



SPZOZ
W WIELUNIU

SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W WIELUNIU
ul. Szpitalna 16 · 98-300 Wieluń · e-mail: sekretariat@szpital-wielun.pl
NIP 832-17-89-610 · REGON 000310143 · Tel.: 43 840 68 00 · Fax: 43 840 68 01

Załącznik nr 6. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną zawarte w treści umowy

UMOWA O ŚWIADCZENIE USŁUG Nr/ZP/2019 - PROJEKT

zawarta w Wieluniu w dniu2019 roku pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Wieluniu

ul. Szpitalna 16, 98-300 Wieluń, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych Publicznych i Zawodowych, Fundacji Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej pod numerem 0000022938 w Sądzie Rejonowym dla Łodzi – Śródmieścia, XX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego, nr REGON 000310143, NIP 832-17-89-610, reprezentowanym przez:

Dyrektora – Janusza Atłachowicza
zwanym w treści umowy Zamawiającym
a

REGON : ; NIP :; działająca na podstawie wpisu do
pod numerem

a) reprezentowaną przez (zgodnie z załączonym odpisem KRS /CEIDG/ pełnomocnictwem):

1.....

zwanym w treści umowy Wykonawcą.

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku wyboru oferty Wykonawcy jako najkorzystniejszej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego przez Zamawiającego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 ustawy Pzp, pod nazwą: **Usługi w zakresie codziennego przygotowania i dostawy posiłków (catering) dla pacjentów szpitala**, numer sprawy: **SPZOZ-ZP/2 /24/242/ 6/ 2019**

§ 1. Słownik pojęć

1. Pojęcia używane w umowie będą miały znaczenie zgodnie z podanymi niżej definicjami:
 - a) **ustawa** – ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r., poz. 1986, ze zm.);
 - b) **usługa** – świadczenie Wykonawcy, polegające na przygotowaniu z produktów własnych oraz dostarczania własnym transportem całodziennego wyżywienia dla pacjentów Zamawiającego, na rzecz Zamawiającego-na warunkach szczegółowo określonych w niniejszej umowie oraz w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i ofercie przetargowej stanowiących integralną część niniejszej umowy;
 - c) **punkt dystrybucji posiłków** – wyznaczone przez Zamawiającego miejsce w jego siedzibie, do którego Wykonawca zobowiązany jest dostarczać wyżywienie i z którego miejsca posiłki będą dystrybuowane do poszczególnych oddziałów szpitalnych.



Certyfikat ISO 9001:2015

- d) **system HACCP** – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności określone w art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- e) **jadłospis dekadowy** – jadłospis przygotowywany przez Wykonawcę obejmujący swoim zakresem 10 kolejnych dni kalendarzowych;
- f) **tajemnica przedsiębiorstwa** – oznacza informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności; zgodnie z art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2018 r., poz. 419, ze zm.)

§ 2. Przedmiot umowy i warunki świadczenia usługi

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest:

- a) sukcesywne przygotowywanie przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych i przedstawianie ich Zamawiającemu z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem przed rozpoczęciem realizacji tego jadłospisu;
- b) przygotowywanie z własnych produktów żywieniowych posiłków dla wszystkich oddziałów szpitalnych, według zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania, posiłki przygotowywane wg specyfikacji stanowiącej załącznik nr 1 do umowy;
- c) dostarczanie przygotowanych posiłków do punktu dystrybucji posiłków na szczegółowych warunkach określonych w załączniku nr 1 do umowy, wydawania posiłków na poszczególne oddziały szpitalne Zamawiającego oraz odbierania resztek pokonsumpcyjnych po każdorazowym wydaniu posiłków;
- d) dostarczenie przez Wykonawcę indywidualnych naczyń oraz sztućców do podawania posiłków i utrzymywanie stałego ich zapasu, w ilości 200 szt. a w przypadku SOR oraz AIIT – dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami jednorazowego użytku.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania przedmiotu umowy określonego w ust. 1, zaś Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia na zasadach określonych w umowie.

§ 3. Prawa i obowiązki Wykonawcy

1. W ramach realizacji niniejszej umowy, z uwzględnieniem innych obowiązków określonych w niniejszej umowie, Wykonawca zobowiązany jest :

- a) zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie, z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet (jadłospisy opracowane z konsultacją z dietetykiem dyplomowanym) oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków w oparciu o system HACCP, a także realizować jako zakład żywienia zbiorowego obowiązki wyznaczone powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru pokarmów – zgodnie z zaleceniami opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie;
- b) do utrzymywania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, w tym do utrzymywania ich w bieżącej czystości;



- c) do zapewnienia, że osoby z pomocą których wykonywać będzie przedmiot umowy (posiadają aktualne i ważne badania lekarskie, sprawowana będzie nad nimi kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży, dbałość o aktualne książeczki zdrowia personelu);
 - d) do posiadania decyzji właściwej Inspekcji Sanitarnej w sprawie spełniania wymagań higieniczno-sanitarnych zakładu żywieniowego pomieszczeń, o których mowa w lit. b i dostarczyć ją Zamawiającemu w terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy, pod rygorem odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego, które może być zrealizowane w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o tej przyczynie odstąpienia;
 - e) do dostarczenia Zamawiającemu, na jego wezwanie, kopii wszystkich niezbędnych zezwoleń, dokumentów i atestów związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy.
 - f) do zapewnienia ciągłości usługi objętej umową przez 7 dni w tygodniu, również w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających samodzielne przygotowanie przez Wykonawcę i dostarczenie posiłków.
2. Wykonawca uprawniony jest do otrzymania w nieodpłatne użytkowanie pomieszczenia – punktu dystrybucji posiłków – w siedzibie Zamawiającego, które służyć będzie mu do prawidłowego wykonywania umowy. Wszelkie opłaty eksploatacyjne takie jak prąd, woda, ścieki – według wskazań zużycia liczników będą przez niego opłacane na rzecz Zamawiającego.

§ 4. Prawa i obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający uprawniony jest do:
 - a) sprawowania bieżącej kontroli, w tym zgłaszania potrzeby kontroli właściwym organom, pod względem sanitarno - epidemiologicznym pomieszczeń Wykonawcy, w których będzie przygotowywał posiłki, jak również pojazdów i sprzętu gastronomicznego, których Wykonawca używa do dystrybucji posiłków;
 - b) do kontrolowania – w każdym czasie – gramatury, temperatury (atestowanym termometrem), ilości dostarczanych posiłków zgodnie z zaakceptowanym jadłospisem dekadowym, stosowanych surowców i produktów, zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą. Przebieg i wyniki kontroli utrwalane są za pomocą protokołu. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości, Wykonawca jest zobowiązany do ich usunięcia niezwłocznie, nie później niż w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w protokole kontroli.
 - c) dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków w trybie pilnym (nie dłuższym niż 1 godziny od zgłoszenia nieprawidłowości) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków spełniających wymogi umowne.
 - d) zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków,
 - e) pobierania próbek posiłków w sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji (np. zatrucia zbiorowego);
 - f) zamówienia innych diet niż tych wyszczególnionych w załączniku nr 1 do umowy w zależności od indywidualnych potrzeb pacjenta.
2. Zamawiający jest zobowiązany do współdziałania z Wykonawcą w procesie realizacji niniejszej umowy, udostępnienia punktu dystrybucji posiłków oraz uiszczenia wynagrodzenia za świadczoną usługę, na zasadach określonych w § 5.

§ 5. Wartość umowy, wynagrodzenie, warunki płatności

1. Strony ustalają, że ceny jednostkowe usług żywieniowych są następujące (zgodnie ze złożoną ofertą przetargową):



- **śniadanie:** wartość netto.....zł (słownie:.....00/100) + obowiązujący podatek VAT, wartość brutto.....zł (słownie:.....00/100)
 - **II śniadanie:** wartość netto.....zł (słownie:.....00/100) + obowiązujący podatek VAT, wartość brutto.....zł (słownie:.....00/100)
 - **obiad:** wartość netto.....zł (słownie:.....00/100) + obowiązujący podatek VAT, wartość brutto.....zł (słownie:.....00/100)
 - **podwieczorek:** wartość netto.....zł (słownie:.....00/100) + obowiązujący podatek VAT, wartość brutto.....zł (słownie:.....00/100)
 - **kolacja:** wartość netto.....zł (słownie:.....00/100) + obowiązujący podatek VAT, wartość brutto.....zł (słownie:.....00/100)
 - **dieta odżywcza płynna (porcja):** wartość netto.....zł (słownie:.....00/100) + obowiązujący podatek VAT, wartość brutto.....zł (słownie:.....00/100)
 - **dieta kleikowa (porcja):** wartość netto.....zł (słownie:.....00/100) + obowiązujący podatek VAT, wartość brutto.....zł (słownie:.....00/100).
2. Maksymalną ryczałtową wartość przedmiotu umowy ustala się w wysokości (słownie:) zł netto, powiększoną o stawkę VAT % - w wysokości(słownie:) zł brutto.
 3. Wykonawca oświadcza, że ceny jednostkowe określone w ust. 1 zawierają wszelkie koszty związane z realizacją umowy, tj. w szczególności koszty produktów, wytworzenia posiłków, dostarczenia ich do Zamawiającego, dystrybucji do poszczególnych oddziałów szpitalnych, odbioru resztek konsumpcyjnych, w tym również wynagrodzenia dla Wykonawcy i nie podlegają one modyfikacji przez cały okres trwania umowy, z wyjątkiem sytuacji wyraźnie w niej przewidzianych.
 4. Wynagrodzenie za wykonywanie umowy rozliczane będzie w 1 miesięcznych okresach rozliczeniowych i stanowić będzie iloczyn faktycznej ilości wydanych posiłków oraz cen jednostkowych określonych w ust. 1 – z tym zastrzeżeniem, że w przypadku zamówienia połowy porcji Zamawiający zapłaci połowę ceny posiłku.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury VAT w terminie do 5 dnia każdego miesiąca.
 6. Wynagrodzenie za usługę zostanie uiszczone przez Zamawiającego w terminie **60 dni** od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany przez niego na fakturze. Obligatoryjnym załącznikiem do faktury będzie zestawienie i rozliczenie ilości przygotowanych i wydanych posiłków.
 7. W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury nieczytelnej, zawierającej błędy pod względem rachunkowym, opisowym lub w zakresie podanych w niej danych oraz / lub niezawierającej załącznika, o którym mowa w ust. 6 zd. drugie lub gdy ten załącznik zawierać będzie dane nieprawidłowe, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu faktury Wykonawcy bez księgowania, z jednoczesnym żądaniem jej korekty lub korekty załącznika. W sytuacjach określonych w zdaniu poprzedzającym, termin zapłaty faktury, o którym mowa w ust. 6 rozpoczyna swój bieg na nowo od dnia doręczenia Zamawiającemu skorygowanej faktury VAT lub skorygowanego załącznika.

§ 6.Odpowiedzialność Wykonawcy

1. W przypadkach wymienionych poniżej, Zamawiający uprawniony będzie do obciążenia Wykonawcy następującymi karami umownymi:
 - a) za każdy stwierdzony przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania (również uchybienia terminom dostarczania posiłków określonym w załączniku nr 1 umowy) w wysokości 1 %



- wynagrodzenia brutto przysługującego Wykonawcy w okresie rozliczeniowym, w którym przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy miał miejsce;
- b) w przypadku gdy liczba wadliwych posiłków w danym jadłospisie dekadowym przekroczy 1/10 ogólnej liczby posiłków, Wykonawca oprócz kary umownej określonej w lit. a zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 5 % kwoty określonej na fakturze wystawionej za miesiąc, którego dotyczy pierwszy dzień dekady;
 - c) za odstąpienie przez Zamawiającego od niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub za odstąpienie przez Wykonawcę od niniejszej umowy z przyczyn nie dotyczących Zamawiającego, w wysokości 10 % pozostałej do realizacji wartości netto umowy;
 - d) za każdy stwierdzony i udokumentowany przypadek naruszenia obowiązku zatrudnienia na umowę o pracę, osób określonych przez Zamawiającego w SIWZ, w wysokości 500 zł brutto.
2. Kary umowne określone w ust. 1 są kumulatywne, podlegają sumowaniu i przysługują Zamawiającemu niezależnie od innych uprawnień określonych umową lub przepisami prawa. W szczególności Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego względem Wykonawcy na zasadach ogólnych, jeżeli wysokość powstałej szkody przewyższa wysokość naliczonych kar umownych.
 3. Kary umowne płatne są w terminie 7 dni od dnia doręczenia Wykonawcy noty obciążeniowej. Po bezskutecznym upływie powyższego terminu, Zamawiający uprawniony będzie do potrącenia naliczonych kar umownych z roszczeniem Wykonawcy o zapłatę ceny usługi.
 4. Niezależnie od kar umownych oraz innych uprawnień określonych w niniejszej umowie, w przypadku niezapewnienia ciągłości żywienia, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonywania przedmiotu umowy innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy do czasu odzyskania przez Wykonawcę zdolności do zapewnienia ciągłości żywienia. Przy czym jeżeli okres ten wynosić będzie więcej niż 3 dni, Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy. Uprawnienie to może być zrealizowane w terminie 1 miesiąca od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie do odstąpienia.
 5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność kontraktową, cywilną i deliktową za wszelkie szkody spowodowane przez działania i zaniechania swoje oraz osób, za pomocą których wykonuje umowę, które powstały w trakcie i w zakresie realizacji umowy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną również w przypadku dostarczenia do spożycia posiłków złej jakości albo wadliwych w jakimkolwiek stopniu, jeżeli spowodowały zatrucie bądź inne powikłania wynikające bezpośrednio ze spożycia tych posiłków.
 6. W przypadku, gdyby Zamawiający z tytułu przeprowadzonych u niego kontroli przez zewnętrzne służby sanitarne lub inne właściwe organy, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami usług świadczonych przez Wykonawcę, poniósł szkodę w związku z nałożeniem na niego grzywny lub innego obciążenia administracyjnoprawnego, Wykonawca zobowiązany jest do zrekompensowania Zamawiającemu tej szkody. Zamawiający uprawniony jest również do potrącenia równowartości grzywny lub obciążenia z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.

§ 7. Czas trwania i odstąpienia od umowy

1. Umowa została zawarta na czas określony **12 miesięcy**, liczonych od dnia zawarcia umowy, tj. od do, z jednoczesnym zastrzeżeniem, że umowa może wygasnąć wcześniej w przypadku wyczerpania kwoty określonej w § 5 ust. 2 (maksymalna wartość umowy brutto).
2. Niezależnie od innych przypadków przewidzianych w umowie oraz uprawnień przewidzianych w przepisach obowiązującego prawa, Zamawiający uprawniony jest do odstąpienia od niniejszej umowy w następujących przypadkach:
 - a) otwarcia likwidacji przedsiębiorstwa Wykonawcy, ogłoszenia upadłości, wszczęcia postępowania restrukturyzacyjnego;
 - b) w razie nierozpoczęcia przez Wykonawcę realizacji przedmiotu umowy;



- c) w razie stwierdzenia w danym okresie rozliczeniowym co najmniej 10 przypadków, gdy dostarczone przez Wykonawcę posiłki nie odpowiadają wymogom jakościowym lub ilościowym;
 - d) w przypadku opóźnienia w przekazaniu Zamawiającemu jadłospisów dekadowych dla dwóch kolejnych dekad;
 - e) w przypadku dostarczania posiłków niezgodnych z zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem dekadowym co najmniej 2 razy w ciągu dekady;
 - f) w przypadku utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności objętej zakresem umowy, w tym nieprzedłożenia w wyznaczonym terminie wymaganych zezwoleń i decyzji właściwych organów inspekcji sanitarnych;
 - g) w przypadku, gdy Wykonawca przeniósł prawa i obowiązki wynikające z niniejszej Umowy na podmiot trzeci, bez pisemnej zgody Zamawiającego.
3. Odstąpienie wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i może być zrealizowane przez Zamawiającego w terminie 30 dni od dnia zaistnienia okoliczności uprawniających do odstąpienia. Odstąpienie ma skutek wyłącznie na przyszłość i nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku naprawienia szkody lub zapłaty kar umownych.
 4. Niezależnie od powyższych uprawnień, Zamawiający uprawniony jest do odstąpienia od umowy również na podstawie art. 145 ustawy.
 5. Strony ustalają również, że niniejsza umowa może zostać wypowiedziana z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego, co stanowi doprecyzowanie art. 746 Kodeksu cywilnego.

§ 8. Zmiany umowy

1. Zgodnie z art. 144 ustawy Pzp Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany warunków zawartej umowy w sytuacji obiektywnej konieczności wprowadzenia zmiany, w niżej przedstawionym zakresie, z zastrzeżeniem art. 140 ust.1 i 3 ustawy:
 - a) zmiana danych identyfikacyjnych stron (m.in. adresu, firmy, formy prowadzonej działalności gospodarczej);
 - b) korekta danych wynikających z niezamierzonych niezgodności pomiędzy postanowieniami umowy, a treścią oferty lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia;
 - c) zmiana postanowień umowy w wyniku nowelizacji obowiązujących przepisów prawa mających wpływ na przedmiot oraz warunki umowy, bez której dalsza realizacja umowy byłaby niemożliwa;
 - d) zmiana ustalonej w umowie stawki podatku od towarów i usług, przy czym wartość ceny jednostkowej netto określonej umowie pozostaje bez zmian.
 - e) przedłużeniu okresu, na który została zawarta umowa, w celu zrealizowania niewykorzystanej maksymalnej wartości umowy brutto.
2. Strony ustalają, że zmiany umowy nie stanowią:
 - a) niewykorzystanie pełnej ilości i zakresu posiłków określonych w formularzu asortymentowo-ofertowym w okresie trwania niniejszej umowy, ze względu na zmienne potrzeby Zamawiającego zależne od liczby hospitalizowanych pacjentów – nie więcej jednak niż o 30 % w stosunku do pierwotnie przewidzianych ilości. Z tytułu zmniejszenia ilości dostarczonego asortymentu w okresie trwania umowy, Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia wobec Zamawiającego;
 - b) zmiany ilościowe w poszczególnych pozycjach rodzaju posiłków, tj. zwiększenie jednej pozycji względem drugiej.



§ 9. Postanowienia końcowe

1. Wszelkie dopuszczalne zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej (aneksu) pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie unormowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks cywilny (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 459), ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, ustawy z dnia 15.04.2011 o działalności leczniczej (t. j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1638) oraz ustawy z dnia 08.03.2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 118).
3. Ewentualne spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia wspólnego stanowiska w terminie 21 dni od daty rozpoczęcia negocjacji, będą rozstrzygane przez sąd rejonowy właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Wykonawca nie może w jakikolwiek sposób, pod rygorem nieważności takiej czynności, przenieść wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy, w szczególności w drodze cesji, poręczenia lub factoringu na osobę trzecią bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego oraz bez spełnienia warunków wynikających z przepisów powszechnie obowiązującego prawa. Każda czynność mająca na celu zmianę wierzyciela Zamawiającego lub skutkująca taką zmianą może nastąpić dopiero po uprzednim wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący, zgodnie z art. 54 ust. 5 ustawy o działalności leczniczej z dnia 15 kwietnia 2011 r.
5. Integralną część niniejszej umowy tworzą następujące załączniki:
 - a. Załącznik nr 1 – Szczegółowe warunki realizacji usługi i wymagania Zamawiającego;
 - b. Załącznik nr 2 – Zestawienie diet (wzór zamówienia);
 - c. Załącznik nr 3 – Zestawienie wydanych posiłków (wzór rozliczenia);
 - d. Załącznik nr 4 - Odpis KRS/CEiDG/pełnomocnictwo.
6. Umowa została sporządzona i podpisana w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

AKCEPTUJEMY WARUNKI UMOWY:**ZAMAWIAJĄCY****WYKONAWCA**

.....

.....

Podpisy osób uprawnionych

Podpisy osób uprawnionych

do reprezentowania Wykonawcy

do reprezentowania Zamawiającego



I. Zasady przygotowywania posiłków.

1. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego przez okres 12 miesięcy (365 dni) od dnia zawarcia umowy, przez wszystkie dni zawartej umowy w tym również święta i dni wolne od pracy.
2. Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669, 2136, 2227, 2242, 2244, 2245), Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zgodnie z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) lub zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP w systemie zintegrowanym normy ISO 2200.
3. Wielkość racji pokarmowych, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. M Z i O S Nr 16 z 1974r. poz. 69) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla placówek służby zdrowia. Rodzaje nowych zaktualizowanych - w 2008 roku - norm żywienia dla ludności Polski opracowane w Instytucie Żywności w Warszawie.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych zawierających czytelną informację o asortymencie potrawy wraz z gramaturą podstawowego surowca oraz przedstawiania ich Zamawiającemu do akceptacji (zatwierdzenia), w terminie minimum 5 dni przed rozpoczęciem ich realizacji. W przypadku wprowadzenia jakichkolwiek zmian jadłospis powinien zostać zaktualizowany i ponownie zatwierdzony przez Zamawiającego .
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek do każdego jadłospisu natomiast Wykonawca nie ma prawa do nanoszenia zmian w zatwierdzonych jadłospisach, bez zgody Zamawiającego.
6. Przygotowane i zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy na każdy oddział szpitalny, przed rozpoczęciem ich realizacji.
7. Przy sporządzaniu jadłospisów Wykonawca ma obowiązek uwzględnić:
 - a)ienne normy pokarmowe dla poszczególnych grup produktów, zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia przewidziane dla osób chorych;
 - b)właściwą zawartość składników pokarmowych w posiłkach pod względem wartości kalorycznej, zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów i składników mineralnych zgodnie z tabelami wartości odżywczych;
 - c)urozmaicenie w doborze potraw i produktów użytych do ich przyrządzenia tj. w dietach należy uwzględnić świeże warzywa, owoce, mięso, ryby oraz drób, pieczywo, masło w ilościach uwzględniających normy prawidłowego żywienia osób chorych;
 - d)sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów.
8. Ogólne wymagania Zamawiającego co do zawartości jadłospisów:
 - a)każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad i kolacja) musi zawierać produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory;
 - b)obiad musi zawierać mięso (w kawałku, min. 100 g) 5 razy w dekadzie np. schab, karczek, łopatką, udko z kurczaka, pierś z kurczaka lub indyka;

- c) obiad musi zawierać rybę (filet w kawałku, bez ości min. 100 g) 1-2 razy w dekadzie;
 - d) dania bezmięsne typu : naleśniki, gołąbki, pierogi powinny znaleźć się w jadłospisie – min. 3 razy w dekadzie;
 - e) wędliny podawane do śniadania lub kolacji muszą być wysokogatunkowe (np. szynka wieprzowa gotowana, kiełbasa szynkowa wieprzowa, polędwica, kiełbasa krakowska, żywiecka) w ilościach: do śniadania 40 g, do kolacji 50 g;
 - f) do smarowania pieczywa należy uwzględnić wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%;
 - g) pieczywo powinno być mieszane, dobrej jakości bez dodatku polepszaczy i konserwantów w ilościach: do śniadania – min. 100 g, do kolacji min.150 g;
9. Przy sporządzaniu posiłków dla chorych należy unikać:
- a) podawania w jednym posiłku dwóch takich samych grup produktów (np. ziemniaki w zupie i drugim daniu);
 - b) podawania produktów wysoko przetworzonych;
 - c) podawania pacjentom tych samych produktów w bliskich odstępach czasu.
10. Zamawiający wymaga aby żywienie chorych oparte było na dietach opisanych szczegółowo w SIWZ (załącznik nr 1.)
11. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach, który odpowiedzialny będzie za właściwą zawartość substancji odżywczych oraz kaloryczność przygotowanych posiłków.
12. Zamawiający wymaga aby dzienne żywienie chorych w diecie cukrzycowej insulinozależnej oraz we wszystkich rodzajach diet w żywieniu dzieci składało się z 5 posiłków. Zamówienia na dodatkowe posiłki (II śniadanie i podwieczorek) będą składane wraz z posiłkami głównymi.
13. Do produkcji posiłków w ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest używać surowców i artykułów najwyższej jakości, świeżych lub posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
14. Zamawiający wymaga aby każdy obiad składał się z zupy, drugiego dania oraz kompotu; w składzie drugiego dania należy uwzględnić surówkę lub inny dodatek warzywny.
15. Napoje podawane do posiłków (kawa, herbata, kompot) powinny być słodzone, z wyjątkiem ograniczeń wynikających z diety cukrzycowej lub innej indywidualnej zleconej przez lekarza.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków (w rozumieniu obróbki kuchennej) oraz pakowania i transportu za zachowaniem wszelkich obowiązujących przepisów i wytycznych w zakresie warunków higieniczno-sanitarnych.
17. Przy produkcji posiłków Wykonawca zobowiązany jest będzie używać preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania przy produkcji i kontaktu z żywnością.
18. Przygotowany i dostarczony posiłek powinien posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne m. in. smak, zapach oraz odpowiednią temperaturę . Wymagana temperatura posiłków w chwili dostarczenia do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego powinna wynosić: - zupa 85°C+ \- 5°C , II danie 75°C +\ - 5°C , napoje gorące 80°C+ \- 5°C; napoje zimne 0-15°C+ \- 5°C; surówki max. 20°C; wędliny 2-8°C
19. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów obowiązujących w żywieniu zbiorowym oraz do ponoszenia wszelkich konsekwencji i kosztów stwierdzonych naruszeń, w tym ewentualnego wystąpienia zatrucia pokarmowego w wyniku spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków.

II. Składanie zamówień .

1. Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie, zgodnie z aktualnym zapotrzebowaniem ilościowym na poszczególne rodzaje diet, zestawienia diet oraz ilości posiłków przygotowywanego codziennie przez poszczególne oddziały szpitalne, uwzględniające stan przyjęć i wypisów pacjentów.
2. Zestawienia diet (zamówienia) będą składane przez poszczególne oddziały na formularzu sporządzonym według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Umowy.
3. Poszczególne oddziały zobowiązane są składać zamówienia według następującego harmonogramu:
śniadanie i II śniadanie do godziny 7:30
obiad i podwieczorek do godziny 10:00
kolacja do godziny 15:00.
4. Zamówiona liczba posiłków może zostać skorygowana przez Zamawiającego, z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym, po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym, w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych zmian w ilości pacjentów.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia połowy porcji każdego posiłku, w sytuacjach uzasadnionych stanem zdrowia pacjenta oraz zaleceniami lekarza prowadzącego.
6. Zamówienia oraz ewentualne korekty składane są w formie pisemnej (upoważnionemu pracownikowi Wykonawcy) lub wiadomości e-mail przesłanej na adres Wykonawcy:.....
7. Kontakt z Wykonawcą w sprawie składanych zamówień oraz innych bieżących ustaleń będzie możliwy pod numerem telefonu:.....
8. Kopia każdego zamówienia oraz ewentualnych korekt będzie przekazywana do Zamówień Publicznych – celem prowadzenia bieżącej ewidencji wydanych posiłków dla potrzeb prawidłowego rozliczenia wykonanych usług.
9. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na rodzaje posiłków oraz poszczególne oddziały oraz sporządzania comiesięcznego zestawienia - według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Umowy.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w zakresie wykonywania usługi.
11. Do kontaktów w sprawie realizacji umowy (rozliczenia) upoważnione są następujące osoby:
ze strony Zamawiającego:, tel, e-mail.....
ze strony Wykonawcy:..... tel, e-mail.....

III. Dostarczanie posiłków i odbiór resztek pokonsumpcyjnych.

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport i rozładunek posiłków do punktu odbioru i dystrybucji w siedzibie Zamawiającego, z pełnym zachowaniem obowiązujących zasad higieny, zgodnie z procedurą HACCP, obowiązującymi u Zamawiającego procedurami, z zachowaniem rozdziału na ciągi komunikacyjne „czyste” i „brudne”.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić indywidualne naczynia oraz sztućce służące do podawania potraw pacjentom w ilości zgodnej z liczbą zamawianych posiłków i zapewniającej stosowny zapas uwzględniający zmiany w ilości pacjentów. Sugerowana, maksymalna ilość naczyń, które należy zabezpieczyć jest równa ilości łóżek na wszystkich oddziałach Zamawiającego. Do obowiązków Wykonawcy należy uzupełnianie zapasu naczyń w przypadku uszkodzenia, zaginięcia itp.
3. Dla oddziałów: A i IT oraz SOR Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowymi służącymi do ich podania. Przewidywana ilość

kompletów naczyń jednorazowych(do podania całodziennych posiłków i napojów) wynosi ok. 1 200 szt. na 12 miesięcy.

4. Zamawiający wymaga aby realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym, w tym w dni świąteczne i wolne od pracy, w przypadku wystąpienia jakichkolwiek awarii lub innych zdarzeń losowych uniemożliwiających realizację zamówień – Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dostawę posiłków z innego źródła, z zachowaniem wszystkich wymogów SIWZ.
5. Zamawiający wymaga aby dostawa posiłków do punktu odbioru i dystrybucji odbywała się według następującego harmonogramu:
śniadanie - do godz. 8.30
obiad – do godz. 12:30
kolacja – do godz.16:30
Posiłki dodatkowe wymagane w diecie dla dzieci oraz diecie cukrzycowej (II śniadanie oraz podwieczorek) mogą być dostarczane razem z posiłkiem głównym, poprzedzającym posiłek dodatkowy.
6. Zamówione posiłki Wykonawca zobowiązany jest transportować specjalnie przystosowanym do tego pojazdem spełniającym wymogi sanitarno – epidemiologiczne, w termosach lub innych zamykanych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku, z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w tym z przepisami Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania opakowań zbiorczych i jednostkowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością, w pojemnikach termoizolacyjnych nieuszkodzonych i szczelnie zamkniętych, służących do transportu potraw, w pojemnikach ze stali nierdzewnej typu GN z uszczelkami.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczania posiłków wraz z jadłospisem dziennym , dla każdego oddziału w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału dla którego są przeznaczone oraz ilością porcji.
9. Osoba dostarczająca posiłki (kierowca) zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny osobistej oraz higieny rąk; estetycznego wyglądu i posiadania odzieży ochronnej na zmianę oraz do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno - epidemiologicznych.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, mycia i dezynfekcji termosów oraz wszelkich innych opakowań transportowych.
11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 x dziennie, w oznakowanych - zamkniętych pojemnikach, przeznaczonych do gromadzenia tych odpadów przy zachowaniu systemu HACCP w obrocie odpadów pokonsumpcyjnych, oraz do prowadzenia dokumentacji – rejestru resztek pokarmowych. Ilość odpadów pokonsumpcyjnych uzależniona jest od jakości posiłku, jego walorów smakowych i estetycznych.
12. Zamawiający nie ponosi kosztów zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych.

IV. Kontrola realizacji usługi.

1. Zamawiający zastrzega sobie do 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.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli dostarczonych posiłków, przynajmniej 1 raz w miesiącu i dokonania oceny organoleptycznej (smaku, zapachu, temperatury).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo, do wykonywania próbek mikrobiologicznych z dostarczonych posiłków oraz do pobierania wymazów mikrobiologicznych ze wszystkich powierzchni mających kontakt z przygotowywanym posiłkiem, zarówno w trakcie procesu przygotowywania posiłków u Wykonawcy, w czasie transportu oraz po dostarczeniu do Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić **każdorazowo na żądanie Zamawiającego**: książki kontroli sanitarnej środków transportu, rejestru mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, wyników badań wody.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania na własny koszt, okresowo (**2 razy w trakcie trwania umowy**) a w razie potrzeby na każde wezwanie Zamawiającego – próbek mikrobiologicznych żywności, badań na czystość mikrobiologiczną urządzeń, sprzętów, powierzchni kontaktujących się z żywnością, rąk personelu kuchennego oraz do oceny jakości wody używanej w procesie przygotowywania potraw. Kserokopie uzyskanych wyników Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu – **bez dodatkowego wezwania**.
6. Wykonawca zobowiązany będzie przechowywać we własnym zakresie próby gotowych posiłków oraz produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, 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) przez 72 godziny, w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówce.

V. Kontrola wymogu zatrudnienia osób na umowę o pracę.

1. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do przeprowadzenia kontroli w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności związane z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp (określone przez Zamawiającego w rozdz. III pkt.8 SIWZ).
2. Czynności kontrolne mogą być realizowane poprzez:
 - a) żądanie stosownych oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymogów i dokonywanie ich oceny;
 - b) żądanie udzielania wyjaśnień w przypadku wątpliwości dotyczących przedłożonych dokumentów;
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia żądanych oświadczeń i dokumentów, na każde wezwanie Zamawiającego przez cały okres realizacji umowy. Mogą to być w szczególności:
 - a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób, wykonujących czynności określone w wezwaniu; oświadczenie 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;
 - b) poświadczona za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopie umów o pracę osób, których dotyczy złożone oświadczenie wraz

z dokumentem określającym zakres obowiązków. Kopia umowy powinna zostać poddana anonimizacji, w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników;

- c) zaświadczenie wydane przez właściwy oddział ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników.
4. Z tytułu niespełnienia wymagań dotyczących zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności związane z realizacją zamówienia, Zamawiający uprawniony będzie do zastosowania sankcji w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w Umowie (§ 6 pkt1 d). Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie żądanych oświadczeń i dowodów, traktowane będzie, jako niespełnienie ww. wymagań.

VI. Ogólne zasady rozliczeń.

1. Okresem rozliczeniowym będzie miesiąc kalendarzowy.
2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, za poprzedni pełny miesiąc kalendarzowy.
3. Zamawiający wymaga aby do każdej wystawionej faktury załączone było zestawienie wydanych posiłków (opisane w rozdz. II. pkt 9), potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
4. Zestawienie, o którym mowa w punkcie 3, należy dostarczyć do Zamówień Publicznych, niezwłocznie po zakończeniu okresu rozliczeniowego – celem potwierdzenia zgodności w zakresie liczby wydanych posiłków.
5. Faktura wraz z potwierdzonym załącznikiem, powinna zostać do dostarczona do siedziby Zamawiającego, w formie papierowej, w terminie do 5 każdego miesiąca – za miesiąc poprzedni.
6. Szczegółowe zasady dotyczące rozliczeń pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym oraz warunków płatności zawiera Umowa (§ 5) .