

# WZÓR

## UMOWA

zawarta w dniu \_\_\_\_\_ w Oleśnicy pomiędzy:

Powiatowym Zespołem Szpitali ul. Armii Krajowego 1, 56- 400 Oleśnica zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia-Fabrycznej we Wrocławiu IX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS nr: 0000186473, NIP: 911-184-70-75, REGON: 932966540 zwanym w dalszej treści umowy **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:  
Dyrektora – Przemysława Magierę

a

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

zwanym w dalszej treści umowy **Wykonawcą**

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Znak sprawy: nr **PZS/TP/2/2021** pn.: **„Dostawa posiłków dla Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy”**, przeprowadzonego w trybie podstawowym, na podstawie przepisów art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019), zwanej dalej „Ustawą”, Strony zawarły umowę, zwaną dalej „Umową”, o następującej treści:

### § 1

1. Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV), to:  
55320000-6 usługi przygotowywania posiłków  
55520000-1 usługa dostarczenia posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie przygotowania, dostarczania i przekazywania posiłków dla pacjentów w ilości orientacyjnej średniomiesięcznej:
  - a) Szpital w Oleśnicy: 338,
  - b) Szpital w Sycowie 108,
  - c) „dieta mamy” 217.w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów.
3. Rozliczenia stron będą realizowane za faktycznie wydane posiłki w oparciu o zamówienie zgodne z procedurą wskazaną w niniejszym SWZ oraz w Umowie. Wskazana powyżej ilość pacjentów ma charakter wyłącznie szacunkowy, jak również szacunkowy charakter ma wynikająca z tego ilość przygotowanych i wydanych posiłków, a rzeczywista ilość do rozliczeń między stronami w ramach zamówienia, wynikać będzie z bieżących potrzeb obu szpitali.
4. Dostawa będzie realizowana trzy razy dziennie, dopuszcza się dostawę dwa razy dziennie tzn. obiad wraz z kolacją, z odstępstwami dotyczącymi „diety mamy”.
5. Strony ustalają następujące ceny usług:
  - a) cena całodziennego wyżywienia jednego pacjenta w wysokości \_\_\_\_\_ **zł netto** (słownie:

\_\_\_\_\_ 00/100)  
\_\_\_\_\_ zł netto słownie: \_\_\_\_\_ 00/100) śniadanie,  
\_\_\_\_\_ zł netto słownie: \_\_\_\_\_ 00/100) obiad,  
\_\_\_\_\_ zł netto słownie: \_\_\_\_\_ 00/100) kolacja,  
\_\_\_\_\_ zł netto słownie: \_\_\_\_\_ 00/100) wkład do kotła.

b) cena całodziennego wyżywienia jednego pacjenta „dieta mamy”\* w wysokości \_\_\_\_\_ zł netto według osobodni (słownie: \_\_\_\_\_ 00/100)

*\*stawka dla diety mamy (rozliczana na podstawie osobodni), finansowana z NFZ. Umowa z NFZ jest zawarta od 1.03.2020r. do 28.02.2022r. jeżeli umowa z NFZ uległaby rozwiązaniu stawka żywienia kobiet ciężarnych i po porodzie ulegnie zmianie do wysokości stawki, o której mowa w pkt a).*

6. Do ceny całodziennego wyżywienia doliczony zostanie podatek od towarów i usług według stawki obowiązującej w dniu wystawienia faktury VAT, a która w chwili zawarcia umowy wynosi 8%.
7. Cena całodziennego wyżywienia jednego pacjenta pokrywa wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją przedmiotu umowy.
8. W czasie obowiązywania umowy Wykonawca gwarantuje stałą cenę poszczególnych posiłków oraz stałą cenę całodziennego wyżywienia jednego pacjenta.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy zgodnie z wymogami określonymi w umowie oraz w przepisach powszechnie obowiązującego prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie, a także zobowiązuje się przestrzegać wszelkich innych norm i reguł postępowania stosowanych w tego rodzaju działalności.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia do wykonywania przedmiotu umowy.
3. Miejscem wytwarzania i przygotowywania posiłków będzie:  
\_\_\_\_\_
4. Osobą odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy ze strony Wykonawcy jest Pan/Pani \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_
5. Osobą odpowiedzialną za nadzór nad całościową realizacją umowy ze strony Zamawiającego jest Daria Majder, tel. 717767427.
6. Wykonawca zobowiązany jest do spełnienia warunku posiadania przez jego pracowników i kierowców zajmujących się realizacją usługi w PZS ubrań ochronnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych, dopuszczających do kontaktu z żywnością.
7. Wykonawca gwarantuje przez okres trwania umowy wykonanie przedmiotu zamówienia przez wystarczającą ilość osób posiadających niezbędną kwalifikację, w tym przynajmniej jednej osoby posiadającej kwalifikację dietetyka.
8. Zamawiający wymaga, aby posiłki były dostarczane w pojemnikach i termosach zbiorczych zamykanych szczelnie, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Ponadto Zamawiający wymaga, aby pojemniki były oznakowane, opisane nazwą oddziału, nazwą diety oraz liczbą porcji, odrębnie dla każdego oddziału i dostarczone przez Wykonawcę bezpośrednio na oddziały szpitalne do kuchенок oddziałowych w Szpitalu w Oleśnicy oraz do kuchенок oddziałowych w Sycowie wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych bezpośrednio po posiłkach i ich zagospodarowaniem przez Wykonawcę we własnym zakresie.
9. Wyżywienie obejmuje każdy dzień kalendarzowy w okresie obowiązywania zamówienia. Zamówienie obejmuje całodziennie wyżywienie pacjentów Szpitala w Oleśnicy i Szpitala w

- Sycowie, które złożone jest z trzech części, tj.: śniadania, obiadu i kolacji, a w przypadku „diety mamy” z pięciu części tj. śniadania, drugiego śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji.
10. Dostawa będzie realizowana trzy razy dziennie, dopuszcza się dostawę dwa razy dziennie tzn. śniadanie oraz obiad z kolacją, a w przypadku „diety mamy” dwa razy dziennie tzn. śniadanie i drugie śniadanie oraz obiad z podwieczorkiem i kolacją. Do śniadania i kolacji dostarczana będzie każdorazowo gorąca herbata, zarówno słodka jak i gorzka w ilości niezbędnej do zaspokojenia potrzeb pacjentów Zamawiającego, niezależnie od napojów przewidzianych w jadłospisie.
11. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania w czasie trwania umowy obowiązkowego depozytu w szpitalu w Sycowie oraz w szpitalu w Oleśnicy. Dopuszcza się możliwość pozostawienia w depozytach gotowych posiłków, oryginalnie zapakowanych z widoczną datą ważności (masło, chleb, dżem, słoik z pulpetami, parówki, itp. Obowiązkowo kleik i sucharki, kaszka) oraz wprowadza się uzupełnianie depozytów i wymianę produktów na świeże.
12. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia nieodpłatnie dodatkowej porcji posiłku dla upoważnionego pracownika Zamawiającego w celu oceny gramatury, temperatury i walorów organoleptycznych posiłku.

### § 3

#### 1. Strony ustalają następujące warunki zamawiania i realizacji dostaw:

##### 1) Procedura zamawiania dostaw:

Posiłki zamawiane będą w następujący sposób:

a) śniadania – dnia poprzedniego do godz. 13:30, korekta do 8:30,

b) obiad + kolacja - tego samego dnia o 8:30, korekta do 10:30,

Jeden osobodzień żywienia składa się ze śniadania, obiadu i kolacji.

##### 2) Procedura dostarczania posiłków:\*

Posiłki podstawowe otrzymywać będą pacjenci:

##### Oddziałów szpitalnych:

Szpital w Sycowie:

a) Oddział Rehabilitacji Neurologicznej i Ogólnoustrojowej ( I i III piętro)

b) Oddział Medycyny Paliatywnej (II piętro)

c) Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy (IV piętro)

Szpital w Oleśnicy:

a) Oddział Pediatryczny (parter)

b) Oddział Wewnętrzny oraz Anestezjologii i Intensywnej Terapii (I Piętro)

c) Oddział Chirurgiczny i Ginekologiczny (II piętro)

d) Oddział Położniczy (III piętro)

W czasie trwania pandemii Covid-19 wprowadzono następujące zmiany:

Szpital w Sycowie:

a) Oddział COVID III (parter)

b) Oddział Medycyny Paliatywnej (II piętro)

c) Oddział Rehabilitacji Neurologicznej i Ogólnoustrojowe (III piętro)

d) Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy (IV piętro)

Szpital w Oleśnicy:

a) Oddział Obserwacyjny (parter)

b) Oddział COVID I, COVID II (I piętro)

c) Oddział Chirurgiczny i Ginekologiczny (II piętro)

d) Oddział Położniczy (III piętro)

Dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego będą dostarczane dodatkowe posiłki, oprócz podstawowych, czyli:

- a) drugie śniadanie (jogurt),
- b) podwieczorek (budyń, kisiel).

Dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego będzie każdorazowo do obiadu do drugiego dania dostarczany sos.

- a) dostarczane posiłki powinny mieć temperaturę:
  - gorące zupy minimum 75 °C
  - gorące drugie dania i inne gorące posiłki minimum 63°C
  - gorące napoje minimum 80°C
  - surówki i sałatki maksimum 15°C.

b) dla pacjentów w izolacji ( do 20 osób miesięcznie w okresie do 5 dni) Wykonawca dostarcza potrawy i żywność w pojemnikach jednorazowych biodegradowalnych,

c) owoce mogą być dostarczone w opakowaniu zbiorczym przystosowanym do kontaktu z żywnością, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne,

3). Godziny dowiezienia posiłków:

- a) śniadanie - godz. 7:30 (Syców), godz. 8:15 (Oleśnica),
- b) obiad: - godz. 12:30 (Syców), godz. 13:15 (Oleśnica),
- c) kolacja: - godz. 17:00 (Syców), godz. 17:45 (Oleśnica).

4) Inne powinności stron: Strony zobowiązane są do wskazania w Umowie osób uprawnionych do wykonywania czynności w ramach umowy takich jak składanie zamówień, sporządzanie jadłospisów akceptacja jadłospisów i potwierdzania dostaw, realizacja procedur reklamacyjnych. Ilość dostarczanych posiłków ustalać będą przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy codziennie, według codziennych zamówień i dowodów dostaw, co będzie podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę, wraz z rozliczeniem,

5) Zasady obowiązujące przy przygotowaniu posiłków:

- a) posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- b) do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości. Proces produkcji i dystrybucji odbywać się będzie zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021), a także innymi przepisami prawa.
- c) należy zapewnić udział w jadłospisie każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, jaja, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze) według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,
- d) należy przygotować posiłki metodą tradycyjną z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, kluski, czy puree itp.),
- e) należy stosować do smarowania pieczywa produkty zawierające minimum 82% tłuszczu, Tłuszcz palmowy jest wykluczony,
- f) należy smażyć produkty na wysokiej jakości oleju w wysokiej temperaturze dymienia (np. na oleju rzepakowym o obniżonej zawartości kwasu erukowego),
- g) racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają aktualne wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia. W sporządzaniu posiłków należy uwzględnić powszechnie stosowane diety w szpitalach z uwzględnieniem zasady, że każda dieta powinna być możliwa do przyrządzenia i podania w postaci papki. Są to następujące diety:

1. Dieta podstawowa
2. Dieta łatwostrawna
3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu ( wątrobowa)

4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)
  5. Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajanych (cukrzycowa),
  6. Dieta ubogo resztkowa,
  7. Dieta bogato białkowa (wysokoenergetyczna),
  8. Dieta dla osób w wieku wczesno i późno starczym leczonych onkologicznie,
  9. Dieta małego dziecka
  10. Dieta o zmienionej konsystencji (papkowata),
  11. Dieta popas
  12. Dieta bezglutenowa
  13. Dieta wegetariańska
  14. Dieta mamy (wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - „Dieta mamy”).
- h) należy stosować się do zaleceń zawartych w jadłospisach. W przypadku diet specjalnych (eliminacyjnych) np. cukrzycowa, wątrobowa, bezglutenowa, bezlaktozowa itp., posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy makaron bezglutenowy itp. Każda z diet musi uwzględniać (i przestrzegać) aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi, a w szczególności osób chorych i w okresie rekonwalescencji,
- i) jadłospisy przygotowuje Wykonawca na okresy 10-dniowe i przedkłada je Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać, e-mailem, lub w formie pism składanych osobie sprawującej nadzór nad dostawą. Zamawiający zobowiązany jest do ich akceptacji, lub wniesienia do nich uwag, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego, w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu, w jakim będą obowiązywać,
- j) należy zamieścić w jadłospisie informację o wartości odżywczej posiłków z wyliczeniem ilości białka, tłuszczu, węglowodanów, kalorii, obecności i rodzaju alergenów - dla każdej przygotowanej diety. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych. W jadłospisie powinno się uwzględnić:
- zupę mleczną, jogurty naturalne, kefiry
  - pieczywo: pszenno-żytnie, pełnoziarniste, graham, żytnie, pszenne
  - masło minimum 82%
  - wędliny o zawartości min. 80 % mięsa, sery, jaja
  - dodatki warzywno - owocowe (do każdego posiłku)
  - zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, bezmięsne, dania rybne (co najmniej raz w tygodniu)
  - rośliny strączkowe
  - ziemniaki kasze, ryże (jaśminowy, basmati, brązowy, dziki), makarony,
  - dodatek do śniadań - dżem, powidła niskosłodzone.
- k) należy podawać do obiadów świeże warzywa w sezonie, poza sezonem mogą być podawane produkty konserwowe i mrożone,
- l) należy podawać co najmniej raz w tygodniu potrawy z ryb,

- m) należy zaplanować w jadłospisach 10-dniowych minimum 4 dań mięsnych, 3 dań półmięsnych, 1 dania bezmięsnego, 1 dania z rybą,
- n) śniadanie ma składać się z: zupy mlecznej, pieczywa, masła i dwóch dodatków, owoce; obiad ma składać się z zupy, drugiego dania; kolacja ma składać się z pieczywa, masła, dwóch dodatków, owoce. Do śniadania i kolacji należy każdorazowo dostarczyć herbatę czarną/owocową zarówno gorzką jak i słodzoną, do obiadu należy dostarczyć kompot,
- o) posiłki mają być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia oraz z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego.
- 6) Zmiany w jadłospisie będą wymagane w okresie:
- Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy – wówczas Wykonawca ma obowiązek przygotować posiłki o charakterze świątecznym z zachowaniem tradycyjnych potraw (po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym)
  - Zmiany pór roku – Wówczas Wykonawca uwzględnia w jadłospisie warzywa i owoce sezonowe (po ustaleniu z Zamawiającym).
- 7) Zasady obowiązujące przy przygotowaniu posiłków „diety mamy”, to uwzględnienie wszystkich zasad dla diety podstawowej, a ponadto:
- uwzględnienie w jadłospisie 5 posiłków dziennie, w tym 3 posiłki główne (śniadanie, obiad i kolacja) oraz drugie śniadanie i podwieczorek,
  - podawanie do obiadów świeżych warzyw w sezonie, a poza sezonem mogą być produkty mrożone, przy czym w każdym z 3 głównych posiłków powinny znaleźć się warzywa,
  - podawanie do posiłków pieczywa pełnoziarnistego lub razowego żytniego,
  - zabronione jest podawanie wątróbki, surowego lub niedogotowanego mięsa oraz produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka niepasteryzowanego,
  - ograniczenie do minimum produktów/deserów zawierających znaczne ilości cukru oraz tłuszczu,
  - stosowanie do wszystkich dań, w tym surowych (np. sałatki i surówki) dobrej jakości olej roślinny (np. oliwa z oliwek, olej rzepakowy),
  - zapewnienie w diecie co najmniej 1 owocu dziennie,
  - zapewnienie w jadłospisie udziału każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, jaja, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze) według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,
  - ustalanie wartości energetycznej posiłków każdorazowo z dietetykiem Zamawiającego, a w jadłospisie należy umieścić informacje o: rodzaju posiłku, składzie oraz gramaturze (np: śniadanie: bułka żytnia 60 g, masło 10g, ogórek 80 g itp.), wartości energetycznej (kaloryczności) oraz wartości odżywczej (ilość węglowodanów, w tym cukrów; tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych; białka oraz soli podane w 100 g oraz porcji posiłku), sposobie obróbki termicznej (smażenie, gotowanie, pieczenie, itd.), obecności i rodzaju alergenów, ponadto jadłospisy do Diety Mamy należy przygotować w 4 kalorycznościach, zależnych od trymestru ciąży, lub okresu karmienia piersią.
- 8) Zasady postępowania z opakowaniami zbiorczymi transportowymi:
- Wykonawca zapewnia pojemników zamykanych, służących do transportu odpadów pokonsumpcyjnych, w ilości zgodnej z rzeczywistymi potrzebami, przy czym utrzymanie ich w czystości i we właściwym stanie technicznym spoczywać będzie na Wykonawcy,
  - Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję opakowań zbiorczych transportowych, w których dostarczane będą posiłki,

- c) na Wykonawcy spoczywa odbiór brudnych termosów i opakowań zbiorczych transportowych oraz nadzór na własny koszt i ryzyko nad pozostawionymi u Zamawiającego pojemnikami.
- 9) Czynności związane z przeprowadzanymi kontrolami przez Zamawiającego oraz przez uprawnione organy administracyjne:
- a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy (w tym do regularnej kontroli gramatury, kaloryczności oraz wartości odżywczej dostarczonych posiłków,
  - b) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
  - c) Zamawiający przewiduje możliwość wykonania prób czystościowych, mikrobiologicznych pojemników zbiorczych i jednostkowych służących do transportu przedmiotu zamówienia,
  - d) Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Narodowego Funduszu Zdrowia w zakresie świadczeń będących przedmiotem niniejszej umowy,
  - e) Wykonawca zobowiązuje się do poddawania kontroli organów Inspekcji Sanitarnej.
  - f) Wykonawca zobowiązany jest poddać się regularnej kontroli gramatury, kaloryczności, wartości odżywczej dostarczonych posiłków i walorów organoleptycznych oraz estetyki podania przez upoważnionego pracownika PZS.
  - g) Wykonawca wyraża zgodę na wykonywanie przez Zamawiającego okresowych badań fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych żywności (nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy wg rozporządzenia). Ponadto jest zobowiązany do bezpłatnego dostarczenia posiłków/produktów, które będą poddane badaniu. Badania żywności będą wykonywane przez niezależne laboratorium referencyjne.
  - h) Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów i opinii pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków,
  - i) Wykonawca po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, przekaze Zamawiającemu kopię protokołu,
  - j) na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy,
  - k) na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania,
  - l) Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przyrządzenia i podania,
  - m) środek transportu dopuszczony ważną decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków; w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł,
  - n) Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo

w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termopory, pojemniki na posiłki, w tym inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji,

- o) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność w przypadku w przypadku zawnionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości dostarczonych przez Wykonawcę,
- p) Wykonawca na własny koszt zobowiązany jest do naprawy ewentualnie wyrządzonych szkód powstałych w trakcie wykonywania usługi na terenie Zamawiającego. Powstała szkoda udokumentowana będzie w protokole, sporządzonym przez osobę odpowiedzialną za dany obszar Zamawiającego i potwierdzoną przez pracownika Wykonawcy,
- q) regularnej kontroli gramatury, kaloryczności, wartości odżywczej dostarczonych posiłków i walorów organoleptycznych oraz estetyki podania.
- r) złożenia reklamacji na wykonaną usługę po stwierdzeniu, że dostarczony posiłek lub posiłki nie spełniają wymaganych parametrów ilościowych i jakościowych. Wszystkie niezgodności i braki w realizacji usługi Zamawiający wpisuje do "Protokołu wadliwych dostaw." W rejestrze odnotowuje się datę i godzinę zgłoszenia Wykonawcy tej informacji. W szczególności niezgodności dotyczyć mogą (które wpisuje się w protokole wadliwych dostaw):
  - a) różnicy pomiędzy liczbą i rodzajem diet lub dostarczonych posiłków,
  - b) dostarczenie posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
  - c) opóźnienie w dostawie posiłków,
  - d) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach,
  - e) zaniżeniu gramatury potraw wchodzących w skład posiłku,
  - f) dostarczenia posiłków o nieprawidłowej temperaturze,
  - g) inne rażące naruszenia.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności na podstawie "Protokołu wadliwych dostaw". W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe. W protokole odnotowuje się datę i godzinę zgłoszenia Wykonawcy tej informacji.

#### § 4

1. W oparciu o jadłospisy tygodniowe Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Zbiorcza liczba posiłków na dzień następny musi być zgłoszona Wykonawcy przez Zamawiającego do godziny 13:30 dnia poprzedzającego dostawę.
3. Zamówienie ilości posiłków na soboty, niedziele i święta następować będzie jak w dni powszednie.
4. Korekty zamówień dotyczących śniadań mogą być zgłaszane przez Zamawiającego najpóźniej do godz. 17:30 (dnia poprzedzającego dostawę); do godz. 10:30 - obiad, i kolacja dnia którego dotyczy dostawa.
5. Zamówienia oraz ewentualne korekty przekazywane będą drogą e-mailową i/lub telefonicznie z obowiązkowym potwierdzeniem w formie elektronicznej.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego przygotowania i dostarczenia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego jednej porcji obiadu (diety podstawowej) codziennie - w celu oceny gramatury potraw i ich walorów organoleptycznych i estetyki.

#### § 5

1. Zamawiający regularnie będzie kontrolować gramaturę, temperaturę potraw, walory organoleptyczne i estetykę.
2. Wzór protokołu, o którym mowa w ust. 1 stanowi załącznik nr 1 do umowy.

#### § 6

1. Zamawiający zapłaci tylko i wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone do PZS.
2. Rozliczenie Wykonawcy będzie się odbywać raz w miesiącu, z dołu, na podstawie wystawionej wystawionej przez Wykonawcę faktury wraz z zestawieniem z wykonanej usługi z podziałem na ilość posiłków na śniadanie, obiad i kolację dostarczonych na dany oddział.
3. Zamawiający za prawidłowo wystawioną fakturę zobowiązuje się zapłacić w terminie 30 dni od daty jej dostarczenia.
4. Za datę zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. W przypadku opóźnienia w dokonaniu zapłaty należności Zamawiający będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Wykonawcy odsetek w ustawowej wysokości.
6. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

#### § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonywania kontroli:
  - 1) Miejsca przygotowywania i dystrybucji posiłków.
  - 2) Sposobu przechowywania i jakości surowców używanych do wytworzenia posiłków.
  - 3) Stanu sanitarnego środka transportu używanego do transportu posiłków.
2. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek posiłków i poddawania się kontroli właściwych organów administracji publicznej, w tym organów nadzoru sanitarnego.
3. Po każdej kontroli Wykonawca przekaże kopię protokołu pokontrolnego Zamawiającemu, w zakresie dotyczącym przedmiotu umowy.

#### § 8

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za niewykonanie lub niewłaściwe wykonanie przedmiotu umowy lub popełnienie czynu niedozwolonego, obejmującego również obowiązek naprawy wszelkich szkód i krzywd wyrządzonych osobom trzecim, w tym pacjentom Zamawiającego, a związanych z wykonaniem przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania polisy OC na kwotę nie niższą niż 300 000,00 zł, kserokopia polisy stanowi załącznik do umowy.

#### § 9

1. W razie niewykonania lub niewłaściwego wykonania przedmiotu umowy:
  - 1) W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającego 60 minut, z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 400,00 zł (słownie: czterysta złotych) za każdy stwierdzony protokolarnie fakt opóźnienia.
  - 2) W przypadku wadliwego przygotowania dostarczonych posiłków, w szczególności pod względem temperaturowym, ilościowym i higienicznym Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych) za każdy stwierdzony protokolarnie przypadek.
  - 3) W przypadku stwierdzenia niezgodności z jadłospisem dziennym Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200,00 zł (słownie: dwieście złotych) za każdy protokolarnie stwierdzony przypadek.

- 4) W przypadku niedostarczenia posiłków w części w danym dniu, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej 500,00 zł (słownie: pięćset złotych).
  - 5) W przypadku stwierdzenia w dostarczonych posiłkach lub napojach ciał obcych ożywionych lub nieożywionych, niebędących składnikami receptury przygotowywanych posiłków, protokolarnie i potwierdzonych dokumentacją fotograficzną, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 1500,00 zł (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych) za każdy stwierdzony przypadek. W sytuacji trzykrotnego wystąpienia zdarzenia opisanego powyżej będzie to podstawa do rozwiązania umowy bez jej wypowiedzenia.
2. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych za Zamawiającego, Wykonawca pokryje w 100% nałożone kary i niezależnie od tego poniesie koszty realizacji ewentualnych zaleceń lub nakazów pokontrolnych w zakresie dotyczącym danego postępowania kontrolnego danego organu lub instytucji. Zamawiający jest uprawniony do dokonania potrącenia wszelkich naliczonych kar umownych z bieżących należności Wykonawcy.
  3. W przypadku braku możliwości realizacji przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, tj. awaria kuchni Wykonawcy umowy, zapewni on do czasu usunięcia awarii przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów Zamawiającego u innego usługodawcy. Usługodawca, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi posiadać kwalifikacje i spełniać wszystkie warunki co najmniej w takim samym stopniu, jak Wykonawca. Jeżeli wykonawca nie zapewni dostawy posiłków od innego usługodawcy, to po upływie 60 minut od zaplanowanej godziny dostarczenia posiłku, Zamawiający zakupi posiłki wraz z dostawą we własnym zakresie u dowolnie wybranego usługodawcy, na koszt i ryzyko Wykonawcy.
  4. Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Narodowego Funduszu Zdrowia w zakresie świadczeń będących przedmiotem niniejszej umowy.
  5. Wykonawca zobowiązany jest poddać się regularnej kontroli gramatury, kaloryczności, wartości odżywczej dostarczonych posiłków i walorów organoleptycznych oraz estetyki podania przez upoważnionego pracownika PZS wg załącznika.
  6. Wykonawca wyraża zgodę na wykonywanie przez Zamawiającego okresowych badań fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych żywności (nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy wg rozporządzenia). Ponadto jest zobowiązany do bezpłatnego dostarczenia posiłków/produktów, które będą poddane badaniu. Badania żywności będą wykonywane przez niezależne laboratorium referencyjne.

#### § 10

1. Umowa została zawarta na czas określony, od dnia 01.04.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.
2. Umowa ulega rozwiązaniu z upływem terminu określonego w ust. 1.

#### § 11

1. We wszystkich kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają postanowienia



przepisów powszechnie obowiązującego prawa, a w szczególności Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Spory, które mogą wynikać na tle wykonania umowy jeśli nie zostaną załatwione polubownie będzie rozstrzygał sąd właściwy dla Zamawiającego.
3. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

## § 12

### INFORMACJA

o wpływie okoliczności związanych z COVID-19 na należyte wykonanie umowy

Na podstawie art. 15r ust. 1 ustawy z 2.3.2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2020 r. poz. 374 ze zm.; dalej: „KoronawirusU”) jako wykonawca/zamawiający\* informujemy o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie umowy. Na dzień przekazywania niniejszej informacji zachodzą następujące okoliczności mające wpływ/mogące mieć wpływ\* na należyte wykonanie umowy:

*(należy opisać precyzyjnie okoliczności oddziałujące na realizację danego zamówienia, odnoszące się do konkretnej umowy)*

Na potwierdzenie przedstawionych informacji załączamy do niniejszej informacji następujące oświadczenia lub dokumenty:

- 1)
- 2)

*(uwaga: strona umowy może w tym zakresie skorzystać ze wskazówek możliwych rodzajów „dowodów” wymienionych w art. 15r ust. 1 pkt 1-6 i ust. 1a KoronawirusU)*

Jednocześnie informujemy, że w razie potrzeby na Państwa żądanie jesteśmy gotowi przedstawić – stosownie do art. 15r ust. 2 KoronawirusU – dodatkowe oświadczenia lub dokumenty potwierdzające wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie umowy.

W związku z powyższym zwracamy się o zajęcie, z zachowaniem ustawowego terminu, stanowiska przez Zamawiającego/Wykonawcę\* wraz z uzasadnieniem, odnośnie do wpływu okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie umowy.

Wnosimy o zmianę umowy przez (można skorzystać z katalogu rodzajów możliwych zmian umowy zawartego w art. 15r ust. 4 KoronawirusU lub wskazać inny sposób zmiany adekwatny do danej umowy, o której zmianę się wnioskuje) 4. Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, w uzgodnieniu z wykonawcą dokonuje zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia lub sposobu rozliczenia wynagrodzenia wykonawcy o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.

4a. W przypadku stwierdzenia, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, zamawiający, w uzgodnieniu z wykonawcą, może dokonać zmiany umowy zgodnie z ust. 4.

Pragniemy zastrzec, że wnioskowana zmiana uwzględni okoliczności wskazane w treści niniejszej informacji. W przypadku wystąpienia kolejnych okoliczności będziemy niezwłocznie informowali o nich Państwa, przedstawiając dalsze propozycje zmian umowy.

§13

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem przepisu ust. 1 jest nieważna.
3. Strony mogą dokonać zmiany umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

**Wykonawca:**

**Zamawiający:**



**Załącznik do Umowy**

Weryfikacja organoleptyczna podstawowych parametrów

Oddział ..... data .....						
sprawdził: ..... (wyznaczona osoba wskazana przez świadczeniodawcę)						
Posiłek	Zgodność z jadłospisem	Temperatura	Świeżość produktów	Zapach	Wygląd i konsystencja	Inne uwagi
Śniadanie						
II śniadanie						
Obiad						
podwieczorek						
Kolacja						

