

**UMOWA Nr ....ZP/PN/19**

W dniu ..... w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych – sprawa Nr ZP 45/19 została zawarta umowa pomiędzy:

**Wojewódzkim Specjalistycznym Szpitalem im. dr Wł. Biegańskiego** z siedzibą w Łodzi przy ul. Kniaźewicza 1/5 wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numer 0000151584, posiadającym Regon 471219736, NIP 726-22-34-808, zwanym dalej „**Zamawiającym**”, reprezentowanym przez:

.....

a:

..... z siedzibą w ....., wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr ....., przez Sąd Rejonowy w ....., ..... Wydział Gospodarczy KRS, posiadającym Regon ....., NIP ....., zwanym dalej „**Wykonawcą**”, reprezentowanym przez:

.....

następującej treści:

**§ 1 Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje obowiązek świadczenia **usługi przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Szpitala oraz posiłków regeneracyjnych dla pracowników Szpitala**.
2. Ilości posiłków, rodzaje diet i ich zawartość kaloryczna dla poszczególnych grup pacjentów dorosłych i dzieci uzależniona jest od wskazań lekarskich, uwzględniających typ schorzenia oraz zalecenia specjalne.
3. Zgodnie z przyjętymi zasadami pacjentom dorosłym podawane będą trzy posiłki dziennie (śniadanie, obiad i kolacja), dzieciom 5 posiłków dziennie (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja), oraz pacjentom, których dotyczą zalecenia specjalne 5 posiłków dziennie (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, kolacja oraz druga kolacja).
4. Posiłki muszą spełniać obowiązujące wymagania higieny żywienia oraz mieć odpowiednio zabezpieczoną temperaturę potraw.
5. Osoba odpowiedzialna za realizację umowy po stronie Zamawiającego: ....., email ....., telefon .....
6. Osoba odpowiedzialna za realizację umowy po stronie Wykonawcy: ....., email ....., telefon .....

**§ 2 Obowiązki Wykonawcy**

1. Szczegółowy opis wymagań Zamawiającego oraz obowiązków Wykonawcy zawiera załącznik nr 1 do umowy „Opis warunków realizacji umowy”.
2. W trakcie realizacji usługi Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem czasowym minimum 4 dni robocze, dekadowego jadłospisu posiłków z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości odżywczych dla poszczególnych diet, w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych. Wszelkie zmiany jadłospisu dekadowego są możliwe jedynie po zgłoszeniu z wyprzedzeniem 1-dniowym i uzyskaniu zgody Zamawiającego.
3. W trakcie realizacji usługi Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącego sporządzania dziennych jadłospisów i dostarczania ich Zamawiającemu wraz ze spisem alergenów oraz składem składnika produktu złożonego, w szczególności osobie wskazanej w § 4 ust. 3. Jadłospisy sporządzane w trakcie realizacji umowy, nie mogą odbiegać od standardu jakościowego przedstawionego Zamawiającemu do oceny w postępowaniu przetargowym w kryterium „Jakość jadłospisu”.
4. Wykonawca jest zobowiązany, przez cały okres obowiązywania umowy, posiadać polisę odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie niższą niż 1 000 000 zł oraz przedstawienia jej kopii na żądanie Zamawiającego.
5. Wykonawca będzie prowadzić ewidencję wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały potwierdzoną przez osobę odpowiedzialną w tym zakresie. Ewidencja ta będzie stanowić podstawę do wystawienia faktury.
6. Wykonawca jest zobowiązany do bezwzględnego przestrzegania ustalonych godzin dostaw posiłków.
7. Wykonawca nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy innemu podmiotowi, bez zgody Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest do należytej realizacji świadczenia usługi żywienia niezależnie od okoliczności, z wyłączeniem tych, które mają charakter siły wyższej.

9. W przypadku zagrożenia bezpieczeństwa Państwa i wojny, Wykonawca zobowiązany jest do realizacji świadczenia dodatkowych usług żywieniowych dla osób przebywających w rozwijanej dodatkowo bazie łóżkowej.
10. Wykonawca oświadcza, że osoby wykonujące czynności w zakresie: przygotowywania posiłków, dostarczania posiłków będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających zatrudnienie tych osób na każde wezwanie Zamawiającego, w całym okresie trwania umowy, tj.
  - 1) oświadczenia 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;
  - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę 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). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana (pseudonimizowana) w rozumieniu pkt 5 artykułu 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

### **§ 3 Obowiązki Zamawiającego**

1. Zamawiający zobowiązany jest do terminowego regulowania należności za świadczone usługi na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury na koniec każdego miesiąca, potwierdzonej przez upoważnioną osobę z ramienia Zamawiającego.
2. Osobą upoważnioną do wykonywania czynności wymienionych w ust. 1 z ramienia Zamawiającego jest: .....
3. Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia Wykonawcy obowiązujących w Szpitalu regulaminów i procedur.

### **§ 4 Szczegółowe Warunki Realizacji Usługi**

1. Świadczenie usługi będącej przedmiotem umowy odbywa się codziennie, godziny dostarczania posiłków określa załącznik nr 3 do umowy.
2. Każdy posiłek w opakowaniu musi być jednoznacznie opisany nazwą lub rodzajem diety (w wyjątkowych sytuacjach również innym oznaczeniem wg zgłoszenia) oraz zabezpieczony przed przypadkowym otwarciem.
3. Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie na posiłki w ilości i asortymencie diet najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień dostarczenia posiłków. Osobą upoważnioną z ramienia Zamawiającego do składania zamówień jest: ....., Pielęgniarki Oddziałowe lub osoby przez nie upoważnione. Zamówienia będą przekazywane telefonicznie, faksem bądź na e-mail.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania korekty ilości i asortymentu zamówionych posiłków (zarówno in plus jak i minus) najpóźniej dwie godziny przed wyznaczonym posiłkiem w każdym dniu tygodnia (łącznie z sobotą, niedzielą i świętami).
5. Posiłki będą przygotowywane z produktów dopuszczonych do stosowania w żywieniu dietetycznym oraz zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami i normami.
6. Strony na dzień podpisania umowy wyznaczają osobę odpowiedzialną za sprawowanie nadzoru w zakresie spełniania zasad bhp.
7. Opakowania, pojemniki jednorazowego użytku i sztućce winny być dostosowane do aktualnych wymogów sanitarnych i stosownych aktów prawnych w przedmiotowym zakresie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli godzin dostaw posiłków.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i reklamacji dostarczonych posiłków pod względem ich zgodności z zamówioną dietą, jakością, kalorycznością, wielkością porcji - zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### **§ 5 Cena i warunki płatności**

1. Za wykonaną usługę wymienioną w § 1 Wykonawcy, w oparciu o ofertę przetargową należy się wynagrodzenie w wysokości .....+ podatek VAT za jeden osobodzień, w tym:
  - 1) śniadanie (śniadanie i drugie śniadanie dla dzieci i przy dietach specjalnych): ..... zł + podatek VAT;
  - 2) obiad dwudaniowy: ..... zł + podatek VAT;
  - 3) kolacja (kolacja i druga kolacja przy dietach specjalnych oraz podwieczerek i kolacja dla dzieci): ..... zł + podatek VAT;
  - 4) posiłek regeneracyjny: ..... + podatek VAT.

2. Całkowita i nieprzekraczalna wartość zamówienia wynosi ..... zł wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT (słownie: .....).
3. Ceny jednostkowe netto podane przez Wykonawcę w ofercie ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i nie podlegają zmianie, z zastrzeżeniem okoliczności przewidzianych w ustępach poniższych.
4. W przypadku ustawowej zmiany obowiązującej stawki podatku VAT, ceny jednostkowe netto wg załącznika nr 1 do umowy pozostają bez zmian. Nowe stawki VAT obowiązują od dnia wejścia w życie stosownych aktów prawnych.
5. Strony przewidują możliwość odpowiedniej zmiany wysokości cen określonych w umowie, w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne oraz zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych, utworzonych u Wykonawcy stosownie do obowiązujących przepisów prawa
6. Wprowadzenie do umowy zmiany, o której mowa w ustępie 5, poprzedzone zostanie przedstawieniem przez stronę żądającą zmiany jej projektu zawierającego:
  - proponowane nowe ceny,
  - procentowy wskaźnik zmiany,
  - wykaz osób po stronie Zleceniobiorcy wykonujących czynności z tytułu niniejszej umowy, na dzień zawarcia umowy oraz na dzień wystąpienia z wnioskiem o zmianę,
  - dokumenty potwierdzające wynagrodzenia lub zasady podlegania ubezpieczeniom osób wykonujących czynności z tytułu niniejszej umowy, zawierające co najmniej numer pesel, wynagrodzenie pracownika oraz podstawę zatrudnienia na dzień rozpoczęcia wykonywania umowy oraz na dzień wystąpienia z wnioskiem o zmianę,
  - wykaz kontrahentów Wykonawcy na dzień rozpoczęcia wykonywania umowy oraz na dzień wystąpienia z wnioskiem o zmianę.
7. Strony przewidują możliwość obniżenia cen jednostkowych netto przedmiotu zamówienia za zgodną wolą Stron.
8. Podstawą wprowadzenia zmian, o których mowa w ust. 4 - 7 będzie stosowny pisemny aneks do umowy.
9. W przypadku zmiany ceny za 1 osobodzień zmiana cen za posiłki wymienione w ust. 1 pkt. 1) – 4) następuje w sposób proporcjonalny.
10. Wykonawca, stosownie do przepisów podatkowych, wystawia fakturę VAT obejmującą faktycznie wykonane usługi. Płatność należności następować będzie przelewem na konto Wykonawcy w terminie 45 dni od daty wystawienia faktury. Jeżeli Zamawiający otrzyma fakturę po upływie powyżej 5 dni od daty jej wystawienia, termin zapłaty liczy się od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego.

#### **§ 6 Okres trwania umowy**

1. Umowa zostaje zawarta na okres trzech lat i obowiązuje od dnia 01.09.2019r. do dnia 31.12.2020r.
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.
3. Nagminne niewykonywanie obowiązków usługi przez Wykonawcę lub niewykonywanie ich z należytą starannością stwierdzone przez upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy, jak również trzykrotne stwierdzenie rażących naruszeń zasad wykonywania usługi w sposób, o którym mowa w §7 ust. 3 stanowi podstawę do rozwiązania umowy z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia oraz wykorzystania w odpowiednim stopniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
4. W przypadku niewykonania usługi lub rażącego nienależytego wykonania usługi (choćby jednorazowo) Zamawiający ma prawo do zastępczego wykonania usługi bez dodatkowej zgody sądu, to jest zlecenia usługi innemu podmiotowi w zakresie niewykonanym lub nienależycie wykonanym przez Wykonawcę. Kosztem zastępczego wykonania usługi Zamawiający niezwłocznie obciąża Wykonawcę i ma prawo potrącić tę należność z najbliższej płatności za usługę.
5. Każda ze stron może ze szczególnie ważnych przyczyn wypowiedzieć umowę z zachowaniem 4 – miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca.

#### **§ 7 Kontrola jakości wykonywanych usług**

1. Upoważnieni przedstawiciele Zamawiającego mają prawo do systematycznej kontroli jakości świadczonych usług polegającej w szczególności na:
  - 1) codziennym sprawdzaniu gramatury, temperatury, sposobu przyrządzenia oraz sposobu opakowania i podawania posiłków,
  - 2) sprawdzaniu zgodności diet z obowiązującymi normami i zasadami,
  - 3) sprawdzaniu warunków transportu posiłków,
  - 4) doraźnej wizytacji miejsca przygotowywania i pakowania posiłków (wyłącznie przez uprawnione osoby posiadające aktualne dokumenty potwierdzające możliwość wstępu).Sprawdzenie wybranych parametrów posiłków zostanie opisane w karcie kontrolnej posiłków, której wzór stanowi załącznik nr 2 do umowy.

2. Możliwe do usunięcia uchybienia stwierdzone w trakcie kontroli Wykonawca usunie niezwłocznie po wezwaniu do tego przez przedstawicieli Zamawiającego.
3. Stwierdzone w trakcie wykonywania czynności rażące naruszenia zasad wykonywania usługi opisywane są w protokole sporządzanym przez Zamawiającego.
4. Protokół otrzymuje Wykonawca, który może w terminie 7 dni wnieść do niego uwagi w odrębnym piśmie. Zamawiający jest zobowiązany ustosunkować się na piśmie do uwag Wykonawcy w terminie 7 dni.
5. Jeżeli Zamawiający nie uwzględni uwag Wykonawcy lub gdy Wykonawca nie wnieśli uwag, strony przyjmują zarzuty przedstawione w protokole.

### **§ 8 Odpowiedzialność za szkody**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku niewykonywania lub nienależytego wykonania usługi określonej w niniejszej umowie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji umowy, uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Szpital działalności.
3. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia zaistniałych z jego winy szkód we własnym zakresie w terminie jak najkrótszym od zgłoszenia szkody lub stwierdzenia jej przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za nie przestrzeganie przepisów bhp, p-poż, oraz zaleceń odpowiednich inspekcji w zakresie świadczonych usług przed jednostkami kontrolującymi. W przypadku naruszenia tych przepisów Wykonawca ponosi wszelkie skutki finansowe z tego wynikające.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody na osobach (pacjenci, pracownicy Zamawiającego oraz osoby trzecie przebywające na terenie Szpitala) oraz w mieniu tych osób i mieniu Zamawiającego, które powstały w związku ze świadczeniem usługi.
6. Strony ustalają, że Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą wobec Zamawiającego w formie kar umownych za następujące nienależyte wykonywanie obowiązków wynikających z umowy w wysokościach:
  - 1) 300 stawek za osobodzień (brutto) za każde stwierdzone i opisane w okresie obowiązywania umowy zdarzenie stanowiące rażące naruszenie zasad wykonywania usługi, o których mowa w § 2, w szczególności zasad opisanych w załączniku nr 1 do umowy „Opis warunków realizacji umowy”;
  - 2) 50 stawek za osobodzień (brutto) za nie przedstawienie do zatwierdzenia Zamawiającemu jadłospisów uwzględniających informacje nt. żywności, tj. spis alergenów oraz skład składnika produktu złożonego, o których mowa w § 2 ust. 2 i 3 w wyznaczonym terminie, jak również za nie dokonanie ich poprawienia najpóźniej w dniu następnym po dniu wezwania przez Zamawiającego;
  - 3) W przypadku nie usunięcia w wyznaczonym terminie zaniechań nie stanowiących zagrożenia epidemiologicznego, mimo wezwania przez upoważnione osoby – w wysokości 500 zł;
  - 4) za każdorazowe wyhodowanie w danej komórce organizacyjnej czynników alarmowych objętych systemem rejestracji oraz innych biologicznych czynników potencjalnie chorobotwórczych, które w istotny sposób mogą wywołać zagrożenie epidemiologiczne, w samochodzie, na sprzęcie używanym przez Wykonawcę do dystrybucji posiłków – w wysokości 5.000 zł od każdego patogenu;
  - 5) w przypadku nie usunięcia w wyznaczonym terminie zaniechań stanowiących zagrożenie epidemiologiczne, mimo wezwania przez upoważnione osoby – w wysokości 6.000 zł;
  - 6) w przypadku nie przekazania najpóźniej do dnia 31 grudnia każdego kolejnego roku kalendarzowego kserokopii protokołów po kontrolach przeprowadzanych u Wykonawcy przez stację sanitarno-epidemiologiczną – w wysokości 1.000 zł
  - 7) w przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wartości zamówienia netto wskazanej w § 5 ust. 2 umowy.
7. Stwierdzenie zaniechań, o których mowa w ust. 6 pkt. 1) - 3) wymaga zgłoszenia Wykonawcy w formie faksu z niezwłocznym potwierdzeniem na piśmie, przez osobę o której mowa w § 3 ust. 2 umowy
8. O zaniechaniach wymienionych w ust. 6 pkt. 4) - 5) Wykonawca zostanie poinformowany pisemnie przez Zamawiającego.
9. W przypadku doprowadzenia przez Wykonawcę do zbiorowego zatrucia pacjentów, Wykonawca poniesie koszty żywienia pacjentów tj. posiłków zakupionych przez Zamawiającego u innego Wykonawcy do czasu podpisania umowy w wyniku rozstrzygnięcia nowego zamówienia publicznego, koszty leczenia pacjentów, odszkodowań jak i inne które wynikną z wyżej wymienionej sytuacji.

### **§ 9 Postanowienia szczególne**

1. W przypadku konieczności dokonania zakupu przez Zamawiającego produktów potrzebnych do świadczenia usługi z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający obciąży kosztami ich zakupu Wykonawcę.
2. W przypadku wyhodowania czynnika alarmowego objętego systemem rejestracji lub innych biologicznych czynników potencjalnie chorobotwórczych, które w istotny sposób mogą wywołać zagrożenie epidemiologiczne wskutek niewłaściwego wykonywania usługi, koszty powtórnych wymazów czystości poniesie Wykonawca.
3. Ewentualne zmiany organizacyjne Zamawiającego w trakcie trwania umowy mające wpływ na zakres wykonywania usługi Wykonawca zobowiązany jest przyjąć na podstawie pisemnego zgłoszenia Zamawiającego. W tym zakresie strony podpiszą stosowny aneks.

### **§ 10 Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

1. Zgodnie z art. 147 i nast. ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy, w wysokości 2 % ogólnej wartości wynagrodzenia za usługę tj. .... zł (słownie: .....zł) w formie .....
2. Zabezpieczenie podlega zwrotowi wg zasad określonych w art. 151 ustawy Prawo zamówień publicznych.

### **§ 11 Poufność i ochrona danych**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, w szczególności danych osobowych i medycznych, uzyskanych mimowolnie w trakcie realizacji umowy u Zamawiającego.
2. Obowiązek ten dotyczy także okresu po ustaniu umowy.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zachowanie tajemnicy przez swoich pracowników, podwykonawców i inne osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu umów.

### **§ 12 Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy dopuszczalne są jedynie w granicach określonych art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych i wymagają zachowania formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Strony przewidują możliwość zmiany umowy:
  - a. wynikającą z konieczności dostosowania sposobu wykonywania usługi do zmian organizacyjnych po stronie Zleceniodawcy. W szczególności dopuszczalne są zmiany polegające na czasowej lub trwałej zmianie organizacyjnej funkcjonowania Szpitala związanej z uruchomieniem bądź wyłączeniem z użytkowania oddziału Szpitala;
  - b. w przypadku zmiany przepisów prawnych lub sposobu ich stosowania, w szczególności w zakresie ochrony środowiska. W takim przypadku strony dostosują odpowiednie postanowienia umowy do nowych warunków.
3. Wszelkie umowy nazwane uregulowane w Kodeksie cywilnym oraz umowy nienazwane, nieuregulowane przepisami prawa cywilnego (jak factoring, forfaiting i in.) mające na celu przeniesienie na osoby trzecie wierzytelności zarówno istniejących jak i przyszłych, wymagalnych jak i niewymagalnych na dzień zawarcia umowy, zawarte przez Wykonawcę bez zgody Zamawiającego są nieważne.
4. Wykonawca w okresie związania umową, ma obowiązek informowania Zamawiającego o zmianie formy prawnej prowadzonej działalności gospodarczej, postępowaniu układowym i upadłościowym, a także o zmianie adresu siedziby firmy i zmianie adresu zamieszkania właściciela lub współwłaścicieli firmy pod rygorem skutków prawnych wynikłych z powodu nie przekazania powyższych informacji oraz uznania za doręczoną korespondencję kierowaną przez Zamawiającego na adresy podane przez Wykonawcę.
5. W okresie kolejnych 2 lat Wykonawca zobowiązany jest informować Zamawiającego o powyżej wskazanych danych osobowo – adresowych, umożliwiających realizację przez Zamawiającego uprawnień wskazanych w § 8 ust. 3, z zachowaniem rygorów i skutków wskazanych w ust. 4.
6. Wszelkie spory związane z realizacją postanowień niniejszej umowy będą rozwiązywane na drodze polubownej, w przypadkach ostatecznych mogą być poddane do rozstrzygnięcia przez Sąd właściwy miejscowo dla miejsca wykonywania umowy.
7. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
8. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Zamawiający:**

**Wykonawca:**



**Opis ogólnych warunków realizacji umowy**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia pacjentów, a także odpowiedzialność za wszystkie zaniedbania sanitarno - epidemiologiczne przed odpowiednimi organami uprawnionymi do kontroli i nadzoru w tym zakresie. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać Zamawiającemu kserokopie protokołów po kontrolach przeprowadzanych u Wykonawcy przez stację sanitarno-epidemiologiczną w terminie 7 dni od daty ich otrzymania.
2. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i zabezpieczenia próbek żywnościowych w odpowiedniej ilości i w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami. Próbki żywnościowe Wykonawca musi udostępnić na potrzeby organów kontrolnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia, przez własne uprawnione i posiadające stosowne zezwolenia osoby, wizytacji miejsc przygotowywania i pakowania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji umowy.
4. Godziny dostarczania posiłków do siedziby Zamawiającego oraz logistykę na poszczególne oddziały Szpitala określa załącznik nr 6 do SIWZ.
5. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku określa załącznik nr 7 do SIWZ.
6. Wykonawca świadczący usługę żywienia pacjentów zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, warunkami i normami dla placówek służby zdrowia, z uwzględnieniem tradycyjnej kuchni polskiej.
7. Wszystkie diety muszą spełniać zasady żywienia zgodnie z zaleceniami w danej jednostce chorobowej. Posiłki winny być sporządzone zgodnie z klasyfikacją diet przedstawionych w publikacji Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie (2011r. i ewentualne aktualizacje), oraz Instytutu Matki i Dziecka w sprawie norm wyżywienia i żywności, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności w odniesieniu do dorosłych i dzieci. Dobowe zapotrzebowanie kaloryczne dla diet musi spełniać poniższe wartości: Kcal od 2 200 do 2 400; pełnowartościowe białko: 75-85g; tłuszcze: 55-65g ; węglowodany złożone, głównie pochodzące z produktów zbożowych: 350-360g oraz składniki mineralne i witaminy, zwłaszcza witamina C (warzywa, owoce) zgodnie z zalecaną normą żywienia – w przypadku diety ogólnej jadłospis z wyliczeniem kalorycznym na 1 pacjenta. Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia na życzenie Zamawiającego wszystkich diet pod względem składników odżywczych. Zawartość warzyw w dobowej porcji żywienia musi wynosić min. 20-25%. Posiłki muszą się charakteryzować wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP. Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, ze szczególnym uwzględnieniem alergenów. Jadłospis /dzienny/ musi zawierać spis alergenów oraz skład składnika produktu złożonego.
8. Zamawiający posiada zabudowę pawilonową, z 16 oddziałami szpitalnymi (m.in. oddziały dziecięce), w tym 4 oddziały zakaźne dla dorosłych i 1 dla dzieci.
9. Zamawiający szacuje średnią ilość osobodni na poziomie 8.400 miesięcznie, w tym 1.000 osobodni dla oddziałów dla dzieci, wyliczoną w oparciu o wykonanie ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywane średniomiesięczne ilości pacjentów hospitalizowanych, w ramach zawieranych kontraktów z NFZ.
10. Ilość posiłków może odbiegać od ilości podanej przez Zamawiającego i nie może być podstawą do roszczeń ze strony Wykonawcy.
11. Dostarczane posiłki muszą odpowiadać zaleceniom lekarskim oraz dietyka i być oparte na najczęściej stosowanych dietach tj. ogólnej, łatwostrawnej, łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu, niskobiałkowej, bogatobiałkowej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, ubogoenergetycznej, eliminacyjnej i płynnej, oraz diety dla dzieci (papki lub zupki mięsno – jarzynowe; z drobiu, masło o zawartości tłuszczu min. 82%). Ponadto stosowane są diety indywidualne wg zaleceń lekarskich.
12. Posiłki muszą być przygotowywane bez dodatków preparatów zastępczych, zwiększających objętość np. soja, susze warzywno – ziemniaczane, konserwy, zawierające mięso lub jego przetwory oraz mrożonki typu pierogi, kluski, pulpety, gołąbki, placki itp.
13. Zamawiający wymaga aby posiłki sporządzane były przed zapakowaniem i transportem w dniu ich wydania.
14. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki sporządzone zgodnie z klasyfikacją diet przedstawionych w publikacji Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
15. Zamawiający nie dopuszcza rozlewania nabiału płynnego (tj. jogurty, serki homogenizowane, kefiry, itp.).
16. Zamawiający wymaga, aby nabiał płynny tj. jogurty, serki homogenizowane, kefiry, itp. podawane były w oryginalnych opakowaniach dostosowanych do gramatury.
17. Zamawiający nie dopuszcza dzielenia pieczywa (z wyjątkiem chleba, angelki) tj. bułka maślana, rogal i inne.
18. Podstawową zasadą są trzy posiłki dziennie dla pacjenta, wyjątkiem są dzieci, które otrzymują dodatkowo II śniadanie i podwieczorek oraz pacjenci o specjalnych zaleceniach - dodatkowo np. w diecie cukrzycowej II śniadanie i II kolacja, inne.

19. Zamawiający wymaga, aby zupy mleczne do śniadania podawane były przez cały rok z wyłączeniem Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocnych, oraz Nowego Roku.
20. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Systemu Analiza Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych.
21. Posiłki winny być dostarczane w opakowaniach jednorazowych, spełniających wymagania obowiązujące w zakresie higieny żywienia, zapewniających odpowiednią temperaturę oraz dostosowanych do rodzaju i wielkości porcji. Na pojedynczych opakowaniach musi znajdować się informacja z nazwą diety (w wyjątkowych sytuacjach również innym oznaczeniem wg zgłoszenia), natomiast do poszczególnych oddziałów winny być dostarczane w odpowiednich pojemnikach zbiorczych (termosach transportowych) zabezpieczonych przed przypadkowym otwarciem oraz zapewniających utrzymanie temperatury porcji. Opakowania muszą posiadać odpowiednią grubość zapewniającą ich stabilność i bezpieczeństwo użytkowania (ochrona przed oparzeniami) oraz gwarantować łatwe otwieranie. Wszystkie opakowania muszą posiadać aktualne i odpowiednie atesty dopuszczające do stosowania.
22. Zamawiający wymaga aby termosy transportowe grzewcze z opakowaniami jednorazowymi przystosowane były do przewożenia porcji w niskiej i wysokiej temperaturze i spełniały następujące warunki:
  - a. gwarantujące stałość temperatury przez min. 2 godziny, tj. dla zupy zalecana 75°C, dla drugiego dania zalecana powyżej 63°C (zgodnie z HACCP),
  - b. pojemniki łatwe do utrzymania w czystości i nadające się do dezynfekcji,
  - c. kółka jezdne odporne na obciążenia i warunki atmosferyczne,
  - d. możliwość transportu do 30 porcji jednocześnie.
23. Z uwagi na specyfikę Zamawiającego Wykonawca musi zapewnić termosy osobno do: herbaty, kawy i kompotu, wymienny wózek z kółkami jako dodatkowe wyposażenie umożliwiające transport porcji w obrębie oddziału. Ilość termosów transportowych potrzebnych do obsługi oddziałów to ok. 22 sztuk. Termosy muszą być czyste, estetyczne i utrzymywane w odpowiednim stanie technicznym.
24. Zamawiający nie dopuszcza transportu żywności w opakowaniach innych niż opisane powyżej.
25. Do obowiązków Wykonawcy należy zaopatrzenie oddziałów szpitalnych w odpowiednie napoje do porcji. Minimalna dzienna ilość napojów na jednego pacjenta nie może być mniejsza niż 1500 ml (łącznie z zupą i pozostałymi płynami).
26. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia dla każdego oddziału zapasu kubków jednorazowych do napojów oraz sztućców w ilościach uzależnionych od aktualnych potrzeb. Wielkość zapasu powinna wynosić 10% aktualnego stanu chorych w poszczególnych oddziałach.
27. Przedmiot zamówienia nie obejmuje żywienia dzieci w zakresie przygotowywania porcji mlecznych (mieszanek).
28. Określenie ilości i asortymentu porcji na dany dzień, na poszczególne oddziały szpitalne, przygotowywane będzie przez uprawnionego pracownika Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający ma prawo dokonać korekty ilości zamówionych porcji (zarówno in plus jak i in minus), najpóźniej dwie godziny przed porcją (nowi pacjenci na oddziałach, wypisy chorych oraz zalecenia specjalne) w każdym dniu tygodnia (łącznie z sobotą, niedzielą i świętami). Zamówienia jak i korekty do nich będą przekazywane Wykonawcy telefonicznie, faksem bądź na e-mail.
29. W trakcie realizacji usługi Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem czasowym minimum 4 dni robocze, dekadowego jadłospisu porcji z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości odżywczych dla poszczególnych diet, w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych. Wszelkie zmiany jadłospisu dekadowego są możliwe jedynie po zgłoszeniu z wyprzedzeniem 1-dniowym i uzyskaniu zgody Zamawiającego.
30. W trakcie realizacji usługi Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącego sporządzania dziennych jadłospisów i dostarczania ich wraz ze spisem alergenów oraz składem składnika produktu złożonego do diety Szpitala na oddziały. Wykonawca musi prowadzić ewidencję wydawanych porcji z podziałem na oddziały potwierdzoną każdorazowo imiennie przez osobę odpowiedzialną ze strony Zamawiającego.
31. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca winien zapewnić w okresach świątecznych porcje o świątecznym charakterze, z uwzględnieniem potraw tradycyjnych kuchni polskiej, oraz innych.
32. Systematyczny nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem norm kalorycznych dla poszczególnych grup pacjentów sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez kontrole dostarczanych porcji. Zakwestionowane porcje będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy.
33. Wywóz odpadów pokonsumpcyjnych z terenu Szpitala i ich utylizacja nie jest przedmiotem niniejszego postępowania.
34. W celu kontroli czystości epidemiologicznej wymazy będą wykonywane przez Zamawiającego minimum dwa razy w roku oraz w razie potrzeb w sytuacjach awaryjnych (np. ognisko epidemiczne) – dotyczy środków transportu, termosów, termosów transportowych grzewczych.
35. Wykonawca jest odpowiedzialny za wszelkie zniszczenia powstałe w mieniu Zamawiającego w związku z wykonywaniem usługi i ponosi koszty ich naprawy.
36. Wykonawca wyposaży pomieszczenia do dystrybucji porcji Zamawiającego w kuchenki mikrofalowe w ilości ok. 14 oraz czajniki bezprzewodowe o pojemności 1,7 l w ilości ok. 17, nie później niż w dniu



rozpoczęcia świadczenia usługi. Konserwacja i naprawa (ewentualnie wymiana) sprzętu leży po stronie Wykonawcy.

37. W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi dostarczenie posiłków regeneracyjnych dla 4 uprawnionych pracowników (listopad – marzec w dni robocze).
38. Zamawiający szacuje średnią ilość osobodni w odniesieniu do posiłków regeneracyjnych, na poziomie 400 w ciągu całego okresu obowiązywania umowy.
39. Zamawiający wymaga, aby posiłki regeneracyjne sporządzane były według wytycznych zamieszczonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz. 279).
40. Ilość posiłków regeneracyjnych może odbiegać od ilości podanej przez Zamawiającego i nie może być podstawą do roszczeń ze strony Wykonawcy

## KARTA KONTROLNA POSIŁKÓW

Posilek - .....

Data .....

Sprawdzany parametr	Spełnia (+) / Nie spełnia (-)	Uwagi
Zgodność z jadłospisem		
Estetyka podania		
Sposób opakowania posiłku		
Temperatura		
Gramatura		