

(Wzór umowy)

zawarta w dniu w Gliwicach, pomiędzy:

Stowarzyszeniem Przyjaciół Chorych „Hospicjum” w Gliwicach z siedzibą w Gliwicach (kod: 44 – 100 Gliwice), przy ul. Daszyńskiego 29, wpisaną do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Gliwicach, X Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000001834, NIP 631-219-92-62, REGON 272883276 tel. 32/ 231-04-02, 728-457-463, adres email: biuro@hospicjum.gliwice.pl PKD 86.10.Z- Działalność szpitali, Numer rejestrowy BDO 000068516, reprezentowanym przez:

- Dyrektora – Bożenę Niemczynowicz

zwanym w treści umowy „**Zamawiającym**”

a

..... z siedzibą w wpisaną do prowadzona przez pod numerem:, NIP....., REGON: reprezentowaną przez:

.....

zwanym w treści umowy „**Wykonawcą**”.

Strony zgodnie oświadczają, że w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne przeprowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 359 p 2 (poniżej 750 tyś. Euro) w związku z art. 275 p 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019 poz. 2019 ze zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”, wybrana została oferta Wykonawcy.

§1

1. Przedmiotem zamówienia jest: „**Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków w systemie cateringowym dla Stowarzyszenia Przyjaciół Chorych „Hospicjum” w Gliwicach**” w szczególności „przygotowywanie posiłków zgodnie ze standardem żywienia obowiązującym w szpitalnictwie z zapewnieniem odpowiedniego składu i kaloryczności posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021.), przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniami Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego.
 - 1.1. Zamawiający szacuje średnią ilość posiłków na poziomie:
 - 1.1.1. **liczba śniadań: 14 600**
 - 1.1.2. **liczba obiadów: 14 600**
 - 1.1.3. **liczba kolacji: 14 600**
 2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia szacunkowej ilości porcji poszczególnych posiłków o 10% w ramach wartości zawartej umowy.
 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania przedmiotu zamówienia w nie więcej niż 20% wartości zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wobec Zamawiającego roszczenie z tytułu niewykorzystania zakresu ilościowego umowy oraz niewykorzystania całej wartości umowy. Niewykorzystanie przez Zamawiającego umowy nie wymaga podania przyczyn oraz nie powoduje powstania zobowiązań odszkodowawczych z tego tytułu.
 4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z ilościami zawiera załącznik nr 1 do umowy, sporządzony na podstawie Kosztorysu ofertowego Wykonawcy.

Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICJUM” w Gliwicach

PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

§2

1. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia

- 1.1. Wykonawca zapewni ciągłość żywienia przez 7 dni w tygodniu przez okres 12 miesięcy.
- 1.2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP)– zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021), przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniami Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej.
- 1.3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych - zaleceń i wymagań Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, tj. odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej.
- 1.4. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych (10-dniowych jadłospisów) uwzględniających sezonowość i święta (np. Wielkanoc, Boże Narodzenie, potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji polskiej, w tym wyroby cukiernicze) Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę, oznaczenie alergenów, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, żelazo, błonnik) oraz wartość dzienną wsadu do kotła w rozbiciu na każdy dzień przedstawionego jadłospisu. Wsad do kotła w dziennej racji żywieniowej na 1 pacjenta **nie może wynosić mniej niż** (.....)% (**zgodnie z wartością wskazaną w formularzu ofertowym – kryterium oceny ofert nr 2**).
- 1.5. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jadłospis Zamawiającemu do akceptacji z 7-dniowym (liczone są dni robocze) wyprzedzeniem. Zamawiający ma prawo do dokonywania korekt i zmian w przedstawionym jadłospisie dekadowym. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki, najpóźniej 2 dni od otrzymania zastrzeżeń. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych przez Zamawiającego jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Zamawiającym lub osobą zastępującą. Wykonawca zobowiązany jest do aktualizowania wiedzy dotyczącej norm żywienia pacjentów i uwzględnienia ewentualnych rozporządzeń i zmian w jadłospisach.
- 1.6. W jadłospisie dekadowym należy uwzględniać różnorodny dobór produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców (np. kalafior, brokuły, fasola szparagowa, świeże owoce sezonowe). Posiłki muszą być urozmaicone pod względem składu oraz atrakcyjności sensorycznej tj. smaku, zapachu, kolorystyki (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i wykonane metodą tradycyjną bez używania produktów typu instant. W każdym posiłku powinny znaleźć się składniki pochodzące z każdej z 6 grup produktów spożywczych. Wymaga się produktów świeżych i wysokiej jakości. Zamawiający zastrzega możliwość kontrolowania i oceniania jadłospisów na podstawie Punktowej Oceny Jadłospisu wg Starzyńskiej (załącznik 2 do Umowy) oraz oceny ilościowej.
- 1.7. Podstawowy zestaw całodziennego wyżywienia Zamawiający definiuje jako trzy posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) dla każdego pacjenta. Ilość zamawianych posiłków dziennie uzależniona będzie od ilości pacjentów przebywających w placówce.
- 1.8. Zestawy powinny zostać przygotowane według zasad:
 - a) śniadanie powinno składać się z: zupy mlecznej lub kawy mlecznej oraz dania podstawowego (tj. pieczywo, masło, wędlina/ser lub inne dodatki białkowe, dodatek owocowo- warzywny) (w przypadku kawy mlecznej wymagany dodatek białkowy do dania podstawowego, np.: biały ser lub jogurt);
 - b) obiad powinien składać się z zupy i drugiego dania zawierającego codziennie surówkę lub warzywa gotowane;
 - c) kolacja powinna składać się z dania podstawowego (tj. pieczywo, masło, wędlina/ser lub inne dodatki białkowe, dodatek owocowo- warzywny).
 - d) do każdego posiłku Wykonawca dostarczy napój. (np. kawa mleczna, herbata, kompot itp.). W osobnym termosie napój niesłodzony.
- 1.9. Owoce i warzywa powinny być świeże, dokładnie umyte i osuszone.

1.10. Porcje dżemu oraz miodu, mają być dostarczane w opakowaniach jednostkowych (zapakowanych oryginalnie przez producenta, „konfekcjonowane”), z widoczną i czytelną datą ważności.

1.11. Wykonawca przygotowując dekadowy jadłospis powinien stosować następujące zasady:

1.11.1. W zakresie obiadów winny występować:

a) porcja ryby – nie mniej niż 1 raz w dekadzie (masa porcji po obróbce termicznej - nie mniej niż 130g)

b) mięso mielone – nie więcej niż 1 raz w dekadzie (masa porcji po obróbce termicznej - nie mniej niż 100g)

c) mięso rozdrobnione – nie więcej niż 1 raz w dekadzie (np. gulasz lub potrawka), (masa porcji po obróbce termicznej - nie mniej niż 150g, w tym minimalna zawartość mięsa w gotowej potrawie - po ugotowaniu 80g),

d) potrawa mięsno – warzywna z dodatkiem węglowodanowym – nie więcej niż 1 raz w dekadzie (np. risotto, gołąbek) (minimalna zawartość mięsa po ugotowaniu - 80g w gotowej potrawie)

e) porcja mięsa lub drobiu w całości – sztuka – nie mniej niż 5 razy w dekadzie (masa porcji drobiu – nie mniej niż 130g po obróbce termicznej, masa porcji innego mięsa - nie mniej niż 80g po obróbce termicznej),

f) nie więcej niż 1 raz w dekadzie obiad bezmięсны, ale zawierający w swoim składzie białko zwierzęce (np. pierogi leniwe, naleśniki z białym serem itp.)

1.11.2. w zakresie śniadań i kolacji (wymagania odnośnie wędlin występujących w 1 dekadzie)

a) wędliny wyższej jakości (szynka, baleron, polędwica, łopatka - wędzonki wieprzowe z jednego rodzaju tuszy) – nie mniej niż 50% wszystkich proponowanych rodzajów wędlin w dekadzie,

b) wędliny średniej jakości (kiełbasa szynkowa, krakowska, kanapkowa, żywiecka- itp.) – nie mniej niż 40% wszystkich proponowanych rodzajów wędlin w dekadzie,

c) nie dopuszcza się podawania wyrobów podrobowych,

d) nie dopuszcza się podawania wędlin blokowych,

e) nie dopuszcza się dostarczania produktów seropodobnych na żaden z posiłków.

2. Wymagania dotyczące świadczenia usługi i obowiązków Wykonawcy:

2.1. Zamawiający ma prawo dokonać korekty ilości zamawianych posiłków (zarówno zwiększyć jak i zmniejszyć ilość porcji), codziennie najpóźniej do godz. 13:00 w danym dniu na dzień następny.

2.2. Pracownik Wykonawcy będzie zbierał korekty (liczba posiłków) poprzez kontakt telefoniczny z wyznaczonymi przez Zamawiającego osobami (dotyczy również weekendów oraz dni świątecznych i wolnych od pracy).

2.3. Wykonawca wyznaczy osobę upoważnioną do:

a). Kompletowania telefonicznego zamówień i korekt oraz uwag.

b). Konsultacji z Zamawiającym w sprawie jadłospisu, wprowadzania ewentualnych zmian.

2.4. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu wykaz numerów kontaktowych do osób upoważnionych „do kontaktu” z Zamawiającym, stanowiący załącznik do niniejszej umowy w terminie 3 dni od podpisania umowy.

3. Wymagania dotyczące dostaw posiłków:

3.1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w określonych przez Zamawiającego godzinach:

a) śniadania 7:00 – 7:15

b) obiady 11:30 – 11:45

c) kolacje 17:00 – 17:15.

3.2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wad jakościowych posiłków lub braków ilościowych, Wykonawca zostanie powiadomiony o tym fakcie niezwłocznie i zobowiązany do natychmiastowego dostarczenia i uzupełnienia braków na własny koszt. W przypadku nie wykonania tego obowiązku Zamawiający ma prawo nałożyć kary umowne na Wykonawcę.

3.3. Zamawiający wymaga, aby posiłki w chwili dostarczenia na oddział posiadały odpowiednią temperaturę:

a) zupy – nie niższą niż 75° C

Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICJUM” w Gliwicach

PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

- b) drugie danie - nie niższą niż 63° C
- c) gorące napoje - nie niższą niż 80° C
- d) wędliny, sałatki, i surówki - nie wyższą niż 3 - 4°C.

- 3.4. Wykonawca będzie dostarczał porcjowane posiłki dla każdego pacjenta i zapakowane w pojemniki, podtrzymujące temperaturę. Pojemniki muszą posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością.
- 3.5. Pojemniki jednostkowe będą zapakowane w zbiorcze kontenery (termosy), zapewniające wysoką izolację termiczną i higieniczną, zapobiegające zanieczyszczeniu posiłków i rozlaniu. Kontenery i termosy, w których dostarczane będą posiłki i napoje muszą być regularnie myte i dezynfekowane przez Wykonawcę w siedzibie firmy. Wykonawca zapewni kontenery i termosy we własnym zakresie. Do obowiązków Wykonawcy należy kontrola stanu kontenerów i termosów. Nie mogą one posiadać uszkodzeń mechanicznych, winny być szczelne, czyste spełniać wymogi higieniczne oraz posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością. Wykonawca zapewni osobom dostarczającym posiłki odzież ochroną, z zachowaniem wymagań sanitarnych i higienicznych. Zamawiający wymaga, aby osoby upoważnione do dostarczenia posiłków były odpowiednio przeszkolone.
- 3.6. Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków specjalistycznym transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostosowanym do infrastruktury placówki.
- 3.7. Wszyscy pracownicy Wykonawcy biorący udział w procesie realizacji usługi muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualne badania okresowe. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli aktualności badań personelu. Wymagania te dotyczą również osób transportujących posiłki.
- 3.8. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków. Podstawą sporządzania ewidencji będą dokumenty wydania (listy przewozowe) potwierdzone każdorazowo przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- 3.9. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.

4. Kontrola i nadzór nad jakością świadczonych usług przez Zamawiającego i odpowiedzialność Wykonawcy:

- 4.1. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) oraz w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami i tabelami wartości odżywczych oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
- 4.2. Wykonawca świadczący usługę ponosi pełną odpowiedzialność prawną i materialną za jakość przygotowywanych i dostarczanych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, porcjowaniu, transporcie posiłków, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
- 4.3. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności dostarczonych posiłków zgodnie z wytycznymi podmiotów sanitarno – epidemiologicznych, których kontroli podlega Zamawiający i Wykonawca.
- 4.4. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe dla Zamawiającego w związku ze świadczoną przez Wykonawcę usługą; np. udowodnione zatrucia pokarmowe.
- 4.5. Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu protokoły pokontrolne (wyniki kontroli przeprowadzonej przez Stację Sanitarno- Epidemiologiczną) , które miały miejsce w trakcie trwania umowy.
- 4.6. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy raz na kwartał dostarczenia oświadczenia potwierdzającego fakt:

- a) przeprowadzenia kwartalnej zewnętrznej kontroli wartości odżywczej całodziennego żywienia jednej z diet (śniadanie, obiad i kolacja) w akredytowanym, specjalizującym się takimi analizami

laboratorium.

b) uzyskania pozytywnego wyniku w zakresie zbilansowania składników odżywczych diety zgodnie z obowiązującymi normami.

5. Zamawiający zastrzega prawo do

- 5.1. Przeprowadzenia oceny organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzenia ich gramatury, temperatury oraz zgodności sporządzanych potraw z jadłospisem i wytycznymi. Gramatura gotowego do podania posiłku ma być zgodna z masą podaną w jadłospisie (gramatura po obróbce termicznej). W przypadku uchybień mają zastosowanie kary umowne.
- 5.2. Pobrania wymazów 3 razy w roku (losowo) oraz dodatkowo w razie potrzeby, w celu kontroli mikrobiologicznej ze sprzętów używanych do transportowania i przechowywania posiłków (tj. termosów, kontenerów, dzbanków). W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przeprowadzona zostanie ponowna kontrola, powtórne pobranie wymazów i przeprowadzenie badań mikrobiologicznych na koszt Wykonawcy. Za nieprawidłowe wyniki kontroli mikrobiologicznej i wyhodowanie drobnoustroju alarmowego lub posiadającego potencjał do wywołania zakażenia układu pokarmowego (*Staphylococcus Aureus*, pałeczki z grupy *Salmonella* i *Schigella*, *Clostridium Botulinum*, *Klebsiella Pneumoniae*, *E.Coli* enteropatogenna, *Pseudomonas aeruginosa*, *Yersinia* i *Listeria*) Zamawiający nałoży karę umowną określoną w **§5 ust.1 pkt. d)**.
- 5.3. Dokonania 3 razy w roku (losowo) oraz dodatkowo w razie potrzeby, wizualnej kontroli czystości i jakości w/w sprzętu do transportowania i przechowywania posiłków oraz środków transportu, którym będą dostarczane posiłki
- 5.4. Dokonania wizji lokalnej miejsc przygotowywania i pakowania posiłków. Wykonawca ma obowiązek, w wybranym przez Zamawiającego terminie, udostępnić do kontroli pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację, dotyczy także dokumentów dopuszczających osoby do realizacji zamówienia będącego przedmiotem niniejszej umowy tj. kontroli książeczek dla celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualności badań.
- 5.5. Kontroli i akceptacji środków myjących i dezynfekcyjnych używanych przez Wykonawcę. Środki te muszą posiadać certyfikaty dopuszczające do stosowania w gastronomii i dopuszczone do czyszczenia i dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością. W przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega konieczność zmiany przez Wykonawcę używanych środków dezynfekcyjnych.
- 5.6. Wykonawca zobowiązany jest wdrożyć zalecenia pokontrolne Zamawiającego związane ze stwierdzonymi podczas kontroli uchybieniami.
- 5.7. Wykonawca będzie podlegał karom umownym za uchybienia powstałe w trakcie świadczenia usługi, określone w opisanie szczegółowo w **§5 niniejszej umowy**.

§3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi, szczegółowo opisanej w §2 i §3 niniejszej umowy i załącznikach do umowy z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa, ze szczególnym uwzględnieniem charakteru działalności prowadzonej przez Zamawiającego.
2. W przypadku zaistnienia okoliczności, które mają charakter „siły wyższej” rozumianej jako zdarzenie zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia i niemożliwe do zapobieżenia przez Wykonawcę lub w przypadku niemożności prawidłowej realizacji usługi przez Wykonawcę (np. w przypadku awarii urządzeń, zdarzeń losowych w miejscu świadczenia usługi). Wykonawca zapewni na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia. Strony wspólnie ustalają, iż aktualnie obowiązujące ograniczenia związane z epidemią SARS – CoV 2 nie stanowią siły wyższej. Jednocześnie w przypadku zmiany uwarunkowań faktycznych i prawnych w tym zakresie podejmą niezwłoczne negocjacje w celu ustalenia ewentualnego wpływu zaistniałych zmian na sposób realizacji umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.

Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICJUM” w Gliwicach

PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

4. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym także za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich. Wyklucza się także odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi.
5. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż jest ubezpieczony w zakresie prowadzonej działalności oraz przedmiotu umowy. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania ciągłości ochrony ubezpieczeniowej przez cały okres trwania umowy. **Kopia polisy oraz OWU stanowią załącznik nr 4 do niniejszej Umowy.** W przypadku zawarcia nowej polisy w okresie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca przedłoży potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę kopię polisy ubezpieczeniowej OC najpóźniej na 7 dni przed ostatnim dniem obowiązywania poprzedniej polisy pod rygorem rozwiązania niniejszej umowy bez wypowiedzenia.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność finansową za kary nałożone na Zamawiającego wynikające z nienależytego świadczenia usługi przez Wykonawcę, np. przez właściwe Organy Sanitarno – Epidemiologiczne, PIP.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku nie wykonywania lub nienależytego wykonania usługi określonej w niniejszej umowie.

§4

1. Strony uzgadniają, że wartość umowy wynosi nie więcej niż: nettozł. (słownie:zł.), brutto(słownie: zł.). Wartość umowy obliczono przy zastosowaniu cen jednostkowych netto i stawki VAT określonych **w załączniku nr 1 do SWZ.**
2. Strony ustalają, że ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę ww. załączniku nr 1 nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy. Wynagrodzenie Wykonawcy określone w §4 ust. 1 zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia objętego niniejszą Umową. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę obejmują wszystkie koszty związane z należytych wykonaniem usługi, łącznie z kosztami sporządzania posiłków świątecznych.
3. Dopuszcza się zmianę cen w okresie obowiązywania umowy tylko w następującym przypadku:
 - a) zmiany stawek podatku VAT
 - b) zamawiający winien być o tym uprzednio poinformowany z 14 dniowym pisemnym wyprzedzeniem uzasadniającym proponowane zmiany. W przypadku nie wyrażenia zgody przez Zamawiającego na proponowaną zmianę cen, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę za 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. W okresie wypowiedzenia umowy obowiązywać będą ceny jednostkowe określone w ust.1
4. Wykonawca na koniec każdego miesiąca kalendarzowego na podstawie prowadzonej ewidencji (zgodnie z §2 ust. 3.8.) wystawi fakturę zawierającą ilość wydanych posiłków, cenę jednostkową oraz termin płatności z uwzględnieniem postanowień §1 ust. 2 i 3 oraz §2 ust. 2 p.2 umowy.
5. Termin płatności za realizowane usługi w danym miesiącu rozliczeniowym wynosi 15 dni, licząc od dnia przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury u Zamawiającego.
6. Należność za usługę, realizowana będzie przelewem na konto Wykonawcy. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Jeżeli faktura dostarczona Zamawiającemu przez Wykonawcę zawierać będzie jakiegokolwiek błędy pod względem rachunkowym, opisowym lub w zakresie podanych w niej danych, zostanie niezwłocznie przez Wykonawcę skorygowana, natomiast termin płatności dla dostawy, której ta faktura dotyczy będzie biegł na nowo od daty doręczenia Zamawiającemu faktury skorygowanej. Korekta faktury powinna nastąpić w terminie 1 dnia roboczego od dnia zgłoszenia błędów przez Zamawiającego.

Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICJUM” w Gliwicach

PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

8. Jeśli numer rachunku rozliczeniowego wskazany przez Wykonawcę jest rachunkiem, dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe (Dz. U. 2017.1876 ze zm.) prowadzony jest rachunek VAT to:
- a) Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. split payment.
 - b) Podzielną płatność tzw. split payment stosuje się wyłącznie przy płatnościach bezgotówkowych, realizowanych za pośrednictwem polecenia przelewu lub polecenia zapłaty dla czynnych podatników VAT. Mechanizm podzielonej płatności nie będzie wykorzystywany do zapłaty za czynności lub zdarzenia pozostające poza zakresem VAT (np. zapłata odszkodowania), a także za świadczenia zwolnione z VAT, opodatkowane stawką 0%.
9. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na dokonywanie przez Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności tzw. split payment.
10. Wykonawca ma możliwość przesłania drogą elektroniczną faktury lub innych dokumentów na adres biuro@hospicjum.gliwice.pl
11. W przypadku opóźnienia w zapłacie przez Zamawiającego, Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki za opóźnienie w wysokości odsetek ustawowych.
12. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na którym ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie. Okres do czasu uzyskania przez Wykonawcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie nie jest traktowany jako opóźnienie w zapłacie i w takim przypadku nie będą naliczane odsetki wskazane w ust. 13.
13. Wykonawca nie może w jakikolwiek sposób, pod rygorem nieważności takiej czynności, przenieść wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy, w szczególności w drodze cesji, poręczenia lub factoringu, na osobę trzecią bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego oraz bez spełnienia warunków wynikających z przepisów powszechnie obowiązującego prawa. Każda czynność mająca na celu zmianę wierzyciela Zamawiającego może nastąpić dopiero po uprzednim wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący, zgodnie z art. 54 ust. 5 ustawy o działalności leczniczej z dnia 15 kwietnia 2011r.

§5

- 1) Wykonawca będzie zobowiązany zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
- a) za każdy stwierdzony przypadek naruszenia norm jakościowych posiłku (zmniejszenie wielkości porcji, skład, niezgodność z jadłospisem) jak również braków ilościowych – w wysokości 50,00 zł za jedną porcję, dodatkowo porcja, w której stwierdzono uchybienia nie zostanie wliczona do miesięcznego zestawienia;
 - b) za opóźnienie w dostarczeniu posiłków powyżej 30 minut - w wysokości 50% wartości brutto zamówienia dziennego;
 - c) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego lub przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia brutto ustalonego w §4 ust. 1 niniejszej umowy;
 - d) 2 000,00 zł za nieprawidłowe wyniki bakteriologiczne przeprowadzone zgodnie z §2 ust. 5.2 podczas świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej umowy.
- 2) Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia od Wykonawcy na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
- 3) Zamawiający uprawniony jest do potrącenia kar umownych z wierzytelnościami przysługującymi Wykonawcy wobec Zamawiającego.

Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICIUM” w Gliwicach

PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

§6

1. Umowa zostaje zawarta w dniu na okres 24 miesięcy z terminem obowiązywania **od dnia 06.09.2021r. do dnia 05.09.2023r.**
2. Umowa ulega rozwiązaniu:
 - a) z upływem czasu, na który została zawarta
 - b) w przypadku wystąpienia okoliczności, za które strony nie ponoszą odpowiedzialności, a które uniemożliwiają wykonywanie umowy.
 - c) w przypadku utraty przez Wykonawcę uprawnień do wykonywania działalności będącej przedmiotem umowy w trybie natychmiastowym.
 - d) bez wypowiedzenia, w przypadku nie udokumentowania przez Wykonawcę zawarcia przez niego umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej lub nie przedstawienia Zamawiającemu kolejnych polis przed datą wygaśnięcia poprzedniej polisy.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym jeśli konieczność taka wyniknie ze zmiany przepisów prawa lub jego wykładni albo interpretacji przez uprawnione podmioty, jeżeli mają one istotny wpływ na treść niniejszej umowy.
4. Rozwiązanie umowy w przypadku, o którym mowa w ust. 3 może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
5. Dopuszcza się możliwość wcześniejszego natychmiastowego rozwiązania umowy przez Zamawiającego, po wcześniejszym pisemnym wezwaniu do należytej realizacji umowy, w przypadku nienależytego wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, polegającego na naruszeniu postanowień §2 umowy.
6. W okolicznościach wymienionych w ust. 2-5 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu zrealizowanych usług.

§7

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory powstałe na tle wykonywania niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§8

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

Załączniki do umowy:

1. Załącznik nr 1 - Kosztorys ofertowy / załącznik nr 1 do SWZ
2. Załącznik nr 2 - Punktowa Ocena Jadłospisu wg Starzyńskiej
3. Załącznik nr 3 - WYMAGANE gramatury produktów w jadłospisach
4. Załącznik nr 4 - Wykaz osób uprawnionych do kontaktu z Zamawiającym
5. Załącznik nr 5 - Polisa OC

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICJUM” w Gliwicach

PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

Załącznik nr. 2 do umowy

Test wg Starzyńskiej

Wyróżnik	Liczba punktów
Ilość posiłków w ciągu dnia zaplanowana w jadłospisie	
IV-V	5
III	3
mniej	0
Ilość posiłków, w których występują produkty dostarczające białka zwierzęcego	
We wszystkich posiłkach	5
We 75% posiłków	2
W mniejszej liczbie posiłków	0
Częstotliwość występowania mleka lub serów	
codziennie w 2 posiłkach	5
codziennie co najmniej w 1 posiłku i w 50% dni w 2 posiłkach	2
rzadziej	0
Częstotliwość występowania warzyw lub owoców	
codziennie co najmniej w 3 posiłkach	5
codziennie co najmniej w 2 posiłkach	2
rzadziej	0
Częstotliwość występowania warzyw i owoców w postaci surowej	
codziennie	5
w 75% dni	2
rzadziej	0
Częstotliwość występowania razowego pieczywa, kasz i strączkowych suchych	
codziennie co najmniej jeden z wymienionych produktów	5
w 75% dni jeden z wymienionych produktów	2
rzadziej	0
Razem	30

Skala ocen:

Liczba uzyskanych punktów	Ocena jadłospisów	Wnioski
30	dobry	Bez błędów
21-27	dostateczny	Błędy można wyeliminować
12-20	Zaledwie dostateczny	Duże błędy
Bez ocen zerowych		
<12	zły	Nie nadaje się do poprawienia

Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICJUM” w Gliwicach

PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

Załącznik nr 3 do umowy

WYMAGANE gramowe ilości produktów w jadłospisach. Podana waga dotyczy wielkości porcji znajdującej się w 1 posiłku. Waga mięsa, drobiu ryby, ziemniaków makaronów, ryżu itp. jest wagą po obróbce termicznej.

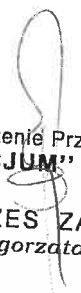
Lp.	Nazwa produktu	gramatura
1.	Zupa mleczna	250 ml
2.	Kakao, kawa mleczna	250 ml
3.	Herbata,	250 ml
4.	Pieczywo mieszane (2 rodzaje pieczywo pszenne i żytnie)	100 g.
5.	Angielka	100 g.
6.	Masło (nie mniej niż)	15g.
7.	Ser biały	60g.
8.	Twaróg	90g.
9.	Serek homogenizowany	130g.
10.	Ser żółty samodzielnie/w składance	50/30g.
11.	Ser topiony samodzielnie/w składance	50/30 g.
12.	Chleb żytni pełnoziarnisty, Bez dodatku barwników	90g
13.	Pasztet	60g.
14.	Kiełbasa cienka	60g.
15.	Wędliny samodzielnie/w składance	50/30g.
16.	Jajka (nie mniej niż 50g.)	1 szt.
17.	Dżemy, powidła itp. tylko w składance	25g.
18.	Pasty mięsne, rybne, jajeczne itp.	100g.
19.	Ryby wędzone	80g.
20.	Zupa obiadowa	400 ml
21.	Ziemniaki	200g.
22.	Ryż, kasze, makaron – II danie	200 g.
23.	Mięso – II danie. Preferowany sposób podania sztuka mięsa.	80g.
24.	Drób	130g.
25.	Ryba	130g.
26.	Potrawki. Minimalna zawartość mięsa po ugotowaniu 80g. Dopuszczone 1 raz w dekadzie.	150g.
27.	Sosy mięsne. Minimalna zawartość mięsa po ugotowaniu 80g. Dopuszczone 1 raz w dekadzie.	150g.
28.	Ryż z owocami (mus owocowy 100g), pierogi leniwe, makaron z serem (ser 100g), naleśniki z serem (ser 100g.)	300g.
29.	Surówki – II danie	200g.
30.	Jarzyna gotowana	200g.
31.	Kompot, napój	250g.
32.	Jogurt, kefir (nie mniej niż)	130g.
33.	Dodatki do pieczywa śniadanie, kolacja	Od 20-40g.
34.	Owoce - deser	150g.
35.	Dodatki warzywne do śniadania lub kolacji	60-80g.
36.	Pieczywo cukiernicze (ciasto, rogal, paluch itp.), pakowane pojedynczo dla każdego pacjenta.	50-60g.
37.	Sałatki np. jarzynowa wyłącznie w składance	100g.

WYKAZ OSÓB UPRAWNIONYCH DO KONTAKTU Z ZAMAWIAJĄCYM
W TRAKCIE RELAZACJI PRZEDMIOTU UMOWY

1	Imię i nazwisko	Pełniona funkcja	NR TEL.
1			
2			
3			
4			
5			

..... , dnia

.....
Podpis Wykonawcy


Stowarzyszenie Przyjaciół Chorych
„HOSPICJUM” w Gliwicach
PREZES ZARZĄDU
mgr Małgorzata Szymczyk

