Załącznik nr 9

**UMOWA FZP.2810.50.2019**

na:

**„Zapewnienie kompleksowej usługi żywienia pacjentów   
Mazowieckiego Szpitala Wojewódzkiego im. św. Jana Pawła II w Siedlcach Sp. z o. o. w lokalizacji: Siedlce ul. Poniatowskiego 26 i Rudka Aleja Teodora Dunina 1”**

zawarta w dniu ……………… 2019 r.,

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne,

o wartości szacunkowej powyżej 750 000 euro, na zasadach określonych w rozdz.6 ustawy

z dnia 29.01.2004 r. ( Dz. U.z 2015 poz. 2164) z późn. zmianami

pomiędzy:

**Mazowieckim Szpitalem Wojewódzkim im. św. Jana Pawła II w Siedlcach Sp. z o.o.**   
z siedzibą w Siedlcach (kod pocztowy: 08-110) przy ul. Poniatowskiego 26, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla miasta st. Warszawy, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000336825, kapitał zakładowy: 208.635.500,00 zł., Regon: 141944750, NIP: 8212577607, reprezentowanym przez:

Marcina Kulickiego – Prezesa Zarządu

Dariusza Młynarczyka – Członka Zarządu

zwanym dalej Zamawiającym

a

…………………………………… z siedzibą w ……………… (kod pocztowy: …………), przy ul. ………………………………., zarejestrowaną w Sądzie Rejonowym w ………………., …….. Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem ………….., kapitał zakładowy: …………………… zł., Regon: ……………………………., NIP: ………………………., reprezentowaną przez:

…………………………………………………………………………

………………………………………………………………………..

zwaną w dalszej części umowy Wykonawcą,

łącznie dalej zwanych „Stronami” lub z osobna „Stroną”

o następującej treści:

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę kompleksowego, całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego.
2. Wykonanie zamówienia polegać będzie na:
3. przygotowaniu posiłków według załączonych do umowy o udzielenie zamówienia jadłospisów dekadowych dla diet wskazanych i opisanych w pkt I Załącznika nr 1 do SIWZ, z uwzględnieniem zasad opisanych dalej odpowiednio dla poszczególnych diet, jadłospisy powinny zawierać opcje sezonowe, integralną częścią jadłospisów będą receptury potraw; Wykonawca będzie uprawniony do wprowadzania modyfikacji w jadłospisach i recepturach w okresie wykonywania zamówienia jedynie w uzasadnionych sytuacjach, a zmiany będą wymagały zatwierdzenia Zamawiającego,
4. przygotowywaniu posiłków w sposób zgodny z jadłospisami i recepturami zatwierdzonymi przez Zamawiającego, w przewidywanej ilości średnio 15 150 osobodni w miesiącu i maksymalnie 727 200 osobodni w całym okresie obowiązywania umowy (suma całodziennych diet) w Mazowieckim Szpitalu Wojewódzkim im. św. Jana Pawła II w Siedlcach Sp. z o. o., przy czym 523.200 osobodni w lokalizacji Siedlce ul. Poniatowskiego 26 i 204 000 osobodni w lokalizacji Rudka Aleja Teodora Dunina 1, w sposób zgodny z opisem ustalonym przez Zamawiającego i podanym w załączniku nr 1 do SIWZ,
5. w Szpitalu w Siedlcach:
   1. dostarczaniu posiłków do łóżek pacjentów i wydawaniu posiłków poszczególnym pacjentom zgodnie z dietą ustaloną przez lekarza, zgodnie ze wskazaniami zawartymi w dalszej części dokumentu oraz jako suchy prowiant dla pacjentów przewożonych na badania w miejsca wskazane przez Zamawiającego w zapotrzebowaniu;
   2. wydawaniu posiłków pacjentom z zapewnieniem utrzymania obowiązujących temperatur, jakości i higieny,
   3. odbiorze naczyń, sztućców (wraz z resztkami żywności) po zakończonej konsumpcji,
   4. myciu naczyń,
   5. zapewnieniu odbioru i utylizacji resztek pokonsumpcyjnych i innych odpadów powstałych w związku z wykonywanym zamówieniem;
6. w Szpitalu i Opiece Długoterminowej w Rudce:
7. dostarczaniu posiłków z zapewnieniem utrzymania obowiązujących temperatur, jakości i higieny, we własnych pojemnikach gastronomicznych GN, transportowanych własnym środkiem transportu, przy użyciu własnych termosów odpowiednich do transportu potraw gorących i zimnych; usługa nie obejmuje dystrybucji posiłków wewnątrz oddziałów tj. podawania posiłków pacjentom i odbierania od pacjentów naczyń po posiłkach, dystrybucję posiłków wewnątrz oddziałów szpitalnych i w budynku Opieki Długoterminowej Zamawiający będzie realizował samodzielnie przy użyciu systemu bemarowego,
8. zapewnieniu odbioru i utylizacji resztek pokonsumpcyjnych i innych odpadów powstałych w związku z wykonywanym zamówieniem.

**§ 2**

**SPOSÓB WYKONANIA USŁUGI**

1. Przedmiot usługi musi odpowiadać wymaganiom polskich norm przenoszących europejskie normy zharmonizowane lub też – w przypadku ich braku – europejskich aprobat technicznych, wspólnych specyfikacji technicznych, polskich norm przenoszących normy europejskie, polskich norm wprowadzających normy międzynarodowe, polskich norm, polskich aprobat technicznych.
2. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z obowiązującym porządkiem prawnym, w szczególności zastosowanie będzie miała ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
   o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 poz. 1541, z późn. zm.) oraz opracowana przez Wykonawcę procedura obejmującą zakup produktów (półproduktów), przygotowanie posiłków, transport i dystrybucję, a także odbiór naczyń i resztek pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń sprzętów, wyposażenia i pomieszczeń, obejmującą także prowadzenie żywienia z kuchni rezerwowej – zewnętrznej, zgodną z zapisami SIWZ opracowanej dla postępowania.
3. Wykonawca będzie przestrzegał norm i zaleceń określonych w SIWZ.
4. Wykonawca zatrudni dietetyka, który posiada stosowne umiejętności i doświadczenie   
   w planowaniu diet leczniczych.
5. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z dietami zleconymi dla poszczególnych pacjentów   
   i zapotrzebowaniami przekazywanymi Wykonawcy przez Zamawiającego w ramach zatwierdzonych jadłospisów; sporządzone posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym przy szczególnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych i wskazanych norm żywieniowych.
6. System zamawiania posiłków wdrożony przez Wykonawcę będzie systemem wykorzystującym narzędzia informatyczne, opartym o powszechnie dostępną przeglądarkę internetową (w przypadku konieczności zakupu licencji na oprogramowanie przez Zamawiającego wszelkie koszty pokryje Wykonawca); system będzie wyposażony w zabezpieczenia identyfikujące poszczególne osoby dokonujące przekazania zamówień Wykonawcy z poszczególnych oddziałów, wykluczający możliwość nieuprawnionego dostępu; system będzie zawierał możliwość autoryzowanego podglądu dla służb kontroli Zamawiającego; Wykonawca nie będzie wprowadzał ograniczeń ilości dopuszczonych do systemu osób upoważnionych przez Zamawiającego; system zgłoszeń nie może ograniczać terminów zamawiania posiłków i korekty zamówień określonych dalej; system zostanie wdrożony w terminie 30 dni od podpisania umowy; do czasu wdrożenia systemu zaproponowanego przez Wykonawcę zamawianie posiłków odbywa się przez wypełnianie i przekazanie druku „Zapotrzebowanie żywnościowe” sporządzane każdego dnia przez personel Zamawiającego z każdego oddziału (odpowiednie druki dostarczy Wykonawca); Wykonawca odbiera wypełnione druki „Zapotrzebowania żywnościowego” z wpisaną liczbą śniadań, obiadów, kolacji według rodzaju diety oraz wskazaniem osoby (pacjenta) dla której przeznaczona jest dana dieta, z każdego oddziału codziennie o 6.30; Zamawiający ma prawo dokonywania zmian ilości i rodzaju zgłoszonych diet przy pomocy odpowiednich funkcji systemu, a także telefonicznie lub pisemnie zgodnie z przyjętym trybem dokonywania korekt; korekty ilości lub rodzaju diety śniadań dokonuje się do godz. 6.00, korekty ilości lub rodzaju diety obiadów dokonuje do godz. 10.00, korekty liczby lub rodzaju kolacji personel oddziału dokonuje do godz. 14.00 (w Szpitalu i Opiece Długoterminowej w Rudce korekty ilości lub rodzaju kolacji personel oddziału dokonuje do godz. 10.00); Wykonawca usługi odbiera korekty (w okresie przed wdrożeniem systemu lub w przypadku awarii) odpowiednio o godz. 10.00 i godz. 14.00; dla pacjentów przyjętych do szpitala w trybie nagłym zamówienie posiłku będzie dokonywane w systemie lub telefonicznie o dowolnej porze w godzinach pracy kuchni; w terminie do wdrożenia systemu Wykonawca przeprowadzi szkolenie personelu Zamawiającego w zakresie obejmującym obsługę systemu, szkolenie odbędzie się w nie mniej niż pięciu grupach (turach), ze względu na zmianowy charakter zatrudnienia szkolonych, w terminach uzgodnionych z Zamawiającym.
7. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zatwierdzonych przez Zamawiającego dekadowych jadłospisów. Jadłospisy na każde kolejne 10 dni (dla każdej diety obowiązującej w danym dniu) zostaną przekazane do akceptacji Zamawiającego najpóźniej 4 dni przed terminem obowiązywania. Jadłospis niezaakceptowany nie może zostać zrealizowany. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nanoszenia korekt w jadłospisach przedstawionych przez Wykonawcę. Do każdej diety należy dołączyć informację dotyczącą gramatury, wartości energetycznej i odżywczej (białko, tłuszcze, węglowodany) poszczególnego posiłku i całodziennej diety,
8. W przypadku nie zatwierdzenia jadłospisu Wykonawca jest zobowiązany do jego poprawienia (z uwzględnieniem uwag, które zostały naniesione) w ciągu 2 dni od ich otrzymania.
9. Wykonawca będzie zamieszczał w każdym oddziale w miejscach dostępnych dla pacjentów, wskazanych przez Zamawiającego, bieżące jadłospisy (na dziś i jutro), obejmujące wszystkie diety, najpóźniej przy rozdaniu śniadań w danym dniu
10. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca udostępni dokładną recepturę i skład przygotowywanych potraw, informacje te posłużą wyłącznie do oceny ilościowej i jakościowej przygotowywanych posiłków, w razie braku akceptacji receptury, Wykonawca wprowadza zmiany według sugestii upoważnionego pracownika Zamawiającego,
11. Wykonawca jest zobowiązany do powiadomienia upoważnionego pracownika Zamawiającego o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach, których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć oraz uaktualnienie jadłospisu.
12. Posiłki będą przygotowywane w obiekcie (kuchni) udostępnionym Wykonawcy na podstawie odrębnej umowy najmu. Kuchnia, w której będzie wykonywana usługa, musi posiadać pozytywną opinię wydaną przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą spełnianie wymogów opisanych we wskazanych przepisach w terminie przed rozpoczęciem przygotowywania i produkcji posiłków oraz potwierdzenie wdrożenia procedur zgodnych z normą ISO 22000 w formie certyfikatu wydanego przez zewnętrzny, akredytowany podmiot uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji, dla kuchni w budynku Zamawiającego w terminie 90 dni od daty rozpoczęcia wydawania z niej posiłków.
13. Wykonawca ma prawo korzystać z dźwigów towarowych i osobowych zainstalowanych przez Zamawiającego.
14. Wykonawca będzie sprawował bieżącą kontrolę jakości wykonywanej usługi, w szczególności będzie zatrudniał osoby sprawujące nadzór nad wykonaniem usługi i dokumentował czynności kontroli w sposób zgodny z opisanym w złożonej Ofercie.
15. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji dostarczania posiłków,   
    aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich   
    do Zamawiającego.
16. Posiłki będą dostarczane do łóżek pacjentów (szpital w Siedlcach) w sposób zapewniający zachowanie właściwej temperatury, bezpieczeństwo sanitarne. Wykonawca w celu dostarczenia posiłków na każdy oddział będzie korzystał z systemu bemarowego w sposób opisany w załączniku nr 1 do SIWZ.
17. Do dystrybucji posiłków Wykonawca używał będzie odpowiednich wózków bemarowych   
    w standardzie i ilościach niezbędnych do prawidłowego wykonania usługi.
18. Dystrybucję posiłków wewnątrz oddziałów szpitalnych i w budynku Opieki Długoterminowej w Rudce Zamawiający będzie realizował samodzielnie przy użyciu systemu bemarowego. Obowiązkiem Wykonawcy będzie dostarczanie posiłków we własnych pojemnikach gastronomicznych GN, transportowanych własnym środkiem transportu, przy użyciu własnych termosów odpowiednich do transportu potraw gorących i zimnych; usługa nie obejmuje dystrybucji posiłków wewnątrz oddziałów tj. podawania posiłków pacjentom i odbierania od pacjentów naczyń po posiłkach.
19. Środek transportu Wykonawcy służący do dostarczania posiłków do Szpitala   
    i Opieki Długoterminowej w Rudce musi być przystosowany do przewozu żywności i posiadać pozytywną opinię Inspektora Sanitarnego. Środek transportu musi być utrzymywany w czystości, zaś komora załadunkowa myta i dezynfekowana zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Proces mycia i dezynfekcji musi być udokumentowany w książce sanitarnej środka transportu, która powinna zawsze znajdować się w samochodzie. Kierowca musi posiadać aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz stosować czystą odzież roboczą podczas załadunku i rozładunku posiłków.
20. W celu zapewnienia właściwej gramatury potraw, podczas porcjowania posiłków Wykonawca zobowiązany jest stosować zakupione przez siebie kalibrowane nabierki, szczypce, porcjonery itp.
21. W realizacji usługi wymaga się stosowania białej zastawy ceramicznej (naczynia do napojów mogą być szklane, naczynia do ciepłych napojów z „uchem”) i sztućców ze stali nierdzewnej.
22. Pacjenci izolowani oraz pacjenci Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii otrzymują posiłki w naczyniach jednorazowych. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość naczyń jednorazowych zgodnie z zapotrzebowaniem z oddziałów.
23. Transport, sposób porcjowania posiłków i dystrybucji do łóżek pacjentów musi gwarantować właściwą temperaturę potraw i estetykę – Zamawiający uzna za prawidłową temperaturę potraw ciepłych jeśli w momencie pomiaru temperatury (niezwłocznie po dostarczeniu posiłku pacjentowi) potrawa będzie miała temperaturę o nie więcej niż 5°C większą lub mniejszą od normy, za którą przyjmuje się 75°C dla zup i 65°C dla potraw drugiego dania lub ciepłych potraw śniadań i kolacji, 80°C dla gorących napojów.
24. Wykonawca dostarczy posiłki pacjentom wszystkich oddziałów szpitalnych Zamawiającego.
25. Wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z harmonogramem ogólnym podanym poniżej (godziny wydawania posiłków pacjentom na oddziałach):

- śniadanie 7:30 – 9:00

- obiad 12:30 – 13:30 (w szpitalu w Rudce 12.30 – 14.00)

**-** kolacja 16:00 – 17:30, (w szpitalu w Rudce 17.00 – 17.30)

Dodatkowo przy diecie składającej się z więcej niż trzech posiłków oraz w żywieniu dzieci   
w oddziałach dziecięcych:

- II śniadanie 10:30 – 11:00

- podwieczorek 14:30 – 15:00

- kolacja nocna 20:00

1. Świadcząc usługę w lokalizacji Siedlce, ul. Poniatowskiego 26 Wykonawca powinien przestrzegać kolejności wydawania posiłków w poszczególnych oddziałach zgodnie z harmonogramem szczegółowym przygotowanym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji usługi. W przypadku pacjentów objętych badaniami diagnostycznymi, którzy nie są obecni przy wydawaniu posiłków, posiłek należy pozostawić na szafce przy łóżku chorego. W przypadku potraw gorących lub wymagających warunków chłodniczych Zamawiający zastrzega możliwość domówienia posiłków w godzinach poza harmonogramem.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia niezwłocznego odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów, zgodnie z obowiązującymi procedurami   
   i przepisami prawa. W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do posiadania stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów i przedstawienia kopii zawartej umowy Zamawiającemu przed podpisaniem umowy na świadczenie przedmiotowej usługi.
3. Wykonawca zobowiązany jest posiadać program zwalczania szkodników – monitoring stały i udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli uprawnionej firmy specjalistycznej.
4. Wykonawca w celu wykonywania umowy zapewni odpowiedni standard pomieszczeń, wyposażenia i narzędzi, w szczególności wykona własnym staraniem i na własne ryzyko:

1) dostarczy sprzęt do dystrybucji posiłków (naczynia, sztućce, wózki bemarowe, wózki transportowe, termosy itp.), w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania usługi,

2) zorganizuje produkcję posiłków w udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeniach, w szczególności wyposaży kuchnię we wszelkie niezbędne do produkcji posiłków urządzenia i sprzęty, a także wykona prace remontowe lub instalacyjne w niezbędnym zakresie, w nieprzekraczalnym terminie do 30 dni od dnia podpisania umowy,

3) uzyska i przedstawi Zamawiającemu, w terminie do 90 dni od rozpoczęcia dostarczania posiłków z kuchni mieszczącej się w budynku Zamawiającego, potwierdzenie wdrożenia procedur zgodnych z normą ISO 22000 (certyfikat wydany przez zewnętrzny autoryzowany podmiot uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji),

4) wdroży zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygiene Practice) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice),

5) dostarczy i wdroży system dokonywania zamówień posiłków – zgodnie ze wskazaniami zawartymi w dalszej części dokumentu,

6) na bieżąco będzie uzupełniał ubytki naczyń, sztućców, sprzętu kuchennego,

7) o każdych działaniach związanych z adaptacją pomieszczeń, uzupełnieniem lub zmianą wyposażenia Wykonawca będzie informował Zamawiającego na piśmie przedstawiając wykaz prac lub wyposażenia.

1. Wszystkie stosowane przez Wykonawcę środki czyszczące i dezynfekcyjne muszą być dopuszczone do stosowania na polskim rynku. Przed przystąpieniem do realizacji umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu listę środków czyszczących i dezynfekcyjnych, które będzie stosował w związku z wykonywaniem usługi. Lista musi uzyskać akceptację Zamawiającego wyrażoną na piśmie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia rezerwowego sposobu dostarczenia posiłków pacjentom Zamawiającego w celu zapewnienia żywienia do czasu uzyskania stosownych dokumentów dotyczących pomieszczenia kuchni w budynku Zamawiającego oraz ciągłości świadczenia usług w przypadku awarii lub innych sytuacji losowych uniemożliwiających przygotowywanie posiłków w kuchni mieszczącej się w pomieszczeniach szpitala. Żywienie zastępcze powinno spełniać wymogi wynikające z powszechnie obowiązujących przepisów, zapisów SIWZ i odbywać się w miejscu wskazanym w złożonej ofercie.
3. W tracie obowiązywania umowy dopuszcza się możliwość zmiany kuchni rezerwowej. Wykonawca ma obowiązek przedstawienia aktualnych dokumentów dotyczących kuchni rezerwowej w nowej lokalizacji, w tym tytuł do dysponowania kuchnią, pozytywną opinię wydaną przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą spełnianie wymogów ustawowych oraz potwierdzenie wdrożenia procedur zgodnych z normą ISO 22000 przed pierwszym dostarczeniem posiłków z tej kuchni.
4. Wykonawca i Zamawiający prowadzą ewidencję wydanych posiłków, ze wskazaniem śniadań (w tym II śniadań), obiadów (w tym podwieczorków) oraz kolacji (w tym kolacji nocnych). Zamawiający potwierdza ilość wydanych posiłków w każdym miesiącu. Zatwierdzona przez Zamawiającego ewidencja posiłków jest podstawą wystawienia faktury i uzyskania zapłaty przez Wykonawcę.
5. Zamawiający ma prawo kontroli realizacji usługi na każdym etapie jej wykonywania, w tym ma prawo wglądu do protokołów kontroli przeprowadzonych przez nadzór sanitarno – epidemiologiczny, wglądu do dokumentów zakupów surowców i materiałów, ewidencji i kart charakterystyk środków czyszczących i dezynfekcyjnych oraz innych dokumentów związanych w jakikolwiek sposób z procesem przygotowywania posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do informowania o przeprowadzonych kontrolach i przekazywania kopii protokołów z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Kontroli służy także obowiązek poinformowania Zamawiającego o zatwierdzonym przebiegu procesu technologicznego przygotowywania posiłków oraz procesu mycia i dezynfekcji sprzętów. Wykonawca będzie informował niezwłocznie Zamawiającego o każdej zmianie w procesach, w tym o każdej zmianie w wyposażeniu w sprzęty, w szczególności urządzenia i naczynia. Informacje będą przedkładane w nieprzekraczalnym terminie do 7dni od zaistnienia zdarzenia lub zmiany.
6. Wykonawca wdroży swoiste postępowanie po ekspozycji zawodowej na krew i inny potencjalnie infekcyjny materiał mogący przenosić zakażenia HIV, HBV, HCV (postępowanie lekarskie, leki, badania, dokumentacja poekspozycyjna) – całą procedurę musi zaakceptować Zamawiający.
7. Do obowiązków Wykonawcy, w zakresie realizacji umowy, należy również:
8. organizacja miejsca realizacji przedmiotu umowy – zabezpieczenie, oznaczenie, itp.,
9. zabezpieczenie miejsc, w których prowadzone będą prace przed dostępem osób trzecich lub zabezpieczenie przed zagrożeniami,
10. organizacja i wyposażenie oraz utrzymanie w należytym stanie pomieszczeń przeznaczonych na zaplecze socjalne i sanitarne Wykonawcy.

**§ 3**

**PERSONEL WYKONAWCY**

1. Osoby, którymi będzie się posługiwał Wykonawca przy wykonywaniu umowy będą posiadały aktualne badania lekarskie zalecane dla osób pracujących przy wykonaniu przedmiotu umowy tj. pozwalające na dopuszczenie ich do pracy w placówce służby zdrowia i przy pracach związanych z przygotowaniem posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów badań lekarskich przez swoich pracowników, a także umożliwienia przedstawicielowi Zamawiającego kontrolowania realizacji tego obowiązku, bez ograniczeń, także poprzez kontrolę dokumentów.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu listy imiennej pracowników realizujących usługę w obiekcie Zamawiającego w dniu jej rozpoczęcia oraz niezwłocznego zawiadamiania Zamawiającego o każdej zmianie personalnej.
4. Wykonawca zapewni wykonywanie zamówienia przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje. Osoby, którymi będzie się posługiwał Wykonawca muszą zostać przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie:
5. bezpieczeństwa i higieny pracy,
6. przepisów p.poż.,
7. dezynfekcji i higieny użytkowanych pomieszczeń oraz obowiązujących procedur,
8. utrzymania czystości pomieszczeń, procedury postępowania z materiałem zakaźnym,
9. higieny rąk,
10. obowiązujących instrukcji Systemu Zarządzania Jakością,
11. gospodarki odpadami oraz zasad segregacji odpadów (rodzaje pojemników i worków używanych do segregacji odpadów).
12. Szkolenia Wykonawca przeprowadzi własnym staraniem i na własny koszt. Wykonawca będzie prowadził dokumentację szkoleń i udostępni ją na każde żądanie Zamawiającego.
13. Personel wykonawcy uczestniczący w świadczeniu usługi na terenie Zamawiającego zobowiązany będzie posiadać:
    1. zunifikowaną odzież ochronną (fartuch, czepek, obuwie – odzież ta będzie posiadała widoczne oznaczenie firmy Wykonawcy),
    2. identyfikatory imienne,
    3. rękawice jednorazowego użytku.
14. Odzież ochronna i robocza będzie czysta i wyprasowana. Obowiązuje bezwzględna zmiana odzieży roboczej po każdym dniu pracy.
15. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu usługi zobowiązani będą do:
16. zachowania w tajemnicy wszystkich informacji powziętych w związku   
    z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, w tym informacji dotyczących statutowej działalności Zamawiającego,
17. poszanowania pacjentów, w tym ich godności,
18. zwrotu wszelkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach szpitalnych, właściwemu kierownikowi komórki organizacyjnej Zamawiającego,
19. przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.
20. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu zamówienia zobowiązani będą do bezzwłocznego zawiadamiania Zamawiającego lub osób pełniących ochronę obiektów o pozostawionych bez opieki pakunkach i bagażach.

**§ 4**

**OKRES OBOWĄZYWANIA UMOWY**

Umowa zostaje zawarta na okres48 miesięcy począwszy od …………………. 2019 r.

**§ 5**

**WYNAGRODZENIE**

1. Za należyte wykonanie zamówienia Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie   
   w wysokości nie przekraczającej kwoty.................... zł.; brutto (słownie: ..................................... …………….. /100 zł).
2. Wynagrodzenie za wykonanie usługi w poszczególnych miesiącach zostanie obliczone   
   w następujący sposób:

ceny jednostkowe netto wynoszą odpowiednio:

stawka za całodzienne wyżywienie w lokalizacji Siedlce: ........ zł brutto x ilość osobodni w Siedlcach

stawka za całodzienne wyżywienie w lokalizacji Rudka: ........ zł brutto x ilość osobodni w Rudce

w tym cena:

w lokalizacji Siedlce

za śniadanie, w tym II śniadanie (25% ceny) ….......... zł brutto,

za obiad, w tym podwieczorek (50% ceny) ............... zł brutto,

za kolację, w tym kolacja nocna (25% ceny) ............. zł brutto,

w lokalizacji Rudka

za śniadanie, w tym II śniadanie (25% ceny) ….......... zł brutto,

za obiad, w tym podwieczorek (50% ceny) ............... zł brutto,

za kolację, w tym kolacja nocna (25% ceny) ............. zł brutto,

zestawienie i wyliczenie każdorazowo będzie stanowiło załącznik do faktury (należy podać ilości poszczególnych posiłków oraz dokonać stosownego wyliczenia).

1. Wynagrodzenie płatne będzie miesięcznie z dołu.
2. Podane ceny zawierają podatek od towarów i usług w wysokości zgodnej   
   z obowiązującymi przepisami.
3. Zapłata nastąpi przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany każdorazowo w treści faktury, w terminie do 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury. Podstawą przyjęcia faktury i zapłaty należności będzie protokolarne potwierdzenie wykonania zamówienia przez przedstawiciela Zamawiającego.
4. Wynagrodzenie należne Wykonawcy zostanie zapłacone przez Zamawiającego tylko za wykonane zamówienie lub jego część (z uwzględnieniem postanowień przepisów zawartych § 8).
5. Strony uznawać będą za dzień zapłaty, dzień wypływu środków z rachunku Zamawiającego.
6. W przypadku pozostawania Zamawiającego w zwłoce z zapłatą ceny usługi Wykonawca ma prawo dochodzenia odsetek w wysokości ustawowej.

**§ 6**

**KONTROLA I ODBIÓR USŁUGI**

1. Wykonawca zobowiązany jest do dokonywania kontroli jakości świadczonych usług zgodnie z zasadami określonymi w złożonej ofercie. Wyniki kontroli będą na bieżąco dostępne dla Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo nadzoru i kontroli wykonywanych wszelkich czynności związanych z wykonywaniem usługi, bez ograniczeń i w każdym czasie.
3. Zamawiający ma prawo weryfikacji przedstawionych przez Wykonawcę jadłospisów i receptur. W przypadku stwierdzenia niezgodności z zapisami SIWZ Zamawiający może wprowadzić zmiany lub żądać dokonania zmian w wyznaczonym terminie. Trzykrotne uzasadnione zakwestionowanie (stwierdzenie niezgodności z zapisami SIWZ) przedstawionych przez Wykonawcę jadłospisów uprawnia Zamawiającego do rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. Stwierdzone przez Zmawiającego nieprawidłowości zgłaszane będą Wykonawcy   
   na bieżąco, w szczególności poprzez adnotacje w protokole wykonywania usługi lub odrębnych pismach. Wykonawca będzie zobowiązany do natychmiastowego usunięcia nieprawidłowości. Usunięcie skutków nieprawidłowego działania Wykonawcy nie uchyla prawa Zamawiającego do zastosowania przepisów § 8.
5. Zamawiający dokona odbioru usługi, potwierdzając każdorazowo ilość wydanych posiłków, zgodność z zamówieniem oraz zgodność z jadłospisem. Osoba upoważniona przez Zamawiającego dokona potwierdzenia należytego wykonania zamówienia lub potwierdzenia wykonania zamówienia w części, wskazując nieprawidłowości. Zamawiający przekaże informacje o nałożonych karach i obniżeniu wynagrodzenia na podstawie § 8 na piśmie.

**§ 7**

**OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTÓW**

1) Ze strony Zamawiającego wykonanie zamówienia koordynować będzie:

…………………………………….. tel. +48 25/64 03 ……., kom. ……………………

2) Ze strony Wykonawcy wykonywanie zamówienia koordynować będzie:

……………………………. tel. ………………………….

**§ 8**

**KARY UMOWNE**

1. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wykonania usługi Wykonawca zobowiązany będzie do pokrycia kosztów nieprawidłowych wyników badań i pomiarów wykonanych w celu oceny stanu i jakości posiłków oraz będzie ponosił ewentualne konsekwencje prawne i finansowe wynikające z wyników (protokołów) kontroli prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną i inne jednostki uprawnione do kontroli Zamawiającego.
2. W razie stwierdzenia wad wykonanej usługi (np. ilość, jakość, temperatura, rodzaj diety, niezgodność z jadłospisem i zamówieniem, niezgodność z zapisami SIWZ), Zamawiający zgłosi reklamację Wykonawcy telefonicznie, drogą elektroniczną lub na piśmie, a Wykonawca niezwłocznie (do 15 minut) usunie wadę, w przypadku nieusunięcia wady posiłki, w dostarczeniu których stwierdzono wady zostaną przecenione do ceny 1,00 zł za posiłek wydawany w ramach diety (odpowiednio śniadanie, obiad lub kolację, w jakiejkolwiek części posiłku).
3. W razie stwierdzenia wad wykonanej usługi (np. ilość, jakość, temperatura, rodzaj diety, niezgodność z jadłospisem i zamówieniem, niezgodność z zapisami SIWZ), których nie stwierdzono w momencie wydawania posiłków, a zostały zgłoszone przez pacjentów, Zamawiający przekaże reklamację faksem lub pocztą elektroniczną, ewentualnie przy pomocy systemu zamawiania posiłków, a Wykonawca będzie zobowiązany ustosunkować się do niej w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia. W przypadku potwierdzenia wady posiłek zostanie przeceniony według zasad wskazanych w punkcie poprzednim.
4. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia uszkodzenia lub zanieczyszczenia spowodowanego w związku lub podczas wykonywania usługi własnym staraniem i na własny koszt, niezwłocznie po ich wystąpieniu; uszkodzenia niemożliwe do usunięcia niezwłocznie zostaną zgłoszone Zamawiającemu i usunięte w uzgodnionym terminie; brak właściwego działania lub zgłoszenia będzie skutkował wykonaniem czynności przez Zamawiającego i obciążeniem Wykonawcy kosztami wykonania zastępczego bez wezwania.
5. Opóźnienie dostarczenia posiłku do pacjenta przekraczające 20 minut skutkować będzie obniżeniem wynagrodzenia o 20% w stosunku do wszystkich posiłków wydanych po godzinie oznaczonej w harmonogramie. Opóźnienie w większym wymiarze będzie pociągać skutki zapisane w ust. 2.
6. Niewykonanie zamówienia w części wskazanej w § 2 ust. 6 i/lub 12 ( system zamawiania posiłków i/lub ISO 22000) skutkować będzie nałożeniem kary w wysokości 500,00 zł za każde naruszenie obowiązku i za każdy dzień.
7. Nałożenie kary jest skuteczne z chwilą doręczenia pisma Wykonawcy. Nałożona kara zostanie potrącona przez Zamawiającego z najbliższej płatności, Wykonawcy zostanie przekazana Nota obciążeniowa, na co Wykonawca wyraża zgodę.
8. W przypadku nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę i nałożenia na Zamawiającego z tego tytułu kary pieniężnej przez właściwe władze sanitarne, za brak porządku i czystości, Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu całkowitych kosztów powstałych w wyniku nienależytego wykonania zamówienia (kara, koszty postępowania, itp.). Zamawiający przekaże Wykonawcy kopie posiadanych dokumentów w celu udokumentowania powstałych kosztów i wezwie Wykonawcę do zapłaty. Zamawiający ma prawo wstrzymać się z zapłatą wynagrodzenia za wykonane zamówienie do czasu uregulowania zobowiązania wynikającego ze zdania poprzedniego, w wysokości proporcjonalnej do wielkości tego zobowiązania lub dokonać potrącenia.
9. W razie zaistnienia wypadku z udziałem pracowników Zamawiającego lub osób trzecich, w obiekcie i na terenach objętych wykonywaniem przez Wykonawcę zamówienia, podczas wykonywania usługi, z powodu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia, Wykonawca każdorazowo niezwłocznie zawiadomi (także na piśmie) upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego celem wspólnego zbadania okoliczności wypadku i jego przyczyn. Jeżeli czynności wykażą, że winę za wypadek ponosi Wykonawca, wówczas Wykonawca pokryje całkowitą szkodę jaką z tego tytułu poniósł Zamawiający lub osoba trzecia. W innym przypadku Wykonawca pokryje szkodę proporcjonalnie do stopnia przyczynienia się do powstania wypadku. W przypadku braku zgłoszenia zdarzenia przez Wykonawcę domniemywa się jego winę.
10. W razie wystąpienia zatrucia pokarmowego u pacjentów hospitalizowanych, Zamawiający każdorazowo niezwłocznie zawiadomi upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy celem wspólnego zbadania okoliczności zatrucia i jego przyczyn. Jeżeli czynności wykażą, że winę za powyższe ponosi Wykonawca, wówczas Wykonawca pokryje całkowitą szkodę jaką z tego tytułu poniósł Zamawiający i osoba trzecia.
11. W przypadku zaprzestania wykonywania zamówienia przez Wykonawcę, chociażby   
    w stosunku do jego części lub odstąpienia od wykonywania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający ma prawo   
    od umowy odstąpić w zakresie dostarczania posiłków i nałożyć na Wykonawcę karę umowną w wysokości 10% wartości umowy.
12. Każda ze Stron może dochodzić odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne na warunkach ogólnych.

**§ 9**

**UBEZPIECZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI CYWILNEJ**

1. Wykonawca w całym okresie wykonywania zamówienia będzie posiadał umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej (co najmniej w zakresie odpowiedzialności deliktowej) z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 2 000 000,00 PLN dla jednej i wszystkich szkód oraz zakresem ubezpieczenia obejmującym przedmiot działalności Wykonawcy, co najmniej w zakresie obejmującym wykonywanie przedmiotu zamówienia.
2. Jeżeli okres ubezpieczenia udokumentowany w ofercie Wykonawcy jest krótszy niż okres trwania umowy, Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy ubezpieczenia na warunkach nie gorszych niż wymagane, określone w SIWZ i przedłożenia Zamawiającemu aktualnej kopi opłaconej polisy OC.
3. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o wszelkich zmianach treści zawartej umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1, w terminie 10 dni roboczych od dnia ich wejścia w życie.

**§ 10**

**ZOBOWIĄZANIA STRON**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność względem Zamawiającego za jakość, terminowość oraz bezpieczeństwo prac.
2. Wykonawca zobowiązuje się utrzymać miejsce wykonywania prac w stanie wolnym od zbędnych przeszkód, usuwać na bieżąco zbędne materiały, odpadki, sprzęty i urządzenia, które nie są potrzebne w danym momencie. Jest również odpowiedzialny za przestrzeganie przepisów BHP i p. poż. w miejscu wykonywania czynności.
3. Wykonawca zapewnia, że użyte materiały, wykonywane prace, sposób świadczenia usług i ich efekty będą zgodne z obowiązującymi przepisami, normami i normatywami technicznymi obowiązującymi w Polsce.
4. Wykonawca odpowiada za gospodarkę odpadami powstałymi w wyniku świadczenia usługi. Usuwanie odpadów w tym resztek pokonsumpcyjnych powstałych w wyniku wykonywania zamówienia odbywa się staraniem i na koszt Wykonawcy. Zamawiający udostępni miejsce do umieszczenia kontenerów na odpady.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanych przerwach oraz zaistniałych awariach wind. Awaria lub przerwa w pracy windy, o której Wykonawca nie mógł powziąć wiedzy co najmniej na trzy godziny przed godziną wydawania posiłków pacjentom usprawiedliwia nieznaczne opóźnienia w dystrybucji.
6. Zamawiający udostępni odpłatnie Wykonawcy pomieszczenia kuchni i magazynów oraz pomieszczenia biurowe i socjalne. Zasady udostępnienia pomieszczeń i zasady odpłatności zostaną uregulowane w odrębnej umowie. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do dokonania potrąceń wymagalnych należności ze wskazanej wyżej umowy z bieżących płatności.

**§ 11**

**ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

1. Zabezpieczenie wykonania umowy, do którego wniesienia był zobowiązany Wykonawca, wynosi 2 % łącznej wartości brutto ceny umowy, tj.......................... zł.
2. Wykonawca ma prawo dokonania zmiany formy zabezpieczenia w trakcie wykonywania zamówienia, na zasadach określonych w ustawie, z tym że Zamawiający dopuszcza jedynie formy zabezpieczenia wymienione w ust. 1 art. 148 Ustawy. Zmiana formy zabezpieczenia nie wymaga aneksu do niniejszej umowy.
3. W przypadku należytego wykonania umowy zabezpieczenie zostanie zwrócone   
   w terminie 30 dni od dnia uznania całego przedmiotu umowy za należycie wykonany. Jeśli zabezpieczenie zostanie wniesione w pieniądzu, wówczas zostanie zwrócone wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.

**§ 12**

**SIŁA WYŻSZA**

1. Na czas działania Siły Wyższej obowiązki Strony, która nie jest w stanie wykonać danego obowiązku ze względu na działanie Siły Wyższej, ulegają zawieszeniu.
2. Strona umowy, która opóźnia się ze swoim świadczeniem wynikającym z niniejszej umowy ze względu na działanie Siły Wyższej nie jest narażona na utratę zabezpieczenia wykonania umowy, kary umowne lub odstąpienie od umowy przez drugą Stronę z powodu niedopełnienia obowiązków umownych.
3. Dla potrzeb umowy, "Siła Wyższa" oznacza zdarzenie, którego źródło znajduje się poza przedsiębiorstwem Wykonawcy; zdarzenie musi być niemożliwe do przewidzenia w tym sensie, że stopień jego pojawienia się jest mało prawdopodobny w określonej sytuacji przy zachowaniu obiektywnych kryteriów dla oceny, czy możliwe było przewidzenie zdarzenia; zdarzenie musi być niemożliwe do zapobieżenia, które uniemożliwia wykonywanie zamówienia.
4. Każda ze Stron jest obowiązana do niezwłocznego zawiadomienia drugiej ze Stron   
   o zajściu przypadku Siły Wyższej. O ile druga ze Stron nie wskaże inaczej na piśmie, Strona, która dokonała zawiadomienia będzie kontynuowała wykonywanie swoich obowiązków wynikających z umowy, w takim zakresie, w jakim jest to praktycznie uzasadnione, jak również musi podjąć wszystkie alternatywne działania zmierzające do wykonania umowy, których podjęcia nie wstrzymuje zdarzenie Siły Wyższej.
5. W przypadku ustania Siły Wyższej, Strony niezwłocznie przystąpią do realizacji swych obowiązków wynikających z umowy.

**§ 13**

**TAJEMNICA I POUFNOŚĆ**

1. Każda ze Stron niniejszej umowy zobowiązuje się, że w czasie jej wykonywania oraz po wykonaniu niniejszej umowy będzie traktować uzyskane informacje jako poufne oraz zobowiązuje się do ich nie ujawniania w jakikolwiek sposób bez pisemnej zgody drugiej strony.
2. Zachowanie poufności nie będzie dotyczyło informacji, która:
3. jest informacją publiczną,
4. stanie się informacją publiczną w inny sposób niż poprzez naruszenie zasady poufności przez którąkolwiek ze stron,
5. w rozumieniu Ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U Nr 112, poz. 1198).
6. Strony zobowiązują się do nie ujawniania informacji poufnych osobom trzecim   
   z wyjątkiem:
7. podmiotów upoważnionych pisemnie przez którąkolwiek ze stron,
8. organów i instytucji uprawnionych na podstawie prawa pożądania ujawnienia takiej informacji.

**§ 14**

**PODWYKONAWSTWO**

1. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części przedmiotu Umowy, tj.: przygotowania posiłków, transportu i ich dystrybucji do łóżka pacjentów.
2. Wykonawca powierzy Podwykonawcom (zgodnie ze złożoną ofertą) wykonanie następujących usług/czynności/prac stanowiących część przedmiotu Umowy: ……….…
3. Powierzenie wykonania części przedmiotu umowy podwykonawcy nie wyłącza obowiązku spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymogów określonych postanowieniami Umowy, w tym dotyczących personelu Wykonawcy.
4. Wykonawca uprawniony jest do powierzenia wykonania części przedmiotu umowy, za wyjątkiem części wskazanej w ust. 1, nowemu podwykonawcy, zmiany albo rezygnacji z podwykonawcy. Do powierzenia wykonania części przedmiotu umowy nowemu Podwykonawcy, zmiany albo rezygnacji z Podwykonawcy konieczna jest zgoda Zamawiającego w przypadku, o którym mowa w art. 36 b ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych. W pozostałych przypadkach zmiana Podwykonawcy następuję za uprzednim poinformowaniem o tym fakcie Zamawiającego, dokonanym co najmniej na 5 dni przed dokonaniem zmiany podwykonawcy.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za dochowanie przez podwykonawców warunków umowy (w tym odnoszących się do personelu Wykonawcy i Informacji Poufnych) oraz odpowiada za ich działania lub zaniechania jak za swoje własne.

**§ 15**

**ZMIANA UMOWY**

1. Strony przewidują możliwość dokonania zmiany zawartej umowy w przypadku, gdy konieczność wprowadzenia zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, tj. spowodowanych:
   1. zmianą powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub wynikających z prawomocnych orzeczeń lub ostatecznych aktów administracyjnych właściwych organów - w takim zakresie, w jakim będzie to niezbędne w celu dostosowania postanowień Umowy do zaistniałego stanu prawnego lub faktycznego,
   2. siłą wyższą – rozumianą jako wystąpienie zdarzenia nadzwyczajnego, zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i zapobieżenia, którego nie dało się uniknąć nawet przy zachowaniu najwyższej staranności, a które uniemożliwia Wykonawcy wykonanie jego zobowiązania w całości lub części. W razie wystąpienia siły wyższej Strony Umowy zobowiązane są dołożyć wszelkich starań w celu ograniczenia do minimum opóźnienia w wykonywaniu swoich zobowiązań umownych, powstałego na skutek działania siły wyższej.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia zakresu świadczonych usług i w związku z tym szacunkowego wynagrodzenia Wykonawcy, np. w przypadku wystąpienia prac remontowych i /lub inwestycyjnych lub zmian organizacyjnych u Zamawiającego, z wyłączeniem roszczeń odszkodowawczych, z zastrzeżeniem ust.3. Powyższe zmiany nie wymagają zawarcia aneksu do umowy.
3. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych pacjentów o ponad 20% trwający powyżej 1 miesiąca Zamawiający na wniosek Wykonawcy dopuszcza możliwość negocjacji ceny za osobodzień, na okres tożsamy z okresem zmniejszenia liczby żywionych pacjentów.

**§ 16**

**ZMIANA UMOWY W ZAKRESIE WYSOKOŚCI WYNAGRODZENIA WYKONAWCY**

1. Strony zobowiązują się dokonać zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w § 12 ust. 1 umowy, w formie pisemnego aneksu, każdorazowo w przypadku wystąpienia jednej z następujących okoliczności:

1) zmiany stawki podatku od towarów i usług,

2) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

3) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne

4) zasad gromadzenia wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych

- na zasadach i w sposób określony w ust. 2 - 12, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę.

2. Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 1 pkt 1, będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu umowy zrealizowanej, zgodnie z terminami ustalonymi umową, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług oraz wyłącznie do części przedmiotu umowy, do której zastosowanie znajdzie zmiana stawki podatku od towarów i usług.

3. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 1, wartość wynagrodzenia netto nie zmieni się, a wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.

4. Zmiana wysokości wynagrodzenia w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 1 pkt 2 lub 3, będzie obejmować wyłącznie część wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w odniesieniu do której nastąpiła zmiana wysokości kosztów wykonania umowy przez Wykonawcę w związku z wejściem w życie przepisów odpowiednio zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę lub dokonujących zmian w zakresie zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub w zakresie wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.

5. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 2, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą wzrostowi kosztu Wykonawcy w związku ze zwiększeniem wysokości wynagrodzeń pracowników świadczących usługi do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia za pracę, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia. Kwota odpowiadająca wzrostowi kosztu Wykonawcy będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia pracowników świadczących usługi, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, odpowiadającej zakresowi, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy.

6. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3-4, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą zmianie kosztu Wykonawcy ponoszonego w związku z wypłatą wynagrodzenia pracownikom świadczącym usługi. Kwota odpowiadająca zmianie kosztu Wykonawcy będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia pracowników świadczących usługi, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, odpowiadającej zakresowi, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy.

7. W celu zawarcia aneksu, o którym mowa w ust. 1, każda ze Stron może wystąpić do drugiej Strony z wnioskiem o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, wraz z uzasadnieniem zawierającym w szczególności szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie, oraz wskazaniem daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

8. W przypadku zmian, o których mowa w ust. 1 pkt 2 lub pkt 3-4, jeżeli z wnioskiem występuje Wykonawca, jest on zobowiązany dołączyć do wniosku dokumenty, z których będzie wynikać, w jakim zakresie zmiany te mają wpływ na koszty wykonania umowy, w szczególności:

1) pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) pracowników świadczących usługi, wraz z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi - w przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 2, lub

2) pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) pracowników świadczących usługi, wraz z kwotami składek uiszczanych do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych/Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w części finansowanej przez Wykonawcę, z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu Umowy oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi - w przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3-4.

9. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 3-4, jeżeli z wnioskiem występuje Zamawiający, jest on uprawniony do zobowiązania Wykonawcy do przedstawienia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni roboczych, dokumentów, z których będzie wynikać w jakim zakresie zmiana ta ma wpływ na koszty wykonania umowy, w tym pisemnego zestawienia wynagrodzeń, o którym mowa w ust. 8 pkt 2.

10. W terminie 10 dni roboczych od dnia przekazania wniosku, o którym mowa w ust. 7, Strona, która otrzymała wniosek, przekaże drugiej Stronie informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek oraz wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie należne Wykonawcy powinno ulec zmianie, albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.

11. W przypadku otrzymania przez Stronę informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku, Strona ta może ponownie wystąpić z wnioskiem, o którym mowa w ust. 7. W takim przypadku przepisy ust. 8 - 10 oraz 12 stosuje się odpowiednio.

12. Zawarcie aneksu nastąpi nie później niż w terminie 5 dni roboczych od dnia zatwierdzenia wniosku o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

**§ 17**

**Rozwiązanie umowy**

1. Przed upływem okresu określonego w § 4 umowa może być rozwiązana w całości lub w części jedynie na podstawie art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę w całości lub w części bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku 3 krotnego, udokumentowanego stwierdzenia nienależytego wykonywania zamówienia, w szczególności zaniechania wykonywania przygotowania i wydania zleconych posiłków lub uporczywego wykonywania zamówienia w sposób nienależyty.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia, z wyłączeniem roszczeń odszkodowawczych.
4. Umowa ulegnie automatycznemu rozwiązaniu w przypadku wcześniejszego wyczerpania kwoty określonej w § 5 ust. 1.

**§18**

**Postanowienia ogólne**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy   
   z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku nie wykorzystania wartości umowy w okresie jej obowiązywania, Zamawiający zastrzega sobie prawo jej wydłużenia o okres maksymalnie kolejnych 6 miesięcy.
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie przenieść swoich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
4. Ewentualne spory mogące wyniknąć przy realizacji umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego w Siedlcach.
5. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Załączniki:

1. Oferta Wykonawcy z dnia …….., w tym polisa OC, dokumenty dotyczące kuchni rezerwowej
2. Dekadowy jadłospis z recepturami

**Zamawiający Wykonawca**