

UMOWA

NR CRU- /23

zawarta w dniu r. w Knurówie pomiędzy:

Szpital w Knurówie Sp. z o.o., ul. Niepodległości 8, 44-190 Knurów

wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Gliwicach,
Wydział X Gospodarczy pod numerem KRS: 0000334712, REGON: 241297217, NIP: 9691554118
reprezentowaną przez:

Mirosława Sobczaka – Prezesa Zarządu

zwaną w treści umowy **Zamawiającym**

a

....., ul.

wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy,
..... Wydział Gospodarczy pod numerem KRS:, REGON:,
NIP:

.....

zwanego w treści umowy **Wykonawcą**

zwanymi dalej łącznie **Stronami** lub osobno **Stroną**

§ 1

Przedmiot umowy

Na podstawie przeprowadzonego zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1605 z późn. zm.), zwaną dalej: ustawą Pzp postępowania przetargowego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 ust. 1, numer procedury przetargowej:....., zgodnie ze złożoną ofertą oraz specyfikacją warunków zamówienia Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na:

- 1.1 Kompleksowym przygotowywaniu codziennie 4 posiłków dla pacjentów Zamawiającego z uwzględnieniem zgłaszanych diet oraz na dostarczaniu posiłków do dwóch punktów dystrybucji posiłków: punktu dystrybucji posiłków Zamawiającego znajdującego się w budynku głównym przy ul. Niepodległości 8 oraz punktu znajdującego się w Oddziale Onkologii w budynku tzw. „wieloprofilowym” przy ul. Niepodległości 8, a od 1 lipca 2024 roku codziennie 3 posiłków dla pacjentów.
- 1.2 Kompleksowym przygotowywaniu codziennie 6 posiłków dla pacjentek Zamawiającego z uwzględnieniem zgłaszanych diet oraz na dostarczaniu posiłków do punktu dystrybucji posiłków znajdującego się w budynku głównym przy ul. Niepodległości 8 - na wzór Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy” (Dz.U. 2021 poz. 329 z późn. zm.), a od 1 lipca 2024 roku 5 posiłków dla pacjentek – dotyczy Oddziału Położniczego.

- 1.3 Kompleksowym przygotowywaniu posiłków profilaktycznych spełniających wymagania określone w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. z 1996 r. nr 60 poz. 279) na zamówienie oraz dostarczaniu ich do punktu dostarczania posiłków znajdującego się w budynku głównym ul. Niepodległości 8.
- 1.4 Posiłki w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy powinny mieć charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. Potrawy powinny być dostosowane do pory roku oraz sezonowości produktów.
- 1.5 Zamawiający wymaga aby Wykonawca przy każdej dostawie zapewnił 1 porcję posiłku (obiad) dla Zamawiającego do sprawdzenia jakości i zgodności z opisanymi wymaganiami. Zamawiający przy składaniu zapotrzebowania wskaże rodzaj diety posiłku, który zostanie dostarczony dla potrzeb opisanych w zdaniu pierwszym.
- 1.6 Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023r w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U. 2021 poz. 329 z późn. zm.). Wymieniony program będzie trwał do 30 czerwca 2024r.
2. Wyżywienie obejmować będzie:
- Śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i posiłek uzupełniający w przypadku „Diety Mamy” dla Oddziału Położniczego
 - Śniadanie, obiad, kolację i posiłek uzupełniający w przypadku pozostałych oddziałów
 - Ewentualne posiłki profilaktyczne.
3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej usługi, tj. na potrzeby pacjentów Zamawiającego.
4. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń i norm dotyczących zakładów żywienia zbiorowego Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania i przestrzegania zasad higieny zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz HACCP, GHP, GMP.
6. 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.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni ilości zamawianych usług, a Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu roszczeń.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo w trakcie realizacji niniejszej umowy do zmiany wielkości zapotrzebowania na poszczególne pozycje zamówienia (posiłku) do granic kwoty przedmiotowej umowy.
9. Zamawiający zobowiązuje się wykorzystać minimalnie 70% wartości umowy określonej w § 7 ust. 1 niniejszej umowy.

§ 2

Czas trwania Umowy

3ny

1000

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. 12 miesięcy i obowiązuje oddo
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 ust. 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, podwieczerek, kolacja, posiłek uzupełniający -między 11:00 a 11:30
2. Zapotrzebowanie
 - a) Dostawa posiłków organizowana będzie na podstawie kierowanego faxem/mailem zamówienia Zamawiającego, składanego na druku „Zamówienie ilościowe posiłków na dzień” stanowiącego Załącznik nr 2 do umowy w danym dniu:
 - do godziny 09:00 – obiad, podwieczerek, 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
 - d) Dopuszczalna jest zmiana miejsca produkcji posiłków dla Zamawiającego, przy zachowaniu spełniania warunków określonych w Specyfikacji 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 SWZ.
 - 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 SWZ.
 - 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 SWZ.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminowości dostaw, zgodnie z harmonogramem, o którym mowa w § 3 pkt. 1 niniejszej umowy - Harmonogram dostaw.

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, kwasek 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 2023r. poz. 1448).
- 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 2019r. poz. 754).
- 1.7. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie w potrawach mięsa mielonego garmażeryjnego oraz na planowanie potraw oraz uwzględnianie produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).

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 bemarowymi 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 do pomieszczeń dystrybucji powinna być ubrana w biały fartuch utrzymany w należytej czystości.
- 2.9. Pracownicy Wykonawcy są zobowiązani do kulturalnego zachowania na terenie Zamawiającego i korzystania z odzieży ochronnej (fartuch), przed wejściem na oddział (pod rygorem nie wpuszczenia na oddziały Szpitala).
- 2.10. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport i wyładunek odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości zdrowotnej pożywienia.
- 2.11. W przypadkach wprowadzenia przez Rząd RP stanu epidemii, stanu zagrożenia epidemiologicznego lub w przypadku utworzenia u Zamawiającego obszarów izolacji epidemiologicznej Wykonawca na własny koszt dostarczał będzie posiłki w pojemnikach jednorazowych zgodnie z zamówieniem Zamawiającego. Zamawiający jest zobowiązany poinformować Wykonawcę o tym fakcie minimum dzień wcześniej przed oczekiwaną dostawą ww. posiłków.

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 2023 r. poz. 1448) 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 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 (wśród diet specjalnych wyróżniamy np. diety bez laktozy, bezmleczne, bezglutenowe, wegetariańskie, wegańskie, diety eliminacyjne, diety z ograniczeniem soli, itp.). W sporządzaniu diety specjalnej dochodzi do indywidualizacji diety pod względem asortymentu i technologii przygotowania (używane powinny być produkty, takie jak np. pieczywo bezglutenowe, masło, mleko oraz nabiał bez laktozy, produkty spożywcze dla wegetarian i wegan, itp.). Przykładowe jednostki chorobowe wymagające sporządzenia diet specjalnych: celiakia, zapalenie jelita grubego, nietolerancja laktozy, alergia pokarmowa, dieta u pacjentów dializowanych, itp.
- 4.2. 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 rodzaj posiłku i jego skład, sposób obróbki termicznej, gramaturę poszczególnych potraw i produktów (po obróbce termicznej) oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych i alergenów, a także informację o dobowej wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli, 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.
- 4.3. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zaleceń rozkładu kalorii:
- śniadanie - 30-35 % kcal
 - obiad - 35-40 % kcal
 - kolacja - 25-30 % kcal
- 4.4. W okresie urlopowym Zamawiający zastrzega sobie prawo do wymagania od Wykonawcy opracowania jadłospisu na dłuższy czas niż opisany w pkt 4.2.
- 4.5. W przypadku zmiany w jadłospisie z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, zobowiązuje się on niezwłocznie powiadomić o tym fakcie Zamawiającego telefonicznie a następnie potwierdzić faxem/mailem i uzyskać akceptację zmiany przez Dietetyka Zamawiającego lub osobę go zastępującą.
- 4.6. 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.
- 4.7. Wykonawca oświadcza, że znane mu są normy i zalecenia dietetyczne Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
- 4.8. 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 bemarowych: oddział, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji.
- 4.9. Wykonawca odpowiedzialny będzie za odbiór brudnych pojemników (GN oraz pojemników termoizolacyjnych) po wydanych posiłkach oraz do ich ostatecznej dezynfekcji w swojej siedzibie przed ich kolejnym napełnieniem wraz z pojemnikami na odpady pokonsumpcyjne

3m

3m

z wyznaczonych przez Zamawiającego miejsc po każdym dostarczonym posiłku – min. 2 razy dziennie. Odpowiedzialność za odpowiednią czystość beczek na odpady pokonsumpcyjne również spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca na swój koszt zapewnia Zamawiającemu beczki lub inne pojemniki o łatwo zmywalnej powierzchni (pojemniki jednorazowego użytku) na odpady pokonsumpcyjne w uzgodnieniu z Zamawiającym.

- 4.10.** Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania posiłków z zachowaniem należytej temperatury, z uwzględnieniem zaleceń stacji sanitarno – epidemiologicznej tj.:
- 4.10.1. zupa - temp. nie niższa niż 75°C
 - 4.10.2. napoje gorące – temp. nie niższa niż 70°C
 - 4.10.3. drugie danie – temp. nie niższa niż 63°C
 - 4.10.4. sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°C (+/-2°C)
- 4.11.** Poziom temperatury może być kontrolowany przez osobę wskazaną przez Zamawiającego. Pomiaru temperatury dokonuje się termometrem gastronomicznym z sondą zgodnie z procedurą obowiązującą u Zamawiającego.
- 4.12.** Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń tj. np. Wyjątkowo intensywne zmiany pogody, załamania, zawieje, nadmierne opady śniegu, awaria samochodu dostawczego itp. bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
- 4.13.** 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.
- 4.14.** 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.
- 4.15.** Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zawinione szkody wyrządzone przez jego przedstawiciela podczas wykonywania przedmiotu umowy.
- 4.16.** 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.** Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby realizujące przedmiot zamówienia, które wykonywać będą czynności faktycznie związane z przedmiotem zamówienia w tym m.in. czynności wykonywane przez kucharza, dietetyka i kierownika kuchni zostały zatrudnione na podstawie umowy o pracę, o ile polegają one na wykonywaniu pracy, w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy (tekst jednolity Dz.U. 2022 poz. 1510 z późn. zm.).
- 6.** W celu zapewnienia kontroli obowiązku, o którym mowa w ust. 6 w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego, w terminie do 10 dni, przedłoży wskazane poniżej dowody, w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę albo dalszego Podwykonawcy osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:
- 1) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy albo dalszego Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie

3mf

3mf

podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy albo dalszego Podwykonawcy, Str.11

- 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę albo dalszego Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy albo dalszego Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz. U. z 2019 poz. 1781) oraz ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych RODO w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania,
 - 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę albo dalszego Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
 - 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych oraz ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji,
- przy czym Zamawiający jest uprawniony do żądania wszystkich lub poszczególnych dokumentów wskazanych powyżej.

§ 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 4 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 minimum jeden raz w trakcie trwania Umowy. W przypadku znacznej ilości nieprawidłowości w świadczeniu usługi, Zamawiający może przeprowadzić więcej niż jedną niezapowiedzianą kontrolę u Wykonawcy oraz może powiadomić Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
4. 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 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 do Umowy), 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°C , napoje gorące: $T =$ nie niższa niż 70°C , drugie danie: $T =$ nie niższa niż 63°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, sprawozdanie z przeprowadzonych badań w zakresie

kaloryczności i składu procentowego (białka, tłuszcze, węglowodany) w posiłkach oraz wyniki badań mikrobiologicznych sprzętu kuchennego z kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów i dostarczane do Szpitala.

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 2023r. poz. 1587) 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 pokonsumpcyjnymi.
15. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu protokołu pokontrolnego Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, potwierdzającego, że zakład, w którym produkowana jest żywność na potrzeby realizacji przedmiotu umowy oraz środki transportu, którymi dostarczana jest żywność do Oddziałów Zamawiającego, spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne właściwe dla zakładów żywienia zbiorowego.
16. Wykonawca zapewni przez cały czas trwania realizacji usługi niezbędnej ilości personelu koniecznego do właściwego świadczenia usługi, posiadającego kwalifikacje (w tym przynajmniej jedną osobę posiadającą kwalifikacje dietetyka, zatrudnioną na pełny etat) i uprawnienia oraz aktualne zaświadczenia o badaniach lekarskich (sanitarno-epidemiologicznych) o dopuszczeniu do wykonywania obowiązków służbowych na zajmowanym stanowisku, niezbędne w świetle obowiązujących przepisów prawa.

§ 7

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość umowy na dzień jej zawarcia wynosibrutto, tj.netto plus należny podatek VAT w stawce
2. Obniżenie ceny przez Wykonawcę może nastąpić w każdym czasie i nie wymaga zgody Zamawiającego ani sporządzania aneksu do umowy.
3. Strony zgodnie ustalają, że Wykonawca nie ma prawa przenosić na inne osoby jakichkolwiek praw, w tym wierzytelności wobec Zamawiającego, wynikających z niniejszej Umowy.
4. 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.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy, **w przypadku zmiany**

wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany,
- b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,
- c) Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.

6. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy **w przypadku zmiany zasad gromadzenia i wysokości pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018r. o pracowniczych planach kapitałowych**, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany,
- b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,
- c) Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.

7. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy **w przypadku zmiany podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu** wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany.
- b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,
- d) Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.

8. Wynagrodzenie brutto, o którym mowa w ust. 1 może ulec zmianie w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT na usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy, licząc od dnia wejścia przepisów podatkowych. Wartość netto pozostaje bez zmian.

9. Ceny jednostkowe przewidziane w ofercie Wykonawcy mogą ulec zmianie w sytuacji, gdy poziom zmiany ceny materiałów użytych przez Wykonawcę do realizacji zlecanych usług lub kosztów związanych z ich wykonaniem przekroczy poziom 20% w stosunku do cen materiałów i kosztów bazowych stanowiących podstawę sporządzenia oferty Wykonawcy.

10. W sytuacji, o której mowa w ust. 9. Wykonawca **zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu zestawienie obrazujące zwiększenie cen materiałów lub kosztów** potwierdzające ich wzrost o wskazany wskaźnik.

11. Zmiana cen jednostkowych zostanie dokonana od następnego miesiąca następującego po miesiącu, w którym potwierdzone zostanie przez Zamawiającego spełnienie warunku przekroczenia wskaźnika, o którym mowa w ust. 9. Zmiana nastąpi w oparciu o ostatni średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem (lecz nie więcej niż o połowę tego wskaźnika), opublikowany w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu

Inf

Hand

Statystycznego sprzed wystąpienia zmiany, o której mowa w ust. 9.

12. Zmiana cen jednostkowych Wykonawcy nie będzie następować częściej, niż co 6 miesięcy. Jeżeli w danym okresie zostanie przekroczony poziom wzrostu, o którym mowa w ust. 9, zmiana cen jednostkowych będzie dokonana po upływie 6 miesięcy od ostatniej zmiany.
13. Maksymalna wysokość zmiany cen jednostkowych dokonanych w trakcie obowiązywania umowy na podstawie zapisów niniejszego paragrafu nie może przekroczyć 25%.
14. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z treścią niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - a) przedmiotem umowy są roboty budowlane, dostawy lub usługi;
 - b) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

§ 8

Rozliczenia

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. Do wyliczenia należnego Wykonawcy 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) powiększone 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 poprawnie wystawionej faktury VAT.
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 punktów odbioru posiłków 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° C , napoje gorące: T – nie niższa niż 70° C , drugie danie: T – nie niższa niż 63° C
- 1.4. zgodności dostawy z jadłospisem,
- 1.5. zgodności pod względem gramatury i ilości posiłków oraz 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, którego naruszenie dotyczy.

2. W przypadku, gdy w danym miesiącu nastąpi dwukrotne opóźnienie Wykonawcy, o więcej niż 30 minut ale nie dłużej niż 90 minut w realizacji przedmiotu świadczenia, tj. z przekroczeniem terminów określonych w harmonogramie, o którym mowa w § 3 ust. 1 Umowy (Harmonogram dostaw), spowoduje to naliczanie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 1% wartości faktury za dany okres rozliczeniowy, w którym nastąpiło opóźnienie. Stwierdzenie przedmiotowego naruszenia wymaga sporządzenia wpisu na druku „Wpis dotyczący jakości wykonywanej usługi”, o którym mowa w § 6 ust. 7 Umowy 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, którego naruszenie dotyczy.
3. W przypadku, gdy w danym miesiącu nastąpi opóźnienie Wykonawcy, o więcej niż 90 minut w realizacji przedmiotu świadczenia, tj. z przekroczeniem terminów określonych w harmonogramie, o którym mowa w § 3 pkt 1 Umowy - Harmonogram dostaw, spowoduje to naliczanie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 2% wartości faktury za dany okres rozliczeniowy w którym nastąpiło opóźnienie. Stwierdzenie przedmiotowego naruszenia wymaga sporządzenia wpisu na druku „Wpis dotyczący jakości wykonywanej usługi”, o którym mowa w § 6 ust. 7 przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Każde następne opóźnienie Wykonawcy w danym miesiącu spowoduje doliczenie następnych 3% należności brutto za dany okres rozliczeniowy.
4. 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 podmiotu przy czym posiłek ten będzie pod względem ilościowym i jakościowym odpowiadał posiłkowi przewidzianemu na dany dzień miesiąca według jadłospisu.
5. **W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionego posiłku (śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji, posiłku uzupełniającego) w danym dniu Zamawiający dokonuje stosownego wpisu na druku „Wpis dotyczący jakości wykonywanej usługi”, o której mowa w § 6 pkt. 7 przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się w terminie do 1 godziny od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego tego faktu dostarczyć posiłek. Gdy to nie nastąpi Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu na koszt Wykonawcy posiłku u innego podmiotu przy czym posiłek ten będzie pod względem ilościowym i jakościowym odpowiadał posiłkowi przewidzianemu na dany dzień miesiąca według jadłospisu. Zamawiający nalicza karę w wysokości 1% wartości faktury za miesiąc poprzedzający miesiąc rozliczeniowy, którego naruszenie dotyczy. Każdy następny dzień**

braku dostarczenia posiłku skutkuje zerwaniem umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy i nałożeniem kary w wysokości 15% wartości Umowy brutto

6. W przypadku odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 15% wartości brutto Umowy o której mowa w § 7 ust. 1 Umowy.
7. 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 1.000,00 zł 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.
8. W przypadku zatrudnienia osoby bezpośrednio uczestniczącej w realizacji zamówienia na innej podstawie niż umowa o pracę w wysokości 2 000,00 zł. brutto za każdy stwierdzony przypadek.
9. Wysokość naliczonych kar, o których mowa w ust. 1 – 3 oraz 5 i 8 niniejszego paragrafu zostanie potrącona z należnego Wykonawcy wynagrodzenia za przedmiot Umowy na zasadzie wzajemnej kompensaty.
10. 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.
11. Strony zastrzegają możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy kara umowna nie pokrywa całości szkody. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
12. Łączna maksymalna kara umowna nie może przekroczyć 25% wartości Umowy określonej w § 7 ust. 1 Umowy.

§ 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 2023r. poz. 1605) oraz Kodeksu cywilnego (Dz.U. 2023 poz. 1610).
2. Wszelkie zmiany Umowy wymagają dla swej skuteczności zachowania formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
3. Na wypadek sytuacji nadzwyczajnych i zagrożeń liczba zamawianych dziennie posiłków może ulec zwiększeniu do 150% lub zmniejszeniu do 0.



4. Umowa została sporządzona w formie elektronicznej i podpisana przez każdą ze Stron kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

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 4
- Raport z kontroli – załącznik nr 5
- Porozumienie – załącznik nr 6
- Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 10
- Formularz ofertowy - załącznik nr 1 do SWZ (załącznik nr 7 do umowy)

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY



OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że pracownicy firmy....., 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)

Imię

Podpis

ZAMÓWIENIE ILOŚCIOWE POSIŁKÓW NA DZIEŃ

ŚNIADANIA/OBIAD/KOLACJA*

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

Położnictwo
Dieta Mamy

Smf

ZA OKRES

[Handwritten signature]

[illegible]

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

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



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



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:

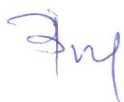
1. Kontroli wszystkich pracowników dostawcy/ wykonawcy w miejscu pracy.
2. Wydawania w/w pracownikom poleceń w zakresie poprawy warunków pracy i przestrzegania przepisów bhp, ppoż. i ochrony środowiska.
3. Uczestniczenia w kontroli stanu bhp, ppoż. i ochrony środowiska.
4. Występowania do poszczególnych 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

1.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.
2.oświadcza, że zarówno ona jak i podwykonawcy spełniają ustawowe kryteria do pełnienia funkcji bhp u Zamawiającego, a także innych funkcji określonych w umowie i porozumieniu.

§ 5

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

- dostawca/ wykonawca zobowiązany jest zgłosić niniejsze do koordynatora,
- ustalenie 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 obowiązuje oddo.....

Podpisy osób upoważnionych do reprezentowania stron:

1.....

2

Phy

Phy