płatnością czynszu za co najmniej dwa pełne okresy płatności;
  - b) Dzierżawca oddał przedmiot osobie trzeciej bez zgody Wydierżawiającego;
  - c) Dzierżawca wykorzystuje przedmiot umowy niezgodnie z przeznaczeniem.

## **§ 10**

Po wygaśnięciu umowy Dzierżawca zobowiązany jest zwrócić przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym. Dopuszczalne jest zużycie wynikające z normalnej eksploatacji.

## **§ 11**

Wszelkie koszty związane z zawarciem niniejszej umowy ponosi Dzierżawca.

## **§ 12**

Zmiany i uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

## **§ 13**

W sprawach nie uregulowanych postanowieniami umowy zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.

## **§ 14**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....  
DZIERŻAWCA

.....  
WYDZIERŻAWIAJĄCY