

Załącznik Nr 6 do SIWZ**Projekt umowy**

Niniejsza umowa została zawarta w Nowym Tomyślu w dniu pomiędzy:
Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej imienia doktora Kazimierza Hołogi z siedzibą w Nowym Tomyślu przy ul. Poznańskiej 30, NIP: 788-17-50-689
 zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”
 reprezentowanym przez :
 Dyrektora - Janusza Nowaka

a

.....
 z siedzibą w
 zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”
 reprezentowanym przez :

1. -
2. -

**§1.
DEFINICJE**

1. Ile treść Umowy nie stanowi inaczej, następujące terminy lub zwroty, użyte w niniejszej Umowie, posiadają następujące znaczenie:
 - a) Termin „Umowa” oznacza umowę w sprawie Zamówienia Publicznego zawartą między Zamawiającym i Wykonawcą wraz ze wszystkimi aneksami i załącznikami do tej Umowy.
 - b) Termin „Usługi” oznaczają usługi w rozumieniu obowiązujących przepisów o zamówieniach publicznych będące przedmiotem zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu Umowy sprecyzowanym w § 2. Umowy i załączniku nr 1 do Umowy.
 - c) Termin „SIWZ” oznacza Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia.
 - d) Termin „Zamówienie Publiczne” oznacza zamówienie publiczne w rozumieniu obowiązujących w dniu zawarcia umowy przepisów o zamówieniach publicznych tj. ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych /tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 2164 ze zm./ oraz jej aktów wykonawczych.

**§ 2.
PRZEDMIOT UMOWY I OKRES OBOWIĄZYWANIA**

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z własną ofertą złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr **SPZOZ_NT/DZP/PN/04 /16** do świadczenia własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w **Nowym Tomyślu przy ul. Sienkiewicza 3**.
2. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszej Umowy.
3. Świadczenie usługi w zakresie produkcji posiłków, o których mowa w ust.1 odbywać się będzie w kuchni Wykonawcy znajdującej się w przy ul. Wykonawca posiada stosowną decyzję o zatwierdzeniu zakładu i zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie kuchni cateringowej zgodnie ze standardami HACCP i posiada zezwolenie na produkcję posiłków w oparciu o surowce i półprodukty oraz produkcję w systemie cateringowym wraz z dostarczaniem do odbiorców zewnętrznych .
4. **Umowa zostaje zawarta na okres od dnia (nie wcześniej niż od 11.05.2016r.) do dnia 31.05.2017r.** z zastrzeżeniem jeżeli wcześniej nastąpi wyczerpanie maksymalnej wartości brutto Umowy określonej w § 5 ust. 5 to do tego czasu.
5. Możliwe jest przedłużenie okresu obowiązywania Umowy na okres max. 3 miesięcy w przypadku niewykorzystania kwoty, o której mowa w § 5 ust. 5.

6. Zamawiający przewiduje szacunkową roczną ilość posiłków składających się na całodobowe wyżywienie pacjentów w liczbie ok. **45.000 osobodni** oraz dodatkowo ok. **8.500** podwieczorków dla diabetyków. Rzeczywiste ilości zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będą z bieżących potrzeb Zamawiającego uzależnionych do zmieniającej się liczby pacjentów na poszczególnych oddziałach szpitalnych. Wykonawca oświadcza, iż nie będzie miał w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z tytułu zamówienia przez Zamawiającego w okresie obowiązywania niniejszej Umowy mniejszej ilości posiłków niż wynikałoby to z przyjętego przez Zamawiającego szacunku.
7. Dane dotyczące położenia oraz struktury łóżek na oddziałach szpitala Zamawiającego określonego w ust. 1, do których mają być dostarczane posiłki znajdują się w pkt 1. Załącznika nr 1 do Umowy.

§ 3.

ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY I ZAMAWIAJĄCEGO W ZAKRESIE REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY

1. W ramach realizacji przedmiotu umowy **do obowiązków Wykonawcy** należeć będzie w szczególności:
 - a) przygotowywanie dekadowych jadłospisów w zakresie diety normalnej i lekkostrawnej oraz przedstawianie ich do zatwierdzenia dietetykowi Zamawiającego, co najmniej na trzy dni przed planowanym rozpoczęciem obowiązywania danego jadłospisu z podaniem dokładnych nazw produktów (nazw wędlin, zup, drugich dań itp.);
 - b) przyjęcie dziennych zapotrzebowań na posiłki składanych przez oddziały szpitalne za pośrednictwem dietetyka Zamawiającego zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 4. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - c) przygotowanie własnym nakładem sił i środków posiłków, z podziałem na diety, według zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu i zgłoszonych zapotrzebowań ilościowych i dietetycznych z poszczególnych oddziałów szpitalnych zgodnie z normami i zasadami określonymi w pkt 2. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - d) umieszczenie posiłków w stosownych pojemnikach – termosach (dla potraw ciepłych i surówek) i koszach lub innych pojemnikach (dla hermetycznie zapakowanych jednoporcyjnych pakietów zimnych) z odpowiednim podziałem na diety oddzielnie do każdej z kuchенок oddziałów: wewnętrznego, ginekologiczno-położniczego, chirurgicznego, dziecięcego, AilT, udarowego, neurologicznego i ortopedycznego. Sposób pakowania posiłków określony został w pkt 3. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - e) dostawy posiłków kosztem i staraniem Wykonawcy za pomocą transportu spełniającego odpowiednie wymogi sanitarne. Cena transportu w kalkulowana będzie w cenę posiłków;
 - f) pobieranie i stosowne przechowywanie próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin zgodnie z właściwymi przepisami prawa;
 - g) przewóz wyżej wymienionych pojemników i ich dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego w określonych godzinach zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 5. Załącznika nr 1 do umowy;
 - h) odbiór pustych pojemników i termosów po transportowanych posiłkach, ich mycie i dezynfekcja;
 - i) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych.
 - j) prowadzenie na bieżąco własnej ewidencji ilości dostarczonych posiłków z podziałem na śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, diety i osobodni (zestawienie zbiorcze zatwierdzone przez dietetyka Zamawiającego).
 - k) Wykonawca zapewni możliwość zamówienia odpłatnego całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) dla rodziców dzieci przebywających na oddziale dziecięcym.
2. Wykonawca będzie realizował czynności określone w ust. 1. zachowując należyte wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie higieny osobistej personelu oraz warunków przygotowania, pakowania i transportu posiłków. Wykonawca odpowiada w zakresie wykonywanych przez siebie czynności bezpośrednio przed zewnętrznymi organami nadzorczo – kontrolnymi za utrzymanie w trakcie wykonywanych przez siebie czynności należytego reżimu sanitarnego zgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami.
3. Wykonawca oświadcza, iż posiada aktualne dokumenty uprawniające do produkcji i transportu żywności oraz odpowiednie świadectwa zdrowia własnych pracowników kwalifikujące do

wykonywania czynności określonych w ust. 1. Ww. dokumenty Wykonawca zobowiązany jest okazać na każde żądanie Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.

4. W ramach realizacji przedmiotu umowy **do obowiązków Zamawiającego** należeć będzie w szczególności:
 - a) zatwierdzanie przedłożonych przez Wykonawcę dekadowych jadłospisów w terminie umożliwiającym rozpoczęcie przygotowywania posiłków na ich podstawie;
 - b) przygotowanie i zgłoszenie telefoniczne Wykonawcy dziennych zapotrzebowań na posiłki zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 4. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - c) odbiór pojemników z posiłkami w wyznaczonych porach zgodnie z harmonogramem przedstawionym w pkt 5. Załącznika nr 1 do Umowy;
 - d) porcjowanie posiłków ciepłych oraz wydawanie posiłków pacjentom z wykorzystaniem własnej zastawy stołowej i sztućców;
 - e) przekazanie Wykonawcy pustych pojemników na posiłki (termosy i koszy) celem ich mycia, zdezynfekowania i ponownego użycia;
 - f) przekazanie Wykonawcy resztek pokonsumpcyjnych celem ich utylizacji;
 - g) składowanie odpadów po opakowaniach jednorazowych pakietów zimnych (do momentu ich odbioru przez podmiot trzeci uprawniony do odbioru i utylizacji odpadów);
 - h) prowadzenie własnej ewidencji ilości wydanych posiłków z podziałem na diety i oddziały szpitalne.
5. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu stałą możliwość telefonicznego kontaktu z dietetykiem Wykonawcy również w godzinach popołudniowych oraz w dni ustawowo wolne od pracy.
6. Nadzór nad prawidłową realizacją niniejszej umowy sprawować będzie:
 - a) ze strony Zamawiającego:
 - b) ze strony Wykonawcy:

§ 4.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY ZA SZKODY I UBEZPIECZENIE WYKONAWCY

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku wyrządzenia szkód pacjentom, w tym szkód osobowych i majątkowych, a także szkód w przedmiotach, sprzęcie i aparaturze medycznej Zamawiającego, gdy szkody te będą następstwem uchybień i zaniedbań personelu Wykonawcy w wykonywaniu obowiązków, a w szczególności, jeżeli szkoda będzie skutkiem świadczenia usług w sposób niezgodny z niniejszą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia o sumie gwarancyjnej nie niższej niż 200.000 zł i będzie posiadał ww. ubezpieczenie przez cały okres wykonywania umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu kserokopię aktualnej polisy (lub innego odpowiedniego dokumentu ubezpieczeniowego) w przypadku gdy polisa przedstawiona i aktualna na dzień zawarcia umowy nie obejmuje całego okresu realizacji umowy, w terminie do 7 dni od zawarcia nowego ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 2 powyżej.

§ 5.

WYNAGRODZENIE Z TYTUŁU UMOWY

1. Za świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszej Umowy ustala się wynagrodzenie odpowiadające iloczynowi faktycznie dostarczonych posiłków (w rozbiu na śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje) i stawki netto za dostarczenie jednego posiłku dla jednego pacjenta (osobodzień) wg stawki wynikającej z oferty Wykonawcy wyszczególnionej w pkt. 2 i 3 umowy poniżej. Do tak obliczonego wynagrodzenia zostanie doliczona przez Wykonawcę kwota podatku VAT wg aktualnie obowiązującej stawki.
2. Uśrednioną stawkę netto za jeden osobodzień ustala się na kwotę zł (słownie: złotych i/100).
3. 100% wartości posiłku całodziennego stanowi dieta podstawowa i lekko strawna określone w pkt 2. Załącznika nr 1 do Umowy. Poszczególne posiłki będą rozliczane zgodnie z poniższym schematem w stosunku do stawki określonej w ust. 2 powyżej:
 - śniadanie: % wartości posiłku całodziennego (osobodnia), tj.zł netto,
 - obiad: % wartości posiłku całodziennego (osobodnia), tj.zł netto,

- kolacja: % wartości posiłku całodziennego (osobodnia), tj.zł netto, dla pacjentów chorych na cukrzycę dodatkowo:
 - podwieczorek -% wartości obiadu, tj.zł netto.
4. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu niezmiennosc uśrednionej stawki netto, o której mowa w ust. 2. przez okres obowiązywania Umowy i stawek określonych w ust. 3.
 5. Wartość niniejszej Umowy zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą wynosi:
 - a) **zł netto**
(słownie:złoty i/100)
która odpowiada sumie iloczynów:
 - iloczynu uśrednionej stawki netto określonej w ust. 2. i przybliżonej ilości osobodni w okresie obowiązywania umowy (**45.000 osobodni**) oraz
 - iloczynu stawki za 1 podwieczorek netto i przewidywanej rocznej ilości podwieczorków dla diabetyków (**8.500**)
 - b)**zł brutto**
(słownie:złoty i/100)
która odpowiada wartości netto umowy określonej w ust. 5 ppkt a) powiększonej o kwotę należnego podatku VAT wg aktualnie obowiązującej stawki.
 6. Kwota wynagrodzenia za 1 osobodzień oraz 1 podwieczorek podane w ust. 2. i 3. obejmują wszelkie koszty, jakie będzie musiał pokryć Zamawiający w związku z wykonywaniem przez Wykonawcę niniejszej Umowy.
 7. Okresem rozliczeniowym z tytułu świadczenia usługi jest okres jednego miesiąca kalendarzowego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu w terminie do 7 dni po zakończonym okresie rozliczeniowym faktury wraz z zestawieniem zbiorczym, o którym mowa w § 3. ust 1.pkt j) Umowy, wystawionej za dany okres rozliczeniowy.
 8. Warunki rozliczenia się stron muszą być w pełni zgodne z warunkami podanymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz ofercie Wykonawcy.
 9. Zapłata za dostarczone posiłki następować będzie na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę po zakończeniu okresu rozliczeniowego przelewem bankowym na wskazane konto **w terminie 30** dni od daty wystawienia faktury, po otrzymaniu kompletu dokumentów określonych w ust. 7 i potwierdzeniu zgodności wyszczególnionych ilości posiłków przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (dietyka). Termin zapłaty uważa się za zachowany w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
 10. Faktura VAT winna być wystawiona na **Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej imienia doktora Kazimierza Hologii ul. Poznańska 30, 64-300 Nowy Tomyśl, NIP: 788-17-50-689.**
 11. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym oraz Wykonawcą będą dokonywane w złotych polskich.
 12. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności pieniężnych związanych z realizacją niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.
 13. W przypadku zwłoki z zapłatą za daną dostawę Wykonawca ma prawo do naliczania odsetek w ustawowej wysokości.
 14. W przypadku zwłoki z zapłatą za wykonane usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjowania dalszego odroczenia terminu płatności oraz wysokości naliczanych odsetek w ustawowej wysokości.
 15. W przypadku powstania opóźnienia w płatnościach, dokonywane przez Zamawiającego spłaty będą zaliczane w pierwszej kolejności na poczet należności głównej, a dopiero w dalszej kolejności na poczet należności ubocznych, a zwłaszcza odsetek.

§ 6.

SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI WYKONANIA PRZEDMIOTU UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ustawicznego sprawdzania prawidłowości wykonywania Umowy przez Wykonawcę (kontrola wykonania Umowy). Przedstawiciele Zamawiającego mają prawo do wrywkowej kontroli posiłków przeznaczonych dla pacjentów, w tym ich degustacji i pobierania próbek oraz mogą być obecni przy ich produkcji i pakowaniu do pojemników w kuchni Wykonawcy oraz ładunku i rozładunku.
2. Kontrolę, o której wyżej mowa dokonuje dietyka Zamawiającego lub powołana przez Zamawiającego Zakładowa Komisja Kontroli Jakości Żywności i sporządza z niej protokół.

Protokoły pokontrolne są podpisywane przez odpowiednio umocowanych przedstawicieli Stron Umowy.

3. Wykonawca w przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne zobowiązany jest przekazać jej wyniki Zamawiającemu w formie kserokopii.
4. Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych, o odrażającym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieświeże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.

§7. KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
 - a) jednorazowej negatywnej oceny wykonania usługi będącej przedmiotem Umowy stwierdzonej w protokole z kontroli, o którym mowa w § 6. ust. 2. Umowy - w wysokości 0,1% wartości brutto Umowy określonej w § 5. ust 5. pkt b) za każdy przypadek, w którym wystąpiła stwierdzona nieprawidłowość;
 - b) wypowiedzenia przez Zamawiającego Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w trybie opisanym w § 8. ust. 1. i 2. Umowy w wysokości 10% wartości brutto Umowy określonej w § 5. ust 5. pkt b) Umowy,
 - c) w przypadku opóźnienia w dostarczaniu posiłków za każdą 1 godzinę opóźnienia Zamawiający naliczy karę w wysokości 0,1 % wartości brutto Umowy określonej w § 5. ust 5. pkt b)
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto Umowy określonej w § 5. ust 5. pkt b) Umowy w razie odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 powyżej Zamawiający wystawi Wykonawcy notę obciążającą na kwotę kary umownej wynikającej z zapisów niniejszej umowy.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy za wykonane usługi.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania za szkody przewyższające wartość kar umownych.

§8. ODSTĄPIENIE OD UMOWY i WYPOWIEDZENIE UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania Umowy poprzez jednostronne wypowiedzenie umowy w trybie natychmiastowym, gdy Wykonawca dopuszcza się naruszenia istotnych postanowień Umowy, w szczególności dotyczących jakości świadczonych usług (np. jakości i ilości dostarczanych posiłków, ich wymaganych temperatur, terminowości i warunków sanitarnych dostaw lub powtarzającego się zaniżania przewidzianej gramatury posiłków).
2. Formalną podstawą do rozwiązania Umowy przez Zamawiającego w trybie opisanym w ust. 1 jest stwierdzenie na podstawie wyników kontroli wewnętrznej lub zewnętrznej opisanej w § 6. wystąpienia trzech przypadków nieprawidłowości opisanych w ust. 1.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
4. W przypadku, o którym mowa w ust. 3. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 9. RĘKOJMIA ZA WADY FIZYCZNE I PRAWNE

1. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wady fizyczne i prawne wszelkich materialnych rezultatów wykonywanych przez siebie usług.

- Przez wadę fizyczną rozumie się w szczególności jakąkolwiek niezgodność materialnych rezultatów usługi będącej przedmiotem umowy z opisem przedmiotu Umowy.

§ 10.

ZMIANA STRON UMOWY

- Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z Umowy, w całości lub w części bez pisemnie wyrażonej zgody Zamawiającego.
- W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca za uprzednią zgodą Zamawiającego zobowiązany będzie do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów szpitala Zamawiającego, zgodnie z warunkami Umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
- W przypadku niewykonania usługi przez Wykonawcę Zamawiający może zlecić wykonanie zastępcze usługi innemu podmiotowi i obciążyć Wykonawcę kosztami zamówienia zastępczego.

§11.

ROZSTRZYGANIE SPORÓW

- Zamawiający i Wykonawca podejmą starania w celu polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów powstałych między nimi, a wynikających z Umowy lub pozostających w pośrednim bądź bezpośrednim związku z Umową, na drodze bezpośrednich negocjacji.
- Jeśli po 14 dniach od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji, Zamawiający i Wykonawca nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

§ 12.

PRAWO WŁAŚCIWE, JĘZYK I EGZEMPLARZE UMOWY, ZMIANY UMOWY

- W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych /tekst jednolity Dz. U. z 201r. poz.2164 ze zm/ a w zakresie niesprzecznym z tymi przepisami - przepisy Kodeksu Cywilnego.
- Każda zmiana postanowień niniejszej Umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
- Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto w wypadku zmiany przepisów dotyczących podatku VAT (przy niezmienności cen jednostkowych netto).
- Zmiana umowy może obejmować, również:
 - zmiana ilości dostarczanych posiłków,
 - zmianę długości okresów rozliczeniowych świadczenia usług;
 - zmianę okresu obowiązywania umowy.
- Zmiany opisane w ust. 4. mogą być dokonane w następujących sytuacjach:
 - nastąpi zmiana organizacyjna po stronie Zamawiającego, w szczególności w zakresie organizacji pracy komórek korzystających z produktów objętych umową, bądź;
 - nastąpi zmiana w zakresie liczby pacjentów korzystających ze świadczeń zdrowotnych Zamawiającego, bądź;
 - wymagać tego będzie prawidłowa realizacja przez Zamawiającego zadań polegających na wykonywaniu świadczeń zdrowotnych, bądź;
 - w wyniku zmiany prawa możliwe będzie podniesienie poziomu/jakości świadczeń wykonywanych przez Zamawiającego, bądź;
 - będzie to konieczne ze względu na zmianę przepisów prawa, bądź;
 - zmiana w inny sposób dostarczy pożytku Zamawiającemu.
- Zmiany treści umowy przewidziane w ust. 4. i 5. nie mogą być niekorzystne dla Zamawiającego. Brak wyrażenia przez Zamawiającego zgody na proponowaną przez Wykonawcę zmianę treści umowy w trakcie jej obowiązywania nie może prowadzić do rozwiązania umowy przez jednostronną czynność prawną Wykonawcy.

§ 13.

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

§ 14.**ZAWIADOMIENIA, POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Każde oświadczenie woli związane z realizacją niniejszej Umowy będzie przekazane przez jedną Stronę drugiej Stronie: listem poleconym, przesyłką kurierską na adres Strony lub faksem.
2. Zawiadomienie przekazane w sposób określony w ust. 1 skutkuje w momencie doręczenia go Stronie, w taki sposób aby mogła bez przeszkód zapoznać się z jego treścią.
3. Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie.
4. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Niniejsza Umowa została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Integralną część umowy stanowią:

Załącznik nr 1 do umowy
SIWZ z załącznikami
oferta Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

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

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

Lp.	Szpital - oddziały	położenie	zakładany wskaźnik struktury łóżek w 2015r.
1.	Oddział wewnętrzny	parter	32
2.	Oddział chirurgiczny	I piętro	36
3.	Oddział poł.- ginekologiczny	parter	26
4.	Oddział dziecięcy	I piętro	24
5.	Oddział AiiT	parter	6
6.	Oddział ortopedyczny	II piętro	13
7.	Oddział udarowy	I piętro	16
8.	Oddział neurologiczny	parter	12
	Razem:		165

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

- a) Na całodobowe wyżywienie pacjenta składają się 3 pełne posiłki (śniadania, obiady i kolacje) oraz podwieczorek (wydawany wyłącznie pacjentom diabetycznym wraz z obiadem) uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w szpitalnym żywieniu dietetycznym (z odpowiednim podziałem na diety opisane w ppkt „Klasyfikacja diet szpitalnych”). Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. „Rozdzielnik potraw”) uwzględniających gramaturę poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. W/w wykazy Wykonawca przedstawiał będzie (na żądanie) dietetykowi Zamawiającego do wglądu.
- b) Posiłki powinny być urozmaicone; w momencie ich dostarczenia do Zamawiającego muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję;
- Śniadania składają się z pełnowartościowych, jednoporcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów zimnych dla każdego pacjenta oraz zupy mlecznej i kawy zbożowej (wyjątki: w przypadku oddziału wewnętrznego do kawy zbożowej dostarcza się mleko do jej zabielenia, w przypadku oddziału dziecięcego zamiast kawy zbożowej dostarcza się słodką herbatę, a zamiast zupy mlecznej - mleko);
 - Obiady składają się z zupy i drugiego dania oraz ewentualnie napoju;
 - Podwieczorek (wyłącznie dla pacjentów diabetycznych);
 - Kolacje składają się z pełnowartościowych, jednoporcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów zimnych dla każdego pacjenta oraz odpowiedniej ilości saszetek herbaty ekspresowej umożliwiającej zaparzenie przez personel Zamawiającego stosownej ilości herbaty dla podanej w zapotrzebowaniu oddziałowym ilości pacjentów.
- c) Dienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze posiłków winny być zgodne z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia pacjentów jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (**Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.**) a także z obowiązującymi normami zakładowymi określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz ciasta w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz innych świąt .

A. Klasyfikacja diet szpitalnych

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

Zapotrzebowanie Zamawiającego na posiłki dietetyczne w procentach:

60% posiłków- dieta podstawowa

40% posiłków – pozostałe diety

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

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

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

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

	Zupy do obiadu	300 ml
	Sosy	100 ml
	Kompot, sok	250 ml
Słodyczne	Wyroby cukiernicze	100 g
	Dżem	30 g
	Miód	30 g

3. Sposób pakowania posiłków

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

4. Harmonogram zgłaszania dziennych zapotrzebowań na posiłki

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

Na codzienne zapotrzebowanie na posiłki składać się będzie pod nr

- a) Zapotrzebowanie na śniadania zgłaszane telefonicznie z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 6.00 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków śniadaniowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków obiadowych.
- b) Zapotrzebowanie na obiady zgłaszane telefonicznie z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 9.00 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków obiadowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków kolacyjnych.
- c) Zapotrzebowanie na kolacje zgłaszane telefonicznie z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 10.30 w dniu ich dostarczenia.

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

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

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w następujących godzinach:

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

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

UWAGA: Zamawiający dysponuje własnym kompletem pojemników do przewozu żywności w ilości i wielkości zaspokajających w pełni potrzeby niżej wymienionych oddziałów:

Oddziały	Termosy do płynów ze stali nierdzewnej		Termosy do posiłków stałych - komplety		
	5 litrów	10 litrów	4xGN1/6+GN1/3	2xGN1/4+GN1/2	4xGN1/4
Chirurgia	1	2	1	1	-
Poł - Gin	1	2	1	-	-
Wewnętrzny	1	2	1	1	-
Dziecięcy	2	-	1	-	1
Ortopedia	1	1	1	1	-
Neur. - udarowy	1	1	1	1	-
Razem	7	8	6	4	1

Głębokość pojemników GN – 20 cm

Objętość pojemników GN w zestawach:

- Komplet 4xGN1/6+GN1/3 - 4x5litrów+1x7,3 litra
- Komplet 2xGN1/4+GN1/2 - 2x5litrów+1x11,5 litra
- Komplet 4xGN1/4 - 4x5 litrów

Zamawiający przewiduje możliwość wydzierżawienia podmiotowi zewnętrznemu zarówno pełnego kompletu wyżej wymienionych pojemników jak i pojedynczych egzemplarzy. Wysokość miesięcznego czynszu dzierżawnego za dzierżawę pełnego kompletu ww. pojemników wynosi 250 zł netto + 23% VAT. W przypadku dzierżawy pojedynczych egzemplarzy czynsz dzierżawny zostanie ustalony w oparciu o wartość wydzierżawianych pojemników w stosunku do wartości całego kompletu pojemników.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: