

## U m o w a - projekt

zawarta w Krotoszynie dnia .....

pomiędzy

Samodzielnym publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Krotoszynie posiadającym KRS 000 000 2750 NIP 621-15-36-551 REGON 000310226 zwanym w dalszej treści umowy "Zamawiającym", reprezentowanym przez:

Krzysztofa Kurowskiego – Dyrektora Zakładu  
Dorotę Głownicką – Głównego Księgowego

a

.....

KRS/REGON.....

NIP.....

zwanym w dalszej treści umowy "Wykonawca", w imieniu którego działają :

1. ....

2. ....

Umowa niniejsza zostaje zawarta na podstawie przyjętej przez zamawiającego oferty z dnia ..... r. wraz z załącznikami, sporządzonej na podstawie Ogłoszenia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **Sporządzanie, dostarczanie i dystrybucję posiłków w systemie tacowym dla pacjentów hospitalizowanych w placówkach Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Krotoszynie II**", przeprowadzonego na podstawie przepisów określonych w rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”, poniżej 750 tys euro.

### § 1

#### Przedmiot umowy

- I. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne sporządzanie, dostarczanie i dystrybucja posiłków w systemie tacowym dla pacjentów hospitalizowanych w placówkach Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Krotoszynie według szczegółowego opisu stanowiącego **załącznik nr 1** do umowy, na warunkach określonych niniejszą umową.

2. Wykonawca oświadcza, iż :

- posiłki będą przygotowywane w kuchni zlokalizowanej w .....

i spełniającej wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach oraz dopuszczonej do świadczenia usług żywieniowych przez służby sanitarno-epidemiologiczne,

- posiada środki transportu zgodne z obowiązującymi przepisami przeznaczone do realizacji niniejszej umowy, (dostarczanie posiłków do Krotoszyna i Koźmina Wlkp. musi odbywać się przy użyciu co najmniej dwóch samochodów jednocześnie, tj. jeden samochód do obsługi obiektów szpitalnych na terenie Krotoszyna, drugi samochód do obsługi obiektu szpitalnego na terenie Koźmina Wlkp. Środki transportu powinny spełniać wymagania sanitarno-higieniczne przewidziane przepisami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych). Środek transportu musi posiadać instrukcję (procedurę) i harmonogram mycia i dezynfekcji.
- posiada niezbędne dokumenty uprawniające do przygotowywania, przewozu żywności oraz utylizacji odpadów pokonsumcyjnych;
- pojemniki i worki na odpady spełniają wymogi zgodnie z ustawą o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r (Dz. U. 2018 poz. 992).
- posiada urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu umowy,
- W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.  
W przypadku braku możliwości wykonania usługi, Zamawiający dokona zamówienia interwencyjnego u innego Wykonawcy, a pierwotny Wykonawca będzie zobowiązany pokryć różnicę między ceną usługi zawartą w swojej ofercie, a ceną tejże usługi określoną przez innego Wykonawcę.  
W przypadku jak wyżej oraz wystąpienia awarii podczas transportu posiłków, Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
- Nie zapewnienie ciągłości żywienia pacjentów, w tym nie zapewnienie wykonania zastępczego w przypadkach określonych powyżej, stanowi podstawę do złożenia przez Zamawiającego oświadczenia o rozwiązaniu umowy w trybie natychmiastowym, z przyczyn obciążających Wykonawcę i zgodnie z wszelkimi konsekwencjami określonymi w § 4 niniejszej umowy.

3. W okresie trwania umowy realizacja zamówienia będzie uzależniona wyłącznie od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

4. Wykonawca zrzeka się wszelkich roszczeń w stosunku do Zamawiającego, w przypadku mniejszego zapotrzebowania i zamawiania posiłków niż wynikają z szacunkowej wartości planowanych zakupów, w szczególności wyłącza się w jakiegokolwiek formie wynagrodzenie za gotowość do świadczenia usług objętych umową.

§ 2  
**Wynagrodzenie**

1. Maksymalna wartość przedmiotu umowy wynosi: ..... **zł netto** + obowiązująca stawka VAT ( ..... **zł brutto w dniu podpisania umowy**).
2. Strony ustalają cenę jednostkową usługi:  
Pakiet nr 1  
- posiłek całodobowy - ..... **zł netto** + VAT ( ..... **zł brutto**)  
Całkowita wartość – posiłek całodobowy  
    Wartość netto ..... zł  
    + ..... % podatek VAT ..... zł  
    Cena brutto ..... zł  
    Cena brutto słownie zł .....  
  
- posiłek dla pacjentów Stacji Dializ .....- ..... **zł netto** + VAT ( ...**zł brutto**)  
Całkowita wartość - posiłek dla pacjentów Stacji Dializ:  
    Wartość netto ..... zł  
    + ..... % podatek VAT ..... zł  
    Cena brutto ..... zł  
    Cena brutto słownie zł .....  
  
- posiłek dla pacjentek oddziału położniczego i pacjentów objętych dietą cukrzycową  
    - ..... **zł netto** + VAT ..... **zł brutto**)  
Całkowita wartość - posiłek całodobowy dla pacjentek oddziału położniczego:  
    Wartość netto ..... zł  
    + ..... % podatek VAT ..... zł  
    Cena brutto ..... zł  
    Cena brutto słownie zł .....  
  
3. Zamawiający zastrzega sobie wartość produktów w posiłkach (wsad do kotła) nie mniejszą niż:  
    a) osobodzień - **8,43 zł netto**  
    b) posiłek dla pacjentów stacji dializ - **1,21 zł netto**  
  
4. Zmiana cen może nastąpić raz w roku o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłoszony przez Prezesa GUS w pierwszym kwartale danego roku, jednak nie wcześniej niż po upływie 365 dni od dnia podpisania umowy, na podstawie wniosku Wykonawcy. Powyższe zasady odnoszą się również do możliwości zwiększenia określonej przez Zamawiającego minimalnej wartości wsadu do kotła.  
  
5. Zamawiający w okresie trwania umowy zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy za dostarczony przedmiot umowy cenę ustaloną w oparciu o Formularz Cenowy i wyliczone ceny jednostkowe w dniu zawarcia umowy, z zastrzeżeniem punktu 2.  
    a. Strony ustalają możliwość zmiany cen wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy. Za okoliczność taką uważa się :

- ustawową zmianę stawek podatku VAT.
  - b. W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT na przedmiot niniejszego zamówienia, jej zmiana następuje z mocy prawa, bez konieczności podpisywania oddzielnego aneksu do umowy.
6. Strony ustalają miesięczny okres rozliczeniowy.
7. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za wykonanie usługi w terminie **60 dni** od daty przedłożenia mu przez Wykonawcę faktury za dany miesiąc kalendarzowy przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
8. Wystawiona przez Wykonawcę faktura powinna zawierać specyfikację wydanych posiłków, potwierdzona przez przedstawiciela Zamawiającego, w rozbiciu na poszczególne oddziały szpitalne lub zakłady oraz numer umowy, której faktura dotyczy. Faktura nie zawierająca specyfikacji, uprawnia zamawiającego do wstrzymania się z dokonaniem płatności bez konieczności dodatkowego wzywania Wykonawcy.
9. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Na potrzeby zamówień posiłków nieobejmujących całodobowego wyżywienia pacjenta /np. posiłki dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych/ przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenach jednostkowej usługi:
- a) śniadanie stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi ,
  - b) obiad stanowi 50 % wartości ceny jednostkowej usługi,
  - c) kolacja stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi .
- Natomiast dla pacjentów, którzy będą żywieni dietą 5 posiłkową (diety dla oddziału położniczego oraz dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów):
- a) śniadanie stanowi 20% wartości ceny jednostkowej usługi,
  - b) drugie śniadanie stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
  - c) obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi,
  - d) podwieczorek stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
  - e) kolacja stanowi 20% ceny jednostkowej usługi.
- jako dietę 3 posiłkową do rozliczeń wliczamy również diety dla dzieci z uwagi na niższą wartość odżywczą tych diet, mimo rozkładu na 5 posiłków.

Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki opiera się na wartościach procentowych określonych powyżej.

Koszt sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest wliczony w cenę jednostkową usługi.

#### § 4

#### Czas trwania umowy

1. Umowa została zawarta na okres 12 miesięcy, przy czym termin ten liczony jest od dnia przesłania pierwszego zapotrzebowania na dostawę posiłków. Przewidywany termin rozpoczęcia świadczenia usług a tym samym złożenia pierwszego zapotrzebowania, przypada na styczeń 2019 roku.

2. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron .
3. Każda ze stron zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadku naruszenia postanowień niniejszej umowy.
4. Umowa może zostać rozwiązana z upływem sześciomiesięcznego okresu wypowiedzenia przez każdą ze stron.

## § 5

### **Odstąpienie od umowy, kary umowne i odpowiedzialność**

1. 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.
2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom trzecim przez Wykonawcę w związku z realizacją usług, o których mowa w § 1.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za skutki realizacji lub zaniechania wykonywania usług, o których mowa w § 1 leżących po stronie Wykonawcy.
6. Ewentualne kary wymierzone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nieprzestrzegania przepisów sanitarno - higienicznych oraz przepisów bhp, w związku z usługami będącymi przedmiotem umowy, obciążają Wykonawcę tych usług w ramach regresu i będą płatne w terminie 7 dni od daty wezwania..
7. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony zobowiązują się zapłacić kary umowne w wypadkach i wysokościach określonych poniżej:  
Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a). za odstąpienie lub wypowiedzenie umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego,
  - b). za opóźnienie w dostarczeniu posiłków do miejsc dystrybucji przekraczające 30 min. w wysokości 50,00 zł za każde 10 minut zwłoki w odniesieniu do każdego z opóźnionych posiłków
  - c). w przypadku stwierdzenia powtarzającego się trzykrotnie w ciągu miesiąca wykonywania usługi w sposób nierzetelny, potwierdzonego protokołami (Załącznik nr 11 do Ogłoszenia) sporządzonymi po umożliwieniu Wykonawcy obecności, Zamawiający zastrzega sobie możliwość nałożenia kary umownej z tego tytułu w wysokości 10% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za poprzedni miesiąc;

d). w przypadku dalszego uchybienia w wykonaniu usługi jak w pkt c) w kolejnym miesiącu, Zamawiający zastrzega sobie możliwość nałożenia kary umownej z tego tytułu w wysokości 25% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za poprzedni miesiąc lub rozwiązanie umowy i nałożenie kary w wysokości 10% całej wartości umowy.

8. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

## § 6

### **Cesja wierzytelności**

Wykonawca nie może bez wyrażenia pisemnej zgody przez podmiot, który utworzył samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej, dokonywać cesji wierzytelności finansowych związanych z realizacją niniejszej umowy, a nie dokonywać jakichkolwiek czynności mających na celu zmianę wierzyciela.

## § 7

### **Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Najpóźniej w dniu podpisania niniejszej umowy Wykonawca wniesie w formie ..... zabezpieczenie należytego wykonania tej umowy w wysokości ..... zł (słownie : ..... zł).

## § 8

### **Osoby do kontaktu**

Osobą nadzorującą i odpowiedzialną za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego są osoby zajmujące stanowisko Dietetyka Zamawiającego, Pani mgr Dominika Kabacińska – Dietetyk; Pani mgr Sylwia Pospieszna - Dietetyk tel. ....,

Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Wykonawcy jest ....., tel. ....,

## § 9

### **Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej**

1. Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia z tytułu szkód osobowych i rzeczowych (w tym OC za produkt – zatrucia pokarmowe), które mogą zaistnieć w czasie i w związku z wykonywaniem umowy.

2. Suma gwarancyjna umowy ubezpieczenia powinna uwzględniać ryzyko prowadzonej działalności i rodzaj wykonywanych usług. Minimalna suma gwarancyjna umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia wynosi co najmniej 500.000,00 zł za wszystkie zdarzenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu poświadczonego za zgodność z oryginałem dowodu opłacenia składki za dany okres ubezpieczenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ważnego ubezpieczenia i nie zmniejszania jego zakresu oraz wysokości kwoty ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy. W razie wypłaty odszkodowania, Wykonawca zobowiązany jest do przywrócenia sumy gwarancyjnej do pierwotnej jej wysokości.
5. W przypadku nie dopełnienia przez Wykonawcę obowiązku ubezpieczenia, Zamawiający dokona ubezpieczenia przedmiotu umowy na koszt Wykonawcy.

## § 11

### **RODO**

1. Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do ochrony udostępnionych przez drugą stronę danych osobowych, w tym, choć nie wyłącznie, do stosowania organizacyjnych i technicznych środków ochrony danych osobowych przetwarzanych w systemach informatycznych, zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2016 r. poz. 922 z 13.06.2016 r. tekst jednolity z późniejszymi zmianami) lub innymi przepisami prawa polskiego zastępującymi te przepisy, a także 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 - RODO), niezwłocznie po rozpoczęciu ich obowiązywania, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązków wynikających z art. 28 wspomnianego rozporządzenia.
2. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca powierza Zamawiającemu przetwarzanie (w szczególności zbieranie, utrwalanie, organizowanie, przechowywanie, modyfikowanie, wykorzystywanie, przesyłanie, usuwanie, niszczenie) następujących kategorii danych osobowych: imię i nazwisko osób reprezentujących Wykonawcę oraz osób wskazanych do kontaktu w związku z realizacją przedmiotu umowy przez okres trwania niniejszej umowy.
3. Na podstawie niniejszej umowy Zamawiający powierza Wykonawcy przetwarzanie (w szczególności zbieranie, utrwalanie, organizowanie, przechowywanie, modyfikowanie, wykorzystywanie, przesyłanie, usuwanie, niszczenie) następujących kategorii danych osobowych: imię i nazwisko osób reprezentujących Zamawiającego oraz, imię i nazwisko osób wskazanych do kontaktu w związku z realizacją przedmiotu umowy, przez okres trwania niniejszej umowy
4. Wykonawca zobowiązuje się do zapoznania swoich współpracowników (niezależnie od podstawy prawnej współpracy) oraz podmiotów, za pośrednictwem, których realizować będzie niniejszą umowę z zasadami i procedurami związanymi z ochroną danych osobowych, w zakresie, w jakim te zasady i procedury będą miały wpływ na realizację umowy.
5. Wykonawca i Zamawiający oświadczają, że dane osobowe, o których mowa w ust. 1-4 zostaną wykorzystane wyłącznie w celu realizacji przedmiotu umowy.

6. Wykonawca zobowiązuje się i oświadcza, że będzie wypełniał obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji przedmiotu umowy.

## § 12

### **Rozstrzyganie sporów**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy o zamówieniach publicznych.
2. Ewentualne spory powstałe w związku z wykonywaniem postanowień niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie, a w przypadku nie dojścia do porozumienia, przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

## § 13

### **Postanowienia końcowe**

1. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.
2. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Powyższe nie dotyczy zmian osób do kontaktu, co wymaga zawiadomienia drugiej strony w formie pisemnej.

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu umowy.
2. Formularz cenowy.
- 3.....

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

.....  
*Załącznik nr 1 do Umowy*

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. W okresie trwania umowy realizacja zamówienia będzie uzależniona wyłącznie od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia.
3. Wykonawca będzie świadczyć usługę dostarczania posiłków w sposób ciągły zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ) i rozporządzeń wydanych na jej podstawie oraz Rozporządzenia ( WE ) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenia ( WE ) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, w szczególności z



zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli ( HACCP ) oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących żywienia chorych w szpitalach( Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011).

4. Wykonawca ma wskazać w ofercie (Formularz ofertowy - załącznik nr 3 ) część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom. lub podać nazwy (firmy) podwykonawców, na których zasoby wykonawca się powołuje.

**Zamawiający zastrzega, że usługa nie może być wykonywana przez podwykonawcę w części dotyczącej sporządzania posiłków ( z wyłączeniem planu awaryjnego).**

**5. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia obejmuje:**

- a. wykonanie posiłków w kuchni Wykonawcy,
  - b. porcjowanie i oznaczanie zgodnie ze złożonym zamówieniem z poszczególnych oddziałów,
  - c. dowóz przez Wykonawcę posiłków środkami transportu do tego przeznaczonymi,
  - d. dostarczenie i dystrybucję posiłków do pomieszczeń wskazanych przez zamawiającego
  - e. odbiór odpadów pokonsumpcyjnych (i ich utylizację) wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku.
6. **Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, porcjowania, transportu i dostawy posiłków przez Wykonawcę, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku.**
  7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował na czas zawartej umowy kuchnią spełniającą wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach oraz dopuszczoną do świadczenia usług żywieniowych przez służby sanitarno-epidemiologiczne.
  8. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją, zatwierdzoną przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, dotyczącą kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla szpitala oraz dotyczącą środków transportu.
  9. Wykonawca jest obowiązany przygotowywać posiłki z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie w opracowaniu „Normy żywienia dla populacji polskiej 2017” oraz „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” ( Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011).
  10. Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).
  11. Produkcja, dostawa i dystrybucja posiłków odbywać się będzie zgodnie systemem HACCP, który to system Wykonawca obowiązany jest stosować w swojej działalności. Wykonawca w pełni odpowiada za zgodne z normami żywienie oraz przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz wszelkich innych przepisów wynikających z prowadzonej

działalności w przebiegu procesu technologicznego i dystrybucji. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją dotyczącą stosowania u Wykonawcy systemu HACCP.

12. Wykonawca musi zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku z pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, który będzie następował minimum raz na dobę.

*Wykonawca zobowiązany jest do zostawienia takiej ilości pojemników i worków w poszczególnych obiektach szpitalnych Zamawiającego, która zagwarantuje estetyczne i bezpieczne zebranie odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku do momentu ich odbioru przez Wykonawcę z :*

- Obiektu szpitalnego w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21
- Obiektu szpitalnego w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8
- Oddziału Onkologii Klinicznej w budynku poradni specjalistycznych przy ul. Bolewskiego 4-8
- Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14,
- Obiektu szpitalnego w Koźminie przy ul. Stęszewskiego 9-10

13. Wykonawca termosy przeznaczone do dystrybucji napojów ze wszystkich punktów zabiera :
- ze śniadania i z obiadu, po obiedzie tego samego dnia,
  - z kolacji przy śniadaniu dnia następnego.

14. Pojemniki i worki na odpady spełniające wymogi ustawy o odpadach jest zobowiązany zapewnić Wykonawca.

15. Wykonawca obowiązany jest sporządzać posiłki z własnych artykułów spożywczych, przy sporządzaniu posiłków zobowiązany jest do stosowania produktów dopuszczonych do obrotu. Zamawiający zastrzega, iż posiłki powinny być urozmaicone, wykonane z produktów świeżych, a nie wysokoprzetworzonych, charakteryzujących się wysoką wartością odżywczą.

16. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprzętu i urządzeń niezbędnych do produkcji, dystrybucji posiłków oraz utrzymania właściwej jakości i temperatury posiłków.

17. Sporządzanie, dostarczanie i dystrybucja posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet specjalnych, w systemie tacowym dla pacjentów hospitalizowanych w placówkach SPZOZ w Krotoszynie.

18. Posiłki muszą być dostarczane w jednorazowych estetycznych naczyniach, do posiłków stałych (surówki nie mogą być pakowane razem z potrawami ciepłymi) zapewniających zamknięcie (koloru białego lub przezroczyste) i płynnych , oraz sztućców jednorazowych pakowanych osobno. Napoje muszą być dystrybuowane z termosów z kranem (typu cambro lub równoważnych) z opisem ich zawartości. Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury.

19. Wymagania Zamawiającego odnośnie naczyń jednorazowych, w których będą dostarczane posiłki dla pacjentów:

- naczynia muszą gwarantować zamknięcie i utrzymanie właściwej temperatury posiłków stałych i płynnych oraz napojów ciepłych i zimnych,

- naczynia winny posiadać tyle przegródek, aby nie dochodziło do łączenia produktów suchych, np.: pieczywa z innymi potrawami,
- dla ciepłych posiłków typu drugie danie naczynia powinny posiadać podwójne zaczepy zwiększające stabilność zamknięcia i ochronę,
- naczynia jednorazowe i sztucze muszą być estetyczne, sztucze muszą być pakowane osobno,
- pojemniki powinny spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach i posiadać stosowne atesty i deklaracje zgodności (dotyczy termosów do transportu napojów i żywności).

20. Jednorazowe naczynia, z których będzie korzystał Wykonawca (menuboxy, multiboxy, kubki) muszą być zgodne z niżej określonymi, obowiązującymi przepisami i spełniać określone w nich wymagania:

- Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2023/2006 z dnia 22.12.2006r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Dyrektywa 2002/72/WE z dnia 06.08.2007r. w sprawie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością wraz z kolejnymi zmianami 2004/1/EC, 2004/19/EC, 2005/79/EC, 2007/19/EC oraz 2008/39/EC,
- Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2018, poz. 1541) i akty wykonawcze do niniejszej ustawy,
- a. Rozporządzenie Komisji (UE) 2018/79 z dnia 18 stycznia 2018 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Tekst mający znaczenie dla EOG. )

O każdej zmianie asortymentu naczyń jednorazowych i sztuców wykorzystywanych w realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie poinformować i uzyskać akceptację Zamawiającego.

21. Dostarczone posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, odpowiadać rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym.

Temperatura żywności serwowanej na ciepło musi mieć w środku **co najmniej 63°C** a w przypadku żywności serwowanej na zimno **poniżej 4°C**, a dokładniej posiłki powinny mieć temperaturę :

- zupy : 75°C;
- posiłki gorące (drugie danie) : 63°C;
- napoje gorące: 80°C;
- przystawki, surówki : 4°C

## 22. GODZINY DOSTARCZANIA POSIŁKÓW.

### A) POSIŁKI CAŁODOBOWE:

**Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21:**

- Oddział Wewnętrzny - 43-łóżkowy
- Oddział Chirurgiczny - 48- łóżkowy
- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - 6- łóżkowy

**Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8:**

- Oddział Położniczo-Ginekologiczny - 49- łóżkowy
- Oddział Dziecięcy - 20-łóżkowy

**Budynek przychodni w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4-8:**

Oddział Onkologii Klinicznej – 12- łóżkowy

**Zakład Opiekuńczo -Lecniczy w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14 - 30-łóżkowy**

**Obiekt szpitalny w Koźminie przy ul. Stęszewskiego 9-10:**

- Oddział Rehabilitacyjny – 45- łóżkowy

Do pacjentów w ww. obiektach posiłki muszą być dostarczone w następujących godzinach:

- śniadanie ( łącznie z II śniadaniem)- dostarczyć pomiędzy godz. 8.00 a godz. 9.00
- obiad (łącznie z podwieczorkiem) - dostarczyć pomiędzy godz. 13.00 a godz. 14.00
- kolację - dostarczyć pomiędzy godz. 17.00 a godz. 18.00

w związku z ustalonymi godzinami ich podawania.

**B) POSIŁEK DLA PACJENTÓW STACJI DIALIZ, Krotoszyn ul. Bolewskiego 4 - 8:**

- Stacja Dializ - 12- stanowiskowa

a/ I zmiana - pomiędzy godz. 8.00 a godz. 9.00 - musi być dostarczony razem ze śniadaniem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.

b/ II zmiana - pomiędzy godz. 13.00 a godz. 14.00 - musi być dostarczony razem z obiadem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.

**UWAGA!**

Dystrybucja posiłków odbywać się będzie w systemie tacowym do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w wyżej wymienionych placówkach Zamawiającego za pokwitowaniem ilości dostarczonych posiłków przez wyznaczoną osobę ze strony Zamawiającego – Załącznik nr 10.

Wykonawca zabezpieczy Zamawiającego w 50 kompletów sztućców jednorazowych wraz z kubkami do napojów gorących/miesiąc, które będą uzupełniane po zgłoszeniu przez Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany sposobu oraz godzin dostarczania posiłków po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy.

Podana ilość łóżek na poszczególnych oddziałach może ulec zmianie.

Wykonawca musi zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych wraz ze zużytymi zestawami i sztućcami jednorazowego użytku z pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, który będzie następował minimum raz na dobę.

Wykonawca termosy przeznaczone do dystrybucji napojów ze wszystkich punktów zabiera :

- ze śniadania i z obiadu, po obiedzie tego samego dnia,
- z kolacji przy śniadaniu dnia następnego.

23. Przewidywana ilość oszacowana na podstawie 2017 roku:

a/ całodobowych posiłków wynosi ok. **4225** szt / miesiąc – zgodnie z załącznikiem nr 1 – Formularz cenowy w skład których wchodzi wszystkie rodzaje diet – **Załącznik nr 7** i uśrednione potrzeby ilościowe,

b/ posiłki dla pacjentów Stacji Dializ – dostarczane od poniedziałku do soboty – ok. **570** szt/miesiąc:

c/ posiłki dla pacjentek oddziału położniczego i pacjentów objętych dietą cukrzycową – ok. **1375** szt./miesiąc,

Przewidywaną średnią ilość poszczególnych diet przedstawia **Załącznik nr 12.**

Zestawienie ilościowe posiłków będzie sporządzane na podstawie tabeli miesięcznego zestawienia posiłków – **Załącznik nr 6.**

**Na całodobowe wyżywienie składają się :**

- α) 3 posiłki dla dorosłych:  
- śniadanie;

- obiad,
- kolacja,

β) 5 posiłków dla dzieci:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,

χ) 5 posiłków dla dzieci od 1 do 3 roku życia:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja

δ) 5 posiłków dla pacjentek ciężarnych:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,

ε) 5 posiłków dla pacjentów objętych dietą cukrzycową i specjalną:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,
- II kolacja na zlecenie lekarza (dostarczana łącznie z kolacją).

24. Podczas przygotowywania posiłków należy pamiętać, aby każdy posiłek był różnorodny pod względem zawartości produktów i składników odżywczych. Minimalna wymagana

gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w **Załączniku nr 5.**

25. Posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnego, dziennego zapotrzebowania

składanego przez przedstawiciela Zamawiającego. Zestawienie ilości diet z poszczególnych oddziałów szpitala na każdy dzień podawane będzie przez Zamawiającego do 14.30 poprzedniego dnia faksem lub emailiem lub telefonicznie z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt.

26. Korekty do poszczególnych posiłków na dzień bieżący będą podane nie później niż do 45 minut przed rozpoczęciem wydawania posiłków.

**Uwaga:**

**Zamawiający przez rozpoczęcie wydawania posiłku rozumie pierwszą godzinę wskazaną w przedziałach dostarczania posiłków dla pacjentów ( pkt 22 A – OPZ – Załącznik nr 1)**

27. Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:

- a) uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą całodobowego jadłospisu dekadowego żywienia chorych w szpitalu: *dieta normalna, lekkostrawna, lekkostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa), dieta dla dzieci starszych oraz dieta dla dzieci do lat 3,*
- b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, w tym diet indywidualnych, które będą wykonywane wyłącznie na polecenie lekarza.

Wykonawca trzy razy w miesiącu opracowuje dekadowy jadłospis, który przedkłada do akceptacji upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego, w terminie 5 dni przed wprowadzeniem go do realizacji. Zestawienie dekadowe należy wykonać na podstawie **Załącznika nr 8.** Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego ocenia jadłospis dekadowy wg kryteriów prawidłowego żywienia chorych. Wykonawca uwzględnia zmiany w jadłospisie wynikające z oceny przedstawiciela Zamawiającego.

W uzasadnionych przypadkach Wykonawca może dokonać zmian w jadłospisie przy zachowaniu obowiązujących normatywów po akceptacji Zamawiającego maksymalnie 2 razy w ciągu dekady.

Wykonawca będzie zobowiązany do powiadamiania o zmianach w jadłospisie, których nie można było przewidzieć wcześniej.

Jadłospis dekadowy powinien zapewnić różnorodność posiłków w ciągu 10 dni, posiłki w tym okresie nie mogą się powtarzać.

Na potrzeby zamówień posiłków nie obejmujących całodobowego wyżywienia pacjenta

/np. posiłki dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych/ przyjmuje się

następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenach jednostkowej

usługi:

- a) śniadanie stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi ,
- b) obiad stanowi 50 % wartości ceny jednostkowej usługi,
- c) kolacja stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi ,

Natomiast dla pacjentów, którzy będą żywieni dietą 5 posiłkową (diety dla oddziału położniczego oraz dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów):

- a) śniadanie stanowi 20% wartości ceny jednostkowej usługi,
- b) drugie śniadanie stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
- c) obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi,
- d) podwieczorek stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
- e) kolacja stanowi 20 % ceny jednostkowej usługi.

### UWAGA

jako dietę 3 posiłkową do rozliczeń wliczamy również diety dla dzieci z uwagi na niższą wartość odżywczą tych diet, mimo rozkładu na 5 posiłków.

Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki opiera się na wartościach procentowych określonych powyżej.

Koszt sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest w kalkulowany w cenę jednostkową usługi.

28. Dostarczanie posiłków do Krotoszyna i Koźmina Wlkp. musi odbywać się przy użyciu co najmniej dwóch samochodów jednocześnie, tj. jeden samochód do obsługi obiektów szpitalnych na terenie Krotoszyna, drugi samochód do obsługi obiektu szpitalnego na terenie Koźmina Wlkp. Środki transportu powinny spełniać wymagania sanitarno-higieniczne przewidziane przepisami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Środek transportu musi posiadać instrukcję (procedurę) i harmonogram mycia i dezynfekcji.

Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów mycia i dezynfekcji.

Wykonawca zapewni dla swoich pracowników jednolite umundurowanie oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.

Wszyscy pracownicy muszą posiadać aktualne książeczki dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia pracy na określonym stanowisku.

29. Wykonawca przed wydaniem posiłków do spożycia pobiera próbki żywnościowe zgodnie z Ustawą o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw z dnia 08.01.2010 r. (Dz.U. 2010 r. ,nr 21 poz.105. ). Wykonawca musi dostarczyć dodatkowo jedną porcję nieodpłatnie z diety podstawowej z każdej dostawy w celu oceny organoleptycznej.

30. Zamawiający wskazuje:

Pielęgniarki/Położne Oddziałowe jako osoby odpowiedzialne za bezpośredni nadzór nad ilością zamawianych posiłków zgodnie ze wskazaną dietą dla pacjenta, korygowaniem ilości posiłków zamówionych i ilością przyjętych posiłków dla pacjentów w oddziale.



Zamawiający wskazuje Pielęgniarki/Położne Oddziałowe (lub osoby je zastępujące) oraz Specjalistki ds. epidemiologii i Dietetyków Szpitala do bezpośredniej kontroli jakości świadczonej usługi.

31. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli służb sanitarno-epidemiologicznych.

**32. Kontrola realizacji usługi.**

Do kontroli jest upoważniony dietetyk lub inny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego.

Przy odbiorze posiłków od Wykonawcy, mają oni prawo do kontrolowania zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem oraz ich ilości, gramatury, temperatury i wyglądu posiłków – jakości.

Osoba wyznaczona przez Zamawiającego w poszczególnych oddziałach szpitalnych /zakładach/ jest obowiązana do pisemnego potwierdzenia faktu przyjęcia od Wykonawcy dostarczonych posiłków, z uwzględnieniem ich liczby.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

a) procesu przygotowania posiłków na każdym etapie. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.

Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedstawi źródłowe dokumenty księgowe (np. faktury) potwierdzające wysokość wsadu do kotła.

b) sposobu dostarczania i rozdawania posiłków, gdzie kontrola będzie obejmować:

- ocenę higieny środka transportu, termosów, wózków do transportu, opakowań, pojemników i sztućców,
- ocenę higieny pracowników dostarczających i rozdających posiłki,
- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą,
- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
- sprawdzenie temperatury posiłków,

c) stanu sanitarno-epidemiologicznego pomieszczeń kuchni oraz urządzeń.

W kontroli zobowiązany jest uczestniczyć przedstawiciel Wykonawcy.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości Zamawiający wystawi „Kartę reklamacji produktu/potrawy”, która będzie podstawą do pomniejszenia faktury (wzór – Załącznik nr 11).

Karta reklamacji produktu/potrawy dotyczy:

- oceny organoleptycznej posiłków,
- sprawdzenia zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą,
- sprawdzenia gramatury posiłków i ilości posiłków,
- sprawdzenia temperatury posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności na podstawie **Załącznika nr 11** w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych i jakościowych. W miejsce

zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym tj. maksymalnie w ciągu 1 godziny, dostarczone posiłki zastępcze.

33. Zamawiający ma prawo pobrać od Wykonawcy **kary umowne** określone w § 5 – pkt 7c-d – załącznik nr 13 do Ogłoszenia – projekt umowy

W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

W przypadku braku możliwości wykonania usługi, Zamawiający dokona zamówienia interwencyjnego u innego Wykonawcy, a pierwotny Wykonawca będzie zobowiązany pokryć różnicę między ceną usługi zawartą w swojej ofercie, a ceną tejże usługi określoną przez innego Wykonawcę.

W przypadku jak wyżej oraz wystąpienia awarii podczas transportu posiłków, Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do dołączenia wraz z ofertą oświadczenia lub umowy podpisanej z podmiotem/ami, który/e w przypadku awarii Wykonawcy dotyczącej przygotowania posiłków dla pacjentów oraz dot. transportu posiłków zapewnią we właściwym czasie wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy w sprawie zamówienia publicznego, podpisaną przez Wykonawcę, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

34. Wartość produktów do przygotowania posiłku ( wsad do kotła ) nie może być mniejsza niż:

a) osobodzień	- <b>8,43 zł netto</b>
b) posiłek dla pacjentów stacji dializ	- <b>1,21 zł netto</b>

