**Umowa nr 36/DTE/2019**

Zawarta w dniu **…………… roku** w Iławie pomiędzy :

**Powiatowym Szpitalem im. Władysława Biegańskiego w Iławie** z siedzibą przy ul. Andersa 3, 14-200 Iława, w imieniu którego działa:

1. Iwona Orkiszewska - Dyrektor,

przy kontrasygnacie Anny Pietruszewskiej – Głównego Księgowego

zwanym w dalszej części umowy„ **ZAMAWIAJĄCYM**”

firmą …………………………………………..

w imieniu której działa :

1. .........................................................................

2. .........................................................................

zwaną w dalszej części umowy „**WYKONAWCĄ**”.

Umowę zawarto w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz.1986), zwanej dalej ustawą.

**§1**

**Przedmiot zamówienia**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi żywienia pacjentek na oddziale ginekologicznym i położniczym oraz dostarczenie posiłków do wyznaczonych miejsc w szpitalu. Obejmuje ona:

a) przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytutu Matki i Dziecka. Podstawą sporządzanych posiłków będzie 7 dniowy jadłospis sporządzony przez Wykonawcę i zatwierdzony przez upoważnionego pracownika Szpitala, który uwzględniać będzie żywienie kobiet w ciąży oraz w okresie laktacji.

b) dostarczanie posiłków 3 razy dziennie do wydzielonego miejsca w Szpitalu („miejsca dostarczenia posiłków”)

c) odbiór resztek pokonsumpcyjnych (3 razy dziennie), Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki (3 sztuki) do resztek 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)).Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).

**§ 2**

**Definicje**

Ilekroć w niniejszej umowie mowa jest o:

a. **Kuchni Wykonawcy** – należy przez to rozumieć pomieszczenie lub pomieszczenia znajdujące się w dyspozycji Wykonawcy wyposażone w urządzenia niezbędne do przygotowania posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) .

Miejscach dostarczenia posiłków – należy przez to rozumieć wskazane przez Zamawiającego pomieszczenia Szpitala.

**§ 3**

**Wymagania dotyczące posiłków**

1. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w Kuchni Wykonawcy. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury do miejsc wydzielonych przez Zamawiającego – zgodnie z przedmiotem umowy określonym w § 1 ust.1 pkt. b umowy.

Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:

Zupy minimum 75 °C,

Drugie dania minimum 65 °C,

Gorące napoje minimum 75 °C,

Zimne napoje od 0 do 14 °C

Wędliny do 4 °C.

2. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca nomenklatura diet w Powiatowym Szpitalu im. Władysława Biegańskiego w Iławie (załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu punkt 10), stanowiący integralną część niniejszej umowy. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się obowiązujące akty prawne zawarte w Obwieszczeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 8 lipca 1997 r. (Dz. Urz. MZiOS z 1997 r. nr 10 poz. 26) oraz w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy” (Dz. U. poz. 1537), zwanym dalej „rozporządzeniem” oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytut Matki i Dziecka.

3. Posiłki obejmują : I śniadanie, II śniadanie, obiad (zupa + II danie + kompot), podwieczorek i kolację,

4. Na każdą dietę będzie obowiązywał opracowany przez Wykonawcę dekadowy 7 dniowy jadłospis. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisów na 5 dni przed rozpoczęciem ich realizacji.

5. Jadłospisy muszą uwzględniać trans kulturowość hospitalizowanych pacjentów. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię, Święta Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.

6. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

7. Dostarczone przez Wykonawcę posiłki będą znajdować się w pojemnikach tzw. GN przystosowanych do wózków bemarowych.

**§ 4**

**Organizacja usługi**

**1.** Zamawiający przewiduje średnio, dziennie następującą ilość posiłków:

I śniadanie - ok. 25

II śniadanie - ok. 25

obiady - ok. 25

podwieczorki - ok. 25

Kolacje ok. 25

2. Zestawienie ilości posiłków opisanych w Przedmiocie Zamówienia ma charakter wyłącznie informacyjny; nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zamawiania posiłków w opisanych ilościach.

Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego. Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla liczby pacjentów mniejszej lub większej od prognoz określonych w ust. 1 niniejszego §, nie stanowi zmiany umowy.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków od wielkości określonych w ust. 1 w sytuacji nadzwyczajnej, nie trwającej dłużej niż 30 dni, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej z zwiększonym napływem chorych. Wykonawca zapewni ciągłość świadczenia usługi przez cały okres obowiązywania umowy.

4. Wymagania w zakresie wyżywienia:

a) Dzienna liczba posiłków

Wykonawca dostarczy 5 posiłków dziennie – śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację. Dopuszcza się dostarczanie II śniadania razem ze śniadaniem i podwieczorku z obiadem.

b) Kaloryczność i składniki odżywcze

Wartość energetyczna diety kobiety w:

1) I trymestrze ciąży powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet

niebędących w ciąży;

2) II trymestrze ciąży – o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej

(kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;

3) III trymestrze ciąży – o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej

(kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;

4) okresie laktacyjnym – o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży.

Dzienna dieta powinna uwzględniać wszystkie składniki odżywcze. Udział w pozyskiwaniu

energii z białka, węglowodanów i tłuszczu powinien wynosić:

1) białka – 10–20%;

2) węglowodany – 45–65%;

3) tłuszcze – 20–35%.

Rozkład dobowy kaloryczności potraw powinien uwzględniać średnio:

25% I śniadanie

10% II śniadanie

30% obiad

10% podwieczorek

25% kolacja

c) Wymagania dotyczące poszczególnych grup produktów w diecie kobiety w ciąży i okresie poporodowym

Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych. Serwowane dania powinny być urozmaicone i estetycznie podane. Należy zapewnić udział każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja, tłuszcze, napoje) zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i odpowiada Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia dostępnej na stronie internetowej tego instytutu.

d) Warzywa i owoce

Warzywa i owoce powinny być podstawą codziennej diety i wynosić minimum 400 g (nie licząc w tym ziemniaków), w co najmniej 5 porcjach, z tego 1 porcję może stanowić 1 szklanka soku. Należy zachować właściwe proporcje – ¾ warzywa i ¼ owoce.

e) Produkty zbożowe

Produkty zbożowe powinny stanowić główne źródło energii i powinny wchodzić w skład większości posiłków. Należy dostarczać: pieczywo z mąki z pełnego przemiału, ryż brązowy, makaron z mąki z pełnego przemiału, kasze: gryczana, jęczmienna, jaglana, bul gur, płatki owsiane.

- Wykonawca zobowiązany będzie do: dostarczania codziennie (w porze śniadania i kolacji) pieczywa pełnoziarnistego w formie chleba lub bułek pełnoziarnistych,

- Wykonawca zobowiązany będzie do zastosowania wymienności produktów zbożowych do obiadu w postaci ryżu brązowego, kaszy gryczanej, kaszy jęczmiennej, kaszy jaglanej, kaszy bulgur, makaronu pełnoziarnistego i ziemniaków,

f) Mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, jaja

Podstawowym źródłem białka powinny być drób, chuda wieprzowina, chuda wołowina, chude wędliny (szynka, polędwica), ryby, nasiona roślin strączkowych oraz jaja.

- Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia przynajmniej 1 raz w tygodniu porcji ryby do obiadu

- Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia przynajmniej 1 raz w tygodniu jajek do śniadania lub kolacji

g) Mleko i przetwory mleczne

Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia w codziennym jadłospisie przynajmniej 2 porcji produktów nabiałowych w postaci: mleka, kefirów, maślanki, jogurtów naturalnych, serów i serków twarogowych. Produkty te muszą być chude lub półtłuste.

h) Tłuszcze

Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia jako dodatek do surówek czy innych potraw oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek (w postaci surowej). Do pieczywa należy dostarczyć masło o zawartości tłuszczu minimum 82 %.

i) Do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków herbatę, kakao lub kawę i mleko itp.

*- 2 razy w dekadzie dodatek w formie koktajlu lub smoothies bez cukru*

*- 1 raz w tygodniu porcja tłustej ryby morskiej do obiadu*

5. Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 7 dni przed planowanym jadłospisem.

Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.

Dodatkowo Wykonawca zawsze powinien mieć ze sobą zapas produktów i gotowych potraw z diet (szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.) w celu dołożenia brakujących porcji.

**§ 5**

**Zamawianie posiłków**

Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet), odbywać się będzie codziennie na podstawie zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez wyznaczonego pracownika Szpitala, składanych do godziny 09:30 (zamówienie na obiad danego dnia), do godziny 14:00 (zamówienie na kolację danego dnia), 05:00 (zamówienie na śniadanie danego dnia) . Dopuszcza się dokonanie korekt zapotrzebowania żywnościowego na piśmie najpóźniej na dwie godziny przed planowanym posiłkiem. Zapotrzebowania żywnościowe będą składane drogą mailową.

**§ 6**

**Dostarczanie posiłków**

1.Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać posiłki 3 razy dziennie do wyznaczonego miejsca w Szpitalu na własny koszt i ryzyko w obecności przedstawiciela Zamawiającego.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki do wydzielonego miejsca w Szpitalu, specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

a) Śniadanie 7:30 do 8:30

b) Drugie śniadanie 10:00 – 11:00

c) Obiad 12:00 – 13:00

d) Podwieczorek 15:00 – 16:00

e) Kolacja 17:30 – 18:30

**Uwaga:** Dopuszcza się dostarczanie drugich śniadań ze śniadaniem, podwieczorków z obiadem..

2. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

- termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);

-termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewni dostarczenie na oddziały poszczególnych części posiłków.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przechowywania dostarczanych posiłków w swoich obiektach, posiłki muszą być dystrybuowane bezpośrednio po dostarczeniu.

4. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego 7 dniowego jadłospisu oraz jadłospisów z „gramówkami” (2 egzemplarze) na dany dzień. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia jadłospisów dziennych dla komórek organizacyjnych Szpitala (oddziały), dostarczonych ze śniadaniem do miejsca dostaw.

5.Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym pozytywną opinię Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

**§ 7**

**Monitoring**

1.Opcjonalnie Wykonawca może dysponować systemem informatycznym, służącym do zarządzania procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków, pozwalającym na uzyskiwania jednoznacznych danych o ilościach i rodzajach posiłków oraz ich wartości dietetycznej (gramatury, wartości kaloryczne), a także pozwalającym na zindywidualizowane zamawiania. Wykonawca upoważni przedstawiciela Zamawiającego do wglądu do niektórych zasobów tego programu.

2.Wykonawca prowadzi dokumentację ilości i rodzajów wydawanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury i wartości kalorycznych, a także terminów dostaw. Dokumentację tę Wykonawca udostępnia przedstawicielowi Zamawiającego na bieżąco.

3.Zamawiający będzie żądał do faktury dołączenia kopii dokumentów potwierdzających przez przedstawicieli Zamawiającego ilości dostarczonych posiłków.

**§ 8**

**Wymagania co do personelu**

Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

**§ 9**

**Kontrola jakości usług**

1. Zamawiający zastrzega sobie – posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

a) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu dostaw posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka lokomocji transportującego posiłki nie częściej niż raz na kwartał. Kosztami badań Zamawiający obciąży Wykonawcę.

W przypadku dodatniego wyniku badań czystościowych częstotliwość badań będzie odpowiednio większa.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i 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 zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz.545 ).

3.Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody.

Zamawiający dokonuje 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).

4. Za stwierdzoną niewłaściwą jakość świadczonej usługi, jak np. nieodpowiednia temperatura posiłku, brak zgodności posiłku z zamówioną dietą, zatrucia pokarmowego poprzez podanie zakażonego pokarmu, nieprawidłowy sposób transportu posiłków - Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości 2 % wartości miesięcznego wynagrodzenia z ostatnio zafakturowanego miesiąca za niezgodność z umową. Niewłaściwą jakość usługi (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie bez udziału Wykonawcy.

**§ 10**

**Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej**

1. 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 300 000,00 zł na jedno i wszystkie zdarzenia (ryzyka) ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności kontraktowej.

2. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej ma obejmować szkody powstałe w okresie ubezpieczenia.

3. 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.

**§ 11**

**Wynagrodzenie wykonawcy**

**1.** Wykonawcy należy się wynagrodzenie w wysokości zgodnej z cenami podanymi w ofercie, tj. ………………………………….brutto.

2. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego. Podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będą ceny poszczególnych posiłków, podane przez Wykonawcę w ofercie.

3. Rozliczenie wynagrodzenia w cyklach miesięcznych na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę. Termin płatności każdej z faktur wynosi 30 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury.

4. Zamawiający odmawia zapłaty w razie stwierdzenia niezgodności między kwotą na fakturze i dokumentami uzasadniającymi wysokość wynagrodzenia, o których mowa w § 7 ust. 3 niniejszej umowy. W takim przypadku, Zamawiający przekazuje Wykonawcy uzasadnienie odmowy w formie pisemnej, zawierające wskazanie niezgodności.

5. W sytuacji określonej w ust. poprzednim, termin płatności faktury rozpoczyna swój bieg po usunięciu niezgodności przez Wykonawcę.

**§ 12**

**Forma zapłaty wynagrodzenia**

Zapłata wynagrodzenia następować będzie w wysokości określonej w prawidłowo wystawionej fakturze, przelewem na konto bankowe Wykonawcy.

**§ 13**

**Zmiana wysokości wynagrodzenia**

**1.** Cena jednostkowa usługi obejmuje wszystkie koszty wykonania usługi łącznie z kosztami utworzenia rezerwy posiłków i kosztami sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.

2. Cena jednostkowa usługi zostaje ustalona na cały okres obowiązywania umowy z zastrzeżeniem zapisów od ust. 3 do ust. 12

3. Stosowana stawka VAT uzależniona jest od obowiązujących przepisów i w związku z tym może ulec zmianie w przypadku zmiany obowiązujących przepisów.

4. Zmiany treści umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

5. Strony dopuszczają zmianę treści umowy jeśli:

1) zmiana dotyczy nieistotnych postanowień zawartej umowy;

2) podczas realizacji umowy wystąpią nieprzewidywalne zdarzenia lub okoliczności, jak w szczególności klęski żywiołowe, strajki, zamieszki, konflikty zbrojne, które uniemożliwiają zrealizowanie przedmiotu zamówienia w sposób, w zakresie i w terminie przewidzianym w ofercie;

3) Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia jednej ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:

a) stawki podatku od towarów i usług,

b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.

6. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w ust 5 pkt. 3.

7. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 5 pkt.3 lit a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.

8. W przypadku zmiany, o której mowa w ust 5 pkt. 3 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia za pracę lub wysokości minimalnej stawki godzinowej, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.

9. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust 5 pkt 3 lit. c) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.

Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w ust. 5 pkt 3 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych koszów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust5 pkt 3 litera b) i c).

10. W wypadku kiedy doszło do zmiany wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie ust. 5 pkt 3 lit b oraz c niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do powiadomienia Zamawiającego o każdym rozwiązaniu umowy o pracę z osobą wykonującą usługę objętą przedmiotem niniejszego zamówienia, a także do przekazywania Zamawiającemu wszelkich innych informacji mających wpływ na ustalenie wysokości wynagrodzenia Wykonawcy w tym zakresie. Dotyczy to w szczególności zmian okoliczności stanowiących podstawę ustalenia podwyższonego wynagrodzenia.

11. Zmiany są konieczne ze względu na zmianę powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności stawek podatku VAT, stawek celnych - w przypadku zaistnienia takich zmian; konieczność wprowadzenia takiej zmiany wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w szczególności w przypadku opisanym w § 13 niniejszej umowy, tj. w przypadkach, w których konieczność wprowadzenia takich zmian wynikać będzie z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a w szczególności, spowodowanych zmianami organizacyjnymi u Zamawiającego, zaakceptowanymi w formie prawem przewidzianej przez organ założycielski albo zmianami organizacyjnymi spowodowanymi zleceniem udzielania świadczeń zdrowotnych podwykonawcom.

12. W przypadku niepodpisania przez jedną ze stron umowy aneksu modyfikującego wysokość wynagrodzenia w związku z wystąpieniem jednej ze zmian opisanych w ust. 5 pkt 3 - w terminie 30 dni od daty doręczenia stosownego wniosku przez drugą stronę - każda ze stron będzie uprawniona do rozwiązania umowy z zachowaniem 2 - miesięcznego okresu wypowiedzenia lub do domagania się złożenia oświadczenia woli w trybie art. 64 KC.

**§ 14**

**Kary umowne**

1.Zamawiający ma prawo pobrać od Wykonawcy kary umowne w następujących przypadkach:

a) Za stwierdzoną niewłaściwą jakość świadczonej usługi, jak nieodpowiednia temperatura posiłku, brak zgodności posiłku z zamówioną dietą, zatrucia pokarmowego poprzez podanie zakażonego pokarmu, nieprawidłowy sposób transportu posiłków Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości 2 % wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto z ostatnio zafakturowanego miesiąca za niezgodność z umową. Niewłaściwą jakość usługi (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie bez udziału Wykonawcy.

b) jeżeli Wykonawca opóźni się ze zdeponowaniem u Zamawiającego polisy lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, o którym mowa w § 10 ust. 3– w wysokości 0,1% wynagrodzenia brutto określonego w § 11 ust.1 za każdy dzień opóźnienia.

2. Z tytułu odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia z przyczyn zależnych od Wykonawcy Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy, określonego w § 11 ust.1 umowy. Kara ta nie łączy się z karami wyżej wymienionymi.

3. Kary wymienione w niniejszym paragrafie nie podlegają sumowaniu. Są one należne niezależnie od faktu poniesienia szkody przez Zamawiającego. Kary umowne oblicza i informuję na piśmie Wykonawcę o ich wysokości i przyczynie pobrania Zamawiający.

4. W razie zajścia przesłanki zastosowania kary umownej, Wykonawca po otrzymaniu od zamawiającego informacji o tym fakcie, może obniżyć wynagrodzenie o kwotę kary umownej. W takiej sytuacji Wykonawca wystawia fakturę obniżoną o właściwą kwotę.

5. Brak obniżenia uprawnia Zamawiającego do odmowy zapłaty faktury do wysokości naliczonej kary umownej.

6. Zamawiający może odstąpić od zastosowania kar umownych w części w celu polubownego zakończenia sporu.

7. Jeżeli w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy Zamawiający poniósł szkodę, a kwoty uzyskane z pobranych kar umownych albo z obniżonego wynagrodzenia nie pokrywają jej w całości, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

**§ 15**

**Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi**

1. Wykonawca odpowiada za szkody wynikłe z niewykonania lub nienależytego wykonania tej umowy w pełnej wysokości. Odpowiedzialność ta obejmuje także szkody następcze 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. Jeżeli wskutek innych niż opisane w niniejszym paragrafie oraz w § 16 działań lub zaniechania Wykonawcy związanego ze świadczeniem usług objętych niniejszą umową, Zamawiający poniesie szkodę, Wykonawca jest zobowiązany do jej naprawienia w pełnej wysokości.

**3.** W przypadku, gdy Zamawiający pokryje szkodę osobie trzeciej, powstałą w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem usługi przez Wykonawcę, Wykonawca zwróci Zamawiającemu kwotę pokrytej szkody i wszystkie koszty, jakie Zamawiający poniósł w związku z roszczeniem osoby trzeciej. Zamawiający może potrącić powyższe kwoty z wynagrodzenia Wykonawcy.

**4.** 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.

**§ 16**

**Wykonanie zastępcze**

W razie nie wykonywania przez Wykonawcę usługi w całości przez co najmniej jeden dzień, Zamawiający może powierzyć wykonanie usługi osobie trzeciej, na koszt i ryzyko Wykonawcy po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.

**§ 17**

**Czas trwania umowy**

Umowa obowiązuje na okres 24 miesięcy , tj. od 01.02.2019 r. do 31.01.2021r.

**§ 18**

**Wypowiedzenie umowy**

1. Strony mogą umowę wypowiedzieć z ważnych powodów z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego w szczególności:

a. w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym. Wypowiedzenie umowy w tym przypadku powinno nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

**b.** jeżeli, co najmniej trzykrotnie zaistniała sytuacja, w której w wyniku oceny, o której mowa w § 9 ust. 5 i 6, co najmniej połowa elementów wykonanej usługi uzyska w danym miesiącu oceny negatywne.

**c.** jeżeli organ administracji publicznej zastosował wobec Zamawiającego lub Wykonawcy karę 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.

**2.** Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym jeżeli Wykonawca nie zdeponuje w ciągu miesiąca od zawarcia niniejszej umowy polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie ubezpieczenia, o którym mowa w § 10 ust 3 albo nie zawrze umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 10 ust. 1 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 § 10, jak i z powodu nienależytego i powtarzających się uchybień (co najmniej czterokrotnie) w realizacji umowy lub braku realizowania przedmiotowej umowy.

**3.** Wykonawca może wypowiedzieć umowę, jeżeli Zamawiający zwleka z płatnością przez okres trzech kolejnych okresów płatności następujących kolejno po sobie.

**§ 19**

**Stosowanie aktów prawnych w sprawach nieuregulowanych umową**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu

cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych i innych aktów prawnych powszechnie obowiązujących.

**§ 20**

**Klauzula salwatoryjna**

W razie gdy którekolwiek z postanowień umowy okaże się nieważne wskutek niezgodności z przepisem powszechnie obowiązującego prawa, umowa wiąże strony w pozostałym zakresie. Strony przystąpią niezwłocznie do negocjacji mających na celu zastąpienie nieważnego postanowienia prawidłowym.

**§ 21**

**Sąd właściwy**

Ewentualne spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego

**§ 22**

**Zmiany umowy**

1. Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej oferty gdy:

1.1. zmiana dotyczy nieistotnych postanowień zawartej umowy,

1.2. podczas realizacji umowy wystąpią nieprzewidywalne zdarzenia lub okoliczności, jak w szczególności klęski żywiołowe, strajki, zamieszki, konflikty zbrojne, które uniemożliwiają zrealizowanie przedmiotu zamówienia w sposób, w zakresie i w terminie przewidzianym w ofercie.

1.3.w wyniku istotnej zmiany stosunków spełnianie świadczenia byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami lub groziłoby, co najmniej jednej ze stron znaczną stratą, a czego strony nie mogły przewidzieć przy zawarciu umowy – w przypadku istotnej zmiany stosunków takiej jak znaczny wzrost cen surowców, nośników energii itp.

1.4.zmiana dotyczy obniżenia cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia - w przypadku promocji, ogólnej obniżki cen na dany asortyment itp.

1.5.zmiana dotyczy zmian koniecznych ze względu na zmianę powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności stawek podatku VAT, stawek celnych - w przypadku zaistnienia takich zmian.

2. Wprowadzenie zmian określonych w ust. 1 wymaga uzasadnienia konieczności zmiany i porozumienia stron oraz sporządzenia aneksu do umowy.

**§ 23**

**Egzemplarze umowy**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**