

UMOWA nr wzór

Zawarta w dniu w Trzebnicy pomiędzy:

Szpitałem im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, 55-100 Trzebnica, ul. Prusicka 53-55, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji i Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia – Fabrycznej we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy KRS pod numerem KRS: 0000033125

reprezentowanym przez:

1.

zwanym dalej „Zamawiający”

a

.....

reprezentowanym przez:

1.

zwanym dalej „Wykonawcą”.

o następującej treści:

§ 1

1. W wyniku przeprowadzonego postępowania **na świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków** w trybie art. 138o ustawy – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2018.1986 ze zm.), Wykonawca zobowiązuje się do codziennego przygotowywania i dostarczania posiłków (całodziennego wyżywienia) dla pacjentów, osób towarzyszących i dla personelu Zamawiającego, zgodnie z niniejszą umową, ofertą Wykonawcy i SIWZ, według bieżących potrzeb Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz kaloryczności. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać i dostarczać w/w posiłki na poszczególne oddziały Szpitala - w terminie: dokładnie na 15 minut przed planowanym podaniem posiłków.
2. Wykonawca zapewnia żywienie osób wymienionych w pkt 1 w zakresie diet:
 - a) dieta podstawowa
 - b) dieta bogatoresztkowa
 - c) dieta łatwostrawna
 - d) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
 - e) dieta łatwostrawna z ograniczenie substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
 - f) dieta papkowata
 - g) dieta płynna wzmocniona
 - h) dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę
 - i) dieta ubogoenergetyczna
 - j) dieta bogatobiałkowa
 - k) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów , normy zakładają pięć posiłków
 - l) dieta niskobiałkowa

- m) diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w wykazie
- przez przygotowanie i dostarczanie 3 posiłków dziennie (śniadanie I, obiad, kolacja), a dla wszystkich dzieci przebywających w oddziałach (oprócz oddziału rehabilitacji) - 4 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, podwieczorek, kolacja), z zastrzeżeniem ust. 3.
3. Pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, płynnej wzmocnionej, ubogoenergetycznej otrzymają 5 posiłków dziennie (śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja). Ponadto pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i ubogoenergetycznej otrzymają pieczywo typu graham do śniadania I, podwieczorku oraz do kolacji. Wykonawca dostarczy na oddział rehabilitacji I (dzieci) do śniadania gorące mleko 100g/osobę i jogurt owocowy w opakowaniu o pojemności około 150 ml- małe wg stanu pacjentów, zamiast zupy mlecznej.
 4. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić w jadłospisie:
 - 1) rodzaj pieczywa,
 - 2) gramaturę potraw, owoców i warzyw,
 - 3) zapisy załącznika nr 3 do niniejszej umowy (Arkusze oceny jakości jadłospisu dekadowego).
 5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków spełniających parametry określone w załączniku nr 1a do niniejszej umowy (Arkusze oceny jadłospisu dekadowego).
 6. Zamawiający zobowiązuje się do codziennego zgłaszania Wykonawcy faxem na formularzach zgłoszeniowych, e-mailem lub telefonicznie zapotrzebowania na ilość posiłków z podaniem dwóch rodzajów kaloryczności (I. kalorie 2200 – 2500 : tzw. posiłki „A” i II. kalorie 1900 – 2100: tzw. posiłki „B”) oraz rodzaju diet na poszczególne oddziały Szpitalne, wg następujących zasad:
 - 1) zgłoszenia zapotrzebowania na obiady i kolacje przyjmowane będą przez Wykonawcę do godz. 9⁰⁰ każdego dnia,
 - 2) zgłoszenia zapotrzebowania na śniadanie na dzień następny – będą przyjmowane do godz. 14⁰⁰ dnia poprzedniego.
 7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przygotowane i rozdzielone na poszczególne oddziały Szpitala posiłki z uwzględnieniem podziału na dwa rodzaje kaloryczności (posiłki „A” i posiłki „B”) w opisanych pojemnikach GN, termosach do napojów, bezpośrednio do podkuchenek Szpitala, dokładnie na 15 minut przed planowanym podaniem posiłków. Godziny wydawania posiłków :

śniadanie I (rehabilitacja)	godz. 7 ⁴⁵
śniadanie I (pozostałe oddziały)	godz. 8 ⁰⁰
śniadanie II	godz. 10 ³⁰
obiad (rehabilitacja)	godz. 12 ³⁰
obiad (pozostałe oddziały)	godz. 12 ⁴⁵
podwieczorek	godz. 15 ⁰⁰
kolacja (pozostałe oddziały)	godz. 17 ⁴⁵
kolacja (rehabilitacja)	godz. 18 ⁰⁰
 8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki diety specjalistycznej na poszczególne oddziały Szpitala w opisanych pojemnikach GN lub w opisanych plastikowych opakowaniach, nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych
 9. Dostarczanie, odbiór i ilość dostarczonych posiłków będzie każdorazowo potwierdzone przez upoważnionych pracowników Zamawiającego i Wykonawcy. Z czynności

odbiorczych będzie sporządzany protokół, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

10. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego braków ilościowych lub jakościowych dostarczanych przez Wykonawcę posiłków, Wykonawca jest zobowiązany natychmiast, tj. w ciągu 1 godziny usunąć braki na swój koszt. Procedura postępowania w w/w przypadkach stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki, o których mowa w § 1, przez siedem dni w tygodniu, transportem na swój koszt z do podkuchenek poszczególnych oddziałów Szpitala im. Św. Jadwigi w Trzebnicy przy ul. Prusickiej 53-55 – własnymi wózkami do transportu posiłków.
2. Rozpoczęcie usług wymienionych w § 1 nastąpi od dnia
3. Wykonawca zobowiązuje się parkować swój środek transportu tylko w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego.
4. W przypadku awarii urządzeń kuchennych znajdujących się w Kuchni wymienionej w pkt 1, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostawy posiłków. Posiłki te będą dostarczone z Kuchni Wykonawcy, dla której Wykonawca posiada aktualną decyzję zatwierdzającą Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymagań w zakresie produkcji posiłków w ramach cateringu oraz wdrożony system HACCP.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, w ramach którego wielkość i wartość przedmiotu zamówienia może ulec zwiększeniu ilości przedmiotu zamówienia, jednak nie więcej niż o 10% lub zmniejszeniu ilości przedmiotu zamówienia, jednak nie więcej niż o 25%.
6. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji i zwiększeniu wielkości i wartości przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczania większej ilości posiłków na warunkach jak dla zamówienia podstawowego. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji i zmniejszenia wielkości i wartości przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczania mniejszej ilości posiłków na warunkach jak dla zamówienia podstawowego i będzie mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za rzeczywiście zrealizowaną część umowy, bez prawa dochodzenia od Zamawiającego roszczeń związanych ze zmniejszeniem wielkości i wartości przedmiotu zamówienia zgodnie z umową.
7. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania przedmiotowej umowy.
8. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić ciągłość usług przedmiotu umowy w sytuacji zagrożenia państwa i w czasie wojny.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu jadłospisy dzienne na poszczególne oddziały z rodzajami diet, z informacją dotyczącą identyfikacji alergenów zawartych w poszczególnych potrawach, a dla diety podstawowej i lekkostrawnej jadłospisy z wykazem ilości produktów użytych do sporządzenia jednego posiłku (gramatura).
2. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni (Posiłki te należy urozmaicać różnymi produktami i nie powinny powtarzać się w ciągu tych 10 kolejnych dni) i przedłożony osobie wyznaczonej przez Zamawiającego na minimum cztery dni

- roboty przed jego realizacją. W jadłospisie tym Wykonawca zawrze informacje dotyczące identyfikacji alergenów zawartych w poszczególnych potrawach,
3. Planowane jadłospisy dekadowe przez Wykonawcę powinny uwzględniać specyfikę szpitala oraz tradycję Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także w dniu św. Mikołaja oraz z okazji Dnia Dziecka - dla wszystkich dzieci przebywających w Szpitalu. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów np. kalafior, fasolka szparagowa, sałata zielona, ogórki zielone itp.
 4. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania jadłospisu do uwag Zamawiającego.
 5. Wykonawca zobowiązuje się do utworzenia w siedzibie Zamawiającego rezerwy posiłków (tzw. suchy prowiant) dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych, w jednorazowych opakowaniach (porcjach), który dostarczony będzie według potrzeb Zamawiającego i rozliczany jako koszt porcji śniadania lub kolacji, w zależności od wykorzystania.
 6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odbiór resztek pokonsumpcyjnych (2 razy dziennie – po śniadaniu i po obiedzie). Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych. Przekazanie odpadów będzie ewidencjonowane. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów (komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia, wiedzę, doświadczenie, a także dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę z należytą starannością oraz zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
3. Wykonawca zobowiązuje się w oparciu o własnych pracowników i na własny koszt do pełnej realizacji przedmiotu zamówienia w tym także do zaopatrywania się w surowce, materiały i produkty niezbędne do realizacji umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się używać do produkcji i dystrybucji posiłków sprzętu i wyrobów spełniających wymogi sanitarne stawiane przepisami prawa, posiadające stosowne atesty, certyfikaty lub inne dokumenty.
5. Wykonawca zobowiązuje się używać do produkcji wszystkich diet (posiłków) produktów posiadających aktualne terminy ważności.
6. Wykonawca zapewnia, iż przygotowywane wyżywienie będzie zgodne z normami zalecanymi przez Głównego Państwowego Inspektora Sanitarnego w tym posiadać właściwą temperaturę oraz będzie odpowiadać wszystkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym, zgodnie z innymi obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
7. Wykonawca zobowiązuje się na żądanie Zamawiającego udostępnić proces sporządzania posiłków.
8. Zamawiający ma prawo do oceny organoleptycznej dostarczanych posiłków, sprawdzania ich gramatur oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem, jak również kontroli temperatury posiłków.
9. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku z każdej partii przeznaczonych dla

Zamawiającego, w specjalnie przystosowanej do tego celu lodówce przez okres co najmniej 3 dni zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 17-04-2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545)

10. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego wśród pacjentów, osób towarzyszących lub personelu Zamawiającego na skutek spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków, Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia wszelkich kosztów związanych ze skutkami zatrucia, w tym kosztów leczenia, kosztów usunięcia skutków zatrucia, kosztów wymiany posiłków dla ww. osób, i inne.

§ 5

1. Strony ustaliły, że cena jednej całodobowej diety niezależnie od rodzaju wynosi:
 - 1) Posiłki „A” zł netto + podatek vat , tj. zł brutto;
 - 2) Posiłki „B” zł netto + podatek vat , tj. zł brutto;
2. W przypadku zmiany stawki VAT, zmianie ulegnie kwota podatku VAT i cena jednostkowa brutto, cena jednostkowa netto pozostanie niezmienną i obowiązuje przez cały okres trwania umowy.
3. Cena brutto zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym cenę netto, podatek VAT, koszty transportu i wyładunku, przesyłek, ubezpieczenia, rabaty, upusty.
4. Rozliczenie będzie następować po wykonaniu usługi w danym miesiącu, po zatwierdzeniu przez Zamawiającego faktury VAT, przedstawionej przez Wykonawcę.
5. Wynagrodzenie należne Wykonawcy stanowić będzie iloczyn ilości wydanych w danym miesiącu posiłków i ceny określonej w § 5 ust. 1, z zastrzeżeniem ust. 13.
6. Strony akceptują wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2018.2174 t.j. z dnia 2018.11.21).
7. Faktury elektroniczne będą Zamawiającemu wysyłane na adres e-mail:
8. Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o każdorazowej zmianie ww. adresu mailowego.
9. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie e-faktur ze strony Zamawiającego jest
10. Wsad do kotła będzie stanowił minimum 50 % ceny brutto. Rozliczenie kosztów Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego.
11. Zamawiający zapłaci należności, o których mowa w ust. 5, przelewem na konto Wykonawcy w terminie 45 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury Wykonawcy.
12. Obciążenie rachunku Zamawiającego równoznaczne będzie z zachowaniem terminu płatności, o którym mowa w ust. 11.
13. W razie wystąpienia przypadków diet niepełnych (np. posiłków dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych lub wypisywanych przed południem) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej diety całodobowej:
 - a) śniadanie I i II – stanowi 30%,
 - b) obiad – stanowi 50%,
 - c) kolacja i podwieczorek – stanowi 20%.
14. Wartość nominalna zobowiązania Zamawiającego wynikająca z niniejszej umowy

wynosi zł brutto, z zastrzeżeniem § 2 ust. 5 i 6.

§ 6

Umowę zawiera się na okres 12 miesięcy tj. od do

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmujące swoim zakresem wykonywanie działalności określonej w § 1 niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązuje się do ciągłego utrzymywania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w ww. zakresie przez cały okres trwania niniejszej umowy i przedłożenia każdorazowo Zamawiającemu jego kopii na żądanie Zamawiającego.
2. Zamawiający jest uprawniony do dokonywania kontroli w zakresie zawartej umowy.

§ 8

1. W przypadkach, gdy Wykonawca:
 - a) uchyla się od wykonania warunków umowy,
 - b) realizuje przedmiot umowy odmiennie, niż w sposób określony warunkami niniejszej umowy, Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia lub warunkami złożonej oferty,Zamawiający może pisemnie zwrócić się do Wykonawcy o podjęcie w wyznaczonym terminie działań, mających na celu usunięcie stwierdzonych uchybień. W przypadku, gdy Wykonawca w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie nie podejmie określonych działań lub w dalszym ciągu uchyla się od wykonania warunków umowy lub realizuje ją niezgodnie z postanowieniami umowy, SIWZ lub oferty, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy na zasadach określonych w § 9.
2. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić następujące kary umowne:
 - a) za opóźnienie w dostarczaniu posiłków lub usunięciu wad jakościowych lub ilościowych – w wysokości 5% wartości brutto zamówienia dziennego, za każdą godzinę opóźnienia,
 - b) w przypadku niespełnienia wymagań określonych w § 1 ust. 5 niniejszej umowy – w wysokości 3% wartości brutto faktury za miesiąc, w którym nastąpiło uchybienie, za każdy przypadek,
 - c) za nieodebranie resztek pokonsumpcyjnych, o których mowa w § 3 ust. 6 – w wysokości 200 zł. (słownie: dwieście złotych) za każdy przypadek,
 - d) z tytułu rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części umowy,
 - e) w przypadku nieprzedłużenia na żądanie Zamawiającego kopii dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 7 ust. 1 niniejszej umowy – w wysokości 500 zł (słownie : pięćset złotych) za każdy przypadek,
3. Jeżeli szkoda rzeczywista będzie wyższa niż kara umowna, o której mowa w ust. 2 Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania do wysokości poniesionej szkody na zasadach ogólnych.

4. Zamawiający kary umowne wynikające z ust. 2 może potrącić z faktur wystawionych przez Wykonawcę, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 9

1. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z ważnego powodu z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego, z zastrzeżeniem ust. 2 i 4.

Do ważnych powodów należy: niewykonywanie przez drugą stronę istotnych obowiązków wynikających z niniejszej umowy lub wykonywanie ich w sposób sprzeczny z umową, SIWZ lub ofertą wykonawcy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę w następujących przypadkach:

a) jeżeli Wykonawca nie rozpoczął wykonania usługi, wykonuje ją niezgodnie z przyjętymi przez obie strony w umowie zasadami realizacji, m.in. Wykonawca przez okres dwóch dni zaprzestał wykonywania swoich obowiązków określonych w § 1-3, opóźnia się w dostarczaniu posiłków, nie dostarcza zamówionych diet, posiłki nie spełniają norm określonych w § 4 umowy, nie udostępnia Zamawiającemu procesu sporządzania posiłków, nie pobiera i nie przechowuje próbek posiłków dostarczanych do Zamawiającego, narusza obowiązki wynikające z § 7 niniejszej umowy,

b) jeżeli w okresie 6 m-cy dojdzie do powtórnego zatrucia pokarmowego wśród pacjentów, osób towarzyszących lub personelu Zamawiającego wskutek spożycia posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.

3. Oświadczenie Zamawiającego o odstąpieniu od umowy wymaga formy pisemnej wraz z uzasadnieniem.

4. Oprócz przypadków przewidzianych w ust. 2 umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w następujących przypadkach:

1) likwidacji bądź ograniczenia działalności jednostek organizacyjnych Zamawiającego z jakiegokolwiek przyczyny,

2) nie podpisania bądź wygaśnięcia umowy na 2019 i/lub 2020 i/lub 2021 Szpitala z Narodowym Funduszem Zdrowia o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej z jakiegokolwiek przyczyny.

5. Odstąpienie przewidziane w ust. 2 lub 4 może nastąpić w terminie 60 dni od dnia wystąpienia tych okoliczności lub powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o nich.

6. Niezależnie od przyczyn wskazanych w umowie Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy na zasadach określonych w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.

7. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.

§ 10

1. Ustanawia się zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości zł, słownie:, które zostanie wniesione w formie

2. Zamawiający zwróci Wykonawcy zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

§ 11

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
2. Zmiana umowy odbywa się na wniosek stron umowy i wymaga wykazania przez stronę występującą z wnioskiem o zmianę umowy okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany. Wniosek powinien zawierać opis zmiany, uzasadnienie zmiany, koszt zmiany, wpływ zmiany na wysokość wynagrodzenia. Zmiana postanowień umowy wymaga zgody Zamawiającego i Wykonawcy.

§ 12

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 13

1. Do kontaktów, zgłaszania zapotrzebowania ilościowego posiłków oraz przekazywania innych informacji i uwag wynikających z realizacji niniejszej umowy ze strony Zamawiającego, upoważniona została Pani
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za bieżące kontakty z Zamawiającym jest:
3. Wykonawca wyznacza Pana/Panią jako dietetyka/ dietetyczkę do planowania żywienia dla pacjentów Szpitala.
4. Z wyjątkiem przypadków zaakceptowanych na piśmie przez Zamawiającego, nie będzie żadnych zmian co do składu Personelu. Jeżeli z jakiegokolwiek powodu koniecznym stanie się zastąpienie osoby wyznaczonej w pkt. 3 Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zastępstwa o tych samych lub wyższych kwalifikacjach i doświadczeniu, co określone w ofercie. Wraz z pismem dotyczącym zmiany ww. osoby Wykonawca dostarczy dokumenty potwierdzające odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie osoby wyznaczonej na zastępstwo.

§ 14

1. SIWZ wraz załącznikami i oferta Wykonawcy stanowią integralną część umowy.
2. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego i organu tworzącego Szpital im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy przenieść wierzycelności wynikającej z niniejszej umowy na osoby trzecie.

§ 15

1. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy lub powstałe w związku z nią będą rozstrzygane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U.2018. poz.1541).

§ 16

Niniejsza umowa sporządzona zostaje w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załączniki :

- Nr 1 – Procedura postępowania w przypadku niezgodności ilości lub jakości posiłków,
- Nr 2 – Protokół zdawczo-odbiorczy,
- Nr 3 – Arkusz oceny jakości jadłospisu dekadowego,
- Nr 3 - SIWZ z załącznikami,
- Nr 4 - Oferta Wykonawcy.

PROCEDURA
postępowania w przypadku niezgodności ilości lub jakości posiłków

1. Pracownik Szpitala odbierający posiłek sprawdza ilość i jakość potraw w obecności przedstawiciela firmy cateringowej.
2. W przypadku zastrzeżeń co do jakości (np. niewłaściwe cechy organoleptyczne, zważona kawa biała lub zupa mleczna, produkt przeterminowany, itp.), przedstawiciel firmy cateringowej niezwłocznie zabiera potrawę.
3. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych (dotyczy zarówno całego posiłku jak i poszczególnego składnika posiłku) lub braków jakościowych dostarczonych posiłków, w tym określonych w pkt. 2, pracownik firmy cateringowej zobowiązany jest natychmiast, tj. w ciągu 1 godziny usunąć braki na koszt firmy cateringowej.
4. Z ww. nieprawidłowości zostanie sporządzony protokół zdawczo - odbiorczy (wg załącznika nr 2 do umowy), podpisany przez pracownika Szpitala i przedstawiciela firmy cateringowej.

Protokół zdawczo – odbiorczy (wzór)

Sporządzono w dniu o godz. na okoliczność
.....
na oddziale w obecności
przedstawiciela firmy cateringowej.

.....
Podpis pracownika Szpitala
firmy cateringowej

.....
Podpis przedstawiciela

Potwierdzam, że usunięto braki w dniu o godz.

.....
Podpis pracownika Szpitala
firmy cateringowej

.....
Podpis przedstawiciela