

UMOWA -wzór
Nr

zawarta w dniu w Dębnie , pomiędzy:

Szpitałem w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o., ul. Kościuszki 58, 74-400 Dębno, NIP: 5971730353, REGON 000306704 KRS: 0000436693 Sąd Rejonowy Szczecin Centrum XIII Wydział Gospodarczy w Szczecinie, kapitał zakładowy w wysokości 17 893 600,00zł. w całości wniesiony (pokryty), zwaną dalej **Zamawiającym**, reprezentowany przez:

Iwona Andrzejczyk-Szawerdo – Prezes Zarządu

a :

.....
NIP : REGON :, KRS :
zwana dalej „**Wykonawcą**” , reprezentowaną przez:

.....
W związku z wyborem oferty Wykonawcy na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2018r. poz. 1986 ze zm.) zawarto umowę o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest realizacja przez Wykonawcę usługi całodziennego żywienia pacjentów Zamawiającego z dostarczeniem gotowych posiłków. Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów i surowców, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i obowiązujących norm żywienia w następującym zakresie:
 - a. Żywienie podstawowe
 - b. Diety specjalistyczne – indywidualne – zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, o której mowa w ust 2.
2. Wykonanie przedmiotu umowy nastąpi zgodnie z warunkami zawartymi w umowie oraz zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz ofertą Wykonawcy z dnia, stanowiącymi odpowiednio załącznik nr. 1 i 2 do umowy i stanowiącymi jej integralną część.
3. Przedmiot umowy obejmuje także **wizyty dietetyka Wykonawcy lub osoby z wykształceniem wyższym z zakresu żywienia człowieka-** po uprzednim wezwaniu przez Zamawiającego, **nie częściej niż 1 x na 3 miesiące-** celem w szczególności realizacji i konsultacji ewentualnych korekt w jadłospisach, ocena stanu dostarczanych posiłków - konsultacja z dietetykiem Szpitala w Dębnie.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać i stosować zasady żywienia pacjentów Zamawiającego określonych w niniejszej umowie oraz w załącznikach- z uwzględnieniem szczególnych zaleceń dla oddziału ZOL oraz oddziału dziecięcego.
5. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odbiór odpadów

Sprawdzono pod względem formalno-prawnym

radca prawny
Sebastian Leś

pokonsumpcyjnych od Zamawiającego z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.

6. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bieżący kontakt telefoniczny Zamawiającego z dietetykiem oraz osobą reprezentującą Wykonawcę w niniejszej umowie.
7. Numery kontaktowe Wykonawcy:
Właściciel.....
Dietetyk.....

§ 2

Wykonawca i Zamawiający wykonywać będą niniejszą umowę z zachowaniem następujących zasad i zobowiązań:

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług objętych przedmiotem zamówienia zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j.) oraz aktów wykonawczych do ww. ustawy, w szczególności z zachowaniem zasad systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) a także zasad Dobrej Praktyki Higienicznych (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).
 2. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia w terminie 30 dni od daty zawarcia umowy oryginału decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającej wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.
 3. Ilości i rodzaj zamawianych posiłków z uwzględnieniem rodzaju i ilości diet (w tym diet specjalistycznych), będą uzależnione od ilości leczonych pacjentów i ich wymagań żywieniowych.
 4. Zapotrzebowanie będzie składane na formularzu „ZAMÓWIENIE DIET NA DZIEŃ....” zał. Nr. 1 każdego dnia na dzień następny a w piątki na dni: sobota, niedziela i poniedziałek oraz wysłane mailowo na adres mailowy Wykonawcy (podany przez Wykonawcę) do godziny 11:30
 5. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone telefonicznie przez Zamawiającego codzienne zmiany (*aktualna korekta do diety- zał. Nr. 2*) co do liczby wszystkich posiłków, tj. śniadań w godzinie do godz. 7:30, obiadów i kolacji do godz.10:30 -zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów składanych w czasie od 0,5 do 1 godziny przed dostawą posiłku, przy czym *aktualna korekta do diety* należy rozumieć jako zwiększenie lub zmniejszenie liczby posiłków przez Zamawiającego na dany oddział z uwzględnieniem diet. Dokument *aktualna korekta do diety* będzie wysyłany na adres mailowy Wykonawcy.
 6. Odpowiedzialnymi za zgłoszenie zamówienia będzie dietetyk i koordynator do spraw żywienia.....
Ze strony Wykonawcy odpowiedzialną osobą będzie
- Zestawienie dekadowe wykonania przedmiotu umowy zostanie sporządzone na podstawie druków aktualnych korekt do diety i po zaakceptowaniu go przez Zamawiającego stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury. Zestawienie za minione 10 dni będzie dostarczone Zamawiającemu do 5 dni.
7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i dostarczał je do kuchenek oddziałowych Zamawiającego z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie higieny osobistej personelu, warunków przygotowania i transportu. Wykonawca będzie dostarczał posiłki **dwie** razy dziennie tj. śniadanie oraz obiad z kolacją w terminach umożliwiających podanie posiłku pacjentom zgodnie z ust. 17, t.j.:
 - a) Śniadanie 7:30-8:00
 - b) Obiad 12:30-13:00 (raz w tyg.- ryba)
 - c) Kolacja 16:30-17:00

Posiłki będą wyporcjowane dla każdego pacjenta, zapakowane w szczelne, pojedyncze,

Sprawdzono pod względem
formalno-prawnym

radca prawny
Sebastian Leś

jednorazowe lub wielorazowe pojemniki (na każdy oddział z wyjątkiem ZOL - gdzie na śniadanie i kolacje będą przyjeżdżały porcje w jednym zbiorczym termoizolacyjnym opakowaniu z uwzględnieniem zaleceń dla pacjentów z tego oddziału. t.j. sparzone warzywa, owoce w postaci musów), przeznaczone do kontaktu z żywnością, czytelnie oznaczone (rodzaj diety i oddział) i dostarczane w pojemnikach zbiorczych (termoizolacyjnych- latem wyposażonych we wkłady chłodnicze- w celu utrzymania łańcucha chłodniczego dostarczanych posiłków) przeznaczonych do przewożenia żywności i spełniających wymogi sanitarne.

Personel przygotowujący, rozdzielający oraz transportujący posiłki musi posiadać aktualne badania wymagane przepisami prawa dla osób zatrudnionych przy tego typu pracach,

t.j. w oparciu o Ustawę z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto personel transportujący posiłki- kierowca wchodzący na teren szpitala i kuchni oddziałowej- zobowiązany jest przestrzegać reżimu sanitarnego obowiązującego na terenie Szpitala oraz być wyposażonym w środki ochrony indywidualnej, t.j. nosić odzież ochronną- fartuch, rękawiczki jednorazowe oraz maseczkę zasłaniającą nos i usta- przy czym maseczka jedynie na czas trwania pandemii- koszty tych środków ponosi Wykonawca.

8. Zamawiający dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego przedmiotu zamówienia w chwili dostawy.
9. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości dostarczonych posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zaistniałym fakcie sporządzając „Protokół wadliwej usługi” według wzoru stanowiącego załącznik Nr. 3 do niniejszej umowy. Stwierdzone nieprawidłowości w „protokole wadliwej usługi” uprawniają Zamawiającego do naliczenia odpowiednich kar umownych. Wykonawca rozpatrzy reklamację oraz usunie niezgodność niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
10. Na całodobowe wyżywienie składają się **3 pełne posiłki** uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w żywieniu dietetycznym, z uwzględnieniem zaleceń diety – dodatkowych posiłków w przypadku diet specjalistycznych (dieta z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów- przeznaczona dla diabetyków- posiłki główne + 2 przekąski, dieta wysokobiałkowa- białkowy dodatek, np. jogurt, kefir, serek homogenizowany, serek grani). Usługa żywienia i posiłki spełniać muszą warunki określone w opisie przedmiotu zamówienia oraz w pozostałych załącznikach do niniejszej umowy.
11. Wykonawca udziela gwarancji na przedmiot dostawy, co do jego jakości, w szczególności w zakresie odpowiedniej wartości odżywczej i kalorycznej, minimalnej gramatury, walorów smakowych i estetycznych, przydatności do spożycia, temperatury posiłków, itp.
12. **Wykonawca zobowiązuje się do wykonania jadłospisów 10-dniowych** z uwzględnieniem wartości energetycznej posiłku, gramatury potraw, wartości odżywczej, receptury posiłków i przekazania ich Zamawiającemu do zatwierdzenia **w każdy poniedziałek**. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramów oraz zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
13. O każdorazowej zmianie zaplanowanego jadłospisu Wykonawca zawiadomi Zamawiającego z odpowiednim wyprzedzeniem- **co najmniej jeden dzień** przed planowanym dostarczeniem.
14. **Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy lub osoby z wykształceniem wyższym w kierunku żywienia człowieka.**
15. Dostarczone posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę – określoną w ust. 16.2) niniejszej umowy.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie:
 - 1) zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym (tzw. gramówka) oraz zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
 - 2) podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy – temperatura minimum 75°C
 - II danie – temperatura minimum 65°C

Sprawdzone pod względem
formalno-prawnym

redca prawny
Sebastian Leś

- napoje – temperatura 80°C (± 3°C)
- dania chłodne do 4 st. °C

17. Zamawiający oświadcza, a Wykonawca akceptuje, iż godziny wydawania posiłków dla pacjentów szpitala w Dębnie są następujące:

- a) śniadanie 7:30-8:00
- b) obiad 12:30-13:00 (raz w tygodniu ryba)
- c) kolacja 16:30-17:00

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych Szpitala Zamawiającego w powyżej określonych godzinach.

Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Zamawiającego o przewidywanym opóźnieniu w dostarczeniu posiłku.

18. W przypadku nieprzewidzianych przyjęć pacjentów do szpitala Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć suchy prowiant na czas niezbędny do wprowadzenia korekty do zamówienia na dany dzień.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać Zamawiającemu suchy prowiant- depozyt- po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego, nie częściej niż raz na miesiąc- przy czym kleik i suchary mogą być zamawiane przez Zamawiającego częściej niż raz na miesiąc.

19. Usługa będzie realizowana przez Wykonawcę z dostarczeniem zamówionej ilości posiłków na poszczególne kuchenki szpitalne, każdemu pacjentowi zgodnie ze zgłoszoną dietą. Koszt dowozu posiłków obciąża Wykonawcę.

20. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić estetyczne, czyste i funkcjonalne urządzenia do transportu wyporcjowanych posiłków pakowanych w jednorazowe/ wielorazowe pojemniki, np. duże pojemniki termoizolacyjne- gwarantujące zachowanie właściwej temperatury posiłków (z uwzględnieniem obecności wkładów chłodniczych w okresie letnim) i jakości.

21. Zamawiający wymaga spełnienia następujących warunków:

- a. posiłki powinny być urozmaicone,
- b. przy sporządzaniu jadłospisów i posiłków należy uwzględniać świeże sezonowe warzywa-**w każdym posiłku**,
- c. **sezonowe owoce- codziennie minimum 1 porcja, np. do śniadania lub obiadu**,
- d. dostarczany chleb (bochenki) będzie pokrojony i dostarczony na oddział zapakowany w folię- chleb mieszany na dietę podstawową, chleb pszenny na diety łatwostrawne, chleb żytni lub razowy na dietę dla diabetyków,
- e. do każdego posiłku dla pacjenta dostarczona będzie odpowiednia ilość płynów nie licząc zup (min. 300ml/pacjenta/posiłek) t.j. kompoty, herbaty,
- f. wędliny niższej jakości takie jak mielonka, parówka, pasztet, salceson, metka, mortadela będą podawane **nie częściej niż 4 razy na 10 dni**- tylko w dietach podstawowych,
- g. do każdego śniadania będzie dostarczona zupa mleczna z uwzględnieniem zupy dla diabetyków zupy na dietę bezmleczną (oddział ZOL),
- h. dieta „płynna” będzie oznaczała dostarczenie większej ilości zupy bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego,
- i. do drugiego dania dołączane będą zawsze surówki lub warzywa gotowane,
- j. w ustalonych jadłospisach uwzględniona będzie przynajmniej raz w tygodniu **filet** ryby morskiej,
- k. uwzględnione będą przyprawy stosownie do potraw i receptury posiłków- dołączone do jadłospisu,
- l. dostarczane będzie pieczywo jasne i ciemne, t.j.: chleb żytni lub razowy w diecie cukrzycowej, pieczywo pszenne w diecie lekkostrawnej i innych zgłoszonych, pieczywo mieszane w diecie podstawowej,
- m. **w diecie dla cukrzyków uwzględnione będą produkty z niskim indeksem glikemicznym-** niedojrzałe owoce, brązowe ryże i makarony, dania mączne wykonane z mąki pełnoziarnistej (naleśniki, kopytka, pierogi), sosy zaprawiane kaszką kukurydzianą zamiast mąką pszenną, pieczywo razowe lub żytnie,

- n. kaloryczność posiłków od 2000-2400kcal/dobę m.in. dla diety podstawowej, lekkostrawnej a do 2500kcal/dobę dla osób wyniszczonych,
 - o. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
 - p. posiłki przygotowywane będą z wykorzystaniem następującej obróbki termicznej: pieczenie, gotowanie, gotowania na parze, podduszanie. Potrawy smażone (kotlety, jajecznica, naleśniki, racuchy) będą w jadłospisie wykorzystywane **nie częściej niż 4 razy na 10 dni**,
 - q. warzywa strączkowe będą wykorzystywane w jadłospisie **co najmniej 2 razy na 10 dni** (fasolka szparagowa, fasola biała/ czerwona, groszek, soczewica),
 - r. w jadłospisie dekadowym uwzględniony zostanie osobny jadłospis na oddział ZOL i dziecięcy- z uwzględnieniem następujących wytycznych:
 - **oddział dziecięcy**- żywienie dostosowane do potrzeb najmłodszych pacjentów szpitala w Dębnie- większy udział warzyw i owoców w jadłospisie, filety rybne, pasty warzywne na kanapki, pasty serowe, naleśniki, placuszki, kopytka, makarony, pasty z udziałem strączków, pieczywo mieszane i pełnoziarniste, większy udział kasz w diecie, produkty nabiałowe- jogurty, kefiry, maślanki z sezonowymi owocami, koktajle jogurtowo-owocowe. Unikanie w jadłospisie słodyczy i wyrobów cukierniczych, paluszków rybnych,
 - **oddział ZOL**- dostosowanie produktów wykorzystywanych w jadłospisie do potrzeb seniorów- sparzone warzywa (pomidor, papryka), owoc do śniadania lub obiadu w formie musu/ jogurtu lub koktajlu, ziemniaki w postaci puree z dodatkiem oleju rzepakowego lub oliwy, w diecie bezmlecznej na śniadaniu zawsze dodatek mięsa w zupie, częściej w menu na podstawie dania z sosami zaprawianymi mąką kukurydzianą lub ryżową, częściej kawałki mięsa np. porcja kurczaka gotowanego lub pieczonego niż mielone pulpety, większy udział produktów mącznych np. naleśniki, kopytka, pierogi, kluski, strączki w postaci past np. hummus,
22. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
 23. Zamawiający wymaga by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
 24. Opakowania zbiorcze (termosy lub duże termoizolacyjne pojemniki gdzie będą pakowane jednorazowe/ wielorazowe opakowania dla wyporcjowanych diet pacjentów) powinny być odpowiednio oznakowane, np. „dieta.....- oddział.....”
 25. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich środków transportu zewnętrznego. Pojazd powinien być dostosowany do transportu posiłków, wyposażony w lodówkę turystyczną utrzymującą dania chłodne w temperaturze do + 4 st.C lub specjalne wkłady chłodnicze- przeznaczone do kontaktu z żywnością,
 26. Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów zamówienia posiłków (wyżywienia) dla pacjentów szpitala dokonanych przez Zamawiającego w przypadku np. awarii środka transportu, z powodu złych warunków atmosferycznych, zatorów na drodze oraz innych zdarzeń losowych uniemożliwiających dowóz posiłków przez Wykonawcę do szpitala oraz w każdym innym, przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę posiłków.
 27. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
 28. Posiłki winny być dostarczane w odpowiednich termosach i szczelnie zamykanych

jednorazowych lub wielorazowych pojemnikach, wyporcjowane dla każdego pacjenta (z wyjątkiem śniadań i kolacji na oddział ZOL), które nie mogą być popękane, nieszczelne i uszkodzone, uszczelki w pokrywach tych pojemników muszą być odpowiednio dobrane do pokrywy- tak, aby nie zostały w potrawie po otwarciu pokrywy. Termosy i pojemniki muszą spełniać wymogi wynikające z przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594), która wykonuje w zakresie swojej regulacji rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością a środek transportu powinien być dostosowany do rozwożenia posiłków w okresie letnim zwłaszcza w czasie wysokich temperatur powietrza (transportem dopuszczonym przez SANEPID (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004 r. dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego).

29. Wykonawca zapewni odbiór odpadów pokonsumpcyjnych ze Szpitala- dwa razy w ciągu dnia- po śniadaniu i obiedzie.
Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie potwierdzany w **zeszycie do odbioru odpadów** prowadzonym przez Zamawiającego.
30. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych (bemarów, pojemników zbiorczych), termosów i wielorazowych opakowań po wyporcjowanych posiłkach z kuchenek szpitalnych po zakończeniu dystrybucji oraz ich mycia i dezynfekcji środkiem o szerokim spektrum działania.
31. Wykonawca na swój koszt zobowiązany będzie do przedłożenia przedstawicielowi Zamawiającego (dietetyk szpitalny) protokołu z przeprowadzonych badań żywności, przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną badanej kaloryczności składu %, gramatury, mikrobiologii posiłków wydawanych dla chorych- co najmniej raz na pół roku, t.j.: w miesiącu styczeń- skład kaloryczny, w miesiącu- lipiec- mikrobiologiczne. W przypadku wykrycia nieprawidłowości w przeprowadzonych badaniach lub nie wykonania badań- szpital ma obowiązek naliczyć karę umowną, zgodnie z §7 niniejszej umowy,
32. Wykonawca bierze odpowiedzialność za:
- czystość i porządek oraz stan sanitarno – techniczny środków transportu do przewożenia posiłków, posiadanie decyzji do przewożenia żywności wydanej przez inspektora sanitarnego (Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna) oraz jego instrukcji mycia i dezynfekcji,
 - zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym oraz estetyczną i czystą odzież ochronną (**w tym środki ochrony osobistej- na czas pandemii maseczka ochronna**)
 - higienę produkcji żywności,
 - właściwe przechowywanie środków spożywczych,
 - dostarczenie oznakowanych pojemników hermetycznie zamykanych na resztki pokonsumpcyjne i ich odbiór dwa razy dziennie oraz ich utylizację na zewnątrz,
 - profesjonalne wykonywanie usług żywieniowych na rzecz Zamawiającego z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych przewidzianych w przepisach obowiązujących w ochronie zdrowia, t.j.: Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Ustawie z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U.2016 poz.1866)
 - ponoszenia odpowiedzialności za należyte wykonanie usług przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym,
 - prowadzenie ewidencji ilościowej posiłków wydawanych codziennie na poszczególne oddziały,
 - zabezpieczenie w suchy prowiant w przypadku nieprzewidzianych przyjęć pacjentów do szpitala- po zgłoszeniu Zamawiającego, nie częściej niż raz na miesiąc, przy czym kleiki i suchary mogą być zamawiane częściej- zgodnie z zapotrzebowaniem danego oddziału.
33. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Prezesa Szpitala w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia pod względem zgodności przestrzegania

zasad wytyczonych przez państwowy zakład higieny oraz przedstawicieli inspekcji sanitarnej. Kontrola obejmuje: pobieranie wymazów z naczyń, sprzętu, blatów roboczych, rąk pracowników; robienie zdjęć pomieszczeń kuchennych i wydawanych potraw, sprawdzanie dokumentacji, kontrola temperatur, terminów ważności produktów stosowanych w kuchni.

34. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.
35. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania wdrożonego systemu HACCP

§3

1. Wykonawcy przysługuje z tytułu wykonania umowy wynagrodzenie w następującej wysokości:

Posiłki	Cena jednostkowa netto	Ilość osób	Liczba dni w trakcie trwania umowy	Cena netto ogółem (cena jed. x ilość osób x liczba dni)
śniadanie				
obiad				
kolacja				
RAZEM				

2. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za wykonanie przedmiotu zamówienia cenę określoną w ofercie Wykonawcy, przy czym ustala się, iż kwota odpowiedniej części wynagrodzenia będzie wyliczana każdorazowo w oparciu o ceny jednostkowe oraz faktycznie dostarczone rodzaje i ilości posiłków oraz że łączna wartość brutto wynagrodzenia Wykonawcy nie przekroczy kwoty brutto z podatkiem VAT:(słownie:), z zastrzeżeniem ust. 3
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia zakresu usług, jeżeli wystąpią niemożliwe do przewidzenia w chwili podpisania umowy okoliczności powodujące, że wykonanie określonej części zamówienia nie będzie ze względów ekonomicznych, organizacyjnych lub technicznych leżało w interesie Zamawiającego.
4. W cenach jednostkowych zawierają się wszystkie koszty związane z wytworzeniem i dostawą przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
5. Strony ustalają, że ceny jednostkowe netto określone w §3 ust. 1 umowy nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem treści §3 ust. 6.
6. 1) Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnej aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, t.j., zmiany:
- stawki podatku do towarów i usług,
 - wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych.
- 2) Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w pkt. 1.
- 3) W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 1 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie

Sprawdzono pod względem formalno-prawnym

radca prawny
Sebastian Leś

- wyliczona na podstawie nowych przepisów,
- 4) W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 1 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia,
 - 5) W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 1 lit. c) i d) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego,
 - 6) Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w pkt. 1 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę szczegółowego wyliczenia wysokości zmiany kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w pkt. 1 lit. b), c) i d),
 7. Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego na piśmie o zmianie cen, o których mowa w ust. 6, wskazując podstawę prawną oraz załączając szczegółową kalkulację ceny, najpóźniej 30 dni przed wprowadzeniem tej zmiany do umowy.
 8. Każdorazowa zmiana cen jednostkowych polegająca na ich podwyższeniu wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy. Obniżenie cen jednostkowych przez Wykonawcę winno nastąpić automatycznie w przypadku zaistnienia okoliczności odwrotnych do określonych w ust. 6-7 i wymaga sporządzania w tym zakresie aneksu do umowy.
 9. Rozliczenie za realizację zamówienia następować będzie co..... na podstawie faktur częściowych wystawianych przez Wykonawcę dodnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy faktura.
 10. Podstawę do wystawiania faktur częściowych stanowić będą dowody dostawy za okresy j.w. wystawione przez Wykonawcę oraz podpisane ze strony Zamawiającego przez osobę upoważnioną.
 11. Termin zapłatydni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
 12. Za datę zapłaty uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4

1. Umowa została zawarta na czas określony.
2. Usługa realizowana będzie przez okres
3. Rozpoczęcie świadczenia usługi nastąpi z dniem
4. Zamawiającemu przysługuje prawo niezwłocznego rozwiązania umowy w każdym czasie w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:
 - a) nieterminowa 3-krotna realizacja dostaw,
 - b) innego rodzaju nienależyte, zależne od Wykonawcy, wykonywanie umowy.

§ 5

Niniejszy § począwszy od ust. 2 znajduje zastosowanie jedynie w przypadku, gdy Wykonawca przy realizacji zamówienia będzie korzystał z Podwykonawców.

1. Jeżeli Wykonawca w ofercie nie zadeklarował udziału podwykonawców przy realizacji zamówienia oznacza to, że 100% wartości przedmiotu umowy realizuje własnymi siłami oraz nie przewiduje realizacji przedmiotu umowy przy pomocy Podwykonawców.
2. Jeżeli Wykonawca wskazał w ofercie podwykonawcę oznacza to, że wskazaną część zamówienia przewiduje powierzyć Podwykonawcy a tym samym w razie zawarcia umowy z Podwykonawcą,

Wykonawca przed podpisaniem umowy o zamówienie zobowiązany jest do przedstawienia projektu umowy o podwykonawstwo. Projekt umowy o podwykonawstwo musi zawierać dane dotyczące Podwykonawcy (nazwa, adres) i zakres zlecenia.

3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zapłatę wynagrodzenia za usługi wykonane przez Podwykonawcę.
4. Wykonawca będzie odpowiadał w stosunku do Zamawiającego za działania, zaniechania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawcy jak za swoje własne.
5. Zamawiający nie będzie związany stosunkami zobowiązaniowymi z Podwykonawcami.
6. W przypadku gdy Wykonawca w złożonej ofercie na podstawie której została zawarta umowa, podawał nazwy (firmy) Podwykonawców, na których zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1. ustawy, a w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP, Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązany jest nie później niż na 3 dni robocze przed planowaną zmianą lub rezygnacją z podwykonawcy do poinformowania Zamawiającego o planowanych zmianach w zakresie Podwykonawców na których zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP i dostarczenia dokumentów potwierdzających, iż proponowany inny Podwykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

§ 6

1. Wykonawca odpowiedzialny jest za należyłą jakość i terminowość wykonania przedmiotu umowy.
 2. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędny sprzęt do wykonania przedmiotu umowy oraz oświadcza, iż posiada wymagane przepisami prawa pozwolenia na prowadzenie działalności w zakresie objętym niniejszą umową.
 3. Wykonawca zobowiązany jest do :
 - Elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego na wykonanie przedmiotu umowy,
 - Nie dokonywania przelewu wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez pisemnej zgody Zamawiającego,
 - Realizowania przedmiotu umowy osobiście i ponoszenia z tego tytułu odpowiedzialności,
 - Zapewnienia nadzoru dietetyka lub osoby z wykształceniem wyższym w kierunku żywienia człowieka nad przygotowaniem dostarczonych posiłków.
 4. Wykonawca oświadcza, że posiada aktualne na dzień zawarcia umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej w przedmiocie przygotowywania i dostarczania posiłków na kwotę oraz zobowiązuje się do przedłużania tego ubezpieczenia na cały okres realizacji zamówienia.
 5. Zamawiający ma prawo nabyć u innego wykonawcy, odpowiednią ilość właściwych dla pacjentów posiłków, na koszt Wykonawcy w następujących przypadkach:
 - a) Opóźnienia przekraczającego 1 godzinę w stosunku do terminów określonych w niniejszej umowie, w dostarczeniu wymaganej przez Zamawiającego ilości posiłków z uwzględnieniem *aktualnej korekty do diety* zwiększających ilość posiłków, w którym mowa w § 2
 - b) Dostarczenia Zamawiającemu posiłku/posiłków o jakości niezgodnej z niniejszą umową.
- W powyższych przypadkach, Wykonawcy nie należy się wynagrodzenie i jest on zobowiązany

Sprawdzone pod względem formalno-prawnym
rada prawny
Sebastian Leś

do pokrycia zwiększonych kosztów nabycia przez Zamawiającego posiłków (wyżywienia) dla pacjentów szpitala dokonanych przez Zamawiającego u innego wykonawcy. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia poniesionych kosztów posiłków nabytych u innego wykonawcy oraz kosztów brakujących porcji, które nie zostały dostarczone, z wynagrodzenia Wykonawcy. Zapisy niniejsze nie wyłączają dochodzenia od Wykonawcy przez Zamawiającego kar umownych bądź odszkodowania.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wartości umowy netto w przypadku:
 - a. odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn nie dotyczących Zamawiającego.
 - b. odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn dotyczących Wykonawcy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 20% wartości umowy netto w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn wynikających z winy Zamawiającego z zastrzeżeniem postanowień § 9.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a. w wysokości 20% wartości netto części zamówienia, co do której nastąpiło opóźnienie za każde pół godziny opóźnienia w stosunku do ustalonego harmonogramu dostaw, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w SIWZ,
 - b. w wysokości 30% wartości netto części zamówienia, co do której nastąpiło niezgodne dostarczenie- każdorazowo w przypadku dostarczenia przedmiotu zamówienia niezgodnie ze złożonym zamówieniem ilościowym różnych diet lub niezgodnego z jadłospisem,
 - c. w wysokości 40% wartości netto części zamówienia, w której nastąpiło stwierdzenie niewłaściwej jakości- każdorazowo w przypadku stwierdzenia w odniesieniu do tej części zamówienia chociażby jednego przypadku niewłaściwej jakości dostarczonych posiłków, t.j.,: w szczególności w zakresie odpowiedniej wartości odżywczej i kalorycznej, minimalnej gramatury, walorów smakowych i estetycznych, przydatności do spożycia, temperatury posiłków, stopnia rozgotowania posiłków, zbyt dużego udziału soli w potrawach, itp.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wartości wynagrodzenia odpowiednio miesiąca styczeń lub lipiec, co do którego Wykonawca nie wywiązał się z przeprowadzenia badań o których mowa w §2 ust. 32 umowy, lub 10% wartości wynagrodzenia danego dnia w którym przeprowadzono badanie i wykryto nieprawidłowości.
5. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy szkoda przewyższa wysokość kar umownych.
6. Kwoty naliczonych kar umownych będą w pierwszej kolejności potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z bieżących faktur,
7. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy z przyczyn dotyczących Wykonawcy. W takim wypadku oprócz kary umownej określonej w ust. 1 powyżej przysługuje Zamawiającemu odszkodowanie w zakresie w jakim poniósł on szkodę spowodowaną koniecznością zawarcia umowy z innym wykonawcą na przedmiot umowy, w szczególności w wysokości różnicy cen za osobodzień.

§8

Sprawdzono pod względem
formalno-prawnym

radca prawny
Sebastian Leś

1. Celem zabezpieczenia roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy oraz pokrycia roszczeń z tytułu rękojmi Wykonawca do dnia podpisania umowy wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości% łącznego wynagrodzenia brutto ustalonego w §3 ust. 2 t.j.: (słownie:))
2. Strony ustalają, że:
 - 2.1 w przypadku nienależytego wykonania zamówienia lub nie usunięcia wad przedmiotu zamówienia, zabezpieczenie wraz z powstałymi odsetkami staje się własnością Zamawiającego i będzie wykorzystane do zgodnego z umową wykonania usługi i do pokrycia roszczeń z tytułu nienależytego wykonania przedmiotu umowy.
 - 2.2 w przypadku należytego wykonania zamówienia:
 - 100% wniesionego zabezpieczenia stanowi zabezpieczenie zgodnego z umową wykonania usługi, zabezpieczenie zostanie zwrócone lub zwolnione w ciągu 30 dni po zakończeniu całego przedmiotu umowy potwierdzającym jego należyte wykonanie, o którym mowa w § 4.
3. W sytuacji, gdy wskutek okoliczności, których nie można było wcześniej przewidzieć, wystąpi konieczność przedłużenia terminu realizacji zamówienia w stosunku do terminu przedstawionego w ofercie przetargowej, Wykonawca przed zawarciem aneksu do umowy lub najpóźniej w dniu jego zawierania, zobowiązany jest do przedłużenia terminu ważności wniesionego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, albo jeśli nie jest to możliwe, do wniesienia nowego zabezpieczenia na okres wynikający z aneksu do umowy.
4. w trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w punkcie 22 SIWZ. Zmiana formy zabezpieczenia musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmiany jego wysokości.

§ 9

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie należne z tytułu wykonania udokumentowanej części umowy.
2. Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w przypadku gdy Wykonawca nie wypełnia postanowień zawartych w § 2 umowy. W takim przypadku rozwiązanie nastąpi na podstawie oświadczenia Zamawiającego z dniem wskazanym w oświadczeniu. Odstąpienie może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o zdarzeniu będącym podstawą odstąpienia. Odstąpienie nie jest możliwe po wykonaniu umowy.
3. W przypadkach określonych w ust. 1 i 2 nie stosuje się postanowień §7 ust. 2 umowy.

§ 10

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. We wszystkich sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964r. oraz ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r.

Sprawdzono pod względem
formalno-prawnym

radca prawny
Sebastian Leś

§ 11

1. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, restrukturyzacyjnego i likwidacyjnego.
2. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla Zamawiającego.

§ 12

Umowę sporządzono w 2 egzemplarzach, po 1 egzemplarzu dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

§ 13

Integralną część umowy stanowi:

1. SIWZ,
2. Oferta Wykonawcy,
3. Wzór zamówienia posiłków na dany dzień, zał. nr 1,
4. Wzór aktualnej korekty do diet, zał. nr 2,
5. Wzór protokołu wadliwej usługi, zał. nr 3,
6. Wzór karty kontroli ilości wydawanych posiłków na oddziałach Wewnętrzny, ZOL, Dzieci, zał. nr 4
7. Wzór karty kontroli ilości wydawanych posiłków na oddziałach Gin- Poł, Chirurgia, zał. nr 5

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Sprawdzono pod względem
formalno-prawnym

radca prawny
Sebastian Leś

Załącznik nr 1- wzór zamówienia posiłków na dany dzień
Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o.

Załącznik nr 1- wzór zamówienia posiłków na dany dzień

Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o.

ZAMÓWIENIE DIET NA DZIEŃ

ODDZIAŁ- WEWNĘTRZNY				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzyca				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				
ODDZIAŁ- ZOL				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Bezmleczna				
RAZEM				
ODDZIAŁ- CHIRURGIA				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				
ODDZIAŁ- GINEKOLOGICZNO-POŁOŻNICZY				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				
ODDZIAŁ- DZIECIĘCY				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				

- * Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- ** Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
- ***Łatwostrawna o zmienionej konsystencji- płynna

Przyler

Załącznik nr 2- wzór aktualnej korekty do diet

AKTUALNA KOREKTA DO DIETY DATA AKTUALNA.....

ODDZIAŁ- WEWNĘTRZNY				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzyca				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				
ODDZIAŁ- ZOL				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Bezmleczna				
RAZEM				
ODDZIAŁ- CHIRURGIA				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				
ODDZIAŁ- GINEKOLOGICZNO-POŁOŻNICZY				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				
ODDZIAŁ- DZIECIĘCY				
NAZWA DIETY	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	UWAGI
Podstawowa				
Łatwostrawna				
*Cukrzycowa				
**Wątrobowa/trzustkowa				
***Płynna				
Wysokobiałkowa				
RAZEM				

* Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

** Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

***Łatwostrawna o zmienionej konsystencji- płynna

14


Załącznik nr 3- wzór protokołu wadliwej usługi

**PROTOKÓŁ WADLIWEJ USŁUGI
W TYM DOSTAW POSIŁKÓW**

Nr/.....rok

Nazwa i adres dostawcy:

.....
.....

Nazwa towaru: Śniadanie/ Obiad/ Podwieczorek/ Kolacja*

Data przyjęcia:.....

Zgodność z jadłospisem: TAK/ NIE*

Stwierdzone uchybienia:

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

Inne uchybienia:

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

 15

Załącznik nr 4- Wzór karty kontroli ilości wydawanych posiłków na oddziałach Wewnętrzny, ZOL, Dzieci,

Aktualna data.....

KARTA KONTROLI ILOŚCI DOSTARCZANYCH POSIŁKÓW

ODDZIAŁ WEWNĘTRZNY			
NAZWA POSIŁKU	ILOŚĆ	PODPIS OSOBY ODBIERAJĄCEJ	UWAGI
ŚNIADANIE			
OBIAD			
KOLACJA			
ODDZIAŁ ZOL			
NAZWA POSIŁKU	ILOŚĆ	PODPIS OSOBY ODBIERAJĄCEJ	UWAGI
ŚNIADANIE			
OBIAD			
KOLACJA			
ODDZIAŁ DZIECI			
NAZWA POSIŁKU	ILOŚĆ	PODPIS OSOBY ODBIERAJĄCEJ	UWAGI
ŚNIADANIE			
OBIAD			
KOLACJA			

**Załącznik nr 5- Wzór karty kontroli ilości wydawanych posiłków na oddziałach Gin- poł,
Chirurgia**

Aktualna data.....

KARTA KONTROLI ILOŚCI DOSTARCZANYCH POSIŁKÓW

ODDZIAŁ CHIRURGICZNY			
NAZWA POSIŁKU	ILOŚĆ	PODPIS OSOBY ODBIERAJĄCEJ	UWAGI
ŚNIADANIE			
OBIAD			
KOLACJA			
ODDZIAŁ POŁOŻNICZO-GINEKOLOGICZNY			
NAZWA POSIŁKU	ILOŚĆ	PODPIS OSOBY ODBIERAJĄCEJ	UWAGI
ŚNIADANIE			
OBIAD			
KOLACJA			

*Pionier*¹⁷