

UMOWA Nr/...../.....

w dniu r. w Warszawie pomiędzy:

Międzyzleskim Szpitalem Specjalistycznym w Warszawie, 04-749 Warszawa, ul. Bursztynowa 2, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000080872, posiadający NIP 952-17-89-325 oraz REGON 010669853

reprezentowanym przez:

Jarosława Rosłona - Dyrektora
Barbarę Łojewską - Zastępcę Dyrektora ds. Finansowo-Ekonomicznych
Głównego Księgowego

zwanym w dalszej treści umowy **Zamawiającym**

a

reprezentowanym przez:

..... -
..... -

zwanym/ną w dalszej treści umowy **Wykonawcą**

łącznie zwanych **Stronami**,

została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1.

Przedmiot umowy

1. **Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego i pod jego nadzorem, usługi w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów**, w wykończonej i ograniczonym zakresie wyposażonej przez Zamawiającego Kuchni z zapleczem magazynowym oraz socjalnym, o powierzchni 1259,4 m², na zasadach określonych w niniejszej umowie.
2. **Wykonawca** na własny koszt i według własnych potrzeb uzupełni wyposażenie Kuchni z zapleczem.
3. **Strony** przyjmują, że przeciętna ilość hospitalizowanych pacjentów wyniesie średnio dziennie, **290** osobodni. Zamawiający zastrzega, iż podana w oparciu o lata 2016-2018 wartość szacunkowa średniej ilości żywionych pacjentów może ulec zmianie.
4. W przypadku sporządzania przez wykonawcę posiłków na potrzeby odbiorców zewnętrznych w siedzibie Zamawiającego, wymagana jest pisemna zgoda Zamawiającego. Każdorazowe będą negocjowane warunki na które będzie wydawana zgoda. Rozpoczęcie dodatkowej działalności wymaga szczegółowego przeanalizowania aktualnych możliwości przerobowych Kuchni, ewentualnego doposażenia, jak również dostosowania ilości personelu tak, aby dodatkowa działalność nie odbywała się kosztem jakości usługi wykonywanej dla Zamawiającego.

§ 2.

Termin obowiązywania umowy

Umowa zostaje zawarta na okres lat tj. od dnia 2018 r. do dnia 2021r.

§ 3.

Ogólne zasady świadczenia usługi

1. Usługa żywienia obejmuje przygotowanie i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta według zamówień z oddziałów szpitalnych, z podziałem na diety, przy uwzględnieniu: diet standardowych, diet łączonych, indywidualnych diet specjalnych, podziału wiekowego z zachowaniem norm zalecanych przez Instytutu Żywności i Żywienia oraz średnioważonego zapotrzebowania na składniki odżywcze.
2. **Wykonawca** zobowiązany jest do organizacji żywienia i zaopatrzenia w wodę w sytuacjach zagrożeń i ewakuacji dla ewakuowanych i biorących udział w akcji ratowniczej.
3. Usługa żywienia świadczona będzie zgodnie z obowiązującymi w zakresie żywienia oraz bezpieczeństwa i higieny pracy przepisami prawa, a także innymi przepisami prawa bezpośrednio związanymi ze świadczoną usługą.
4. **Wykonawca** zobowiązuje się do stosowania i przestrzegania w produkcji posiłków Dobrej Praktyki Higienicznej, Cateringowej, zasad systemu HACCP, obowiązujących instrukcji i procedur ISO (22000:2006 – obecnie dla Kuchni oraz ISO 9001:2015 dla całego MSSW).
5. Produkcja posiłków (z artykułów spożywczych spełniających warunki określone w specyfikacji) dla pacjentów będzie prowadzona przez **Wykonawcę** na terenie Kuchni Zamawiającego. Wyklucza się przywożenie posiłków z kuchni zewnętrznej poza sytuacjami wyjątkowymi i awaryjnymi.
6. W zakresie dystrybucji **Wykonawca** zobowiązuje się zaproponować najbardziej optymalny pod kątem specyfiki szpitala system dostarczania posiłków, gwarantujący utrzymanie najwyższej jakości i wymaganej temperatury potraw.
7. Szczegółowe zasady świadczenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów określa **załącznik do umowy – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**.

§ 4.

Obowiązki Wykonawcy w zakresie kadry pracowniczej

1. **Wykonawca** oświadcza, że dysponuje personelem posiadającym kwalifikacje zapewniające należyte wykonanie usługi będącej przedmiotem umowy.
2. Wykaz niezbędnie wymaganych stanowisk pracowników kuchni dla potrzeb MSSW określa **Załącznik Nr 6 do umowy**.
3. Gruntownie przeszkoleni wraz z pełnym instruktażem stanowiskowym (a następnie szkoleni okresowo) pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dystrybucją posiłków zobowiązani są do zachowania profesjonalnego, czystego i schludnego wyglądu osobistego (gładko zaczesanych, związanych i zabezpieczonych włosów, krótko obciętych paznokci, braku tipsów, biżuterii, itp.), nienagannego, kulturalnego zachowania (zwłaszcza życzliwego, pełnego empatii w stosunku do pacjentów szpitala) oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (bądź orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych). Pozostałe szczegółowe zasady świadczenia usługi w zakresie zatrudnianego personelu określa **załącznik do umowy – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**.

§ 5.

Obowiązki Wykonawcy w zakresie wyposażenia i usług zewnętrznych

1. **Wykonawca** zobowiązany jest do bieżącego, na własny koszt, uzupełniania wymaganych do prowadzenia produkcji posiłków urządzeń, sprzętu i naczyń (zwanych w dalszej treści umowy wyposażeniem). Wykonawca dba o należyty stan techniczny dzierżawionego obiektu, urządzeń, sprzętu i naczyń, prowadząc serwis na własny koszt, jak również przeprowadzając okresowe przeglądy, konserwacje wraz ze stosownymi świadectwami (m.in. wzorcowania).

Po zakończeniu umowy, w dobrym stanie technicznym: dzierżawiony obiekt (wszystkie pomieszczenia), sprzęt, urządzenia, meble, naczynia, pozostały sprzęt gastronomiczny (stan uzupełniony w ilości wymaganej do stanu pacjentów oraz wielkości produkcji) w stanie nie pogorszonym podlegają zwrotowi i przekazaniu Zamawiającemu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu pełną listę Usługodawców Zewnętrznych, w tym odpowiedzialnych za konserwację, przegląd techniczny oraz bieżące usuwanie usterek dzierżawionego sprzętu oraz obszaru.

2. Po zakończeniu umowy, **Wykonawca** zobowiązany jest do natychmiastowego przekazania **Zamawiającemu** dzierżawionych pomieszczeń Kuchni i zwrotu wyposażenia (w ilości odpowiadającej ilości pacjentów i wielkości produkcji, nie mniejszej niż przejętej od **Zamawiającego**), w stanie nie pogorszonym poza wynikającym z normalnej eksploatacji. Kuchnia ma mieć możliwość natychmiastowego przejęcia działalności.
3. **Wykonawca** zobowiązuje się do zachowania higieny na każdym etapie świadczonej usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami., zapewniającej najwyższy standard bezpieczeństwa produkowanych posiłków, m.in. w zakresie czystości mikrobiologicznej, jakości fizykochemicznej i sensorycznej.
Wykonawca ponosi, wszelkie koszty związane z dezynfekcją i utrzymaniem czystości w tym koszty zakupu profesjonalnych, przeznaczonych dla gastronomii środków myjąco-czyszczących i preparatów dezynfekujących oraz sprzętu niezbędnego do ręcznego oraz mechanicznego utrzymania czystości.
4. **Wykonawca** zapewnia na własny koszt odzież ochronną dla wszystkich grup pracowników, którzy w zależności od wykonywanych czynności mają oddzielne stroje. Odzież ochronna posiada emblematy identyfikacyjne z logo **Wykonawcy**. Każdy rodzaj stroju, w zależności od pełnionej funkcji, musi mieć inny kolor lub stałe, widoczne oznakowanie przyporządkowujące do wykonywanej funkcji oraz obuwiu przeznaczone do pracy na terenie Kuchni.
5. **Wykonawca** zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 06.171.1225 z późn. zm.).
6. **Wykonawca** jako wytwórca i posiadacz odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usługi będącej przedmiotem umowy w rozumieniu ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2013 r., poz. 21 z późn. zm.) zobowiązany jest do zapewnienia niezwłocznego odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów szpitalnych, zgodnie z obowiązującymi procedurami i przepisami prawa. W tym zakresie **Wykonawca** zobowiązany jest do posiadania stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów i przedstawienia ich kopii **Zamawiającemu** przed podpisaniem umowy na świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentów.
7. **Wykonawca** zobowiązany jest posiadać program zwalczania szkodników – monitoring stały i udostępnić **Zamawiającemu** protokoły z każdorazowej kontroli uprawnionej firmy specjalistycznej.
8. W przypadku czasowej niemożności realizacji przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, **Wykonawca** zobowiązany jest do zapewnienia posiłków dla pacjentów Zamawiającego u innego usługodawcy i pokrycia ich kosztów.
9. Pozostałe wymogi dotyczące standardów wykonania usługi będącej przedmiotem umowy określa **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**.

§ 6.

Obowiązki Wykonawcy w zakresie higieny i jakości

1. **Wykonawca** ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację usługi wobec **Zamawiającego** oraz organów kontroli (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy itp.).

2. **Wykonawca** jest zobowiązany do bezzwłocznego przedstawiania **Zamawiającemu** wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
3. **Wykonawca** jest zobowiązany do przedstawiania na życzenie **Zamawiającego** handlowych dokumentów identyfikacyjnych, jakościowych i atestów oraz raportów badania wody.
4. **Wykonawca** będzie okresowo oraz w przypadkach uzasadnionych, na życzenie **Zamawiającego**, wykonywał odpłatne badania na czystość mikrobiologiczną oraz badania fizykochemiczne, a kopie wyników przekaże do **Zamawiającego**.
5. **Wykonawca** ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania osób za pomocą, których wykonuje usługę jak za swoje własne, odpowiedzialność finansową za szkody powstałe na terenie Szpitala i terenu, w tym szkody pośrednie, wyrządzone w związku z przygotowywaniem lub dostarczeniem posiłków objętych niniejszą Umową.
6. W przypadku zatrucia pokarmowego jak i skutków znalezienia się w pokarmie ciała obcego czy substancji obcej, na skutek spożycia dostarczanych posiłków, **Wykonawca** ponosi pełną odpowiedzialność oraz wszelkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia czy zaistniałego uszczerbku na zdrowiu konsumenta.
7. **Wykonawca** zobowiązany jest do współpracy z upoważnionym pracownikiem **Zamawiającego** na każdym etapie świadczonej usługi.

§ 7.

Obowiązki Wykonawcy w zakresie żywienia

1. Produkcja posiłków odbywać się będzie w Kuchni usytuowanej w Szpitalu **Zamawiającego**.
2. Posiłki dla pacjentów sporządzane będą wg diet zleconych przez lekarzy, stosowanych w MSSW, określonych w **załącznikach Nr 1 i Nr 2 do umowy**, z uwzględnieniem diet łączonych, indywidualnych diet specjalnych, z zachowaniem norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz średnioważonego zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów MSSW.
3. **Sporządzanie posiłków regeneracyjnych**, (okresowo – od 1 listopada do 31 marca) dla uprawnionych pracowników **Zamawiającego**, jak i zapewnienie dodatkowych zamówień (szczegółowo omówionych w specyfikacji) na potrzeby Oddziałów, również znajduje się w gestii **Wykonawcy**.
4. Po stronie Wykonawcy znajduje się zorganizowanie dostosowanego do warunków oddziałowych wyposażenia gastronomicznego w estetyczne stoliczki z tacą, na bieżąco odkamieniane i czyszczone warki na wodę, czajniki elektryczne (sukcesywnie wymieniane w przypadku zużycia) oraz pojemniki (bądź w zależności od oddziału bardziej preferowane wózki) na pozostałe po posiłkach brudne naczynia. Na wybranych Oddziałach niezbędne może się okazać również wyposażenie w kuchenki mikrofalowe, umożliwiające odgrzanie posiłków pacjentom po przedłużających się zabiegach operacyjnych. Wózki wstawione przez Wykonawcę na Oddziałach, jak również pojemniki z przykrywkami na ewentualne pozostałe, brudne naczynia podlegają codziennemu, bieżącemu myciu i dezynfekcji odbywającej się na terenie zmywalni w Obiekcie.
5. W przypadku zaistnienia konieczności wyodrębnienia Oddziału Szpitala z żywienia ogólnego i postępowania jak z oddziałem zakaźnym, **Wykonawca** w uzgodnieniu z **Zamawiającym** zobowiązany jest do zorganizowania takiego systemu.
6. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Szpitala stanowią:
 - a. wykaz stosowanych diet w MSSW stanowiący **załącznik Nr 1 i Nr 2 do umowy**,
 - b. wykaz stosowanych w MSSW norm dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia i średnioważone wartości odżywcze posiłków dla MSSW,
 - c. indywidualne diety wg zleceń lekarskich,
 - d. aktualne zapotrzebowanie na posiłki ze szpitala,

7. MSSW stosuje się pojęcie diety:
- a. dieta pełna to każda dieta 3-posiłkowa, 4-posiłkowa, 5-posiłkowa i 6-posiłkowa.
 - b. dieta niepełna to dieta kleikowa rozszerzona o zupe przecieraną, suchary, herbatę, wodę
 - c. dieta ścisła – bez posiłku, ewentualnie woda, herbata, suchary,

§ 8.

Zasady zamawiania posiłków

1. Zamawiający będzie przekazywał **Wykonawcy** drogą elektroniczną zestawienie ilości zamawianych posiłków-diet z poszczególnych Oddziałów Szpitala na dzień następny do godz. 13.00 dnia poprzedniego, w przypadku dni świątecznych w przedostatni dzień roboczy na wszystkie dni świąteczne - z zastrzeżeniem możliwości wprowadzania korekt w bieżącym dniu, w następujących godzinach:
 - a. śniadanie do godz. 7.00
 - b. obiad do godz. 10.30
 - c. kolacja do godz. 16.00
 - d. doprowiantowanie w wyjątkowych przypadkach bez ograniczeń czasowych.
2. Dodatkowo zamówione posiłki z Oddziałów Szpitala (po czasie blokady komputerowego systemu zamawiania posiłków, ta sama zasada obowiązuje przy zamawianiu posiłków na formularzach papierowych – dodatkowa korekta) mogą być przyjmowane wyłącznie w formie pisemnej na dedykowanym formularzu. Korekta będzie dostarczana z Oddziału Szpitala do Kuchni. Dodatkowo zamówione posiłki zostaną doliczone do raportu miesięcznego przez Specjalistę ds. Żywienia Szpitala.
3. Niezwłocznie po rozpoczęciu pracy w kuchni Wykonawca jest zobowiązany do wdrożenia elektronicznego systemu zamawiania posiłków pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, jednocześnie będzie dostosowywał systemy informatyczne do rozwoju systemów szpitala tak aby umożliwić ciągłość zamawiania potraw drogą elektroniczną.
4. Po wprowadzeniu elektronicznego systemu zamawiania posiłków z Oddziałów Szpitala, rozliczenie miesięczne będzie dokonywane na podstawie wydruku raportu komputerowego z dodatkiem posiłków zamówionych drogą papierową po godzinie blokady systemu. Wykonawca przekazuje upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego dodatkowe zamówienia z Oddziałów. Pracownik Zamawiającego sporządza ostateczny raport dodając dodatkowo zamówione posiłki.
5. Pozostałe wymogi dotyczące zasad zamawiania posiłków określa **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**.

§ 9.

Dystrybucja posiłków

1. Dystrybucja posiłków odbywać się będzie w wybranym przez Wykonawcę systemie dystrybucji posiłków: systemie tacowym z zastosowaniem zakupionych przez Wykonawcę wózków tacowych umożliwiających podgrzewanie i utrzymywanie temperatury posiłków, bądź systemie bemarowym (doposażenie kuchni umożliwiające zastosowanie systemu, min. w wózki bemarowe z układami niezależnej regulacji temperatury znajduje się w gestii Wykonawcy).
2. **Wykonawca** będzie dokonywał dystrybucji posiłków do łóżka chorego na poszczególne Oddziały Szpitala zgodnie z wymogami Zamawiającego.
3. Pacjentom izolowanym posiłek do łóżka (otrzymywany w naczyniach jednorazowych lub wg wskazań lekarza) podawać będzie personel medyczny danego Oddziału Szpitala.
Obowiązuje zakaz wchodzenia przez personel Wykonawcy do sal pacjentów izolowanych.
4. **Wykonawca** będzie dostarczał i wydawał posiłki do Oddziałów Szpitala w następujących godzinach:
 - a. Śniadanie w godz. 8.00 – 9.45
 - b. II Śniadanie o godz. 10.00

c. Obiad	w godz.	12.30 – 14.15
d. Podwieczorek	o godz.	15.00
e. Kolacja	w godz.	16.30 – 18.00
f. II Kolacja	o godz.	20.00

g. Diety indywidualne na zlecenie lekarza, niezależnie od godzin posiłków.

Istnieje możliwość łącznego wydawania posiłków (I+II śniadanie, obiad+podwieczorek po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym i do czasu odwołania).

Harmonogram dostaw i wydawania posiłków w poszczególnych Oddziałach Szpitala określa **załącznik Nr 5 do umowy. Zamawiający** wymaga zachowania reżimu czasowego z tolerancją do **15 minut**.

Fakt dostarczenia posiłków, ilościowo i pod względem zgodności diet z zamówieniem, będzie potwierdzany pisemnie na specjalnym formularzu przez pracownika **Wykonawcy** i uprawnionego pracownika **Zamawiającego** dla poszczególnych posiłków, do wszystkich Oddziałach Szpitala.

Formularz, o którym mowa w ust. 3 będzie podstawą do udokumentowania przez Wykonawcę dostarczenia zgodnych z zamówieniem posiłków do Oddziału Szpitala. W przypadku reklamacji, brak pisemnego potwierdzenia dostarczenia posiłków, będzie skutkował uznaniem reklamacji.

Brakujące, bądź niezgodne z dietą posiłki **Wykonawca** zobowiązany jest niezwłocznie uzupełnić lub wymienić.

5. **Wykonawca** zapewni estetyczne podawanie posiłków z uwzględnieniem sezonowych warzywnych dodatków w ramach serwowanych diet.
6. **Wykonawca** zobowiązany jest do utrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych i wydawanych posiłków, bez względu na przyjęty system dystrybucji.
7. **Wykonawca** zobowiązany jest po zakończeniu posiłku, w możliwie najkrótszym czasie, zabrać brudne naczynia, sztućce i inne elementy zastawy od pacjentów.
8. **Wykonawca** zobowiązany jest codziennie dostarczyć na każdy Oddział Szpitala czyste, plastikowe, zamykane pojemniki, bądź (w zależności od Oddziału) wózki na ewentualne pozostałe brudne naczynia.
9. **Wykonawca** zobowiązany jest do mycia, wyparzania i dezynfekcji naczyń, sztućców, pojemników na ewentualne pozostałe brudne naczynia, wózków, termosów, warników / czajników i pozostałych naczyń i sprzętów w centralnej zmywalni w pomieszczeniach Kuchni zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
10. Szczegółowe wymogi dotyczące dystrybucji posiłków określa **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**.

§ 10.

Kontrola procesu produkcji posiłków

1. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo kontroli całego procesu produkcyjnego przez upoważnionego przez siebie pracownika na terenie produkcyjnym i magazynowym Kuchni, dzierżawionym przez **Wykonawcę** na każdym etapie świadczonej usługi, w tym w szczególności do:
 - a. wglądu do dokumentacji żywieniowej dotyczącej sporządzanych posiłków,
 - b. wglądu do dokumentów źródłowych określających wartość wsadu żywieniowego na podstawie rozchodów magazynowych
 - c. sprawdzenia stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, higieny każdego odcinka produkcyjnego, magazynowego, obszaru socjalnego
 - d. sprawdzenia higieny sporządzania posiłków, higieny naczyń i środków transportu, higieny personelu.
 - e. dokonywania oceny sensorycznej wybranej przez siebie próbki każdego produktu i potrawy gotowej.

2. Uprawnionemu pracownikowi **Zamawiającego** przysługuje prawo do kontrolowania na terenie Kuchni i każdego z Oddziałów Szpitala, w obecności pracownika **Wykonawcy**:
 - a. zgodności potraw z jadłospisem,
 - b. gramatury wybranych porcji posiłków,
 - c. temperatury dostarczanych posiłków (higieny naczyń, sprzętu i personelu,
 - d. oceny sensorycznej potraw,
 - e. punktualności dostawy,
 - f. poziomu obsługi pacjentów.
3. Uprawniony pracownik **Zamawiającego** ma prawo do kontrolowania, w obecności **Wykonawcy**, stanu higienicznego obszaru socjalnego, szatni i łazienek pracowniczych.
4. Wyniki kontroli będą pisemnie dokumentowane i przekazywane **Wykonawcy**.
5. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości sporządzony zostanie protokół, który będzie stanowił podstawę do stosowania kar umownych.
6. Stwierdzone nieprawidłowości Wykonawca jest zobowiązany usunąć nie później niż w terminie 3 dni od dnia otrzymania protokołu, o którym mowa w ust.5.
7. Szczegółowe wymogi dotyczące kontroli procesu produkcji posiłków określa **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**.

§ 11.

Rozliczenie wykonanej usługi

1. Strony ustalają w okresie przejściowym i docelowym cenę ryczałtową osobodnia żywienia z uwzględnieniem wykazanych diet (jako kwotę podstawową) w wysokości,.. zł (słownie złotych:) + 8% podatku VAT, co daje brutto zł (słownie złotych:)
2. Cena jednostkowa określona w ust. 1 zawiera w sobie wszystkie koszty jakie Wykonawca musi ponieść przy świadczeniu usługi tj.: cenę świadczenia usługi zgodnie z warunkami umowy w okresie przejściowym i docelowym.
3. Wartość umowy brutto wynosi: zł słownie:, jest to wartość osobodnia wykazana w ust. 1 niniejszego paragrafu przeliczona przez przeciętną ilość pacjentów - 290 osobodni razy 3 lata tj. 1096 dni.
4. Ustala się cenę jednostkową poszczególnych posiłków w wysokości:
 - a. Wszystkie diety pełne - 1 osobodzień zł + VAT (kwota podstawowa),
 - b. Dieta niepełna (kleikowa) -1 posiłek 10% kwoty podstawowej + VAT
 - c. Dieta ścisła bez posiłku lub na życzenie rozszerzona o suchary, herbatę i wodę, koszt w ramach świadczonej usługi
 - d. Posiłki regeneracyjne 50% kwoty podstawowej + VAT
5. Koszt 1 osobodnia diety kleikowej wynosi 30% kosztu diety podstawowej.
6. W razie wystąpienia przypadków niepełnych osobodni żywieniowych (np. posiłki pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
 - 6.1. W przypadku wystąpienia diet 3 - posiłkowych:
 - a. śniadanie stanowi 25% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - b. obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - c. kolacja stanowi 25% wartości ceny jednostkowej usługi.
 - 6.2. W przypadku wystąpienia diet 4 – posiłkowych:
 - a. śniadanie stanowi 20% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - b. II śniadanie stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - c. obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi,

- | | |
|--------------------|--|
| d. kolacja stanowi | 25% wartości ceny jednostkowej usługi. |
|--------------------|--|
- 6.3. W przypadku wystąpienia diet 5 – posiłkowych:
- | | |
|-------------------------|--|
| a. śniadanie stanowi | 20% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| b. II śniadanie stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| c. obiad stanowi | 45% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| d. podwieczerek stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| e. kolacja stanowi | 25% wartości ceny jednostkowej usługi. |
- 6.4. W przypadku wystąpienia diet 6 – posiłkowych:
- | | |
|--------------------------|--|
| a. śniadanie stanowi | 20% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| b. II śniadanie stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| c. obiad stanowi | 45% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| d. podwieczerek stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| e. kolacja stanowi | 20% wartości ceny jednostkowej usługi, |
| f. posiłek nocny stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi. |
7. Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki opierać się będzie na wartościach procentowych określonych w ust. 4 i ust. 5 .
8. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest w kalkulowany w cenę jednostkową usługi.
9. Cena jednostkowa usługi pozostaje niezmienna przez **miesiące**.
10. Strony dopuszczają możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji umowy w sytuacji, gdy konieczność wprowadzenia tych zmian spowodowana jest:
- 1) zmianą stawki podatku od towarów i usług, pod warunkiem, iż Wykonawca wykaże, że zmiana stawki podatku od towarów i usług realnie zwiększyła koszty Wykonawcy przy realizacji przedmiotu umowy. w takim przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmiany wysokości stawki podatku od towarów i usług złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany stawki podatku na zwiększeni kosztów realizacji umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą stawki podatku od towarów i usług a wzrostem kosztów realizacji umowy. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian na wzrost kosztów realizacji umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Strony przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto, przy czym wynagrodzenie umowne netto pozostanie bez zmian. Wynagrodzenie brutto wykonawcy ulega zmianie w przypadku wejścia w życie zmiany przepisów w zakresie wysokości podatku od towarów i usług (VAT) mających zastosowanie w czasie realizacji niniejszej umowy. Wówczas, wynagrodzenie brutto Wykonawcy za część prac wykonywaną po terminie wprowadzenia zmiany ulegnie stosownym zmianom natomiast wartość wynagrodzenia netto pozostanie bez zmian.
 - 2) zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę pod warunkiem, że zmiana ta skutkować będzie zwiększeniem kosztów po stronie Wykonawcy związanych z realizacją umowy. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany minimalnego wynagrodzenia na zwiększenie kosztów realizacji umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia a wzrostem kosztów realizacji umowy. zamawiający w terminie 10 dni od złożenia wniosku ocenia czy wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmiany na wzrost kosztów realizacji umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Strony przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto.

3) zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, pod warunkiem wykazania przez wykonawcę rzeczywistego wpływu zmian zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne na zwiększenie kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy; W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmian złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne na zwiększenie kosztów realizacji umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą zasad przyznawania a wzrostem kosztów realizacji umowy.

Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia czy wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian w zakresie podlegania lub zmian wysokości składek na wzrost kosztów realizacji umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Stron przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto.

11. **Zamawiający** zobowiązuje się do zapłaty za wykonane usługi na podstawie faktury Wykonawcy obejmującej okres dni.
12. Do faktury **Wykonawca** zobowiązany jest dołączyć:
 - a) specyfikację wydanych posiłków w rozbiciu na oddziały potwierdzoną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego,
 - b) wykaz umów na świadczenia usług dla odbiorców zewnętrznych uzgodnionych z Zamawiającym zgodnie z § 18, ust. 11 wraz z wartością przetworzonego wsadu dla każdej z umów w miesiącu obrachunkowym.
13. Faktura płatna będzie na konto Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie dni od daty jej otrzymania.
14. Za dzień płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku **Zamawiającego**.

§ 12.

Kary umowne dotyczące usług kompleksowego żywienia pacjentów

Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych w formie kar umownych w następujących wypadkach:

Wykonawca płaci **Zamawiającemu** kary umowne:

- a. **za odstąpienie od umowy** z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości **5% wartości umowy brutto**
- b. **za niezastosowanie się w wyznaczonym terminie do zaleceń właściwych organów i instytucji** przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kwotę **10.000,00 zł brutto** (słownie: dziesięć tysięcy złotych).
- c. **za uchybienia:**
 1. w utrzymaniu higieny w kuchni centralnej lub magazynów lub obszaru socjalnego Obiektu,
 2. w utrzymaniu higieny zastawy stołowej lub tac,
 3. w utrzymaniu higieny sztućców,
 4. w utrzymaniu higieny wózków tacowych lub termosów,
 5. w utrzymaniu higieny personelu (zasady HACCP),
 6. brak stosowania rozdzielności odzieży ochronnej personelu (różna kolorystyka lub stałe, widoczne oznakowanie) lub obuwia w zależności od wykonywanych zadań

w wysokości **1,5 % miesięcznej wartości usługi brutto** (w danym miesiącu stwierdzenia uchybienia), za uchybienia **oddzielnie każdego rodzaju**, stwierdzone w wyniku przeprowadzonej kontroli przez **Zamawiającego** w obecności przedstawiciela **Wykonawcy**.

Podstawą do naliczenia kar umownych będzie sporządzony przez **Zamawiającego** protokół pokontrolny, którego kopię otrzyma **Wykonawca**. Odmowa uczestniczenia w kontroli przeprowadzanej przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego nie stanowi podstawy do odstąpienia od naliczenia kar umownych.

d. za wady w wykonaniu usługi:

1. przekraczające **15%** zaniżenie temperatury posiłku – w momencie dystrybucji pacjentom,
2. przekraczające **15%** zaniżenie gramatury potraw (średnia masa z 10 wyrwykowych porcji przygotowanych do dystrybucji, ważonych w kuchni i pojedyncze porcje ważone na oddziałach)
3. podanie potrawy przypalonej,
4. podanie potrawy przesolonej,
5. podanie potrawy zbyt mocno przyprawionej (np. zbyt duża ilość pieprzu na poziomie nieakceptowalnym sensorycznie),
6. podanie zanieczyszczonej potrawy,
7. podanie potrawy nieświeżej lub przygotowanej z nieświeżych surowców,
8. brak zgodności posiłku z zamówioną dietą lub niezgodność potraw z planowanym jadłospisem, nie uzgodnione wcześniej z uprawnionym przedstawicielem **Zamawiającego**,
9. potrawa niezgodna z recepturą – np. w ocenie sensorycznej zbyt duża ilość bulki w pulpecie mięsnym lub zbyt mała ilość mięsa w zupach wzmacnianych – do sondy lub przecierane,
10. zupy zbyt rzadkie, wodniste,
11. potrawa mięsna zbyt twarda lub niedostateczna obróbka termiczna,
12. potrawa z założenia gotowana lub pieczona, a podane pacjentowi jako niedogotowana lub niedopieczona,
13. stosowanie produktów niezgodnych z ustaleniami, np. stosowanie margaryny lub mixów masła z olejem lub wędlin zawierających skrobię lub soję, itp.
14. nieterminowość lub samowolne zmiany godzin dostarczanych posiłków (opóźnienia większe niż **15 min**),
15. inne wypływające z dokumentacji żywieniowej

w wysokości **1 % miesięcznej wartości usługi brutto** (w danym miesiącu stwierdzenia uchybienia), za uchybienia **oddzielnie każdego rodzaju** stwierdzone w wyniku przeprowadzonej kontroli przez **Zamawiającego** w obecności przedstawiciela **Wykonawcy**. Podstawą do na liczenia kar umownych będzie sporządzony przez **Zamawiającego** protokół pokontrolny, którego kopię otrzyma **Wykonawca**. Odmowa uczestniczenia w kontroli przeprowadzanej przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego nie stanowi podstawy do odstąpienia od naliczenia kar umownych.

e. za użytkowanie kuchni na rzecz innych podmiotów lub osób prywatnych bez zgody Zamawiającego, Wykonawca zapłaci 2% wartości umowy brutto za każdorazowe przewinienie.

Sporadycznie, w wyjątkowych sytuacjach, dopuszczalne są zmiany w jadłospisie, po wcześniejszym uzgodnieniu i zatwierdzeniu przez uprawnionego przedstawiciela **Zamawiającego**. **Zamawiający oceni czy jest to sytuacja wyjątkowa.**

Sporadycznie, w wyjątkowych sytuacjach awaryjnych, dopuszczalne są większe opóźnienia w dostarczaniu posiłków, po uprzednim poinformowaniu uprawnionego przedstawiciela **Zamawiającego**. **Zamawiający oceni czy jest to sytuacja awaryjna.**

Kary umowne:

- a. wynikające z ust.1a **Zamawiający** pokryje z zabezpieczenia należytego wykonania umowy,

- b. wynikające z ust. 1b do ust. 1d. **Zamawiający** potrąci z faktur miesięcznych wystawianych przez **Wykonawcę**.

Wykonawca pokryje wszystkie koszty naprawy szkód wyrządzonych na terenie Szpitala przez pracowników **Wykonawcy** lub innych osób za pomocą których **Wykonawca** realizuje umowę lub gości **Wykonawcy**.

Zamawiający zapłaci **Wykonawcy** karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od **Zamawiającego**, innych niż przewidzianych w art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych - w wysokości **3% wartości umowy brutto**.

Odstąpienie od Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Strona mająca zamiar odstąpić od Umowy powinna podać pisemne uzasadnienie swojej decyzji.

§ 13.

Dzierżawa pomieszczeń Kuchni i jej wyposażenia

1. **Zamawiający** oddaje **Wykonawcy** do używania i pobierania pożytków powierzchnię **1259,4 m²**, znajdującą się w budynku E Szpitala (pomieszczenia Kuchni) wraz z wyposażeniem przejętym na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
2. Wyzdzieloną powierzchnię **Wykonawca** przeznaczy na cele związane z prowadzoną przez niego działalnością gospodarczą tj. kompleksowe żywienie pacjentów **Zamawiającego**, z wyłączeniem funkcji mieszkalnej.
3. **Wykonawca** oświadcza, iż zapoznał się ze stanem technicznym przedmiotu dzierżawy.

§ 14.

Obowiązki Wykonawcy jako dzierżawcy pomieszczeń Kuchni

Wykonawca zobowiązuje się do :

- a) użytkowania przedmiotu dzierżawy zgodnie z jego przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji,
- b) dokonywania na własny koszt bieżących napraw i remontów przedmiotu dzierżawy,
- c) niedokonywania zmian w przedmiocie dzierżawy bez pisemnej zgody **Zamawiającego**,
- d) nieoddawania osobom trzecim przedmiotu dzierżawy do użytkowania, bezpłatnego używania lub w poddzierżawę bez pisemnej zgody **Zamawiającego**,
- e) nieumieszczania jakichkolwiek reklam, szyldów czy oznaczeń zarówno na zewnątrz , jak i wewnątrz budynku bez pisemnej zgody **Zamawiającego**,
- f) ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy i utrzymywania ubezpieczenia przez okres trwania umowy,
- g) posiadania przez okres trwania umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą,
- i) poddania przedmiotu dzierżawy kontroli **Zamawiającego** i innych uprawnionych organów i podmiotów,
- j) opłacania czynszu dzierżawnego oraz zapłaty za dostarczane media w ustalonych terminach,
a w przypadku zwłoki w wykonaniu niniejszego obowiązku do zapłaty odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki,
- k) ponoszenia wszelkich kosztów związanych z nakładami na nieruchomości i nie dochodzenia od **Zamawiającego** roszczeń z tego tytułu po rozwiązaniu umowy.
- l) ponoszenia wszelkich kosztów związanych z nakładami na zakup/wymianę niezbędnego do świadczenia usługi sprzętu oraz wyposażenia i nie dochodzenia od **Zamawiającego** roszczeń z tego tytułu po rozwiązaniu umowy.
- l) w przypadku wymiany/kasacji/ trwale uszkodzonego sprzętu - wykonawca jest zobowiązany do uzupełnienia na nowy skasowanego sprzętu lub trwale uszkodzonego nie dochodzenia od **Zamawiającego** roszczeń z tego tytułu po rozwiązaniu umowy.

§ 15.

Obowiązki i uprawnienia Zamawiającego jako wydierżawiającego

1. **Zamawiający** zobowiązuje się wydać Wykonawcy przedmiot dzierżawy, o którym mowa w § 1 ust. 1 umowy w terminie od podpisania umowy.
2. **Zamawiający** zobowiązuje się zapewnić Wykonawcy przez okres trwania umowy dostęp do urządzeń sanitarnych znajdujących się w budynku oraz dostawę energii elektrycznej, centralnego ogrzewania i zimnej wody.

§ 16.

Czynsz i inne opłaty

1. **Wykonawca** zobowiązuje się płacić **Zamawiającemu** czynsz dzierżawny w kwocie 1.700 zł (słownie: jeden tysiąc siedemset złotych) w tym należny podatek VAT w terminie do 15 - go każdego miesiąca na podstawie wystawionej przez **Zamawiającego** faktury VAT.
2. Czynsz będzie waloryzowany nie częściej niż raz na 6 (słownie : sześć) miesięcy o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS w drodze aneksu w formie pisemnej.
3. **Wykonawca** zobowiązuje się płacić **Zamawiającemu** za dostarczane media (tzw. opłaty dodatkowe), w terminie do 15 – go każdego miesiąca na podstawie wystawionej przez **Zamawiającego** faktury VAT, niżej podane kwoty :
 - a) energia elektryczna według wskazań licznika (zgodnie ze stawkami obowiązującymi **Zamawiającego**),
 - b) ciepła woda / podgrzew wody 26,55 zł m³+podatek VAT,
 - c) zimna woda + ścieki 11,47 zł m³ + podatek VAT,
 - d) centralne ogrzewanie 3,16 zł m² +podatek VAT,
 - e) nieczystości stałe 90,00 zł miesięcznie + podatek VAT .
4. Wysokość opłat dodatkowych, o których mowa w ust. 3 będzie ulegała zmianie stosownie do zmiany stawek za dostarczane media wprowadzanych przez ich dostawców i będzie obowiązywała z chwilą ich wprowadzenia.
5. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie czynszu dzierżawnego lub zapłacie opłat dodatkowych **Zamawiający** będzie naliczał odsetki ustawowe.
6. Strony zgodnie ustalają, że ich wzajemne wierzytelności będą podlegać kompensacie.

§ 17.

Do utrzymania stałego i bezpośredniego kontaktu z **Zamawiającym, Wykonawca** wyznacza:

.....

Do utrzymania stałego i bezpośredniego kontaktu z **Wykonawcą, Zamawiający** wyznacza:

.....

§ 18.

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, tj: cena jednostkowa pomnożona przez przyjętą ilość posiłków dziennie -290 pomnożone przez okres obowiązywania umowy – 3lata), co stanowi kwotę:,... zł. (słownie:) w formie gwarancji ubezpieczeniowej.

2. Zamawiający na pisemny wniosek Wykonawcy może wyrazić zgodę na zmianę formy zabezpieczenia w trakcie realizacji Umowy, na jedną z form, o których mowa w art. 148 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Całość zabezpieczenia, o którym mowa w ust.1 zostanie zwrócone Wykonawcy w ciągu 30 dni od dnia przekazania przez Wykonawcę całego przedmiotu Umowy i przyjęcia go Protokołem Odbioru Końcowego przez Zamawiającego jako należyście wykonanego, tj. podpisania przez Zamawiającego Protokołu Odbioru Końcowego bez zastrzeżeń.

§ 19.

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: dietetyk, kierownik/menager, magazynier, pracownicy na stanowisku kucharza.

1. Wykonawca musi zatrudnić wyżej wymienione osoby w okresie wykonywania usługi, a w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez pracownika lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, zobowiązuje się do zatrudnienia na to miejsce innej osoby.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ustępie 1) czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) Żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny.
 - b) Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
 - c) Przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania robót.
3. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ustępie 1) czynności w trakcie realizacji zamówienia.
 - Oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy.
 - Poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/ umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków zakres obowiązków, jeżeli zostały sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
 - Zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy
 - Poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych.

4. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcje w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości w wysokości 10% łącznej wartości umowy brutto za każdą niezatrudnioną osobę poniżej liczby wymaganej przez Zamawiającego.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 20.

Rozwiązanie umowy

1. **Zamawiającemu** służy prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, bez zachowania terminów wypowiedzenia, w niżej podanych przypadkach :
 - a) zalegania przez **Wykonawcę** z zapłatą czynszu za dwa kolejne okresy płatności ,
 - b) oddania przedmiotu dzierżawy w poddzierżawę, albo do bezpłatnego używania lub użytkowania osobom trzecim bez zgody **Zamawiającego**,
 - c) używania przedmiotu dzierżawy w sposób sprzeczny z umową lub przeznaczeniem,
 - d) nieterminowej lub niezgodnej z zamówieniem pod względem asortymentu bądź ilości realizacji usługi oraz istotnych uchybień w zakresie jakości wykonywanej usługi,
 - e) niewykonywania lub nienależytego wykonywania innych postanowień umowy.
2. Każda ze Stron może wypowiedzieć umowę na piśmie z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca.
3. W przypadku rozwiązania umowy dzierżawy **Wykonawca** zobowiązany jest do niezwłocznego wydania przedmiotu dzierżawy w stanie nie pogorszonym ponad zużycie wynikające z normalnej eksploatacji.
4. Wydanie przedmiotu dzierżawy w przypadku określonym w ust. 3 nastąpi na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego sporządzonego i podpisanego przez obie Strony umowy.

§ 21.

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą być dokonane za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają możliwość zmiany umowy w następujących przypadkach:
 - a. zmiana stron umowy na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym,
 - b. zmiana osób odpowiedzialnych za realizację umowy,
 - c. zmiana cen jednostkowych brutto na niższe niż zaoferowane,
 - d. wynikających z treści zawartej umowy.
3. Nie dopuszczalne są takie zmiany postanowień umowy oraz wprowadzenie do umowy takich postanowień niekorzystnych dla **Zamawiającego**, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty Wykonawcy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. Oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie Cywilnym **Zamawiający** może odstąpić od umowy razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych).
5. Odstąpienie od umowy w przypadku, o którym mowa w ust. 4, może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
6. Odstąpienie od Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Strona mająca zamiar odstąpić od Umowy powinna podać pisemne uzasadnienie swojej decyzji.
7. W przypadku odstąpienia **Wykonawcy**, z przyczyn za które **Wykonawca** odpowiada, od umowy przed terminem określonym w umowie, **Zamawiającemu** przysługuje prawo do:

- a) obciążenia **Wykonawcy** kosztami za organizację i żywienie w czasie do przejęcia zobowiązań przez nowego Wykonawcę, oraz
 - b) bezzwłocznego przejęcia i używania zainstalowanych urządzeń i sprzętu wykazanego na załączniku – protokole przejęcia obszaru dzierżawionego z zestawieniem urządzeń, sprzętu i wyposażenia linii technologicznej, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
8. W przypadku odstąpienia od umowy przez **Zamawiającego**, z przyczyn za które **Zamawiający** odpowiada, **Zamawiający** zastrzega sobie prawo pierwokupu wybranego wyposażenia dokupionego przez **Wykonawcę**, którego amortyzacja będzie liczona od momentu przejęcia Kuchni przez **Wykonawcę** do daty zakończenia umowy, w równych miesięcznych ratach.
9. Po zakończeniu umowy całe dzierżawione wyposażenie przechodzi na własność Zamawiającego.
10. **Wykonawca** może żądać jedynie wynagrodzenia za część umowy wykonanej do dnia odstąpienia od umowy.
11. Zakazuje się:
- a. cesji wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy,
 - b. poręczenia zobowiązań Zamawiającego przez osoby trzecie lub udzielania gwarancji przez osoby trzecie,
 - c. zawarcia umowy factoringowej.
12. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie będą miały zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
13. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 22.

Integralną część umowy stanowią opis przedmiotu zamówienia zawarty w SIWZ ,oferta Wykonawcy z zawartymi w nich zobowiązaniami oraz załączniki do umowy .

§ 23.

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

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY