*Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego*

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWNE

**Preambuła**

W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia, do którego nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 w związku
z art. 30 ust. 4 tej ustawy, pn.: „**Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego w Chorzowie”** (znak sprawy PU/251/C/5/25), zostaje zawarta niniejsza umowa [dalej: Umowa].

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem zamówienia ***jest świadczenie przez Wykonawcę usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów wraz z dostawą posiłków do Szpitala Specjalistycznego
w Chorzowie***. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi
w tym zakresie przepisami prawa, a szczególności z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia
2. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć na rzecz Zamawiającego usługę polegającą
na przygotowaniu oraz dostarczeniu:
3. całodziennych posiłków, z uwzględnieniem diet w pojedynczych pojemnikach termozgrzewalnych dla pacjentów izolowanych z powodu zakażenia patogenami alarmowymi lub innych uzasadnionych epidemiologicznie,
4. całodziennych posiłków w termosach/ GN, z uwzględnieniem diet dla pozostałych pacjentów szpitala,
5. śniadań dla pacjentów Oddziału Psychiatrycznego Dziennego, od poniedziałku do piątku (wyłączając dni świąteczne),
6. posiłków regeneracyjnych dla pracowników terenowych,
7. posiłków tzw. „nocnych” w ramach programu “Program pilotażowy Dobry posiłek
w Szpitalu”

- [zwanych dalej: posiłkami].

1. Usługa kompleksowego żywienia i dostawy posiłków dla pacjentów obejmuje:
2. przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów
z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w Warszawie;
3. wydawanie posiłków w systemie bemarowym, posiłków obiadowych oraz potraw płynnych
do śniadania i kolacji w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi lub gumowymi)
w TERMOPORTACH, do miejsca dostarczenia posiłków, zgodnie z wyborem Zamawiającego;
4. wydawanie posiłków w TERMOPORTACH z podziałem na poszczególne Oddziały Szpitala (TERMOPORTY powinny być opisane nazwą Oddziału, jego odcinka oraz piętrem Oddziału). Posiłki powinny być dostarczane w ilościach zgodnych z zamówieniem oraz nomenklaturą diet. Pojemniki GN z potrawami powinny być oznaczone etykietą z nazwą diety i ilością porcji.
5. Indywidualny system dostawy posiłków dla pacjentów Oddziału Zakaźnego – Izolatki oraz dla pacjentów izolowanych z powodu zakażenia patogenami alarmowymi w naczyniach jednorazowych. Śniadanie (II śn dla diet: z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/bogatokalorycznej) obiad – zupa i II danie (podwieczorek dla diet: z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/bogatokalorycznej) i kolacja w styropianach lub plastikowych (termozgrzewalnych) opakowaniach typu menu box min. dwudzielonych, zupa – opakowanie 300ml, oraz odpowiednią ilość kubków jednorazowych na napoje o pojemności 250ml i sztućców jednorazowych (śniadanie, kolacja- widelec, nóż; obiad: łyżka, widelec, nóż) wynikających z ilości osobodni.
6. Przygotowanie posiłków na Oddział Psychiatrii Dziennej, gdzie stosuje się jeden posiłek (śniadanie) wynikających z ilości osobodni. Zamawiający wymaga dostarczania kawy i herbaty w termosach;
7. Posiłki regeneracyjne - gorący posiłek- w okresie i ilościach wskazanych przez Zamawiającego;
8. Wykonawca we własnym zakresie zapewni dostawy posiłków, mycie i dezynfekcję naczyń GN, termosów, termoportów cateringowych i urządzeń do porcjowania;
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do wartości wsadu do kotła poprzez okazanie przez Wykonawcę raportów w tym zakresie.
10. Wykonawca na żądanie Zamawiającego jest zobowiązany do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu zatrudnionego u Wykonawcy. Dotyczy to w szczególności dochodzenia epidemiologicznego (kserokopie wyników Wykonawca dostarczy Zamawiającemu).
11. Wykonawca udostępni Zamawiającemu na czas trwania umowy walidowany termometr bagnetowy do pomiaru temperatur potraw.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w pomieszczeniach znajdujących
się poza siedzibą Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do punktu odbioru znajdującego się
w budynku Szpitala Specjalistycznego w Chorzowie przy ul. Zjednoczenia 10.
14. Szczegółowy opis przedmiotu umowy określa załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego, będący załącznikiem do niniejszej umowy.
15. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi będącej przedmiotem umowy z dołożeniem należytej staranności, uwzględniając zawodowy charakter wykonywanej działalności oraz
w szczególności mając na uwadze charakter i przeznaczenie świadczonej usługi.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania umowy w pełnym zakresie, gdy
wykonanie umowy w pełnym zakresie nie będzie leżało w uzasadnionym interesie
Zamawiającego, wynikającym z faktycznego zapotrzebowania.

**§ 2**

**Termin realizacji**

Umowa zawarta jest na czas oznaczony **35 dni** i obowiązuje od dnia … do dnia (maksymalny termin obowiązywania umowy) lub do czasu zrealizowania przedmiotu umowy, o łącznej wartości wskazanej § 8 ust. 2, jeżeli okoliczność ta zaistnieje przed upływem terminu obowiązywania umowy.

**§ 3**

**Szczegółowe postanowienia w zakresie realizacji umowy**

1. Wykonawca oświadcza, że:

1) prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz posiada stosowne zezwolenie i wpis do rejestru określone w przepisach wskazanych w ust. 2,

2) posiada konieczne doświadczenie niezbędne do prawidłowego wykonania umowy i zobowiązuje się do wykonania umowy przy zachowaniu najwyższej należytej staranności określonej
w art. 355 § 2 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny,

3) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania umowy zgodnie z wymaganymi kwalifikacjami,

4) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej zgodne z prawem i należyte wykonanie przedmiotu umowy,

5) zrealizuje postanowienia niniejszej umowy zgodnie ze złożoną ofertą.

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg NCEZ, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia,
a w szczególności:
2. Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych;
3. Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd d.s Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
4. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
5. Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993;
6. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności żywienia.
7. Dostawa posiłków realizowana będzie na podstawie kierowanego poprzez udostępnioną przez Wykonawcę platformę informatyczną zapotrzebowania Zamawiającego. W razie awarii systemu informatycznego, zamówienia będą realizowane za pomocą poczty elektronicznej (wzór zapotrzebowania stanowi załącznik do niniejszej umowy)
8. Zapotrzebowanie składane będzie:

 - do godziny 10:30 danego dnia - obiad, kolacja, posiłek regeneracyjny danego dnia,

 - do godziny 14:30 w dniu poprzedzającym - śniadanie na dzień następny.

1. Dopuszcza się możliwość korekty zapotrzebowania najpóźniej na 1 godzinę przed ustalonym
terminem dostawy. Akceptacja korekty na podstawie wcześniej dokonanej przedmiotowej zmiany nastąpić może wyłącznie przez przedstawiciela Zamawiającego, natomiast w dni wolne od pracy przez pielęgniarki dyżurne oddziałów.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki o stałych, ustalonych dniach i godzinach:
3. śniadanie – w godz. od 7:00 do 7:30
4. obiad, kolacja, posiłek regeneracyjny i posiłek nocny – w godz. od 12:30 do 13:00
5. Wykonawca sporządza jadłospis dekadowy stanowiący podstawę zamówienia posiłków,
uwzględniając sezonowość, normy dziennych racji pokarmowych oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka chorego z uwzględnieniem zaleceń Państwowego Inspektora
Sanitarnego.
6. Jadłospis ma uwzględniać wyłącznie wyszczególnienie posiłków i potraw wg nomenklatury diet stosowanej w SSWCH w Chorzowie. W jadłospisie powinny być zamieszczone informacje
o zawartych w potrawach alergenach oraz wartości odżywczej i energetycznej śniadania, obiadu i kolacji- II śniadań i podwieczorków dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz bogatokalorycznych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych Zamawiającemu z co najmniej 4 dniowym wyprzedzeniem przed terminem realizacji jadłospisów w celu weryfikacji
i zatwierdzenia do realizacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian
w jadłospisie.
8. Racje pokarmowe ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa wykaz norm dziennych racji dla zakładów służby zdrowia, opracowanych przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej w Warszawie.
9. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówioną ilość oraz asortyment posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, tak by nie zachodziła konieczność ich przelewania czy przekładania. Wykonawca zobowiązuje się do wyraźnego opisywania pojemników przez umieszczenie nazwy oddziału, rodzaju diety oraz ilości porcji.
10. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji, w zakresie każdej diety.
Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć porcję diety podstawowej i diety lekkostrawnej do
oceny organoleptycznej, ocena obejmuje: świeżość produktów, temperatura, zapach, wygląd konsystencja i zgodność z jadłospisem.
11. Wykonawca zobowiązany jest do sezonowego urozmaicania posiłków oraz odpowiedniego
 wzbogacania ich w niedziele i dni świąteczne.
12. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać w tradycyjne dni tzw. postu (w Środę Popielcową), potrawy tradycyjne.
13. Dodatki śniadaniowe i kolacyjne takie jak np. wymagające krojenia takie jak np. wędlina, ser żółty, pasty, dżem, miód Wykonawca poporcjuje indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamówionej ilości, w taki sposób, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji z osobna.
14. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania terminowości dostaw, zgodnie z harmonogramem, o którym mowa w ust. 6.
15. Wykonawca zapewnia ciągłość dostaw posiłków bez względu na ewentualne utrudniania w realizacji przedmiotu umowy.
16. W przypadku wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego wskutek spożycia posiłków
 Wykonawcy koszt leczenia pacjentów z ww. tytułu obciąża w całości Wykonawcę.

**§ 4**

**Jakość zdrowotna żywności**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności,
zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
2. Przez odpowiednią jakość zdrowotną żywności rozumie się ogół cech i kryteriów przy pomocy
których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej
oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta. Przez jakość organoleptyczną żywności rozumie się zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd barwę i konsystencję.
3. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z normami i obowiązującymi przepisami prawa.
4. Wykonawca zapewnia, iż podejmować będzie wszelkie wymagane prawem działania, w tym
zwłaszcza w odniesieniu do zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych tak, by
produkcja żywności, z uwzględnieniem materiałów przeznaczonych do kontaktu z nią, odbywała się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

**§ 5**

**Transport żywności**

1. Dostawa posiłków odbywa się transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko.
2. Wykonawca zapewnia, iż środki transportu przeznaczone do przewozu żywności utrzymywane będą w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej pożywienia, a pracownicy będą odpowiednio ubrani w czyste fartuchy, rękawice i maski.
3. Środek transportu, o którym mowa w ust. 1 winien posiadać konstrukcję umożliwiającą łatwe
utrzymanie czystości i porządku.
4. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania, bieżącego prowadzenia oraz przedstawiania na
żądanie Zamawiającego „Książki Mycia i Dezynfekcji” środków transportu, której forma i treść winna być zgodna z wymogami stacji sanitarno-epidemiologicznej miejsca siedziby
Zamawiającego.
5. Pożywienie winno być przewożone w odpowiednich, dostosowanych do przewozu żywności,
pojemnikach transportowych.
6. Pojemniki transportowe będą czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do mycia, dezynfekcji pojemników w swojej siedzibie przed ich
 kolejnym napełnieniem.
8. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w TERMOPORTACH z podziałem na poszczególne Oddziały Szpitala (TERMOPORTY powinny być opisane nazwą Oddziału, jego odcinka oraz piętrem Oddziału). Posiłki powinny być dostarczane w ilościach zgodnych z zamówieniem oraz nomenklaturą diet. Pojemniki GN z potrawami powinny być oznaczone etykietą z nazwą diety i ilością porcji.
9. Pojemniki GN z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta wegetariańska).
10. Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie
właściwej temperatury. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy przez
Zamawiającego powinna wynosić z uwzględnieniem zaleceń Stacji Sanitarno –
Epidemiologicznej:
11. zupy minimum 78° C (+/-5°)
12. II dania (sos, dodatek skrobiowy, jarzyna na ciepło 78°C (+/-5°)
13. mięso nie mniej niż 65°C (+/-5° C)
14. dla potraw serwowanych na zimno, potraw wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych od 2 do 8 ° C (+/- 2°C
15. napoje gorące – temp. nie niższa niż 70 ºC (+/- 2 ºC)
16. Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.
17. Zamawiający przeprowadzał będzie kontrolę wagi porcji serwowanych potraw.
18. Wykonawca zapewnia, iż przygotowanie pożywienia do przewozu, jego załadunek, transport
 i wyładunek odbywać będzie się w warunkach i czasie gwarantującym zachowanie jakości
 zdrowotnej pożywienia.

**§ 6**

**Przechowywanie próbek żywności**

1. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego
 posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu.
2. Wykonawca przechowuje próbki przez 72 godziny, licząc od chwili ich pobrania w miejscu
odpowiednio do tego wydzielonym.
3. Na podstawie art. 72 ust. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych podawanych posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzi wraz z datą pobrania próbki.
4. Próby pokarmowe powinny odpowiadać warunkom zawartym w przepisach wskazanych w § 3 ust. 2.

**§ 7**

**Kontrola realizacji świadczonej Usługi**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznego sprawdzania stanu wykonania Umowy
 i przedstawiania na bieżąco swoich uwag Wykonawcy.
2. Realizacja przedmiotowej kontroli następować będzie na podstawie i w granicach obowiązujących przepisów prawnych z uwzględnieniem odpowiednich zaleceń właściwego miejscowo Sanepidu.
3. Przyjmuje się, iż w ramach realizacji kontroli, o której mowa w niniejszej Umowie, Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia i dostarczenia wraz z przywożonym posiłkiem „Protokołu
z przywiezienia posiłku do Szpitala Specjalistycznego w Chorzowie”, którego wzór stanowi załącznik nr 5 do umowy.
4. W przypadku zrealizowania dostawy niezgodnie z umową tj.: dostarczenia liczby posiłków
niezgodnie z zamówieniem, dostawy posiłków o nieodpowiedniej jakości, dostawy posiłków
o zaniżonej wadze Zamawiający zgłasza Wykonawcy telefonicznie lub mailowo stwierdzone
niezgodności (zgłoszenie telefoniczne zostanie następnie potwierdzone emailem), **a Wykonawca w ciągu 60 min., liczonych od telefonicznego zgłoszenia niezgodności przez Zamawiającego ma obowiązek je usunąć (tj. dostarczyć brakującą ilość porcji/dostarczyć porcje o odpowiedniej jakości/uzupełnić brakującą wagę posiłków).**
5. W przypadku, gdy usługa nie będzie świadczona zgodnie z umową, Zamawiający wystawi do 3 dni roboczych po zakończeniu umowy protokół wadliwej usługi stanowiący załącznik do umowy i obciąży Wykonawcę karą umowną, o której mowa w § 10 ust. 3.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do spotkania z osobą odpowiedzialną za kontakt ze strony Wykonawcy i kontroli ze strony Zamawiającego w miejscu produkcji posiłków:
7. Przestrzegania nomenklatury diet, wartości energetycznych, odżywczych, sezonowości oraz odpowiedniej gramatury i temperatury posiłków.
8. Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz wymagań dotyczących jadłospisów.
9. Wykonywania badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy, urządzeń do transportu żywności (termoporty i Gn).
10. Przeprowadzenia kontroli temp. dostarczanych posiłków na etapie kuchni Wykonawcy oraz
w wybranych oddziałach szpitalnych.
11. Utrzymania czystości pomieszczeń w trakcie produkcji posiłków.
12. Zamawiający ma prawo kontroli realizacji usługi na każdym etapie jej wykonywania, w tym ma prawo wglądu do protokołów kontroli przeprowadzonych przez nadzór Sanitarno – Epidemiologiczny, badań wody. Ponadto Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów zakupów surowców i materiałów, ewidencji i kart charakterystyk środków czyszczących i dezynfekcyjnych oraz innych dokumentów związanych w jakikolwiek sposób z procesem przygotowywania posiłków.
13. Wszelkie uwagi i spostrzeżenia Zamawiający odnotuje w protokole zgodnie z procedurą Nadzoru nad prawidłowym realizowaniem Usługi Żywienia Pacjentów świadczoną przez Firmę Zewnętrzną.
14. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej
i lekkostrawnej w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli gramatury i estetyki posiłku.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania kserokopii protokołów z każdorazowej kontroli Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej i badań wody. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarno - Epidemiologicznej, wynikające z świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą mandaty lub kary odpowiada Wykonawca.
16. Wykonawca zobowiązany jest do badania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej celem badania fizykalnego na wartość odżywczą przyjemniej 1 raz w roku. Badania przeprowadzone będą na koszt Wykonawcy (kserokopie wyników Wykonawca dostarczy Zamawiającemu). W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wykonywania usługi Wykonawca ponosił będzie ewentualne konsekwencje prawne i finansowe wynikające z wyników (protokołów kontroli prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarno-epidemiologiczną i inne jednostki uprawnione do kontroli.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadających normom oraz uzupełnienia posiłków brakujących (ilościowo).

**§ 8**

**Wynagrodzenie**

1. Ustala się wynagrodzenie w oparciu o przedstawione w Formularzu oferty stawki:

A/ Oferowana stawka dzienna posiłków w pojedynczych pojemnikach termozgrzewalnych, dla pacjentów z zakażeniem Covid 19 lub innych uzasadnionych epidemiologicznie, wynosi:

......................zł netto x 10 całodniowych posiłków x 35 dni =

.................................. zł netto + ....................zł VAT (....... %) = ............................... zł brutto

słownie: .........................................................................................................................

W przypadku wystąpienia diet niepełnych, przyjmuje się następujące wartości udziału
poszczególnych posiłków:

Śniadanie ..................... zł netto …………..zł brutto

Obiad ........................... zł netto ……..……..zł brutto

Kolacja ........................ zł netto ………..…..zł brutto

B/ Oferowana stawka dzienna posiłków w termosach/GN z uwzględnieniem diet, dla pozostałych pacjentów wynosi:

......................zł netto x 85 całodniowych posiłków x 35 dni =

.................................. zł netto + ....................zł VAT (....... %) = ............................... zł brutto

słownie: .........................................................................................................................

W przypadku wystąpienia diet niepełnych, przyjmuje się następujące wartości udziału
poszczególnych posiłków:

Śniadanie ..................... zł netto …………..zł brutto

Obiad ........................... zł netto ……..……..zł brutto

Kolacja ........................ zł netto ………..…..zł brutto

C/ Koszt jednego śniadania dla Pacjentów Oddziału Psychiatrii Dziennej wynosi:

......................zł netto x 700 śniadań =

.................................. zł netto + ....................zł VAT (....... %) = ............................... zł brutto

słownie: .........................................................................................................................)

D/ Koszt jednego posiłku regeneracyjnego wynosi:

.....................zł netto x 65 posiłków regeneracyjnych =

.................................. zł netto + ....................zł VAT (....... %) = ............................... zł brutto

słownie: .........................................................................................................................)

E/ Koszt jednego posiłku tzw. „nocnego” wynosi:

......................zł netto x 95 posiłków tzw. „nocnych” dziennie x 35 dni w roku =

.................................. zł netto + ....................zł VAT (....... %) = ................................ zł brutto

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy nie może przekroczyć kwoty **................................. zł netto + ....................zł VAT (....... %) tj. ................................ zł brutto** (słownie: ................................) zgodnie z ofertą.
2. Ceny zawierają wszystkie koszty wynikające z ewentualnych dodatkowych opłat wraz z kosztami transportu i ubezpieczenia.

**§ 9**

**Warunki płatności**

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przyjmuje się rzeczywistą liczbę wydanych posiłków
 w przyjętym okresie rozliczeniowym zgodnie z danymi Zbiorczego zestawienia liczby wydanych posiłków, stanowiącego załącznik do umowy.
3. Faktury będą wystawiane przez Wykonawcę po zrealizowaniu usługi w danym miesiącu
i przedstawiane Zamawiającemu, wraz ze zbiorczym zestawieniem liczby wydanych posiłków, do 10-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu, za który przysługuje wynagrodzenie.
4. W przypadku wystawienia faktury elektronicznej, faktura zostanie wystawiona na Zamawiającego i przekazana w formie elektronicznej z adresu poczty elektronicznej Wykonawcy na adres poczty elektronicznej Zamawiającego. W przypadku wystawienia faktury elektronicznej, nie należy wystawiać faktury papierowej.
5. Wykonawca zobowiązany jest podać na fakturze datę zawarcia umowy, numer umowy nadany przez Zamawiającego, której dotyczy wystawiona faktura oraz termin zapłaty wynikający z umowy.
6. Płatności będą dokonywane w terminie **30 dni** licząc od dnia otrzymania prawidłowej pod względem merytorycznym i formalnym faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
7. Za datę płatności uznaje się datę dokonania obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego, na podstawie polecenia przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy.
8. W przypadku, gdy termin płatności przypada w sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, płatność nastąpi w pierwszy dzień roboczy przypadający po tych dniach.
9. Zamawiający oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT i upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury bez podpisu odbiorcy. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT.
10. Wykonawca zapewnia, iż wskazany przez niego rachunek bankowy właściwy do dokonania płatności za niniejsza umowę jest rachunkiem znajdującym się w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
11. W przypadku gdy rachunek bankowy zostanie zmieniony lub wykreślony z wykazu, o którym mowa w ust. 10 Wykonawca niezwłocznie (nie później niż 1 dzień po dokonaniu zmiany lub wykreśleniu) powiadamia o tym fakcie Zamawiającego podając aktualny rachunek bankowy.
12. Z uwagi na objęcie Zamawiającego dyscypliną finansów publicznych, strony uzgadniają,
że w przypadku opóźnienia w zapłacie należnego Wykonawcy wynagrodzenia, o którym mowa w § 8 ust. 2, Zamawiający zapłaci Wykonawcy przysługujące mu odsetki wyłącznie na podstawie noty odsetkowej doręczonej Zamawiającemu.

**§ 10**

**Kary umowne i odstąpienie od umowy**

1.  Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.

2.  Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić Strony wynosi 20 % wartości umowy brutto określonej w § 8 ust. 2.

3.  Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości:

1. 1 % wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym stwierdzono niezgodności
w postaci dostarczenia liczby posiłków niezgodnie z zamówieniem, dostawy posiłków o nieodpowiedniej jakości, dostawy posiłków o zaniżonej wadze - jeżeli w przeciągu miesiąca sytuacja wstąpi więcej niż 3 razy,
2. 100 zł za każdy przypadek ponad 30 minutowego przekroczenia terminu dostawy posiłków -
w stosunku do terminu, o którym mowa w § 3 ust. 6,
3. 100 zł za każdy przypadek przekroczenia czasu reakcji na zgłoszenie reklamacyjne - w stosunku do terminu, o którym mowa w § 7 ust. 4,
4. 100 zł za więcej niż 2 krotne dostarczenie posiłku o niewłaściwej temperaturze, nie spełniającej wymagań określonych w § 5 ust. 10,
5. 100 zł za każdy przypadek nieterminowego dostarczenia do akceptacji Zamawiającego jadłospisu dekadowego, o którym mowa w § 3 ust. 9,
6. 100 zł za każdy stwierdzony przypadek realizowania jadłospisów nie zaakceptowanych przez Zamawiającego, jadłospisów nie odpowiadających wymaganiom określonym w umowie lub nie spełniających wymagań dietetycznych,
7. 100 zł za każdy stwierdzony przypadek wprowadzenia zmian do jadłospisu, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego,
8. 100 zł za każdy przypadek niewłaściwego stanu higienicznego dostawy, np.: nieszczelne pojemniki GN, rozlane potrawy, zły stan higieniczny pojemników, pojemniki pęknięte, wyszczerbione itp., niewłaściwy stan higieniczny i sanitarny samochodu, kierowcy.
9. Ponadto Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
10. w przypadku zwłoki w podjęciu realizacji umowy - w wysokości 0,1 % wartości umowy brutto określonej w § 8 ust. 2, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki,
11. za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn, za które Wykonawca ponosi odpowiedzialność – w wysokości 10 % wartości umowy brutto określonej w § 8 ust. 2,
12. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody jest większa od kary umownej, Zamawiający może żądać odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej na zasadach ogólnych.
13. Zamawiający jest uprawniony do potrącania wierzytelności, także niewymagalnych, wobec Wykonawcy z tytułu kar umownych z wierzytelnościami Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu wynagrodzenia, na co Wykonawca wyraża zgodę.
14. Dla wykonania prawa potrącenia jest niezbędne złożenie Wykonawcy przez Zamawiającego odrębnego oświadczenia woli.
15. Wykonawca zobowiązany jest do uregulowania kary umownej niepotrąconej wedle postanowień
w ust. 6 w terminie 14 dni od dnia zawiadomienia o jej nałożeniu.
16. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy, bez konieczności uprzedniego wzywania Wykonawcy do należytej realizacji umowy i naliczyć karę umowną w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 8 ust. 2 umowy:
	1. w razie wystąpienia innych niż powyższe okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, które uniemożliwiają dalszą realizację umowy, przez co należy rozumieć w szczególności utratę przez Wykonawcę koniecznych uprawnień do realizacji Przedmiotu umowy, ograniczenia przez Wykonawcę zakresu realizowanych dostaw lub ich jakości;
	2. w przypadku gdy sąd odmówi Wykonawcy ogłoszenia upadłości z uwagi na niewystarczające aktywa na prowadzenie upadłości, jeżeli Wykonawca zawrze z wierzycielami układ powodujący zagrożenie dla realizacji Umowy lub nastąpi likwidacja przedsiębiorstwa Wykonawcy, jeżeli w wyniku wszczętego postępowania egzekucyjnego nastąpi zajęcie majątku Wykonawcy lub jego znacznej części;
	3. w przypadku gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji umowy bez uzasadnionych przyczyn lub – mimo otrzymania pisemnego wezwania – nie wykonuje lub nienależycie wykonuje zobowiązania wynikające z Umowy, w szczególności, gdy zwłoka Wykonawcy w wykonaniu zamówienia trwać będzie dłużej niż 14 dni roboczych.
17. Zamawiający ma prawo potrącić kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy.

**§ 12**

**Ubezpieczenie Wykonawcy**

1. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej za szkody powstałe w związku ze świadczeniem usług na kwotę nie niższą niż 100 000,00 zł i zobowiązuje się do utrzymywania tego ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy.
2. Przed zawarciem umowy Wykonawca przedłoży Zamawiającemu kopię aktualnej umowy
ubezpieczenia (lub polisy).
3. W trakcie realizacji umowy na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć dowód zawarcia umowy ubezpieczenia wraz z potwierdzeniem opłaconych składek.

**§ 13**

**Podwykonawstwo**

1. Wykonawca przed przystąpieniem do wykonania umowy jest zobowiązany do podania Zamawiającemu nazwy, danych kontaktowych oraz przedstawicieli, podwykonawców zaangażowanych w realizację przedmiotu umowy, jeżeli są już znani.
2. Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w ust. 1, w trakcie realizacji umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania wymaganych w ust. 1 informacji na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć wykonania części przedmiotu umowy.
4. Powierzenie wykonania części przedmiotu umowy podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy
z odpowiedzialności za należyte wykonanie przedmiotu umowy.

**§ 14**

**Przedstawiciele stron**

1. Za nadzór nad realizacją umowy oraz współdziałanie przy jej wykonaniu odpowiadają ze Strony:
2. Zamawiającego: (...)

(...) – tel. (...), e-mail: (...),

1. Wykonawcy: (...),

(...) – tel. (...), e-mail: (...),

1. O ile umowa nie stanowi inaczej, wszelkie oświadczenia i zawiadomienia dokonywane przez Strony, a wynikające z postanowień umowy lub związane z jej zawarciem, wykonywaniem lub rozwiązaniem, powinny być dokonywane wyłącznie w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, na zasadach wskazanych w art. 772 ustawy - Kodeks cywilny. Zawiadomienia i oświadczenia dokonywane w innej formie nie wywołują skutków prawnych.

**§ 15**

**Poufność i dane osobowe**

1. Strony zobowiązują się do ochrony oraz do nieudostępniania innym osobom wszelkich informacji nieupublicznionych, zwłaszcza technicznych lub technologicznych, przekazywanych lub udostępnianych sobie wzajemnie w jakiejkolwiek postaci w związku z realizacją Umowy oraz wszelkiej dokumentacji wykonanej w ramach Umowy, na podstawie informacji posiadanych przez Stronę i przekazanych lub udostępnionych przez drugą Stronę w czasie trwania Umowy, jak również w terminie 5 lat po jej wykonaniu, rozwiązaniu lub wygaśnięciu.
2. Zobowiązanie do zachowania poufności, określone w ust. 1 nie narusza obowiązku którejkolwiek ze Stron do dostarczania informacji uprawnionym do tego organom na podstawie obowiązujących przepisów prawa, jak również nie narusza uprawnień Stron do podawania do publicznej wiadomości informacji o ich działalności.
3. Strony zobowiązują się do ochrony danych osobowych udostępnionych wzajemnie w związku z wykonywaniem umowy, w tym do stosowania organizacyjnych i technicznych środków ochrony danych osobowych przetwarzanych w systemach informatycznych zgodnie przepisami prawa, a w szczególności z rozporządzeniem 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.
4. W przypadku powierzenia przetwarzania danych osobowych wymagane jest zawarcie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
5. Strony oświadczają, że pracownicy posiadający dostęp do danych osobowych przedstawicieli stron umowy znają przepisy dotyczące ochrony danych osobowych oraz posiadają stosowne upoważnienia uprawniające do przetwarzania danych osobowych.
6. Strony oświadczają, że dane osobowe ich przedstawicieli uzyskane w związku z realizacją umowy, zostaną wykorzystane wyłącznie w celu realizacji jej przedmiotu i tak długo jak jest to niezbędne do jej wykonania.

**§ 16**

**Zmiana treści umowy**

1. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w następujących sytuacjach:
	1. wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy – w takim przypadku nastąpi dostosowanie zapisów umowy, stosownie do wprowadzonego zakresu zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa;
	2. zmiany stawki podatku VAT oraz podatku akcyzowego wpływającej na wynagrodzenie Wykonawcy;
	3. okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć i nie wynikających z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - termin zakończenia przedmiotu umowy zostaje przesunięty o czas trwania wskazanych okoliczności;
	4. zmiany sposobu i terminów dostarczania posiłków;
	5. zmiany osób, o których mowa w § 14 oraz danych kontaktowych;
	6. zmiana danych adresowych Wykonawcy lub Zamawiającego, o których mowa w § 18 ust. 7.
2. Zmiany, o których mowa w ust. 1 pkt 4 Zamawiający uzasadnia wskazując jako podstawę, np. zmianę organizacyjną po stronie Zamawiającego, wymagania odnośnie prawidłowej realizacji przez Zamawiającego zadań polegających na zabezpieczeniu wyżywienia pacjentów.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności stanowiących podstawę do zmiany umowy, każda ze Stron może wystąpić z wnioskiem na piśmie w sprawie możliwości dokonania takiej zmiany. We wniosku należy opisać, uzasadnić okoliczności warunkujące zmianę oraz dołączyć stosowne dokumenty.
4. Wszelkie zmiany treści umowy wymagają, poza przypadkami wyraźnie określonymi w umowie, zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Zmiana, o której mowa w ust. 1 pkt 5 i 6 zostanie dokonana na podstawie powiadomienia
w formie pisemnej lub postaci elektronicznej i nie wymaga sporządzania aneksu do umowy.

**§ 17**

**Cesja wierzytelności**

1. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, zgodnie z art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 roku o działalności leczniczej, że czynność prawna mająca na celu zmianę wierzyciela samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej może nastąpić po wyrażeniu zgody przez podmiot tworzący. Czynność prawna dokonana bez zgody, o której mowa powyżej, jest nieważna.
2. Wykonawca gwarantuje i zobowiązuje się, że bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem bezskuteczności:
3. jakiekolwiek prawa Wykonawcy związane bezpośrednio lub pośrednio z umową, a w tym wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania umowy i związane z nimi należności uboczne (m. in. odsetki), nie zostaną przeniesione na rzecz osób trzecich;
4. nie dokona jakiejkolwiek czynności prawnej lub też faktycznej, której bezpośrednim lub pośrednim skutkiem będzie zmiana wierzyciela Zamawiającego;
5. nie zawrze umów przelewu, poręczenia, zastawu, hipoteki, przekazu oraz o skutku subrogacji ustawowej lub umownej;
6. celem dochodzenia jakichkolwiek praw z umowy nie udzieli upoważnienia, w tym upoważnienia inkasowego, innej firmie, w tym firmie prowadzącej pozostałą finansową działalność usługową, gdzie indziej nie sklasyfikowaną, jak i pozostałe doradztwo w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania w rozumieniu m.in. przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007r. w sprawie Polskiej Klasyfikacji Działalności, tj. firmom zajmującym się działalnością windykacyjną.
7. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że złożenie oświadczenia woli obejmującego treść umowy o cechach poręczenia zobowiązania Zamawiającego, stanowi naruszenie przez Wykonawcę zakazu umownego, bez względu na skuteczność prawną składanego oświadczenia woli.
8. Wykonawca zobowiązuje się i przyjmuje do wiadomości co następuje:
9. zapłata za świadczenia wykonane zgodnie z umową nastąpi tylko i wyłącznie przez Zamawiającego bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, i tylko w drodze przelewu na rachunek Wykonawcy;
10. umorzenie długu Zamawiającego do Wykonawcy poprzez uregulowanie w jakiejkolwiek formie na rzecz innych podmiotów niż bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, może nastąpić wyłącznie za poprzedzającą to uregulowanie zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem bezskuteczności.

**§ 18**

**Postanowienia końcowe**

1. Strony zgodnie postanawiają, że nieważność poszczególnych postanowień umownych nie wpływa na ważność umowy w pozostałej części.
2. Wszelkie ewentualne spory związane z realizacją umowy rozstrzyga sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego, pisemnego poinformowania Zamawiającego, że przedmiot Umowy wykonywany będzie przez:
4. obywateli rosyjskich lub osoby fizyczne lub prawne, podmioty lub organy z siedzibą w Rosji;
5. osoby prawne, podmioty lub organy, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
6. osoby fizyczne lub prawne, podmioty lub organy działające w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu.
7. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku powzięcia informacji, o której mowa w ust. 3.
8. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny.
9. Strony ustalają następujące adresy do doręczeń dla celów związanych z niniejszą umową:
10. Zamawiający: 41-500 Chorzów, ul. Zjednoczenia 10
11. Wykonawca: (adres do doręczeń)
12. Każda ze Stron zobowiązuje się do niezwłocznego zawiadamiania drugiej Strony o wszelkich zmianach adresów do doręczeń.
13. Wszystkie załączniki wskazane w treści niniejszej umowy stanowią jej integralne części.
14. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
15. Integralną cześć umowy stanowią:
16. Formularz oferty – załącznik nr 1 do umowy,
17. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2 do umowy,
18. Zapotrzebowanie na całodzienne posiłki dla chorych na dzień… - załącznik nr 3 do umowy
19. Korekta diet na dzień………… - załącznik nr 4 do umowy,
20. Karta przyjęcia gotowego produktu (posiłku) -załącznik nr 5 do umowy,
21. Protokół z przywiezienia posiłku **-** załącznik nr 6 do umowy,
22. Protokół wadliwych usług **-** załącznik nr 7 do umowy
23. Zbiorcze zestawienie ilości wydanych posiłków - załącznik nr 8 do umowy,
24. Zamówienie ilościowe posiłków na dzień .... – załącznik nr 9 do umowy

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

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

*Załącznik nr 3 do umowy ..............................*

|  |
| --- |
| ………………………………….*pieczęć Oddziału* |

**Zapotrzebowanie na całodzienne posiłki dla chorych na dzień……………………………..**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj diety | Śniadanie(ilość) | II śniadaniem(ilość) | Obiad (ilość) | Podwieczorek (ilość) | Kolacja (ilość) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |  |  |  |

………………………………………………………

czytelny podpis sporządzającej

*Załącznik nr 4 do umowy ..............................*

|  |
| --- |
| ………………………………….*pieczęć Oddziału* |

**Korekta diet na dzień……………………**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa posiłku | Rodzaj diety | Ilość dopisana | Ilość dopisana |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

………………………………………………………

czytelny podpis sporządzającej

*Załącznik nr 5 do umowy ..............................*

**KARTA PRZYJĘCIA GOTOWEGO PRODUKTU ( POSIŁKU )**

**Szpital Specjalistyczny w Chorzowie** DATA …………………

|  |  |
| --- | --- |
| **ŚNIADANIE** | Liczba posiłków - ………………………….. stan opakowań bez zastrzeżeń – tak; nieJakość posiłku bez zastrzeżeń – tak; nieCzystość środków transportu bez zastrzeżeń – tak; nieTemperatura posiłku…………………..Liczba dokonanych zwrotów - ………….. przyczyna zwrotów - ……………………….……………………………………………………………………………………………………Uwagi ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… ……………………………………… Czytelny podpis osoby przyjmującej |
| **OBIAD** | Liczba posiłków - ………………………….. stan opakowań bez zastrzeżeń – tak; nieJakość posiłku bez zastrzeżeń – tak; nieCzystość środków transportu bez zastrzeżeń – tak; nieTemperatura posiłku…………………..Liczba dokonanych zwrotów - ………….. przyczyna zwrotów - ……………………….……………………………………………………………………………………………………Uwagi ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… ……………………………………… Czytelny podpis osoby przyjmującej |
| **KOLACJA** | Liczba posiłków - ………………………….. stan opakowań bez zastrzeżeń – tak; nieJakość posiłku bez zastrzeżeń – tak; nieCzystość środków transportu bez zastrzeżeń – tak; nieTemperatura posiłku…………………..Liczba dokonanych zwrotów - ………….. przyczyna zwrotów - ……………………….……………………………………………………………………………………………………Uwagi ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… ……………………………………… Czytelny podpis osoby przyjmującego |
| **POSIŁEK NOCNY** | Liczba posiłków - ………………………….. stan opakowań bez zastrzeżeń – tak; nieJakość posiłku bez zastrzeżeń – tak; nieCzystość środków transportu bez zastrzeżeń – tak; nieTemperatura posiłku…………………..Liczba dokonanych zwrotów - ………….. przyczyna zwrotów - ……………………….……………………………………………………………………………………………………Uwagi ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… ……………………………………… Czytelny podpis osoby przyjmującego |

*Załącznik nr 6 do umowy ................................*

**PROTOKÓŁ Z PRZYWIEZIENIA POSIŁKU DO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO
W CHORZOWIE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Posiłek | Skład\* wypełnia Wykonawca | Ilość porcji\* wypełnia Wykonawca | Podpis Przedstawiciela Wykonawcy | Czas przywiezienia | Podpis Przedstawiciela Szpitala |
|  | ŚNIADANIE |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | OBIAD |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | KOLACJA |  |  |  |  |  |
|  | POSIŁEK NOCNY |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Załącznik nr 7 do umowy ..............................*

(Wzór)

**PROTOKÓŁ WADLIWYCH
USŁUG**

Nr .........../ ............

Nazwa i adres dostawcy wadliwej usługi
.............................................................................
..............................................................................
..............................................................................

Data przyjęcia wadliwej usługi .................................

Stwierdzone niezgodności
....................................................................................................................................................................
....................................................................................................................................................................
....................................................................................................................................................................
....................................................................................................................................................................

........................................... ……………………………...
data i podpis osoby upoważnionej - podpis dostawcy
stwierdzającej niezgodność

Wynik Reklamacji
....................................................................................................................................................................
....................................................................................................................................................................
....................................................................................................................................................................
....................................................................................................................................................................

...........................................
data i podpis przedstawiciela
Zamawiającego

………………….

data i podpis przedstawiciela
Wykonawcy

Załącznik nr …. do umowy ..............................

*Załącznik nr 8 do umowy ..............................*

**ZBIORCZE ZESTAWIENIE ILOŚCI WYDANYCH POSIŁKÓW DLA SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO W CHORZOWIE**

Za okres ..............................................................................................

|  |  |
| --- | --- |
| **DATA** | **ILOŚĆ WYDANYCH POSIŁKÓW** |
| **ŚNIADANIA** | **OBIADY** | **KOLACJE** | **POSIŁKI REGENERACYJNE** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |

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

podpis osoby sporządzającej

*Wzór zapotrzebowania Załącznik nr 9 do umowy nr........................*

**ZAMÓWIENIE ILOŚCIOWE POSIŁKÓW NA DZIEŃ ..........................**

## Śniadanie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Oddział | Ogólna | Lekkostrawna | Cukrzycowa lekkostr. | Papkowata | Cukrzycowa  | Wysoko-kaloryczna pods. |  | Kleik izolatki | Wysokokaloryczna izolatki | Cukrzycowa płynna izolatki | Papkowata izolatki | Cukrzycowa izolatki | Lekkostrawna izolatki | RAZEM |
| PG I |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PGII |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny P |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny I  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny II |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny III |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Psych. dobowa |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Psych. dzienna |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ogółem |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Obiad

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Oddział | Ogólna | Lekkostrawna | Cukrzycowa lekkostr. | Papkowata | Cukrzycowa  | Wysoko-kaloryczna pods. |  | Kleik izolatki | Wysokokaloryczna izolatki | Cukrzycowa płynna izolatki | Papkowata izolatki | Cukrzycowa izolatki | Lekkostrawna izolatki | RAZEM |
| PG I |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PGII |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny P |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny I  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny II |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny III |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Psych. dobowa |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Psych. dzienna |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ogółem |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Kolacja**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Oddział | Ogólna | Lekkostrawna | Cukrzycowa lekkostr. | Papkowata | Cukrzycowa  | Wysoko-kaloryczna pods. |  | Kleik izolatki | Wysokokaloryczna izolatki | Cukrzycowa płynna izolatki | Papkowata izolatki | Cukrzycowa izolatki | Lekkostrawna izolatki | RAZEM |
| PG I |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PGII |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny P |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny I  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny II |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zakaźny III |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Psych. dobowa |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Psych. dzienna |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ogółem |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Posiłek regeneracyjny** …………………….. szt.

 .................................................................... podpis osoby sporządzającej