

PROJEKT UMOWY Nr

Zawarta w dniu pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Koszalinie z siedzibą przy ul. Szpitalnej 2, 75-720 Koszalin, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotne Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000006439, akta rejestrowe przechowywane są w Sądzie Rejonowym w Koszalinie IX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego,

NIP: 669-21-91-946, REGON: 330904973,

reprezentowanym przez **Elżbietę Czeszewską** - kierownika samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej uprawnionego do reprezentacji Zamawiającego zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu KRS, zwanym w treści umowy Zamawiającym,

a

.....
.....
.....
reprezentowaną/ym przez.....

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania przetargowego M-2373-19/2020 w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2019.1843), zwanej dalej „ustawą”, strony zawierają umowę następującej treści.

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usług cateringowych w zakresie całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w SP ZOZ MSWiA w Koszalinie.
2. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z formularzem ofertowym, który stanowi [załącznik nr 1 do umowy](#), do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług żywieniowych polegających na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków, zgodnie z wymogami i standardami obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej, z uwzględnieniem diet indywidualnych i specjalnych.
3. Wartość umowy netto wynosi:.....
Wartość umowy brutto wynosi:
4. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków codziennie, zgodnie z opisanym schematem zawartym w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym [załącznik nr 2 do umowy](#), w ramach obu oddziałów w następujących godzinach:
 - śniadanie o godz. 8:00
 - obiad o godz. 13:00
 - kolacja o godz. 18:00

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higienicznych i wymagań zgodnych z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. W ramach realizacji niniejszej umowy, z uwzględnieniem innych obowiązków określonych w niniejszej umowie, Wykonawca zobowiązany jest:
 - a) zapewnić standard żywienia obowiązujący w placówkach służby zdrowia, z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet (jadłospisy opracowane z konsultacją z dietetykiem dyplomowanym) oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków w oparciu o system HACCP,
 - b) posiadać wdrożony system HACCP, GMP, GHP, zgodnie z obowiązującą ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 (t.j. Dz. U. 2019.1252), zobowiązującą wszystkie zakłady żywienia zbiorowego do wdrożenia wyżej wymienionego systemu,
 - c) zapewnić przestrzegania obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych, doboru pokarmów – zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie,
 - d) do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, w tym do utrzymania ich w bieżącej czystości,
 - e) posiadać aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego, potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania i dowozu posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j.Dz.U. 2019.1252),
 - f) posiadać aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną, w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności,
 - g) do zapewnienia, że urządzenia i sprzęt służący do przygotowywania posiłków jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymogi określone w Dyrektywie Unii Europejskiej w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (WE NR 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r.),
 - h) posiadać aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności (dotyczy wszystkich środków transportu),
 - i) do zapewnienia, że osoby z pomocą których wykonywać będzie przedmiot umowy posiadają aktualne i ważne badania lekarskie, sprawowana będzie nad nimi kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży,
 - j) do zapewnienia Zamawiającemu, na jego wezwania, kopii wszystkich niezbędnych zezwoleń, dokumentów i atestów związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy,
 - k) do zapewnienia ciągłości usługi objętej umową przez 7 dni w tygodniu przez okres 36 miesięcy od dnia zawarcia umowy, przez wszystkie dni zawartej umowy w tym dni świąteczne i dni wolne od pracy (również w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających samodzielne przygotowania przez Wykonawcę i dostarczenie posiłków) lub do wyczerpania wartości umowy określonej w § 1 pkt. 3.

§ 3

1. Rodzaje diet oraz ich wartości energetyczne i odżywcze mające zastosowanie przy sporządzaniu posiłków wyszczególniono w [załączniku nr 3 do umowy](#) stanowiącym jej integralną część.
2. Diety realizowane będą zgodnie z zaleceniami lekarza prowadzącego, wydanymi po wizycie lekarskiej.
3. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach, który odpowiedzialny będzie za właściwą zawartość substancji odżywczych oraz kaloryczności przygotowanych posiłków.
4. Wykonawca przygotowywać będzie dla Oddziału Chorób Wewnętrznych jadłospis dekadowy (10-dniowy) uwzględniający sezonowość i święta, do akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian w proponowanym jadłospisie. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Zamawiającym.
5. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej do podania posiłku pacjentowi (zabezpieczone przed wystygnięciem), t.j. wydawane posiłki w momencie dotarcia do Zamawiającego powinny mieć temperaturę: zupa 85°C +/- 5°C, drugie danie 75°C +/- 5°C, napoje gorące 80°C +/- 5°C, napoje zimne 9-15°C +/- 5°C, z wyłączeniem surówek, sałatek.
6. Zamawiający wymaga aby dzienne żywienie chorych w diecie cukrzycowej insulinozależnej składało się z 5 posiłków. Posiłki dodatkowe wymagane w diecie cukrzycowej lub innej (drugie śniadanie i podwieczorek) będą dostarczane wraz z posiłkami głównymi.
7. Zgłoszenie ilościowe (z podziałem na diety) posiłków dla pacjentów odbywać się będzie poprzez przesłanie na adres e:maila Wykonawcy (adres e:mail:.....) każdego dnia poprzedzającego dostawę do godziny **10:00**, przez osoby upoważnione przez Zamawiającego (z adresu e:mail: oddzial@poliklinika.koszalin.pl).
8. W szczególnych przypadkach zamówienia mogą być składane drogą pisemną, telefoniczną lub faxem w zależności od możliwości jednostki (np. w okresie wdrażania systemu informatycznego, zmiany systemu u Zamawiającego, na wypadek awarii systemu lub sieci).
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania liczby i rodzaju (diety) posiłków drogą elektroniczną lub telefoniczną (telefonicznie - w szczególności w soboty, niedziele, dni wolne od pracy, w dni robocze po godz. 15tej). Korekty mogą dotyczyć zarówno zmniejszenia jak i zwiększenia liczby zamówionych wcześniej posiłków i diet. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone przez Zamawiającego korekty co do zmiany rodzaju diety, liczby śniadań, obiadów, kolacji - zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów.
10. Ilość zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będzie z ilości hospitalizowanych pacjentów na Oddziale Chorób Wewnętrznych i Oddziale Chirurgii Jednego Dnia.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dniu moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezbiałkowa, bezglutenowa, bezmięсна).
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.
13. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków (np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego).
14. Wykonawca zobowiązuje się przesłać do Zamawiającego w wersji elektronicznej (adres e:mail: oddział@poliklinika.koszalin.pl), w dzień poprzedzający dostawę, obowiązujący jadłospis na dany dzień.
15. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podawanego posiłku.
16. Osobą odpowiedzialną za prawidłową realizację umowy ze strony Wykonawcy jest:
..... tel.
17. Osobą odpowiedzialną za prawidłową realizację umowy ze strony Zamawiającego jest:
..... tel.

§ 4

1. Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów leży w gestii Zamawiającego.
2. Odbiór naczyń jednorazowych należy do Wykonawcy, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli poprawności świadczenia usług objętych umową, a w szczególności:
 - kontroli jakości (oceny smaku, zapachu, temperatury) i ilości posiłków,
 - przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno–epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów,
 - przeprowadzania sondaży wśród pacjentów dotyczących wydawanych posiłków,
 - kontroli sposobu i warunków przechowywania próbek potraw.W tym celu Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów na okoliczność przestrzegania wykonania usługi zgodnie z prawem i wymaganiami w tym zakresie oraz do pomieszczeń, w których wykonywana jest usługa.
4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów żywnościowych, jakościowo odpowiadających potrzebom żywienia szpitalnego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia osobie upoważnionej gramatury przypadającej na 1 osobę w celu umożliwienia obliczenia wartości odżywczej jadłospisu dla danej diety.

6. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, według zasad określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007.80.545).
7. Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę, doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także dysponować dostatecznie licznym personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje i zdolnym do realizacji umowy w tym dietetyka.

§ 5

1. Strony ustalają, że ceny oferowanych posiłków będą na poziomie cen podanych w ofercie, zgodnie z formularzem ofertowym, który stanowi [załącznik nr 1 do umowy](#).
2. Wykonawca oświadcza, że ceny oferowanych posiłków zawierają wszelkie koszty związane z realizacją umowy, tj. w szczególności kosztów produktów, wytworzenia posiłków, dostarczenia ich do Zamawiającego, odbioru resztek konsumpcyjnych, odpadów, w tym również wynagrodzenia dla Wykonawcy i nie podlegają one modyfikacji przez cały okres trwania umowy, z wyjątkiem sytuacji wyraźnie w niej przewidzianych.
3. Cena może ulec zmianie jedynie w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług,
 - b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
4. Na koniec miesięcznego okresu rozliczeniowego do wystawionej faktury Wykonawca załączy miesięczne zestawienie wydanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, potwierdzone przez osobę upoważnioną (wzór stanowi załącznik nr 4 do umowy). Kopie zleceń otrzymanych od Zamawiającego zawierające rodzaje i ilości poszczególnych diet Wykonawca przedstawi na żądanie Zamawiającego.
5. Zapłata wynagrodzenia dokonywana będzie na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury za usługi wykonane w danym miesiącu rozliczeniowym w terminie 30 dni od otrzymania faktury po sprawdzeniu przez Zamawiającego zgodności faktury z warunkami wykonania umowy.
6. Płatności dokonywane będą przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
7. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania zgłaszanego przez Zamawiającego.
8. W przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w § 3 pkt. 13 cena niekompletnego osobodnia zostanie ustalona na podstawie [załącznika nr 1 do umowy](#).
9. Wynagrodzenie za wykonanie umowy rozliczane będzie w 1 miesięcznych okresach rozliczeniowych i stanowić będzie iloczyn faktycznej ilości wydanych posiłków oraz ceny jednostkowej. Informacje te muszą być ujęte w odpowiednich pozycjach w fakturze.
10. W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury nieczytelnej, zawierającej błędy pod względem rachunkowym, opisowym lub w zakresie podanych w niej danych

oraz/lub niezawierającej załącznika, o którym mowa w § 5 pkt.4 lub gdy ten załącznik zawierać będzie dane nieprawidłowe, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu faktury Wykonawcy bez księgowania, z jednoczesnym żądaniem jej wymiany na poprawną lub poprawy załącznika. W sytuacjach określonych w zdaniu poprzedzającym, termin zapłaty faktury, o którym mowa w § 5 pkt.5 rozpoczyna swój bieg na nowo od dnia doręczenia Zamawiającemu skorygowanej faktury VAT lub skorygowanego załącznika.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów obowiązujących w żywieniu zbiorowym oraz do ponoszenia wszelkich konsekwencji i kosztów stwierdzonych naruszeń wynikających ze złej jakości wykonania przedmiotu zamówienia, w tym ewentualnego wystąpienia zatrucia pokarmowego w wyniku spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej, obejmującej zakres przedmiotowy umowy z uwzględnieniem odpowiedzialności za produkt i wykonaną usługę oraz utrzymanie ubezpieczenia przez okres trwania niniejszej umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić w sposób nieprzerwany dostawę zamówionych posiłków porcjowanych w naczynia jednorazowego użytku.
5. Wykonawca zapewnia, iż posiada środek transportu przystosowany i dopuszczony do przewozu żywności.
6. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu kopię polisy ubezpieczeniowej w dniu zawarcia umowy. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia upływa szybciej niż termin zakończenia umowy, Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia przedstawić nową polisę lub dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, dowód opłacenia składki ubezpieczeniowej, jeżeli jest płatna w ratach.
7. Jeżeli Wykonawca nie utrzyma w mocy ubezpieczenia lub nie dostarczy Zamawiającemu kopii polisy lub dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, Zamawiający będzie upoważniony do rozwiązania umowy i naliczania kar umownych.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, na podstawie ustnej lub telefonicznej reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany zakwestionowanych posiłków na własny koszt do 1 godziny od chwili obowiązujących godzin wydawania posiłków.
9. Zamawiający będzie składał reklamacje w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności w przypadku:
 - 1) różnicy w liczbie lub rodzaju diet lub posiłków dostarczonych do jednostki organizacyjnej a zamówieniem,
 - 2) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
 - 3) rozlania posiłku,
 - 4) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach,
 - 5) posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
 - 6) nieprawidłowej temperatury,

7) produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych.

10. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich z Zamawiającym w oparciu o składane zamówienia, korekty oraz zgłoszone reklamacje.

§ 7

1. Umowę zawiera się na okres 36 miesięcy tj. od dnia do dnia lub do wyczerpania wartości umowy określonej w § 1 pkt. 3.
2. Każdej ze stron przysługuje prawo do jej wypowiedzenia z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku nie posiadania lub nie kontynuowania przez Wykonawcę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej przez okres trwania umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy:
 - 1) Wykonawca nienależyście wypełnia obowiązki określone w niniejszej umowie, bądź specyfikacji istotnych warunków zamówienia i mimo wyznaczenia przez Zamawiającego dodatkowego terminu do usunięcia nieprawidłowości - Zamawiający zobowiązany jest wezwać Wykonawcę na piśmie do prawidłowego wykonania umowy ze wskazaniem zarzutów i udzielić mu 14 dniowego terminu na wykonanie zobowiązania - nie usunie przyczyn powodujących podniesienie zarzutów niewłaściwego wykonywania zamówienia,
 - 2) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy w wyznaczonym terminie bez uzasadnionych przyczyn, lub nie kontynuuje ich mimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
 - 3) Wykonawca przerwał realizację przedmiotu umowy bez uzasadnionej przyczyny,
 - 4) Wykonawca nie przedstawi w terminie 7 dni od dnia zakończenia obowiązywania polisy ubezpieczeniowej dowodu przedłużenia umowy ubezpieczenia oc.
5. Rozwiązanie niniejszej umowy nie zwalnia stron z wykonania ich wzajemnych zobowiązań powstałych, a nie wykonanych do dnia jej rozwiązania.
6. W przypadku niewykonania lub nieprawidłowego, wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę Zamawiający, może w celu zapewnienia ciągłości świadczonych usług, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, powierzyć wykonanie tych usług osobom trzecim. Koszt zleconych usług powyżej cen jednostkowych, o których mowa w załączniku nr 1 do umowy, obciąża Wykonawcę.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu kar umownych, w przypadku:
 - 1) Odstąpienia lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 5 % kwoty brutto określonej w § 1 pkt.3 niniejszej umowy.
 - 2) W przypadku braków w posiłkach, polegających w szczególności na: niewłaściwej ilości, jakości odbiegającej od określonych standardów (np., zbyt niska temperatura, niedogotowane składniki posiłku), odbieganiu posiłków od wymogów dietetycznych Zamawiający zawiadamia Wykonawcę o wystąpieniu tychże okoliczności oraz wnosi żądanie o wymianę wadliwego posiłku. W przypadku odmowy wymiany posiłku Zamawiający może odmówić zapłaty za wybrakowane posiłki.

- 3) W przypadku braków w posiłkach oraz w przypadku stwierdzenia przekraczających co najmniej 60 minut odstępstw od godzin wydawania posiłków (zbyt wczesne dostarczanie/zbyt późne dostarczanie posiłków), Zamawiający zawiadamia Wykonawcę o wystąpieniu tychże okoliczności. Zamawiający może wezwać Wykonawcę również na piśmie do prawidłowego wykonania umowy ze wskazaniem zarzutów oraz terminu usunięcia przyczyn zaistniałych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości co najmniej trzykrotnie w miesiącu kalendarzowym, wartość faktury VAT za dany okres rozliczeniowy może zostać pomniejszona o wartość tej partii posiłków, której dotyczyły stwierdzone nieprawidłowości.

§ 8

Wszelkie zmiany postanowień umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 10

Spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy będą rozstrzygane w drodze negocjacji, a w przypadku braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

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

Integralną część umowy stanowią załączniki:

- załącznik nr 1 – formularz ofertowy
- załącznik nr 2 – opis przedmiotu zamówienia
- załącznik nr 3 – zestawienie rodzajów diet
- załącznik nr 4 – specyfikacja wydanych diet

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Zestawienie rodzajów diet

Oddział Chorób Wewnętrznych					
L.p.	Rodzaj diety	Wartość energetyczna (kcal)	Zawartość białka (gramy)	Zawartość tłuszczu (gramy)	Zawartość węglowodanów (gramy)
1	Łatwostrawna	2400-2600	90	95	345
2	Wątrobowa	2200	85	70	380
7	Cukrzycowa	1200-2200	10-20%	20-30%	50-60%
8	Kleikowa	1000	20	6	220
9	Herbata + suchary	1050	ok. 18	ok. 7	ok. 210
10	Według zaleceń lekarskich – dotyczy diet indywidualnych lub specjalistycznych (np. bezmięsna, bezmleczna, bezglutenowa)	-	-	-	-
	Suma ilościowo				

Oddział Chirurgii Jednego Dnia					
L.p.	Rodzaj diety	Wartość energetyczna (kcal)	Zawartość białka (gramy)	Zawartość tłuszczu (gramy)	Zawartość węglowodanów (gramy)
1	Łatwostrawna	2400-2600	90	95	345
2	Wątrobowa	2200	85	70	380
7	Cukrzycowa	1200-2200	10-20%	20-30%	50-60%
8	Kleikowa	1000	20	6	220
9	Herbata + suchary	1050	ok. 18	ok. 7	ok. 210
10	Według zaleceń lekarskich – dotyczy diet indywidualnych lub specjalistycznych (np. bezmięsna, bezmleczna, bezglutenowa)	-	-	-	-
	Suma ilościowo				

Miesięczne zestawienie wydanych posiłków

W okresie wydano następującą ilość posiłków:

Nazwa	Rodzaj posiłku	Ilość wydanych posiłków
SP ZOZ MSWiA – Oddział Chorób Wewnętrznych	Śniadanie + opakowanie jednorazowe	
	Obiad + opakowanie jednorazowe	
	Kolacja + opakowanie jednorazowe	
SP ZOZ MSWiA – Oddział Chirurgii Jednego Dnia	Śniadanie + opakowanie jednorazowe	
	Kolacja + opakowanie jednorazowe	

.....

Data

.....

Podpis osoby sporządzającej