

**PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA  
UMOWY NR .../2021/...**

Zawarta w dniu ..... roku pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Kielcach imienia Św. Jana Pawła II**, ul. Wojska Polskiego 51, 25-375 Kielce, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Kielcach X Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000001584, NIP 6571813314 REGON 290391139, zwanym w treści umowy „**Zamawiającym**”, reprezentowanym przez:

– **Dyrektora – lek. med. Halinę Olendzką**

w imieniu, której działa na podstawie pełnomocnictwa stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszej umowy,

– **Z-ca Dyr. ds. Inwestycyjno- Technicznych mgr inż. Jolanta Cygan**

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

..... z siedzibą w ....., NIP ....., KRS: ....., REGON:..... zwanym w treści umowy „**Wykonawcą**”, w imieniu, którego działa:

.....

Strony zgodnie oświadczają, że umowa została zawarta w wyniku wyboru oferty Wykonawcy w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym poniżej 139 000 euro, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.), **znak sprawy 02/TP/2021**.

Strony zawarły umowę następującej treści:

**§ 1**

**Przedmiot Umowy**

1. Przedmiotem umowy jest „Świadczenie codziennej, kompleksowej usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia całodziennych posiłków przy uwzględnieniu diet dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Kielcach, im. św. Jana Pawła II ” w ilości i po cenach określonych w **załączniku nr 4** do niniejszej umowy, który jest jej integralną częścią.
2. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy, określonego w ust. 1.
3. Integralną część umowy stanowią:
  - Wykaz diet posiłkowych wraz z wymaganiami w zakresie świadczenia usługi żywienia- **załącznik nr 1**,
  - Wzór karty zapotrzebowania na posiłki- **załącznik nr 2**,
  - Wzór karty reklamacji- **załącznik nr 3**,
  - Formularz ofertowy Wykonawcy - **załącznik nr 4**,
  - Jadłospis dekadowy – **załącznik nr 5**,
  - Kopia umowy dotycząca zagospodarowania odpadami pokonsumpcyjnymi – **załącznik nr 6**,
  - Kopia polisy ubezpieczeniowej - **załącznik nr 7**.

*Marta Stolarczyk  
J. Roszczyk*

## § 2

### Usługa przygotowania i dostawy posiłków

1. Wykonawca zobowiązuje się realizować Usługę zgodnie z wymaganiami określonymi w Umowie, specyfikacji warunków zamówienia oraz przepisach powszechnie obowiązującego prawa w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą tj. stosowanie i przestrzeganie w produkcji i dystrybucji Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasadami systemu HACCP, w szczególności w ustawie z dn. 15 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. 2018 r. poz. 1541), a także zobowiązuje się przestrzegać wszelkich norm i reguł postępowania stosowanych w tego rodzaju działalności.
2. Kuchnia Wykonawcy w której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów musi posiadać:
  - a. decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającą na funkcjonowanie kuchni do produkcji posiłków oraz ich wywóz na zewnątrz w ramach działalności cateringowej.
  - b. decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą samochód jako środek transportu żywności, posiłków. Wymagane jest aby samochód był wyposażony w komorę chłodniczą.
  - c. dokumenty potwierdzające wprowadzenie systemu HACCP
- 2.1 Wykonawca jest zobowiązany udostępnić w/w dokumenty na żądanie Zamawiającego.
3. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do wykonywania usługi objętej przedmiotem zamówienia
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków do Szpitali SP ZOZ MSWiA w Kielcach im. św. Jana Pawła II na własny koszt i ryzyko. Adresy szpitali:
  - **Kielce, ul. Wojska Polskiego 51,**
    - Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki;
    - Oddział Chorób Wewnętrznych;
    - Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii;
  - **Kielce, ul. Ogrodowa 11,**
    - Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki;
    - Oddział Chirurgii Ogólnej;
    - Oddział Chirurgii Szczękowo-Twarzowej;
    - Oddział Ortopedii
5. Wykonanie dostawy następuje z momentem potwierdzenia odbioru posiłków przez przedstawiciela Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków punktualnie w wyznaczonych godzinach:
  - a) Śniadania od 7:15 do 7:45;
  - b) Obiady, podwieczorki od 12:30 do 12:45;
  - c) Kolacje od 14.30 do 15.00;
7. Całodzienne wyżywienie obejmuje:
  - 7.1 Śniadanie
    - codzienne podawanie zup mlecznych zamiennie z jogurtem;
    - nie mniej niż 2-3 razy w dekadzie kawa mleczna zbożowa;
    - dodatek warzywny lub owocowy do każdego posiłku, w odniesieniu do warzyw nie mniej niż 100 g, w odniesieniu do owoców nie mniej niż 120 g,
  - 7.2 Obiad dwudaniowy z dodatkiem warzyw – w dwóch postaciach ( gotowanych i surowych w posiłku oraz w kompocie) w tym:
    - 7.2.1 w diecie podstawowej:
      - nie więcej niż 2 razy w dekadzie dopuszcza się stosowanie dań półmięsnych lub bezmięsnych typu: makaron z dodatkami, risotto, gulasz, kapusta z grochem, fasolka po bretońsku, bigos itp.;
      - nie dopuszcza się powtarzalności potraw w daniach obiadowych w dekadzie;
    - 7.2.2 w diecie łatwo strawnej oraz w pozostałych dietach:

Marta Stolarczyk  
L. Roszka

- nie więcej niż 3 razy w dekadzie np.: makaron z dodatkami, risotto, gulasz, ryba w jarzynach;
- dopuszcza się powtarzalność zup nie częściej niż 2 razy w dekadzie, jednak nie dopuszcza się powtarzalności drugich dań, dopuszcza się użycie tych samych warzyw w zupie i drugim daniu;

7.2.3 w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej):

- wymagane dwa rodzaje surówek lub przetworów warzywnych do obiadu, lub surówki i przetworu warzywnego;

- Niezależnie od dekady potrawa rybna – co piątek w każdej z diet.

7.3 Kolacja

- dodatek warzywny lub owocowy do każdego posiłku, w odniesieniu do warzyw nie mniej niż 100 g., w odniesieniu do owoców nie mniej niż 120 g. Preferowany dodatek warzywny do kolacji.

8. Zamawiający wymaga:

8.1 uwzględnienie w diecie wysokobiałkowej dodatkowych produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego do śniadań i kolacji (zupy mleczne, serki twarogowe, serki homogenizowane, jogurty, porcja wędliny);

8.2 minimum 2 razy w dekadzie dodatkowy produkt nabiałowy– jogurt, serek homogenizowany (w przypadku cukrzycy bez dodatku cukru – naturalne);

8.3 wykorzystanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, posiadających aktualne terminy ważności, zwracając szczególną uwagę na:

- podawanie przez Wykonawcę masła extra min 82% tł., do śniadania i kolacji;
- podawanie wędlin w gatunku I do śniadania i kolacji zgodnie z jadłospisem dziennym.

8.4 wędlina wysokogatunkowa (porcja min 60g). Poprzez wysoki gatunek rozumiana jest najwyższa możliwa zawartość mięsa w jej odmianie np. drób klasy A; powyżej 60% mięsa w wieprzowinie oraz I gatunek wołowiny,

8.5 pieczywo, wędliny, ser, masło, dodatki do śniadania i kolacji muszą być krojone i wyporcjowane na jednego pacjenta,

8.6 uwzględnianie w całości żywienia potraw okolicznościowych z okazji: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii oraz Świąt Bożego Narodzenia oraz innych świąt (z uwzględnieniem dodatków cukierniczych), a koszt sporządzania będzie w kalkulowany w cenę jednostkową,

8.7 menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt, uwzględniając propozycje upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego,

8.8 przygotowania i dostarczenia posiłków z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej w pomieszczeniach Wykonawcy zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasadami systemu HACCP w tym zakresie jak również zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

9. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami zawartymi w niżej wymienionych ustawach, rozporządzeniach, dyrektywach i obowiązującej literaturze:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U z 2018 r., poz.1541 ze zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U z 2007r.Nr 80 poz.545)
- Rozporządzenie (WE) nr852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.)
- Ustawa z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U z 2019 r . poz.59)
- Ustawa z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz.U 2011 Nr 63 poz.322)

Marta Stolarczyk  
L. Rasiejka

Ka  
H

- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U z 2006 Nr17 poz.127)
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 3 kwietnia 2017 r. w sprawie warunków napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym (Dz.U z 2007 r. Nr121 poz.841)
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.03.2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U z 2019 r. poz.595)
  - „Normy żywienia dla populacji polskiej -nowelizacja” M. Jarosz ,Warszawa 2012 r.
  - „Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka”. H. Ciborowska, A.Rudnicka Warszawa 2009 r.
10. Posiłki powinny być dostarczane w odpowiednich termosach, pojemnikach GN spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne, utrzymujących odpowiednią temperaturę:
    - Zupa - temp. nie niższa niż 75°C
    - Drugie danie – temp. nie niższa niż 70 °C
    - Napoje gorące min.80°C
  11. Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo ocenie ze strony Zamawiającego.
  12. Posiłki dostarczane będą z podziałem do Punktu Dystrybucji Posiłków na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania, przekładania żywności. Termosy i pojemniki GN winny być oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków (rodzaj diety, ilość porcji, nazwa oddziału).
  13. Po odbiorze posiłków i sprawdzeniu przez pracownika Zamawiającego zgodności ich gramatury oraz ilości i rodzaju diet nastąpi elektroniczne zgłoszenie poprawności dostawy do Wykonawcy.
  14. Sporządzanie 3 jadłospisów dekadowych dla wszystkich diet i ich modyfikacja z uwzględnieniem sezonowości, oraz tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, przedstawianie ich do akceptacji, co najmniej z siedmiodniowym wyprzedzeniem. W przypadku negatywnej oceny przedmiotowych jadłospisów przez Zamawiającego, sugerowana korekta musi zostać dokonana w terminie maksymalnie 2 dni.
  15. Podawanie przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu wraz z gramaturą posiłków dla wszystkich rodzajów diet drogą elektroniczną minimum 5 dni przed planowanym terminem jego realizacji. Jadłospis powinien zawierać również informację o zawartości substancji oraz produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.
  16. Usuwanie wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych, po każdym posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (np. Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej).
  17. Odbiór brudnych pojemników, termosów bezpośrednio z odcinków Szpitala, mycie, dezynfekcja/wyparzenie naczyń transportowych należy do obowiązków Wykonawcy.
  18. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu. Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U z 2007r.Nr 80 poz.545).
  19. Wykonawca w zakresie świadczenia usługi jest odpowiedzialny i zobowiązany do:
    - 19.1 ustalanie diet i sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez dietetyczkę, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia,
    - 19.2 pakowania posiłków do szczelnych i odrębnych pojemników z opisanym podziałem na ilość i rodzaj diet na poszczególne odcinki Szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem,
    - 19.3 zapewnienia pracownikom wykonującym usługę jednolitego, estetycznego stroju,
    - 19.4 poniesienia odpowiedzialności i kosztów związanych z przedłużonym pobytem pacjentów spowodowanych zatruciem pokarmowym potwierdzonym przez SANEPID,
    - 19.5 zapewnienie na własny koszt i we własnym zakresie ciągłości żywienia pacjentów Szpitala w przypadku awarii urządzenia, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających

Marta Stolarczyk  
L. Roszko

kontynuację procesu żywienia. Rozliczenia następować będą zgodnie z ustaloną ceną jednostkową, niezależnie od kosztów poniesionych przez Wykonawcę.

20. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
21. Wykonawca zapewni pacjentom dostęp do informacji w formie całodziennych jadłospisów łącznie z podaniem jadłospisu diet jakie wymaga Zamawiający, zawierających asortyment, gramaturę poszczególnych składników posiłków. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze.
22. Wykonawca przedłoży raz na kwartał Naczelnaj Pielęgniarsce / Dietetyczce Szpitala protokół przeprowadzonych badań żywności przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną badanej kaloryczności, składu procentowego (białko, tłuszcze, węglowodany) posiłków wydawanych dla pacjentów, badań mikrobiologicznych.
23. W przypadku gdy Zamawiający uzna, że dostarczone posiłki nie spełniają kaloryczności wymaganej w diecie, przeprowadzi badanie pobranych próbek posiłków dostarczonych w danym dniu w Stacji Sanitarno Epidemiologicznej na koszt Wykonawcy.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo codziennej kontroli posiłków, prawidłowości porcjowania, gramatury, temperatury wydawanych posiłków w tym również oceny organoleptycznej posiłków oraz zastrzega sobie prawo do okresowego przeprowadzania oceny stopnia zadowolenia pacjentów (Ankieta satysfakcji pacjenta).
25. Wykonawca będzie sporządzał miesięczne zestawienia diet oraz ich ilości zrealizowanych na poszczególnych oddziałach szpitala SP ZOZ MSWiA w Kielcach im. św. Jana Pawła II.
26. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2010.136 poz.914 z późn. zm.), a w szczególności z zachowaniem przez podmioty zasady systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli.
27. Dietetyk Wykonawcy przedstawi Zamawiającemu do 10 dnia każdego kolejnego miesiąca wyliczenia wartości odżywczej (B, T, W, kcal) Naczelnaj Pielęgniarsce/ Dietetyczce Szpitala, z 5 wybranych dni z każdego miesiąca dla diety lekkostrawnej i z ograniczeniem węglowodanów prostych. Przedstawienie może odbyć się w wersji elektronicznej.
28. Ustala się, że przynajmniej raz na kwartał Dietetyk zobowiązany jest do uczestnictwa w spotkaniu przedstawicieli stron w siedzibie Zamawiającego celem oceny współpracy.
29. Do przygotowywania posiłków należy używać wysokiej jakości naturalnych i świeżych produktów mięsnych, przygotowanych metodą tradycyjną bez używania gotowych produktów jak: mrożone klopsy, kiełbasy wymagające odgrzewania czy mrożone pierogi. Nie podawać wędlin niskiej jakości typu mortadela, pasztetowa, mielonki. Posiłki muszą być świeże i posiadać odpowiednią temperaturę, przygotowywane w dniu dostawy. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów oraz potraw z proszku.
30. Wykonawca dostarczy na każdy oddział dzienny jadłospis, który zawiera przeliczenie gramatury wydawanych porcji na miary gospodarcze np. 2 plastry, 3 łyżki, 2 kromki, 1 jajo, pół pomidora itp.).
31. Wykonawca dostarczy 1 porcję każdego posiłku dodatkowo na potrzeby oceny organoleptycznej ze strony Zamawiającego.
32. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia oddziałów (1 raz w miesiącu) w herbatę w ilości 100 g oraz cukru w ilości 1kg. Produkty przeznaczone są dla pacjentów.
33. Reklamacje posiłków.
  - 33.1 Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji, co do jakości i ilości przygotowanego posiłku. Reklamacja będzie zgłaszana przez Zamawiającego (z poszczególnych oddziałów) w dniu dostawy posiłku na podstawie karty reklamacji posiłków załącznik do umowy nr 3. W przypadku reklamacji posiłków kolacyjnych – do godziny 10.00 dnia następnego,
  - 33.2 Powyższe ograniczenia, co do terminu zgłaszania reklamacji, nie dotyczą zatruc, których źródłem będą posiłki dostarczane przez Wykonawcę, a których wykrycie nastąpi w terminie późniejszym. O każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki dostarczane przez Wykonawcę lub

Marta Stolarczyk  
L. Roszka

zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo, Zamawiający poinformuje Wykonawcę niezwłocznie po jego wykryciu.

34. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków Wykonawcy w przypadku stwierdzenia niezgodności, w szczególności:
- a) przeterminowania-nieodpowiednia data przydatności do spożycia,
  - b) produkt z pleśnią, o niewłaściwym kolorze, konsystencji, zapachu, itp.,
  - c) niedogotowanych, rozgotowanych lub zanieczyszczonych składników,
  - d) o niewłaściwych walorach smakowych- przesolenie, przypalenie, itp.,
  - e) nieodpowiedniej gramatury posiłku,
  - f) nieodpowiedniej temperatury posiłku,
35. W przypadku stwierdzenia w/w nieprawidłowości Wykonawca zobowiązany jest do wymiany potraw lub produktów zakwestionowanych na posiłki pełnowartościowe w dniu dostawy, a w przypadku reklamacji posiłków dostarczonych na kolację - do godziny 10:00 dnia następnego od zgłoszenia reklamacji.
36. W razie odmowy lub opóźnienia (przekroczenie czasu podanego w powyższym ust. 35) w usuwaniu uchybień zgłaszanych jako reklamacje, Zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć dotychczasowego Wykonawcę poniesionymi w tym zakresie kosztami lub może naliczyć kary umowne, szczegółowe określone w § 7 projektu umowy.
37. Zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Zamawiającego.
38. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli na każdym etapie realizacji usługi, w tym kontroli epidemiologicznej przez członków Zespołu Kontroli Zakazań Szpitalnych (m. in. Naczelną Pielęgniarkę, Dietetyczkę, Pełnomocnik ds. jakości) lub innych wyznaczonych pracowników szpitala bez wcześniejszego powiadomienia Wykonawcy usługi.
39. Podstawą do dostawy ilości posiłków i rodzaju diet na poszczególne dni i oddziały będzie zamówienie przekazane drogą mailową/ telefoniczną, do godziny 7.00 w odniesieniu do zapotrzebowania na dzień bieżący. Dopuszcza się korektę zamówienia na obiad i kolację w dniu bieżącym do godziny 12.00 i 15.00, drogą mailową/ telefoniczną, Wykonawca ma obowiązek uwzględnić zmiany zgłoszone do 120 minut.
40. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków punktualnie w wyznaczonych godzinach:
- a) Śniadania od 7:15 do 7:45;
  - b) Obiady, podwieczorki od 12:30 do 12:45;
  - c) Kolacje od 14.30 do 15.00;
41. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki do miejsc wskazanych przez Zamawiającego. Wydawanie posiłków na poszczególne oddziały szpitalne wykonywać będą Pracownicy Szpitala.
42. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i ich zagospodarowania na własny koszt i ryzyko poza obiektami Szpitala. Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w dniu zawarcia umowy przekazać Zamawiającemu poświadczoną za zgodność kopię umowy w tym zakresie, która stanowić będzie **załącznik nr 6** do niniejszej Umowy.
43. Osoby uprawnione do kontaktu:
- Ze strony Zamawiającego: Pani Katarzyna Lisowska tel. 41 260 42 18, 698 333 629, Pani Marta Stolarczyk, Pani Lucyna Roszewska tel. 41 260 42 15, Pielęgniarki oddziałowe: oddział Wewnętrzny 41 260 55 78, oddział Chirurgiczny 41 260 55 73, Oddział AiIT 41 260 55 82.
  - Ze strony Wykonawcy: **Pan/ Pani .....**, tel. ....

### § 3

#### Wynagrodzenie

1. Strony ustalają na podstawie złożonej oferty następujące wynagrodzenia

Wyszczególnienie	Cena jednostkowa [zł] netto	Podatek VAT (%)	Wartość podatku VAT [zł]	Cena jednostkowa [zł] brutto
------------------	-----------------------------	-----------------	--------------------------	------------------------------

Marta Stolarczyk  
L. Roszewska

Kai

Jeden osobodzień (śniadanie, obiad, kolacja) W przypadku diety podstawowej, ograniczenia węglowodanów prostych 1 osobodzień (śniadania, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja)	.....	.....	.....	.....
--	-------	-------	-------	-------

2. Zamawiający wymaga aby wartość stawki żywieniowej na jednego pacjenta skalkulowana była wg poniższego zestawienia:
  - 2.1 śniadanie- stanowi 25% stawki żywieniowej na 1 pacjenta;
  - 2.2 obiad – stanowi 50% wartości żywieniowej na 1 pacjenta;
  - 2.3 kolacja- stanowi 25% stawki żywieniowej na 1 pacjenta;
3. Podstawą do rozliczenia za wykonanie usługi będzie wykaz wydanych diet i przyjęta stawka osobno za śniadanie, obiad i kolację.
4. W przypadku diet 5-posiłkowych, koszt drugiego śniadania wliczony jest do śniadania, natomiast koszt podwieczorku wliczony jest do obiadu.
5. Wykonawca oświadcza, że:
  - 5.1 koszt wsadu w diecie stanowi .... % wartości stawki żywieniowej,
  - 5.2 koszt robocizny w diecie stanowi ... % wartości stawki żywieniowej,
  - 5.3 koszt transportu w diecie stanowi ... % wartości stawki żywieniowej.
6. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko i wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone zamawiającemu. Zamawiający nie gwarantuje ilości zamawianych posiłków.
7. W trakcie realizacji Umowy, ilości zamawianych produktów mogą ulegać zmianie w ramach asortymentu będącego przedmiotem Umowy z tym, że wartość dostarczonych produktów nie może przekroczyć wartości brutto Umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części zamawianych w ramach Umowy produktów, przy czym rezygnacja ta może dotyczyć produktów o wartości nie wyższej niż 70 % wartości brutto przedmiotu Umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Skorzystanie z tego prawa nie wymaga od Zamawiającego odrębnego zawiadomienia i zostanie ono wykonane poprzez złożenie zamówień na mniejsze niż maksymalne ilości produktów będących przedmiotem Umowy. Skorzystanie przez Zamawiającego z tego prawa spowoduje zmniejszenie wynagrodzenia należnego Wykonawcy stosownie do dokonanego ograniczenia realizowanych w ramach Umowy dostaw, według wartości wskazanych w Formularzu ofertowym (załącznik nr 4 do umowy).
9. Podstawą ustalenia wynagrodzenia jest cena jednego posiłku całodziennego, zgodnie z tabelą w ust. 1.
10. Rozliczenie wynagrodzenia Wykonawcy będzie się odbywać raz w miesiącu, z dołu, na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT, do wystawienia której podstawą i załącznikiem będzie zatwierdzony przez przedstawicieli Zamawiającego protokół usługi przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Kielcach im. św. Jana Pawła II.
11. Termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy wynosi 60 dni liczonych od dnia doręczenia zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT. Za datę zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego zamawiającego.
12. W przypadku opóźnienia w dokonaniu płatności, Wykonawca jest uprawniony do naliczenia ustawowych odsetek.
13. Zamawiający może odmówić dokonania zapłaty spornej części wynagrodzenia Wykonawcy w razie stwierdzenia niezgodności pomiędzy kwota wskazana na fakturze VAT a stanem faktycznym. W takim przypadku, Zamawiający doręcza Wykonawcy uzasadnienie odmowy w formie pisemnej, zawierającej wskazanie niezgodności.
14. W sytuacji stwierdzenia występowania niezgodności określonej w ust. 8, Wykonawca prześle fakturę korygującą do zgodności ze stanem faktycznym. Zamawiający dopuszcza wystawianie i przesyłanie przez Wykonawcę faktur w formie elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz. U z 2020 r. poz. 106 z późn.zm), zgodnie z wyborem Wykonawcy.

Marta Stolerczyk  
L. Roszka

15. W przypadku wystawiania przez Wykonawcę faktur w formie elektronicznej należy przysyłać je na adres Zamawiającego [faktury@zozmswiakielce.pl](mailto:faktury@zozmswiakielce.pl). Wykonawca będzie przysyłać faktury w wersji elektronicznej z adresu e-mail: .....@.....

#### § 4

##### Uprawnienia i zobowiązania

1. Wynikające z umowy uprawnienia i zobowiązania Wykonawcy nie mogą być przenoszone na inne podmioty pod jakimkolwiek tytułem prawnym, chyba że podmiot tworzący Zamawiającego wyrazi na takie przeniesienie zgodę w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.
2. Wynikające z Umowy prawa i obowiązki nie mogą być przenoszone na inne podmioty w wyniku wykonania polecenia albo innej umowy zmieniającej strony stosunku obligacyjnego, chyba że podmiot tworzący Zamawiającego wyrazi na takie przeniesienie zgodę w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.

#### § 5

##### Kontrole

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli:
  - 1.1 Miejsca przygotowywania posiłków,
  - 1.2 Sposobu przygotowywania posiłków,
  - 1.3 Stanu sanitarnego środków transportu używanych do transportu posiłków.
2. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek posiłków i poddawania się kontroli właściwych organów administracji publicznej, w tym organów nadzoru sanitarnego.
3. Po każdej kontroli Wykonawca przekaże w terminie 7 dni od dnia jej zakończenia kopię protokołu pokontrolnego Zamawiającemu, w zakresie dotyczącym wykonywanej usługi.

#### § 6

##### Odpowiedzialność

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Usług lub popełnienie czynu niedozwolonego, obejmującą obowiązek naprawy wszelkich szkód i krzywd wyrządzonych osobom trzecim, w tym Pacjentom zamawiającego, związanych z wykonywaniem Umowy.
2. Wykonawca oświadcza że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej, w tym również w zakresie określonym w ust. 1 na sumę nie niższą niż [.....]. Kopia polisy potwierdzającej zawarcie umowy wraz z dowodem opłacenia składki stanowi załącznik nr 7 do umowy.
3. Ubezpieczenie, o którym mowa w ust. 2 będzie ważne przez cały okres obowiązywania Umowy.
4. W zakresie szkód w majątku Zamawiającego dokonanych przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie do przywrócenia stanu pierwotnego uszkodzonych składników majątku w terminie 7 dni liczonych od dnia powiadomienia przez Zamawiającego.
5. W każdym przypadku, gdyby Wykonawca nie wykonał swojego zobowiązania określonego w ust. 4, bądź wykonał swoje zobowiązanie nienależycie, w tym nieterminowo, zamawiający uprawniony będzie do zlecenia wykonania stosownych prac przez podmiot trzeci na koszt i ryzyko Wykonawcy (tzw. wykonanie zastępcze), bez konieczności uzyskiwania upoważnienia Sądu.

#### § 7

##### Kary Umowne

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych w formie kar umownych w następujących wysokościach.

Marta Stolarczyk  
L. Koszara

*[Signature]*



- 1.1 w przypadku opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającego 60 min. Z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wys. 400,00 (słownie; czterysta złotych) za każdy stwierdzony protokolarnie fakt opóźnienia – nie więcej niż 400,00 zł w odniesieniu do jednej dostawy i nie więcej niż 3 000,00 w zakresie miesiąca.
  - 1.2 W przypadku wadliwego przygotowania dostarczonych posiłków, w szczególności pod względem temperaturowym, ilościowym lub higienicznym Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 100,00 zł (słownie; sto złotych) za każdy stwierdzony protokolarnie przypadek, nie więcej niż 300,00 zł w odniesieniu do jednej dostawy i nie więcej niż 3 000,00 zł w okresie miesiąca rozliczeniowego.
  - 1.3 W przypadku stwierdzenia niezgodności z jadłospisem dziennym Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 200,00 zł (słownie dwieście złotych) za każdy stwierdzony protokolarnie przypadek, nie więcej niż 400,00 zł w odniesieniu do jednej dostawy i nie więcej niż 4 000,00 zł w okresie miesiąca rozliczeniowego.
  - 1.4 W przypadku niedostarczenia posiłków w części w danym dniu, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 500,00 zł a w przypadku niedostarczenia posiłków w całości w danym dniu Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 1 500,00 zł (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych) – nie więcej niż 6 000,00 w zakresie miesiąca. Powyższe dotyczy sytuacji opisanej w ust. 7 i 8, gdy usługa zostanie wykonana przez Usługodawcę wskazanego przez Wykonawcę.
  - 1.5 W przypadku stwierdzenia w dostarczonych posiłkach lub napojach ciał obcych ożywionych lub nieożywionych, niebędących składnikami przygotowywanych posiłków, stwierdzonych protokolarnie i potwierdzonych dokumentacją fotograficzną, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz zamawiającego kary umownej w wysokości 3 000,00 zł. (słownie; trzy tysiące złotych) za każdy stwierdzony przypadek. W sytuacji trzykrotnego wystąpienia zdarzenia opisanego w zdaniu poprzednim, zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy, bez wyznaczania dodatkowego terminu. Prawo odstąpienia Zamawiający może wykonać w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających takie działanie. Zdarzenia opisane wyżej uprawniają Zamawiającego do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym bez jej wypowiedzenia.
  - 1.6 Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wynagrodzenia miesięcznego (za miesiąc, w którym nastąpiło zdarzenie) wartości brutto, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego przez Zamawiającego na przedłożenie oświadczenia, o zatrudnieniu Pracowników realizujących przedmiot zamówienia na podstawie umowy o pracę.
2. Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy zostanie zgłoszone przez Zamawiającego w formie pisemnej i skierowane do Wykonawcy w dniu dostawy a w przypadku reklamacji posiłków dostarczonych na kolację – do godz. 10:00 dnia następnego.
  3. Ograniczenia, co do terminu zgłoszenia niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, nie dotyczą zatruc, których źródłem będą posiłki dostarczone przez Wykonawcę, a w których wykrycie nastąpi w terminie późniejszym. O każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki dostarczone przez Wykonawcę lub zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo, zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę.
  4. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca pokryje w 100 % nałożone kary i niezależnie poniesie wszelkie koszty realizacji ewentualnych zaleceń lub nakazów pokontrolnych w zakresie dotyczącym danego postępowania kontrolnego.

Marta Stolarczyk  
L. Roszesa

5. Zamawiający jest uprawniony do dokonania potrącenia wszelkich kar umownych z miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy.
6. W razie odmowy lub opóźnienia - przekroczenia czasu wyznaczonego na usuwanie uchybień zgłaszanych jako reklamacje, zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć Wykonawcę poniesionymi kosztami wykonania zastępczego.
7. Powyższe postanowienia nie uchybiają uprawnieniom Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych. W takim przypadku, zapłacone kary umowne będą zaliczane na poczet należnego odszkodowania.
8. W przypadku braku możliwości realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, np. awarii kuchni Wykonawcy, zapewni on do czasu usunięcia awarii przygotowanie i dostawę posiłków przez innego Usługodawcę. Usługodawca, o którym mowa w zdaniu poprzednim musi mieć kwalifikacje i spełniać wszystkie warunki w stopniu nie mniejszym niż Wykonawca. Jeżeli Wykonawca nie zapewni dostaw posiłków od innego Usługodawcy, to po upływie 60 minut od zaplanowanej godziny dostarczenia posiłku, zamawiający zakupi posiłki wraz z dostawą we własnym zakresie u dowolnego wybranego Usługodawcy, na koszt i ryzyko Wykonawcy.
9. W sytuacji opisanej w ust. 8 (powyżej), Wykonawca zobowiązany jest:
  - 9.1 Wskazać Zamawiającemu na piśmie Usługodawcę, który będzie zastępczo dostarczał posiłki do zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu Umowy przez Wykonawcę, przynajmniej na 1 dzień przez planowanym rozpoczęciem przez niego dostaw posiłków. Wraz ze wskazaniem tego Usługodawcy, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić zamawiającemu dokumenty, potwierdzające posiadane przez Usługodawcę kwalifikacji i spełnienie wszystkich warunków w stopniu nie mniejszym niż spełnia je Wykonawca.
  - 9.2 Pokryć wszelkie koszty wynikające z zastępstwa.
  - 9.3 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania Usługodawcy, który będzie zastępczo dostarczał posiłki zamawiającemu przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu Umowy przez Wykonawcę. Odpowiedzialność ta obejmuje zarówno szkody wyrządzone zamawiającemu, jak i osobom trzecim, w tym Pacjentom Zamawiającego.

## § 8

### Okres obowiązywania umowy

1. Umowa zostaje zawarta na okres **12 miesięcy** licząc od dnia zawarcia umowy tj. **od dnia ..... do dnia .....**. Zamawiający uprawniony jest do rozwiązania niniejszej umowy za 14 dniowym okresem wypowiedzenia w przypadku decyzji właściwego organu o zmianie kwalifikacji udzielanych świadczeń zdrowotnych przez SP ZOZ MSWiA w Kielcach im. św. Jana Pawła II (wygaszenie szpitala jednoimiennego).
2. Oprócz przypadków wymienionych w ustawie Kodeks Cywilny oraz ustawie z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz.1843 ze zm.) Zamawiającemu przysługuje uprawnienie do odstąpienia od umowy, bez wyznaczania dodatkowego terminu na usunięcie nieprawidłowości, w terminie 30 dni od dnia zaistnienia jednej z niżej wymienionych okoliczności:
  - 2.1 Wykonawca zaprzestał wykonywania działalności, zlikwidował podmiot będący odpowiedzialny za realizację umowy lub utracił uprawnienia do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie objętym zamówieniem.
  - 2.2 Wykonawca narusza w sposób rażący istotne postanowienia niniejszej umowy, a w szczególności, gdy dostarcza towar niezgodny z umową lub specyfikacją.
  - 2.3 Wykonawca nie posiada ważnych, aktualnych dokumentów potwierdzających wymagania jakościowe.

Marta Stolarczyk  
L. Roszka

Forai

3. Odstąpienie od umowy wywołuje skutki na przyszłość, wyłącznie odnośnie do niewykonanej jeszcze części umowy, wobec czego Wykonawcy przysługiwać będzie jedynie wynagrodzenie za należycie zrealizowane dostawy.
4. W razie zaistnienia 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 tych okolicznościach zawiadamiając o tym Wykonawcę na piśmie w terminie 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
5. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności ze wskazaniem okoliczności uzasadniających tę czynność.

## § 9

### Postanowienia końcowe

1. Bez zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego, Wykonawca nie może dokonać żadnej czynności prawnej mającej na celu przeniesienie praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na podmiot trzeci.
2. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego powierzyć wykonania zamówienia osobom trzecim.
3. Umowa może zostać zmieniona w sytuacji:
  - 3.1 zmiany warunków płatności lub sposobu finansowania umowy,
  - 3.2 wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy - w zakresie dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa,
  - 3.3 zmiany nazwy oraz formy prawnej Stron - w zakresie dostosowania umowy do tych zmian,
  - 3.4 zmiany przepisów podatkowych w zakresie zmiany stawki podatku VAT. W przypadku wprowadzenia zmiany stawki podatku VAT, zmianie ulegnie stawka podatku VAT, wartość podatku VAT oraz wartość brutto. Wartość netto pozostanie stała przez cały czas trwania umowy.
  - 3.5 wystąpienia siły wyższej (Siła wyższa - zdarzenie lub połączenie zdarzeń obiektywnie niezależnych od Stron, które zasadniczo i istotnie utrudniają wykonywanie części lub całości zobowiązań wynikających z umowy, których Strony nie mogły przewidzieć i którym nie mogły zapobiec ani ich przewyciężyć i im przeciwdziałać poprzez działanie z należytą starannością ogólnie przewidzianą dla cywilnoprawnych stosunków zobowiązaniowych) – w zakresie dostosowania umowy do tych zmian,
  - 3.6 wstrzymaniem/przerwaniem wykonania przedmiotu umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego,
  - 3.7 w przypadku niewykorzystania wartości umowy przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy, Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy na czas określony, nie dłużej jednak niż do wykorzystania wartości umowy.
4. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....  
**ZAMAWIAJĄCY**

.....  
**WYKONAWCA**

*Marta Stolarczyk*  
*L. Roszelski*

