

**UMOWA Nr ...../2020**

zawarta w dniu ..... r. w Knurowie pomiędzy  
**Szpital w Knurowie Sp. z o.o., 44-190 Knurów ul. Niepodległości 8**  
zwanym w treści umowy „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:  
Prezes Zarządu dr n. med. dr h.c. Michał Ekkert  
z jednej strony, a

.....  
zwanym w treści umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....  
z drugiej strony, została zawarta umowa treści następującej:

§ 1

**1.** Na podstawie przeprowadzonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (t.j. Dz.U.2019r. poz. 1843 z późn. zm.), zwaną dalej ustawą Pzp postępowania przetargowego numer procedury przetargowej: DZ/7/2020, zgodnie ze złożoną ofertą oraz specyfikacją istotnych warunków zamówienia Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na:

1.1 Kompleksowym przygotowywaniu całodziennych 3 posiłków dla pacjentów Szpitala w Knurowie z uwzględnieniem zgłaszanych diet oraz na dostarczaniu posiłków do punktu odbioru tj. kuchenek oddziałowych Zamawiającego znajdujących się w budynku Szpitala w Knurowie przy ul. Niepodległości 8 (cztery punkty dostarczania posiłków w budynku głównym Szpitala).

1.2 Kompleksowym przygotowywaniu całodziennych 5 posiłków dla pacjentek Szpitala w Knurowie z uwzględnieniem zgłaszanych diet oraz na dostarczaniu posiłków na oddział ginekologiczno-położniczy - na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy” (dwa punkty dostarczania posiłków w budynku Szpitala).

1.3 Kompleksowym przygotowywaniu posiłków profilaktycznych (dostarczanie posiłków na oddział chirurgii znajdujący się w budynku głównym Szpitala).

**2.** Całodzienne wyżywienie obejmować będzie:

- Śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja w przypadku oddziału położniczo-ginekologicznego
- Śniadanie, obiad i kolację w przypadku pozostałych oddziałów
- Ewentualne posiłki profilaktyczne.

**3.** Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowej usługi z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz w szczególności mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej usługi tj. na potrzeby pacjentów Szpitala w Knurowie.

1.1 Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń i norm dotyczących zakładów żywienia zbiorowego Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

1.2 Wykonawca zobowiązany jest do zachowania i przestrzegania zasad higieny zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz HACCP, GHP, GMP.

1.3 Wykonawca oświadcza, że wdrożył i utrzymuje system HACCP w kuchni, w której będą przygotowywane posiłki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji i prowadzonych zapisów systemu HACCP Wykonawcy.

4. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” w szczególności do poddania dostarczonych posiłków kontroli jakościowej opisanej w w/w rozporządzeniu, a w przypadku stwierdzenia przez Narodowy Fundusz Zdrowia naruszenia warunków do zapłaty kar nałożonych przez NFZ w wysokości równej tym karom.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni ilości zamawianych usług, a Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu roszczeń.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo w trakcie realizacji niniejszej umowy do zmiany wielkości zapotrzebowania na poszczególne pozycje do granic kwoty przedmiotowej umowy.

## **§ 2**

### **Czas trwania Umowy**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. 12 miesięcy i obowiązuje od **01.07.2020r.** do **30.06.2021r.**
2. Strony dopuszczają możliwość wcześniejszego rozwiązania umowy w każdym czasie za zgodą obu stron.
3. Zamawiający ma prawo rozwiązać niniejszą umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
4. Termin obowiązywania umowy może ulec skróceniu w przypadku wykorzystania przez Zamawiającego w całości kwoty określonej w § 7 pkt. 1, stanowiącej maksymalne możliwe wynagrodzenie Wykonawcy przed terminem określonym w ust. 1.

## **§ 3**

### **Sposób realizacji Umowy**

1. Harmonogram dostaw. Posiłki, o których mowa w § 1 ust. 2 niniejszej Umowy będą dostarczane codziennie w następujących godzinach:
  - a) Śniadanie oraz drugie śniadanie – między 7:00 a 07:30
  - b) Obiad oraz podwieczorek – między 11:00 a 11:30
  - c) Kolacja – między 13:30 a 14:00.
2. Zapotrzebowanie
  - a) Dostawa posiłków organizowana będzie na podstawie kierowanego faxem/mailem zamówienia Zamawiającego, składanego na druku „Zamówienie ilościowe posiłków na dzień” Załącznik nr 2 do umowy w danym dniu:
    - do godziny 09:00 – obiad, podwieczorek, kolacja danego dnia,
    - do godziny 14:00 – śniadanie oraz drugie śniadanie na dzień następny.
  - b) Ważne i wiążące dla Wykonawcy jest zamówienie podpisane przez Dietetyka Zamawiającego lub osobę zastępującą Dietetyka.
  - c) Miejscem produkcji posiłków jest .....(podać adres kuchni)
  - d) Dopuszczalna jest zmiana miejsca produkcji posiłków dla Zamawiającego, przy zachowaniu spełniania warunków określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (decyzja/opinia Inspektora Sanitarnego potwierdzającej, że zakład, w którym będą przygotowywane posiłki posiada zezwolenia/decyzję na przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz prowadzenie usług cateringowych lub równoważny zapis uprawniający Wykonawcę do wykonywania usług będących przedmiotem zamówienia) oraz oświadczenia Wykonawcy, że wdrożył i utrzymuje system HACCP w kuchni, w której będą przygotowywane posiłki). Wykonawca zobowiązuje się poinformować o tym fakcie

Zamawiającego minimum 7 dni przed wskazaną zmianą. Wykonawca dostarczy również Zamawiającemu odpowiednie dokumenty potwierdzające warunki wskazane w SIWZ.

- e) Dopuszczalna jest zmiana osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, pod warunkiem, że osoby te będą posiadały co najmniej takie uprawnienia i doświadczenie jak te, które stanowiły podstawę wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Wykonawca zobowiązuje się poinformować o tym fakcie Zamawiającego minimum 7 dni przed wskazaną zmianą. Wykonawca dostarczy również Zamawiającemu odpowiednie dokumenty potwierdzające warunki wskazane w SIWZ.
  - f) Dopuszczalna jest zmiana pojazdów, którymi będzie przewożona żywność do Zamawiającego pod warunkiem posiadania pozytywnej decyzji/opinii wydanej przez Inspekcję Sanitarną. Wykonawca zobowiązuje się poinformować o tym fakcie Zamawiającego minimum 7 dni przed wskazaną zmianą. Wykonawca dostarczy również Zamawiającemu odpowiednie dokumenty potwierdzające warunki wskazane w SIWZ.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminowości dostaw, zgodnie z harmonogramem, o którym mowa w § 3 pkt. 1 Harmonogram dostaw niniejszej umowy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia brakujących porcji w ciągu godziny czasu po zgłoszeniu przez Zamawiającego telefonicznie o brakach.

## **§ 4**

### **Obowiązki Wykonawcy**

#### **1. Jakość zdrowotna żywności**

- 1.1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi tzn. we wszystkich rodzajach diet należy przestrzegać ogólnych zasad planowania jadłospisów, eliminować sztuczne, niezdrowe dodatki takie jak: susz warzywny, puree ziemniaczane na bazie suszu, soja, produkty z konserwantami, kwas cytrynowy, przyprawy typu vegeta i magii, wyroby seropodobne, krem topiony.
- 1.2. Przez odpowiednią jakość zdrowotną żywności rozumie się ogół cech i kryteriów przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta.
- 1.3. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, barwę i konsystencję.
- 1.4. Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym zwłaszcza w odniesieniu do zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych tak, by produkcja żywności, z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią, odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.
- 1.5. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z Dz.U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.).
- 1.6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania I Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011/ załącznik II do Rozporządzenia 1169/2011 oraz II. ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 17 kwietnia 2019r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (tj. Dz. U z 2019 poz. 754)

#### **2. Transport żywności**

- 2.1. Dostawa posiłków odbywa się transportem Wykonawcy na jego koszt.

- 2.2. Wykonawca oświadcza, że środki transportu, którymi będą transportowane posiłki posiadają pozytywną decyzję/opinię Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że samochód/samochody, posiada/ją dopuszczenie do przewozu żywności i na każde żądanie Zamawiającego przedstawi dokumenty potwierdzające ten fakt.
- 2.3. Pojemniki transportowe posiadają stosowne atesty oraz zapewniają utrzymanie właściwej temperatury w czasie transportu. Termosy do napoi (kawy, herbaty, kompotu) pozwalające zachować odpowiednią temperaturę oraz ilość zamówionych napoi.
- 2.4. Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia.
- 2.5. Środek transportu, o którym mowa powyżej winien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe utrzymanie czystości i porządku.
- 2.6. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania, bieżącego prowadzenia oraz przedstawiania na żądanie Zamawiającego „Książki Mycia i Dezynfekcji” środków transportu, której forma i treść winna być zgodna z wymogami stacji sanitarno-epidemiologicznej miejsca siedziby Wykonawcy.
- 2.7. Pożywienie musi być przewożone w pojemnikach termoizolacyjnych (zewnątrznych) przeznaczonych do transportu pojemników gastronomicznych (GN-ów – pojemników wewnętrznych) dostosowanych do przewozu żywności, kompatybilnych z posiadanymi przez Zamawiającego wózkami bemaowymi z gorącymi lub zimnymi potrawami, spełniającymi wszystkie normy jakościowe i higieniczne, spełniające wymogi HACCP, łatwymi w czyszczeniu i utrzymaniu higieny. Zamawiający wymaga, aby pojemniki zewnętrzne były utrzymywane w należytej czystości. Napoje muszą być przewożone w specjalnych termosach przeznaczonych do transportu napoi.
- 2.8. Osoba dostarczająca posiłki na oddziały winna być ubrana w biały fartuch utrzymany w należytej czystości.
- 2.9. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia.
- 3. Przechowywanie próbek żywności**
- 3.1. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z Dz.U. 2019r. poz. 1252 z późn. zm.).
- 3.2. Wykonawca przechowuje próbki zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
- 4. Inne**
- 4.1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, sporządzania diet i posiłków dla pacjentek, także z uwzględnieniem diet specjalnych na zlecenie Zamawiającego oraz przestrzegania zaleceń rozkładu kalorii zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. – SZCZEGÓŁOWE WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU PILOTAŻOWEGO „STANDARD SZPITALNEGO ŻYWIENIA KOBIET W CIĄŻY I OKRESIE POPORODOWYM – DIETA MAMY”
- 4.2. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na zlecenie Zamawiającego. Diety specjalne, to

diety mające zastosowanie w wybranych jednostkach chorobowych z uwzględnieniem indywidualnych zaleceń dietetycznych dla pacjentów. W sporządzaniu diety specjalnej dochodzi do indywidualizacji diety pod względem asortymentu i technologii przygotowania. Przykładowe jednostki chorobowe wymagające sporządzenia diet specjalnych: celiakia, zapalenie jelita grubego, dieta u pacjentów dializowanych.

- 4.3.** Wykonawca zobowiązuje się do opracowania jadłospisów dekadowych oraz przedstawienia ich do akceptacji Zamawiającemu nie później niż na 10 dni roboczych przed zakończeniem dekady poprzedzającej. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis ten musi zawierać gramaturę poszczególnych potraw i produktów (po obróbce termicznej) oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych, a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania. Zamawiający zastrzega sobie prawo wniesienia uwag i poprawek w zaplanowanym jadłospisie oraz przekazanie ich do 5 dni roboczych przed zakończeniem dekady poprzedzającej faxem/mailem Wykonawcy, który będzie zobowiązany do jego przyjęcia i realizacji. W przypadku wniesienia poprawek przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć skorygowany jadłospis z uwzględnieniem uwag Zamawiającego na 2 dni robocze przed rozpoczęciem jego realizacji.
- 4.4.** Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zaleceń rozkładu kalorii:
- śniadanie - 30-35 % kcal
  - obiad - 35-40 % kcal
  - kolacja - 25-30 % kcal
- 4.5.** W okresie urlopowym Zamawiający zastrzega sobie prawo do wymagania od Wykonawcy opracowania jadłospisu na dłuższy czas niż opisany w pkt 4.2.
- 4.6.** W przypadku zmiany w jadłospisie z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, zobowiązuje się on niezwłocznie powiadomić o tym fakcie Zamawiającego telefonicznie a następnie potwierdzić faxem i uzyskać akceptację zmiany przez Dietetyka Zamawiającego lub osobę go zastępującą.
- 4.7.** Wykonawca zobowiązuje się dostarczać i przygotowywać zamówioną ilość oraz asortyment posiłków (w podziale na oddziały i diety tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania), zgodnie z obowiązującymi normami i zaleceniami dietetycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Głównego Inspektora Sanitarnego.
- 4.8.** Wykonawca oświadcza, że znane mu są normy i zalecenia dietetyczne Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
- 4.9.** Wykonawca zobowiązuje się do wyraźnego opisywania pojemników przez umieszczenie nazwy oddziału i jego zawartości w sposób umożliwiający sprawne przekładanie do odpowiednich, przeznaczonych na poszczególne oddziały wózków bemaowych: oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji.
- 4.10.** Wykonawca odpowiedzialny będzie za odbiór brudnych pojemników po wydanych posiłkach i do ich ostatecznej dezynfekcji w swojej siedzibie przed ich kolejnym napełnieniem oraz pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi z wyznaczonych przez Zamawiającego miejsc po każdym dostarczonym posiłku – 2 razy dziennie.
- 4.11.** Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania posiłków z zachowaniem należytej temperatury, z uwzględnieniem zaleceń stacji sanitarno – epidemiologicznej tj.:
- 4.11.1. zupa - temp. nie niższa niż 75°C
  - 4.11.2. napoje gorące – temp. nie niższa niż 70°C
  - 4.11.3. drugie danie – temp. nie niższa niż 63°C
  - 4.11.4. sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°C (+/- 2°C)

- 4.12.** Poziom temperatury może być kontrolowany przez osobę wskazaną przez Zamawiającego. Pomiaru temperatury dokonuje się termometrem gastronomicznym z sondą zgodnie z procedurą obowiązującą u Zamawiającego.
- 4.13.** Wykonawca zapewnia ciągłość dostaw posiłków.
- 4.14.** W przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego wskutek spożycia posiłków Wykonawcy (w tym zatrucie bakterią Salmonella i podobne) koszt leczenia pacjentów oraz koszt odszkodowań z ww. tytułu pokrywa Wykonawca.
- 4.15.** Wykonawca oświadcza, że pracownicy, którzy będą uczestniczyć w wykonywaniu przedmiotu umowy oraz osoby wykonujące pracę na rzecz Wykonawcy na podstawie umów cywilnoprawnych posiadają aktualne książeczki zdrowia, badania lekarskie o braku przeciwwskazań w zakresie odpowiednim do wykonywanych przez nich prac – Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
- 4.16.** Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zawinione szkody wyrządzone przez jego przedstawiciela podczas wykonywania przedmiotu umowy.
- 4.17.** Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności i przedstawi stosowny dokument na każde żądanie Zamawiającego. Wykonawca będzie utrzymywał wskazaną polisę przez cały okres trwania umowy.

## **§ 5**

### **Obowiązki Zamawiającego**

- 1.** Zamawiający będzie zgodnie z przyjętymi zasadami przysyłał zamówienia na posiłki oraz zgłaszał ewentualne korekty.
- 2.** Zamawiający będzie odbierał od przedstawiciela Wykonawcy posiłki dostarczone w ustalone miejsca w wyznaczonych godzinach i dokonywał min. dwa razy w tygodniu kontroli, o której mowa w § 6 ust. 4 umowy wpisując jej wynik na Karcie przyjęcia posiłków, której wzór stanowi załącznik nr 4a oraz 4b do niniejszej Umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od przeprowadzenia kontroli.
- 3.** Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest Dietetyk Zamawiającego. W przypadku nieobecności Dietetyka osoba zastępująca Dietetyka.

## **§ 6**

### **Kontrola realizacji świadczonej Usługi**

- 1.** Kontrolę bezpieczeństwa i higieny przygotowywania posiłków przez firmę zewnętrzną może przeprowadzić Dietetyk i/lub Pielęgniarka epidemiologiczna.
- 2.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli w obiekcie Wykonawcy w zakresie prawidłowości przygotowania i transportu posiłków.
- 3.** Zamawiający przeprowadzi kontrolę u Wykonawcy jeden raz w trakcie trwania umowy. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności sprawdzenie przestrzegania przez Wykonawcę Usługi
  - zasad higieniczno-sanitarnych, GHP/GMP, HACCP w całym łańcuchu produkcyjnym od momentu przyjęcia surowców do produkcji posiłków, poprzez magazynowanie, obróbkę wstępną i właściwą, aż do zapakowania gotowych potraw i ich dystrybucji do środka transportu. Kontrola wyników badań mikrobiologicznych wody pitnej oraz kontrola próbek pokarmowych (sposób pobierania, przechowywania, lub ich brak).

4. Z kontroli przeprowadzonej w obiekcie Wykonawcy sporządzony zostanie protokół (załącznik nr 5 do wzoru umowy)
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznego sprawdzania stanu wykonania Umowy i przedstawiania na bieżąco swoich uwag Wykonawcy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do poddawania się kontroli przeprowadzonej przez Zamawiającego.
7. Wynik kontroli, o której mowa w ust. 4 zapisywany będzie na karcie przyjęcia posiłków po każdej kontroli (załącznik 4), a ewentualne uwagi osoba kontrolująca wpisywać będzie na druku „Wpis dotyczący jakości wykonywanej usługi”. Wpisy na druku „Wpis dotyczący jakości wykonywanej usługi” dokonywane będą przez Zamawiającego i potwierdzane podpisem przez przedstawiciela Wykonawcy. Oryginał wpisu będzie pozostawał u Zamawiającego, natomiast kopia trafiać będzie do Wykonawcy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia, przez wyznaczoną przez niego osobę, kontroli obejmującej:
  - a. stan higieniczny transportu (czystość samochodu/opakowania/termosów/pojemników GN, stan higieny osoby dostarczającej posiłki na oddziały - wymagany biały fartuch),
  - b. ocenę organoleptyczną posiłków (smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny – właściwe dla danej potrawy),
  - c. temperaturę posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru tj. kuchenek oddziałowych Zamawiającego: dla potraw serwowanych na zimno:  $T = 2-8^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ), dla potraw serwowanych na gorąco: zupa  $T =$  nie niższa niż  $75^{\circ}\text{C}$ , napoje gorące:  $T =$  nie niższa niż  $70^{\circ}\text{C}$ , drugie danie:  $T =$  nie niższa niż  $63^{\circ}\text{C}$ ,
  - d. zgodność dostawy z jadłospisem,
  - e. zgodność pod względem gramatury i ilości posiłków i czas dostarczenia brakujących porcji po zgłoszeniu przez Zamawiającego,
  - f. dostarczenie pojemników szczelnie zamykanych na odpady pokonsumpcyjne, z pokrywą i workami na odpady koloru czarnego.
9. Realizacja przedmiotowej kontroli następować będzie z uwzględnieniem odpowiednich zaleceń właściwej miejscowo dla Zamawiającego stacji sanitarno-epidemiologicznej.
10. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi aktualny arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego z kuchni, w której będą przygotowywane posiłki i dostarczane do Szpitala oraz sprawozdanie z przeprowadzonych badań w zakresie kaloryczności i składu procentowego (białka, tłuszcze, węglowodany) posiłków wydawanych dla pacjentów z kuchni, w której będą przygotowywane posiłki i dostarczane do Szpitala i wyniki badań mikrobiologicznych sprzętu kuchennego.
11. Wykonawca na żądanie Zamawiającego raz w miesiącu prześle faksem/mailem Zamawiającemu obliczoną ilość kalorii łączną na dzień miesiąca wskazany przez Zamawiającego według przygotowanego jadłospisu.
12. Wykonawca oświadcza, że posiada zawartą umowę z podmiotem posiadającym zezwolenie na gospodarowanie odpadami zgodnie z ustawą o odpadach z dnia 14 grudnia 2012r. (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 797 z późn. zm.) w zakresie odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych i na każde żądanie Zamawiającego przedstawi ksero umowy, zaświadczenie i ilość oddanych odpadów za żądany okres.
13. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć pojemniki szczelnie zamykane (12 sztuk wraz z jednorazowymi workami na odpady koloru czarnego) na odpady pokonsumpcyjne wyraźnie oznaczone jako pojemniki na odpady pokonsumpcyjne na każdy z oddziałów Szpitalnych o pojemności min. 5 litrów każdy, oraz wymieniać pojemniki na czyste po każdym odbiorze odpadów tj. przy śniadaniu, obiedzie/kolacji – dwa razy dziennie.

14. Wykonawca winien, na żądanie Zamawiającego, udokumentować prawidłowe postępowanie w kwestii gospodarki odpadami pokosumpcyjnymi.
15. Wykonawca podda się kontroli przeprowadzonej przez NFZ na zasadach określonych w ustawie z 27 sierpnia 2004r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych w zakresie wynikającym z umowy zawartej przez zamawiającego z Śląskim Wojewódzkim Oddziałem Narodowego Funduszu Zdrowia.
16. Wykonawca zobowiązuje się do wprowadzenia niniejszej umowy na Portal Świadczeniodawcy (NFZ) w ciągu 10 dni od daty zawarcia umowy.

## **§ 7**

### **Wynagrodzenie**

1. Całkowita wartość umowy wynosi ..... zł brutto na dzień jej zawarcia.
2. Dopuszczalna jest zmiana wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów w zakresie wysokości stawki podatku od towarów i usług na przedmiot świadczenia. Zmianie uleganie wówczas wartość brutto przy jednoczesnym pozostawieniu niezmiennej wartości netto. Zmiana ta nie wymaga sporządzania aneksu do umowy.
3. Obniżenie ceny przez Wykonawcę może nastąpić w każdym czasie i nie wymaga zgody Zamawiającego ani sporządzania aneksu do umowy.
4. Strony zgodnie ustalają, że Wykonawca nie ma prawa przenosić na inne osoby jakichkolwiek praw, w tym wierzytelności wobec Zamawiającego, wynikających z niniejszej umowy.
5. Strony zgodnie ustalają, iż Wykonawca nie może udzielać pełnomocnictwa do windykacji należności od Zamawiającego wynikających z niniejszej umowy podmiotom zajmującym się windykacją należności. Powyższy zapis nie wyłącza możliwości upoważnienia przez Wykonawcę pełnomocnika prawnego (adwokata, radcy prawnego) do reprezentacji i podejmowania działań w jego imieniu.

## **§ 8**

### **Rozliczenia**

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przyjmuje się rzeczywistą ilość wydanych posiłków (z podziałem na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację, posiłki profilaktyczne) oraz ceny jednostkowe podane w Formularzu ofertowym w przyjętym okresie rozliczeniowym (zgodnie z danymi zawartymi w zbiorczym zestawieniu ilości wydanych posiłków – załącznik nr 3 do Umowy) powiększony o podatek VAT.
3. Podstawą wystawienia faktury będzie sporządzone przez Wykonawcę i zatwierdzone przez obie strony do piątego dnia każdego miesiąca następującego po okresie rozliczeniowym zestawienie ilości wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na numer rachunku bankowego Wykonawcy widniejący na fakturze, w terminie do 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT w wersji papierowej.
5. Zapłata następuje z chwilą obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawca może naliczyć odsetki ustawowe za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z umową liczone od dnia następnego po dniu, w którym zapłata miała być dokonana.



## **§ 9**

### **Opóźnienie Wykonawcy, kary umowne i odstąpienie od Umowy**

1. W przypadku, gdy w danym okresie rozliczeniowym wystąpi trzykrotna nieprawidłowość dotycząca jednego z poniższych aspektów dostawy:
  - 1.1. stanu higienicznego transportu (czystość samochodu/opakowania/termosów/pojemników GN, stan higieny osoby dostarczającej posiłki na oddziały - wymagany biały fartuch, szczelność termosów, ewentualne uszkodzenia termosów),
  - 1.2. oceny organoleptycznej posiłków (smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny – właściwe dla danej potrawy),
  - 1.3. temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru tj. kuchenek oddziałowych Zamawiającego: dla potraw serwowanych na zimno:  $T = 2-8^{\circ} (+/-2^{\circ} \text{ C})$  dla potraw serwowanych na gorąco: zupa  $T$  – nie niższa niż  $75^{\circ} \text{ C}$ , napoje gorące:  $T$  – nie niższa niż  $70^{\circ} \text{ C}$ , drugie danie:  $T$  – nie niższa niż  $63^{\circ} \text{ C}$
  - 1.4. zgodności dostawy z jadłospisem,
  - 1.5. zgodności pod względem gramatury i ilości posiłków i czas dostarczenia brakujących porcji po zgłoszeniu przez Zamawiającego
  - 1.6. dostarczenia pojemników szczelnie zamykanych na odpady pokonsumpcyjne, z pokrywą lub worków na śmieci koloru czarnego spowoduje to naliczenie przez Zamawiającego Wykonawcy kary umownej w wysokości 1% należności brutto za dany okres rozliczeniowy. Każda następna ww. nieprawidłowość w danym okresie rozliczeniowym spowoduje doliczenie następnych 2% należności brutto za dany okres rozliczeniowy.
2. W przypadku, gdy w danym miesiącu nastąpi dwukrotne opóźnienie Wykonawcy, o więcej niż 30 minut w realizacji przedmiotu świadczenia, tj. z przekroczeniem terminów określonych w harmonogramie, o którym mowa w § 3 pkt 1 Harmonogram dostaw, spowoduje to naliczanie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 1% wartości faktury za miesiąc poprzedzający miesiąc rozliczeniowy w którym nastąpiło opóźnienie. Stwierdzenie przedmiotowego naruszenia wymaga sporządzenia wpisu na druku „Wpis dotyczący jakości wykonywanej usługi”, o której mowa w § 6 pkt. 3 przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Każde następne opóźnienie Wykonawcy w danym miesiącu spowoduje doliczenie następnych 2% należności brutto za dany okres rozliczeniowy.
3. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie nadaje się do natychmiastowego spożycia z powodu wad jakościowych i ilościowych Wykonawca zobowiązuje się w terminie do 1 godziny od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego tego faktu wymienić posiłek na wolny od wad względnie Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu na koszt Wykonawcy posiłku u innego Wykonawcy przy czym posiłek ten będzie pod względem ilościowym i jakościowym odpowiadał posiłkowi przewidzianemu na dany dzień miesiąca według jadłospisu.
4. W przypadku odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do kary umownej w wysokości 10% wartości brutto umowy o której mowa w § 7 ust. 1 umowy.
5. W przypadku niezrealizowania jadłospisu dekadowego, o którym mowa w § 4 ust. 4.2 umowy bądź brak wcześniejszego uzgodnienia z Zamawiającym zmiany w nim (§ 4 ust. 4.5 umowy) spowoduje naliczanie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 500zł za każdy dzień w którym nastąpiło niezrealizowanie jadłospisu dekadowego, o którym mowa w § 4 ust. 4.2 umowy bądź był brak wcześniejszego uzgodnienia z Zamawiającym zmiany w nim.

6. Wysokość naliczonych kar, o których mowa w ust. 1 - 5 i 8 niniejszego paragrafu zostanie potrącona z należnego Wykonawcy wynagrodzenia za przedmiot umowy na zasadzie wzajemnej kompensaty.
7. 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. W tym wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
8. Strony zastrzegają możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy kara umowna nie pokrywa całości szkody. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

## **§ 10** **Spory**

1. Zamawiający i Wykonawca podejmą starania w kierunku polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów mogących powstać na tle stosowania niniejszej Umowy.
2. Jeśli z upływem 30 dni od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji Strony nie dojdą do porozumienia, mogą poddać spór pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego wg siedziby Zamawiającego.

## **§ 11** **Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej skuteczności zachowania formy pisemnej.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
4. Na wypadek sytuacji nadzwyczajnych i zagrożeń liczba zamawianych dziennie posiłków może ulec zwiększeniu do 150% lub zmniejszeniu do 0.

Integralną część umowy stanowią niżej wymienione załączniki:

- Oświadczenie – załącznik nr 1
- Zamówienie ilościowe posiłków na dzień – załącznik nr 2
- Zbiorcze zestawienie ilości wydanych posiłków – załącznik nr 3
- Karta przyjęcia posiłków - załącznik nr 4a oraz 4b
- raport z kontroli – załącznik nr 5
- Porozumienie – załącznik nr 6
- Formularz ofertowy - załącznik nr 1 do SIWZ (załącznik nr 7 do umowy)
- Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 10 do SIWZ (załącznik nr 8 do umowy)

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

## **OŚWIADCZENIE**

Oświadczam, że pracownik/cy ..... , który będzie  
imię i nazwisko/nazwa Wykonawcy  
uczestniczył/którzy będą uczestniczyć w wykonywaniu przedmiotu umowy oraz osoby  
wykonujące pracę na rzecz Wykonawcy na podstawie umów cywilnoprawnych posiadają  
aktualne książeczki zdrowia, badania lekarskie o braku przeciwwskazań w zakresie  
odpowiednim do wykonywanych przez niego/nich prac.

.....  
(Podpis Wykonawcy)

**ZAMÓWIENIE ILOŚCIOWE POSILKÓW NA DZIEŃ .....**  
**ŚNIADANIA/OBIAD/KOLACJA\***

ODDZIAŁ	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Papkowata	Sonda	Specjalna	Dieta .....	Dieta .....	Dieta .....	Razem	Dodatki mleczne
Położniczy											
Ginekologiczny											
Chirurgii Ogólnej											
Onkologiczny											
Chorób Wewnętrznych I											
Chorób Wewnętrznych II											
Ogółem											

Położnictwo  
Dieta Mamy

Ginekologia  
Dieta Mamy

**Załącznik nr 3**  
**Wzór umowy**

**Załącznik nr 3**  
**Do Wzoru umowy**

**ZBIORCZE ZESTAWIENIE ILOŚCI WYDAWANYCH POSIŁKÓW DLA SZPITALA W KNUROWIE**  
**ZA OKRES .....**

DATA	ILOŚĆ WYDANYCH POSIŁKÓW		
	ŚNIADANIA	OBIADY	KOLACJE
RAZEM			

**Załącznik nr 3**  
**Wzór umowy**

**Załącznik nr 4a**  
**do Wzoru umowy**

**KARTA PRZYJĘCIA POSILKÓW**

Data	Rodzaj posiłku: SN – śniadanie OB – obiad KOL - kolacja	Ocena stanu higienicznego transportu (czystość samochodu, opakowania, termosów/pojemników GN, stan higieniczny osoby dostarczającej posiłki na oddziały) 1) P, N	Ocena organoleptyczna na posiłków 2) P, N	Pomiar temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru 3) P,N	Zgodność dostawy z jadłospisem 4) P, N	Zgodność pod względem gramatury i ilości posiłków i nie dostarczenie brakujących porcji do godziny czasu 5) P, N	Zgodność z umową ilość pojemników na odpady szczególnie zamykane z pokrywą oraz worki czarne 6) P, N	Uwagi / działania korygujące	Podpis

1) P – prawidłowo (auto czyste, stan higieniczny kierowcy bez zastrzeżeń –wymagany biały fartuch, opakowania/ termosy/pojemniki GN czyste); N – auto i opakowania/ termosy/pojemniki GN zabrudzone, zły stan higieniczny kierowcy

**Załącznik nr 3**  
**Wzór umowy**

- 2) P – smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny – właściwe dla danej potrawy; N – smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny nieodpowiednie dla danej potrawy
- 3) P - temperatura posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru tj. kuchenek oddziałowych Zamawiającego: dla potraw serwowanych na zimno: T 2- 8°C (+/-2°C), dla potraw serwowanych na gorąco: zupa: T – nie niższa niż 75°C, napoje gorące: T – nie niższa niż 70 °C, drugie danie: T – nie niższa niż 63°C; N – temperatura posiłków nie spełnia podanych parametrów. Temperatura rzeczywista wpisana do karty przyjęcia posiłku.
- 4) P – zgodna ze zgłoszonym jadłospisem; N – niezgodna ze zgłoszonym jadłospisem
- 5) P - zgodna pod względem gramatury i ilości posiłków, dostarczenie brakujących porcji do godziny czasu; N – niezgodna pod względem gramatury i ilości posiłków, nie dostarczenie brakujących porcji do godziny czasu
- 6) P – zgodna z umową ilość pojemników na odpady, pojemniki szczelnie zamykane z pokrywą, worki czarne; N – niezgodna z umową ilość pojemników na odpady, pojemniki nieszczelnie zamykane z pokrywą, bark/nieprawidłowa ilość worków, worki w innym kolorze niż czarny

**Załącznik 4b**  
**do Wzoru umowy**

**Formularz weryfikacji organoleptycznej podstawowych parametrów**

Odział ginekologiczno-położniczy data..... sprawdził.....						
Posiłek	Zgodność z jadłospisem	Temperatura	Świeżość produktów	Zapach	Wygląd i konsystencja	Inne uwagi
Śniadanie						
II śniadanie						
Obiad						
Podwieczorek						
Kolacja						

**P** – prawidłowe    **N** – nieprawidłowe



**RAPORT Z KONTROLI**

.....  
(miejscowość i data)

1. Nazwa i adres kontrolowanego zakładu .....

.....

.....

2. Zakład objęty nadzorem.....

.....

.....

3. Przedstawiciele kontrolowanego zakładu

.....

.....

imię i nazwisko funkcja

.....

.....

imię i nazwisko funkcja

4. Osoby przeprowadzające kontrolę:

.....

.....

5. Cel kontroli.....

.....

6. Zakres kontroli, kontrolowane procesy.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Dokumenty odniesienia udostępnione w trakcie kontroli:

.....

.....

.....

8. Stwierdzone niezgodności:

.....

.....

.....

.....

.....

9. Wnioski z kontroli:

.....

.....

.....  
.....  
.....  
.....

10. Czas trwania kontroli: od..... do.....

.....

.....  
podpis przedstawiciela kontrowanego zakładu podpis osoby przeprowadzającej kontrolę

**Załącznik nr 6  
do Wzoru umowy**

**POROZUMIENIE  
o współpracy dostawcy/ wykonawcy dostarczającego wyrób dla  
„Szpitala w Knurowie” Sp. z o.o.**

dotyczące zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz przestrzegania procedur Zintegrowanego Systemu Zarządzania

Na podstawie przepisów art. 208 Kodeksu pracy zawiera się porozumienie o współpracy pomiędzy:

**Szpitałem w Knurowie Sp. z o.o., ul. Niepodległości 8, 44-190 Knurów**

a

Strony porozumienia zobowiązują się współpracować w zakresie i w celu zapewnienia pracującym w tym samym miejscu pracownikom bezpiecznej i higienicznej pracy.

§ 1

Organizacje ustalają koordynatora porozumienia w osobie Dietetyk Aneta Tkocz, który sprawować będzie nadzór osobiście lub za pośrednictwem wyznaczonych osób nad przestrzeganiem przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawnymi i procedurami Zintegrowanego Systemu Zarządzania.

§ 2

Koordynator ma prawo:

1. Kontroli wszystkich pracowników dostawcy/ wykonawcy w miejscu pracy.
2. Wydawania w/w pracownikom poleceń w zakresie poprawy warunków pracy i przestrzegania przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska.
3. Uczestniczenia w kontroli stanu bhp, ppoż. i ochrony środowiska.
4. Występowania do poszczególnych pracowników z zaleceniami usunięcia stwierdzonych zagrożeń wypadkowych oraz uchybień w zakresie bhp, ppoż. i ochrony środowiska.
5. Niezwłocznego wstrzymywania pracy maszyn i urządzeń oraz odsunięcia od pracy pracownika w razie wystąpienia bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia.

§ 3

Strony porozumienia ustalają następujące zasady współdziałania i sposoby postępowania, w tym również w przypadku zagrożenia dla zdrowia lub życia pracowników:

1. Przed nawiązaniem współpracy, organizowane będą spotkania upoważnionych przedstawicieli stron porozumienia, w celu omówienia zagadnień dotyczących zagrożeń bhp, ppoż. i ochrony środowiska.
2. Przedstawiciele ze stron dostawy/ wykonawcy zobowiązania są zapoznać swoich

- pracowników, a także swoich podwykonawców z treścią niniejszego porozumienia oraz zagadnieniami, które zostały omówione podczas spotkania o którym mowa w pkt. I.
3. Podstawą dopuszczenia dostawcy/ wykonawcy, ich pracowników lub podwykonawców do wykonywania pracy na terenie i dla Szpitala w Knurowie Sp. z o.o. jest spełnienie wewnętrznych wymagań w zakresie bhp:
- 3.1. Posiadania obowiązujących badań lekarskich (profilaktycznych, do celów sanitarno – epidemiologicznych, psychotechnicznych) oraz szkoleń w zakresie bhp i ppoż.
- 3.2. Posiadania odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego.
- 3.3. Posiadania wymaganych uprawnień lub kwalifikacji.
- 3.4. Zapoznania z instrukcjami bhp i ppoż. oraz procedurami w zakresie ochrony środowiska.
- 3.5. Zapoznania z zagrożeniami występującymi w miejscu pracy oraz związanymi z nimi środkami ochronnymi.
- 3.6. Zapoznania z zasadami zgłaszania wypadków przy pracy, chorób zawodowych i zdarzeń potencjalnie wypadkowych.
- 3.7. Przekazania listy pracowników wykonujących prace.
- 3.8. Przekazania informacji dotyczących realizacji prac związanych ze znaczącymi zagrożeniami – prace szczególnie niebezpieczne (w przypadku ich realizacji).
- 3.9. Przekazania informacji dotyczących substancji niebezpiecznych i miejscu ich przechowywania (w przypadku ich stosowania).
- 3.10. Posiadania udokumentowanych instrukcji lub procedur określających szczegółowe zasady postępowania przy wykonywaniu prac związanych ze znaczącymi zagrożeniami - prace szczególnie niebezpieczne.

#### § 4

..... będzie delegowała do wykonywania prac dla „Szpitala w Knurowie” Sp. z o.o. wyłącznie takich pracowników lub podwykonawców, którzy spełniają wymagania określone w punkcie II. Każdorazowo przed delegowaniem nowego pracownika dostawca/ wykonawca będzie dostarczał pisemną informację do koordynatora porozumienia potwierdzającą spełnienie formalnych wymagań przez pracowników, w zakresie bhp, ppoż. i ochrony środowiska niezbędnych do wykonania zleconych prac.

#### § 5

W razie zaistnienia wypadku przy pracy pracownika dostawcy/ wykonawcy lub podwykonawcy:

- dostawca/ wykonawca zobowiązany jest zgłosić niniejsze do koordynatora,
- ustalenia okoliczności i przyczyn wypadku dokonuje zespół powypadkowy powołany przez dostawcę/ wykonawcę. Ustalenie przyczyn i okoliczności wypadku odbywa się w obecności przedstawiciela „Szpitala w Knurowie” Sp. z o.o.

#### § 6

Pracownicy dostawcy/ wykonawcy lub podwykonawcy w miejscu pracy zobowiązani są do przestrzegania przepisów i zasad bhp ppoż. i ochrony środowiska obowiązujących w Szpitalu w Knurowie Sp. z o.o.

§ 7

Wszystkie zmiany lub uzupełnienia do treści porozumienia mogą być określone w załączniku do porozumienia i podpisane przez przedstawicieli stron.

§ 8

Porozumienie sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej strony.

Porozumienie zawarto w dniu ..... r.

Podpisy osób upoważnionych do reprezentowania stron:

1.....

2 .....