

Wzór umowy Nr SPZOZ_NT.2410.....23

Niniejsza umowa została zawarta w Nowym Tomyślu w dniu pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Nowym Tomyślu, ul. Poznańska 30, 64-300 Nowy Tomyśl, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS: 0000003613, Nr NIP: 788-17-50-689 Nr Regon: 639820004, reprezentowanym przez:

..... - Dyrektora

zwanym dalej Zamawiającym

a

.....

z siedzibą w zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”

reprezentowanym przez :

1. -
2. -

zwanymi dalej łącznie Stronami

Wyboru Wykonawcy dokonano na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji na usługi społeczne podstawie art. 275 pkt 1) w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.

§1.**PRZEDMIOT UMOWY I OKRES OBOWIĄZYWANIA**

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z własną ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr **SPZOZ_NT.DZP.241.01.23** do świadczenia własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w **Nowym Tomyślu przy ul. Sienkiewicza 3**.
2. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce, pojemniki oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszej Umowy.
3. Świadczenie usługi w zakresie produkcji posiłków, o których mowa w ust.1 odbywać się będzie w kuchni Wykonawcy znajdującej się w **przy ul.** Wykonawca posiada stosowną decyzję o zatwierdzeniu zakładu i zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie kuchni cateringowej zgodnie ze standardami HACCP i posiada zezwolenie na produkcję posiłków w oparciu o surowce i półprodukty oraz produkcję w systemie cateringowym wraz z dostarczaniem do odbiorców zewnętrznych
4. Świadczenie usługi w zakresie dowozu posiłków, o których mowa w ust.1 odbywać się będzie samochodem dostawczym marki: o nr rej. o ładowności:, spełniającym wszystkie stosowne wymagania odnośnie przewozu środków spożywczych i posiadającym aktualną pozytywną decyzję dopuszczającą do przewożenia żywności wydaną przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1, zgodnie z przyjętą technologią żywienia w placówkach opieki zdrowotnej typu zamkniętego, przestrzegając zasad wynikających z ustawy o warunkach zdrowotnych i żywienia oraz zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i każdym jadłospisem zaakceptowanym przez Zamawiającego.
6. Szczegółowy jadłospis dekadowy na każdy następny okres przygotowuje Wykonawca zgodnie z zapisami załącznika nr 1 do Umowy oraz według wytycznych otrzymanych przez Zamawiającego. Wykonawca musi

uzyskać akceptację Zamawiającego przekazując propozycję jadłospisu drogą elektroniczną na adres: na 4 dni robocze przed upływem poprzedniego jadłospisu.

7. **Umowa zostaje zawarta na okres od dnia r. do dnia r.** z zastrzeżeniem jeżeli wcześniej nastąpi wyczerpanie maksymalnej wartości brutto Umowy określonej w § 5 ust. 5 to do tego czasu.
8. Możliwe jest przedłużenie okresu obowiązywania Umowy na okres max. 6 miesięcy w przypadku niewykorzystania kwoty, o której mowa w § 4 ust. 3 i / lub skorzystania z prawa opcji określonego w § 4 ust. 4.
9. Wykonawca dostarcza posiłki dwa razy dziennie, codziennie (nie wyłączając sobót, niedziel i świąt) na adres ul. Sienkiewicza 3, 64-300 Nowy Tomyśl – posiłki należy dostarczyć najpóźniej:
 - do godz. 8.00 – śniadanie,
 - do godz. 12.00 – obiad,
 - kolację i podwieczorki najpóźniej do 15.00.
10. Zamawiający przewiduje szacunkową ilość posiłków składających się na całodobowe wyżywienie pacjentów w liczbie ok. **80 000 osobodni** oraz dodatkowo ok. **15 000** podwieczorków dla diabetyków, ok. **3 000** porcji zupy dla pacjentów przyjmowanych do szpitala, ok. **4 400** porcji diety płynnej i kleiku oraz ok. 500 opakowań dla posiłków dla pacjentów z chorobami zakaźnymi.
11. Rzeczywiste ilości zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będą z bieżących potrzeb Zamawiającego uzależnionych do zmieniającej się liczby pacjentów na poszczególnych oddziałach szpitalnych. Wykonawca oświadcza, iż nie będzie miał w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z tytułu zamówienia przez Zamawiającego w okresie obowiązywania niniejszej Umowy mniejszej ilości posiłków niż wynikałoby to z przyjętego przez Zamawiającego szacunku.
12. Dane dotyczące położenia oraz struktury łóżek na oddziałach szpitala Zamawiającego określonego w ust. 1, do których mają być dostarczane posiłki znajdują się w pkt 1. Załącznika nr 1 do Umowy.
13. W związku z obowiązkiem art. 95 ust. 1 Ustawy PZP ustawy prawo zamówień publicznych Zamawiający stawia wymóg zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób, jeżeli wykonanie usługi będzie polegać na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040, 1043 i 1495). Sposób realizacji tego obowiązku opisują kolejne ustępy niniejszego paragrafu, zgodnie z art. 438 ustawy Pzp.
14. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności bezpośrednio związane z realizacją usługi, w szczególności związane z przygotowaniem i dystrybucją (transportem) posiłków.
15. Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest do dokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa w art. 95 ust.1 ustawy Pzp, w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
16. W celu weryfikacji spełnienia wymogu, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca (i podwykonawca, jeżeli Wykonawca świadczy usługi będące przedmiotem zamówienia przy pomocy podwykonawców) zobowiązany jest do dostarczenia do Zamawiającego co pół roku aktualnego oświadczenia potwierdzającego spełnienie wymogu zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę, o którym mowa w punkcie 10 powyżej. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że wymienione czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy. **Pierwsze oświadczenie o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia Wykonawca/Podwykonawca winien złożyć najpóźniej w dniu podpisania umowy.**
17. Jednocześnie w trakcie realizacji zamówienia, na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca (podwykonawca) przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 2) powyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 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 w sposób zapewniający ochronę

danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych, w tym w szczególności bez podania adresów, nr PESEL pracowników lub innych danych, które podlegają anonimizacji. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

– zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;

– poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji;

18. O ile okaże się to niezbędne do realizacji umowy, Wykonawca powinien uzyskać od zatrudnionych pracowników zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego ich danych osobowych, wyłącznie w celu realizacji niniejszej umowy.
19. Nieprzedłożenie przez wykonawcę lub podwykonawcę dokumentów wskazanych w ust. 14 i 15 z pracownikami wykonującymi ww. czynności określone w ust. 11 powyżej, w terminie wskazanym w ust. 14 będzie traktowane jak niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników wykonujących usługi na podstawie umowy o pracę, co skutkować będzie nałożeniem z tego tytułu kary finansowej o której mowa w § 6 umowy.
20. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
21. Oprócz towarzyszących sankcji za nieprzestrzeganie zobowiązań ustanowionych na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy pzp np. w postaci kar umownych - w przypadku powtarzających się naruszeń tych obowiązków, Zamawiający będzie miał prawo odstąpienia od umowy zgodnie z § 7 ust. 1.

§ 2.

ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY I ZAMAWIAJĄCEGO W ZAKRESIE REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY

1. W ramach realizacji przedmiotu umowy **do obowiązków Wykonawcy** należeć będzie w szczególności:
 - a) przygotowywanie dekadowych jadłospisów w zakresie diety normalnej i lekkostrawnej oraz przedstawianie ich do zatwierdzenia dietetykowi Zamawiającego, co najmniej na trzy dni przed planowanym rozpoczęciem obowiązywania danego jadłospisu, z podaniem dokładnych nazw produktów (nazw wędlin, zup, drugich dań), sposobu obróbki (smażenie, gotowanie itp.). W jadłospisie winny być wskazane (np. wytłuszczone) alergeny
 - b) przyjęcie dziennych zapotrzebowań na posiłki składanych przez oddziały szpitalne za pośrednictwem dietetyka Zamawiającego zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 4. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - c) przygotowanie własnym nakładem sił i środków posiłków, z podziałem na diety, według zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu i zgłoszonych zapotrzebowań ilościowych i dietetycznych z poszczególnych oddziałów szpitalnych zgodnie z normami i zasadami określonymi w pkt 2. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - d) umieszczenie posiłków w stosownych pojemnikach – termosach (dla potraw ciepłych i zimnych) i innych pojemnikach (dla hermetycznie zapakowanych jednoporcyjnych pakietów porcji) z odpowiednim podziałem na diety oddzielnie do każdej z kuchенок oddziałów: wewnętrznego, ginekologiczno-położniczego, chirurgicznego, dziecięcego, AilT, udarowego, neurologicznego i ortopedycznego. Sposób pakowania posiłków określony został w pkt 3. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - e) dostawy posiłków kosztem i staraniem Wykonawcy za pomocą transportu spełniającego odpowiednie wymogi sanitarne. Cena transportu w kalkulowana będzie w cenę posiłków;
 - f) pobieranie i stosowne przechowywanie próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin zgodnie z właściwymi przepisami prawa;

- g) przewóz wyżej wymienionych pojemników i ich dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego w określonych godzinach zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 5. Załącznika nr 1 do umowy;
 - h) odbiór pustych pojemników i termosów po transportowanych posiłkach, ich mycie i dezynfekcja;
 - i) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych.
 - j) prowadzenie na bieżąco własnej ewidencji ilości dostarczonych posiłków z podziałem na śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, zupy na przyjęcia oraz dietę płynną.
 - k) Wykonawca zapewni możliwość zamówienia odpłatnego całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) dla rodziców dzieci przebywających na oddziale dziecięcym oraz dla personelu szpitala.
2. Wykonawca będzie realizował czynności określone w ust. 1. zachowując należyte wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie higieny osobistej personelu oraz warunków przygotowania, pakowania i transportu posiłków. Wykonawca odpowiada w zakresie wykonywanych przez siebie czynności bezpośrednio przed zewnętrznymi organami nadzorczo –kontrolnymi za utrzymanie w trakcie wykonywanych przez siebie czynności należytego reżimu sanitarnego zgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami.
 3. Wykonawca oświadcza, iż posiada aktualne dokumenty uprawniające do produkcji i transportu żywności oraz odpowiednie świadectwa zdrowia własnych pracowników kwalifikujące do wykonywania czynności określonych w ust. 1. Ww. dokumenty Wykonawca zobowiązany jest okazać na każde żądanie Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.
 4. Wykonawca oświadcza, że personel zatrudniony do produkowania i dostarczania posiłków posiada aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz został przeszkolony z systemu HACCP.
 5. W ramach realizacji przedmiotu umowy **do obowiązków Zamawiającego** należeć będzie w szczególności:
 - a) zatwierdzanie przedłożonych przez Wykonawcę dekadowych jadłospisów w terminie umożliwiającym rozpoczęcie przygotowywania posiłków na ich podstawie;
 - b) przygotowanie i zgłoszenie telefoniczne Wykonawcy dziennych zapotrzebowań na posiłki zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 4. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - c) odbiór pojemników z posiłkami w wyznaczonych porach zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 5. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - d) porcjowanie posiłków ciepłych oraz wydawanie posiłków pacjentom z wykorzystaniem własnej zastawy stołowej i sztućców;
 - e) przekazanie Wykonawcy pustych pojemników i termosów na posiłki celem ich mycia, zdezynfekowania i ponownego użycia;
 - f) przekazanie Wykonawcy resztek pokonsumpcyjnych celem ich utylizacji;
 - g) składowanie odpadów po opakowaniach jednorazowych pakietów zimnych (do momentu ich odbioru przez podmiot trzeci uprawniony do odbioru i utylizacji odpadów);
 - h) prowadzenie własnej ewidencji ilości wydanych posiłków z podziałem na diety i oddziały szpitalne oraz śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, zupy na przyjęcia oraz dieta płynna.
 6. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki żywnościowe z przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępniał je na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych.
 7. Wykonawca wyraża zgodę na kontrolę przez Narodowy Fundusz Zdrowia i udostępni wyniki tej kontroli Zamawiającemu.
 8. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu stałą możliwość telefonicznego kontaktu z dietetykiem Wykonawcy również w godzinach popołudniowych oraz w dni ustawowo wolne od pracy.
 9. Nadzór nad prawidłową realizacją niniejszej umowy sprawować będzie:
 - a) ze strony Zamawiającego:
 - b) ze strony Wykonawcy:

§ 3.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY ZA SZKODY I UBEZPIECZENIE WYKONAWCY

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku wyrządzenia szkód pacjentom, w tym szkód osobowych i majątkowych, a także szkód w przedmiotach, sprzęcie i aparaturze medycznej Zamawiającego, gdy szkody te będą następstwem uchybień i zaniedbań personelu Wykonawcy w wykonywaniu obowiązków, a w szczególności, jeżeli szkoda będzie skutkiem świadczenia usług w sposób niezgodny z niniejszą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.

2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia o sumie gwarancyjnej nie niższej niż **200.000 zł** i będzie posiadał ww. ubezpieczenie przez cały okres wykonywania umowy.
3. W terminie **do 7 dni** od podpisania umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki oraz ogólnymi warunkami ubezpieczenia. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.

§ 4.

WYNAGRODZENIE Z TYTUŁU UMOWY

1. Za świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszej Umowy ustala się wynagrodzenie odpowiadające iloczynowi faktycznie dostarczonych posiłków (w rozbiu na śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje) i stawki netto za dostarczenie jednego posiłku dla jednego pacjenta (osobodzień) wg stawki wynikającej z oferty Wykonawcy wyszczególnionej w pkt. 2 i 3 umowy poniżej. Do tak obliczonego wynagrodzenia zostanie doliczona przez Wykonawcę kwota podatku VAT wg aktualnie obowiązującej stawki.
2. Uśrednioną stawkę brutto za jeden osobodzień podstawowej diety szpitalnej ustala się na kwotę zł (słownie: złotych i /100 tj.zł brutto. 100% wartości posiłku całodziennego stanowi dieta podstawowa i lekko strawna określone w pkt 2. Załącznika nr 1 do Umowy. Poszczególne posiłki będą rozliczane zgodnie z poniższym schematem w stosunku do stawki określonej powyżej:
 - śniadanie: stawka bruttozł,
 - obiad: stawka bruttozł,
 - kolacja: stawka bruttozł,
 dla pacjentów chorych na cukrzycę dodatkowo:
 - podwieczorek - stawka bruttozł.
 oraz
 - zupy na przyjęcia: stawka bruttozł.
 - dieta płynna i kleik - stawka bruttozł.
 - koszt opakowania dla posiłków dla pacjentów z chorobami zakaźnymi - zł.
3. Wartość niniejszej Umowy zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą wynosi zł brutto (słownie: złotych i /100), tj.zł netto (słownie:zł i /100). Na dzień podpisania umowy dla usług będących przedmiotem umowy obowiązuje stawka VAT w wysokości% (opakowania%).
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania w ramach niniejszej Umowy z prawa opcji w zakresie nie przekraczającym 10% ilości zamówienia podstawowego, co Wykonawca akceptuje, poprzez podpisanie niniejszej Umowy. Ostateczna ilość zakupionych w ramach prawa opcji dostarczanych posiłków będzie uzależniona od bieżących potrzeb Zamawiającego i posiadanych przez niego środków finansowych. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o zamiarze skorzystania z prawa opcji w okresie obowiązywania umowy. Prawo opcji nie stanowi jednak dla Zamawiającego obowiązku, z którego Wykonawcy przysługiwałoby roszczenie wobec Zamawiającego. Wartość umowy może ulec zwiększeniu o 10% wartości umowy brutto określonej w § 4 ust. 3 w przypadku skorzystania z prawa opcji (zwiększenia ilości przedmiotu umowy o 10% zamówienia podstawowego) tj. o wartość brutto zł (słownie złotych brutto); co daje łączną wartość umowy z uwzględnieniem prawa opcji zł brutto (słownie: zł brutto).
5. Stawki wynagrodzenia za posiłki podane w ust. 2. obejmują wszelkie koszty, jakie będzie musiał pokryć Zamawiający w związku z wykonywaniem przez Wykonawcę niniejszej Umowy nie ulegną zwiększeniu za wyjątkiem zmian umowy przewidzianych w § 8 umowy.
6. Okresem rozliczeniowym z tytułu świadczenia usługi jest dekada - dziesięć dni kalendarzowych. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu w terminie do 7 dni po zakończonym okresie rozliczeniowym faktury wraz z zestawieniem zbiorczym, o którym mowa w § 2. ust 1.pkt j) Umowy, wystawionej za dany okres rozliczeniowy.
7. Warunki rozliczenia się stron muszą być w pełni zgodne z warunkami podanymi w SWZ oraz ofercie Wykonawcy.
8. Za realizację przedmiotu Umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie stanowiące sumę wszystkich wydanych w danym okresie posiłków w oparciu o ceny określone w ofercie wykonawcy. Liczba przyjętych posiłków kontrolowana będzie codziennie przez pracowników Zamawiającego i Wykonawcy.

9. Zapłata za dostarczone posiłki następować będzie na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę po zakończeniu okresu rozliczeniowego przelewem bankowym na wskazane konto **w terminie 30-60 dni *(w zależności od oferty Wykonawcy)** od dostarczenia prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury, po otrzymaniu kompletu dokumentów określonych w ust. 7 i potwierdzeniu zgodności wyszczególnionych ilości posiłków przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (dietetyka). Termin zapłaty uważa się za zachowany w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Zamawiający może dokonać korekty zamówienia obiadu do godziny 10:00 w dniu ich dostarczenia.
11. Faktura VAT winna być wystawiona na **Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej imienia doktora Kazimierza Hołogi ul. Poznańska 30, 64-300 Nowy Tomyśl, NIP: 788-17-50-689.**
12. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym oraz Wykonawcą będą dokonywane w złotych polskich.
13. Wykonawca nie może bez zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego przenieść wierzytelności pieniężnych związanych z realizacją niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.
14. W przypadku zwłoki z zapłatą za daną dostawę Wykonawca ma prawo do naliczania odsetek ustawowych za opóźnienie w transakcjach handlowych.
15. W przypadku zwłoki z zapłatą za wykonane usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjowania dalszego odroczenia terminu płatności oraz wysokości naliczanych odsetek w ustawowej wysokości.
16. W przypadku powstania opóźnienia w płatnościach, dokonywane przez Zamawiającego spłaty będą zaliczane w pierwszej kolejności na poczet należności głównej, a dopiero w dalszej kolejności na poczet należności ubocznych, a zwłaszcza odsetek.
17. Dostawca może wystawiać ustrukturyzowane faktury elektroniczne w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2018 r. poz. 2191 ze zm.– „Ustawa o Fakturowaniu”).
18. W przypadku wystawienia ustrukturyzowanej faktury elektronicznej, o której mowa w ust. 7, Dostawca jest obowiązany do wysłania jej do Zamawiającego za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania („PEF”).
19. Wystawiona przez Dostawcę ustrukturyzowana faktura elektroniczna winna zawierać elementy, o których mowa w art. 1 Ustawy o Fakturowaniu, a nadto faktura lub załącznik do niej musi zawierać numer Umowy i Zlecenia (zamówienia), których dotyczy.
20. Ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną należy wysyłać na następujący adres Zamawiającego na **PEF: 788 17 50 689.**
21. Za chwilę doręczenia ustrukturyzowanej faktury elektronicznej uznawać się będzie chwilę wprowadzenia prawidłowo wystawionej faktury, zawierającej wszystkie elementy, o których mowa w ust. 9 powyżej, do konta Zamawiającego na PEF, w sposób umożliwiający Zamawiającemu zapoznanie się z jej treścią.
22. W przypadku wystawienia faktury w formie pisemnej, prawidłowo wystawiona faktura powinna być doręczona do sekretariatu SPZOZ w Nowym Tomyślu.
23. Dostawca może również przesłać prawidłowo wystawioną fakturę na adres e-mail: sekretariat@szpital-nowytomysl.pl
24. Dostawca nie może bez zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego przenieść wierzytelności pieniężnych związanych z realizacją niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.
25. Z zastrzeżeniem postanowień ust. 17 wynagrodzenie będzie płatne na rachunek bankowy Dostawcy wskazany w fakturze. Za dzień dokonania płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
26. Podatek VAT naliczony zostanie w wysokości obowiązującej w dniu wystawienia faktury. Dostawca przy realizacji Umowy zobowiązuje posługiwać się rachunkiem rozliczeniowym, o którym mowa w art. 49 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Prawo Bankowe (tekst jedn.: Dz.U. 2022 poz. 2324z późn. zm.) zawartym w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jedn.: Dz.U. 2022 poz. 931 z późn. zm.). Dostawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający przy zapłacie Wynagrodzenia będzie stosował mechanizm podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108a ust. 1 ustawy o podatku od towarów i usług.
27. Zapłata:
 - a) kwoty odpowiadającej całości albo części kwoty podatku wynikającej z otrzymanej faktury będzie dokonywana na rachunek VAT Dostawcy, w rozumieniu art. 2 pkt 37 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług,
 - b) kwoty odpowiadającej wartości sprzedaży netto wynikającej z otrzymanej faktury jest dokonywana na rachunek bankowy albo na rachunek w spółdzielczej kasie oszczędnościowo-kredytowej, dla których jest prowadzony rachunek VAT Dostawcy.
28. Za dokonanie płatności uznaje się dokonanie obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

29. Dokonanie zapłaty na rachunek bankowy oraz na rachunek VAT (w rozumieniu art. 2 pkt 37 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług wskazanego członka konsorcjum (jeżeli zamówienie realizowane jest przez Konsorcjum) zwalnia Zamawiającego z odpowiedzialności w stosunku do wszystkich członków konsorcjum (jeżeli dotyczy).
30. W przypadku powstania opóźnienia w płatnościach, dokonywane przez Zamawiającego spłaty będą zaliczane w pierwszej kolejności na poczet należności głównej, a dopiero w dalszej kolejności na poczet należności ubocznych, a zwłaszcza odsetek. W takim przypadku Dostawca będzie wystawiał odrębne noty odsetkowe i doręczał je Zamawiającemu.

§ 5.

SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI WYKONANIA PRZEDMIOTU UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ustawicznego sprawdzania prawidłowości wykonywania Umowy przez Wykonawcę (kontrola wykonania Umowy). Przedstawiciele Zamawiającego mają prawo do wrywkowej kontroli posiłków przeznaczonych dla pacjentów, w tym ich degustacji i pobierania próbek, pomiaru temperatury dostarczanych posiłków oraz mogą być obecni przy ich produkcji i pakowaniu do pojemników w kuchni Wykonawcy oraz ładunku i rozładunku.
2. Kontroli, o której wyżej mowa dokonuje dietetyk Zamawiającego lub komisja składająca się z pracowników Zamawiającego i sporządza z niej protokół. Protokoły pokontrolne są podpisywane przez odpowiednio umocowanego przedstawiciela Zamawiającego i przekazane Wykonawcy.
3. Wykonawca w przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne zobowiązany jest przekazać jej wyniki Zamawiającemu w formie kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.
4. Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych, o nieprzyjemnym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieświeże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.
5. Wykonawca uznaje prawo Narodowego Funduszu Zdrowia do przeprowadzenia kontroli na zasadach określonych w Ustawie z dn. 27 sierpnia 2004r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (t.j. Dz.U. 2021 poz. 1285 ze zm.) w zakresie wynikającym z zawartej umowy.
6. Zamawiający ma prawo kontroli i zgłaszania uwag do wykonywanych usług.
7. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego uwzględnienia zgłoszonych przez Zamawiającego uwag, o których mowa w ust. 6, z zastrzeżeniem ust. 8 w zakresie wykonywanej usługi.
8. W przypadku nieuwzględnienia uwag Zamawiającego, o których mowa w ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest w terminie dwóch dni od zgłoszenia uwag przez Zamawiającego do pisemnego uzasadnienia i poinformowania Zamawiającego o ich nieuwzględnieniu. W przypadku gdy Wykonawca nie uwzględni uwag, które Zamawiający uznaje za zasadne, Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy. Zapis ten stosuje się również do sytuacji w której Wykonawca nie odniesie się pisemnie do uwag zgłoszonych przez Zamawiającego.
9. W przypadku wykonywania części zamówienia wskazanego w ofercie przy udziale podwykonawców, Wykonawca ma obowiązek poinformować o tym fakcie Zamawiającego, w terminie 7 dni od zatrudnienia podwykonawcy.
10. W przypadku powierzenia wykonania części zamówienia innym podmiotom, Wykonawca zobowiązuje się do koordynacji prac wykonywanych przez te podmioty i ponosi przed Zamawiającym pełną odpowiedzialność za należyte wykonanie zadań stanowiących przedmiot zamówienia niniejszej Umowy oraz za dokonanie rozliczenia z tymi podmiotami oraz odpowiada za jakość i terminowość prac przez nich wykonanych, tak jak za działania własne.
11. Wykonawca jest zobowiązany na każdorazowe żądanie Zamawiającego do przedstawienia kopii umowy z podwykonawcą potwierdzonej za zgodność z oryginałem.

§6.

KARY UMOWNE

1. W przypadku przekroczenia terminów dostawy posiłków, o których mowa w § 1 ust. 9, o 45 minut i więcej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu każdorazowo karę umowną w wysokości 1 000,00 zł (PLN).

2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy lub jej rozwiązania wskutek okoliczności za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, jak również w przypadku nieuzasadnionego rozwiązania umowy przez Wykonawcę, zobowiązuje się on do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 15% wartości umowy określonej w § 4 ust. 3 (łącznie wartość przedmiotu umowy).
3. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy rozumianego w szczególności jako:
 - a) każdorazowe dostarczenie posiłków o zaniżonej wartości wagowej lub kalorycznej,
 - b) każdorazowe dostarczenie posiłków w mniejszej ilości,
 - c) każdorazowe dostarczenie posiłków nieodpowiedniej jakości lub niewystarczającej jakości,
 - d) każdorazowe dostarczenie posiłków w termosach niespełniających standardów higienicznych,
 - e) każdorazowe dostarczenie posiłków o temperaturze niższej niż minimalnie określona w Załączniku nr 1 do umowy (dla posiłków ciepłych),
 - f) niedostarczenie Zamawiającemu w terminie o którym mowa w § 1 ust. 6 jadłospisu do zatwierdzenia,
 - g) dwukrotne dostarczenie posiłków niezgodnie z ustalonymi dietami i jadłospisem,
 - h) trzykrotne powtórzenie się naruszeń obowiązków wynikających z załącznika nr 1 do umowy,wykonawca zapłaci każdorazowo Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% wartości określonej w § 4 ust. 3 (łącznie wartość przedmiotu umowy) niniejszej umowy.
4. Wykonawca zapłaci również Zamawiającemu kary umowne w przypadku:
 - a) w wysokości **1.000,00 zł** za każdy stwierdzony przypadek naruszenia przez Wykonawcę lub podwykonawcę obowiązku zatrudnienia na podstawie Umowa o pracę osoby wykonującej czynności wskazane w Umowie. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie wymaganych dokumentów lub oświadczeń traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie Umowa o pracę osób wykonujących czynności wskazane w Umowie.
 - b) w przypadku stwierdzenia braku aktualnej polisy ubezpieczeniowej – w wysokości 500,00 zł brutto za każdy dzień braku aktualnej opłaconej polisy.
 - c) w przypadku konieczności zastępczego zlecenia wykonania usługi przez osobę lub podmiot trzeci – w wysokości **5.000,00 zł** za każdy przypadek wykonania zastępczego. Jednocześnie Zamawiający obciąża Wykonawcę różnicą w cenie posiłku (tj. różnicą pomiędzy ceną określoną w umowie z Wykonawcą, a ceną zaoferowaną przez osobę lub podmiot trzeci w ramach umownego wykonania zastępczego przedmiotu Umowa) na co Wykonawca oświadcza, że wyraża nieodwołalną zgodę.
5. Kary umowne, o których mowa w ust. 3 nie będą naliczane przez Zamawiającego jeśli Wykonawca w ciągu 30 minut do otrzymania od Zamawiającego drogą telefoniczną lub drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy informacji o nienależywym wykonaniu zamówienia dokona korekty lub uzupełnień braków.
6. Trzykrotne powtórzenie się sytuacji o, której mowa w ust. 4 w ciągu miesiąca w związku z przewinieniami z ust. 3 pkt a) – e), spowoduje naliczenie kary umownej w wysokości 0,1% wartości określonej w § 3 ust. 1 (łącznie wartość przedmiotu umowy) niniejszej umowy pomimo dokonania korekty lub uzupełnień braków w dostarczonych posiłkach.
7. Każdorazowe dostarczenie posiłków nienadających się do spożycia w związku z ust. 3 c) i d) i nie uzupełnienie braków na wezwanie droga telefoniczną lub e-mailową Zamawiającego, w wyznaczonym czasie spowoduje naliczenie kary umownej w wysokości 0,1% wartości określonej w § 4 ust. 3 (łącznie wartość przedmiotu umowy) niniejszej umowy oraz Zamawiający na koszt i ryzyko Wykonawcy zamówi posiłek dla pacjentów u innego podmiotu.

Trzykrotne powtórzenie się sytuacji opisanej powyżej może być przyczyną umożliwiającą rozwiązanie umowy z winy Wykonawcy i naliczenie kary umownej w wysokości określonej w ust. 2.
8. W przypadku, gdy Wykonawca nie przekaze Zamawiającemu, w terminie określonym w § 1 ust. 6 jadłospisu dekadowego na drugi i kolejne okresy świadczenia usługi, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu każdorazowo karę umowną w wysokości **500,00 PLN**.
9. W pierwszej kolejności Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie lub drogą mailową nienależyte wykonanie umowy. Wykonawca jest zobowiązany w ciągu maksymalnie 30 minut licząc od czasu otrzymania zgłoszenia dokonać korekty lub uzupełnień braków. Uzupełnienie braków w wyznaczonym czasie nie będzie skutkowało naliczeniem kar umownych.
10. Wykonawca, wyraża zgodę na potrącanie kar umownych, o których mowa w niniejszej umowie w pierwszej kolejności z przysługującego mu wynagrodzenia.

11. W przypadku naliczenia kar umownych Zamawiający wystawi Wykonawcy notę obciążającą na kwotę kary umownej wynikającej z zapisów niniejszej umowy.
12. W przypadku gdy Wykonawca, pomimo telefonicznego lub e-mailowego upomnienia, o którym mowa w § 6 ust. 3, nie dostarczy posiłków zgodnie z niniejszą umową lub dostarczy je w zbyt małej ilości lub o nieodpowiedniej jakości, Zamawiający może niezwłocznie zamówić posiłki u innego podmiotu (wykonanie zastępcze), na koszt i ryzyko Wykonawcy. Koszty wykonania zastępczego zostaną potrącone z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Pokrycie przez Wykonawcę kosztów wykonania zastępczego nie wyłącza naliczenia kar umownych przez Zamawiającego.
13. Zamawiającemu przysługuje prawo sumowania (kumulowania) kar umownych naliczonych z różnych tytułów, jak i w ramach tytułów za ich poszczególne przypadki (np. z tytułu opóźnienia) z zachowaniem maksymalnego limitu z tytułu łączenia kar w wysokości do 50% wartości Wynagrodzenia całkowitego określonego w § 4 ust. 3 Umowy, z zastrzeżeniem ust. 14.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar umownych.
15. Zapłata kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.
16. W przypadku zwłoki w regulowaniu należności przez Zamawiającego na rzecz Wykonawcy, Wykonawca naliczał będzie odsetki ustawowe.

§7.

ODSTĄPIENIE OD UMOWY I WYPOWIEDZENIE UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania Umowy poprzez jednostronne wypowiedzenie umowy w trybie natychmiastowym, gdy Wykonawca dopuszcza się naruszenia istotnych postanowień Umowy, w szczególności dotyczących jakości świadczonych usług (np. jakości i ilości dostarczanych posiłków, ich wymaganych temperatur, terminowości i warunków sanitarnych dostaw lub powtarzającego się zaniżania przewidzianej gramatury posiłków), w przypadku nie przestrzegania obowiązków zatrudniania pracowników na podstawie umowy o pracę o których mowa w § 1 ust. 13 – 21.
2. Formalną podstawą do rozwiązania Umowy przez Zamawiającego w trybie opisanym w ust. 1 jest stwierdzenie na podstawie wyników kontroli wewnętrznej lub zewnętrznej opisanej w § 5. wystąpienia trzech przypadków nieprawidłowości opisanych w ust. 1.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania Umowy poprzez jednostronne wypowiedzenie umowy w trybie natychmiastowym, gdy Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie nie przedstawi wymaganego dowodu ubezpieczenia w określonym przez Zamawiającego w § 3 niniejszej umowy zakresie .
4. W razie wystąpienia 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 powyższych okolicznościach. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
5. Zamawiający może rozwiązać umowę, z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia – ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca kalendarzowego:
 - w przypadku powtarzających się skarg pacjentów na jakość posiłków i sposób ich przygotowania, rozumiana jako 5 skarg, zgłaszanych w terminie jednego miesiąca do Zamawiającego i zapisanych w książce skarg, lub
 - w przypadku niezachowania kaloryczności, gramatury i temperatury posiłków wynikających z jadłospisu dekadowego na każdy okres, po trzykrotnym upomnieniu lub
 - w przypadku trzykrotnego powtórzenia się naruszeń obowiązków wynikających z załącznika nr 1 do umowy,z zachowaniem prawa do naliczania kar umownych, o których mowa w § 6.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku jednorazowej rażącej zwłoki Wykonawcy rozumianej jako brak przygotowania posiłków przez okres 1 dnia.
7. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli:
 - a) Wykonawca nie wykonuje umowy w określonych terminach lub narusza inne istotne postanowienia umowy, w szczególności, jeśli dostarczone posiłki są niezgodnie z jadłospisem dekadowym

- zaakceptowanym przez Zamawiającego lub parametry dostarczonych posiłków będą odbiegać od wymaganych przez Zamawiającego w Załączniku nr 1 do umowy. Zdanie poprzedzające nie narusza uprawnień Zamawiającego do odstąpienia od umowy wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy,
- b) Zamawiający uzna, że Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z umową, lub w sposób niestaranny wezwie go do zmiany sposobu wykonania przedmiotu umowy i wyznaczy mu w tym celu odpowiedni termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu Zamawiający może od umowy odstąpić,
 - c) Wykonawca nie wykonuje usługi zgodnie z umową (nienależyście wykonuje) i pomimo zgłoszenia mu tego faktu na piśmie wraz z uzasadnieniem, nie usunął wad lub sprzeczności w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie,
- z zachowaniem prawa do naliczania kar umownych, o których mowa w § 6.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku, gdy wszczęto postępowanie o ogłoszenie upadłości, postępowanie naprawcze lub w przypadku jej zasadniczej reorganizacji (np.: poprzez podział lub połączenie) oraz postawienia z jakiegokolwiek przyczyny Wykonawcy w stan likwidacji.
 9. W przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy z Wykonawcą, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 8.

Zmiany umowy i waloryzacja wynagrodzenia

1. Zmiana postanowień Umowy w stosunku do treści Oferty, na podstawie której dokonano wyboru Dostawcy, może nastąpić w przypadkach i na warunkach określonych art. 455 Ustawy PZP.
2. Strony zgodnie ustalają, iż dopuszczają zmiany zawartej umowy w następującym zakresie:
 - a) zmiany ilości dostarczanych posiłków,
 - b) zmianę długości okresów rozliczeniowych świadczenia usług;
 - c) zmiana samochodu, którym Wykonawca będzie dostarczał posiłki.
 - d) zmiana w zakresie komórek organizacyjnych Zamawiającego, dla których dostarczane będą posiłki,
 - e) zmiany wynikające ze zmiany obowiązujących przepisów prawa w zakresie usług objętych zamówieniem.
 - f) zmianę okresu obowiązywania umowy, w tym w szczególności o czas konieczny dla przeprowadzenia kolejnego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na analogiczny przedmiot zamówienia,
 - g) zmiany okresu obowiązywania umowy w przypadku niewykorzystania wartości brutto umowy (z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia zmian cen jednostkowych i wartości umowy brutto w związku z art. 436 pkt 4) oraz art. 439 ustawy Pzp) zamówienia i/lub skorzystania z prawa opcji ;
3. Zmiany opisane w ust. 2. mogą być dokonane w następujących sytuacjach:
 - a) nastąpi zmiana organizacyjna po stronie Zamawiającego, w szczególności w zakresie organizacji pracy komórek korzystających z usług objętych umową, bądź
 - b) nastąpi zmiana w zakresie liczby pacjentów korzystających ze świadczeń zdrowotnych Zamawiającego w stosunku do pierwotnie zakładanej przez Zamawiającego, bądź
 - c) wymagać tego będzie prawidłowa realizacja przez Zamawiającego zadań polegających na wykonywaniu świadczeń zdrowotnych, bądź
 - d) w wyniku zmiany prawa możliwe będzie podniesienie poziomu/jakości świadczeń wykonywanych przez Zamawiającego, bądź
 - e) będzie to konieczne ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa lub zapobieżenia awarii, bądź;
 - f) będzie to konieczne ze względu na zmianę przepisów prawa, bądź;
 - g) zmiana w inny sposób dostarczy pożytku Zamawiającemu.
4. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania następujących istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Dostawcy, wynikających z uwzględnienia zapisu art. 436 pkt 4) ustawy Pzp:

- a) zmiana ceny w przypadku zmiany stawki podatku VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz podatku akcyzowego, z tym, że cena brutto może ulec zmianie tylko w stopniu wynikającym ze zmiany stawki podatkowej, zaś cena netto pozostaje bez zmian;
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2207 ze zm.),
 - c) zmiana ceny w przypadku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
 - d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018r. o pracowniczych planach kapitałowych (dz. U. poz. 2215 oraz z 2019r. poz. 1074 i 1572 ze zm.)
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Dostawcę.
5. W przypadku wystąpienia okoliczności o których mowa w ust. 4 lit. b) - d) w celu dokonania zmian zapisów umowy wnioskowanych przez Stronę, zobowiązana jest ona pisemnie wystąpić z propozycją zmiany wraz z uzasadnieniem.
 6. Na zasadach określonych w Umowie, na podstawie art. 439 ust. 1 i 2 PZP, Strony będą waloryzowały koszty realizacji czynności wchodzących w skład Przedmiotu Umowy („Waloryzacja”). Waloryzacja będzie polegała na podwyższeniu albo obniżeniu każdej z stawek posiłków podanych w § 4 ust. 2 umowy na zasadach opisanych w niniejszym paragrafie.
 7. Żadna ze Stron nie będzie uprawniona wystąpić z wnioskiem o dokonanie Waloryzacji wcześniej niż 6 miesięcy od dnia zawarcia Umowy.
 8. Po upływie terminu, o którym mowa w ust. 7, w przypadku zmiany kosztów realizacji Przedmiotu Umowy w związku ze wzrostem albo obniżeniem cen określonym we wskaźniku cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za poprzedni kwartał („Wskaźnik GUS”) ogłaszany w formie komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, o którym mowa w art. 25 ust. 11 ustawy z dnia 17 grudnia 1998 r. o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2022 r. poz. 504 z późn. zm.) każda ze Stron może wystąpić do drugiej Strony z pisemnym wnioskiem o dokonanie Waloryzacji. We wniosku zostaną wskazane nowe wartości każdej z cen jednostkowych (stawek posiłków) podanych w umowie w § 4 ust 2. określone na zasadach opisanych w niniejszym paragrafie.
 9. Każda ze Stron będzie uprawniona wystąpić do drugiej Strony z wnioskiem o dokonanie Waloryzacji każdorazowo po komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego ogłaszającym kolejny Wskaźnik GUS.
 10. Ewentualna Waloryzacja będzie ustalana przez Strony w drodze aneksu do Umowy ze skutkiem od dnia opublikowania komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego ogłaszającego Wskaźnik GUS („Dzień Ustalenia Waloryzacji”).
 11. Wnioskowana zmiana cen jednostkowych posiłków podanych w umowie nastąpi pod warunkiem, iż wartość Wskaźnika GUS ogłoszonego w Dniu Ustalania Waloryzacji będzie wskazywała na wzrost lub spadek cen towarów i usług konsumpcyjnych o co najmniej 2 punkty procentowe w stosunku do poprzedniego kwartału („Próg Waloryzacji”).
 12. Ewentualna zmiana cen jednostkowych posiłków podanych w umowie nastąpi o wielkość stanowiącą połowę (50%) wartości wzrostu albo obniżenia cen określonego we Wskaźniku GUS ogłoszonym w Dniu Ustalania Waloryzacji, z zastrzeżeniem postanowień ust. 21.
 13. Pod warunkiem przekroczenia Progu Waloryzacji, w przypadku, gdy Wskaźnik GUS ogłoszony w Dniu Ustalania Waloryzacji będzie wartością dodatnią Stawki posiłków określone w § 4 ust. 2 ulegną zwiększeniu o wielkość wskazaną w ust. 12.
 14. Pod warunkiem przekroczenia Progu Waloryzacji, w przypadku, gdy Wskaźnik GUS ogłoszony w Dniu Ustalania Waloryzacji będzie wartością ujemną Stawki posiłków określone w § 4 ust. 2 ulegną zmniejszeniu o wielkość wskazaną w ust. 12.

15. Nowe wartości stawek podanych w § 4 ust. 2 umowy będą dotyczyć zapłaty należnej Wykonawcy za usługi wykonane po Dniu Ustalania Waloryzacji, z zastrzeżeniem postanowień ust. 16.
16. Strony ustalają maksymalną wartość obniżenia albo wzrostu Wartości Umowy w efekcie zastosowania Waloryzacji na poziomie nie większym niż 15 % Wartości Umowy.
17. Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 4 i 10 niniejszego paragrafu na zmianę wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 5 Umowy, należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany Umowy przez Zamawiającego.
18. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z ust. 6, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki: (i) przedmiotem umowy są dostawy lub usługi oraz (ii) okres obowiązywania umowy z Podwykonawcą przekracza 6 miesięcy (jeżeli dotyczy).
19. Wniosek o zmianę powinien być złożony z co najmniej dwutygodniowym wyprzedzeniem licząc od proponowanego terminu wprowadzenia zmian. Winien zawierać proponowaną nową wysokość cen i wycenę zawierającą wyliczenia w niezbędnym zakresie, podstawę prawną itp.
20. Zamawiający dokona weryfikacji, zbada prawidłowość dokonanej kalkulacji i ma możliwość wystosowania zastrzeżeń do przedłożonych dokumentów.
21. Zmiany cen wymagają sporządzenia aneksu do umowy za wyjątkiem zmian wynikających z ustawowych zmian stawek podatku od towarów i usług, które podlegają automatycznej waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku obowiązującą w chwili powstawania obowiązku podatkowego, bez konieczności sporządzania aneksu do umowy.
22. Brak wyrażenia przez Zamawiającego zgody na proponowaną przez Wykonawcę zmianę treści umowy w trakcie jej obowiązywania nie może prowadzić do rozwiązania umowy przez jednostronną czynność prawną Wykonawcy.

§ 9.

RĘKOJMIA ZA WADY FIZYCZNE I PRAWNE

1. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wady fizyczne i prawne wszelkich materialnych rezultatów wykonywanych przez siebie usług.
2. Przez wadę fizyczną rozumie się w szczególności jakąkolwiek niezgodność materialnych rezultatów usługi będącej przedmiotem umowy z opisem przedmiotu Umowy.

§ 10

ZMIANA STRON UMOWY, PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z Umowy, w całości lub w części bez pisemnie wyrażonej zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego.
2. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca za uprzednią zgodą Zamawiającego zobowiązany będzie do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów szpitala Zamawiającego, zgodnie z warunkami Umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
3. W przypadku niewykonania usługi przez Wykonawcę Zamawiający może zlecić wykonanie zastępcze usługi innemu podmiotowi i obciążyć Wykonawcę kosztami zamówienia zastępczego.
4. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowej części zamówienia, tj. **przygotowanie i dystrybucję posiłków**. Zamawiający **dopuszcza podwykonawstwo** wyłącznie w zakresie transportu posiłków.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechania osób i podmiotów trzecich, z pomocą których wykonuje przedmiot Umowa, niezależnie od charakteru prawnego stosunków łączących Wykonawcę z tymi osobami i podmiotami.
6. Zamawiający nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za zobowiązania wynikające z umów zawartych przez Wykonawcę z osobami i podmiotami trzecimi (np. dostawcami, podwykonawcami).

7. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania podwykonawców jak za własne działania lub zaniechania.
8. Do zawarcia przez Wykonawcę Umowa z podwykonawcami wymagana jest uprzednia zgoda Zamawiającego wyrażona na piśmie.

§ 11.

Zamawiający posiada System Zarządzania Jakością zgodnie z normą ISO 9000:2009. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad i wytycznych wynikających z ww. Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością. Wszelkie niezbędne informacje w tym obszarze Wykonawca może otrzymać od Pełnomocnika ds. Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością pod nr telefonu: 61/ 44 37 350.

§ 12.

ZAWIADOMIENIA, POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych /t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1710 ze zm./ oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Każda zmiana postanowień niniejszej Umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
3. Zamawiający i Wykonawca podejmą starania w celu polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów powstałych między nimi, a wynikających z Umowy lub pozostających w pośrednim bądź bezpośrednim związku z Umową, na drodze bezpośrednich negocjacji.
4. Jeśli po 14 dniach od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji, Zamawiający i Wykonawca nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
5. Każde oświadczenie woli związane z realizacją niniejszej Umowy będzie przekazane przez jedną Stronę drugiej Stronie: listem poleconym, przesyłką kurierską na adres Strony lub pocztą e-mail.
6. Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie.
7. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
8. Niniejsza Umowa została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Integralną część umowy stanowią:

Załącznik nr 1 do umowy
SWZ z załącznikami
oferta Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Załącznik nr 1 do umowy
nr SPZOZ_NT.....

1. Opis oddziałów szpitala Zamawiającego, do którego dostarczane będą posiłki

Lp.	Szpital - oddziały	położenie	zakładany wskaźnik struktury łóżek w 2022r.
1.	Oddział wewnętrzny	parter	36
2.	Oddział chirurgiczny	I piętro	27
3.	Oddział poł.- ginekologiczny	parter	23
4.	Oddział dziecięcy	I piętro	20
5.	Oddział AiIT	I piętro	6
6.	Oddział ortopedyczny	II piętro	17
7.	Oddział udarowy	I piętro	16
8.	Oddział neurologiczny	II piętro	12
	Razem:		157

2. Opis wymogów, jakie muszą spełniać posiłki przygotowywane przez Wykonawcę:

- a) Na całodobowe wyżywienie pacjenta składają się 3 pełne posiłki (śniadania, obiady i kolacje) oraz podwieczorek (wydawany wyłącznie pacjentom diabetycznym wraz z obiadem) uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w szpitalnym żywieniu dietetycznym (z odpowiednim podziałem na diety opisane w ppkt „Klasyfikacja diet szpitalnych”). Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. „Rozdzielnik potraw”) uwzględniających gramaturę poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. W/w wykazy Wykonawca przedstawiał będzie (na żądanie) dietetykowi Zamawiającego do wglądu.
- b) Posiłki powinny być urozmaicone; w momencie ich dostarczenia do Zamawiającego muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję; **Do każdego posiłku wymagany jest dodatek owoców lub warzyw,**
- Śniadania składają się z pełnowartościowych, jednoporcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów dla każdego pacjenta oraz zupy mlecznej i kawy zbożowej (wyjątki: w przypadku oddziału wewnętrznego do kawy zbożowej dostarcza się mleko do jej zabilania, w przypadku oddziału dziecięcego zamiast kawy zbożowej dostarcza się słodką herbatę, a zamiast zupy mlecznej - mleko);
 - Obiady składają się z zupy i drugiego dania oraz ewentualnie napoju;
 - Podwieczorek (wyłącznie dla pacjentów diabetycznych);
 - Kolacje składają się z pełnowartościowych, jednoporcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów zimnych dla każdego pacjenta oraz odpowiedniej ilości saszetek herbaty ekspresowej umożliwiającej zaparzenie przez personel Zamawiającego stosownej ilości herbaty dla podanej w zapotrzebowaniu oddziałowym ilości pacjentów.
- c) Dienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze posiłków winny być zgodne z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia pacjentów jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2132ze zm.) a także z obowiązującymi normami zakładowymi określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz ciasta w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz innych świąt .

A. Klasyfikacja diet szpitalnych

Nazwa diety	Charakterystyka	Zastosowanie
Podstawowa	Określa racjonalny sposób żywienia <u>Założenia diety:</u> Energia 2100 – 2600 kcal Białko 70 – 75 g Tłuszcze 80 g Węglowodany około 350 g	Stosuje się u chorych niewymagających żywienia dietetycznego
Lekkostrawna:	Dobór produktów, potraw i technik sporządzania posiłków łatwostrawnych jest podstawą do planowania poniższych diet <u>Założenia diety:</u> Energia 2300 – 2500 kcal Białko 70 – 75 g Tłuszcze 70 – 80 g Węglowodany 300 – 380 g	Schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do ustalenia diety przez lekarza
Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika	Tłuszcz zredukowany do połowy normy fizjologicznej tj. 40 – 50 g	Ostre i przewlekłe zapalenie wątroby, trzustki, zapalenie pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, kamica żółciowa, okres zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego
Łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Ograniczenie mocnych wywarów mięsnych, kostnych i warzywnych, tłustych sosów, potraw stonnych, kwaśnych	Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, przewlekły nieżyt żołądka z nadkwaśnością, okres rekonwalescencji
Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Ogranicza się lub wyklucza cukier, miód, dżem, słodycze	Cukrzyca, nieprawidłowe stężenie glukozy we krwi
Łatwo strawna bogatobiałkowa	Zaleca się powyżej 100 g białka na dobę	Choroby gorączkowe, wyrównana marskość wątroby, zespół nerczycowy, upośledzenie trawienia i wchłaniania, zespoły poresekcyjne, wychudzenie organizmu, wrzodziejące zapalenia jelita grubego
Łatwo strawna niskobiałkowa	Ograniczenie białka do 40 g, ale nie mniej niż 20 g na dobę	Niewydolność wątroby, niewydolność nerek
Bogatoresztkowa	Powinna zawierać powyżej 35 – 40 g błonnika pokarmowego	Zaparcia, nadmierna pobudliwość jelita grubego
Ubogoenergetyczna	Wartość energetyczna zredukowana do 1500 – 1000 kcal na dobę	Nadwaga, otyłość
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Zwiększenie tłuszczów roślinnych i rybich, ograniczenie tłuszczów zwierzęcych	Hiperlipidemia, miażdżyca, podwyższone stężenie cholesterolu we krwi
Dieta z modyfikacją, co do składników mineralnych	Wartość odżywcza diety powinna być indywidualnie dostosowana do chorego	
• Małosolna	Ograniczenie lub wykluczenie dodatku chlorku sodu do diety	Nadciśnienie tętnicze, zespół nerczycowy, niewyrównana marskość wątroby,
Łatwo strawna o zmienionej konsystencji	Wartość odżywcza diety powinna pokrywać indywidualne zapotrzebowanie chorego	Pacjenci po zabiegach operacyjnych, udarach, z porażeniem
• Papkowata	Potrawy przetarte, zmiksowane	jw. oraz utrudnione gryzienie, schorzenia jamy ustnej i przełyku,
• Płynna	Potrawy płynne z zastosowaniem produktów o wysokiej wartości odżywczej	jw. oraz nudności, wymioty
• Do żywienia przez zgłębnik lub przetokę	Zbilansowana dieta płynna zmiksowana i przecedzona	Schorzenia jamy ustnej, przełyku, żołądka, chorzy nieprzytomni
Inne diety specjalne	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrzyca wątrobowa • Cukrzyca niskobiałkowa • Cukrzyca wysokobiałkowa • Bezglutenowa • Kleikowa wg zaleceń lekarza	

Zapotrzebowanie Zamawiającego na posiłki dietetyczne w procentach:

60% posiłków- dieta podstawowa

40% posiłków – pozostałe diety

B. Rozkład całodzienniej racji pokarmowej na poszczególne posiłki w zależności od ich liczby

Rodzaj posiłków	Liczba posiłków w ciągu dnia	
	3	4 - dieta cukrzycowa
Śniadanie	30 – 35 % dziennej wartości energet.	25 – 30 % dziennej wartości energet.
Obiad	35 – 40 % dziennej wartości energet.	35 – 40 % dziennej wartości energet.
Podwieczorek	-	5 – 10 % dziennej wartości energet.
Kolacja	25 – 30 % dziennej wartości energet.	20 – 25 % dziennej wartości energet.

C. Ilość gotowego produktu w gramach w/g norm zakładowych

Grupa produktów	Nazwa produktu, potrawy	Ilość
Produkty zbożowe	Pieczywo	100 – 150 g
	Pierogi z twarogiem, mięsem, ruskie	8 szt.
	Pierogi leniwe	250 g
	Kopytka	250 g
	Makaron, kasza	200 g
	Ryż z jabłkiem	200 g /100 g
	Naleśniki z twarogom	200 g – 2 szt.
	Krokiety mięsne	200 g – 2 szt.
Produkty mleczne	Zupa mleczna	250 ml
	Mleko, jako napój	250 ml
	Kawa zbożowa z mlekiem	250 ml
	Twaróg	100 g
	Twarożki smakowe	50 g
	Ser żółty	50 g
	Ser topiony	50 g
	Pasta z twarogu i kielbasy	70 g
Jajka	Pasta z jajka	60 g
	Pasta z jajka i kielbasy	60 g
	Jajecznicza	100 g
	Jajko gotowane	1 szt.
	Jako sadzone	100 g – 2 szt.
	Jajko gotowane w „koszulce”	100 g – 2 szt.
Mięso, ryby, wędliny	Mięso gotowane, pieczone b. kości	80 g
	Kurczak gotowany, pieczony	120 g
	Żeberka	120 g
	Bitki wieprzowe, wołowe	100 g
	Kotlet schabowy	100 g
	Kotlet mielony	100 g
	Pulpet gotowany	100 g
	Ryba smażona, gotowana – filet	80 g
	Wątroba	100 g
	Gołąbki	200 g
	Gulasz	200 g
	Śledzie	100 g
	Wędlina na kanapki	50 g
	Kielbasa na ciepło	100 g
	Ryba wędzona	100 g
	Konserwa rybna	50 g
Masło, tłuszcze	Masło - dodatek do pieczywa	15 g
	Tłuszcz do polania np. klusek	10 - 15 g
Ziemniaki	Dodatek do II dania	300 g
	Placki ziemniaczane	300 g
Warzywa i owoce	Dodatek do II dania w postaci surówek i sałatek	100 – 150 g
	Dodatek do II dania w postaci warzyw gotowanych	100 – 150 g
Sól	Salatka jarzynowa (ziemniaczana)	100 g
	Sosy	100 g
	Kasolka po bretońsku	250 g
Słodczyce	Wąpoby cukiernicze	100 g
	Zupy do obiadu	300 ml

	Dżem	30 g
	Miód	30 g

3. Sposób pakowania posiłków

- a) Wykonawca winien zapewnić estetyczne, funkcjonalne i hermetycznie zamykane pojemniki (termosy dla posiłków ciepłych) oraz kosze (dla jednorporcyjnych pakietów zimnych). Pojemniki te winny spełniać wszystkie normy sanitarne związane z przewozem posiłków, w tym również normy HACCP i GHP.
- b) Posiłki dla pacjentów w ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych powinny być zapakowane do odrębnych pojemników. Pojemniki (termosy oraz kosze) winny być oznaczone w sposób umożliwiający łatwą identyfikację (również przez personel Zamawiającego):
 - na zewnątrz pojemnika - oddziału szpitalnego, na który dany pojemnik ma zostać dostarczony,
 - wewnątrz pojemnika - ilości porcji w nim przewożonych z rozbiciem na poszczególne diety.
- c) Posiłki ciepłe winny być zapakowane w sposób umożliwiający ich przewiezienie z zachowaniem walorów smakowych i estetycznych oraz łatwe porcjowanie i wydanie ich pacjentom w odpowiedniej temperaturze przez personel Zamawiającego. Posiłki te w momencie otwarcia termosów w kuchenkach oddziałowych szpitala Zamawiającego winny posiadać następujące temperatury:
 - Gorące zupy – minimum 75 °C
 - Gorące drugie dania - minimum 63 °C * **(minimalna temperatura będzie zmieniona zgodnie z ofertą Wykonawcy – nie niższa jednak niż 63 °C)**
 - Gorące napoje - minimum 80 °C
 - Sałatki i surówki - 4 °C
- d) Posiłki zimne (śniadania i kolacje) winny być zapakowane hermetycznie w jednorporcyjnych pakietach oddzielnie dla każdego pacjenta. Posiłki kolacyjne (zimne) muszą zostać przygotowane i zapakowane w sposób umożliwiający ich bezpieczne przewiezienie i przechowanie w chłodziarkach Zamawiającego przez okres 6 godzin do momentu ich wydania pacjentom.

4. Harmonogram zgłaszania dziennych zapotrzebowań na posiłki

Zamawiający będzie zgłaszałienne zapotrzebowanie na posiłki z rozbiciem ich ogólnej ilości na poszczególne oddziały szpitalne, a ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych na diety do godz. 13.00 dnia poprzedniego.

Na dzienne zapotrzebowanie na posiłki składać się będzie pod nr :

- a) Zapotrzebowanie na śniadania zgłaszane telefonicznie z **możliwością korekty ilości** posiłków **do godz. 6.00 w dniu ich dostarczenia**. Skorygowana ilość posiłków śniadaniowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków obiadowych.
- b) Zapotrzebowanie na obiady zgłaszane telefonicznie z możliwością korekty ilości posiłków **do godz. 10:30** w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków obiadowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków kolacyjnych.
- c) Zapotrzebowanie na kolacje zgłaszane telefonicznie z możliwością korekty ilości posiłków **do godz. 13:00** w dniu ich dostarczenia.

Wykonawca winien zapewnić możliwość uzyskania przez przedstawiciela Zamawiającego połączenia telefonicznego celem zgłoszenia dziennego zapotrzebowania w wyżej określonych terminach. Ilości wydawanych posiłków winny być codziennie ewidencjonowane przez Wykonawcę na podstawie dziennych zapotrzebowań Zamawiającego.

5. Dzienny harmonogram czynności Wykonawcy i Zamawiającego związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki 3 razy dziennie w następujących godzinach:

- śniadania najpóźniej do godz. 8:00
- obiady, podwieczorki najpóźniej do godz. 12:00
- kolacje najpóźniej do godz. 15:00

czas	Obowiązki Zamawiającego	Obowiązki Wykonawcy
------	-------------------------	---------------------

godz.8.00	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) ze śniadaniem	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) ze śniadaniem
godz.12.00	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadem i koszy (pojemników) z podwieczorkiem	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadem i koszy (pojemników) z podwieczorkiem
godz.15.00	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) z kolacją	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) z kolacją

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: