

## Umowa nr ..../20....

zwana dalej Umową, zawarta w Lesku w dniu .....2021 r. pomiędzy Stronami:

1. **Samodzielnym Publicznym Zespołem Opieki Zdrowotnej w Lesku, 38-600 Lesko, ul. K. Wielkiego 4**, zarejestrowanym w KRS pod nr KRS 0000020828, posiadający Regon: 370445072 oraz NIP: 6881197430, reprezentowanym przez :  
**Dyrektora - Pana Roberta Płaziaka**. - zwanym dalej „Zamawiającym” lub **Stroną**,

- a
2. .... prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą .....  
, .....reprezentowanym przez:

..... - zwanymi w dalszej części **WYKONAWCĄ** lub **Stroną** .

Na podstawie wniosku nr 609/2020, zgodnie z wyłonionym w postępowaniu przetargowym o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 39 ustawy z dnia 29.01.2004 r. *Prawo zamówień publicznych* ( tekst jedn.: Dz.U. z 2019 r., 1843 z późn. zm. – dalej: „uPzp”) ofertą, została sporządzona Umowa o następującej treści:

## § 1

1. Przedmiotem Umowy jest przygotowywanie, dostarczanie i dystrybucja na oddziały szpitalne posiłków całodziennych zgodnie z ofertą z dnia .....
2. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania poniższy zakres usług:
  - a) przygotowywanie posiłków w kuchni Wykonawcy,
  - b) dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającymi pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,
  - c) dostarczanie do kucharek oddziałowych szpitala prowadzonego przez Zamawiającego posiłków całodziennych w ilości około 33 000 osobodni (+/- 10%) rocznie,
  - d) dostarczanie przez Wykonawcę na prowadzony przez Zamawiającego Szpitalny Oddział Ratunkowy (SOR) posiłków w opakowaniach jednorazowego użytku w ilości około 2 porcji dziennie (+/- 2),
  - e) dostarczanie przez Wykonawcę w dniach od poniedziałku do piątku każdego tygodnia na prowadzony przez Zamawiającego Dzienny Oddział Psychiatryczny obiadu (II danie) w opakowaniach jednorazowego użytku –w ilości około 3200 osobodni +/- 10% rocznie,
  - f) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
3. Szczegółowe warunki wykonania usługi zawierają Załączniki nr 2A, 2B, 2C do Umowy.
4. Wykonawca zapewni przygotowanie, jakość i transport posiłków zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli tzw. „system HACCP” (Hazard Analysis and CriticalControl Points), programem GMP/GHP oraz zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t. jedn. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.)
5. Wykonawca zapewni, że całodziennie wyżywienie pokryje zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze zgodnie z wytycznymi dla poszczególnych diet (załącznik Nr 2A)

## § 2

1. Za wykonanie Przedmiotu Umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie łączne w wysokości: brutto ..... zł (słownie: .....00/100) - zgodnie z *Ofertą Wykonawcy* stanowiącą Załącznik nr 1 do Umowy.
2. Wartość stawki za całodziennie wyżywienie dla jednego pacjenta (osobodzień) zgodnie z *Ofertą Wykonawcy* stanowiącą Załącznik nr 1 do Umowy wynosi: ..... zł brutto (słownie: .....00/100) stanowiącą wynagrodzenie Wykonawcy. Wartość stawki za świadczenie usługi żywienia pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatrycznego zgodnie z *Ofertą Wykonawcy* stanowiącą Załącznik nr 1 do Umowy wynosi: .....zł brutto (słownie: ..... 00/100) stanowiącą wynagrodzenie Wykonawcy. W przypadku posiłków dla dzieci poniżej 8 roku życia stawka całodziennego wyżywienia pomniejszona jest o 30% od ceny wyjściowej.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania ilości podanych posiłków, a Wykonawca wyraża zgodę na zmiany polegające na zwiększeniu lub zmniejszeniu wartości o 10% liczby żywionych pacjentów przy zachowaniu ceny jednostkowej do kwoty wartości maksymalnej, o której mowa w § 2 ust. 1, przy uwzględnieniu zmiany wartości Umowy związanej ze zmianą podatku VAT. Zmiana w tym zakresie nie stanowi zmiany warunków Umowy wymagającej formy pisemnej w postaci aneksu.
4. **W ramach Umowy, w sytuacjach kryzysowych i obronnych Państwa Polskiego Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zwiększonej ilości posiłków o ilości wynikającej z potrzeb.**
5. Poszczególne posiłki pod względem wartości ceny będą rozliczane zgodnie z poniższym schematem:
  - śniadanie: 25% wartości posiłku całodziennego,
  - obiad: 55% wartości posiłku całodziennego,
  - kolacja: 20% wartości posiłku całodziennego.
6. Powyższe kwoty zawierają wszelkie koszty związane ze świadczeniem przedmiotowej usługi, w tym przygotowania, dostarczania i dystrybucji posiłków na oddziały szpitalne oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.
7. Średnia cena brutto „wsadu do kotła” przy całodziennym wyżywieniu dla jednego pacjenta wyniesie:..... zł. brutto (słownie: .....00/100) brutto. Wykonawca oświadcza, że na każde żądanie Zamawiającego przedstawi dokumenty rozchodów (całodzienny wsad do kotła) z każdego dnia miesiąca.
8. Zadeklarowana ocena jadalospisu dekadowego na poziomie.....

### § 3

1. Wykonawcy za wykonaną usługę przysługuje wynagrodzenie odpowiadające iloczynowi stawki określonej w § 2 ust. 2 za całodziennie wyżywienie jednego pacjenta oraz ilości posiłków całodziennych wydanych w danym miesiącu. W przypadku wydania poza posiłkami całodziennymi poszczególnych elementów takich posiłków, celem dokonania rozliczenia wartość poszczególnego elementu ustalona zostanie zgodnie z § 2 ust. 3.
2. Strony Umowy postanawiają, że okresem rozliczeniowym jest jeden miesiąc kalendarzowy.
3. Należność z tytułu świadczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu usług będzie wypłacana na podstawie przedłożonej przez Wykonawcę faktury, po zakończeniu danego miesiąca (tj. z dołu).
4. Należność, o której mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu, płatna będzie w terminie ..... dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy każdorazowo na fakturze wskazany.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. W przypadku nieterminowej płatności Zamawiającego na rzecz Wykonawcy, Wykonawca uprawniony będzie do żądania od Zamawiającego odsetek ustawowych za opóźnienie.

### § 4

Wykonawca będzie na własny koszt zaopatrywał się w produkty niezbędne do przygotowywania i dostarczania posiłków dla Zamawiającego oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Koszty z tym związane zawarte są w całkowitej wartości wynagrodzenia za usługę. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedstawi do wglądu podpisaną umowę z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne.

### § 5

Zamawiający ustala następujące wymagania dotyczące przygotowania posiłków:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia całodziennego wyżywienia według diet i wymogów oraz w godzinach określonych w SIWZ przez Zamawiającego.
- 2) Zamawiający zastrzega, aby posiłki dostarczane były 2 razy dziennie do prowadzonego przez Zamawiającego szpitala:
  - a) śniadanie, II śniadanie do godziny 8.30,
  - b) obiad, podwieczorek, kolacja do godziny 13:00.
- 3) Wartości kaloryczne posiłków muszą być zgodne z wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego – wykazem diet (zał. Nr 2A, 2B, 2C, 2D do umowy).
- 4) Wartości kaloryczne i odżywcze posiłków, proporcje, gramatura, walory smakowe, zgodność z dietą muszą każdorazowo uzyskać akceptację Dietetyka Zamawiającego.
- 5) Wykonawca zapewnia, że zawartość mięsa w wędlinach wynosi min. 70% (mięsa w mięsie) oraz zawartość białka 18g w 100g produktu. Wykonawca deklaruje każdorazowo dostarczać przy przyjęciu posiłków etykiety wędlin Dietetykowi Szpitalnemu.

## § 6

1. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie zapotrzebowanie według Załącznika nr 7.1 do Umowy, przekazane pracownikowi Wykonawcy dostarczającemu posiłki przez Dietetyka/ Pielęgniarkę dyżurną Zamawiającego. W razie konieczności Zamawiający (Dietetyk/Pielęgniarka Dyżurna) może dokonać w dniu dostawy telefonicznej korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet:
  - śniadanie: do godz. 7.45,
  - obiad: do godz. 10.00,
  - kolacja: do godz. 11.30.Ilości zostaną skorygowane w zamówieniu ilościowym na dany dzień.
2. W soboty, niedziele, dni świąteczne oraz dni ustawowo wolne od pracy ilość pacjentów (rodzaj diet) w danych oddziałach będzie zgłaszane Wykonawcy telefonicznie przez Pielęgniarkę Dyżurną Oddziału.
3. Wykonawca oraz Zamawiający będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały oraz posiłki (śniadanie, obiad, kolacja). Zestawienie musi być potwierdzone przez Dietetyka/ Pielęgniarkę Dyżurną po zakończeniu każdego dnia i miesiąca (zestawienie zbiorcze).

## § 7

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługę z zachowaniem wszelkich wymagań sanitarnych i higienicznych, jakie są konieczne do spełnienia przy przygotowywaniu posiłków dla zakładów opieki zdrowotnej.
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania normatywnego poziomu jakości i kaloryczności dostarczanych posiłków oraz do odbioru i zagospodarowania resztek pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek posiłków (nie mniej niż 150 g w jednym kawalku) w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach w temperaturze +4°C (lub niższej) przez okres co najmniej 72 godzin (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t. jedn. Dz.U. z 2020 r., poz.2021 z późn. zm.)
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli, w tym m.in. przed Państwową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną, za nieprawidłową realizację usług będących przedmiotem zamówienia, za jakość dostarczanych posiłków, za powstałe szkody: uszczerbek na zdrowiu pacjenta spowodowany zakażeniem, zatruciem lub innymi komplikacjami pokarmowymi.
4. Jadłospisy okresowe należy zaplanować na okres 10 dni przez Dietetyka Wykonawcy i przekazać Dietetykowi Zamawiającemu w formie papierowej do akceptacji na 4 dni przed rozpoczęciem realizacji. W jadłospisach okresowych należy zaplanować dietę ogólną, dietę łatwostrawną, dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (III posiłkową, IV posiłkową), dietę z ograniczeniem tłuszczu, dietę łatwostrawną bogatobiałkową zgodnie z zasadami podanymi w SIWZ oraz w załącznik nr 2A, 2B, 2C, 2D do Umowy.
5. Wykonawca przygotowuje jadłospisy dekadowe 10 dniowe dla diety podstawowej na poziomie .....zgodnie z załącznikiem 2C i Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do Umowy. Jadłospisy dzienne zawierają wszystkie diety obecne w danym dniu w poszczególnych oddziałach, z przeliczoną wartością odżywczą i kaloryczną; jadłospis należy dostarczyć na każdy oddział przy śniadaniu.
6. W razie uwag (zmian) ze strony Zamawiającego dotyczących jadłospisów, sposobu wykonania zamówienia, Wykonawca ma obowiązek dostosować się do nich niezwłocznie.
7. Jadłospis ma obejmować: datę, nazwę oddziału, wykaz wszystkich zamawianych diet wg nomenklatury Zamawiającego, z podaniem dokładnej nazwy potraw (surowców), gramatury potraw (po obróbce technologicznej), nazwy producenta użytego surowca, zawartości tłuszczów. W jadłospisach wymagana jest gramatura użytego surowca do przygotowania każdej składowej potrawy z uwzględnieniem wartości energetycznej i odżywczej: zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów przyswajalne oraz błonnik.
8. W jadłospisach wymagane jest oznakowanie alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. Jadłospisy zatwierdzane są każdorazowo przez Dietetyka zatrudnionego u Wykonawcy (w formie pieczątki i parafki). ( Zał. 2D).
9. Zamawiający dopuszcza zastosowanie odchyłeń od założeń teoretycznych w trakcie bilansowania poszczególnych diet, pod warunkiem, że przy ocenie jadłospisów okresowych (10-dniowych) otrzyma założoną średnioważoną normę na energię i składniki odżywcze.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wprowadzania ewentualnych zmian dotyczących jadłospisów, sposobu żywienia w czasie trwania Umowy, które mogą wynikać z wprowadzonych przepisów, rozporządzeń, dyrektyw lub wewnętrznych potrzeb Zamawiającego.

11. Zamawiający zastrzega sobie możliwości zamawiania indywidualnych diet wg zaleceń lekarskich nie wymienionych w Załączniku nr 2A do Umowy.
12. Strony dopuszczają uzasadnione odstępstwa od ustalonych jadłospisów okresowych, po uprzednim zaakceptowaniu zmian przez Dietetyka Zamawiającego.
13. Nadzór nad należyтым wykonaniem przedmiotu Umowy sprawować będzie:
  - a) ze strony Zamawiającego - **Mariola Bury-Dworzańska – Dietetyk**,  
a w razie nieobecności Pielęgniarka Oddziałowa
  - b) ze strony Wykonawcy **Dietetyk** – ..... kontakt telefoniczny: .....

#### § 8

1. Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie kontroli w procesie przygotowywania i dostarczania posiłków przez wyznaczonych, pracowników Zamawiającego zgodnie z załącznikiem 2A do umowy.
2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości (w tym złego stanu technicznego) w kuchni i/lub w pomieszczeniach kuchennych, Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia uchybień.
3. Zgodnie z art. 29 ust. 3a uPzp Zamawiający wymaga od Wykonawcy lub podwykonawcy zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wszystkie czynności związane z wykonywaniem prac fizycznych przy wykonywaniu usługi dostarczania posiłków oraz usług towarzyszących w następującym zakresie polegających m. in. na:
  - a) zatrudnieniu Dietetyka na umowę o pracę i zapewnieniu ciągłego kontaktu telefonicznego z Dietetykiem w celu wyjaśnienia/ zgłoszenia kwestii spornych. Zatrudniony Dietetyk odpowiedzialny będzie za planowanie jadłospisów okresowych, przeliczanie wartości odżywczych i kalorycznych, nadzór w trakcie przygotowywania posiłków, szkolenie podległego zespołu w miejscu wykonywania usługi,
  - b) pracowników biorących udział w procesie przygotowania posiłków,
  - c) pracowników dostarczających posiłki do Zamawiającego,
4. W trakcie realizacji Umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy lub podwykonawcy.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający ma obowiązek zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
6. Zamawiający zastrzega sobie podczas trwania Umowy, prawo do dwukrotnego wykonania badania posiłku dostarczonego na dany oddział pod kątem kaloryczności i zawartości składników odżywczych potraw, na koszt Wykonawcy.

#### § 9

1. Wykonawca zobowiązuje się do opisywania pojemników w taki sposób by można było łatwo zidentyfikować poszczególne oddziały, na które są przeznaczone, oraz diety i ilość porcji ( zgodnie z załącznikiem nr 2A do Umowy).
2. W przypadku zanieczyszczonych bądź uszkodzonych pojemników termoizolacyjnych lub GN Zamawiający na prawo odmówić przyjęcia posiłków. Wówczas Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia nowej partii posiłków w ciągu maksymalnie jednej godziny od zgłoszenia reklamacji. W przeciwnym wypadku Zamawiający ma prawo dokonać zakupu posiłków na koszt Wykonawcy.
3. Dostawa posiłków odbywać się będzie transportem Wykonawcy na jego koszt.
4. Osoba odpowiedzialna za dystrybucję posiłków do kuchenek oddziałowych ze strony Wykonawcy zobowiązana jest być ubraną w czystą odzież roboczą i posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne do kontaktu z żywnością (koszty z tym związane pokrywa Wykonawca).
5. Wykonawca zobowiązany jest do mycia pojemników przed ich napełnieniem w swojej jednostce.
6. Zamawiający wymaga, aby w pomieszczeniu kuchni Wykonawcy znajdowały się preparaty do mycia i dezynfekcji rąk oraz preparaty do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością.
7. Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowego uwzględnienia zgłoszonych reklamacji i niezwłocznego usunięcia uchybienia w zakresie jakości i ilości wydawanych posiłków, zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem, rodzajów stosowanej diety, terminowości wykonania usługi, czystości środków transportu i pojemników do dystrybucji posiłków.

## § 10

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony 12 miesięcy tj. od ..... do .....
2. Każda ze Stron ma prawo do rozwiązania Umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego bez podania przyczyny rozwiązania Umowy.
3. Zamawiający ma prawo rozwiązania Umowy w bez zachowania okresu wypowiedzenia, tj. w trybie natychmiastowym, w przypadku:
  - a) stwierdzenia przez Zamawiającego niewłaściwej jakości dostarczanych posiłków, co powinno zostać stwierdzone w pisemnej reklamacji lub innych dokumentach w wyniku kontroli, o których mowa w Umowie, jeżeli Wykonawca na skutek wezwania do zmiany sposobu wykonania Umowy w wyznaczonym mu przez Zamawiającego terminie nie doprowadził do poprawy jakości dostarczanych posiłków;
  - b) braku dostarczenia bilansu dla poszczególnych diet, bez podania przyczyny przez Wykonawcę;
  - c) dostaw niezgodnych z ustalonymi terminami, jeżeli Wykonawca na skutek wezwania do zmiany sposobu wykonywania Umowy w wyznaczonym mu przez Zamawiającego terminie nie doprowadził do dostaw zgodnie z ustaleniami, w szczególności:
    - opóźnienie dostawy posiłków ponad 0,5 godziny,
    - spadku temperatury posiłków poniżej wymaganych min. 65°C,
  - d) niezrealizowania zamówienia zgodnie z przedstawionym jadłospisem, jeżeli Wykonawca, na skutek wezwania do zmiany sposobu wykonywania Umowy w wyznaczonym mu przez Zamawiającego terminie, nadal realizuje zamówienia niezgodnie z przedstawionym jadłospisem;
  - e) złego stanu środka transportu i termoportów do transportu posiłków (zużyty sprzęt, nieszczelne termosy, uszkodzone uszczelki, brudny samochód i brudne naczynia);
  - f) nieusunięcia przez Wykonawcę uchybień w stanie sanitarnym pomieszczeń kuchni, sprzętu lub środków transportu i pojemników do przewozu żywności, stwierdzonych wynikami wymazów;
  - g) braku osób zatrudnionych na umowę o pracę w miejscu wykonywania usługi o wykształceniu i doświadczeniu zgodnym z SIWZ i ofertą,
  - h) zaniżenia kaloryczności i zawartości składników odżywczych posiłków potwierdzonych przeprowadzonym badaniem – 0,5% łącznej wartości brutto zamówienia,
  - i) zaniedbań sanitarno - higienicznych przy sporządzaniu posiłków, bądź innego niewłaściwego wykonywania Umowy przez Wykonawcę, po uprzednim pisemnym wezwaniu do należytego wykonywania Umowy z podaniem zauważonych naruszeń i wyznaczeniu terminu na ich usunięcie.
4. W przypadkach rażących naruszeń Zamawiający ma prawo rozwiązania Umowy w trybie natychmiastowym i bez uprzedniego wezwania Wykonawcy do usunięcia naruszeń.
5. Niezależnie od treści ust. 2 i 3, Zamawiający może odstąpić od Umowy z innego tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę, na zasadach określonych w przepisach kodeksu cywilnego.

## § 11

1. Strony ustalają odpowiedzialność Wykonawcy za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych w następujących wypadkach i wysokościach:
  - a) opóźnienie w dostawie posiłków w godzinach określonych w Umowie powyżej 30 minut – Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 5 % wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym wystąpiło opóźnienie, za każdy stwierdzony przypadek opóźnienia;
  - b) w przypadku opóźnienia Wykonawcy w dostawie posiłków przekraczającego 1 godzinę – Zamawiający, w celu utrzymania ciągłości działalności, zastrzega sobie możliwość zrealizowania usługi u innego wykonawcy i żądania od Wykonawcy - oprócz zapłaty kary umownej - zapłaty różnicy kosztów pomiędzy ceną zakupu, a ceną ofertową, zachowując roszczenie o naprawienie szkody wynikającej z opóźnienia. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostawy spóźnionej;
  - c) przygotowania posiłków niezgodnie z zasadami planowania posiłków opisanymi w Załączniku Nr 2A do Umowy – opisu przedmiotu zamówienia – Zamawiający naliczy karę umowną za każdą niezgodność w wysokości 5 % wartości brutto faktury za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność;
  - d) dostawy i transportu posiłków niezgodnie z zasadami dostawy i transportu posiłków opisanymi w Zał. Nr 2A do umowy - opisu przedmiotu zamówienia – Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto faktury za miesiąc w którym wystąpiła niezgodność, za każde zdarzenie;
  - e) dodatniego wyniku kontroli mikrobiologicznej z pobranych wymazów pomieszczeń kuchni, sprzętu lub środków transportu i pojemników do przewozu żywności - Zamawiający naliczy Wykonawcy

- karę umowną w wysokości 0,5% łącznej wartości brutto zamówienia określonej w § 2 ust. 3. Przy stwierdzeniu dodatniego wyniku w kolejnym badaniu, Zamawiający ma prawo rozwiązać Umowę przed terminem, na jaki została zawarta bez zachowania okresu wypowiedzenia;
- f) wykrycia przez Zamawiającego produktu przeterminowanego dostarczonego do Zamawiającego lub znajdującego się na stanie magazynowym Wykonawcy - Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,1% łącznej wartości brutto zamówienia, określonej w § 2 ust. 3;
  - g) dostawy posiłków zepsutych, posiłków z widocznymi śladami pleśni lub zanieczyszczonych ciałami obcymi - Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,5% łącznej wartości brutto zamówienia określonej w § 2 ust. 3, bez względu na to, czy Wykonawca usunie niezgodność, czy nie;
  - h) 10% łącznej wartości brutto zamówienia, określonej w § 2 ust. 3, jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od Zamawiającego odstąpi od realizacji Umowy lub ją rozwiąże, bądź Zamawiający rozwiąże Umowę lub od niej odstąpi z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
  - i) 5 % wartości umownej wynagrodzenia brutto za dany miesiąc w przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek w przypadku spadku temperatury posiłków w danym miesiącu poniżej temperatur określonych w Załączniku Nr 2A do Umowy;
  - j) 0,5% łącznej wartości umownej wynagrodzenia brutto za dany miesiąc w razie braku dostarczenia nowego posiłku w przypadku reklamacji (Zał. Nr 2A opisu przedmiotu zamówienia).
2. Jeżeli szkoda doznana przez Zamawiającego będzie wyższa niż zastrzeżone kary umowne – Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
3. W przypadku niedostarczenia zamówionego przedmiotu Umowy Wykonawca zobowiązany jest, oprócz zapłaty kary umownej, do pokrycia różnicy w cenie pomiędzy ceną zakupu wynikającą z Umowy, a ceną jaką zapłaci Zamawiający u innego wykonawcy, aby zapewnić pacjentom wyżywienie w czasie niedostarczenia zamówionego przedmiotu Umowy przez Wykonawcę.
4. Naliczona kara umowna może zostać potrącona z należnym Wykonawcy wynagrodzeniem z tytułu wykonania Umowy.
5. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść żadnej wierzytelności, w tym z tytułu odsetek ustawowych za opóźnienie, wynikających z Umowy na osoby trzecie.
6. Zakres praw i odpowiedzialności:
- a) Zamawiający ma prawo do kontroli jakości świadczonych usług w zakresie przygotowania posiłków, warunków transportu, a także produktów wykorzystywanych przez Wykonawcę do sporządzania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wstępu do kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą – prawo kontroli jakości usług, pomieszczeń kuchni i jej wyposażenia oraz przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków (zgodnie z załącznikiem nr 2A do umowy) ;
  - b) Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem;
  - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia wsadu do kotła wydawanych posiłków. Ocenę jakości posiłków dokonywać będzie Zamawiający w obecności przedstawiciela Wykonawcy;
  - d) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczonych przedstawicieli stanu sanitarno – higienicznego kuchni i zaplecza kuchennego, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu (ich adekwatności z jadłospisami), uczestnictwo przy produkcji posiłków i przygotowaniu ich do wydania;
  - e) Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia w trakcie każdej kontroli Zamawiającemu dokumentacji HACCP, GMP i GHP, prowadzonych rejestrów, protokołów pokontrolnych z sanepidu, niezbędnych badań pracowników do kontaktu z żywnością, próbek żywnościowych (przechowywanych zgodnie z wymogami), rozchodów dotyczących kontroli wsadu do kotła, niezbędnych umów (np. z firmą do odbioru odpadów konsumpcyjnych), przedstawienia wykazu osób zatrudnionych- umów o pracę; stosowanych środków do mycia i dezynfekcji rąk, powierzchni mających kontakt z żywnością,
  - f) Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania wymazów z pomieszczeń kuchni, sprzętu lub środków transportu i pojemników do przewozu żywności na koszt Wykonawcy. W przypadku wyników dodatnich (wskazujących na wystąpienie nieprawidłowego stanu sanitarnego) Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia uchybień w trybie natychmiastowym. Po tym czasie wymazy zostaną powtórzone i w przypadku ponownych wyników dodatnich zostanie powiadomiona właściwa Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna;

- g) Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za świadczone usługi (tzn. spełnianie warunków systemu HACCP przy przygotowywaniu i transporcie posiłków, przestrzegania godzin dostarczania posiłków, właściwą jakość posiłków oraz właściwy transport) i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich.

## § 12

1. Zmiana postanowień Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany, zgodnie z uPzp. Zmiana nie może dotyczyć istotnych postanowień Umowy w stosunku do treści złożonej oferty.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany Umowy w następujących przypadkach:
  - a) zmiany formy prawnej, zmiany nazwy, firmy, zmiany adresu Zamawiającego lub Wykonawcy - spisanie aneksu do Umowy uwzględniającego dokonane zmiany;
  - b) zmiany rachunku bankowego Wykonawcy lub Zamawiającego - pisemna informacja z podaniem nowych danych, zmiana nie wymaga spisanie aneksu do Umowy;
  - c) obniżenie ceny netto przedmiotu zamówienia - zmniejszenie wynagrodzenia netto Wykonawcy, dostawa asortymentu po cenach netto, niższych niż ustalone w Umowie, z zastrzeżeniem warunków dotyczących ich jakości określonych w SIWZ i Umowie, podpisanie aneksu do Umowy;
  - d) zmiana ilości wydawanych racji żywnościowych z powodu zmiennej ilości pacjentów;
  - e) zmiany przepisów prawa;
  - f) zmiany stawki podatku VAT;
  - g) zmiany miejsca świadczenia usługi;
  - h) zmiany organizacyjnej po stronie Wykonawcy lub Zamawiającego w szczególności w przypadku gdy nastąpi zmiana adresu, siedziby bądź konieczności dodatkowego świadczenia usług w innej lokalizacji Zamawiającego lub ograniczenia świadczenia usług w jednej lub kilku lokalizacjach, zmiany organizacyjnej powodującej konieczność zmiany sposobu świadczenia usług w tym korzystania z innych pojemników GN, wózków, termosów, zastawy, sprzętu lub innych pomieszczeń, zmiany godzin świadczenia usług, sposobu przygotowywania, dostawy i dystrybucji posiłków dla pacjentów, planu higieny kuchenek oddziałowych;
  - i) zmiany diet lub produktów, wymaganych minimalnych norm gramowych żywienia;
  - j) zmiany szacunkowej ilości łóżek na poszczególnych oddziałach;
3. Wyżej wymienione zmiany nie mogą skutkować podwyższeniem ceny jednostkowej netto wskazanej w ofercie.
4. Zmiany kluczowego personelu Wykonawcy/Zamawiającego nie skutkują koniecznością zmiany Umowy.
5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści Umowy, wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Wykonawca zapewni stałość ceny netto- brutto przez okres obowiązywania Umowy, z zastrzeżeniem, że jeżeli cena netto ulegnie obniżeniu, wówczas Wykonawca będzie świadczył usługi Zamawiającemu w takiej niższej cenie, stosowanej wobec innych odbiorców. W przypadku obniżenia stawki podatku od towarów i usług, zmiana cen brutto następuje z mocy prawa. Nowe ceny brutto obowiązują od chwili ustawowej zmiany stawek podatku od towarów i usług.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie wykorzystania ilości podanych posiłków, a Wykonawca wyraża zgodę na zmiany polegające na zwiększeniu lub zmniejszeniu wartości o 10% liczby żywionych pacjentów przy zachowaniu ceny jednostkowej do kwoty wartości maksymalnej, o której mowa w § 2 ust.1, przy uwzględnieniu zmiany wartości Umowy związanej ze zmianą podatku VAT. Zmiana w tym zakresie nie stanowi zmiany warunków Umowy wymagającej formy pisemnej w postaci aneksu.

## § 13

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie właściwe przepisy, w szczególności przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy – Prawo Zamówień Publicznych.
2. Wszelkie spory mogące wynikać ze stosowania niniejszej Umowy będzie rozstrzygać Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### § 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

*Umowę odczytano, zgodnie przyjęto, parafowano każdą z jej stron, za wyjątkiem ostatniej, którą podpisano.*

Integralną część Umowy stanowi druk OFERTA zał. nr 1 Wykonawcy, SIWZ oraz

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia- Zał. Nr 2A,2B,2C,2D.
2. Załączniki do umowy nr 7.1, nr 7.2 i nr 7.3.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA :**



Oddział wewnętrzny	Śn	Ob	Kol	Oddział chirurgiczny	Śn	Ob	Kol
Dieta podstawowa- normalna				Dieta podstawowa- normalna			
Dieta łatwostrawna				Dieta łatwostrawna			
Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 3 posiłki				Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 3 posiłki			
Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 4 posiłki				Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 4 posiłki			
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu				Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu			
Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa				Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa			
Dieta łatwostrawna niskobiałkowa				Dieta łatwostrawna niskobiałkowa			
Dieta bezsolna-niskosodowa				Dieta bezsolna-niskosodowa			
Dieta eliminująca .....				Dieta eliminująca .....			
Dieta papkowata/Dieta płynna wzmocniona/sonda/kleik				Dieta papkowata/Dieta płynna wzmocniona/sonda/kleik			
<b>Razem:</b>				<b>Razem:</b>			
<b>Oddział dziecięcy</b>	<b>Śn</b>	<b>Ob</b>	<b>Kol</b>	<b>Oddział rehabilitacyjny</b>	<b>Śn</b>	<b>Ob</b>	<b>Kol</b>
Dieta podstawowa- normalna 100%/70%				Dieta podstawowa- normalna			
Dieta łatwostrawna 100%/70%				Dieta łatwostrawna			
Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 3 posiłki				Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 3 posiłki			
Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 4 posiłki				Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 4 posiłki			
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu				Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu			
Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa				Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa			
Dieta łatwostrawna niskobiałkowa				Dieta łatwostrawna niskobiałkowa			
Dieta bezsolna-niskosodowa				Dieta bezsolna-niskosodowa			
Dieta eliminująca .....				Dieta eliminująca .....			
Dieta papkowata/Dieta płynna wzmocniona/sonda/kleik				Dieta papkowata/Dieta płynna wzmocniona/sonda/kleik			
<b>Razem:</b>				<b>Razem:</b>			
<b>Oddział Ginekologiczno-Położ.</b>	<b>Śn</b>	<b>Ob</b>	<b>Kol</b>	<b>Oddziały:</b>	<b>Śn</b>	<b>Ob</b>	<b>Kol</b>
Dieta podstawowa- normalna				Oddział wewnętrzny			
Dieta łatwostrawna				Oddział Dziecięcy 100%/70%			
Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 3 posiłki				Oddział Ginekologiczno-Położniczy			
Dieta z ogran. łatwostraw. węgl. 4 posiłki				Oddział Chirurgiczny			
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu				Oddział Rehabilitacyjny			
Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa				SOR			
Dieta łatwostrawna niskobiałkowa				OITA			
Dieta bezsolna-niskosodowa				<b>Razem</b>			
Dieta eliminująca .....							
Dieta papkowata/Dieta płynna wzmocniona/sonda/kleik							
<b>Razem:</b>							

**Protokół z dostawy posiłku**

**PROTOKÓŁ Z DOSTAWY POSILKU  
Z DNIA.....**

Posiłek	Skład	Ilość porcji Waga posiłków P/N *1	Ocena organoleptyczna P/N *2	Ocena środka transportu i opakowań P/N *3	Działania korygujące
ŚNIADANIE	Herbata/Kawa				
	Zupa mleczna / rosolki				
	Pieczycwo				
	Dodatki do pieczywa				
OBIAD	Zupa obiadowa				
	Ziemniaki / makaron / ryż / kasza				
	Mięso + sos				
	Surówka				
KOLACJA	Herbata/Kawa				
	Pieczycwo				
	Dodatki do pieczywa				

**Legenda:**

\*1 - P - ilość porcji zgodna ze zgłoszonym zapotrzebowaniem/ gramatura, waga posiłków prawidłowa

N - ilość niezgodna ze zgłoszonym zapotrzebowaniem/ gramatura waga posiłków nieprawidłowa

\*2 - P - smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny - właściwe dla danej potrawy

N - smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny nieodpowiedni dla danej potrawy

N - temperatura nie spełnia podanych parametrów

\*3 - P - prawidłowo (auto czyste, stan higieniczny kierowcy bez zastrzeżeń , opakowania transportowe czyste

N - auto i pojemniki zabrudzone, zły stan higieniczny kierowcy

**Uwagi:**

Podpis Zamawiającego/Kontrolującego

**PROTOKÓŁ WADLIWYCH DOSTAW  
POSIŁKÓW NR...../20....r**

Nazwa i adres Dostawcy :

Data	Rodzaj posiłku	Ilość wadliwych posiłków	Stwierdzenie/opis wady

Podpis Wykonawcy

Podpis kontrolującego - Zamawiającego