

Załącznik Nr 11 do SIWZ – Wzór umowy

UMOWA Nr

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.2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), zwaną dalej ustawą Pzp postępowania przetargowego numer procedury przetargowej: DZ/2/2019, zgodnie ze złożoną ofertą oraz specyfikacją istotnych warunków zamówienia Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na kompleksowym przygotowywaniu całodziennych 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 (pięć punktów : Oddział Chorób Wewnętrznych I, Oddział Chorób Wewnętrznych II, Oddział Chirurgii Ogólnej, Oddział Położniczo – Ginekologiczny, Oddział Onkologiczny).
2. Całodzienne wyżywienie, o którym mowa w ust. 1 obejmować będzie:
 - Śniadanie,
 - Obiad,
 - Kolację,
 - 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.
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 zapotrzebowań na poszczególne pozycje do granic kwoty przedmiotowej umowy.

9. Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji umowy zobowiązuje się do zawarcia z Zamawiającym Porozumienia o współpracy dostawcy/wykonawcy, których pracownicy wykonują prace dla Szpitala w Knurowie Sp. z o.o. oraz przestrzegania jego zapisów w trakcie trwania umowy.

§ 2

Czas trwania Umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. 12 miesięcy i obowiązuje od 01.07.2019 r. do 30.06.2020 r.
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.

§ 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 – między 7:00 a 07:30
 - b) obiad i kolacja – między 12:00 a 12:30.
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, kolacja danego dnia,
 - do godziny 14.00 - śniadanie na dzień następny.
 - b) Ważne i wiążące dla Wykonawcy jest zamówienie podpisane przez Dietetyka Zamawiającego lub osobę zastępującą Dietetyka.
 - c) Dopuszcza się możliwość korekty ilościowej i asortymentowej zamówienia przez Zamawiającego najpóźniej na 1,5 godziny przed ustalonym terminem dostawy.
 - d) Miejscem produkcji posiłków jest(podać adres kuchni)
 - e) 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) i parametrów (odległość miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego na podstawie których dokonano wyboru Wykonawcy.
 - f) 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. Każda zmiana osób ma być wykazana przez Wykonawcę raz na kwartał, jeśli taka zmiana zaistnieje.
 - g) Dopuszczalna jest zmiana pojazdów, którymi będzie przewożona żywność do Zamawiającego pod warunkiem posiadania pozytywnej decyzji/opinii wydanej przez

Inspekcję Sanitarną. Każda zmiana pojazdu ma być wykazana przez Wykonawcę raz na kwartał, jeśli taka zmiana zaistnieje.

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 maggi, 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2018 poz. 1541 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 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych Dz. U z 2015 poz.29.
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.
 - 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 (zewnętrznych) 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.
- 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. 2018 poz. 1541 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. 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.
- 4.2. 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 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.
- 4.3. Na oddziały położniczy oraz onkologiczny będą zamawiane dwa różne zestawy na śniadanie, obiad i kolację do wyboru przez pacjentów.
- 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 bemarowych: 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 zbiorowego zatrucia pokarmowego wskutek spożycia posiłków Wykonawcy koszt leczenia pacjentów 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.

§ 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 przynajmniej 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)
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°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 na podstawie i w granicach obowiązujących przepisów prawnych 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 i rąk personelu.
 - 11. Wykonawca na żądanie Zamawiającego raz w miesiącu prześle faksem/meilem 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 2012 r. (t.j. Dz.U. 2019 poz. 701 z późn. zm.) w zakresie odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych i na każde żądanie Zamawiającego przedstawi 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.

§ 7

Wynagrodzenie

- 1. Łączna 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, obiad, 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),
 - 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° C , napoje gorące: T – nie niższa niż 70° C , drugie danie: T – nie niższa niż 6° 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 0,25% należności brutto za dany okres rozliczeniowy. Każda następna ww. nieprawidłowość w danym okresie rozliczeniowym spowoduje doliczenie następnych 0,5% 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 2,5% 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 5% 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 500 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.
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 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W tym wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
8. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30000 zł w przypadku udzielenia pełnomocnictwa do windykacji należności od Zamawiającego podmiotowi określonymu w § 7 ust. 5 niniejszej umowy.
9. 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 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 ilość zamawianych posiłków może ulec zwiększeniu o 100-150%.

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

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 i Onkologia
Zestaw I
Zestaw II

.....
podpis osoby sporządzającej

* niepotrzebne skreślić

**ZBIORCZE ZESTAWIENIE IŁOŚCI WYDAWANYCH POSIŁKÓW DLA SZPITALA W KNUROWIE
ZA OKRES**

DATA	IŁOŚĆ WYDANCYH POSIŁKÓW		
	ŚNIADANIA	OBIADY	KOLACJE
RAZEM			

podpis osoby sporządzającej

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 szczelnie 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

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:

„Szpitalem 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