

WZÓR UMOWY USŁUGI nr ZCM/US/3/2017

Zawarta dnia 2017 roku w Krośnie Odrzańskim
pomiędzy:

- **Zachodnim Centrum Medycznym Sp. z o.o.**, ul. Piastów 3, 66-600 Krosno Odrzańskie, wpisaną do rejestru przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy w Zielonej Górze, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000660429, REGON 366423412 reprezentowaną przez

-

-

zwaną w dalszej części Zamawiającym,
a

2.

reprezentowanym przez:

-

-

zwaną w dalszej części Wykonawcą,

o następującej treści:

Zgodnie z ofertą z dnia wybraną w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie art. 138.o, w delegacji do art. 138g ust. 1 pkt. 1 Ustawy – usługi społeczne poniżej 750tys. euro, na usługę w zakresie przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów Zachodniego Centrum Medycznego Sp. z .o.o. w Krośnie Odrzańskim, nr sprawy: ZCM/US/3/2017, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę określoną w niniejszej umowie.

§ 1

1. Przedmiot umowy będzie realizowany w (*adres miejsca, w którym będzie realizowana umowa*) z zachowaniem warunków określonych w szczególności w:

- Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (*Dz. U. UE L 594 z 8.04.2015r. ze zm.*),
- Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*T.J. Dz. U. z 27 lipca 2010r. nr 136, poz. 914 ze zm.*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
- Ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z 5 grudnia 2008r. (*Dz.U. z 30 grudnia 2008 nr 234, poz. 1570 ze zm.*),
- Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (*Dz.U. z 2007r. nr 80, poz. 545*)
- systemie HACCP.

2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.

3. Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku

przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowe, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy. W przypadku niedostarczenia posiłków w okresie 2 godzin od czasu wskazanego w umowie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłek w firmie cateringowej na koszt Wykonawcy.

4. Zamawiający będzie dokonywał zamówień zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem, tj.: ilość zamawianych posiłków będą uzależnione od liczby hospitalizowanych pacjentów.

5. Osobami odpowiedzialnymi za koordynację realizacji umowy będą:

- ze strony Zamawiającego
- ze strony Wykonawcy

§2

Wynagrodzenie

1. Z tytułu wykonywania umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, które ustalane będzie w oparciu o ofertę cenową Wykonawcy zawartą w *załączniku nr 1 do umowy*, będącym integralną częścią umowy.

2. Wartość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu realizacji umowy nie może przekroczyć:

kwoty złotych netto: (słownie złotych netto:);

kwoty złotych brutto: (słownie złotych brutto:).

3. W wynagrodzeniu, o którym mowa w ust. 2 uwzględniono zmiany prawne dotyczące zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, które będą obowiązywały w 2016r.

§ 3

Płatności

1. Podstawą sporządzenia faktury będą, zatwierdzone co najmniej przez Zamawiającego, miesięczne zestawienia liczby dostarczonych posiłków z podziałem na diety i komórki organizacyjne, stanowiące załącznik do faktury.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktury za zrealizowaną usługę za okresy miesięczne, ilościowo zgodną z załączanym zestawieniem faktycznie zamówionych i wydanych posiłków
3. Strony dopuszczają, przez pierwszy miesiąc realizacji umowy, wystawianie faktur za okresy od 1-15 oraz od 16 do ostatniego dnia miesiąca.
4. Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania płatności po spełnieniu przez Wykonawcę wszystkich warunków umowy oraz po otrzymaniu faktury VAT, w terminie do 30 dni przelewem na konto Wykonawcy, wskazane na fakturze. Za dzień realizacji płatności uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem VAT i posiada NIP 9261676422.
Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem VAT i posiada NIP
6. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu Zamawiającego.
7. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikającej z powyższej umowy na osoby trzecie.

§ 4

Przygotowywanie posiłków

1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego, będącej przedmiotem niniejszej umowy z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz zasady wdrożonego systemu HACCP.
2. Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
3. Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
4. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji (II śniadania,

podwieczorku, posiłku nocnego) o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np. posiłek rozdrobniony, zmixowany itd.

5. Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się ze:
- śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:30
 - obiadu dostarczanego w godzinach 12:30-13:30
 - kolacji dostarczanego w godzinach 16:30-17:30
6. Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa) dodatkowo:
- II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:30
 - podwieczorek dostarczany w godzinach 12:30-13:30
 - posiłek nocny dostarczany w godzinach 16:30-17:30
7. Skład poszczególnych posiłków:
- a. śniadanie składające się z posiłku mlecznego (m.in.: zupa mleczna, kasza manna itp.), dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
 - b. obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju (kompot, sok);
 - c. kolacja składająca się z dania zimnego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna - w zależności od zapotrzebowania oddziałów)
 - d. II śniadanie na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego (II śniadania) winny składać się z: budyniu (250ml/osobę), kisielu (250ml/osobę), banana, jabłka gotowanego lub pieczonego, ciasta drożdżowego
 - e. II śniadania i podwieczorki dla Oddziału Pediatrycznego to w szczególności: owoce, jogurty, gotowe desery mleczne, serki homogenizowane
8. Przygotowywane posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii i składników pokarmowych oraz dzienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych wg poniższych ogólnych założeń:
- a) zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej:
- Kalorie - 2000-2500kcal
 - Białko ogółem - 70g (w tym białko mięsne 25g) (10-15% zapotrzebowania na energię)
 - Tłuszcze - 70-75g (20-25% zapotrzebowania na energię)
 - Węglowodany - 300-330g (60% zapotrzebowania na energię)
 - Wapń - 0,8g
 - Żelazo - 15mg
 - Witamina B1 - 1,1mg
 - Witamina B2 - 1,3mg
 - Witamina C - 60mg
 - Witamina A i karoteny przeliczone na witaminę A - 800j.m.
- b) Zalecana średnia dzienna racja pokarmowa produktów spożywczych:

I.p.	Grupa, rodzaj produktów	j.m.	Dieta podstawowa/ normalna
•	Produktu zbożowe, pieczywo,	g	350
•	Makarony, mąka	g	100
•	Kasze	g	40
•	Mleko	ml	350
•	Jaja	szt.	2
•	Mięso	g	100
•	Wędliny	g	40
•	Ryby	g	100
•	Masło w tym śmietana	g	20
•	Inne tłuszcze	g	20
•	Ziemniaki	g	250-300
•	Warzywa obfitujące w karoten	g	150

•	Warzywa obfitujące w witaminę C	g	150
•	Inne warzywa	g	210
•	Nasiona suche, strączkowe	g	10
•	Cukier i słodcyce	g	20

c) procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić: śniadanie 30-35%, obiad 40-45%, kolacja 30-35 %.

9. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

- Potrawy gotowane: zupy 250ml, ryż, kasze, makarony 80g (do II dania), ziemniaki 400g, napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao)- 250ml
- Surowiec: drób, mięsa b/kości minimum 100g, I gatunek, drób, mięsa z kością minimum po 200g (udka, kurczaki), ryby 100g,
- Inne produkty: wędliny 40g, pieczywo pszenne i żytnie 180g, masło (o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%) - 20g, surówki, sałatki do II dania 150g, surowe owoce i warzywa podawane do śniadania, kolacji - 100g.

10. Najczęściej występujące diety:

- normalna
- lekka
- specjalistyczne m.in.: cukrzycowa w tym 6 posiłków, wrzodowa, bogatoresztkowa, ubogoresztkowa, trzustkowa, wątrobowa niskotłuszczowa, wysokobiałkowa, biegunkowa (tzw. marchwianka), diety do sondy, modyfikowane (z wykluczeniem niektórych artykułów spożywczych, zmian kaloryczności) z dodatkowo zlecaną wodą mineralną do 3l dziennie na jednego pacjenta
- przecierana (sonda) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta. Średnia ilość karmień na jednego pacjenta 6 posiłków x 350 ml.

11. Diety wskazane w załączniku nr 1 do umowy (poz. 1-3) składają się z 3 posiłków. Wyjątek stanowi dieta cukrzycowa, która składa się z 3 lub 5 lub 6 posiłków, [wszystkie diety dla Oddziału Pediatrycznego – składające się z 5 posiłków i wszystkie diety dla ZOL składające się z 4 posiłków](#). Odmienna ilość posiłków (z wyłączeniem diety cukrzycowej i diet dla Oddziału Pediatrycznego oraz ZOL) będzie zamawiana w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w poz. 4 tegoż załącznika.

12. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, obowiązujących w Szpitalach – zgodnie z obowiązującymi przepisami.

13. Wartość surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 45% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.

14. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego.

15. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniach z Zamawiającym.

16. Podstawą bieżącej realizacji usługi będą dekadowe jadłospisy przygotowywane na bieżąco przez personel Wykonawcy i zatwierdzone przez osoby upoważnione po stronie Zamawiającego, uwzględniające wszystkie stosowane u Zamawiającego diety:

- Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wskazań żywieniowych dla poszczególnych jednostek chorobowych oraz zaleceń Zamawiającego.
- Skład diet specjalistycznych i indywidualnych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
- Jadłospisy dekadowe winny uwzględniać sezonowość występowania produktów
- Jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności.
- Jadłospisy dekadowe winny być przedstawiane do zatwierdzenia co najmniej 3 dni robocze przed ich wprowadzeniem.
- Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni.
- Jadłospis winien uwzględniać następujące wytyczne:

- co najmniej raz w tygodniu posiłek główny z ryb,
- różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie, pszenne, z dodatkami),
- co najmniej raz w tygodniu kolacja w postaci dania gorącego,
- nie częściej niż 3 razy w danym jadłospisie dekadowym wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, pasztet
- do każdego obiadu surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surówek z warzyw świeżych
- co najmniej 3x w tygodniu owoce do śniadania lub kolacji
- śniadanie zawierające produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego
- odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysokobłonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche)
- w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału do 20% winno stanowić pieczywo ciemne
- kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,
- sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zagęszczanych soków owocowych,
- parówki winny zawierać co najmniej 60% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM)
- do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze zmielonej łopatki lub karkówki, wyklucza się stosowanie mięsa garmazeryjnego.
- Dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać tylko pokarmy gotowane z małą zawartością ryżu, kaszy, makaronów, klusek.

17. Wykonawca gwarantuje, że jadłospisy będą przygotowywane i zatwierdzane przez personel Wykonawcy posiadający wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk.

18. Dekadowe jadłospisy winny zawierać osobno rozpisane posiłki dla Oddziału Pediatrycznego z uwzględnieniem grup wiekowych.

19. Dekadowe jadłospisy winny zawierać także dietę biegunkową dla niemowląt, dzieci starszych i dorosłych rozpisaną na 5 kolejnych dni. Wykonawca zobowiązany będzie modyfikować zatwierdzane na bieżące diety biegunkowe, uwzględniając preferencje żywieniowe dzieci, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.

20. Posiłki będą przygotowywane i dostarczane na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy

- a. zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet odbywać się do godziny 14:00 dnia poprzedzającego, z zastrzeżeniem ppkt.d).
- b. w każdy piątek lub inny dzień roboczy poprzedzający dni wolne od pracy zgłaszane będą prognozowane ilości posiłków na kolejne dni wolne oraz dzień roboczy – śniadanie, z zastrzeżeniem ppkt.d),
- c. zmiany ilości posiłków niezbędnych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie, faxem lub pocztą elektroniczną w następujących godzinach 10:00-10:30
- d. w bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt.c)

21. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować codzienny bieżący kontakt telefoniczny lub drogą elektroniczną z osobą wskazaną do koordynacji umowy w godzinach od 6:00 do 17:30.

§5

Przygotowywanie posiłków dla dzieci w różnych grupach wiekowych

1. Przygotowywanie posiłków dla dzieci, a w szczególności mieszanek mlecznych, kleiku (na mleku i na wodzie) diet specjalistycznych dla niemowląt i dzieci odbywać się będą z uwzględnieniem bieżących wytycznych.
2. Zamawiający stosuje w szczególności następujące mieszanki mleczne: kleik ryżowy, kasza manna, mieszanka I, mieszanki z mleka modyfikowanego: Bebiko, Bebiko 1, Bebiko2, Nann 1, Nann 2, Bebilon, Gerber itp. oraz mieszanki mleczne specjalistyczne.
3. Mieszanki mleczne, o których mowa w pkt. 2 muszą być przygotowywane bezpośrednio przed spożyciem. Sposób przygotowywania ww. mieszanek:
 - a. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać w sterylnych zamkniętych butelkach,

- odpowiednią do złożonego zapotrzebowania ilość zamawianego mleka w proszku
- b. Butelka winna być opisana z podaniem: rodzaju i ilości (ilość miarek) wsypanego mleka, daty przygotowania, numeru dziecka podanego w zamówieniu
 - c. Butelki z przygotowaną porcją mleka dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - d. Butelki mogą być dostarczane z posiłkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
4. Przygotowywanie mieszanek specjalistycznych z mleka stanowiącego produkt leczniczy:
 - a. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tylko wskazaną w zapotrzebowaniu ilość pustych czystych butelek oraz odebrać je po użyciu do mycia i ponownego przygotowania
 - b. Butelki dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - c. Butelki mogą być dostarczane z posiłkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
 5. Częstotliwość karmienia niemowląt mieszankami mlecznymi średnio co 3 godziny (ok. 7x na dobę).
 6. Mieszanki mleczne mogą być przygotowywane i dostarczane 1x dziennie wraz ze śniadaniem w ilości porcji wskazanych w zamówieniu, z zastrzeżeniem §4 pkt 16c i 16d.
 7. W przypadku mieszanki I winna być dostarczona po poddaniu jej procesowi pasteryzacji i schłodzeniu.
 8. Planowane godziny dostarczania posiłków mlecznych będą wskazywane na bieżąco, w składanych zamówieniach.
 9. Posiłki mleczne wydawane będą w butelkach zamkniętych, w systemie jałowym.
 10. Zamawiający każdorazowo określi skład mieszanek, ilość i objętość jednostkowych opakowań (butelek).
 11. Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość butelek (z podziałką) do mieszanek i kleików.
 12. Na każdej butelce zawierającej przygotowany posiłek Wykonawca zobowiązany jest umieścić następujące dane: data i godzina przygotowania, nazwa posiłku, nr identyfikacyjny dziecka podany przez oddział w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej.
 13. Smoczki do butelek zapewnia Zamawiający.
 14. Butelki (szklane lub z tworzywa) do mieszanek mlecznych muszą być przeznaczone do sterylizacji.
 15. Napoje ciepłe do śniadań i kolacji – czarna herbata.
 16. Posiłki nie powinny zawierać: pokarmów wzdymających, pomidorów, sałatek jarzynowych, galarety mięsnej.
 17. W diecie biegunkowej dla niemowląt należy uwzględnić także posiłki gotowe w słoiczkach (typu Gerber, Bobovita), w szczególności: marchewka, jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewka nie częściej niż 1x dziennie.

§6

Dystrybucja posiłków

1. Wykonawca zobowiązany będzie:
 - a. dostarczać posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych oddziałów szpitalnych w sposób gwarantujący bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne, termiczne oraz z zachowaniem systemu szczelności transportu.
 - b. dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki od gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych, zgodnie z obowiązującymi zasadami – z zastrzeżeniem, że ilość dostarczanych worków/pojemników winna być objętościowo i ilościowo dostosowana i wystarczająca dla zebrania odpadów, powstałych z dostarczonych posiłków.
 - c. odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, pojemniki, sztućce do dozowania/porcjowania posiłków, butelki, w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.
 - d. każdego dnia do godziny 19.00 Wykonawca zobowiązany jest odebrać z kuchenek oddziałowych i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach oraz wymienić pojemniki na czyste. Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania i utylizacji wszelkich odpadów m.in. komunalnych i pokonsumpcyjnych. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za ich

odbiór i utylizację.

- e. Wykonawca dostarczy zamawiającemu od pierwszego dnia obowiązywania umowy 5 nowych nieużywanych czajników elektrycznych do wykorzystania na każdym Oddziale i zobowiązuje się utrzymać taką ich ilość przez cały czas trwania umowy. Wykonawca zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych czajników na własny koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie czajników stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
- f. Wykonawca dostarczy zamawiającemu na swój koszt od dnia rozpoczęcia obowiązywania umowy i na cały okres jej trwania, 5 sztuk termometrów do pomiaru temperatury posiłków i zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych termometrów na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie termometrów stanowiące normalne następstwo ich użytkowania

2. Usługa winna być świadczona dla dwóch lokalizacji, w których Zamawiający prowadzi działalność leczniczą. Lokalizacja poszczególnych oddziałów na dzień zawarcia umowy:

- **Krosno Odrzańskie, ul. Piastów 3**
 - Oddział Chirurgii
 - Oddział Pediatryczny
 - Oddział Ginekologiczno-Położniczy
 - Oddział Urologii.
- **Gubin, ul. Śląska 35**
 - Oddział Wewnętrzny
 - Zakład Opiekuńczo- Leczniczy
 - Oddział Geriatrii

3. Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się poprzez system termosów i pojemników przy następujących wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzenie przewidzianych w diecie racji żywieniowych. W przypadku pacjentów izolowanych Zamawiający wymaga dostarczenia talerzy, sztućców i kubków jednorazowych
4. Napoje do posiłków będą dostarczane w termosach z kranikiem.
5. Termosy, pojemniki, pojemniki winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.
6. Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi, zarówno jednorazowego, jak i wielorazowego użytku, muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca dostarczy Zamawiającemu najpóźniej w dniu rozpoczęcia umowy.
7. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
- zupa – 75`C
 - II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65`C
 - kawa, herbata – 75` C
 - wędlina - 4`C
8. Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający w oparciu o własne naczynia stołowe (talerze, kubki, sztućce) przeznaczone do karmienia chorych.
9. Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik oddziału.
10. Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
11. Wykonawca zapewnia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków i odbioru brudnych pojemników

transportowych i odpadów. Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych winno odbywać się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp. Wykonawca zobowiązany zabierać także w/w środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym. Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.

12. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać poszczególne posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem i zleceniami w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego – w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały, przy zagwarantowaniu odpowiedniej ich temperatury w momencie podawania pacjentom.
13. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.
14. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzone każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki.
15. Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
16. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będą odbierać upoważnieni pracownicy Zamawiającego, a następnie przeprowadzać ich mycie i dezynfekcję termiczną na koszt Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru sztućców do porcjowania/dozowania posiłków, pojemników, termosów i odpadów zlokalizowanych na terenie poszczególnych oddziałów.
18. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia 5 kuchenek oddziałowych w odpowiedni sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń najpóźniej w przeddzień **rozpoczęcia** realizacji umowy.
19. Sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń musi być sprawny i posiadać dokumenty dopuszczające do jego eksploatacji przez cały okres obowiązywania umowy.
20. W przypadku awarii sprzętu Wykonawca jest zobowiązany do jego naprawy i zagwarantowania sprzętu zastępczego, aby zabezpieczyć nieprzerwalność usługi.
21. Szkolenie wyznaczonego personelu z zakresu obsługi ww. sprzętu Wykonawca przeprowadzi najpóźniej na dzień przed **rozpoczęciem** realizacji umowy, oraz sporządzi dokumentację z ww. szkolenia – listę obecności osób uczestniczących w szkoleniu.
22. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną awarię sprzętu przy jego eksploatacji.
23. **Po zakończeniu umowy udostępniony sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej Wykonawca zobowiązany jest odebrać w terminie ustalonym z Zamawiającym.**
25. Dowożenie posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokument poświadczający dopuszczenie pojazdu do transportu żywności, najpóźniej w pierwszym dniu obowiązywania umowy.

§7

Kontrola świadczonej usługi

1. Wykonawca w terminie do 3 dni od daty zawarcia umowy przekaże Zamawiającemu dokumenty potwierdzające, że w realizacji usługi bierze udział co najmniej jedna osoba posiadająca wykształcenie w zawodzie dietetyka, która w okresie ostatnich trzech lat wykonywała zawód dietetyka, przez okres minimum 6 miesięcy i jej zadaniem będzie w szczególności bieżące sporządzanie jadłospisów oraz nadzorowanie ich realizacji, zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w obszarze zamawianych diet.
2. Wykonawca w terminie do 3 dni od daty zawarcia umowy przekaże Zamawiającemu kopię decyzji lub inny dokument wystawiony przez właściwą Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną potwierdzającą spełnienie wymagań dotyczących przewozu posiłków wskazanym środkiem transportu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywienia, metryczek i składu wykorzystywanych surowców i produktów, wartości odżywczych, sposobu dystrybucji, wymaganej wartości wsadu do kotła, warunki transportu, dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków, utrzymania stanu sanitarno – higienicznego urządzeń, sprzętu, pomieszczeń i wyposażenia, dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu

higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.

4. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.
5. Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w firmie cateringowej na koszt Wykonawcy w przypadku braku dostawy posiłków prawidłowych.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie *Protokołu reklamacji posiłków*. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe w trybie pilnym, tj.: do 30 minut od chwili reklamacji.
7. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi *Protokołu reklamacji posiłków*, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego, tj.: do 30 minut od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
8. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych w niniejszej umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji), Zamawiający sporządzi *Protokołu reklamacji posiłków*, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
9. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, tj.: w terminie do 2 godzin, zawiadomić Zamawiającego o wydaniu przez właściwą stację sanitarno epidemiologiczną decyzji wstrzymującej prowadzenie działalności min.: dotyczącej niniejszej umowy.
10. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
11. Wykonawca ma obowiązek pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków oraz mieszanek mlecznych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego.
12. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający uprawniony jest do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem zbadania we właściwej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu niezwłocznie kopie protokołów z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego, w szczególności dotyczącej jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci przeprowadzenie kontroli na koszt Wykonawcy.
14. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki w tym butelek do mieszanek mlecznych i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia kontroli w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (sprawdzenie dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).

§ 8

Ubezpieczenie

1. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia.
2. Wymagany zakres ubezpieczenia:
 - a. ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu
 - b. odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa

- c. odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans)
- d. odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa
- e. odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwotka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
- f. odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
- g. OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.

3. W terminie do 7 dni od daty podpisania umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.

4. W przypadku niedochowania obowiązku wskazanego w ust. 3 Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.

5. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej:

Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:

- szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
- szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.

§9

Podwykonawcy

1. Jeżeli w realizacji umowy będą brali udział podwykonawcy:

- a. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zakresu umowy przez podwykonawcę do uzyskania od Zamawiającego pisemnej akceptacji zawartej umowy o podwykonawstwo.
- b. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie działania, uchybienia, zaniedbania i zaniechania podwykonawców realizujących niniejszą umowę, jak za swoje działania lub zaniechania.

2. Umowa o podwykonawstwo to umowa w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są usługi stanowiące część zamówienia publicznego, zawarta między wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą a innym podmiotem (podwykonawcą).

3. W sytuacji zmiany lub rezygnacji z podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Ustawy, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca (lub wykonawca samodzielnie) spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

4. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonywania zamówienia Wykonawca podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w usługi.

5. Wykonawca, w terminie do 7 dni przed wprowadzeniem, zobowiązany jest zawiadamiać Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust. 4, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać informacje na temat nowych podwykonawców, którym zamierza powierzyć realizację usług.

6. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia na usługi następuje w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawia oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 Ustawy, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy.

7. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany będzie w terminie do 7 dni zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części

zamówienia podwykonawcy.

8. Przepisy ust. 6 i ust.7 stosuje się wobec dalszych podwykonawców.

§10

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za naruszenie:
 - a. §4 ust. 5, 6 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki
 - b. §4 ust. 8 w wysokości 0,5% wartości umowy brutto za każdą stwierdzoną pisemnie niezgodność dotyczącą m.in.: gramatury posiłków, kaloryczności, udziału poszczególnych grup produktów w diecie
 - c. § 4 ust. 12 i 13 w wysokości 0,1% wartości umowy brutto za każdą stwierdzoną niezgodność.
 - d. §6 ust. 1 d i ust. 17 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdy brak odbioru po posiłkach.
 - e. §7 ust. 7, 8, 9 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki.
 - f. §7 ust. 1, 2, 14 w wysokości 0,1% wartości umowy brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
 - g. §7 ust. 12 w wysokości 0,1% za każdy stwierdzony brak realizacji obowiązku pobierania i przechowywania próbek żywności.
 - h. §9 ust. 3-7 w wysokości 1% wartości umowy brutto za każdy brak realizacji wskazanego obowiązku
2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kar umownych w wysokości 20% wartości brutto umowy.
3. Jeżeli Wykonawca zaprzestanie realizacji umowy, Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kar umownych w wysokości 30% wartości brutto umowy.
4. W przypadku opóźnienia w zapłacie Wykonawca będzie stosował ogólnie obowiązujące przepisy.
5. Wykonawca zapłaci kary umowne w wysokości różnicy ceny zakupu posiłków dla pacjentów zakupionych przez Zamawiającego u innego dostawcy w przypadku zdarzeń losowych uniemożliwiających terminowe dostarczenie posiłków przez Wykonawcę oraz w każdym innym przypadku ich niedostarczenia.
6. Jeżeli w sytuacji określonej w §1 ust. 3 Wykonawca nie zabezpieczy realizacji bieżących posiłków, Zamawiający uprawniony jest do zamówienia posiłków u innego dostawcy, obciążając Wykonawcę karą umowną w wysokości różnicy ceny zakupu posiłków.

§ 11

1. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym, gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
 - a. Wykonawca utraci uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem umowy;
 - b. naruszenie §9 ust. 3, powodujące, sytuację potwierdzającą, że Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
 - c. przygotowywanie posiłków odbywa się w miejscu innym niż wskazane w §1, z zastrzeżeniem §12 ust. 2 lit f).
 - d. wydana zostanie decyzja (przez właściwy miejscowo organ Państwowego Inspektora Sanitarnego) wstrzymująca prowadzoną działalność Wykonawcy w zakresie obejmującym co najmniej realizację niniejszej umowy;
 - e. naruszenie zasad sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad HACCP
 - f. przedmiot umowy realizowany jest niezgodnie z warunkami zawartymi w umowie lub obowiązującymi regulacjami prawnymi.
 - g. transport posiłków z kuchni Wykonawcy do Zamawiającego odbywa się pojazdem nie posiadającym wymaganych dokumentów wydanych przez organ Państwowego Inspektora Sanitarnego.
2. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
 - a. po stronie Wykonawcy brak personelu posiadającego wymagane w SIWZ kwalifikacje i doświadczenie w zawodzie dietetyk;

- b. po co najmniej trzykrotnym stwierdzeniu uchybień w zakresie odstępstw od zatwierdzonego jadłospisu lub po co najmniej trzeciej reklamacji zgłoszonej zgodnie z §7;
3. Zamawiający może odstąpić od umowy na podstawie art. 145 ust. 1 Ustawy.

§12

Zmiana umowy

1. Wszelkie zmiany treści umowy wymagają pisemnej zgody obu Stron pod rygorem nieważności w granicach unormowania artykułu 144 ust. 1 Ustawy i IWZ.
2. Zmiany treści umowy mogą obejmować:
 - a. wydłużenie terminu płatności;
 - b. przedłużenia terminu obowiązywania umowy ponad czas określony w §13, w przypadku niezrealizowania zakresu określonego w załączniku nr 1 do umowy w terminie określonym w §13, w limicie cenowym wynikającym z §2 ust. 2 umowy;
 - c. zmianę cen określonych w *załączniku nr 1* (w tym wartości brutto) w sytuacji ustawowej zmiany stawki podatku VAT, pod warunkiem, iż zmiana nie ulega zaoferowana cena jednostkowa netto poszczególnych pozycji asortymentowych. O zmianie (wraz z podaniem podstawy prawnej) Wykonawca powiadomi pisemnie Zamawiającego w terminie 14 dni przed jej wprowadzeniem. Zmiana ta skutkuje z dniem wejścia w życie nowej stawki VAT, zmianą wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy oraz zmianą kalkulacji cenowej stanowiącej załącznik nr 1 do umowy w zakresie stawki VAT i nie wymaga aneksu;
 - d. obniżenie zaoferowanych cen jednostkowych;
 - e. zmian jednostek organizacyjnych, do których będą dostarczane posiłki (utworzenie lub zamknięcie oddziałów szpitalnych);
 - f. zmiana miejsca realizacji umowy, o którym mowa w §1 ust. 2, pod warunkiem przedstawienia decyzji administracyjnej zatwierdzającej zakład co najmniej w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków oraz dokument potwierdzający wpisanie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej;
 - g. zmiana częstotliwości bieżących rozliczeń;
 - h. zmiana systemu dystrybucji posiłków, pod warunkiem zaproponowania jednego z systemów ocenianego wyżej niż system zaproponowany przez Wykonawcę na etapie składania ofert;
 - i. okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a zmiana nie miałaby wpływu na wybór oferty i jest konieczna dla prawidłowej realizacji umowy lub zmiany są korzystne dla Zamawiającego.

§13

Termin obowiązywania umowy

1. Umowa obowiązuje przez okres **12 miesięcy** od daty wejścia w życie.
2. Umowa wchodzi w życie **w terminie do 3 dni od daty zawarcia**.

§14

Postanowienia końcowe

1. Strony w terminie do 3 dni od daty zawarcia umowy ustalą pisemnie pozostałe elementy techniczno-organizacyjne dotyczące realizacji przedmiotu umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy.
3. Spory będzie rozstrzygać Sąd właściwy dla Zamawiającego.
4. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

§15

Wykaz załączników

Wzór umowy

Załącznik nr 1 – szczegółowa wycena przedmiotu zamówienia.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY