

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY USŁUGI nr PCZSzp/TP-MN/S/22/2024

Zawarta dnia 2024 roku w Drezdenku

pomędzy:

1. „Powiatowe Centrum Zdrowia” Sp. z o.o. z siedzibą ul. Piłsudskiego 8, 66-530 Drezdenko, wpisaną do rejestru przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy w Zielonej Górze, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000345177, REGON 080396330, kapitał zakładowy 505 tys.zł.

reprezentowaną przez:

-

zwaną w dalszej części Zamawiającym,

a

2.

reprezentowanym przez:

-

zwaną w dalszej części Wykonawcą,

o następującej treści:

Zgodnie z ofertą wybraną w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego na usługi społeczne, prowadzonym w trybie podstawowym z możliwymi negocjacjami poniżej 750 tysięcy euro, na podstawie art. 275 pkt 2 oraz w delegacji do art. 359 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej Ustawą, w zakresie przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów Powiatowego Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Drezdenku, nr sprawy: PCZSzp/TP-MN/S/22/2024, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę określoną w niniejszej umowie.

§ 1

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę, doświadczenie, a także dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i zawodowym do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca gwarantuje, że nadzorowanie oraz przygotowywanie posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w obszarze zamawianych diet, będzie realizowała co najmniej jedna osoba posiadająca co najmniej średnie wykształcenie w zawodzie kucharz oraz co najmniej 6 miesięczne doświadczenie w zawodzie (w okresie trzech lat przez datą zawarcia umowy).
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę z należytą starannością oraz zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, normami sanitarno-epidemiologicznymi, technologią i warunkami obowiązującymi w podmiotach leczniczych zawartych w szczególności:
 - a) Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (*Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r. z późn. zm.*),
 - b) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
 - c) Ustawie z 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi (*t.j. Dz.U. z 2024 poz. 924*),
 - d) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (*Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545*),
 - e) systemie HACCP.
4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.
5. Przedmiot umowy będzie realizowany w (*adres miejsca, w którym będzie realizowana umowa*). Zakład ten zawiera niezbędne pomieszczenia, wyposażenie i sprzęt, pozwalającym na przygotowywanie 100-120 posiłków całodobowych codziennie.
6. Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowego, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.
7. Osobami odpowiedzialnymi za koordynację realizacji umowy będą:
 - a) ze strony Zamawiającego
 - b) ze strony Wykonawcy

§2
Wynagrodzenie

1. Z tytułu wykonywania umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, które ustalane będzie każdorazowo według cen jednostkowych wynikających z oferty cenowej Wykonawcy, wg poniższego:

Ip.	przedmiot zamówienia - usługi	jednostka miary	szacunkowe zapotrzebowanie	cena jedn. netto wg j.m.	stawka VAT%	wartość netto	wartość brutto
1	przygotowywanie i dostarczenie śniadania, wg wymaganych diet: podstawowa, lekka, specjalistyczna i inne	posilek	43 050			zł	zł
2	przygotowywanie i dostarczenie obiadu, wg wymaganych diet: podstawowa, lekka, specjalistyczna i inne	posilek	44 650			zł	zł
3	przygotowywanie i dostarczenie kolacji, wg wymaganych diet: podstawowa, lekka, specjalistyczna i inne	posilek	43 550			zł	zł
4	przygotowanie i dostarczenie diety kleikowej - kleik na wodzie	litry	120			zł	zł
5	przygotowanie i dostarczenie diety kleikowej - kleik na mleku	litry	120			zł	zł
6	przygotowanie i dostarczenie mieszanki I	litry	75			zł	zł
7	przygotowanie i dostarczenie mieszanek mlecznych z mleka modyfikowanego	litry	145			zł	zł
8	przygotowywanie i dostarczenie dodatkowego posiłku, wg wymaganych diet: m.in.: II śniadanie, podwieczorek, posiłki dodatkowe w diecie cukrzycowej, II kolacja	posilek	32 000			zł	zł
łącznie						zł	zł

2. Wartość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu realizacji umowy wynosi:
kwoty złotych netto: (słownie złotych netto:);
kwoty złotych brutto: (słownie złotych brutto:).
3. Zamawiający będzie dokonywał zamówień zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem, tj.: ilości zamawianych posiłków oraz ich rodzaj będą uzależnione od liczby hospitalizowanych pacjentów i zaleceń żywieniowych.
4. Zamawiający zobowiązuje się zrealizować przedmiot zamówienia w wysokości minimum 60% wartość brutto wynagrodzenia wskazanego w ust.2.
5. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż podane ilości przedmiotu zamówienia to ilości szacunkowe. W przypadku przekroczenia ilości przedmiotu zamówienia, dalsza realizacja przedmiotu zamówienia będzie odbywała się na warunkach zawartych w niniejszej umowie.

§ 3
Płatności

1. Podstawą sporządzenia faktury będą, zatwierdzone co najmniej przez Zamawiającego, zestawienia liczby dostarczonych posiłków z podziałem na diety i komórki organizacyjne za okresy rozliczeniowe, stanowiące załącznik do faktury.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktury za zrealizowaną usługę w następujących okresach rozliczeniowych: od 1-15 dnia miesiąca i od 16 do ostatniego dnia miesiąca, ilościowo zgodną z załączanym zestawieniem faktycznie zamówionych i wydanych posiłków.
3. Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania płatności po spełnieniu przez Wykonawcę wszystkich warunków umowy, w terminie 30 dni od doręczenia faktury VAT, przelewem na konto Wykonawcy, wskazane na fakturze. Za dzień realizacji płatności uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem VAT i posiada NIP 2810069579.
 Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem VAT i posiada NIP
5. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu Zamawiającego.
6. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności przenieść wierzytelności wynikającej z powyższej umowy na osoby trzecie.

§ 4
Przygotowywanie posiłków

1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego, będącej przedmiotem niniejszej umowy z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz zasady wdrożonego systemu HACCP.

2. Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi w szczególności przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Głównego Inspektora Sanitarnego, w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
3. Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
4. Posiłki winny być przygotowywane przez wykwalifikowany personel, w szczególności przez osobę o której mowa w §7 ust. 1.
5. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji (II śniadania, podwieczorku, posiłku nocnego) o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np.: posiłek rozdrobniony, zmiksowany itd.
6. Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się ze:
 - a) śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:00
 - b) obiadu dostarczanego w godzinach 12:00-12:30
 - c) kolacji dostarczanej w godzinach 17:00-17:30
 - d) II kolacji dostarczanej w godzinach 17:00-17:30
7. Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa) dodatkowo:
 - a) II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:00
 - b) podwieczerek dostarczany w godzinach 12:00-12:30
 - c) posiłek nocny dostarczany w godzinach 17:00-17:30
8. Zamawiający będzie składał zamówienia stosując poniższe kody przypisane poszczególnym dietom:

Nazwy diet dla osób dorosłych	Kod diety
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4
Dieta bogatoresztkowa	5
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w tym 6 posiłków)	6
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7
Dieta ubogoenergetyczna	8
Dieta bogatobiałkowa	9
Dieta niskobiałkowa	10
Dieta eliminacyjna	11
Dieta papkowata	12
Dieta płynna	13
Dieta płynna wzmocniona	14
Dieta do żywienia przez zgłębnik	15

Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna (dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotowany będzie w uwagach)	M
Dieta biegunkowa	M/2/ML (podać wiek dziecka)

Nazwy diet dla kobiet w okresie ciąży lub w okresie laktacji	Kod
Dieta podstawowa	C1
Dieta łatwostrawna	C2
dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	C3
Modyfikacja indywidualna	M

Nazwy diet dla dzieci i młodzieży	Kod
Dieta podstawowa	P1
Dieta łatwostrawna	P2
Dieta łatwostrawna częściowo rozdrobniona	P3
Dieta łatwostrawna płynna	P4
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	P5
dieta bogato resztkowa	P6

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	P7
Dieta ubogo energetyczna	P8
Dieta ubogo białkowa	P9
Dieta niskobiałkowa normokaloryczna	P10
Dieta bezglutenowa bezmleczna	P11
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	P12
Dieta wegetariańska	P13
Dieta bez mleczna	P14
Modyfikacja indywidualna	M

Zmiana oznaczenia kodu dla diety i jej modyfikacji oraz wprowadzanie zmian w powyższym nie stanowi zmiany umowy i będzie wprowadzana w postaci pisemnej informacji przekazanej przez Zamawiającego w toku realizacji umowy, przed jej wprowadzeniem.

9. Ramowy skład poszczególnych posiłków:
- śniadanie składające się z posiłku mlecznego (w szczególności: zupa mleczna, kasza manna itp.), dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (w szczególności: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
 - II śniadanie na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego składające się w szczególności z: budyniu (250ml/osobę), kisielu (250ml/osobę), banana, jabłka gotowanego lub pieczonego, ciasta drożdżowego;
 - II śniadanie i podwieczorek dla Oddziału Pediatrycznego to w szczególności: owoce, jogurty, gotowe desery mleczne, serki homogenizowane;
 - obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju (w szczególności: kompot, sok, woda z cytryną i miodem);
 - kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (w szczególności: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna - w zależności od zapotrzebowania oddziałów)
 - posiłki dla Oddziału Dziecięcego nie powinny zawierać: pokarmów wzdymających, pomidorów, sałatek jarzynowych, galarety mięsnej.
10. Przygotowywane posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii i składników pokarmowych oraz dzienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych wg poniższych ogólnych założeń:
- zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dorosłych:

energia (En)/dobę	2000-2400kcal/dobę
Białko	Wartość referencyjne: 10-20%En 25-50g/1000kcal
Tłuszcze ogółem	Wartość referencyjne : 25-30% En 28-33g/1000kcal
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Wartość referencyjne: możliwe jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En (<11g/1000kcal)
Węglowodany ogółem	Wartość referencyjne : 45-65% 113-163g/1000kcal
w tym cukry (mono-i disacharydy)	Wartość referencyjne< 10%En <25g/1000kcal
blonnik	15g/1000kcal
Sód	<2000mg/dobę

- zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej ciąży i w okresie laktacji

energia (En)/dobę	2000-2400kcal/dobę
Białko	Wartość referencyjne: 10-20%En
Tłuszcze ogółem	Wartość referencyjne : 25-30% En
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Wartość referencyjne: możliwe jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En
Węglowodany ogółem	Wartość referencyjne : 45-65% 113-163g/1000kcal
w tym cukry (mono-i disacharydy)	Wartość referencyjne< 10%En
blonnik	Zgodnie z zaleceniami lekarza
Sód	1500mg/dobę

- zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dzieci

energia (En)/dobę	Wiek (lata)	Jednostki
	24-36 miesięcy	1000kcal
	4-9	1400-1800kcal
	10-18	1800-2400kcal

Białko	24-36 miesięcy	10-20%En
	4-9	10-20%En
	10-18	10-20%En
Tłuszcze ogółem	24-36 miesięcy	35-40%En
	4-9	20-35%En
	10-18	20-35%En
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Nie więcej niż 10% En	
Węglowodany ogółem	24-36 miesięcy	45-65%En
	4-9	45-65%En
	10-18	45-65%En
w tym cukry (mono-i disacharydy)	5-10% En	
blonnik	24-36 miesięcy	10g/os/d
	24-36 miesięcy	14-16g/os/d
	10-18	19-21g/os/d
Sód	24-36 miesięcy	750mg/d
	4-9	1000-1200mg/d
	10-18	1300-1500mg/d

d) Zalecana średnia dzienna racja pokarmowa produktów spożywczych:

l.p.	Grupa, rodzaj produktów	j.m.	Dieta podstawowa/ normalna
1.	Produktu zbożowe, pieczywo,	g	260
2.	Mąka	g	100
3.	Kasze, ryż, makaron, jako dodatek do II dania	g	80
4.	Mleko w tym napoje fermentowane	ml	500ml
5.	Jaja	szt.	2
6.	Mięso	g	100
7.	Wędliny	g	40
8.	Ryby	g	100
9.	Masło w tym śmietana	g	40
10.	Inne tłuszcze	g	20
11.	Ziemniaki	g	250
12.	Warzywa i owoce	g	400
13.	Nasiona suche, strączkowe	g	100
14.	Cukier i słodycze	g	20

e) Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom (dieta dla dorosłych i dzieci 10-18 rż) w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

L.p.	Nazwa grupy i rodzaj produktu	Zastosowanie	Ilość
1.	Produkty zbożowe:		
	pieczywo mieszane (żytnie, pszenne, razowe)	podawane do śniadań i kolacji	130g
	kasza, ryż, makaron, płatki jako dodatek do zup		20g
	makaron	samodzielne danie	80g II danie
	kasza, ryż	samodzielne danie	80g II danie
2.	Produkty mleczne w tym fermentowane		500ml
	mleko		250 ml
3.	Zupy obiadowe		250 ml
4.	Jaja	jajecznicza	2 szt.
		gotowane	2szt.
5.	Ryby (Miruna , Mintaj)	gotowane i smażone, filet	100g
6.	Mięso	mięso gotowane	100g
		pieczeń	100g
		bitki i kotlety	100g
		wątroba	100g
		udko drobiowe, kurczę	200g
6	Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%	do każdego posiłku z pieczywem	20g
8	Ziemniaki	dodatek do drugiego dania	250g
		dodatek do zup	100g
9	Warzywa i owoce	dodatek do śniadań i kolacji	łącznie na dwa posiłki 260g
	warzywa i owoce	na zupę	100g
	włoszczyzna	na wywar do zup	10g
	Surówki, sałatka	dodatek do obiadu	150g
	Warzywa i owoce surowe	dodatek do śniadania/obiadu/ kolacji	łącznie dziennie

L.p.	Nazwa grupy i rodzaj produktu	Zastosowanie	Ilość
			400g
	Strączkowe suche	samodzielne danie	100g
10	Cukier i słodycze		20g
	miód, dżem, marmolada	dodatek do pieczywa	40-50g
11	Wędliny	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	40g
12	Sery- topiony, żółty, twarogowy		40g
13	Pasty	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	80g
14.	Pasztety	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	50g
15	Herbata	napój do posiłków (śniadanie/kolacja)	250 ml
16	Kawa zbożowa, kakao, kompot, woda z cytryną i miodem	napój do posiłków (śniadanie/obiad/kolacja)	250 ml

- f) procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić: śniadanie 30-35%, obiad 40-45%, kolacja 30-35 %.
- g) Najczęściej występujące diety:
- podstawowa
 - łatwostrawna
 - specjalistyczne m.in.: z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w tym 6 posiłków, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, bogatoresztkowa, ubogoresztkowa, trzustkowa, wątrobowa niskotłuszczowa, nerkowa, wysokobiałkowa, biegunkowa (m.in.: marchwianka), diety do sondy, indywidualnie modyfikowane (np.: z wykluczeniem niektórych artykułów/składników spożywczych, zmian kaloryczności, bezglutenowa, bezmleczna, bezresztkowa).
 - dieta przecierana (podawana przez sondę - kod 15) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta. Średnia ilość karmień na jednego pacjenta 6 posiłków x 350 ml.
11. Diety wskazane w §2 ust. 1, poz. 1-3 składają się z 3 posiłków. Wyjątek stanowi w szczególności dieta:
- a) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod6), która składa się z 3 lub 5 lub 6 posiłków
 - b) wszystkie diety dla Oddziału Pediatrycznego składające się z 5 posiłków
 - c) wszystkie diety dla ZOL składające się z 4 posiłków.
 - d) posiłki dla kobiet ciężarnych i w okresie laktacji składające się z 5 posiłków(w tym 4 porcje warzyw i 3 porcje owoców przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej)
12. Posiłki dodatkowe (dla diet składających się z więcej niż 3 posiłków) tj.: II śniadanie, podwieczorek, II kolacja, posiłek nocny w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6) będą zamawiane w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w §2 ust. 1 poz. 8.
13. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożycia, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych dotyczących szpitali– zgodnie z obowiązującymi przepisami i.
14. Wartość surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 40-50% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.
15. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego.
16. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniu z Zamawiającym.
17. **Podstawą bieżącej realizacji usługi będą dekadowe jadłospisy przygotowywane na bieżąco przez Zamawiającego:**
- 17.1 Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia wraz ze wszelkimi zmianami, które pojawiają się w trakcie trwania umowy.
 - 17.2 Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
 - 17.3 Jadłospisy dekadowe winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.
 - 17.4 Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
 - a) różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie wieloziarniste, pszenne, z dodatkami),
 - b) ryby i /lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym,
 - c) każde śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego,
 - d) 3 razy w dekadzie rośliny strączkowe suche,
 - e) nie więcej niż 3 razy w dekadzie potrawy smażone bez panierki,
 - f) 2 razy dziennie mleko lub produkty mleczne fermentowane (jogurt, kefir),
 - g) co najmniej raz w tygodniu kolacja w postaci dania gorącego,
 - h) nie częściej niż 2 razy w danym jadłospisie dekadowym wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, pasztet,
 - i) do każdego posiłku surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surówek z warzyw świeżych,

- j) odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysokobłonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche),
 - k) w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału do 20% winno stanowić pieczywo ciemne,
 - l) kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,
 - m) sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zageszczanych soków owocowych,
 - n) co najmniej 3 razy w tygodniu do obiadu letnia woda z cytryną i miodem,
 - o) parówki winny zawierać co najmniej 70% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM),
 - p) do smażenia winien być używany tylko olej roślinny,
 - q) do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze zmielonej łopatki lub karkówki, wyklucza się stosowanie mięsa garmazeryjnego,
 - r) dieta płynna wzmacniająca (kod14) winna składać się z trzech dań płynnych pełnowartościowych, urozmaiconych (nie dopuszcza się podawania na kolację zupy z obiadu).
 - s) pięć porcji warzyw i owoców – łącznie 400g dziennie
 - t) przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone
 - u) wymagane rodzaje mięsa wieprzowego wykorzystywanego do przygotowania posiłków: schab, łopatka, szynka.
 - v) Nie dopuszcza odchyłeń od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach dekadowych.
18. **Jadłospis będzie posiadał wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności, informację o alergenach oraz wymaganej obróbce termicznej danego posiłku.**
19. Jadłospisy dekadowe będą przekazywane Wykonawcy co najmniej 4 dni robocze przed ich wprowadzeniem.
20. Dekadowe jadłospisy będą zawierać osobno rozpisane posiłki dla dzieci z uwzględnieniem grup wiekowych oraz dietę biegunkową dla niemowląt, dzieci starszych rozpisaną na 5 kolejnych dni.
21. Wykonawca zobowiązany będzie modyfikować poniższą dietę biegunkową, uwzględniając preferencje żywieniowe hospitalizowanych dzieci, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego zgłaszanymi w codziennych zapotrzebowaniach. Standardowa dieta biegunkowa:

Dieta biegunkowa dla niemowląt	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: 5 x kleik ryżowy na wodzie Obiad: gotowy posiłek w słoiczku – marchewka (typu Gerber, Bobovita itp.) Kolacja: banan
2	Śniadanie: herbata, biszkopt, jabłko gotowane II śniadanie: gotowy posiłek w słoiczku: jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewką (typu Gerber, Bobovita itp.) Obiad: zupa ryż z marchewką Podwieczorek: kaszka kukurydziana Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopt, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

Dieta biegunkowa dla dzieci starszych	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: herbata, suchary II śniadanie: kaszka kukurydziana na gęsto, wafle ryżowe Obiad: ryż gotowany na gęsto z marchewką, ziemniaki puree Podwieczorek: dynia gotowana, biszkopty Kolacja: ryż gotowany z marchewką
2	Śniadanie: herbata, biszkopt, jabłko gotowane II śniadanie: gotowana dynia, suchary Obiad: zupa ryż gotowany z marchewką

Dieta biegunkowa dla dzieci starszych	
Dzień	Zalecany jadłospis
	Podwieczorek: kisiel Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopt, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

22. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować codzienny bieżący kontakt telefoniczny i drogą elektroniczną z osobą wskazaną do koordynacji umowy w godzinach od 6:00 do 17:30.
23. Posiłki będą przygotowywane i dostarczane na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy:
 - a) zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet odbywać się do godziny 14:00 dnia poprzedzającego, z zastrzeżeniem ppkt.c i d).
 - b) w każdy piątek lub inny dzień roboczy poprzedzający dni wolne od pracy zgłaszane będą prognozowane ilości posiłków na kolejne dni wolne oraz dzień roboczy – śniadanie, z zastrzeżeniem ppkt.c i d),
 - c) zmiany ilości posiłków niezbędnych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie, faxem lub pocztą elektroniczną w następujących godzinach 6:00-6:30, 10:00-10:30 i 14:30-15:00
 - d) w bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt.c)

§5

Przygotowywanie posiłków dla dzieci do 12 miesiąca życia

1. Dekadowe jadłospisy będą zawierać osobno rozpisane posiłki dla dzieci z uwzględnieniem grup wiekowych.
2. Przygotowywanie posiłków dla dzieci, a w szczególności mieszanek mlecznych, kleiku (na mleku i na wodzie) diet specjalistycznych dla niemowląt i dzieci odbywać się będą z uwzględnieniem bieżących wytycznych.
3. Zamawiający stosuje w szczególności następujące mieszanki mleczne: kleik ryżowy, kasza manna, mieszanka I, mieszanki z mleka modyfikowanego: Bebiko, Bebiko 1, Bebiko2, Nann 1, Nann 2, Babilon, Gerber itp. oraz mieszanki mleczne specjalistyczne.
4. Mieszanki mleczne, o których mowa w ust. 3 muszą być przygotowywane bezpośrednio przed spożyciem. Sposób przygotowywania ww. mieszanek:
 - a) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać w sterylnych zamkniętych butelkach, odpowiednią do złożonego zapotrzebowania ilość zamawianego mleka w proszku
 - b) Butelka winna być opisana z podaniem: rodzaju i ilości (ilość miarek) wsypanego mleka, daty przygotowania, numeru dziecka podanego w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej
 - c) Butelki z przygotowaną porcją mleka dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - d) Butelki mogą być dostarczane z posiłkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
5. Przygotowywanie mieszanek specjalistycznych z mleka stanowiącego produkt leczniczy:
 - a) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tylko wskazaną w zapotrzebowaniu ilość pustych czystych butelek oraz odebrać je po użyciu do mycia i ponownego przygotowania
 - b) Butelki dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - c) Butelki mogą być dostarczane z posiłkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
6. Częstotliwość karmienia niemowląt mieszanekami mlecznymi średnio co 3 godziny (ok. 7x na dobę).
7. Mieszanki mleczne mogą być przygotowywane i dostarczane 1x dziennie wraz ze śniadaniem w ilości porcji wskazanych w zamówieniu, z zastrzeżeniem §4 pkt 23c i 23d.
8. W przypadku mieszanki I winna być dostarczona po poddaniu jej procesowi pasteryzacji i schłodzeniu.
9. Planowane godziny dostarczania posiłków mlecznych będą wskazywane na bieżąco, w składanych zamówieniach.
10. Posiłki mleczne wydawane będą w butelkach zamkniętych, w systemie jałowym.
11. Zamawiający każdorazowo określi skład mieszanek, ilość i objętość jednostkowych opakowań (butelek).
12. Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość butelek (z podziałką) do mieszanek i kleików.
13. Na każdej butelce zawierającej przygotowany posiłek Wykonawca zobowiązany jest umieścić następujące dane: data i godzina przygotowania, nazwa posiłku, nr identyfikacyjny dziecka podany przez oddział w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej.
14. Smoczki do butelek zapewnia Zamawiający.

15. Butelki (szklane lub z tworzywa) do mieszanek mlecznych muszą być przeznaczone do sterylizacji.
16. Napoje ciepłe do śniadań i kolacji – czarna herbata.
17. Zamawiający przewiduje zamawianie gotowych posiłków w słoiczkach (obiady, desery) typu Gerber, Bobovita itp.
18. Posiłki nie powinny zawierać: pokarmów wzdymających, pomidorów, sałatek jarzynowych, galarety mięsnej.
19. W diecie biegunkowej dla niemowląt należy uwzględnić także posiłki gotowe w słoiczkach (typu Gerber, Bobovita), w szczególności: marchewka, jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewka nie częściej niż 1xdziennie.

§6

Dystrybucja posiłków

1. Wykonawca zobowiązany będzie:
 - a) dostarczać posiłki do wyznaczonej części czystej oddziału.
 - b) dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki od gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych, zgodnie z obowiązującymi zasadami – z zastrzeżeniem, że ilość dostarczanych worków/pojemników winna być objętościowo i ilościowo dostosowana i wystarczająca dla zebrania odpadów, powstałych z dostarczonych posiłków.
 - c) po każdym posiłku odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, naczynia wielorazowego użytku, sztucce, butelki, pojemniki, itd., w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.
 - d) bezpośrednio po każdym posiłku, na własny koszt, do odpowiedniego składowania, usuwania, utylizacji wszelkich odpadów min.: komunalnych i pokonsumpcyjnych. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za ich odbiór i utylizację.
2. Dystrybucja posiłków odbywać się będzie wg poniższego schematu:
 - a) *Jeśli dotyczy - Wariant I* - dystrybucja w systemie wielorazowych tac termoizolacyjnych zawierających posiłek dla jednego pacjenta -każda taca winna zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział
 - b) *Jeśli dotyczy - Wariant II* - dystrybucja z zastosowaniem jednorazowych dzielonych pojemników dla wszystkich posiłków, zawierających porcje dla każdego pacjenta osobno – pojemniki winny być zamykane, wykonane z tworzywa biodegradowalnego, zabezpieczone w zewnętrzną zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową). Każdy pojemnik winien zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział. Zupa do obiadu i zupy mleczne dostarczane w oznakowanych (data przygotowania, rodzaj diety, oddział) termosach dla każdego oddziału osobno. Zapewnienie naczyń do podawania zup, wykonanych z materiałów nietłukących. Dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (talerze i miseczki jednorazowe z np.: otrąb, papierowe), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
 - c) *Jeśli dotyczy - Wariant III* - dystrybucja w systemie mieszanym tj.: obiad (bez zupy) w systemie jednorazowych, dzielonych i zamykanych próżniowo pojemników dla każdego pacjenta, pozostałe posiłki w systemie termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących), dopuszcza się zastosowanie talerzy jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością; jednorazowe pojemniki obiadowe wykonane z tworzywa biodegradowalnego, zabezpieczone w zewnętrzną zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową), każdy zawierający oznakowanie co najmniej: daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału.
 - d) *Jeśli dotyczy - Wariant IV* - dystrybucja w system termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących); dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć każdorazowo z posiłkami pojemniki (kubki, pojniki) do podawania napoi dla każdego pacjenta osobno. Dopuszcza się zastosowanie pojemników jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
4. Napoje do posiłków dostarczane będą w termosach z kranikiem.
5. Do każdego posiłku Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać komplet jednorazowych lub wielorazowych sztucców, niezbędnych do spożycia przygotowanych potraw. Wykonawca będzie ponosił ryzyko utraty i uszkodzenia oraz koszty mycia sztucców wielorazowych.
6. Tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, pojemniki jednorazowego użytku (o których mowa w ust. 2) winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.

7. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
 - a) zupa – 75`C
 - b) II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65`C
 - c) kawa, herbata – 75` C
8. Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający.
9. Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik oddziału.
10. Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
11. Wykonawca **zapewnienia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków** i odbioru brudnych naczyń i odpadów. Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych winno odbywać się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp. Wykonawca zobowiązany będzie po każdym posiłku zabierać także ww. środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym. Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać poszczególne posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem i zleceniami w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego – w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały, przy zagwarantowaniu odpowiedniej ich temperatury w momencie podawania pacjentom.
13. Jeżeli w trakcie dystrybucji posiłku pacjent będzie na zabiegach leczniczych lub diagnostycznych naczynia oddane będą po kolejnym posiłku.
14. Odpady pokosmumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.
15. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzone każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki.
16. Zestawienie ilości wydawanych posiłków w danym okresie rozliczeniowym z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
17. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będzie odbierał Zamawiający.
18. Wykonawca zobowiązany będzie po każdym posiłku odebrać zebrane naczynia, sztućce, pojemniki, termosy/tace, odpady itp. zlokalizowane na wózku do rozdawania posiłków, na terenie oddziału.
19. Wózek do rozdawania posiłków jest na wyposażeniu kuchenek oddziałowych i nie służy do transportu posiłków oraz zwrotnie brudnych naczyń do Wykonawcy.
20. Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi (m.in.: tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, sztućce, talerze, kubki naczynia do transportu posiłków (zarówno jednorazowego i wielorazowego użytku) muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu w terminie do 14 dni od daty zawarcia umowy.
21. Dowieżenie posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.
22. W czasie transportu Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować temperaturę przechowywania właściwą dla danego rodzaju produktów (np.: transport wędlin winien gwarantować wymaganą przez producenta temperaturę przechowywania).

§7

Kontrola świadczonej usługi

1. Wykonawca w terminie do 5 dni od daty zawarcia umowy przekaże Zamawiającemu dokumenty potwierdzające, że w realizacji usługi bierze udział co najmniej jedna osoba posiadająca średnie wykształcenie w zawodzie kucharza, która w okresie ostatnich trzech lat wykonywała zawód kucharza, przez okres minimum 6 miesięcy. Zadaniem tej osoby będzie w szczególności bieżące nadzorowanie i przygotowywanie posiłków, zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w obszarze zamawianych diet.
2. Wykonawca w terminie do 5 dni od daty zawarcia umowy przekaże Zamawiającemu kopię decyzji lub inny dokument wystawiony przez właściwą Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną potwierdzającą spełnienie wymagań dotyczących przewozu posiłków wskazanym środkiem transportu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywienia, metryczek i składu wykorzystywanych surowców i produktów, wartości odżywczych, sposobu dystrybucji, wymaganej wartości wsadu do kotła, warunki transportu, dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków, utrzymania stanu sanitarno – higienicznego urządzeń, sprzętu, pomieszczeń i wyposażenia, dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
4. W związku z posiadaniem certyfikatem zarządzania jakością ISO 9001 Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia auditu w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana

- usługa (audit dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).
5. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z ustaloną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.
 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie *Protokołu reklamacji posiłków*. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe w trybie pilnym, tj.: do 30 minut od chwili reklamacji.
 7. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi *Protokołu reklamacji posiłków*, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego, tj.: do 30 minut od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
 8. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych w niniejszej umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji), Zamawiający sporządzi *Protokołu reklamacji posiłków*, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
 9. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, tj.: w terminie do 2 godzin, zawiadomić Zamawiającego o wydaniu przez właściwą stację sanitarno epidemiologiczną decyzji wstrzymującej prowadzenie działalności min.: dotyczącej niniejszej umowy.
 10. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i normami.
 11. Wykonawca ma obowiązek pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków oraz mieszanek mlecznych zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448*).
 12. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający uprawniony jest do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem zbadania we właściwej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
 13. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu niezwłocznie kopie protokołów z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego, w szczególności dotyczącej jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci przeprowadzenie kontroli na koszt Wykonawcy.
 14. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki w tym butelek do mieszanek mlecznych i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego.
 15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli mikrobiologicznej losowo wybranej próbki przygotowanego posiłku (nie częściej niż 2x okresie trwania umowy). Kosztami wykonanych badań Zamawiający obciąży Wykonawcę na podstawie noty obciążeniowej.

§ 8

Ubezpieczenie

1. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia – odrębna polisa ubezpieczeniowa dedykowana dla niniejszej umowy, obejmująca co najmniej wskazane ryzyko.
2. Wymagany minimalny zakres ubezpieczenia:
 - a) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu
 - b) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa
 - c) odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans)
 - d) odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa
 - e) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwotka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
 - f) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
 - g) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
3. W terminie do 7 dni od daty zawarcia umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.

4. W przypadku niedochowania obowiązku wskazanego w ust. 1 i 3 Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
5. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej:
Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:
 - a) szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
 - b) szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.
6. Dopuszcza się rozwiązanie, w którym posiadana przez Wykonawcę polisa OC będzie rozszerzona o wymagany minimalny zakres ubezpieczenia, a wymagana minimalna suma ubezpieczenia będzie zabezpieczona dla realizacji niniejszej umowy.

§9

Podwykonawcy

1. Wykonawca zobowiązany jest do osobistego wykonania kluczowych części zamówienia w zakresie przygotowywania posiłków odpowiednio od surowca do produktu gotowego.
2. Jeżeli w realizacji umowy będą brali udział podwykonawcy, z zastrzeżeniem ust. 1:
 - a) Wykonawca zobowiązany jest, w terminie 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zakresu umowy przez podwykonawcę, do uzyskania od Zamawiającego pisemnej akceptacji zawartej umowy o podwykonawstwo.
 - b) Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie działania, uchybienia, zaniedbania i zaniechania podwykonawców realizujących niniejszą umowę, jak za swoje działania lub zaniechania.
3. W sytuacji zmiany lub rezygnacji z podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca (lub wykonawca samodzielnie) spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonywania zamówienia Wykonawca podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w realizację umowy.
5. W terminie do 7 dni przed wprowadzeniem zmian Wykonawca, zobowiązany jest zawiadamiać Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust.4, a także przekazać informacje na temat nowych podwykonawców, którym zamierza powierzyć realizację usług, z zastrzeżeniem ust. 1
6. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą

§10

Zatrudnienie na umowę o pracę

1. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres realizacji przedmiotu niniejszej umowy zatrudniać na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy, **osoby wykonujące następujące czynności związane z: przygotowaniem posiłków, porcjowaniem posiłków, pakowaniem posiłków, dbałością o czystość i higienę przygotowywanych posiłków, dostarczaniem posiłków na poszczególne oddziały, zbieraniem brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych po posiłkach, myciem i dezynfekcją termosów, naczyń, sztućców, kubków.**
2. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy wykaz osób wykonujących czynności o których mowa w ust. 1, zatrudnionych na umowę o pracę, którzy będą zaangażowani w realizację niniejszej umowy. Wykaz winien zawierać: imię i nazwisko, zakres wykonywanych czynności, data zawarcia umowy, okres obowiązywania umowy.
3. W przypadku rozwiązania umowy o pracę przez osobę zatrudnioną lub Wykonawcę (podwykonawcę) z taką osobą, w trakcie realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić na podstawie umowy o pracę na to miejsce inną osobę lub powierzyć wykonywanie tych czynności innej osobie zatrudnionej na umowie o pracę oraz poinformować pisemnie o tym fakcie Zamawiającego, jednocześnie przedkładając aktualne oświadczenie oraz dokumenty wskazane w ust. 4, w terminie do 3 roboczych dni od daty wprowadzenia ww. zmiany.
4. Wykonawca zobowiązany jest w terminie do 7 dni od daty zawarcia umowy oraz w trakcie jej realizacji, jeżeli wprowadzono zmiany kadrowe oraz na każde żądanie Zamawiającego i we wskazanym terminie, przedłożyć dokumenty potwierdzające zatrudnienie osób realizujących czynności, o których mowa w ust. 1, w szczególności:
 - a) poświadczonych za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę kopii umów o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, przy czym kopie umów winny być zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, w szczególności pozbawione nr PESEL, daty urodzenia, adresu zamieszkania. Informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę, zakres obowiązków pracownika powinny być możliwe do zidentyfikowania

- b) poświadczonych za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę kopii zanonimizowanych dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.
 - c) oświadczenie osób zatrudnionych na umowę o pracę przy wykonywaniu czynności wskazanych w ust. 1, że wyrażają zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w przekazanych dokumentach w zakresie niezbędnym do realizacji zawartej umowy.
 - d) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające zatrudnienie osób skierowanych do realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę. Oświadczenie podpisane przez osoby uprawnione w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy powinno zawierać w szczególności:
 - dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie,
 - datę złożenia oświadczenia,
 - informacje, że wskazane w umowie czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób,
 - imię i nazwisko zatrudnionego pracownika oraz zakres obowiązków pracownika,
 - data zawarcia umowy o pracę,
 - rodzaju umowy o pracę,
 - wskazanie, że wynagrodzenie tych osób jest nie niższe niż minimalne wynagrodzenie przewidziane w powołanej wyżej ustawie.
5. Zamawiający uprawniony jest w trakcie realizacji przedmiotu umowy do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób realizujących czynności, o których mowa w ust. 1, w miejscu wykonywania zamówienia oraz może w każdym czasie zażądać, dodatkowych dokumentów, oświadczeń, wyjaśnień, jeżeli dokumenty, o których mowa w ust.4 budzą wątpliwości co do ich autentyczności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
6. Niezatrudnienie pracowników na podstawie umowy o pracę w zakresie wskazanym w ust. 1 lub niezłożenie dokumentów, o których mowa w ust. 2-4, w sposób lub w terminie przewidzianym w tych zapisach, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia, co spowoduje nałożenie na Wykonawcę kar umownych przewidzianych w §11.

§11

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za naruszenie:
 - a) §4 ust. 6, 7 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki;
 - b) §4 ust.17 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą stwierdzoną pisemnie niezgodność między jadłospisem dekadowym a dostarczonym posiłkiem;
 - c) § 4 ust. 13 i 14 w wysokości 0,1% wartości umowy brutto za każdą stwierdzoną niezgodność;
 - d) §6 ust. 1 d i ust. 18 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdy brak odbioru po posiłkach;
 - e) §7 ust. 6, 7, 8, 9 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki;
 - f) §7 ust. 1, 2, 13, 14 w wysokości 0,1% wartości umowy brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki;
 - g) §7 ust. 11 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdy stwierdzony brak realizacji obowiązku pobierania i przechowywania próbek żywności;
 - h) §9 ust. 2-6 w wysokości 1% wartości umowy brutto za każdy brak realizacji wskazanego obowiązku.
2. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości 10% wartości brutto umowy.
3. Jeżeli Wykonawca zaprzestanie realizacji umowy, przez okres co najmniej 6 godzin, Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kary umownej w wysokości 3% wartości brutto umowy.
4. Jeżeli w sytuacji określonej w §1 ust.6 oraz w przypadku innych zdarzeń losowych uniemożliwiających terminowe dostarczenie posiłków przez Wykonawcę i w każdym innym przypadku ich niedostarczenia, Wykonawca nie zabezpieczy realizacji bieżących posiłków, Zamawiający uprawniony jest do zamówienia posiłków u innego dostawcy, obciążając Wykonawcę karą umowną w wysokości różnicy między ceną zakupu posiłków u innego dostawcy a ceną brutto posiłków wynikającą z umowy.
5. W przypadku opóźnienia w zapłacie Wykonawca będzie stosował ogólnie obowiązujące przepisy.
6. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 300 zł za:
 - a) każdy stwierdzony przypadek braku zatrudnienia na umowę o pracę osób realizujących czynności, o których mowa w §10 ust. 1,
 - b) każdy stwierdzony przypadek nieprzedłożenia dokumentów, o których mowa w §10 ust.2-4 lub nieprzedłożenia ich w terminie, o którym mowa w §10 ust.2-4,
7. Kary umowne podlegać mogą sumowaniu, zaś maksymalna wysokość kar umownych w całym okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć 30% wartości umowy brutto, wskazanej w §2.
8. Nałożenie na Wykonawcę kary umownej z jednego tytułu nie wyklucza jej nałożenia na innej podstawie faktycznej.

9. Zamawiający zastrzega prawo do dochodzenia zapłaty odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli szkoda przewyższa kary umownie określone niniejszej umowie.

§ 12

Rozwiązanie umowy

1. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym, w szczególności gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
 - a) Wykonawca utraci uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem umowy;
 - b) naruszenie §9 ust. 3, powodujące, sytuację potwierdzającą, że Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
 - c) przygotowywanie posiłków odbywa się w miejscu innym niż wskazane w §1, z zastrzeżeniem §13 ust. 2 lit g).
 - d) wydana zostanie decyzja (przez właściwy miejscowo organ Państwowego Inspektora Sanitarnego) wstrzymująca prowadzoną działalność Wykonawcy w zakresie obejmującym co najmniej realizację niniejszej umowy;
 - e) naruszenie zasad sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad HACCP;
 - f) przedmiot umowy realizowany jest niezgodnie z warunkami zawartymi w umowie lub obowiązującymi regulacjami prawnymi;
 - g) transport posiłków z kuchni Wykonawcy do Zamawiającego odbywa się pojazdem, który nie posiada wymaganych dokumentów wydanych przez organ Państwowego Inspektora Sanitarnego.
2. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
 - a) po stronie Wykonawcy brak personelu posiadającego wymagane w SWZ kwalifikacje i doświadczenie w zawodzie kucharz;
 - b) po co najmniej trzykrotnym stwierdzeniu uchybień w zakresie odstępstw od zatwierdzonego jadłospisu lub po co najmniej trzeciej reklamacji zgłoszonej zgodnie z §7;
3. Zamawiający może rozwiązać umowę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o podstawie, jeżeli Wykonawca nie zrealizował obowiązków, o których mowa w §10 umowy w terminie 14 dni od wezwania. Powyższe nie uchybia prawom Zamawiającego wskazanym w ust. 1.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy także na podstawie art. 456 Ustawy.
5. Realizacja uprawnienia w zakresie odstąpienia od umowy winna nastąpić w nieprzekraczalnym terminie 21 dni od dnia zaistnienia przesłanki do odstąpienia od umowy.

§13

Zmiana umowy

1. Wszelkie zmiany treści umowy wymagają pisemnej zgody obu Stron pod rygorem nieważności.
2. Zmiany treści umowy mogą obejmować:
 - a) zmianę danych rejestrowych stron umowy,
 - b) zmianę warunków płatności i terminów płatności w granicach obowiązujących aktów prawnych,
 - c) zmianę daty wejścia w życie umowy (na podstawie pisemnej informacji od Zamawiającego, nie wymaga aneksu),
 - d) obniżenie zaoferowanych cen jednostkowych;
 - e) przedłużenia terminu obowiązywania umowy ponad czas określony w §14, w przypadku niewykorzystania całkowitej wartości umowy o okres, w którym zostanie wykorzystana wartość brutto wskazana w §2 ust. 2,
 - f) zmiany jednostek organizacyjnych, do których będą dostarczane posiłki (utworzenie lub zamknięcie oddziałów szpitalnych);
 - g) zmianę miejsca realizacji umowy, o którym mowa w §1 ust. 4, pod warunkiem, że zakład będzie spełniał wskazany w postępowaniu warunek dotyczący zdolności technicznej, realizuje wdrożony system HACCP, przedstawienia decyzji administracyjnej zatwierdzającej zakład co najmniej w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków oraz dokument potwierdzający wpisanie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej;
 - h) zmianę częstotliwości bieżących rozliczeń;
 - i) zmianę systemu dystrybucji posiłków, pod warunkiem zaproponowania systemu nie gorszego niż określony w SWZ;
 - j) zmiany sposobu realizacji usługi z uwzględnieniem ewentualnej zmiany ceny, wynikające z wprowadzonych w trakcie realizacji umowy zmian prawnych oraz wymagań instytucji nadzorujących.
 - k) zmianę cen określonych w §2 (w tym wartości brutto) w sytuacji ustawowej zmiany stawki podatku VAT, pod warunkiem, iż zmianie nie ulega zaoferowana cena jednostkowa netto poszczególnych pozycji asortymentowych. O zmianie (wraz z podaniem podstawy prawnej) Wykonawca powiadomi pisemnie Zamawiającego w terminie 14 dni przed jej wprowadzeniem. Zmiana ta skutkuje z dniem wejścia w życie nowej stawki VAT, zmianą wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy i nie wymaga aneksu;
 - l) jednokrotna zmiana ceny netto poszczególnych/ wybranych pozycji asortymentowych (nie wcześniej niż 6 miesięcy od daty wejścia w życie umowy) maksymalnie o prognozowany średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem z ustawy budżetowej na rok 2025, na wniosek Wykonawcy;
 - m) jednokrotna waloryzacja cen jednostkowych netto posiłków (nie wcześniej niż 6 miesięcy od daty wejścia w życie umowy) w przypadku wzrostu cen produktów i surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłków oparta o procentowy wzrost cen dla poszczególnych posiłków głównych. Wzrost cen posiłków

- wyliczany na podstawie wskaźnika wzrostu cen produktów i surowców (nie więcej niż 20% ceny jednostkowej netto zawartej w umowie). Warunkiem wprowadzenia waloryzacji jest przedstawienie pisemnie faktycznej kalkulacji zakupu produktów i surowców do przygotowania 100 porcji całodobowego wyżywienia dla diety lekkiej z pierwszego miesiąca obowiązywania umowy (lub z miesiąca wprowadzenia waloryzacji o której mowa w ust. 2 lit.1 – jeśli wprowadzano już zmiany cen), która będzie stanowiła wartość bazową oraz z miesiąca, w którym wnioskuje się o waloryzację. Kalkulacja wg zatwierdzonego jadłospisu w ujęciu tabelarycznym i rozbiciu na posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierająca: nazwę produktu /surowca, cenę zakupu dla jednostki miary, ilość surowca/produktu niezbędna do przygotowania 100 porcji posiłku wg przyjętej j.m., wartość surowca/ produktu dla 100 porcji (czyli cena jednostkowa x ilość dla 100 porcji), łączna wartość danego posiłku dla 100 porcji. Cena zakupu produktów/ surowców winna wynikać z załączonych kopii faktur.
3. Wszelkie dopuszczone zmiany umowy dokonywane będą na pisemny wniosek Stron, zawierający uzasadnienie faktyczne i prawne, w terminie 14 dni przed jej wprowadzeniem, w trybie określonym w §13 ust.1, z wyłączeniem ust.2 lit. c) i lit. j).

§14

Termin obowiązywania umowy

1. Umowa jest zawarta na czas określony: **12 miesięcy** od daty wejścia w życie, to jest pierwszego dnia realizacji umowy.
2. Data wejścia w życie nie wcześniej niż **od 17 stycznia 2025 r.**

§15

Postanowienia końcowe

1. Strony w terminie do 3 dni roboczych od daty zawarcia umowy, w granicach treści postanowień niniejszego kontraktu, ustalą pisemnie pozostałe elementy techniczno-organizacyjne dotyczące realizacji przedmiotu umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy.
3. Wszelkie wątpliwości i spory związane z interpretacją lub wykonaniem Umowy Strony będą starały się rozstrzygać polubownie w drodze negocjacji lub wyjaśnień, w ramach uzgodnień obu Stron. Powyższe nie oznacza zapisu na sąd polubowny.
4. W trakcie trwania Umowy Strony zobowiązują się do rozwiązywania wszelkich zaistniałych problemów i nieprzewidzianych sytuacji zgodnie z zasadami dobrej współpracy, przy uwzględnieniu interesów prawnych i ekonomicznych każdej ze Stron oraz mając na uwadze realizację celu Umowy.
5. W przypadku niemożności polubownego rozstrzygnięcia sporu, Strony poddają spór pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla Zamawiającego.
6. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY