

UMOWA /2023 r.

zawarta w dniuw Mogilnie pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Mogilnie z siedzibą w Mogilnie, ul. Kościuszki 10, 88-300 Mogilno, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnych, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Bydgoszczy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr 0000011220, NIP 5571520586, REGON: 092358112,

reprezentowanym przez – Ewę Bonk-Woźniakiewicz – Dyrektora

zwanym dalej w treści umowy Zamawiającym

a

.....
.....
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej w treści umowy Wykonawcą

§ 1

1.Umowa została zawarta po przeprowadzeniu postępowania o zamówienie publiczne w oparciu o art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.) usługi społeczne opublikowanego w Biuletynie Informacji Publicznej z dnia

2. Podstawą zawarcia Umowy jest decyzja Zamawiającego o wyborze oferty najkorzystniejszej.

§ 2

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług związanych z całodziennym żywieniem pacjentów Szpitala Powiatu Mogileńskiego im. J. Strusia w Mogilnie oraz Zakładu Opiekuńczo- Leczniczego i Dziennego Oddziału Psychiatrycznego w Strzelnie.

2. Usługi żywienia należy wykonywać zgodnie z przepisami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 2004 r. z późn. zm.) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. jedn. Dz. U. z 2023 r. nr 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzanych w okresie trwania umowy.

3. Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia obejmuje:

- 1) przygotowanie posiłków,
- 2) transport posiłków do poszczególnych szpitali ~~SP ZOZ w Mogilnie~~ Zamawiającego,
- 3) rozdział na diety i dostarczenie posiłków dla pacjentów w poszczególnych oddziałach szpitalnych,

- 4) odbiór naczyń od pacjenta po posiłkach i ich zmywanie, wyparzanie,
- 5) mycie i dezynfekcję wszelkich pojemników i środków transportu zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- 6) odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.

§ 3

Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia do dnia

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić:

- 1) odpowiednią ilość środków transportu przystosowanych do przewozu żywności, posiadające certyfikat uprawniający do przewozu żywności (nie mniej niż dwa pojazdy w ruchu i jeden zastępczy),
- 2) odpowiednią ilość właściwie i jednoznacznie oznakowanych hermetycznie zamykanych pojemników transportowych (termosów lub bemałów) zapewniającą wykonywanie usługi (pojemniki do przewozu posiłków muszą umożliwiać ich wyparzanie bez utraty właściwości szczelności i temperatury przechowywania),
- 3) odpowiednią ilość wózków transportowych do transportu posiłków na oddziały, zapewniającą wydawanie posiłków w oznaczonych godzinach i dla odpowiedniej liczby pacjentów,
- 4) odpowiednią ilość naczyń (talerze głębokie, płytkie, talerzyki deserowe, kubki lub szklanki) i kompletów sztućców, a dla pacjentów objętych izolacją zgodnie z obowiązującymi wymogami (naczynia i sztućce stabilne jednorazowego użytku).
- 5) odpowiednie pomieszczenia do przygotowywania posiłków spełniające wymagania sanitarno – higieniczne zbiorowego żywienia oraz systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP),
- 6) przygotowywanie posiłków zgodnie z przepisami Rozporządzenia WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 2004 r. z późn. zm.) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. jedn. Dz. U. z 2023 r. nr 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzanych w okresie trwania umowy.
- 7) przygotowanie posiłków w ramach programu „Dobry posiłek w Szpitalach” zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu" W tym zakresie Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli przez Narodowy Fundusz Zdrowia.

2. Szczegółowe obowiązki wykonawcy:

- 1) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki Zamawiającemu zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie higieny osobistej personelu, warunków przygotowania, transportu. Dietetyk Zamawiającego ma prawo do degustacji posiłków przeznaczonych dla pacjentów oraz może być obecny przy ich dostarczaniu.
- 2) Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne, hermetycznie zamykane urządzenia do transportu posiłków gwarantujące ciepły posiłek dla każdego pacjenta. Posiłki

powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Zastawę stołową i sztucce w poszczególnych oddziałach szpitalnych oraz zmywanie naczyń zapewnia Wykonawca.

- 3) Dienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze posiłków winny być zgodne z Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS Nr 16 z 1974 r. poz. 69) oraz z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie dotyczącymi wyżywienia pacjentów oraz z obowiązującymi normami zakładowymi określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę (w załączeniu). Maksymalna dopuszczalna różnica może wynosić 10%.
- 4) Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. jedn. Dz. U. z 2023 r. nr 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
- 5) Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego dwuletniego okresu trwania umowy).
- 6) Ilości wydawanych posiłków powinny być codziennie ewidencjonowane na podstawie pisemnych codziennych zapotrzebowań składanych przez Zamawiającego.
- 7) Wykonawca będzie składał Zamawiającemu miesięczne zestawienia zbiorcze codziennych ewidencji wg. rodzajów i ilości posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) z poszczególnych oddziałów w formie pisemnej informacji wraz z fakturą. Okresem rozliczeniowym z tytułu świadczenia usług jest miesiąc kalendarzowy ~~okres miesięczny~~.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. „Rozdzielnik potraw”) uwzględniających gramaturę poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. Ww. wykazy Wykonawca przedstawiał będzie (na żądanie) dietetykowi Zamawiającego do wglądu.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego oraz powołanej przez Zamawiającego Zakładowej Komisji Kontroli Jakości Żywnienia przeprowadzenia kontroli wykonywania przedmiotu zamówienia. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki (kopie protokołów) Zamawiającemu.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. jedn. Dz. U. z 2023 r. nr 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy
- 11) Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości zabronione jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.

- 12) Posiłki produkowane w Kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówek Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. nr 1488) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego dwuletniego okresu trwania umowy).
- 13) Dostarczane posiłki powinny: posiadać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję, zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych, być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.
- 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.
- 15) Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków, kuchnia ogólna, transport.
- 16) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania.
- 17) W przypadku stwierdzenia przez personel oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej, niezgodnej z złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.
- 18) Wykonawca zobowiązany jest w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotowania potraw świątecznych z uwzględnieniem ciasta.
- 19) Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.
- 21) Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchenek oddziałowych. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala.
- 22) Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania

odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego ich mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.

23) Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć pracownika odpowiedzialnego do stałego kontaktu z Zamawiającym w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia.

24) Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia zgodnie z polskim prawem utylizacji opakowań i odpadów powstałych w trakcie dostaw przedmiotu umowy.

3. Wykonawca odpowiedzialny jest za:

- 1) Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi będącej przedmiotem zamówienia wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- 5) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
- 6) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
- 7) Pobieranie próbek posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
- 8) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania umowy, w późniejszym okresie po uzyskaniu pozytywnej oceny jeden raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.
- 9) Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

4. Zamawiający oddaje Wykonawcy do korzystania pomieszczenie pomocnicze o łącznej powierzchni 10,94 m² wraz z wyposażeniem niezbędnym do realizacji świadczenia usług żywienia pacjentów w SPZOZ w Mogilnie, które utrzyma w odpowiednim stanie technicznym. Wykonawca doposaży pomieszczenie w razie potrzeb w niezbędny sprzęt wymagany do realizacji zamówienia według stosowanych procedur. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należyтым stanie sanitarno-technicznym pomieszczenia wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przechowywania posiłków na zewnątrz.

5. Z uwagi na konieczność realizacji zaleceń wynikających z programu pilotażowego „Dobry posiłek w Szpitalu, posiłki winny spełniać następujące wymagania:

- 1) Wykonawca zapewni wyżywienie odpowiednie do zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia.
- 2) Wykonawca przygotowuje posiłki na podstawie opracowanego przez dietetyka jadłospisu zapewniającego urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie.
- 3) Jadłospis przygotowany przez dietetyka powinien zawierać co najmniej następujące informacje:
 - a) rodzaj posiłku i jego skład,

- b) dobowe sumy wartości energetycznej, kaloryczności i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli,
 - c) sposób obróbki posiłku
 - d) obecność alergenów
6. Wykonawca przyjmuje do wiadomości i stosowania warunki realizacji programu pilotażowego, do których zobowiązany został Zamawiający:
- 1) publikowanie przez realizatora programu pilotażowego na swojej stronie internetowej, codziennie w dni robocze, zdjęć co najmniej dwóch posiłków spośród najczęściej stosowanych diet z danego dnia wraz z odniesieniem do pozycji z jadłospisu;
 - 2) opracowywanie jadłospisów na co najmniej 7 dni, a także publikacja jadłospisów na stronie internetowej realizatora programu pilotażowego;
 - 3) zapewnienie regularności posiłków, w tym zapewnienie, że przerwa pomiędzy posiłkami nie powinna być dłuższa niż 12 godzin;
 - 4) dokonywanie i dokumentowanie weryfikacji zgodności posiłku z jadłospisem oraz organoleptyczna ocena podstawowych parametrów posiłków obejmującej świeżość produktów, temperaturę, zapach oraz wygląd i konsystencję tego posiłku; weryfikacja i ocena ma być prowadzona codziennie w zakresie wszystkich posiłków w co najmniej połowie rodzaju stosowanych diet, a każda ze stosowanych diet musi być oceniona minimum raz w tygodniu.
7. Pozostałe obowiązki Wykonawcy zawiera specyfikacja istotnych warunków zamówienia będąca integralną częścią niniejszej umowy.

§ 5

1. Zamawiający zobowiązany jest do:
 - a. udzielania Wykonawcy bieżących informacji dotyczących wykonywania przedmiotu umowy,
 - b. stałej współpracy z Wykonawcą w zakresie, w jakim będzie tego wymagała realizacja przedmiotu umowy, przy czym do Wykonawcy należało będzie określenie tych sfer, w których takie współdziałanie będzie konieczne,
 - c. zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia za prawidłowe wykonywanie przedmiotu umowy.
 - d. udostępniania Wykonawcy pomocniczego pomieszczenia niezbędnego do realizacji przez niego niniejszej umowy na zasadzie najmu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny realizacji świadczonych usług zgodnie z zapisami umowy oraz oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości posiłków i wykorzystywanych surowców. Kontrola odbywać się będzie 1 x w miesiącu, w dzień powszedni. Przedstawiciel Wykonawcy będzie poinformowany o kontroli z 1-godzinny wyprzedzeniem.
3. Formularz kontrolny stanowi załącznik nr 1 do Umowy.
4. Dwukrotna negatywna ocena spowoduje nałożenie na Wykonawcę kary umownej w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia realizowanego na rzecz Zamawiającego w dniu drugiej kontroli zakończonej wynikiem negatywnym.
5. Przez uzyskanie oceny negatywnej Zamawiający traktuje uzyskanie łącznie 10 lub mniej punktów w odpowiedziach na postawione pytania.
6. Po uzyskaniu przez Wykonawcę dwukrotnej negatywnej oceny i naliczeniu kary w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia realizowanego na rzecz Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w okresie 7

dni dodatkowej kontroli, przy czym uzyskanie w trakcie tej kontroli oceny negatywnej, skutkować będzie naliczeniem kary umownej w wysokości 100% wartości dziennego zamówienia realizowanego na rzecz Zamawiającego w dniu tej dodatkowej kontroli.

7. Kary umowne określonego w ust. 4 i ust. 6 będą kompensowane z fakturą wystawioną przez Wykonawcę za dany miesiąc świadczenia usługi.
8. Kontroli, o której wyżej mowa dokonuje dietetyk Zamawiającego lub powołana przez Zamawiającego Zakładowa Komisja Kontroli Jakości Żywienia i sporządza z niej formularz pokontrolny.
9. Wykonawca w przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu podmioty zewnętrzne zobowiązany jest przekazać jej wyniki Zamawiającemu (kserokopie protokołów).

§ 6

1. Wykonawca odpowiada za szkody wyrządzone Zamawiającemu, chyba że szkoda powstałaby również w przypadku, gdyby Wykonawca nie działał lub nie zaniechał działania, do którego był zobowiązany.
2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej (z rozszerzeniem ubezpieczenia na produkt) o sumie gwarancyjnej nie niższej niż 1.000.000,00 zł i zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu kopię aktualnej polisy (lub innego odpowiedniego dokumentu) w dniu zawarcia umowy.

§ 7

1. Za świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszej Umowy ustala się wynagrodzenie w wysokości podanej przez Wykonawcę w ofercie z dnia
tj.
o wartości **zł netto** (słownie:00/100), **zł brutto** (słownie: 00/100).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1. wyraża się w następujących kwotach:
 - a) kwotą **netto** **zł** (słownie:..... 00/100) za jeden całodzienny posiłek
 - b) kwotą **netto** **zł** (słownie:..... 00/100) za jeden całodzienny posiłek w ramach programu „Dobry posiłek w Szpitalu”,
 - c) kwotą **netto** **zł** (słownie:..... 00/100) za jeden posiłek dla pacjentów dziennego oddziału psychiatrycznego .
3. Na posiłek całodzienny składa się:
 - śniadanie 25% wartości posiłku całodziennego;
 - obiad dwudaniowy 50% wartości posiłku całodziennego;
 - kolacja 25% wartości posiłku całodziennego.
4. Na posiłek całodzienny w ramach programu „Dobry posiłek w Szpitalu” składa się:
 - śniadanie 20% wartości posiłku całodziennego;
 - II śniadanie 20% wartości posiłku całodziennego;
 - obiad 40% wartości posiłku całodziennego;
 - podwieczorek 10% wartości posiłku całodziennego;
 - kolacja 20% wartości posiłku całodziennego.
5. Kwota wynagrodzenia obejmuje wszelkie podatki z wyłączeniem podatku VAT, należności, opłaty oraz inne obciążenia, jakie mogą zostać nałożone, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

6. Do wynagrodzenia zostanie doliczony podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami, w wysokości obowiązującej w dniu wystawienia faktury.
7. Wynagrodzenie z tytułu wykonania Umowy będzie wypłacone Wykonawcy przez Zamawiającego w formie przelewu, w terminie do 60 dni od daty otrzymania faktury wraz z zestawieniem zbiorczym i oceną wykonania usług będących przedmiotem niniejszej Umowy (Załącznik Nr 1), wystawionej za dany okres rozliczeniowy. Okresem rozliczeniowym z tytułu świadczenia usług jest okres jednego miesiąca kalendarzowego.
8. Wszelkie płatności będą dokonywane w złotych polskich.
9. Termin zapłaty uważa się za zachowany w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Należne Wykonawcy płatności dokonywane będą na konto:
W banku:;
Numer rachunku:
11. Jeżeli Wykonawca wystawi fakturę: nieprawidłowo, przedwcześnie, bezpodstawnie lub bez wymaganych załączników, Wykonawca nie będzie uprawniony do płatności, a Zamawiający będzie zwolniony z obowiązku zapłaty do czasu dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.
12. Prawidłowo wystawiona faktura oznacza w szczególności fakturę zgodną z obowiązującą umową a tym samym również zgodną z art. 106 ust. 1 ustawy o podatku od towarów i usług, zgodnie z którym w fakturach powinny być wskazane prawidłowe ceny jednostkowe i prawidłowe kwoty należności. Do faktury należy załączyć protokół z bezusterkowego uruchomienia przedmiotu umowy, podpisany przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
13. W przypadku, gdy Wykonawca będzie korzystał z Platformy Elektronicznego Fakturowania w celu wystawienia i przesłania faktur Zamawiającemu za realizowane dostawy, to Strony uznają fakturę za doręczoną w danym dniu, jeżeli Zamawiający otrzyma ją do godz. 14.00. Faktury, które zostaną umieszczone na Platformie po godz. 14.00 będą traktowane jako doręczone kolejnego dnia roboczego.
14. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczki.
15. Strony nie przewidują możliwości wystawiania faktury pro-forma.
16. Zamawiający może potrącić z Wynagrodzenia Wykonawcy wszelkie roszczenia służące w stosunku do niego na podstawie umowy, w tym w szczególności kary umowne, kwoty zapłacone bezpośrednio Podwykonawcom Wykonawcy, roszczenia o obniżenie Wynagrodzenia, koszty związane z Wykonaniem Zastępczym.
17. W przypadku, gdy określone dostawy wykonywane były przez Podwykonawców, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu pisemne potwierdzenie otrzymania przez każdego z Podwykonawców całego należnego im z tytułu wykonania tych dostaw wynagrodzenia lub potwierdzenie dokonania przelewu pełnej kwoty wynagrodzenia należnego z tego tytułu Podwykonawcy.
18. Zamawiający wstrzyma do czasu ustania przyczyny, płatności faktury w całości lub w części w przypadku niewywiązania się Wykonawcy, z któregokolwiek ze zobowiązań wynikających z umowy. W takim przypadku nie przysługują Wykonawcy odsetki z tytułu opóźnienia w zapłacie.
19. Z tytułu czynszu najmu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kwotę w wysokości **netto** plus podatek VAT na podstawie faktury VAT wystawionej przez Zamawiającego w ostatnim dniu roboczym miesiąca kalendarzowego za ten miesiąc.

Termin płatności tego czynszu wynosi 60 dni i może podlegać on potrąceniu z fakturą wystawioną przez Wykonawcę za świadczone usługi.

§ 8

1. Wykonawca może powierzyć do wykonywania Podwykonawcom tylko czynności w zakresie transportu posiłków od miejsca ich przygotowania do miejsca dystrybucji. Wykonawca zobowiązuje się pisemnie poinformować Zleceniodawcę o powierzeniu tych czynności Podwykonawcy.
2. Za wykonane wszelkie czynności przez Podwykonawcę pełna odpowiedzialność spoczywa na Wykonawcy.
3. Wykonawca nie może się uchylić od odpowiedzialności za czynności zlecone do wykonania Podwykonawcy.
4. Podwykonawca nie może powierzyć zleconych czynności kolejnemu Podwykonawcy.
5. Wykonawca otrzyma należne wynagrodzenie, jeżeli zatrudniony Podwykonawca oświadczy, że został zaspokojony w zupełności.

§ 9

1. Strony postanawiają, iż w przypadkach określonych w umowie obowiązującą formą odszkodowania za szkody związane z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem niniejszej umowy będą kary umowne. W pozostałych przypadkach stanowiących niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania Strony ponoszą odpowiedzialność na zasadach ogólnych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a. w przypadku negatywnej oceny wykonania usług będących przedmiotem Umowy stwierdzonej w protokole z kontroli, o której mowa w § 5 ust. 5, przeprowadzonej przez dietetyka Zamawiającego lub Zakładową Komisję Kontroli Jakości Żywienia - w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia dla całego Szpitala.
 - b. w przypadku niezłożenia wraz z fakturą oceny wykonania usług będących przedmiotem Umowy, o której mowa w § 5 ust. 6 lub jeżeli minimum 50% oddziałów wniesie zastrzeżenia co do świadczonych usług - w wysokości 5 % wartości złożonej przez Wykonawcę faktury za dany okres rozliczeniowy;
 - c. w razie odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wartości brutto złożonej oferty.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony wynosi 15% wartości brutto umowy, wynikającej z § 7 ust. 1.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania za straty przewyższające kary umowne.

§ 10

1. Jedna ze Stron Umowy, niezależnie od pozostałych praw przysługujących jej w związku z naruszeniem przez drugą Stronę postanowień niniejszej Umowy, może odstąpić od Umowy za pisemnym powiadomieniem drugiej Strony, gdy:
 - a) wobec drugiej Strony otwarta zostanie likwidacja lub złożony zostanie wniosek ogłoszenie jej upadłości;

- b) po upływie 6 miesięcy od dnia zawieszenia realizacji obowiązków drugiej Strony wynikających z Umowy w rezultacie wystąpienia Siły Wyższej, jeżeli przed upływem powyższego terminu nie ustanie działanie Siły Wyższej.
 - c) po ustaniu Siły Wyższej druga Strona nie przystąpiła niezwłocznie do wykonania Umowy.
2. 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. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy, tj. do dnia odstąpienia od Umowy.
3. Umowa może ulec rozwiązaniu w każdym czasie za porozumieniem Stron.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania Umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Wykonawca dopuszcza się naruszenia istotnych postanowień Umowy, w szczególności dotyczących:
- a) jakości świadczonych usług,
 - b) powtarzającego się zaniżania przewidzianej gramatury posiłków,
 - c) powtarzającej się dwukrotnej, po sobie następującej, negatywnej oceny wykonania Umowy przez Zakładową Komisję Kontroli Jakości Żywienia, która dokonywana będzie po zakończeniu każdego kwartału obowiązywania Umowy.

§ 11

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści ofert, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Jednakże zamawiający, zgodnie z art. 455 pzp przewiduje możliwość dokonania takich zmian, w razie:
- 2.1 w zakresie wynagrodzenia z przyczyn niemożliwych wcześniej do przewidzenia, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego, a w szczególności, gdy Wykonawca proponuje upusty;
- 2.2 w przypadku zmiany danych podmiotowych Wykonawcy (np. w wyniku przekształcenia, przejęcia itp.);
- 2.3 zmiany adresu siedziby, numeru telefonów, formy prawnej Wykonawcy lub Zamawiającego.
- 2.4 zmiany osób wskazanych w umowie zarówno po stronie Wykonawcy, jak i Zamawiającego,
- 2.5 zmiany przepisów prawa powszechnie obowiązujących w zakresie mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
- 2.6 w zakresie zmiany typu /modelu/ asortymentu danego towaru, jeżeli nie spowoduje to zmiany przedmiotu umowy;
- 2.7 w zakresie zwiększenia lub zmniejszenia asortymentu towarów wskazanych w umowie w formularzu asortymentowo-cenowym, jeżeli nie spowoduje to przekroczenia wartości brutto umowy;
3. Ponadto Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień umownych, gdy zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:

3.1 Zmiany dotyczą realizacji dodatkowych usług, od dotychczasowego Wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

- a) zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
- b) zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
- c) wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;

3.2 Zostały spełnione łącznie następujące warunki:

- a) konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
- b) wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie lub umowie ramowej;

3.3 Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:

- a) w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
- b) w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego Podwykonawców;

3.4 Zmiany, niezależnie od ich wartości, nie są istotne w rozumieniu ustawy pzp;

3.5 Dopuszczalne są również zmiany umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, których łączna wartość jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.

4. W przypadkach, o których mowa w pkt 3.1. i 3.2., Zamawiający, po dokonaniu zmiany umowy, przekazuje Biuletynowi Zamówień Publicznych ogłoszenie o zmianie umowy.

5. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 436 pkt. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:

- a) stawki podatku od towarów i usług,
- b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
- c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
- d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 1342).

5.1. zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian, o których mowa w ust. 5., zgodnie z załączoną uprzednio przez Wykonawcę kalkulacją kosztów celem wykazania Zamawiającemu, że zmiana ma wpływ na koszty realizacji zamówienia.

5.2. w wypadku zmiany, o której mowa w ust. 5. lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.

5.3. w przypadku zmiany, o której mowa w ust 5. lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość 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.

5.4. w przypadku zmiany, o którym mowa w ust 5. 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.

5.5. wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust 5. litera b), c) i d).

W przypadku ust. 5. lit. b) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wykaz pracowników, którzy realizują Umowę i dla których ma zastosowanie zmiana wraz z kalkulacją kosztów wynikających z przedmiotowej zmiany. Wykaz powinien zawierać zestawienia, ile godzin miesięcznie każdy z pracowników faktycznie realizuje Umowę. W przypadku ust. 5. lit. c) i d) Wykonawca przedkłada Zamawiającemu wykaz personelu, który realizuje umowę i dla którego ma zastosowanie zmiana wraz z kalkulacją kosztów wynikającą z przedmiotowej zmiany.

5.6. Wykonawca zamiar zmiany w zakresie wynagrodzenia wraz z kalkulacją, o której mowa w ust. 5.1. i 5.5., powinien zgłosić Zamawiającemu na piśmie w terminie 1 miesiąca od zdarzenia uzasadniającego wprowadzenie zmiany pod rygorem pominięcia.

6. Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji wynagrodzenia, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, przy zachowaniu następujących warunków:

6.1 zmiana poziomu cen materiałów i kosztów musi przekroczyć 8 % w stosunku półrocznym,

6.2. zmiana cen może nastąpić jeden raz w okresie obowiązywania umowy, po upływie 6 m-cy licząc od dnia zawarcia umowy.

6.3 zmiana cena nie może być wyższa niż półroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS.

7. Zmiana zapisów umowy jest możliwa, jeśli określone zmiany w ust.5 i 6 będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zmiana cen wymaga każdorazowo zawarcia pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.

8. Dopuszczalne jest wydłużenie terminu wykonania umowy z powodu okoliczności niezależnych od stron zawartej umowy.

9. Dopuszczalne jest wydłużenie czasu trwania umowy w sytuacji niewykorzystania przez zamawiającego przedmiotu umowy przy zachowaniu jej wartości.

§ 12

1. Zamawiający wymaga, aby zgodnie z art. 95 ustawy PZP, osoby realizujące usługi, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w przepisie art. 22 § 1 Kodeksu pracy, były zatrudniane na podstawie umowy o pracę.

2. Rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę oraz podwykonawców osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności związane

z przygotowywaniem posiłków, prowadzenie pojazdów mechanicznych (kierowca), wydawanie posiłków, zbieranie z oddziałów odpadków pokonsumpcyjnych.

3. Wykonawca lub podwykonawca oraz dalszy podwykonawca najpóźniej w dniu zawarcia umowy przedstawi Zamawiającemu:

3.1) Oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;

Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest do bieżącej aktualizacji ww. wykazu – Wykonawca przedstawia Zamawiającemu zaktualizowany wykaz niezwłocznie, nie później niż w kolejnym dniu roboczym po zmianie osób ujętych w wykazie. Na zasadach określonych w niniejszym punkcie Wykonawca przedstawia Zamawiającemu wykazy dotyczące podwykonawców i dalszych podwykonawców.

3.2) Poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę zanonimizowaną kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony).

4. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca i podwykonawca zobowiązują się przedłożyć Zamawiającemu do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę oraz podwykonawców z osobami wykonującymi wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10.05.2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019 poz. 1781) w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

5. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę i podwykonawcę aktualizacji wykazu osób zatrudnionych oraz kopii zanonimizowanych umów zawartych przez Wykonawcę oraz podwykonawców z osobami wykonującymi czynności określone przez Zamawiającego w terminie wskazanym przez Zamawiającego będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę. Z tego tytułu wykonawcy zostanie naliczona kara umowna określona w ust. 6.

6. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 5.000,00 zł. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności.

7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 13

1. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wady fizyczne i prawne wszelkich materialnych rezultatów Usług.
2. Przez wadę fizyczną rozumie się w szczególności jakąkolwiek niezgodność materialnych rezultatów Usług z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w SWZ.

§ 14

1. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z Umowy, w całości lub w części. Wykonawca może jednak dokonać cesji wierzytelności o zapłatę wynagrodzenia z tytułu Umowy lub przenieść obowiązek zapłaty kar umownych oraz odszkodowań należnych Zamawiającemu, za uprzednim pisemnym powiadomieniem Zamawiającego.
2. 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, zgodnie z warunkami Umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

§ 15

1. 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.
2. Jeśli po 30 dniach od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji, Zamawiający i Wykonawca nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu miejscowo właściwemu dla Zamawiającego sądowi powszechnemu.
3. Wykonawca oświadcza, że jest mu znany stan majątkowy Zamawiającego i z tych względów zgodnie z art. 490 ust. 2 K.c. nie będzie przysługiwać mu uprawnienie o którym mowa w art. 490 § 1 K.c.
4. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle postanowień umowy Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego ze względu na miejsce siedziby Zamawiającego.

§ 16

Umowa podlega prawu polskiemu i zgodnie z nim powinna być interpretowana. W zakresie nieuregulowanym w Umowie znajdują zastosowanie przepisy regulujące kwestię udzielania zamówień publicznych, a w zakresie niesprzecznym z tymi przepisami - Kodeks cywilny.

§ 17

1. W okresie obowiązywania umowy wszelkie zgłoszenia (i inna korespondencja) będą odbywały się na numer faksu lub adres e-mail lub pisemnie na adres Wykonawcy wskazany w ofercie.

2. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o zmianie adresu lub numeru faksu lub adresu e-mail.
3. W razie niepowiadomienia o zmianie adresu lub faksu lub adresu e-mail zgłoszenie (i inna korespondencja) dokonane przez Zamawiającego na ostatni znany mu adres lub numer faksu lub adres e-mail uważa się za skutecznie dokonane.

§ 18

1. Umowa wchodzi w życie z dniem jej podpisania
2. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące załączniki:
 - 1) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia,
 - 2) Oferta Wykonawcy.

§ 19

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

Załącznik nr 1 do Umowy

Formularz kontroli realizacji umowy na świadczenie całodziennego wyżywienia pacjentów oraz jakości podawanych posiłków.

1. Czy Wykonawca przed rozpoczęciem realizowania bieżącego jadłospisu przedstawił jego **10 dniowy projekt dla diety podstawowej**?

TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.

2. Czy Wykonawca przed rozpoczęciem realizowania bieżącego jadłospisu przedstawił jego **10 dniowy projekt na wszystkie pozostałe diety** na bazie diety podstawowej?

TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.

3. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. posiłki zostały dostarczone w odpowiednich, określonych umową **godzinach**?

TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.

4. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. sposób oraz forma dostarczenia ciepłych posiłków (obiady, zupy, itp.) zapewnił odpowiednią ich **temperaturę**?

TAK – 2 pkt. / NIE – 0 pkt.

Potrawa/Temperatura/Uwagi:

.....
.....

5. Czy dostarczone w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. posiłki były **zgodne z 10 dniowym jadłospisem, czy waga porcji była prawidłowa**, zgodnie z przedstawionym jadłospisem?

TAK – 2 pkt. / NIE – 0 pkt.

Potrawa/Waga stwierdzona/Waga deklarowana w jadłospisie/Uwagi

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

6. Czy przedstawiony 10 dniowy jadłospis oraz posiłki dostarczane w ramach jego realizacji w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. były **zróżnicowane pod względem składników**, tzn. żaden z posiłków kontrolowanego jadłospisu nie występował w 10 dniowym jadłospisie więcej niż 3 razy w identycznej postaci ?

TAK – 3 pkt. / NIE – 0 pkt.

7. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. dostarczane posiłki były **świeże, podane w sposób estetyczny?**

(Uszczegółowienie kryterium świeżości dla wybranych składników jadłospisu:

- jako świeży posiłek obiadowy zamawiający traktuje potrawę przyrządzoną nie wcześniej niż dnia poprzedniego,
- jako świeże pieczywo traktowane jest pieczywo nie czerstwe, utrzymujące dobry, wygląd bez jakichkolwiek naleciałości itp.,
- jako świeże owoce traktowane są owoce zebrane w ostatnim czasie, bez ewidentnych i widocznych uszkodzeń,
- jako świeże wędliny należy rozumieć wędliny przechowywane do czasu podania w niskiej temperaturze, bez wyczuwalnego amoniakalnego zapachu oraz jakichkolwiek naleciałości)

TAK – 3 pkt. / NIE – 0 pkt.

8. Czy w dniu przeprowadzenia kontroli, tj. dostarczane diety były oparte na nomenklaturze diet obowiązujących przy żywieniu różnych jednostek określonych w OPZ?

TAK – 3 pkt. / NIE – 0 pkt.

9. Czy Wykonawca odebrał ze Szpitala odpady pokonsumpcyjne z poprzedniego dnia?

TAK – 1 pkt. / NIE – 0 pkt.

Dwukrotna negatywna ocena spowoduje nałożenie na Wykonawcę kary w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia dla całego Szpitala.

Przez **uzyskanie oceny negatywnej** Zamawiający traktuje uzyskanie łącznie 10 lub mniej punktów w odpowiedziach na postawione w formularzu pytania.

Uwaga: uzyskanie 0 pkt. w pytaniu nr 8 lub nr 9 powoduje uzyskanie oceny negatywnej bez względu na łączną ilość zdobytych podczas kontroli punktów.

Maksymalna liczba możliwych do uzyskania punktów: 17

Uzyskanie w dniu przeprowadzenia kontroli punkty:

Wynik kontroli: pozytywny / negatywny*

Przedstawiciele Zamawiającego

1.

2.

3.

Przedstawiciele Wykonawcy

1.

2.

3.

.....
godzina, data, lokalizacja (oddział)

* niepotrzebne skreślić