

UMOWA nr ZP /6/PN/2022
zawarta w dniu roku
pomiędzy

Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Suwałkach, 16 - 400 Suwałki, ul. Szpitalna 62, zarejestrowanym przez Sąd Rejonowy w Białymstoku XII Wydział Gospodarczy KRS w rejestrze stowarzyszeń Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000056947, NIP 844-12-47-165, REGON 790244055, zwanym dalej Zamawiającym,

reprezentowanym przez: **Bożenę Łapińską** - Dyrektora Specjalistycznego Psychiatrycznego Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Suwałkach

a

.....
zwanym dalej Wykonawcą,

reprezentowanym przez:

Umowę zawarto na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 129 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r., poz. 2019 z późn. zm.).

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia śniadań, obiadów, kolacji dla pacjentów szpitala na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego.
2. Integralnymi częściami niniejszej umowy są formularz ofertowy Wykonawcy oraz specyfikacja warunków zamówienia.
3. Szacunkowa ilość zamawianych osobodni wyniesie 250 dziennie.
4. Określona w specyfikacji warunków zamówienia i niniejszej umowie liczba posiłków dla pacjentów szpitala jest szacunkowa i może ulec zmianie stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, w szczególności Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia w okresie obowiązywania umowy mniejszej ilości posiłków niż określono w specyfikacji z uwzględnieniem minimalnej ilości posiłków na poziomie 60%
5. Wykonawca oświadcza, iż nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego w przypadku ograniczenia przez Zamawiającego ilości posiłków w stosunku do ilości szacunkowej.
6. Wykonawca nie może realizować części lub całości umowy w sposób odmienny niż przewidziany w specyfikacji warunków zamówienia, złożoną ofertą oraz warunkami niniejszej Umowy.

§ 2

Przedmiot umowy obejmuje:

1. Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do Zamawiającego posiłków uwzględniających diety specjalne zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów składanego przez Zleceniodawcę.
2. Zabezpieczenie herbaty (gorzka/lekko słodzona) między posiłkami wg zapotrzebowania.

3. Dostawa posiłków do poszczególnych Oddziałów Szpitala.
4. Zabezpieczenie transportu posiłków pojazdami dopuszczonymi do tego typu transportu.
5. Zabezpieczenie na czas realizacji umowy termosów wyposażonych w kraniki, podgrzewanych wózków bimarowych lub wózków transportowych do rozwożenia posiłków na poszczególne oddziały bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
6. Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
7. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnoepidemiologicznego.
8. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości w pełni sprawnych naczyń transportowych i sprzętu niezbędnego do realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej trwania.
9. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.
10. Odbiór pojemników transportowych z oddziałów szpitalnych po zakończonej dystrybucji posiłków oraz ich mycia i dezynfekcji poza siedzibą Zamawiającego na własny koszt środkiem o szerokim spektrum działania zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach leczniczych.

§ 3

1. Dostawy będą realizowane na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania na posiłki z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy elektronicznie na wskazany adres e-mail do godziny 12:00, z jednodniowym wyprzedzeniem i jednoczesnym uwzględnieniem korekt ilości i asortymentu zamówionych posiłków. Dodatkowe korekty ilości i rodzaju zamawianych posiłków będą dokonywane na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia, potwierdzonego na piśmie.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - a) szczelnego odrębnego zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem
 - b) oznakowania pojemników jednostkowych, dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.
 - c) pobierania i przechowywania przez Zleceniobiorcę próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbkę należy pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem MZ w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, zawierających również informacje na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, wykazu składników wg kolejności malejącej wchodzących w skład potrawy w każdej diecie, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych w normach żywienia człowieka i zaleceniach opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach oraz wg zaleceń lekarzy Zamawiającemu.
4. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
 - a) 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
 - b) 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
 - c) 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
 Wartość odżywcza całodziennego wyżywienia powinna wynosić 2200-2400 kcal.
5. **Wykonawca** zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady 10 dni i przedkładane **Zamawiającemu** na cztery dni przed rozpoczęciem dekady.

- a) Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być zaplanowany tak, aby w ciągu 10 dni nie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
- Posiłki powinny być urozmaicone z punktu doboru produktów, właściwie zbilansowane pod względem wartości energetycznej odżywczej oraz grup produktów
- b) posiłki podstawowe /śniadanie, obiad, kolacja / powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów, mięso i jego przetwory, jaja, ryby. Węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych oraz do każdego z posiłków /śniadanie, obiad, kolacja/ powinien być zapewniony dodatek warzyw i owoców/ asortyment różnorodny/. Część (w zależności od diety) warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej.
- c) śniadania i kolacje w zależności od zaleceń dietetycznych powinny w swoim składzie zawierać:
- diety podstawowe - pieczywo mieszane,
 - diety z ograniczeniem łatwo -przyswajalnych węglowodanów oraz kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – pieczywo z mąki pełnego przemiału,
 - diety łatwostrawne - pieczywo pszenne
 - Posiłki powinny być urozmaicone pod względem kolorystycznym, przyrządzone z uwzględnieniem wszystkich dozwolonych technik sporządzania posiłków dla poszczególnych diet.
6. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do poszczególnych oddziałów szpitala.
7. **Wykonawca** zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy
8. **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej, jakości w zakresie zawartości kalorii i składników pokarmowych, odżywczych, soli mineralnych, witamin, doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, technologii przygotowania przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w SPSPZOZ w Suwałkach oraz wg zaleceń lekarzy Zamawiającego.
9. 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.
- Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw w tym gotowych garmazeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów, seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu.
10. Dostarczane posiłki powinny:
- zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
 - prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej, prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych
 - być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.
11. **Wykonawca** zobowiązany będzie do:
- a) określania dobowej wartości odżywczej dla diety ogólnej z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli.
- b) przedkładania minimum 1 raz na kwartał i każde żądanie Zamawiającemu wykazu w wskazanej diecie zawartości energii, białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli w posiłkach ujętych w jadłospisie dekadowym przedkładanym Zamawiającemu .
12. 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 (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na

jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

- a) Znakowanie dostarczonych posiłków (potraw) powinno być zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.), z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
13. Posiłki produkowane w **Kuchni Wykonawcy** muszą być dowożone do placówki **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 oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
14. Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:
 - a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od **0 - 4° C**,
 - b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić - gorące zupy nie mniej niż **75° C**,

Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65° C

15. **Wykonawca** zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach.
16. **Wykonawca** zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.
17. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do **Zamawiającego**.
18. **Zamawiający** jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez **Zamawiającego** do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.
19. **Wykonawca** będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z norm żywienia i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz zaleceń lekarzy **Zamawiającemu**.
20. **Wykonawca** na żądanie **Zamawiającemu** przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet.
21. **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** na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi **Zamawiającemu** dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.
22. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach a transport napojów w termosach, niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków w poszczególnych oddziałach. **Zapewnienie wózka do transportu posiłków na terenie szpitala leży po stronie Wykonawcy.** Pojemniki winne być wykonane z materiałów umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej, dopuszczone do kontaktu z żywnością.
23. Każda dostawa posiłków może być kontrolowana przez upoważnionego pracownika **Zamawiającego**. Kontrola będzie obejmowała m.in.
 - a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników;

- b) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i ilości posiłków;
- c) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru;
- d) ocena organoleptyczna;
- e) sprawdzenie gramatury.

§ 4

1. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia w całości lub w części dostawy, jeżeli:
 - a) opakowanie będzie uszkodzone – termos, taca,
 - b) temperatura posiłku ciepłego będzie mniejsza niż 60°C,
 - c) lub zaistnieje inna okoliczność skutkująca złożeniem reklamacji (np. skład, ilość, gramatura).
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego braków ilościowych lub jakościowych dostarczonych posiłków Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia zwróconych posiłków i dostarczenia posiłków o prawidłowych parametrach w ciągu 1 godziny. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przyjmowania i natychmiastowego reagowania na reklamacje dotyczące dostarczanych posiłków.
4. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi, a w szczególności zaniedbań w zakresie higieny dostaw oraz jakości posiłków, ich ilości/gramatury, zawartości, temperatury, a także nieprzestrzegania terminów dostaw lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą umową, Zamawiający wystawi protokół wadliwej dostawy.
5. Oryginał protokołu wadliwej dostawy pozostanie w siedzibie Zamawiającego, a kopia zostanie przekazana Wykonawcy. Dodatkowo reklamacje będą zgłaszane telefonicznie osobie odpowiedzialnej za realizację przedmiotu umowy.
7. Termin załatwiania reklamacji wynosi jeden dzień.
8. W przypadku zwłoki w wykonywaniu umowy czy jakichkolwiek czynności objętych przedmiotem umowy przez Wykonawcę, Wykonawca upoważnia Zamawiającego do zastępczego wykonania tych czynności na koszt Wykonawcy. W tym zakresie te czynności zastępczo może Zamawiający wykonać samodzielnie lub powierzyć ich wykonanie osobom trzecim, bez odrębnej pisemnej zgody Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca zostanie obciążony kosztami zastępczego wykonania, które zobowiązuje się zapłacić na rzecz Zamawiającego w terminie nie dłuższym niż 14 dni od wezwania do zapłaty.

§ 5

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

- 1) Utrzymanie w należytym 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 cateringowej 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 prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy
- 8) Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- 9) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną jeden raz do roku oraz przedkładania na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.

§ 6

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

2. Wykonawca oświadcza, że środki będące przedmiotem niniejszej umowy posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.
3. Wykonawca zapewnia, że dostarczone posiłki są przygotowane zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać usługę stanowiącą przedmiot niniejszej umowy przy wykorzystaniu należycie przeszkolonego personelu spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością oraz zaopatrywać się we własnym zakresie i na własny koszt w surowce i materiały niezbędne do realizacji umowy.
2. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchенок oddziałowych.
3. **Wykonawca** zobowiązuje się na koszt własny zabezpieczyć pranie odzieży roboczej pracowników przebywających w komórkach organizacyjnych Szpitala w czasie realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
4. Zamawiający wymaga, aby osoby realizujące usługę objętą przedmiotem zamówienia były zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę (jeżeli dotyczy) na umowę o pracę, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks Pracy (Dz. U. z 2020r. poz. 1320 z późn. zm). tj. czynności związane z realizacją zamówienia w zakresie stanowisk dietetyka, pracownika kuchni, zmywalni, kierowcy oraz pracownika dystrybucji.
5. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę (jeżeli dotyczy) wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
6. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane w tym wezwaniu dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia. Dowodami tymi mogą być w szczególności:
 - 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 imion i nazwisk tych osób, datę zawarcia umów o pracę, rodzaju umów o pracę, zakresu obowiązków pracowników oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy, podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy;
 - 2) oświadczenie/oświadczenia zatrudnionych na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie (imię i nazwisko zatrudnionego pracownika), datę złożenia oświadczenia, wskazanie przez tę osobę, że objęte wezwaniem czynności wykonuje na podstawie umowy o pracę, rodzaju umowy, datę zawarcia umowy o pracę, zakres obowiązków tej osoby jako pracownika oraz czytelny podpis osoby składającej oświadczenie;
 - 3) poświadczony za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopie umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy wezwanie; kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników), jednakże anonimizacja ta winna być dokonana sposobem zapewniający niezbędną weryfikację zatrudnienia

na podstawie umowy o pracę, w szczególności weryfikację następujących informacji: imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika;

7. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 500,00 zł za każdą stwierdzoną nieprawidłowość dotyczącą zarówno udokumentowania, jak i faktu zatrudnienia tych osób. 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 czynności.
8. Zamawiający dopuszcza w zatrudnieniu pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności pracownika zatrudnionego na podstawie umowy o pracę, wynikających z przyczyn losowych.

§ 8

Strony zawierają umowę od dnia do dnia

§ 9

Wynagrodzenie Wykonawcy:

1. Maksymalna wartość umowy wynosi: nettozł (słownie:), a wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT na kwotę bruttozł (słownie:.....)

2. Strony uzgadniają jednostkową cenę każdego posiłku w ramach dziennego wyżywienia jednego pacjenta na:

Śniadaniezł brutto (słownie:);

Obiadzł brutto (słownie:);

Kolacja zł brutto (słownie:).

Cena posiłków w poszczególnych dietach nie może być większa niż ceny posiłków diety ogólnej. Cena jednostkowa nie ulegnie zmianie przez okres trwania umowy.

3. Za realizację przedmiotu umowy Wykonawcy przysługiwać będzie miesięczne wynagrodzenie stanowiące sumę wszystkich wydanych w ciągu miesiąca posiłków w oparciu o ceny określone w § 9 ust. 2 Umowy. Ilość wydanych posiłków kontrolowana będzie codziennie oraz rejestrowana przez Zleceniodawcę przy udziale Wykonawcy.

4. Zamawiający zastrzega sobie zmianę ilości całodziennego wyżywienia w zależności od ilości hospitalizowanych pacjentów i poniesie koszty wyłącznie za faktyczną ilość otrzymanych posiłków. Wykonawcy z tego tytułu nie będzie przysługiwało żadne roszczenie finansowe poza wynagrodzeniem za faktyczną ilość wydanych posiłków.

5. Rozliczenie następować będzie po wykonaniu usługi w danym miesiącu po zatwierdzeniu przez Zamawiającego przedstawionej przez Wykonawcę faktury VAT.

6. Do faktury Wykonawca zobowiązany jest dołączyć kalkulację kosztów z podziałem na komórki organizacyjne, ilości i wartości poszczególnych posiłków.

7. Termin płatności każdej z faktur wynosi 60 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury i wykonania usługi bez zastrzeżeń. Dopuszcza się wystawienie faktury w formie elektronicznej.

8. Płatność za wykonane przez Wykonawcę usługi określone w niniejszej umowie za dany miesiąc będzie dokonana przelewem na konto:

9. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania numeru rachunku, który został ujawniony w Wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej („Biała lista”).

§ 10

1. Wszelkie uzupełnienia lub zmiany treści niniejszej Umowy, w granicach przewidzianych w treści ustawy Pzp wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

2. Stosownie do art. 455 ust. 1 pkt 1) PZP, Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie:

- 1) zmiany stawki podatku VAT; w takim przypadku do podanych w formularzu cenowym cen jednostkowych netto zostanie doliczony podatek Vat w wysokości obowiązującej w chwili powstania obowiązku podatkowego;
- 2) zmiany podwykonawcy ze względów losowych lub innych korzystnych dla Zamawiającego w przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę realizacji zamówienia przy pomocy podwykonawców;
- 3) zmiany terminu oraz zakresu realizacji przedmiotu zamówienia, gdy jest on spowodowany okolicznościami siły wyższej tj. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością oraz którym nie można zapobiec, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach, w szczególności takie jak: wojna, stan wyjątkowy, powódź, pożar, epidemia choroby zakaźnej;
- 4) uzasadnione zmiany w zakresie sposobu wykonywania przedmiotu umowy zaproponowanych przez Zamawiającego lub Wykonawcę, jeżeli te zmiany są korzystne dla Zamawiającego

3. Niezależnie od postanowień ust. 3 powyżej, Zamawiający dopuszcza również wprowadzenie innych zmian Umowy na warunkach i w zakresie przewidzianym w art. 455 ust. 1 pkt 2-4 PZP oraz w art. 455 ust. 2 PZP.

4. Warunki zmiany Umowy:

W przypadku wystąpienia jednej z okoliczności określonych w ust. 3 – 4 powyżej, każda ze Stron może złożyć drugiej Stronie wniosek w sprawie zmiany Umowy ze wskazaniem przesłanki warunkującej zmianę Umowy wynikającej z Umowy lub z Ustawy, połączony z wykazaniem ziszczenia się tej przesłanki wraz z uzasadnieniem. Wniosek ten powinien być rozpatrzony w terminie 14 dni od dnia jego złożenia.

5. Powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia zgody.

§ 11

Osobami uprawnionymi do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy są: ze strony Zamawiającego Naczelną Pielęgniarką, ze strony Wykonawcy

§ 12

1. Zamawiający zobowiązuje się do:

- a) przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na posiłki przez poszczególne oddziały e-mailem o ustalonych godzinach,
- b) przekazywania e-mailem w ciągu dnia skorygowanego zapotrzebowania na posiłki w związku z ruchem pacjentów,
- c) wszystkie zamówienia na posiłki dla pacjentów wpływać będą do Wykonawcy elektronicznie na wskazanego przez Wykonawcę emaila.....

§ 13

1. W przypadku zamiaru powierzenia realizacji zamówienia podwykonawcy Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego, podając nazwę podwykonawcy oraz wskazując, którą część zamówienia będzie przez niego wykonywana.

2. Zlecenie wykonania części przedmiotu umowy podwykonawcom nie zmienia zobowiązania Wykonawcy względem Zamawiającego za należyte wykonanie tej części. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawców w takim samym stopniu, jak za działania, uchybienia i zaniedbania własne.

3. Jeśli Wykonawca w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w wyniku, którego zawarto niniejszą umowę, powoływał się na zasoby innych podmiotów będących jego podwykonawcami, w zakresie wskazanym w art. 118 ustawy, w przypadku jego zmiany, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać, że proponowany inny podwykonawca lub on samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż

określony w SWZ. Wykonawca zobowiązany jest do wykazania, że nowy podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania.

4. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę realizacji części zamówienia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy Wykonawca jest zobowiązany do dokonania we własnym zakresie zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcy z zachowaniem terminów płatności określonych w umowie z podwykonawcą.

5. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków zapłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.

§ 14

1. **Wykonawca** zobowiązany jest przy realizacji niniejszej Umowy do bezwzględnego przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, bhp, p.poż i innych określonych przepisami prawa.
2. **Wykonawca** odpowiada za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości związane z nieprzestrzeganiem warunków, o których mowa w ust.1.
3. **Wykonawca** zobowiązany jest po każdej kontroli do przedłożenia Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania kontroli w każdym czasie w zakresie przewidzianym w ust. 1. Z kontroli sporządzany jest protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.
5. **Wykonawca** ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającemu, udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy.
6. **Wykonawca** zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne związane ze stwierdzonymi uchybieniami w toku kontroli, o której mowa w ust. 4.
7. Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia wszelkich kar, (grzywnien, opłat itp.) nałożonych na Zamawiającego przez organ administracji publicznej, chyba, że Wykonawca nie ponosi winy za spowodowanie sytuacji stanowiącej podstawę nałożenia kary.

§ 15

1. **Wykonawca** zapewnia ciągłość w żywieniu przez 7 dni w tygodniu.
2. **Wykonawca** zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z ustaloną w § 9 niniejszej Umowy ceną jednostkową, niezależnie od kosztów poniesionych przez Wykonawcę.
3. **Wykonawca** w przypadku, o którym mowa w ust. 2, zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
4. Niezapewnienie ciągłości żywienia pacjentów z winy Wykonawcy stanowi podstawę do rozwiązania umowy.
5. Niezależnie od sankcji przewidzianych w ust. 4, Zamawiający będzie żądać zapłaty kary umownej w wysokości 1% wartości wynagrodzenia miesięcznego Wykonawcy otrzymanego za miesiąc poprzedni.

§ 16

1. **Wykonawca** zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. **Wykonawca** odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
3. **Wykonawca** niniejszym oświadcza, iż ubezpieczony jest w zakresie objętym niniejszą umową oraz zachowa ciągłość ubezpieczenia na czas trwania niniejszej Umowy.
4. W czasie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia przedstawić nową polisę lub dokument potwierdzający

zawarcie kolejnej umowy ubezpieczenia oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, dowód opłacenia składki ubezpieczeniowej, jeżeli jest ona płatna w ratach.

§ 17

1. **Wykonawca** zobowiązany jest zapewnić 3 posiłki dziennie dla pacjentów. Wykonawca zobowiązany jest nadto zapewnić do 6 posiłków dziennie dla pacjentów z określoną jednostką chorobową wymagających odpowiedniej diety. Wykonawca zobowiązany jest w dietach specjalnych dostarczyć dodatki na drugie śniadanie i podwieczorek oraz zapewnić posiłek dodatkowy na godz. 20:00 zlecony np. dla diet cukrzycowych.
2. **Wykonawca** zobowiązany jest do zabezpieczenia napojów do posiłków i herbaty między posiłkami wg zapotrzebowania oddziałów.
3. Posiłki i napoje dostarczane będą do poszczególnych oddziałów Szpitala wg następującego harmonogramu:
 - a) śniadanie w godzinach 7¹⁵ – 7³⁰
 - b) obiad w godzinach 12³⁰ – 13⁰⁰
 - c) kolacja w godzinach 17³⁰ – 18⁰⁰

§ 18

1. Strony mogą rozwiązać umowę w każdym czasie na mocy porozumienia stron.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o wystąpieniu wskazanych okoliczności:
 - a) wystąpienia 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;
 - b) nie wypełniania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, po uprzednim dwukrotnym wezwaniu przez Zamawiającego Wykonawcy do realizacji umowy zgodnie z jej wymogami (oznaczające winę po stronie Wykonawcy);
 - c) niezapewnienie ciągłości żywienia pacjentów z winy Wykonawcy,
 - d) Wykonawca mimo pisemnego wezwania Zamawiającego uchyla się od wykonania umowy,
 - e) Wykonawca utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
 - f) brak ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej,
 - g) Wykonawca dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia działalności Wykonawcy,
 - h) Wykonawca pomimo pisemnych zaleceń pokontrolnych nie przeprowadza w określonym terminie czynności, zaleceń pokontrolnych,
 - i) nastąpiło zajęcie majątku Wykonawcy,
 - j) zostało w stosunku do Wykonawcy wydane postanowienie o ogłoszeniu upadłości lub wszczęciu postępowania restrukturyzacyjnego.
3. W przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznie wykonanej części umowy.
4. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy Zamawiający nie traci uprawnienia do naliczenia kar umownych.

§ 19

1. Wykonawca zapłaci na żądanie Zamawiającego karę umowną za rozwiązanie umowy z jego winy w wysokości 5% wartości szacunkowej zamówienia.
2. Wykonawca zapłaci na żądanie Zamawiającego karę umowną w wysokości 2% wartości wynagrodzenia miesięcznego Wykonawcy otrzymanego za miesiąc poprzedni w przypadku nienależytego wykonywania umowy, a w szczególności:
 - a) dostaw posiłków niezgodnych z zaproponowanymi jadłospisami,
 - b) braku odpowiedniej temperatury posiłków,
 - c) nieterminowych dostaw,
 - d) braku wymaganej kaloryczności posiłków zgodnie z normą żywienia ustaloną na poziomie bezpiecznego poziomu spożycia i wartości zleconego spożycia opracowanej przez Instytut Żywienia i Żywności,
 - e) dostaw posiłków w pojemnikach uszkodzonych lub o nieodpowiedniej czystości.

3. W przypadku braku dostawy posiłków, Zamawiający może dokonać zakupu śniadań, obiadów lub kolacji u innego podmiotu na koszt Wykonawcy.
9. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia kar umownych z przysługującego wynagrodzenia.
10. Łączna wysokość kar umownych, nie może przekraczać 20% wartości umowy brutto określonej w § 9 ust. 1.

§ 20

Wykonawcy nie przysługuje prawo cesji swych praw, wierzytelności i zobowiązań wynikających z niniejszej umowy, bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 21

1. Wykonawca powierza Zamawiającemu przetwarzanie danych osobowych w związku z wykonywaniem umowy oraz wyraża zgodę na ich przetwarzanie, przy czym oświadcza, że legitymuje się uprawnieniem do przetwarzania danych osobowych osób, którymi będzie posługiwał się w wykonaniu przedmiotu umowy i zobowiązuje się legitymować w/w uprawnieniami w okresie trwania umowy.
2. Zamawiający na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO” oświadcza, że:
 - a) jest administratorem danych osobowych Wykonawcy;
 - b) inspektorem ochrony danych osobowych w Specjalistycznym Psychiatrycznym Specjalistycznym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach jest Paulina Mikołajczyk;
 - c) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala”, nr referencyjny ZP/3/PN/2021;
 - d) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 2019), dalej „ustawą PZP”;
 - e) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - f) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio jego dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
 - g) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - h) Wykonawcy przysługuje:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych jego dotyczących narusza przepisy RODO;
 - i) Wykonawcy nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

§ 22

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, w tym ustawy – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2019 poz. 2019 ze zm.) oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (t. j. Dz. U. 2020 poz. 1740 ze zm.).

§ 23

Spory wynikłe w trakcie wykonywania niniejszej umowy będą rozstrzygane na zasadzie porozumienia stron, a w przypadku braku tego porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Udzielającego Zamówienie.

§ 24

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 25

Integralną część umowy stanowi:

- 1) Załącznik nr 1 – oferta
- 2) Załącznik nr 2 – formularz cenowy
- 3) Załącznik nr 3 – SWZ

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca