

UMOWA

zawarta w dniu.... w Proszowicach pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Proszowicach adres: ul. Kopernika 13, 32-100 Proszowice, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Krakowa- Śródmieścia w Krakowie, XI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000003923, NIP: 682-14-36-049, REGON: 000300593, reprezentowanym przez:
Dyrektora SPZOZ w Proszowicach- **Łukasza Szafrąńskiego** zwanym dalej „Zamawiającym”, „Zleceniodawcą”

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

..... z siedzibą w przy ulicy, wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem, wysokość kapitału zakładowego, w przypadku spółki akcyjnej wysokość kapitału zakładowego zł i kapitału wpłaconego PLN, NIP, REGON reprezentowaną przez:

..... zam.... PESEL....

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEIDG)

(imię i nazwisko)....., zamieszkały.... PESEL....

działającym działalność gospodarczą pod firmą z siedzibą w przy ulicy, wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej pod numerem NIP, REGON

zwanym dalej „Wykonawcą” „Zleceniobiorcą”

Umowa zostaje zawarta na skutek wyboru Wykonawcy w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na Wykonywanie usługi żywienia pacjentów Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Proszowicach, ul. Kopernika 13, 32-100 Proszowice, na podstawie art. 139 i n. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 1

(Przedmiot umowy)

1. Wykonawca zobowiązuje się do (dalej jako: „Usługa”):
 - 1) Przygotowania w siedzibie Wykonawcy całodziennego wyżywienia pacjentów poprzez przygotowywanie posiłków, transport do siedziby Zamawiającego wraz z dystrybucją posiłków dla wszystkich oddziałów do łóżek pacjentów we wszystkie dni tygodnia z podziałem na diety,
 - 2) odbioru oraz mycia i dezynfekcji naczyń będących własnością Wykonawcy po zakończonym posiłku,

DL

- 3) mycia, dezynfekcji pojemników i wózków transportowych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
2. Wszystkie elementy wykonywanej Usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) lub ISO 22000.
3. Usługa będzie realizowana według zamówień z poszczególnych oddziałów składanych w sposób określony w § 2 i następane. *Klasyfikacja i numeracja diet* załącznik nr 2.1. do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej jako „**SIWZ**” i „*Wykaz żywień/ diet oddział dziecięcy*”- załącznik nr 2.2. do SIWZ
4. Całodobowe żywienie obejmuje minimum 3, 5 i 6 posiłków dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz II kolacja dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) w zależności od rodzaju diety oraz 7 karmień dziennie dla niemowląt. Posiłki podstawowe obejmują: śniadania, obiady i kolacje. Ilość diet zależeć będzie codziennie od ruchu chorych, tj. przyjęć i wypisów pacjentów.
5. Ilość diet zależeć będzie od codziennego ruchu chorych, tj. przyjęć i wypisów pacjentów, przy czym szacunkowa ilość zamawianych posiłków w czasie trwania umowy wynosi 130 000 śniadań, 130 000 obiadów i 130 000 kolacji; 30 000 II śniadań; 30 000 podwieczorków; 16 000 II Kolacji ; 9 000 karmień.
6. Zestawienie ilości posiłków opisanych w ust. 4 i 5 ma charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zamawiania posiłków w opisanych ilościach.
7. Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla liczby pacjentów mniejszej lub większej od prognoz określonych w ust. 4 i 5 nie stanowi zmiany umowy.
Żywienie dzieci i niemowląt odbywać się będzie całodobowo poprzez przygotowywanie bezpośrednio przed spożyciem mieszanek według załącznika nr 3 do SWIZ, przy czym mieszanki muszą być pasteryzowane po wykonaniu.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych posiłków *in minus - 20%*, *in plus - 20 %*, które nie będą powodowały zmiany treści zawieranej umowy oraz zmiany ceny.
9. Usługa żywieniowa będzie realizowana w 8 oddziałach szpitalnych zlokalizowanych w Proszowicach ul. Kopernika 13. Szczegółowy wykaz oddziałów opisany jest w załączniku nr 2 do SIWZ. W przypadku likwidacji któregośkolwiek z oddziałów Wykonawca nie będzie sobie rościł żadnych praw, a zmiana zostanie dokonana aneksem do umowy.

§ 2

(Organizacja żywienia)

1. Zamawiający oddaje, a Wykonawca przyjmuje w dzierżawę pomieszczenia usytuowane w siedzibie Zamawiającego o powierzchni 88,5 m² na parterze budynku głównego oraz w pomieszczeniach kuchennych oddziału Obserwacyjno- Zakaźnego o powierzchni 22,30 m² wraz ze zmywarko-wyparzaczem (do przeprowadzania mycia/dezynfekcji naczyń oraz do przechowywania czystych naczyń) (dalej jako „**Pomieszczenia Kuchenne**”).
2. Posiłki będą zamawiane poprzez elektroniczny system zamawiania posiłków, tj. drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji zainstalowanej u Zamawiającego i połączonej z systemem produkcji Wykonawcy. Wykonawca umożliwi dostęp do panelu administracyjnego dla wskazanych pracowników Zamawiającego. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych kosztów związanych z dostarczeniem, wdrożeniem lub użytkowaniem wskazanego powyżej systemu.

3. System, o którym mowa w ust. 2 winien być wdrożony u Zamawiającego nie później niż w terminie 14 dni liczonym od dnia podpisania umowy.
4. Wykonawca zapewni stały kontakt telefoniczny w godzinach przygotowywania i wydawania posiłków z osobą, o której mowa w ust. 9 na temat dostarczanych posiłków.
5. Usługa będzie realizowana środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności należącymi do Wykonawcy, na jego koszt.
6. Dystrybucja posiłków i odbiór naczyń z oddziałów oraz transport do zmywalni położonej w siedzibie Zamawiającego realizowana będzie przez personel Wykonawcy.
7. Realizacja usługi odbywać się będzie w oparciu o obowiązujące przepisy prawa:
 - 1) ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 nr 171, poz. 1225 z późniejszymi zmianami).
 - 2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
 - 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami).
 - 4) Rozporządzenie Komisji WE nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające Rozporządzenie nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
 - 5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,
 - 6) ustawę z 14 grudnia 2012r. o odpadach (Dz. U. z 2013, poz. 21).
8. Szczegółowe zasady dotyczące przygotowania, zamawiania posiłków, wymagania Zamawiającego dotyczące jadłospisów, dystrybucji posiłków, odbioru naczyń, resztek konsumpcyjnych oraz odpadów, nadzoru nad realizacją usługi zostały szczegółowo opisane w załączniku nr 2 do SIWZ.
9. Do koordynowania dostaw strony wyznaczają następujące osoby:
 Zamawiający -
 Wykonawca-.....

§ 3
(Obowiązki Wykonawcy)

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. przygotowywania posiłków ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości, charakteryzujących się prawidłowym smakiem, zapachem, barwą i konsystencją.
2. prowadzenia Usługi żywienia zbiorowego z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej, zasad dobrej praktyki produkcyjnej, technologii przygotowywania posiłków wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, objętości i gramatury potraw.
3. posiadania przez cały okres trwania umowy aktualnej decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej kuchni w której będą wykonywane posiłki dla Zamawiającego,

4. uzyskania pozytywnej opinii, wydanej przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny, dotyczącej spełnienia warunków sanitarnych koniecznych przy przewozie posiłków,
5. zorganizowania zmywalni w dzierżawionych pomieszczeniach w siedzibie Zamawiającego, która pozwoli uzyskać pozytywną opinię dotyczącą spełnienia warunków sanitarnych, koniecznych dla tego typu pomieszczeń (wydaną przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny). Uzyskanie w/w opinii leży po stronie Wykonawcy,
6. dostosowania dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z zasadami określonym w załączniku nr 2.1 do SIWZ
7. udostępnienia Zamawiającemu na jego żądanie protokołów z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody,
8. posiadania wdrożonego, funkcjonującego oraz certyfikowanego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności- wymagania dla każdej organizacji łańcucha żywnościowego ISO 22000:2005 ze wskazaniem adresu zakładu produkcyjnego, w którym wdrożony jest certyfikat, będącego miejscem przygotowania posiłków dla Zamawiającego,
9. posiadania wdrożonego i funkcjonującego, certyfikowanego systemu zarządzania jakością¹,
10. zapewnienia na swój koszt swoim pracownikom jednolitej odzieży ochronnej oraz identyfikatorów, oraz środków ochrony osobistej stosownie do miejsca i charakteru pracy (daszki lub czepki na głowę, rękawiczki foliowe do wydawania pieczywa) oraz posiadania aktualnego zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych osoby pracującej w obrocie z żywnością,
11. zobowiązania pracowników do dbałości o wygląd, kulturalne zachowanie na terenie Zamawiającego i korzystania z firmowego stroju,
12. odsunięcia pracownika od wykonywania obowiązków oraz zapewnienia zastępstwa w przypadku podejrzenia u niego, np. choroby zakaźnej, schorzeń skóry, nieżytu żołądkowo- jelitowego, schorzeń o charakterze infekcyjnym oraz innych zagrażających bezpieczeństwu sanitarno-epidemiologicznemu pacjenta. W przypadku zauważenia objawów jakiegokolwiek choroby Zamawiający poinformuje o zaistniałej sytuacji Wykonawcę,
13. stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętu i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych,
14. przedłożenia opracowanych procedur dotyczących zasad dystrybucji posiłków, zasad higieny personelu, mycia i dezynfekcji sprzętu dystrybucyjnego, zmywarko-wyparzarek oraz pomieszczeń dzierżawionych przez Wykonawcę, które podlegać będą akceptacji przez Zespół Kontroli Zakażeń,
15. przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach, przez okres 72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz.545). W przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, Wykonawca obciążony będzie kosztami badań wyżej wskazanych próbek.

¹ Jeżeli dotyczy

16. uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie i czasie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków, tj. w czasie do 60 min w przypadku, nie zrealizowania przez Wykonawcę Usługi zgodnie z zamówieniem ilościowym lub jakościowym,
17. zapewnienia takiej samej kaloryczności i wartości odżywczej potrawy w przy dostarczeniu zamiennika posiłku,
18. zapewnienia ciągłości żywienia pacjentów we własnym zakresie i na własny koszt w sytuacjach występujących u Wykonawcy, które stanowią zagrożenie dla zakłócenia prawidłowego wykonania Usługi,
19. utrzymywania pomieszczeń kuchennych oraz urządzeń we właściwym stanie sanitarno- epidemiologicznym oraz technicznym,
20. zamontowania na własny koszt subliczników energii elektrycznej i wody,
21. przeprowadzania na własny koszt dezynsekcji i deratyzacji dzierżawionych pomieszczeń,
22. poniesienia kosztów wykonania badania bakteriologicznego w przypadku wystąpienia ogniska epidemicznego wynikającego ze spożycia dostarczonego posiłku,
23. przejścia 3 pracowników Kuchni Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Proszowicach w trybie art.23¹ KP,
24. zobowiązania członków personelu wykonujących usługę w siedzibie Zamawiającego do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji powziętych przez nich w związku z wykonywaniem usługi, a których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę,
25. pobierania codziennych prób posiłków każdej potrawy,
26. wykorzystywania przedmiotu dzierżawy zgodnie z przeznaczeniem,
27. terminowej zapłaty czynszu dzierżawnego,
28. ponoszenia wszelkich kosztów, a w szczególności: mediów – woda, ścieki, energia elektryczna i ciepła, wywozu i utylizacji odpadów, itp.,
29. wykonywania praw wynikających z niniejszej umowy zgodnie z zasadami prawidłowej gospodarki;
30. utrzymania na własny koszt przedmiotu umowy przez okres jej trwania w taki sposób, by nie uległ pogorszeniu,
31. sprawdzenia instalacji elektrycznej oraz dokonywania pomiarów wentylacji mechanicznej co najmniej raz na rok. Protokoły z pomiarów wymaganych prawem dostarczyć należy do Sekcji Administracyjno - Technicznej funkcjonującego u Zamawiającego,
32. efektywnego zabezpieczenia dzierżawionych pomieszczeń przed przedostawaniem się owadów, insektów, szkodników z terenu zewnętrznego,
33. sprzątania, mycia i dezynfekcji windy żywnościowej w przypadku zabrudzenia podczas transportu,
34. Zdeponowania zapasowego klucza do Pomieszczeń Kuchennych, po zakończonej pracy, u pracowników ochrony Szpitala w celu zapewnienia dostępu w przypadku włączenia alarmu pożarowego,
35. przygotowania i dostarczenia do Zamawiającego na 5 dni przed następną dekadą jadłospisów dekadowych (10-cio dniowych) zawierających gramówkę oraz pełną nazwę produktów w zakresie diety podstawowej oraz dla diety łatwostrawnej z modyfikacjami i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz diety dla dzieci młodszych i starszych. Jadłospisy dekadowe podlegają akceptacji ze strony Zamawiającego przez wykwalifikowane dietetyczki,
36. do zmiany jadłospisu na 3 dni przed planowaną dekadą w przypadku wniesienia przez Zamawiającego uwag i poprawek dotyczących jadłospisu, które będą przekazane telefonicznie do zakładu produkcyjnego wskazanego przez Wykonawcę jako miejsce produkcji posiłków dla Zamawiającego,

37. zapewnienia napojów do poszczególnych posiłków w sposób gwarantujący szczelność mikrobiologiczną i termiczną,
38. zapewnienia na każdy Oddział czajnika elektrycznego na potrzeby pacjentów,
39. zapewnienia pacjentom kubeczków i talerzy wielokrotnego użycia spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne i w razie uszkodzeń lub zużycia sukcesywnie ich wymieniać na nowe,
40. rozdysponowywania posiłków w obecności dietetyczki lub dyżurującej pielęgniarki ze szczególnym uwzględnieniem rodzaju diety i odpowiedniej gramatury posiłków,
41. dystrybucji posiłków na każdym oddziale przez własny personel w ilości gwarantującej sprawne i jednoczesowe wydanie posiłków we wszystkich oddziałach i w przedziałach czasowych wskazanych w Załączniku nr 2 do SIWZ,
42. dostarczania pacjentom obiadu o odpowiedniej temperaturze poza godzinami określonymi w Załączniku nr 2 do SIWZ w przypadkach, gdy w porze obiadu przebywali oni na konsultacjach lekarskich bądź badaniach diagnostycznych. Obiad należy przygotować dla pacjenta w indywidualnym opakowaniu zachowującym temperaturę posiłku przez co najmniej 2 godziny w miejscu wskazanym przez dietetyczkę lub pielęgniarkę. Obowiązkiem Pań Oddziałowych jest przekazanie informacji firmie żywieniowej ile osób w porze obiadowej będzie na badaniach lub ma zaplanowane konsultacje – pod warunkiem, że sprawa była na cito.
43. dostarczania na własny koszt do 5 dnia każdego miesiąca do oddziałów cukru w ilości 2 kg oraz herbaty w ilości 2 opakowania po 10 dkg. A także soli i pieprzu. Ponadto Wykonawca dostarczy na własny koszt na każdy oddział jednorazowe naczynia i sztućce oraz kubki do napojów gorących w ilości 50 szt. lub w zależności od zapotrzebowania,
44. dostarczania na własny koszt odpowiednich naczyń jednorazowego użytku dla pacjentów izolowanych z zakażeniem pokarmowym,
45. do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętu i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych,
46. odbioru brudnych naczyń i sztućców od pacjenta po każdym zakończonym posiłku i butelek oraz smoczków po karmieniu niemowląt w hermetycznie zamykanych pojemnikach przeznaczonych do tego celu, oddzielnymi wózkami. Zabrania się pozostawiania brudnych naczyń na oddziałach do następnego dnia. Całość usługi tj transport do oddziału, wydanie posiłku oraz zebranie brudnych naczyń i odpadów powinno się zamknąć do 1,5 godziny,
47. mycia i dezynfekcji brudnych naczyń stołowych, pojemników GN, wózków bemaowych i kelnerskich,
48. nie przeprowadzania mycia i dezynfekcji naczyń na terenie oddziałów Zamawiającego z wyjątkiem pomieszczeń wydzierżawianych na oddziale Obserwacyjno – Zakaźnym,
49. wykonania czynności porządkowych w miejscu spożywania posiłków przez pacjentów (mycie powierzchni szafek i stolików) oraz w kuchence oddziału Obserwacyjno - Zakaźnego. Wykonawca zapewnia środki oraz sprzęt\ do wykonania tych czynności,
50. usuwania odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów w hermetycznie zamykanych pojemnikach po każdym posiłku i do prawidłowej ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami,
51. uzupełnienia ilości naczyń stołowych wg potrzeb w ramach kosztów własnych,
52. dostarczenia posiłków do siedziby Zamawiającego codziennie bezpośrednio przed dystrybucją na oddziały, przy czym winny być one dostarczane w pierwszej kolejności dla Oddziału Obserwacyjno - Zakaźnego (samochodem) i zabezpieczone w kuchence oddziałowej przed utratą ciepła poprzez włożenie do uprzednio włączonego podgrzewacza przez pracownika Wykonawcy,

53. rozdziału posiłków na pozostałe oddziały (w tym Oddział Pulmonologii znajdujący się w osobnym budynku) w drugiej kolejności w strefie czystej wydzierżawionego pomieszczenia i dostarczone na oddziały wózkami bemarowymi.
Wykonawca wskaże miejsce przygotowywania posiłków w celu realizacji usługi dla Zamawiającego. O ewentualnej zmianie miejsca przygotowywania posiłków w trakcie trwania umowy Zamawiający musi być poinformowany na piśmie,
54. prowadzenia dokumentacji ilości i rodzajów wydawanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury i wartości kalorycznych, a także terminów dostaw. Dokumentację tę Wykonawca udostępnia przedstawicielowi Zamawiającego na bieżąco,
55. przekazywania Zamawiającemu informacji o składnikach oraz składnikach lub substancjach pomocniczych powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Opisaną powyżej informacją zawartą będzie codziennie w jadłospisie jednodniowym na każdy Oddział z uwzględnieniem diet: podstawowej, łatwostrawnej i dzieci.

§ 4

(Obowiązki Zamawiającego)

Do obowiązków Zamawiającego należy:

1. udostępnienia odpłatnie Wykonawcy Pomieszczenia Kuchennego (zmywalnia),
2. dokonywanie w formie pisemnej oceny jakości usług świadczonych przez Wykonawcę. Ocena następuje podczas kontroli przyjmowania posiłków oraz kontroli podczas rozdawania posiłków na oddziałach. Wykonawca nie musi być obecny w trakcie kontroli, natomiast Zamawiający zobowiązany jest uzasadnić negatywną ocenę będącą wynikiem niewłaściwej jakości świadczonej usługi (fotografia niewłaściwego posiłku, opis zdarzenia – forma pisemna lub elektroniczna, świadkowie zaistniałego zdarzenia – np. personel szpitala).

§ 5

(Nadzór nad realizacją usługi)

1. Nadzór nad realizacją usługi sprawują: Pielęgniarka Naczelna oraz Pielęgniarka Epidemiologiczna, a w poszczególnych oddziałach sprawują: Dietetyczka, Pielęgniarka Oddziałowa lub Pielęgniarki dyżurujące w oddziale.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania wrywkowych kontroli okresowych oraz badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy. Czynności te wykonywać będzie Pielęgniarka Epidemiologiczna. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.
Zamawiający 2 x w roku może zlecić Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonanie badań kaloryczności i wartości odżywczej posiłków. Kosztami badania bez względu na wynik badania obciążony będzie Wykonawca.
3. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego bezpłatnego udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego obiadu do dokonania degustacji oraz kontroli wagi i temperatury.
4. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu kserokopie protokołów z każdorazowej kontroli przeprowadzonej przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
5. Temperatura potraw będzie kontrolowana przy każdym posiłku zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ każdorazowo w pomieszczeniu rozdzielczym przez Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy oraz udokumentowana i potwierdzona podpisami obu stron.
6. Wykonawca zagwarantuje termometr do pomiaru temperatur żywności oraz wagę elektroniczną posiadającą aktualne świadectwo legalizacji do celów kontroli gramatury, które przekaże przedstawicielowi Zamawiającego.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizyty w kuchni Wykonawcy, w której są przygotowywane posiłki w czasie trwania umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania Pomieszczeń Kuchennych oraz kuchni oddziałowej oddziału Obserwacyjno- Zakaźnego.

§6

(Przekazanie Pomieszczeń Kuchennych)

1. Przekazanie Wykonawcy Pomieszczeń Kuchennych, nastąpi z dniem 2020 roku.
2. Udostępnienia za odpłatnością posiadanych zasobów- media: woda, kanalizacja sanitarna, przyłącze energetyczne, ciepło.
3. W przypadku poniesienia nakładów za zgodą Zamawiającego po zakończeniu okresu, na który została zawarta umowa, Zamawiającemu przysługuje prawo zachowania wszelkich nakładów dokonanych przez Wykonawcę bez obowiązku rozliczenia ich z Wykonawcą o ile nie mogą być one odłączone i zabrane bez istotnej zmiany Przedmiotu Dzierżawy.
4. Po zakończeniu niniejszej umowy strony dokonają odbioru Przedmiotu Dzierżawy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego podpisanego przez uprawnionych przedstawicieli stron.

§ 7

(Czas trwania umowy i sposób jej rozwiązania)

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony 36 miesięcy.
2. Oprócz wypadków określonych w Kodeksie cywilnym dotyczących prawa stron do odstąpienia od Umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w sytuacji:
 - 1) nie rozpoczęcia przez Wykonawcę wykonywania Usługi bez uzasadnionych przyczyn przez okres dłuższy niż 5 dni liczonym od daty obowiązywania umowy- w okresie pierwszego miesiąca obowiązywania umowy,
 - 2) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie niniejszej umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, odstąpienie od umowy może w tym wypadku nastąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę w sytuacjach o których mowa powyżej oraz wypowiedzenia umowy, o którym mowa w ust. 4 Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 60 % Wynagrodzenia w Okresie Rozliczeniowym bezpośrednio poprzedzającym Okres Rozliczeniowy, zakończony natychmiastowym odstąpieniem od niniejszej Umowy. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
4. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku :
 - 1) rażącego naruszania postanowień niniejszej umowy przez Wykonawcę,
 - 2) przerwania przez Wykonawcę realizacji Usługi (niezależnie od czasu trwania),
 - 3) zaleceń organów administracyjnych i sądowych.
 - 4) gdy wskutek nieprawidłowego wykonania Umowy doszło do zatrucia pokarmowego Pacjentów z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,

- 5) nastąpiła trzykrotna reklamacja jakości lub ilości posiłków, chyba że Wykonawca zrekompensował nienależyte wykonanie zobowiązania w szczególności przez dostarczenie odpowiedniej ilości posiłków odpowiadającym wymogom umowy,
 - 6) nałożenia wobec Zamawiającego lub Wykonawcy przez organ administracji publicznej kary z powodu naruszenia przepisów sanitarno- epidemiologicznych lub innych mających zastosowanie do świadczonych usług, a Wykonawca nie wykonał zaleceń pokontrolnych, chyba że Wykonawca nie ponosi winy za spowodowanie sytuacji stanowiącej podstawę nałożenia kary,
5. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia liczonego od dnia otrzymania pisemnego oświadczenia Zamawiającego o wypowiedzeniu umowy w przypadku:
- 1) konieczności wykorzystania pomieszczeń przez Zamawiającego na działalność związaną bezpośrednio ze świadczeniem usług medycznych,
 - 2) gdy zmiana umowy została dokonana z naruszeniem art. 144 ust. 1-1b, 1d i 1e p.z.p.
 - 3) gdy wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 p.z.p.
 - 4) nie zdeponowania przez Wykonawcę umowy polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie ubezpieczenia, o którym mowa w § 14 ust. 1 albo nie zawrze umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 14 ust. 2 i n. w którymkolwiek okresie obowiązywania nin. umowy, doprowadzi do wygaśnięcia umowy ubezpieczenia przed terminem także z powodu nie zapłacenia składki albo zawrze umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej o treści nie odpowiadającej postanowieniom § 14 ust. 2 i § 2 ust. 31.
6. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w ust. 1-3, Wykonawca zobowiązany jest rozliczyć się z Zamawiającym i opuścić Pomieszczenia Kuchenne w terminie wskazanym przez Zamawiającego,
7. W przypadku bezumownego korzystania z Pomieszczeń Kuchennych Wykonawca zapłaci Zamawiającemu odszkodowanie w wysokości dwukrotnego dotychczasowego miesięcznego czynszu dzierżawnego za każdy miesiąc bezumownego korzystania.

§ 8

(Oświadczenia Wykonawcy)

Wykonawca oświadcza, że:

1. będzie ponosił wszelką odpowiedzialność przed organami kontroli, w tym m.in. SANEPID, PIP. Za nieprzestrzeganie przepisów obowiązujących w zakresie prowadzonej działalności Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność.
2. wie, iż bez pisemnej zgody Zamawiającego nie ma prawa oddania przedmiotu dzierżawy osobie trzeciej do bezpłatnego używania oraz nie ma prawa poddzierżawienia go lub podnajmowania,
3. jest mu znany stan techniczny pomieszczeń kuchennych i nie wnosi do nich uwag,

§ 9

(Oświadczenia Zamawiającego)

Liczba pacjentów przebywających w Szpitalu wynosi około 130 osób dorosłych dziennie i łącznie około 20 niemowląt i dzieci dziennie (10 niemowląt, 10 dzieci powyżej 1 roku życia).

§ 10
(Wynagrodzenie)

1. Wartość brutto przedmiotu umowy wynosi _____ zł (słownie: _____ złotych 00/100).
2. Za wykonanie Przedmiotu Umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy Wynagrodzenie ryczałtowe ustalone w oparciu o stawki poszczególnych posiłków tj.: cena netto: śniadania – _____ zł, II śniadania – _____ zł, obiadu – _____ zł, podwieczorku – _____ zł, kolacji – _____ zł, II kolacji _____ zł i karmienia – _____ zł w dniu zawarcia niniejszej umowy, powiększoną o obowiązujący zgodnie z odpowiednimi przepisami podatek od towarów i usług VAT.
3. Stawka poszczególnych posiłków w żywieniu dziennym określona powyżej nie podlega zmianie w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
4. Do wyliczenia należycyego Wykonawcy Wynagrodzenia w Okresie Rozliczeniowym przyjmuje się rzeczywistą ilość wydanych posiłków w ramach Posiłków Całodziennych w przyjętym Okresie Rozliczeniowym
5. Wykonawca zobowiązuje się płacić Zamawiającemu miesięczny czynsz dzierżawny Pomieszczeń Kuchennych w wysokości 20,00 PLN netto + VAT.
6. Czynsz dzierżawny za Pomieszczenia Kuchenne będzie płatny z góry za dany miesiąc w terminie 14 dni od dnia wystawienia przez Zamawiającego faktury VAT;
7. Pozostałe opłaty za media wchodzące w skład umowy dzierżawy (woda, prąd itp.) wskazane w § 3 ust. 29 umowy będą płatne za dany miesiąc w terminie 14 dni od dnia wystawienia przez Wydierżawiającego faktury VAT;
8. Wykonawca uiszczać będzie co miesiąc należność za dostarczane do Pomieszczeń Kuchennych media, o których mowa w ust. 6 według wskazań subliczników, które Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt zainstalować nie później niż w ciągu 14 dni od daty przekazania Pomieszczeń Kuchennych, a w braku wskazań subliczników według następujące wyliczenia:
 - 1) za energię elektryczną według średniej ceny 1 kWh wykazanej w fakturze przez dostawcę energii- według wskazań licznika energii elektrycznej;
 - 2) za wodę zimną i ścieki- cena według faktury dostawcy wody i odbiorcy ścieków za każdy 1 m³- według wskazań licznika wody;
 - 3) za centralne ogrzewanie- na podstawie kalkulacji Zamawiającego, wg stawki 7,10 złotych netto za każdy 1m² Pomieszczeń Kuchennych miesięcznie, naliczane przez cały rok;
 - 4) za ciepłą wodę (cena 1 m³ wody zimnej + koszt podgrzania) - na podstawie kalkulacji Zamawiającego, wg stawki 139,31 zł netto za 1 m² oraz koszt odprowadzenie ścieków - ilość według wskazań licznika.
 - 5) Ilość ścieków, o której mowa w pkt. 2) i 4) odpowiada ilości zużytej wody tj. sumie ilości zimnej wody i zimnej wody do podgrzania;
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia odsetek za nieterminowe wpłaty należności z tytułu wykonania umowy.
10. Kwota czynszu i opłat podlegać będzie raz w roku waloryzacji wg wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez Prezesa GUS, nie wymaga to zmiany niniejszej umowy.



11. Opłaty za media mogą być ponadto waloryzowane na podstawie wzrostu cen dostawcy, nie wymaga to zmiany niniejszej umowy.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo renegotjacji wysokości czynszu, o którym mowa w ust. 5 (jego podwyższenia). Prawo to jest zastrzeżone wyłącznie na korzyść Zamawiającego.
12. Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy jest możliwa w przypadku zmiany:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

§ 11

(Zabezpieczenie)

- a. Celem należytego zabezpieczenia umowy Wykonawca jest obowiązany wnieść zabezpieczenie w formie
- b. Zabezpieczenie ustala się w wysokości 10% ceny szacunkowej podanej w § 10 ust. 1.
- c. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego.
- d. Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu bez odsetek 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.
- e. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

§ 12

(Kary umowne)

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za każde w ciągu miesiąca nienależyte wykonanie umowy wg wyżej wymienionych w umowie oraz określonych w załącznikach do umowy, w SIWZ lub załącznikach do SIWZ wymogów w następujących przypadkach:
 - a) Za stwierdzoną niewłaściwą jakość świadczonych usług, jak np. nieodpowiednią temperaturę posiłku, brak zgodności posiłku z zamówioną dietą, nieprawidłowy sposób transportu posiłków - Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości 0,2 % wynagrodzenia o którym mowa w § 10 ust. 1 za każde stwierdzone naruszenie. Niewłaściwą jakość usług (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie bez udziału Wykonawcy,
 - b) Za stwierdzoną niewłaściwą jakość świadczonych usług, jak np. zatrucia pokarmowego poprzez podanie zakażonego pokarmu - Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości 2 % wynagrodzenia o którym mowa w § 10 ust. 1 za każde stwierdzone naruszenie. Niewłaściwą jakość usług (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie bez udziału Wykonawcy,
 - c) brak terminowości dostarczania jadłospisów dekadowych w wysokości 500 zł brutto

Dm

- d) brak jadłospisu dekadowego lub zmiany jadłospisu w przypadku niezgodności związanych z założeniami diet oraz wymaganiami Zamawiającego w wysokości 0,2 % szacunkowej wartości usługi;
 - e) w przypadku ewidentnych zaniedbań sanitarno-epidemiologicznych w wysokości 7 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 10 ust. 1 za każde naruszenie
 - f) w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego umowy z powodu o którym mowa w § 7 ust. 3 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 12-to miesięcznych faktur, o których mowa w § 10 ust. 2.
 - g) jeżeli Wykonawca opóźni się ze zdeponowaniem u Zamawiającego polisy lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, o którym mowa w § 14 ust. 1-4- w wysokości 0,1% wynagrodzenia brutto określonego § 10 ust. 2 za każdy dzień opóźnienia.
 - h) W przypadku nie wykonania remontu Pomieszczeń Kuchni w terminie określonego w opisie przedmiotu zamówienia w wysokości 1% szacunkowej wartości usługi.
2. W przypadku innych naruszeń postanowień umowy- 5% wynagrodzenia rocznego określonego na podstawie § 10 ust. 2 za Usługi za każde naruszenie,
 3. Zapłata kary umownej nie powoduje utraty możliwości dochodzenia przez strony odszkodowania przewyższającego karę umowną.
 4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z należnego wynagrodzenia.

§ 13

(Odpowiedzialność za szkody)

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszystkie szkody związane z wykonywaniem niniejszej umowy- wyrządzone przez niego, jego pracowników, oraz inne podmioty i osoby którymi się posługuje. Odpowiada on także za szkody wynikłe z niewykonania lub nienależytego wykonania tej umowy w pełnej wysokości. Odpowiedzialność ta obejmuje także szkody następne tj. szkody których bezpośrednią przyczyną nie jest niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, ale których przyczyną jest zdarzenie, które wywołało szkodę na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną za realizację usługi żywienia w stosunku do organów kontroli (Stacja Sanitarno Epidemiologiczna, Państwowa Inspekcja Pracy (PIP), Bezpieczeństwo i Higiena Pracy (BHP)) - za czystość, stan techniczny pomieszczeń i urządzeń w obiekcie, w którym będą świadczone usługi.
3. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) lub ISO 22000.
Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia wszelkich kar (grzywien, opłat itp.) nałożonych na Zamawiającego przez organ administracji publicznej, chyba że Wykonawca nie ponosi winy za spowodowanie sytuacji stanowiącej podstawę nałożenia kary.

§ 14

(Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej)

1. Wykonawca oświadcza, że ubezpieczył się od odpowiedzialności cywilnej z tytułu

prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 1.000.000,00 PLN oraz zobowiązuje się utrzymywać umowę przez cały okres obowiązywania umowy. Kopia polisy ubezpieczeniowej OC stanowi Załącznik nr 7 do umowy.

2. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć i utrzymywać w mocy w okresie obowiązywania umowy, umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej obejmującej ściśle zakres prowadzonej działalności Wykonawcy, zgodny z przedmiotem niniejszej umowy na sumę gwarancyjną minimum 1.000.000,00 zł na jedno i wszystkie zdarzenia (ryzyka) ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności kontraktowej.
3. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej ma obejmować szkody powstałe w okresie ubezpieczenia.
4. W czasie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia przedstawić nową polisę lub dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, dowód opłacenia składki ubezpieczeniowej jeżeli jest ona płatna w ratach.

§ 15

(Zmiana treści Umowy)

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany za wyjątkiem jednak zmiany treści załączników do niniejszej umowy oraz zaistnienia okoliczności określonych w treści niniejszej umowy.
2. Niedopuszczalna jest jednak pod rygorem nieważności zmiana postanowień umowy oraz wprowadzenie nowych postanowień umowy niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy. Powyższe ograniczenie nie dotyczy tej części Umowy, która swą treścią obejmuje dzierżawę i które nie miały wpływu na wybór Wykonawcy w ramach Postępowania.
3. Zmiana treści Umowy dopuszczalna jest w celu dostosowania jej treści do powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
4. Zmiana treści Umowy dopuszczalna jest w przypadku, gdy dojdzie do modyfikacji modernizacji w sposób korzystny dla Zamawiającego sposobu Organizacji Żywienia.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień Umowy w zakresie terminu jej realizacji (przedłużenie) nie dłużej jednak niż na okres kolejnych trzech miesięcy w przypadku niezrealizowanej ilości szacunkowej posiłków lub w przypadku niezakończenia kolejnej analogicznej do Postępowania procedury na zapewnienie realizacji usług objętych Umową po okresie jej obowiązywania.
6. Dopuszczalna jest zmiana treści umowy dotycząca zmiany ilości pacjentów oraz zmiany klasyfikacji diet.

§ 16

(Zatrudnienie pracowników bezpośrednio biorących udział przy świadczeniu usługi żywienia na umowę o pracę)

1. Wykonawca, w terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy, zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu wykaz pracowników Wykonawcy i podwykonawcy zatrudnionych na umowę o pracę, którzy będą wykonywali czynności określone przedmiotem zamówienia,

zatem wymóg ten dotyczy osób, które wykonywać będą bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem posiłków, transportem i dystrybucją posiłków objętych przedmiotem zamówienia, zgodnie z postanowieniami art. 22 §1 ustawy z dnia 26.06.1974 r. Kodeks Pracy. Brak takiej informacji stanowi podstawę do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia, a także do naliczenia kary umownej w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego, o którym mowa w §10 ust. 2 umowy.

2. Wykaz pracowników musi określać co najmniej imię i nazwisko pracownika, zakres wykonywanych czynności.

3. W przypadku wprowadzenia zmian w składzie osobowym, Wykonawca zobowiązany jest zaktualizować wykaz pracowników zatrudnionych na umowę o pracę, w terminie 7 dni od wprowadzenia zmian. Brak takiej informacji stanowi podstawę do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia, a także do naliczenia kary umownej w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego, o którym mowa w §10 ust. 2 umowy.

4. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,

b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do spowodowania kontroli zatrudnienia przez Państwową Inspekcję Pracy na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia celem sprawdzenia spełnienia ww. warunku.

Za niedopełnienie wymogu zatrudnienia na podst. Umowy o pracę osób wykonujących czynności określonych powyżej – w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących na dzień zawarcia niniejszej umowy), za każdą osobę w stosunku do której stwierdzono niedopełnienie obowiązku zatrudnienia na podst. Umowy o pracę.

§ 17

(Przepisy końcowe)

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku kodeks cywilny, ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku prawo budowlane oraz inne przepisy prawa a w szczególności przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku prawo zamówień publicznych .
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Wszelkie załączniki wymienione w umowie, a także SIWZ oraz załączniki do SIWZ stanowią integralną część umowy.
4. Sądem właściwym miejscowo dla rozstrzygania sporów powstałych na gruncie realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 dla Wykonawcy, 2 dla Zamawiającego.

O ile Przedmiot Umowy w części wykonywany będzie przez podwykonawców, co zostanie określone przez Zleceniobiorcę w treści złożonej w ramach postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego oferty, wówczas do umowy wprowadzone zostaną dodatkowe postanowienia dotyczące podwykonawcy, które opisano poniżej:

1. Zleceniobiorca powierza, zgodnie z ofertą Zleceniobiorcy złożoną do Postępowania, wykonanie części usługi obejmującej _____ podwykonawcom pod warunkiem, że posiadają oni kwalifikacje do ich wykonania.
2. Zleceniobiorca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania Podwykonawcy, jego przedstawicieli lub pracowników, jak za własne działania lub zaniechania.
3. Zleceniobiorca może:
 - a) powierzyć realizację części Przedmiotu Umowy Podwykonawcom, mimo nie wskazania w ofercie takiej części do powierzenia podwykonawcom;
 - b) wskazać inny zakres podwykonawstwa, niż przedstawiony w ofercie;
 - c) wskazać innych Podwykonawców niż przedstawieni w ofercie;
 - d) zrezygnować z Podwykonawstwa.
4. W przypadku, gdy zmiana lub rezygnacja z Podwykonawcy, dotyczy podmiotu, na którego zasoby Zleceniobiorca powoływał się w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Zleceniobiorca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Zleceniobiorca samodzielnie spełniają je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie Postępowania o udzielenie zamówienia.
5. Umowa z Podwykonawcą powinna stanowić w szczególności, iż terminy zapłaty wynagrodzenia nie może być dłuższy niż 60 dni,
6. W przypadku uchylania się przez Zleceniobiorcę od obowiązku zapłaty wymagalnego wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy, którzy zawarli zaakceptowane przez Zleceniodawcę umowy o Podwykonawstwo, Zleceniodawca zapłaci bezpośrednio Podwykonawcy kwotę należnego wynagrodzenia bez odsetek, zgodnie z treścią umowy o podwykonawstwie.
7. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień:
 - a) uzależniających uzyskanie przez Podwykonawcę płatności od Zleceniobiorcy od zapłaty przez Zleceniodawcę Zleceniobiorcy wynagrodzenia obejmującego zakres czynności wykonanych przez Podwykonawcę;
 - b) uzależniających zwrot Podwykonawcy kwot zabezpieczenia przez Zleceniobiorcę, od zwrotu zabezpieczenia wykonania umowy przez Zleceniodawcę Zleceniobiorcy.
8. Zawarcie Umowy o podwykonawstwo, powinno być poprzedzone akceptacją projektu tej umowy przez Zleceniodawcę.
9. Jeżeli Zleceniodawca w terminie 14 dni od dnia przedłożenia mu projektu umowy o podwykonawstwo, nie zgłosi na piśmie zastrzeżeń, uważa się, że zaakceptował ten projekt umowy.
10. Po akceptacji projektu umowy o podwykonawstwo lub po bezskutecznym upływie terminu na zgłoszenie przez Zleceniodawcę zastrzeżeń do tego projektu, Zleceniobiorca przedłoży po-świadczony za zgodność z oryginałem odpis umowy o podwykonawstwo w terminie 14 dni od dnia zawarcia tej Umowy, jednakże nie później niż na 7 dni przed dniem rozpoczęcia czynności wchodzących w zakres Przedmiotu Umowy przez Podwykonawcę.
11. Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcy w terminach płatności określonych w umowie o podwykonawstwo.
12. Do zmian postanowień umów o podwykonawstwo stosuje się zasady mające zastosowanie przy zawieraniu umowy o podwykonawstwo.

13. Zleceniobiorca jest zobowiązany przedłożyć wraz z rozliczeniami należnego mu wynagrodzenia oświadczenia Podwykonawców lub dowody dotyczące zapłaty wynagrodzenia Podwykonawcom, których termin upłynął w danym okresie rozliczeniowym. Oświadczenia, należycie podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania składającego je Podwykonawcy lub dowody powinny potwierdzać brak zaległości Zleceniobiorcy w uregulowaniu wszystkich wymagalnych wynagrodzeń Podwykonawców wynikających z Umów o podwykonawstwo.

14. Zleceniodawca jest zobowiązany wezwać Zleceniobiorcę do zgłoszenia uwag dotyczących zasadności zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy w terminie nie krótszym niż 7 dni od dnia doręczenia Zleceniobiorcy żądania podwykonawcy.

15. Kwotę zapłaconą podwykonawcy lub skierowaną do depozytu sądowego Zleceniodawca potrąca z wynagrodzenia należnego Zleceniobiorcy.

16. Zleceniodawca może żądać od Zleceniobiorcy zmiany albo odsunięcia Podwykonawcy, jeżeli sprzęt techniczny, osoby i kwalifikacje, którymi dysponuje Podwykonawca, nie spełniają warunków lub wymagań dotyczących podwykonawstwa, określonych w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub dają rękojmi należytego wykonania powierzonych czynności.

Dora Kmita
Dora Kmita
radca prawny