(Wzór)

**UMOWA NR WSS/…..../2025/DZP/.......**

*poprzedzona postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na podst. art. 132 i nast. ustawy z dnia 11 września 2019r. - Prawo zamówień publicznych*

zawarta w dniu ..................2025r. w Tychach pomiędzy:

**Megrez Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością** z siedzibą w Tychach przy ul. Edukacji 102,   
(43–100 Tychy), wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, przez Sąd Rejonowy Katowice Wschód, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000302837, kapitał zakładowy w wysokości 139 166 100,00 zł,

NIP 634-267-03-10, REGON 240872286

**reprezentowaną przez:**

*………………………………………………………………*

zwaną dalej „Zamawiającym”,

a

**..............................................**

przy ul. …………………………………………………………………………………………………………………………………

wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, przez Sąd Rejonowy …..................................... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS ….........................., kapitał zakładowy w wysokości …..................................zł

NIP: .........................................., REGON …....................................

**reprezentowaną przez:**

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

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

zwaną dalej „Wykonawcą”

o następującej treści:

**§1**

**Przedmiot Umowy**

1. Na podstawie dokumentacji przygotowanej dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania **……………….** Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia** **dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,** zwane dalej przedmiotem umowy.

Zakres przedmiotu umowy określa Specyfikacja Warunków Zamówienia, oferta Wykonawcy oraz treść niniejszej umowy.

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około **200** **porcji** całodziennego wyżywienia (CW) dwa razy dziennie do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego przy ul. Edukacji 102:
2. budynku nr 1 - Budynek Główny,
3. budynku nr 2 – Budynek Oddziału Obserwacyjno – Zakaźnego.
4. Przez całodzienne wyżywienie w zależności od diety rozumie się:
5. I śniadanie: zupa mleczna w okresie od października marca; jogurt naturalny lub owocowy w zależności od rodzaju diety w okresie od kwietnia do września, 100g pieczywa, 1 porcja masła tj. 15 gram, dodatek (wędliny, sery, jaja, pasty – mięsne, rybne, jajeczne w ilości od 100g do 120g) herbata, kawa zbożowa z mlekiem lub kakao w ilości 250ml na osobę, obowiązkowo dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek itp.) lub owocowy w ilości 200g.
6. II śniadanie (jeśli jest przewidziane w diecie): w formie dodatku do pierwszego śniadania (wędlina, ser, warzywa, owoce, jogurty, serki).
7. Obiad: zupa, II danie: mięso (3 – 4 razy w tygodniu), ryby (1 raz w tygodniu), potrawy bezmięsne (1-2 razy w tygodniu), potrawy półmięsne (1-2 razy w tygodniu), ziemniaki lub kasza/ryż, surówka lub sałatka, kompot 250ml.
8. Podwieczorek (jeśli jest przewidziane w diecie): owoc lub kefir, jogurt.
9. Kolacja: 100 g pieczywa – dorośli, masło 1 porcja tj. 15 gram, dodatek (wędliny, sery, jaja, pasty w ilości od 100g do 120g), herbata 250ml, obowiązkowo dodatek warzywny (pomidor, ogórek, sałata).
10. Zamawiający oczekuje 5 posiłków dziennie w przypadku diet:
11. Dieta kobiet karmiących - Dieta nr S6,
12. Dieta bogatobiałkowa – Dieta nr 9,
13. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – Dieta nr 6.

W przypadku pozostałych Diet zawartych w **Załączniku nr 11** i **Załączniku nr 12**  Zamawiający oczekuje 3 posiłków dziennie.

1. W jadłospisie należy szczególnie uwzględnić:
2. Pieczywo mieszane (bułki, chleb graham, chleb żytni, pieczywo pszenne), pieczywo pokrojone, zapakowane z datą przydatności do spożycia wyraźnie oznaczoną na produkcie spożywczym. Pieczywo typu bułki dopuszcza się 5 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku.
3. Niezbędne jest uwzględnienie znacznej ilości warzyw w postaci dodatków oraz potraw z ryb (minimum raz w tygodniu).
4. Przetwory owocowe niskosłodzone.
5. Zróżnicowanie napojów na bazie mleka (bawarka, kakao, kawa zbożowa).
6. Różnorodny asortyment potraw mięsnych (gulasze, budynie mięsne, mięso mielone, potrawki, sztuki mięsa) gotowane, duszone lub pieczone.
7. Różnorodny asortyment wędlin - wysoka jakość produktów – zawierających minimum 80% mięsa. Sosy do potraw umieszczone w osobnych pojemnikach.
8. W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze.
9. Dodatek warzywny do śniadań i kolacji dostarczony w postaci umożliwiającej bezpośrednie spożycie.
10. Szacunkowa ilość całodziennego wyżywienia to  **200** porcji CW.
11. Ilość śniadań, obiadów i kolacji może ulegać zmianom w zależności od ilości pacjentów hospitalizowanych**.**
12. Ilość łóżek w siedzibie Zamawiającego określa **Załącznik nr 10.**
13. Szacunkową – średnią ilość diet w okresie zawarto w **Załączniku nr 2** (24 miesiące okres od 4.10.2025r – 3.10.2027r).
14. Szczegółowy wykaz stosowanych w Szpitalu diet zawarto w **Załączniku nr 11**, opis diet w **Załączniku nr 12** , ich minimalna gramatura w **Załączniku nr 13.**
15. Wykaz ilości zamawianych przez Zamawiającego posiłków w roku 2021, 2022, 2023, 2024 zawarto w **Załączniku nr 14.**
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w zależności od liczby hospitalizowanych pacjentów. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia zakresu zamówienia tj. realizowania przedmiotu umowy w ilościach uzależnionych od swoich rzeczywistych potrzeb, wynikających z aktualnej liczby hospitalizowanych pacjentów, przy czym wartość umowy, która zostanie zrealizowana obejmuje co najmniej **80% wartości brutto** niniejszej umowy określonej w § 5 ust. 1. Niezrealizowanie pozostałej wartości umowy ze strony Zamawiającego nie narusza postanowień niniejszej umowy i nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę wykonania umowy w pozostałej części ani też innych roszczeń finansowych.

**§2**

**Obowiązki Wykonawcy**

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do punktu dystrybucyjnego Zamawiającego, przed godziną wydawania posiłków na oddziały.

Zamawiający dopuszcza max. do 15 min. opóźnienia w dostarczaniu posiłków.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Godzina** | **Nazwa posiłku** |
| 1. | Do godziny 730 | Śniadanie i ewentualnie drugie śniadanie |
| 2. | Do godziny 1200 | Obiad podwieczorek i kolacja (II kolacja) |

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał:

1. **aktualną Decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo** (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki - kuchni) **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego powinna zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym lub dokument równoważny;
2. **aktualną Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych- posiłków lub dokument równoważny;
3. **dokument potwierdzający,** że Wykonawca wdrożył system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP. Oświadczenie, że system został wdrożony z jednoczesnym zobowiązaniem, że na każde wezwanie Zamawiającego przedstawi on dokumenty potwierdzające wdrożenie systemu lub dokument równoważny;
4. **dokument potwierdzający,** że Wykonawca wdrożył system zarządzania jakością **wg wymagań normy ISO 22000 lub dokument równoważny.** Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków środkami transportu przystosowanymi do tego celu, spełniającymi wymogi sanitarne, posiadającymi książkę kontroli czystości pojazdu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu i dokonywania wpisów do książki kontroli w przypadku stwierdzenia uchybień:
5. **dokument potwierdzający,** że Wykonawca wykonywał usługę w zakresie przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia w ilości min. 150 porcji dziennego wyżywienia w okresie ostatnich 5 lat.
6. Zamawiający wyrazi zgodę na zmianę środka transportu lub zmianę lokalizacji kuchni Wykonawcy zawartych w pierwotnej Umowie pod warunkiem pisemnego powiadomienia Zamawiającego w terminie 14 dni przed planowaną zmianą, przy spełnieniu wymagań zawartych w § 2 ust. 2.
7. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2023 poz. 1448) oraz zgodnie z innymi powszechnie obowiązującymi przepisami.
8. Posiłki muszą być dostarczane w czystych atestowanych termosach przeznaczonych do przechowywania żywności z odpowiednimi pojemnikami –GN- wykonanymi ze stali nierdzewnej.
9. Wszystkie pojemniki muszą być hermetycznie zamykane.
10. Pojemniki GN muszą być opisane odpowiednimi dietami i w taki sposób, by można je było sprawnie przekładać do wózków bemarowych na odpowiednie oddziały.
11. Termosy powinny być opisane z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności.
12. Urządzenia do transportu posiłków, muszą gwarantować ciepły posiłek dla każdego pacjenta, zapewniające podtrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum):

zupy – temperatura 75oC ( ± 10 oC ),

II danie – temperatura 65 oC ( ± 10oC ),

ciepłe napoje – temperatura 80 oC ( ± 10 oC )

potrawy zimne – temperatura do 4 oC

1. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać herbatę ekspresową w saszetkach i cukier do przygotowywania herbaty do śniadań i kolacji w ilości zgodnej z liczbą zamówionych posiłków. Zamawiający wymaga dostarczenia dodatkowo 2 razy w miesiącu: 2 kg cukru i 20 dkg herbaty w saszetkach dla oddziałów. Wyżej wymieniony asortyment dostarczany jest do punktu dystrybucyjnego w budynku głównym.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego w formie depozytu produkty, po wcześniejszym zgłoszeniu telefonicznym lub mailowym: Pasztet drobiowy - 5 porcji, dżem – 5 porcji, ser topiony – 5 porcji, pasty wegetariańskie – 5 porcji, wafle bezglutenowe – 5 opakowań, buraki tarte – 5 opakowań, masło – 5 porcji.

Codziennie wraz ze śniadaniem: chleb zwykły – 2 sztuki, chleb graham – 1 sztuka , chleb pszenny – 2 sztuki jogurt – 5 sztuk dla pacjentów nowo przyjętych. Wielkość porcji poszczególnych produktów ustalona zgodnie z **Załącznikiem 13.**

1. Wykonawca zobowiązany jest codziennie (od poniedziałku do niedzieli), dostarczyć do Zamawiającego 5 porcji zapasów posiłków, zapakowanych w naczynia jednorazowe, biodegradowalne (śniadanie, obiad, kolacja) diety łatwostrawnej, zgodnie z jadłospisem danego dnia dla pacjentów nowo przyjętych.
2. Dla Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego, w przypadku izolacji w innych oddziałach oraz w okresie obowiązywania na terenie kraju lub województwa śląskiego stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego bądź nałożenia na Zamawiającego przez organy państwowe lub samorządowe obowiązku zapewnienia łóżek dla pacjentów chorych zakaźnie, Wykonawca, w ramach dotychczasowego wynagrodzenia, będzie dostarczał posiłki pakowane indywidualnie w naczynia jednorazowe dla wskazanej przez Zamawiającego liczby pacjentów, do momentu odwołania ostatniego ze stanów bądź odwołania obowiązku zapewnienia łóżek dla pacjentów chorych zakaźnie.
3. Porcje posiłków pakowanych indywidualnie będą dostarczane w oddzielnych termoportach gastronomicznych opisanych z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności z pojemnika do pojemnika (dot. sytuacji obowiązywania stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego).
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania po zgłoszeniu telefonicznym lub mailowym przez Zamawiającego dodatkowych naczyń jednorazowych biodegradowalnych, w ilości wskazanej przez Zamawiającego w których będą wydawane posiłki dla pacjentów przebywających w izolacji w przypadku uszkodzenia pierwotnego naczynia jednorazowego.
5. Przez naczynia jednorazowe rozumie się:

* Kubek na napoje gorące o pojemności około 200 ml – 250 ml,
* Flaczarka o pojemności około 400 ml,
* Talerz deserowy,
* Talerz płytki,
* Sztućce (łyżka , nóż , widelec, łyżeczka ).

1. Naczynia będą miały możliwość podgrzewania w nich posiłków przy użyciu kuchenki mikrofalowej.
2. Wykonawca zobowiązany jest do podawania obowiązującego jadłospisu dekadowego lub 14-dniowego z jednotygodniowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. Menu musi być zatwierdzone przez dietetyka szpitalnego.
3. Zamawiający nie zatwierdzi jadłospisu w przypadku jego niezgodności z **Załącznikiem**

**nr 12 i/lub Załącznikiem nr 13.**

1. Wraz z dostawą śniadania Wykonawca zobowiązuje się dostarczać wydrukowany jadłospis w wersji papierowej dla poszczególnych oddziałów i Działu Higieny i Żywienia na dzień bieżący określający ilość żywności w gramach przypadającej na jednego pacjenta z uwzględnieniem diet lub jadłospis 14 - dniowy w dniu jego rozpoczęcia.

W razie zmiany w jadłospisie Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć uaktualniony jadłospis.

1. Zleceniodawca dopuszcza wprowadzenie maksymalnie 5 zmian w czasie trwania zaakceptowanego jadłospisu. Produkty lub potrawy wymieniane powinny być na produkty/potrawy równorzędnie wartościowe pod względem odżywczym oraz zgodne z zasadami i wytycznymi diet. Wielkość porcji poszczególnych produktów ustalona zgodnie z **Załącznikiem 13.**
2. Jadłospis dostarczony przez Wykonawcę powinien obejmować minimum diety:
3. podstawową,
4. łatwostrawną,
5. z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
6. łatwostrawną bogatobiałkową,
7. łatwostrawną z ograniczeniem tłuszczu,
8. kobiet karmiących,
9. łatwostrawną bezmleczną,
10. łatwostrawną bez laktozy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również zmiany ilości posiłków w zależności od potrzeb leczonych pacjentów oraz ich aktualnej liczby w Szpitalu.
12. W przypadku konieczności zmiany diety zarówno pod względem ilości jak i rodzaju bądź ilości posiłków, Zamawiający dokona korekty zamówienia mailem, maksymalnie 2 godz. przed ustaloną godziną dostaw posiłków. W soboty, niedziele oraz dni świąteczne Zamawiający dokona telefonicznie korekty zamówienia, maksymalnie 2 godz. przed ustaloną godziną dostaw posiłków.
13. Zamówienie ilościowe dotyczące obiadów i kolacji na dzień bieżący z podziałem na diety Zamawiający będzie podawał Wykonawcy mailem na formularzu zamówienia do godz. 10:00. Natomiast do godz. 13:00 Wykonawca otrzyma zamówienie na śniadania dnia następnego.
14. Zamówienie ilościowe (z podziałem na diety) na wszystkie dni wolne od pracy, tj. soboty, niedziele i dni świąteczne, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy mailem do godziny 14:00 dnia poprzedzającego dni wolne od pracy.
15. Z uwagi na organizację pracy Szpitala Zamawiający nie dopuszcza składania zamówień na posiłki w formie aplikacji on-line.
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem przez niego umowy. Odpowiedzialność Wykonawcy obejmuje również szkody wyrządzone osobom trzecim w tym pacjentom Zamawiającego związane z wykonywaniem usługi przygotowywania i dostawy posiłków objętych niniejszą umową oraz wszelkimi innymi czynnościami obciążającymi Wykonawcę z mocy niniejszej umowy.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zachorowania pacjentów związane z żywieniem w czasie hospitalizacji, a wynikające z nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy lub obowiązków związanych z ochroną sanitarno-epidemiologiczną.
18. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków dostarczanych do Szpitala w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowanie nastąpi zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów.
19. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania Zamawiającemu 1 raz na kwartał, nie później niż do 20 dnia pierwszego miesiąca kwartału, protokołów badań żywności pod względem kaloryczności i zawartości białka, tłuszczy i węglowodanów w dostarczanych posiłkach oraz wyniki badań mikrobiologicznych – próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu, rąk personelu - przeprowadzanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Protokoły badań żywności pod względem kaloryczności będą dotyczyły 3 różnych diet wybranych wcześniej przez Zamawiającego.
20. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione organy lub instytucje, w tym NFZ lub organy nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami poniesionymi przez Zamawiającego w wyniku powyższych postępowań.
21. W przypadku przeniesienia oddziałów do innego budynku lub innej zmiany ich położenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o nowym położeniu oddziałów wraz ze wskazaniem daty przeniesienia, w formie pisemnej na adres Wykonawcy.
22. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki), mięso i wędliny mają być wysokiej jakości **z min. 80%** zawartością mięsa, nie posiadających mięsa oddzielonego mechanicznie). Zamawiający nie dopuszcza używania zup typu instant lub podobnych.
23. Wykonawca zobowiązuje się co najmniej jeden raz w tygodniu dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego wykaz produktów, z których przygotowano posiłki. Wykonawca dopuszcza składanie Księgi potraw. W przypadku jednorazowego dostarczenia Księgi Potraw stosowanych przez Wykonawcę przy realizacji usługi, Zamawiający wymaga jej aktualizacji raz w tygodniu.
24. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu obliczone wartości odżywcze wszystkich obowiązujących jadłospisów (dla wszystkich diet) w dniu ich rozpoczęcia.
25. W przypadku reklamacji posiłku przez Zamawiającego z powodu złej jakości oraz zwrotu posiłku do Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w przeciągu 2 godzin nowego odpowiedniego posiłku. Koszt i ryzyko związane z dostarczeniem nowego odpowiedniego posiłku przez Wykonawcę lub osobę trzecią ponoszony jest przez Wykonawcę bez obciążania Zamawiającego dodatkowymi kosztami.
26. W razie nadzwyczajnej sytuacji, skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym pisemnym zgłoszeniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.

**§3**

**Uprawnienia kontrolne Zamawiającego**

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach wskazanych przez Wykonawcę, kontrolę w miejscach przygotowywania posiłków będzie przeprowadzał specjalista ds. epidemiologii zatrudniony przez Zamawiającego oraz pracownik Działu Higieny i Żywienia (kierownik, zastępca kierownika działu lub dietetyk wskazany przez kierownika). Kontrola będzie dotyczyła zgodności przygotowywania posiłków z niniejszą umową. Z kontroli zostanie sporządzony protokół w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, dla każdej strony po jednym.

W zakresie kontroli temperatury posiłków, pomiar odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest udostępnić upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku z diety podstawowej w celu dokonania oceny organoleptycznej. Koszt posiłku obciąża Zamawiającego.

**§4**

**Czas trwania umowy**

1. Zamówienie będzie realizowane przez okres **24 miesięcy** od dnia ………..…….. do dnia ……………. lub do wyczerpania maksymalnego wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1.
2. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia terminu obowiązywania umowy o okres do 6 miesięcy, w drodze zawarcia aneksu do umowy, w przypadku niezrealizowania jej pod względem ilościowym w obowiązującym terminie umownym, z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy.
3. Przedłużenie czasu trwania umowy wymaga zgody obu stron w formie aneksu do umowy.

**§5**

**Wynagrodzenie**

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy będące sumą wynagrodzeń za dostawy częściowe nie może przekroczyć kwoty wykazanej w formularzu asortymentowo- cenowym, będącym załącznikiem do niniejszej umowy:

**Pakiet nr …….**

brutto:............................zł (słownie:.............................................................................................................../100)

netto: ........................... zł + należny podatek VAT ……………….. zł

1. W wynagrodzeniu określonym w ust. 1 zawierają się wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy (w szczególności podatki, transport, rozładunek, opakowanie, czynności związane z przygotowaniem dostawy, ubezpieczenie, itp.).

4. W okresie 4 października 2025r – 3 października 2027r w rozliczeniach za dostarczone posiłki Wykonawca zobowiązuje się przyjąć wartość brutto stawki osobodnia za żywienie w następujących proporcjach:

1) Zestaw 3-posiłkowy:

1. śniadanie - 30% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,
2. obiad - 45% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,
3. kolacja - 25% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień.

2) Zestaw 5-posiłkowy:

1. śniadanie - 25% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,
2. II śniadanie – 5% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,
3. obiad - 45% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,
4. podwieczorek -5% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,
5. kolacja - 20% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień.

Minimalny koszt produktów, niezbędnych do przygotowania posiłków, powinien wynosić 50% ceny jednostkowej wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień.

1. Wykonawca gwarantuje, że w trakcie trwania umowy ceny nie ulegną podwyższeniu oraz że obniżki cen i rabaty nie będą mniej korzystne, niż dla innych, porównywalnych z Zamawiającym odbiorców, z zastrzeżeniem §5 ust. 7 i następne.
2. W przypadku obniżki cen przez Wykonawcę nie wymaga się pisemnego aneksu do umowy. Wykonawca w terminie 7 dni zawiadomi na piśmie Zamawiającego o obniżce.
3. Strony dopuszczają możliwość zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku akcyzowego lub podatku od towarów i usług, z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie netto pozostanie w wysokości określonej w ust. 1. W takiej sytuacji zmiana cen następuje w dniu wejścia w życie odpowiedniego rozporządzenia lub ustawy, wymaga jednak podpisania przez Strony aneksu zmieniającego w zakresie wiążącej je stawki podatku od towarów i usług lub podatku akcyzowego. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu, z odpowiednim wyprzedzeniem, stosownego aneksu uwzględniającego zmianę stawki podatku od towarów i usług lub podatku akcyzowego.
4. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy może ulec zmianie (odpowiednio obniżeniu lub podwyższeniu), w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, według następujących zasad:
5. Miesięczny wskaźnik zmiany cen usług towarów i usług konsumpcyjnych (porównanie do analogicznego miesiąca roku poprzedniego) ustalany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego i ogłaszany w Dzienniku Urzędowym RP „Monitor Polski” (dalej: Wskaźnik) ulegnie zmianie o co najmniej 6 %. Pierwsza zmiana nastąpi nie wcześniej niż po 6 miesiącach od dnia zawarcia Umowy o ile Wykonawca lub Zamawiający wystąpi z wnioskiem o zmianę. Każda kolejna waloryzacja będzie możliwa po upływie co najmniej 6 miesięcy od poprzedniej waloryzacji i ustalona proporcjonalnie do okresu roku od ostatniej waloryzacji. Zamawiający dopuszcza maksymalną zmianę wynagrodzenia o nie więcej niż 8 % w stosunku do ceny oferty.
6. Wykonawca, który na podstawie niniejszego ustępu występuje o podwyższenie wynagrodzenia zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu rzeczywisty wpływ zmiany Wskaźnika na koszt wykonania zamówienia, w szczególności przedstawić Zamawiającemu szczegółowe wyliczenia (w tym procentowy wzrost poszczególnych rodzajów kosztów realizacji przedmiotu umowy oraz łączny wzrost kosztów realizacji przedmiotu umowy), potwierdzające zasadność wprowadzenia zmian do umowy. Zamawiający dokona analizy twierdzeń oraz wyliczeń Wykonawcy potwierdzających zasadność wprowadzenia zmiany do umowy, w przypadku negatywnej oceny twierdzeń lub wyliczeń, wezwie Wykonawcę do złożenia wyjaśnień lub dokonania stosownych zmian.
7. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z niniejszym ustępem zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę (jeżeli dotyczy), w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
8. przedmiotem umowy są usługi;
9. okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.
10. Wynagrodzenie może ulec waloryzacji w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz w przypadku zmiany przepisów dotyczących zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne a także w przypadku zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę – według następujących zasad:
11. w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zmianie ulegnie wynagrodzenie Wykonawcy o wykazaną przez Wykonawcę wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń pracowników do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia lub jej odpowiedniej części (w przypadku pracowników zatrudnionych w wymiarze niższym niż pełen etat) albo wynikającą ze zwiększenia stawki godzinowej do wysokości zmienionej minimalnej stawki godzinowej, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych.
12. zmiana wynagrodzenia o której mowa w pkt 1, zostanie ustalona przez uwzględnienie zwiększenia wynagrodzeń pracowników Wykonawcy, którzy otrzymują wynagrodzenie w wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę lub jego odpowiednią część (w przypadku pracowników zatrudnionych w wymiarze niższym niż pełen etat) albo poprzez uwzględnienie zwiększenia stawki godzinowej pracowników Wykonawcy, którzy otrzymują minimalną stawkę godzinową, bezpośrednio biorących udział w realizacji na rzecz Zamawiającego pozostałej do wykonania, w momencie wejścia w życie zmiany przepisów, części zamówienia.
13. Wykonawca we wniosku wykaże wartość wzrostu kosztu o którym mowa w pkt 1 przedstawiając jego kalkulację wraz z oświadczeniem o liczbie i wymiarze czasu pracy pracowników, o których mowa w pkt 2.
14. w przypadku zmiany przepisów dotyczących zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wynagrodzenie ulegnie zmianie o wykazaną przez Wykonawcę wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób zatrudnionych na umowę o pracę lub na podstawie umowy cywilnoprawnej zawartej z osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej.
15. zmiana wynagrodzenia, o której mowa w pkt 4, zostanie ustalona poprzez uwzględnienie zwiększonych składek od wynagrodzeń osób zatrudnionych przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę lub na podstawie umowy cywilnoprawnej zawartej z osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, bezpośrednio biorących udział w realizacji na rzecz Zamawiającego pozostałej do wykonania w momencie wejścia w życie zmiany przepisów części zamówienia.
16. Wykonawca w pisemnym wniosku wykaże wartość wzrostu kosztu, o którym mowa w pkt 4, przedstawiając jego kalkulację wraz z oświadczeniem o liczbie osób, o których mowa w pkt 5.
17. W terminie 21 dni od otrzymania pisemnego wniosku Wykonawcy, o którym mowa odpowiednio w pkt 3 lub 6 Zamawiający pisemnie wyrazi zgodę na wprowadzenie zmiany wynagrodzenia zgodnie z kalkulacją Wykonawcy albo zgłosi zastrzeżenia do kalkulacji. Wykonawca ustosunkuje się do zastrzeżenia Zamawiającego w terminie 7 dni od jego otrzymania, przedstawiając na piśmie nową kalkulację albo uzasadnienie poprawności kalkulacji do której Zamawiający zgłosił zastrzeżenia. Procedurę ustalenia wysokości zmiany wynagrodzenia powtarza się zgodnie z zasadami określonymi w zdaniu pierwszym, Ustalona zmiana wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian przepisów, o których mowa odpowiednio w pkt 1 lub 4.
18. W przypadku zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie z uwzględnieniem sumy wzrostu kosztów realizacji zamówienia wynikającą z wpłat do pracowniczego planu kapitałowego dokonanych przez Wykonawcę zatrudniającego osoby bezpośrednio wykonujące Zamówienie na rzecz Zamawiającego.
19. Wykonawca w pisemnym wniosku wykaże wartość wzrostu kosztu, o którym mowa w pkt 8) przedstawiając stosowną kalkulację.
20. Zamawiający uprawniony jest w każdym czasie do weryfikacji kalkulacji oraz oświadczenia Wykonawcy i do żądania przedstawienia przez Wykonawcę – zgodnie z wyborem Zamawiającego – wszystkich lub niektórych dokumentów potwierdzających kalkulację, tj. imiennej listy osób o których mowa w pkt 2, 5 lub 8, zgłoszenia ww. osób do ZUS, listy obecności ww. osób w pracy.
21. Wszystkie zmiany i uzupełnienia umowy, o których mowa w niniejszym paragrafie, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności w formie aneksu, podpisanego przez Wykonawcę i Zamawiającego. **Zmiana wynagrodzenia może dotyczyć jedynie pozostałej do wykonania części zamówienia.**

**§6**

**Termin płatności**

1. Za każdy miesiąc realizowania przedmiotu umowy Wykonawca będzie wystawiał fakturę VAT za faktycznie dostarczone posiłki na podstawie dokumentacji tj.: miesięcznego zestawienia ilości posiłków. Faktura zostanie dostarczona w formie elektronicznej na adres e-mail: [ksiegowosc@szpitalmegrez.pl](mailto:ksiegowosc@szpitalmegrez.pl), a po wprowadzeniu obowiązkowego KSeF, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty Wykonawcy w terminie **30 dni** od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT za zamówioną dostawę.
3. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej przez niego fakturze VAT.
4. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Wykonawca będący czynnym podatnikiem podatku VAT oświadcza, że rachunek bankowy wskazany w umowie:
6. jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności,
7. jest rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od 1 września 2019 r. przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, o którym mowa w ustawie o podatku od towarów i usług.

W przypadku, gdy rachunek bankowy Wykonawcy będącego czynnym podatnikiem podatku VAT nie spełnia warunków określonych powyżej, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w umowie, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek/odszkodowań lub innych roszczeń z tytułu dokonania nieterminowej płatności.

**§7**

**Ubezpieczenie**

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na sumę gwarancyjną minimum 1.000.000,00zł brutto i zobowiązuje się do jego utrzymywania w całym okresie realizacji umowy. **Kopia dokumentu ubezpieczeniowego powinna być potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę i stanowi załącznik do niniejszej umowy.**
2. W razie zawarcia kolejnej umowy ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu kopii **dokumentu ubezpieczeniowego** w terminie trzech dni od daty zawarcia umowy. Brak wymaganego ubezpieczenia lub niedostarczenie w terminie traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy, uprawniające Zamawiającego do rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

**§8**

**Kary umowne**

1. Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kar umownych w przypadkach i wysokości określonych w niniejszym paragrafie.
2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający nie może przekroczyć 30 % wartości brutto umowy, o której mowa w § 5 ust. 1 z zastrzeżeniem § 8 ust. 3.
3. Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia na zasadach ogólnych od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych – do pełnej wysokości szkody.
4. Podstawą do określenia wysokości kary umownej będzie ilość punktów karnych w miesiącu kalendarzowym. Punkty karne będą wykazywane za każdy dzień w protokole odbioru usługi potwierdzonym podpisem przez upoważnioną osobę Wykonawcy, z zastrzeżeniem § 8 ust. 8.
5. Zamawiający przyznaje punkty karne. Przez „każdy przypadek” Zamawiający rozumie, każdy z oddziałów, zgłoszony w zapotrzebowaniu na posiłki w dniu wystąpienia nieprawidłowości :
6. dostarczenie posiłków z opóźnieniem - **5 pkt** za każde 15 minut opóźnienia; (za niedostarczenie posiłku w terminie uznawane jest opóźnienie powyżej 15 minut);
7. dostarczenie posiłków o temperaturze nie zgodnej z określoną w umowie – **5 pkt** za każdy przypadek;
8. dostarczenie posiłków o zaniżonej gramaturze w stosunku do wag wykazanych w jadłospisie, o którym mowa w niniejszej Umowie – **5 pkt** za każdy przypadek;
9. dostarczenie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem – **5 pkt** za każdy przypadek;
10. dostarczenie posiłków niezgodnych z jadłospisem o którym mowa w § 2 niniejszej umowy - **5 pkt** za każdy przypadek;
11. dostarczenie posiłków w brudnych termosach, pojemnikach GN – **5 pkt** za każdy przypadek;
12. dostarczenie posiłku zanieczyszczonego ciałem obcym ( znalezienie w potrawie części opakowań, maszyn, opatrunków, owadów oraz innych przedmiotów) – **10 pkt** za każdy przypadek;
13. dostarczenie nieprawidłowo domkniętych pojemników GN, brak uszczelek w pokrywach pojemników – **5 pkt** za każdy przypadek;
14. stwierdzenie naruszenia wymagań Zamawiającego dotyczących środka transportu lub kierowcy dostarczającego żywność– **5 pkt** za każdy przypadek nieprawidłowości; (środek transportu przeznaczony do tego celu powinien być czysty, posiadać książeczkę kontroli czystości, dopuszczenia Państwowej Inspekcji Sanitarnej, kierowca powinien posiadać środki ochrony osobistej);
15. wprowadzenie zmian w jadłospisie więcej niż 5 razy w czasie jego trwania - **2 pkt** za każdą kolejną zmianę;
16. stwierdzenie braku dopuszczenia przez lekarza medycyny pracy (wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać dokumenty potwierdzające aktualne badania lekarskie i aktualne dopuszczenie do pracy z żywnością); - **5 pkt** za każdy przypadek;
17. stwierdzenie naruszenia wymagań Zamawiającego dotyczących pojemników GN, w tym także stwierdzenie, iż pojemniki GN są źle zapakowane, źle poporcjowane, źle opisane, lub że zachodzi konieczność przelewania lub przekładania - **5 pkt** za każdy przypadek;
18. dostarczenie posiłku niezgodnego z procedurą przygotowania poszczególnych potraw (przesolone, rozgotowane, przypalone, pogniecione, posklejane, zbyt rzadkie lub zbyt gęste, niedogotowane) - **5 pkt** za każdy przypadek;
19. dostarczenie posiłków, które nie są urozmaicone (jeśli w ciągu tygodnia powtórzy się potrawa więcej niż 2- krotnie) – **5 pkt** za każdy przypadek;
20. dostarczenie źle umytych lub złych gatunkowo warzyw lub owoców, w szczególności spleśniałych lub przemrożonych – **5 pkt** za każdy przypadek;
21. dostarczenie pieczywa, dżemu, pasztetu, konserw, produktów mlecznych (jogurtu, maślanki itp.) nie oznaczonych datą przydatności do spożycia, nieświeżych, przeterminowanych - **5 pkt** za każdy przypadek;
22. dostarczenie nieświeżych potraw (np. skwaśniała zupa mleczna itp.) – **5 pkt** za każdy przypadek;
23. niezrealizowanie obowiązku wynikającego z mycia i dezynfekcji zużytych naczyń – **5 pkt** za każdy przypadek;
24. niezrealizowanie obowiązku dostarczenia raz na kwartał protokołu badań pod względem kaloryczności, i zawartości białka, tłuszczy i węglowodanów oraz badań mikrobiologicznych – próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu, rąk personelu - przeprowadzanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.- **5 pkt** za każdy dzień zwłoki;
25. niezrealizowanie obowiązku dostarczenie jadłospisu dekadowego lub 14-dniowego do zatwierdzenia w formie elektronicznej z jednotygodniowym wyprzedzeniem – **5 pkt** za każdy dzień zwłoki;
26. nie zrealizowanie obowiązku dostarczenia jeden raz w tygodniu listy produktów z których przygotowano posiłki lub aktualizacji jeden raz w tygodniu aktualizacji Księgi Potraw stosowanych przez Wykonawcę, podpisanej przez Dietetyka Wykonawcy, - **1 pkt** za każdy dzień zwłoki;
27. niedostarczenie w terminie dwóch dni roboczych zamówionych e –mailowo zapasów żywieniowych, naczyń jednorazowych -**1 pkt** za każdy dzień zwłoki
28. brak ubezpieczenia OC Wykonawcy od prowadzonej działalności - **1 pkt** za każdy dzień braku ubezpieczenia;
29. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę następującymi karami umownymi:
30. w wysokości 5% z 1/18 wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust.1 w przypadku przekroczenia **30 punktów** w danym miesiącu świadczenia usługi.
31. w wysokości 10% z 1/18 wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust.1 w przypadku przekroczenia **80** **punktów** w danym miesiącu świadczenia usługi.
32. w wysokości 20% z 1/18 wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust.1 w przypadku przekroczenia **120** **punktów** w danym miesiącu świadczenia usługi.
33. w wysokości 3% z 1/18 wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust.1 w przypadku przekroczenia sumy **80** **punktów** w 3 kolejnych miesiącach świadczenia usługi.
34. w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w §5 ust.1 w przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy przez którąś ze Stron, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
35. Zamawiający ma prawo dochodzić kar umownych w szczególności poprzez potrącenie ich na podstawie noty księgowej obciążeniowej z wynagrodzenia Wykonawcy, aż do całkowitego zaspokojenia roszczeń, na co Wykonawca wyraża zgodę.
36. Nie podpisanie protokołu, o którym mowa w §8 ust. 4 przez osobę upoważnioną w imieniu Wykonawcy, nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zapłaty kar umownych w związku z ujawnionymi nieprawidłowościami w realizacji umowy oraz przyznanymi przez Zamawiającego punktami karnymi.
37. Za niewypełnianie wymogu zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów *Kodeksu pracy* (§9 umowy), Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.
38. Za brak zapłaty lub za nieterminową zapłatę wynagrodzenia podwykonawcy z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych w przypadkach o których mowa w art. 439 ust. 5 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych, w wysokości 10 000,00 PLN za każdy taki przypadek.
39. W przypadku gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnioną instytucję, stwierdzone zostaną nieprawidłowości związane z realizacją przez Wykonawcę umowy, skutkujące nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych dla Zamawiającego, Wykonawca zwróci Zamawiającemu wszelkie poniesione z tego tytułu koszty, w tym koszty realizacji ewentualnych zaleceń pokontrolnych.
40. Wykonawca zwalnia Zamawiającego od wszelkiej odpowiedzialności w przypadku roszczeń osób trzecich, powstałych w związku z realizacją umowy przez Wykonawcę.

**§9**

**Personel Wykonawcy**

* + - 1. Zamawiający wymaga, aby czynności:
* dietetyka
* kucharza
* kierowcy

w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, świadczone były przez osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1465 ze zm.)

* + - 1. W terminie do 7 dni, od zawarcia umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu oświadczenia o zatrudnieniu osób na podstawie umowy o pracę w zakresie czynności wskazanych w ust. 1 powyżej. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę, imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy.
      2. W trakcie realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy, odnośnie spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę.
      3. Zamawiający w szczególności uprawniony jest do:

1. żądania oświadczeń w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny z uwzględnieniem przepisów o ochronie danych osobowych,
2. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów.
   * + 1. Na każde wezwanie Zamawiającego, Wykonawca/Podwykonawca w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, zobowiązany jest także do przedłożenia:
          1. Oświadczenia o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie. Oświadczenie to powinno zawierać m.in. dane określone w ust.2.
          2. Uwierzytelnioną kopię umowy/ów o pracę wskazanych osób wraz z zakresem obowiązków.
          3. Uwierzytelnioną kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.
          4. Oświadczenia zatrudnionego pracownika.

Dokumenty wymienione w pkt ,,b i c” powinny być zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.

* + - 1. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości w zakresie zatrudniania będą miały zastosowanie kary umowne określone w§ 8.
      2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przepisów BHP oraz za prawidłowe wyposażenie osób wykonujących czynności związane z realizacją przedmiotu umowy.
      3. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę/podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do Państwowej Inspekcji Pracy o przeprowadzenie stosownej kontroli.
      4. Każda zmiana pracownika oraz skierowanie do realizacji zamówienia dodatkowego pracownika wymaga pisemnego zgłoszenia Zamawiającemu oraz przedstawienia mu dokumentów określonych w ust. 2.
      5. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających aktualne zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w zaświadczeń a Wykonawca zobowiązuje się do ich przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego.

**§ 10**

**Podwykonawstwo**

1. Wykonawca oświadcza, że na dzień podpisania umowy, przedmiot zamówienia wykona samodzielnie/z udziałem podwykonawcy (niepotrzebne skreślić): …………………………………………………………………………………………………...….. z zachowaniem zasad określonych w art. 462-465 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zakres części zamówienia, który Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy: ………………………………………………………………………………………………………

1. Powierzenie wykonania części przedmiotu zamówienia podwykonawcy, nie wyłącza obowiązku spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymogów określonych postanowieniami umowy, w tym dotyczących osób określonych w § 9 ust. 1.
2. W przypadku zmiany podwykonawcy lub wprowadzeniu nowego podwykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest przed dokonaniem takiej zmiany, do poinformowania o tym fakcie Zamawiającego pisemnie w terminie do 7 dni.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za dochowanie przez podwykonawców warunków umowy (w tym odnoszących się do osób wskazanych w § 9 ust. 1) oraz odpowiada za ich działania lub zaniechania jak za własne.
4. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii zawartej umowy o podwykonawstwo oraz kopii zmiany tej umowy w terminie 7 dni od dnia ich zawarcia.
5. Umowa pomiędzy Wykonawcą a Podwykonawcą powinna być zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności i przedstawiona Zamawiającemu do zaakceptowania przed rozpoczęciem jej wykonania.
6. Termin zapłaty wynagrodzenia Podwykonawcy nie może być dłuższy niż 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Wykonawcy.
7. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami niniejszej umowy.

**§11**

**Osoby upoważnione do realizacji umowy**

* + - 1. Za prawidłową realizację obowiązków wynikających z zapisów zawartych w niniejszej umowie odpowiadają:
* ze strony Zamawiającego: Kierownik Działu Higieny i Żywienia –

Irena Olesińska tel./fax nr 32/325-51-57, e-mail: [irena.olesinska@szpitalmegrez.pl](mailto:irena.olesinska@szpitalmegrez.pl)

oraz Dietetyk Szpitalnytel./fax nr 32/325-51-56,e-mail: [dietetyka@szpitalmegrez.pl](mailto:dietetyka@szpitalmegrez.pl)

* -ze strony Wykonawcy – …………………………….. tel/fax nr ……………………; e mail: ……………………………………………………………………………………………….
  + - 1. Strony ustalają poniżej adresy do korespondencji (składania wszelkich oświadczeń woli i wiedzy) – tak jak w komparycji umowy.

**§12**

**Odstąpienie. Rozwiązanie umowy. Wykonawstwo zastępcze**

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. W takim wypadku Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.
2. Niezależnie od podstaw wynikających z Kodeksu cywilnego lub ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku, gdy zachodzi którakolwiek z okoliczności poniżej:
   1. w przypadku stwierdzenia pięciokrotnego opóźnienia Wykonawcy w dostarczeniu zamówionych posiłków o czas powyżej 60 minut,
   2. w sposób rażący lub uporczywy Wykonawca narusza postanowienia umowy i pomimo pisemnego wezwania o zaprzestanie naruszeń i wyznaczenia w tym celu odpowiedniego terminu, skierowanego przez Zamawiającego, nie zaprzestał tych naruszeń.
   3. Wykonawca utracił uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu umowy.
3. Rozwiązanie umowy na podstawie ust. 2 lub odstąpienie od umowy na podstawie ust. 1 niniejszego paragrafu nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty na rzecz Zamawiającego kar umownych i odszkodowań.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadkach określonych w art. 456 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:

a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych,

b) wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy Prawo zamówień publicznych,

c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczypospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążą na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.

1. Rozwiązanie lub odstąpienie od umowy, przewidziane w niniejszym paragrafie, może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o okolicznościach uzasadniających odstąpienie lub rozwiązanie.
2. Rozwiązanie lub odstąpienie przez Zamawiającego od umowy na podstawie niniejszego paragrafu nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zapłaty kar umownych przewidzianych niniejszą umową, a także nie pozbawia Zamawiającego uprawnienia do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
3. Uprawnienia przewidziane w niniejszym paragrafie nie ograniczają ani nie zmieniają uprawnień przysługujących Stronom, w szczególności do rozwiązania lub odstąpienia od umowy, na podstawie przepisów Kodeksu Cywilnego.
4. Zamawiający ma prawo, w sytuacjach zagrożenia prawidłowej realizacji umowy, które może odbić się negatywnie na zdrowiu pacjentów, w szczególności w sytuacji zagrożenia gwarancji realizacji określonej w umowie ilości posiłków dziennie dla pacjentów lub posiłku w określonej diecie, do wykonania zastępczego, tj. zamówienia posiłku u osoby trzeciej na koszt Wykonawcy.
5. Realizacja przez Zamawiającego nabycia zastępczego skutkuje zmniejszeniem ilości przedmiotu zamówienia o wielkość tego zakupu.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną nabycia zastępczego i ceną niewykonanej części danego zamówienia.

**§13**

**Warunki zmian postanowień zawartej umowy**

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić za zgodą obu stron na piśmie pod rygorem nieważności, w przypadkach przewidzianych w niniejszej umowie lub po spełnieniu przesłanek przewidzianych w ustawie Prawo Zamówień Publicznych.
2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, taka zmiana umowy oraz wprowadzenie do niej takich postanowień, które byłyby niekorzystne dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zachodzi jedna z przesłanek, o których mowa w art. 455 ustawy Pzp.
3. W sytuacji wystąpienia siły wyższej, przez którą rozumie się okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne lub też niemożliwe do uniknięcia, w szczególności: klęski żywiołowe, katastrofy, strajki, zamieszki, embarga, stan epidemii, stany nadzwyczajne, w tym stany klęski żywiołowej, decyzje, zarządzenia organów państwa itp., która w bezpośredni sposób wpłynie na okoliczności realizacji umowy, dopuszcza się zmianę umowy w zakresie terminu realizacji przedmiotu zamówienia poprzez jego wydłużenie. Przedmiotowe zmiany będą wprowadzone aneksem, na podstawie uzasadnionego oraz udokumentowanego wniosku Wykonawcy i będą obowiązywać przez okres występowania okoliczności „siły wyższej”. Po jej ustaniu Strony powrócą do pierwotnych zapisów umownych w drodze aneksu do umowy.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie:
   1. zmiany ilości zamawianego asortymentu przy zachowaniu cen jednostkowych zgodnych z ofertą Wykonawcy oraz wartości brutto umowy w danym pakiecie,
   2. zmiany danych Stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy),
   3. zmian organizacyjnych Zamawiającego powodujących, iż wykonanie zamówienia lub jego części staje się bezprzedmiotowe,
   4. zmian w zakresie sposobu wykonywania zadań lub zasad funkcjonowania Zamawiającego powodujących iż wykonanie zamówienia lub jego części staje się bezprzedmiotowe lub zaistniała konieczność modyfikacji przedmiotu zamówienia,
   5. omyłek pisarskich lub błędów rachunkowych,
   6. mających na celu wyjaśnienie wątpliwości treści umowy, jeśli będzie ona budziła wątpliwości interpretacyjne między Stronami,
   7. jeżeli zmiany umowy, w tym zmiany sposobu płatności, wymagać będzie ochrona interesu Zamawiającego,
   8. zmiany harmonogramu dostaw, co do ilości i terminów,
   9. udziału w projektach Rządowych lub Ministerialnych związanych z żywieniem pacjentów – pod warunkiem zawarcia przez Zamawiającego umowy (aneksu do umowy),
   10. zmiany wynagrodzenia w przypadkach zastrzeżonych w umowie.

**§14**

**Zakaz cesji**

Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności, przenosić ani obciążać jakichkolwiek wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki).

**§15**

**Postanowienia końcowe**

1. O ile niniejsza umowa nie stanowi wyraźnie inaczej, wszelkie zawiadomienia i oświadczenia Stron oraz wszelkie zmiany niniejszej umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszelka korespondencja między Stronami odbywać się będzie na piśmie, za pomocą listów poleconych przesłanych przez operatora pocztowego, kuriera bądź doręczonych osobiście do siedziby adresata, pod adresy wskazane w komparycji niniejszej umowy.
3. O wszelkich zmianach danych adresowych Strona, której zmiana dotyczy powiadomi drugą Stronę niezwłocznie, pod rygorem uznania za doręczoną przesyłki przesłanej na ostatni znany adres Strony, z upływem 14 dniowego terminu do jej odbioru. W tym samym terminie uznana jest za doręczoną przesyłka niepodjęta w terminie z jakichkolwiek innych przyczyn innych niż zmiana adresu.
4. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozpatrywać będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowa zostaje sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
6. Integralną część niniejszej umowy stanowi:

Załącznik nr 2 Szacunkowa ilość i rodzaj diet;

Załącznik nr 6 Kopia opłaconej polisy OC;

Załącznik nr 7 Wykaz stanowisk, funkcji i wynagrodzeń oraz wymiaru czasu pracy przeznaczonego na realizację Przedmiotu Umowy**;**

Załącznik nr 10 Ilość łóżek w oddziałach;

Załącznik nr 11 Wykaz diet stosowanych u pacjentów hospitalizowanych;

Załącznik nr 12 Opis diet -główne rodzaje diet;

Załącznik nr 13 Minimalna gramatura poszczególnych produktów i potraw;

Załącznik nr 14 Wykaz ilości zamawianych posiłków w roku 2021, 2022, 2023, 2024;

**WYKONAWCA: ZAMAWIAJĄCY:**