

UMOWA
na usługę żywienia pacjentów
zawarta w dniu

pomiędzy:

Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Dobrym Mieście

ul. Grunwaldzka 10 B, 11-040 Dobre Miasto

NIP: 739-29-66-303, REGON: 510993868, KRS: 0000001115,

**zwanym w dalszych postanowieniach niniejszej umowy Zamawiającym reprezentowanym przez:
Dyrektora Zespołu - Agnieszkę Jarzębińską**

a

firmą.....

NIP:.....REGON.....KRS.....

zwaną w dalszych postanowieniach niniejszej umowy Wykonawcą, reprezentowaną przez:

.....

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty z dnia
w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym i zgodnie z ustawą z dnia
11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. z 2019 r., poz. 2019) dalej jako „ustawa” została zawarta
umowa następującej treści:

§ 1
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązuje się na podstawie niniejszej umowy do realizacji usługi żywienia pacjentów zgodnie z warunkami określonymi w SWZ i w ofercie Wykonawcy w szczególności: przygotowywania z własnych produktów i codziennego dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów hospitalizowanych w Oddziale Chorób Wewnętrznych (OChW), Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym (ZOL), Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym Psychiatrycznym (ZOLP) Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Dobrym Mieście.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć całodziennie wyżywienie dla ok. 90 pacjentów dziennie, w okresie obowiązywania umowy tj. około 32850 dziennych racji pokarmowych, dostarczanych własnym transportem.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi żywienia pacjentów w stanach gotowości obronnej państwa w czasie kryzysu i w czasie wojny.

§ 2
TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Wymagany termin realizacji usługi: **12 miesięcy od dnia 01-07-2022 do dnia 30 czerwca 2023.**
2. W przypadku wcześniejszego wydatkowania środków przeznaczonych na realizację przedmiotu zamówienia umowa wygasa z dniem osiągnięcia wartości zamówienia.
3. W przypadku zrealizowania przedmiotu umowy na wartość mniejszą niż przewidziano środki na wydatkowanie w okresie trwania umowy - umowa wygasa z ostatnim dniem, na który została zawarta.
4. Podane ilości dziennych racji pokarmowych są wielkościami szacunkowymi, w związku z powyższym Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększenie lub zmniejszenie zamówienia składanego przez Zamawiającego przy uwzględnieniu postanowień § 2 pkt. 2 niniejszej umowy.

§ 3
CENA UMOWNA

1. Wartość przedmiotu umowy: cena całodziennego żywienia jednego pacjenta (jednej dziennej racji pokarmowej) pomnożona przez 90 pacjentów dziennie i 365 dni strony ustalają na podstawie załącznika nr 2 - formularz cenowy do oferty na kwotę PLN brutto, która zawiera:
podatek VAT w wysokości % co stanowi kwotę PLN,
cenę netto: PLN.
2. Cena całodziennego żywienia jednego pacjenta (jednej dziennej racji pokarmowej) niezależnie od rodzaju diety wynosi:
Wartość brutto..... PLN
która zawiera:
podatek VAT w wysokości % co stanowi kwotę PLN,
cenę netto: PLN.
w tym (kwota brutto):
śniadanie PLN
obiad PLN
kolacja..... PLN.
3. Wartość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie po ogłoszeniu gotowości obronnej państwa w czasie kryzysu i w czasie wojny. Nowe wartości przedmiotu zamówienia będą obowiązywały po podpisaniu aneksu do umowy.
4. Całkowita wartość brutto zawiera wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w szczególności: wartość zakupu artykułów spożywczych, przygotowania posiłków, koszty transportu do Zamawiającego, podatek VAT.
5. Podane w ofercie ceny będą stałe przez okres trwania umowy z wyjątkiem ust. 6.
6. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na usługę objętą niniejszą umową , zmiana stawki w umowie następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego stawkę, po podpisaniu stosownego aneksu przez obie strony.

§ 4 PŁATNOŚCI

1. Rozliczenie za realizację usługi będzie następować w okresach miesięcznych.
2. Wykonawca będzie wystawiał faktury zgodnie ze zrealizowanymi usługami, tj. za ilość faktycznie dostarczonych posiłków w danym miesiącu.
3. Zapłata za usługę nastąpi w ciągu 60 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na rachunek Wykonawcy, po potwierdzeniu wykonania usługi przez przedstawiciela Zamawiającego.
4. Wykonawca może złożyć fakturę w formie elektronicznej za pośrednictwem PEFexpert Platforma Elektronicznego Fakturowania
5. Za datę zapłaty uważa się dzień dokonania obciążenia na koncie Zamawiającego.
6. Do faktury wystawionej przez Wykonawcę załączone będzie zestawienie należności dla wszystkich podwykonawców, wymienionych w § 8 ust. 4 wraz z kopiami wystawionych przez nich faktur. Do faktur należy dołączyć potwierdzenie już dokonanych płatności.
7. Zamawiający dokonując zapłaty należności dla Wykonawcy, zatrzyma kaucję w wysokości sumy nieopłaconego wynagrodzenia dla podwykonawców, wykazanego w zestawieniu załączonym do faktury. Kaucja zostanie uwolniona w terminie 5 dni od dnia przedłożenia Zamawiającemu dokumentu, potwierdzającego wypłatę wynagrodzenia należnego podwykonawcom.
8. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść wynagrodzenia wynikającego z tej umowy na rzecz innej osoby lub podmiotu gospodarczego.

§ 5 OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO

1. Komórki organizacyjne Zamawiającego (OChW, ZOL, ZOLP) będą zgłaszały zapotrzebowanie, określając ilość i rodzaj posiłków, oraz ilość i rodzaj diet, zgodnie z „zapotrzebowaniem na żywienie na dzień ... ” (Załącznik Nr 1 do umowy) z 1-dniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00. Zapotrzebowanie na sobotę, niedzielę i śniadanie w poniedziałek, będzie składane w piątek do godziny 12:00. Zamówienie składane będzie mailem na drukach

opracowanych przez Zamawiającego, **bądź za pośrednictwem systemu zamawiania posiłków w formie on line wdrożonego na koszt i staraniem Wykonawcy.**

2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji zamówienia (w stosunku do zamówienia, o którym mowa w ust.1) przez każdą komórkę organizacyjną o 1-3 posiłki lub dodatkową dietę specjalną. Modyfikacja zamówienia następować będzie drogą telefoniczną, jednak nie później niż 3 godziny przed godziną dostarczenia posiłku.
3. Zamawiający ponosi odpowiedzialność za dystrybucję posiłków do poszczególnych komórek organizacyjnych (OCHW, ZOL, ZOLP).
4. Zamawiający odpowiada za mycie wstępne pojemników GN przed zwrotem do Wykonawcy.
5. Zamawiający zapewnia sprawdzenie przez komórki organizacyjne zgodności dostarczonej ilości i jakości posiłków ze złożonym zamówieniem odpowiednio przy odbiorze/ przygotowywaniu posiłków w komórce organizacyjnej/ich rozdawaniu i karmieniu chorych.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, o niewłaściwym wyglądzie, konsystencji, zapachu, smaku, temperaturze, itp., na podstawie PROTOKOŁU REKLAMACJI/ ZWROTU POSIŁKÓW (Załącznik Nr 2 do umowy). W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w trybie pilnym.
7. Komórki organizacyjne Zamawiającego (OChW, ZOL, ZOL-P) w razie stwierdzenia niezgodności na którymkolwiek z etapów dystrybucji posiłków określonych w ust. 5, w szczególności: niewłaściwa ilość, rodzaj diet, posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, o niewłaściwym wyglądzie, konsystencji, zapachu, smaku, temperaturze, itp., sporządzają protokół reklamacji/zwrotu posiłków i przedstawiają go niezwłocznie Wykonawcy. Kopię protokołu przekazuje Przełożonej pielęgniarek.
8. Gromadzenie, przechowywanie i utylizacja odpadów pokusumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami leżą po stronie Zamawiającego.

§ 6 OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca będzie przestrzegał aktualnie obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przedmiotu umowy, w szczególności Ustawy z dnia 25-08-2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz.U. z 2018r. poz. 1541 z późn.zm./ i wydanymi na jej podstawie rozporządzeniami wykonawczymi, wymaganiami sanitarnymi oraz zasadami systemu HACCP.
2. Wykonawca zobowiązuje się posiadać aktualnie obowiązujące zaświadczenia/decyzje/opinie w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną /dotyczy zarówno przygotowania, jak i transportu posiłków/.
3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę dietetyczki do właściwej realizacji przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać następujących zasad:
 - a) Sporządzane posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym przy szczególnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
 - b) Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków musi wynosić:
 - śniadanie 30-35%
 - obiad 34-40%
 - kolacja 25-30%
 - c) Normy dziennego zapotrzebowania na produkty żywnościowe dla diety podstawowej muszą wynosić:

Nazwa grupy produktów	Normy obowiązujące w (g)
Produkty zbożowe	240
Mleko i produkty mleczne	600
Jaja	50
Mięso, wędliny, ryby	200
Masło i śmietana	40
Inne tłuszcze	20
Ziemniaki	200
Warzywa i owoce z wit C	150
Warzywa z karotenem	150
Inne warzywa i owoce	300
Strączkowe suche	2
Cukier i słodczyce	80

d) Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:
Potrawy gotowane:

	zupy 350 ml
	ryż, kasze, makarony 200g (do II dania)
	ziemniaki 200 g
	napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao) 300 ml
Surowiec:	
	drób, mięsa b/kości minimum 80g -100g, I gatunek
	drób z kością minimum po 250g (udka, kurczaki)
	ryby 100-120g
Inne produkty:	
	wędliny 40g
	pieczywo pszenne i żytnie 200g
	masło 15g
	surówki , sałatki do II dania od 80g do 150g
	surowe owoce i warzywa, podawane do śniadania/kolacji od 50 g, w przypadku sałaty 15g

e) Zawartość energii i składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej pacjentów powinna wynosić:

- energia ~~2200-2400~~ kalorii-1800-2300 kcal
- białko ~~ogółem 70-80 g~~, w tym pochodzenia zwierzęcego 25-50g- 10-20%
- tłuszcze ~~65-75g~~ w tym NNKT nie mniej niż 4-7g-20-35%
- węglowodany ~~300-400g~~ 45-65%

Zamawiający dopuszcza odchylenie od wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach dwutygodniowych na poziomie +/- 10%.

f) Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do pomieszczenia dystrybucji u Zamawiającego musi mieć co najmniej:

- Zupa - 65 ° C
- II danie (mięso, sos, ziemniaki) - 65° C
- Kawa, herbata - 75° C

g) Dzienna racja pokarmowa dla diety podstawowej i diety lekkostrawnej składać się musi z trzech posiłków: (śniadanie składające się z zupy mlecznej, drugiego dania i ciepłego napoju; obiad składający się z zupy, drugiego dania i napoju oraz kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju). Dzienna racja pokarmowa dla diety specjalnej (np. cukrzycowa, wrzodowa) składać się będzie z 5 posiłków dziennie, gdzie dodatkowo dochodzi II śniadanie i kolacja nocna.

Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany.

- Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej do śniadania.
- Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti.

- Zamawiający nie wymaga aby do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. planowana była osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych. Ponadto Zamawiający w diecie cukrzycowej nie wymaga zupy mlecznej do śniadania.
 - Zamawiający nie dopuszcza planowania margaryny miękkiej kubkowej, oraz nie dopuszcza planowania gotowych produktów typu pierogi, knedle.
5. Diety podstawowe stanowiąc będą około 60 % ogólnej liczby dziennych racji pokarmowych, dieta lekkostrawna 30% oraz diety specjalne zlecone indywidualnie zgodnie z zleceniem lekarskim około 10%.
 6. Wykonawca przygotowuje posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy na zlecenie Zamawiającego.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia dziennych jadłospisów w formie tzw. Dwutygodniówki (14 - dniowy jadłospis). Jadłospis **dwutygodniowy** winien być przedstawiony osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 14 dni. Jadłospis musi zawierać ~~gramaturę potraw wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności i wartości odżywczej,~~ oraz musi być podpisany przez osobę sporządzającą. Wykonawca udostępni bezpłatnie „Księgę składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę wraz z ich składem. Zamawiający wymaga ukazywania do akceptacji poniższych diet: dieta podstawowa, łatwostrawna, łatwo-strawna z ograniczeniem tłuszczu, bogatobiałkowa, niskobiałkowa, bogatobiałkowa, eliminacyjna, papkowata, płynna, do żywienia przez zgłębnik, cukrzycowa bezmleczna, wątrobowa, inne.
 8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety oraz miesięcznego zestawienia ilości wydawanych posiłków z podziałem na komórki organizacyjne, który będzie stanowił załącznik do faktury.
 9. Wykonawca w cenie umowy udostępni na czas jej trwania trzy wózki bemarowe, do poszczególnych komórek organizacyjnych (OCHW, ZOL, ZOLP) zamykane, ze stali nierdzewnej o pojemności wystarczającej do jednoczesnej dystrybucji ok. 30 posiłków z podziałem na diety. Bemały powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Bemały winny być wyposażone w blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.
 10. Wykonawca w cenie umowy wyposaży poszczególne komórki organizacyjne w porcjonerki, które pozwolą dokładnie odmierzyć wielkość porcji.
 11. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania, przechowywania i udostępniania uprawnionym podmiotom próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.
 12. Wykonawca w cenie umowy zapewnia środek transportu i sprzęt do przewozu posiłków. Posiłki dostarczane będą do pomieszczenia dystrybucji posiłków w pojemnikach typu termoport i będą rozdzielone w termoportach według komórek organizacyjnych Zamawiającego. Termoporty i naczynia transportowe będą szczelnie zamykane, nieuszkodzone zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw oraz muszą mieć oznaczenie komórki organizacyjnej Zamawiającego (OCHW, ZOL, ZOLP). Pokrojone pieczywo ma być transportowane w szczelnie zamkniętych pojemnikach.
 13. Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu umowy, w szczególności: warunków jakościowych, ilościowych, transportu dostarczanych posiłków oraz wymogów postawionych w pkt. 18.
 14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w trybie pilnym posiłków, co do których stwierdzono nieprawidłowości jakościowe lub ilościowe, np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, o niewłaściwym wyglądzie, konsystencji, zapachu, smaku, temperaturze, itp.
 15. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usunięcia innych nieprawidłowości stwierdzonych przy odbiorze posiłków np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków, niewłaściwa temperatura posiłków.
 16. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą w wysokości min. 200 000,00 PLN.
 17. Wykonawca zobowiązuje się okazać oryginał polisy ubezpieczeniowej oraz przekazać jej kserokopię, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, najpóźniej w dniu zawarcia umowy. Powyższa procedura postępowania dotyczy kolejnych zawartych polis w okresie trwania umowy.
 18. Wykonawca przez cały czas trwania umowy zatrudniał będzie, zgodnie z art. 95 pkt 1 Ustawy pzp na umowę o pracę osoby na stanowisku kucharza i pomocy kuchennej, które wykonują czynności niezbędne do realizacji

przedmiotu zamówienia. Ilość tych stanowisk w przeliczeniu na pełne etaty Wykonawca wskazuje w Formularzu ofertowym w części dotyczącej oświadczeń.

§ 7 ODBIÓR PRZEDMIOTU UMOWY

1. Zamawiane posiłki dostarczane będą do pomieszczenia dystrybucji posiłków wskazanego przez Zamawiającego, transportem Wykonawcy na jego koszt, ryzyko i jego staraniem.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki **o ściśle** ustalonych porach dnia:
 - śniadanie - godzina 7.30 (wraz z II śniadaniem w przypadku diety specjalnej)
 - obiad - godzina 12.45
 - kolacja - godzina 17.15 (wraz z kolacją nocną w przypadku diety specjalnej).
3. Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczenie posiłków w innych godzinach (wcześniej, później) niż odpowiednio 07:30; 12:45; 17:15.
4. Każdorazowo dostarczone posiłki przekazuje osoba upoważniona przez Wykonawcę, a odbiorą osoby wyznaczone przez Zamawiającego.

§ 8 PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca ma prawo podpisać umowę o podwykonawstwo jedynie z podwykonawcami wymienionymi w przyjętej ofercie przetargowej.
2. Za wyjątkiem podwykonawców zaproponowanych już w ofercie przetargowej Wykonawca nie będzie zawierał umów z podwykonawcami bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
3. Jeżeli Wykonawca zawarł umowę z podwykonawcą bez zgody Zamawiającego, Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia.
4. Wykonawca wykona przy udziale niżej wymienionych podwykonawców następujące czynności:.....
.....
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców jak za swoje własne.

§ 9 KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a. za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 10 % wartości netto niezrealizowanej części umowy;
 - b. za dostarczenie posiłków w godzinach innych (wcześniej, później) niż ustalone w §7 ust. 2 w wysokości 10 % wartości netto danej dostawy;
 - c. za zwłokę ponad 90 minut w sytuacjach opisanych w § 6 ust. 14, 15 - 5 % wartości netto danej dostawy.
 - d. za stwierdzone nieprawidłowości jakościowe lub ilościowe, np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, o niewłaściwym wyglądzie, konsystencji, zapachu, smaku, temperaturze, itp. - 5 % wartości netto danej dostawy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający, w wysokości 10 % wartości netto niezrealizowanej części umowy, z wyjątkiem wystąpienia sytuacji przedstawionej w art. 456 ustawy;
3. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego podnoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody;
4. W przypadku uzgodnienia zmiany terminów realizacji usługi lub w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, kary umowne będą liczone od nowych terminów.
5. Kary umowne podlegają sumowaniu, jednakże do kwoty nie większej niż 20% wartości przedmiotu umowy brutto.
6. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia kwoty naliczonych kar umownych z każdej płatności należnej Wykonawcy lub jaka będzie się należeć Wykonawcy w przyszłości. Zapłata kary przez Wykonawcę lub potrącenie kwoty kary z wierzytelnościami Wykonawcy przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku

wykonania przedmiotu umowy lub jakichkolwiek innych obowiązków lub zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

§ 10 ZMIANY I UZUPEŁNIENIA UMOWY

1. Dopuszcza się zmianę niniejszej umowy w przypadku niżej wymienionych zmian, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę:
 - a) Zmiana stawki podatku od towarów i usług,
2. Zmiana warunków niniejszej umowy wynikająca z ust. 1 obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian, o których mowa w ust. 1.
3. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany. Zmiany nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. Art. 456 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych;
4. W okresie trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie o następujących zdarzeniach dotyczących Wykonawcy:
 - 1) zmianie siedziby lub nazwy;
 - 2) zmianie osób reprezentujących;
 - 3) ogłoszeniu upadłości lub likwidacji;
 - 4) zajęciu majątku Wykonawcy;
 - 5) zawieszeniu działalności.

§ 11 ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w razie:
 1. wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;
 2. ogłoszenia upadłości lub rozwiązania firmy Wykonawcy;
 3. wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy;
 4. gdy Wykonawca przerwał realizację usługi i nie zapewnił ciągłości jej realizacji przez inny podmiot. W tej sytuacji odstąpienie od umowy następuje od drugiego dnia przerwy. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany pokryć koszty zakupu posiłków, transportu, itp. u innego podmiotu za dzień przerwy w dostawie posiłków.
 5. często powtarzających się reklamacji ilościowych lub jakościowych dostarczanych posiłków lub w przypadku udokumentowanych (wyniki badań potraw, personelu, wyposażenia, itp.), przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - wystąpienia podejrzenia zatrucia pokarmowych lub innych objawów mogących mieć związek z dostarczonymi i spożytymi posiłkami,
 6. stwierdzenia nie spełniania w trakcie realizacji umowy obowiązku zatrudniania na umowę o pracę osób, o których mowa w § 6 pkt. 18.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w szczególności jeżeli:
 1. Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur mimo dodatkowego pisemnego wezwania w terminie 45 dni od upływu terminu na zapłatę faktury, określonego w niniejszej umowie;
 2. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy;
 3. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 12 NADZÓR NAD REALIZACJĄ UMOWY

1. Bieżący nadzór nad realizacją przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy będzie sprawować:
2. Bieżący nadzór nad realizacją przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego będzie sprawować Przełożona Pielęgniarek.

§ 13
ROZWIĄZANIE UMOWY

Umowa może zostać rozwiązana w wyniku oświadczenia jednej ze stron bez podania przyczyny za dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia, licząc od 1-go dnia najbliższego miesiąca.

§ 14
ROZSTRZYGANIE SPORÓW

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
2. Ewentualne spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu, będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 15
FORMA UMOWY

1. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Jeden egzemplarz otrzymuje Wykonawca, dwa egzemplarze Zamawiający.
2. Integralną częścią umowy jest oferta Wykonawcy i formularz cenowy.
3. Załącznikami do umowy są:
 - 1) załącznik nr 1 - zapotrzebowanie na żywienie
 - 2) załącznik nr 2 - protokół reklamacji/ zwrotu posiłków

Zamawiający

Wykonawca

Kontrasygnata

