

Istotne postanowienia umowne (wzór)

UMOWA nr MCM/WSM/ZP3/...../2018

zawarta w dniu r. w Miliczu

pomiędzy:

Milickie Centrum Medyczne sp. z o.o. z siedzibą w Miliczu (56-300), przy ul. Grzybowej 1, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Wrocław-Fabrycznej IX Wydział Gospodarczy KRS pod nr 0000367386, NIP 916-138-81-84, prowadzącą Wielospecjalistyczny Szpital w Miliczu, reprezentowaną przez **Prezesa Zarządu – Macieja Biardzkiego** zwaną w dalszej części Umowy **Zamawiającym**,

a

.....
.....
reprezentowanym przez

zwanym w dalszej części Umowy **Wykonawcą**

W wyniku udzielenia zamówienia na usługi społeczne w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) Strony zawierają Umowę o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów Zamawiającego na warunkach określonych niniejszą umową, Opiszem przedmiotu zamówienia stanowiącego załącznik Nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu oraz ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik do niniejszej umowy.
2. W ramach niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do:
 - 1) kompleksowego przygotowywania posiłków w ilości odpowiadającej aktualnej liczbie pacjentów przebywających na poszczególnych oddziałach Wielospecjalistycznego Szpitala w Miliczu, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, zgodnie z założeniami Instytutu Żywności i Żywienia pt.: System dietetyczny dla Zakładów Służby Zdrowia” oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 149),
 - 2) dostawy przygotowanych posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsc w jego siedzibie,
 - 3) dostarczania pojemników na resztki pokonsumpcyjne oraz do ich odbioru (co najmniej raz w ciągu dnia),
 - 4) mycia oraz wyparzania pojemników, w których dostarczane są posiłki, w miejscu przygotowywania posiłków przez Wykonawcę,
 - 5) sporządzania i przekazywaniu Zamawiającemu odpowiednich diet dla jego pacjentów zgodnie z obowiązującymi normami żywienia.

§ 2.

1. Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków:
 - 1) I śniadanie – około 280 dziennie,
 - 2) II śniadanie:
 - a) dla dzieci (przebywających na Oddziale dziecięcym oraz na Oddziale Psychiatrii Dzieci i Młodzieży) – około 30 dziennie,
 - b) dla dorosłych (pozostających na diecie cukrzycowej, wątrobowo-cukrzycowej, wysokokalorycznej, wrzodowej i wysokobiałkowej) – około 45 dziennie;
 - 3) obiad – około 280 dziennie (obiady dwudaniowe + napój)
 - 4) podwieczorki (dla osób pozostających na diecie cukrzycowej, wątrobowo-cukrzycowej, wysokokalorycznej, wrzodowej i wysokobiałkowej) – około 45 dziennie;
 - 5) kolacje – około 280 dziennie;
 - 6) dodatek nocy (dla osób pozostających na diecie cukrzycowej insulino zależnej) – około 10 dziennie.
2. Zestawienie posiłków, o którym mowa w ust. 1, ma charakter wyłącznie informacyjny i nie może stanowić podstawy jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy o ich zamówienie przez Zamawiającego. Ostateczna ilość posiłków przygotowywanych przez Wykonawcę będzie ustalana na podstawie zapotrzebowania zgłaszanego przez Zamawiającego w sposób określony w § 4 umowy.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia Zamawiającemu, w okresie nie dłuższym niż 30 dni, większej niż przewidywana w ust. 3 ilości posiłków w razie wystąpienia nadzwyczajnej sytuacji, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, związanej ze zwiększoną ilością pacjentów Zamawiającego.
4. Strony zgodnie ustalają, że pod pojęciem „posiłku” rozumieją: zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający szczegółowe wymagania Zamawiającego, określone każdorazowo w zamówieniu (np.: diety miksowane, mięso mielone itp.)
5. Wykonawca będzie zobowiązany ponadto do dostarczania wraz z posiłkami wskazanymi w ust. 1:
 - 1) codziennych dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zalecanej przez lekarza;
 - 2) zupy mlecznej do śniadań (5 razy w tygodniu),
 - 3) do obiadu - kompotu, kisielu płynnego itp., do pozostałych posiłków - herbaty, kakao lub kawy i mleka itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę) w następujących ilościach:
 - a) kawa zbożowa z mlekiem do śniadań lub kolacji - 5 razy w tygodniu,
 - b) kakao do śniadań lub kolacji - 1 razy w tygodniu,
 - c) herbata do śniadań i kolacji – w pozostałe dni,
 - d) cukier (20g dla pacjenta na cały dzień - do śniadania i kolacji) z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę (cukier powinien być dostarczony w osobnym opakowaniu)
 - 4) codziennego dodatku warzywnego do śniadania, obiadu i kolacji,
 - 5) łyżek „gałkownic” (13 sztuk) ze stali nierdzewnej o pojemności min 80 gram do porcjowania ziemniaków przez cały okres obowiązywania umowy a w razie ich uszkodzenia do wymiany na nowe, sprawne,
 - 6) w każdym jadłospisie dekadowym:
 - a) porcji ryby (min. 2 raz na 10 dni);
 - b) kotleta schabowego (min. 1 raz na 10 dni);

- c) kurczaka (min. 2 raz na 10 dni);
 - 8) dodatków dla cukrzyków (jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, galaretka bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane), posiłek nocny - kanapki (z chudą szynką, serem twarogowym lub jajkiem) z warzywami;
 - 9) dodatków dla dzieci (jogurt naturalny, jogurt owocowy, musy jabłkowe, musy marchwiowe, banany, kisiel, budyń, galaretka z owocami, surówka z marchwi i jabłek, biszkopty).
5. Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym na 5 dni przed planowanym jadłospisem.
 6. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania obróbki technologicznej wszystkich potraw dostosowanej do ustalonej diety.
 7. Wykonawca jest również zobowiązany posiadać nieprzerwanie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy odpowiedni zapas produktów i gotowych potraw spośród ustalonych diet (szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.) w celu dostarczenia Zamawiającemu brakujących posiłków.

§ 3.

1. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca u Zamawiającego nomenklatura diet, zawarta w załączniku nr 1 do niniejszej umowy – Opisie przedmiotu zamówienia.
2. Podstawą ustalania diet będzie jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych.
3. Wykonawca jest zobowiązany opracowywać specjalistyczne diety dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci od 1 roku do 3 lat, zgodnie z indywidualnym zaleceniem lekarza oraz przy uwzględnieniu w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
4. Wykonawca będzie opracowywał diety w następujący sposób:
 - 1) dietetyk Wykonawcy sporządza dekadowe i dzienne jadłospisy diet i przekazuje je upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego.
 - 2) pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka koordynująca określa liczbę poszczególnych diet z rozbiciem na posiłki i przekazuje je dietetykowi Zamawiającego.

§ 4.

Zgłaszanie przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki odbywać się będzie następująco:

- 1) w dniach roboczych:
 - a) w godzinach 6¹⁵ – 6³⁰ dietetyczka szpitalna przyjmuje zgłoszenia o zmianach jakie zaszły w oddziałach dotyczące I śniadania i II śniadania.
 - b) o godzinie 6³⁰ zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy.
 - c) w godzinach 10⁰⁰ – 10⁴⁵ zgłaszane są dietetyczce szpitala zaistniałe zmiany dotyczące obiadu podwieczorku i kolacji oraz kolacji nocnych.
 - d) o godzinie 10⁵⁰ zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy.
 - e) o godzinie 13³⁰ dietetyczka szpitala będzie podawała do Kuchni Wykonawcy telefonicznie zestawienie do przygotowania śniadań i II śniadań na dzień następny.

- 2) w dniach wolnych od pracy:
 - a) o godzinie 6³⁰ portier szpitala będzie zgłaszał telefonicznie do kuchni Wykonawcy zmiany dotyczące śniadań i II śniadań.
 - b) o godzinie 10³⁰ - portier szpitala będzie zgłaszał telefonicznie do kuchni Wykonawcy zmiany dotyczące obiadu, podwieczorku, kolacji i kolacji nocnych.

§ 5.

1. Zamawiający oświadcza, że posiłki dla jego pacjentów są wydawane w następujących godzinach:
 - 1) Śniadanie - 7³⁰ do 8³⁰
 - 2) Drugie śniadanie - 10⁰⁰ – 11⁰⁰
 - 3) Obiad - 12⁰⁰ – 13⁰⁰
 - 4) Podwieczorek - 15⁰⁰ – 16⁰⁰
 - 5) Kolacja i dodatek nocny dla diety cukrzycowej - 17³⁰ – 18³⁰
2. Zamawiający oświadcza ponadto, że w przypadku:
 - 1) przyścia pacjenta do godziny 6:00 - przysługuje mu żywienie całodobowe w danym dniu,
 - 2) przyścia pacjenta do godziny 10:00 - przysługują mu dwa posiłki tego dnia (obiad + kolacja),
 - 3) przyścia pacjenta w godzinach 10:00 a 14:00 - przysługuje mu tego dnia kolacja,
 - 4) wypisu pacjenta ze szpitala – przysługują mu tego dnia dwa posiłki (śniadanie oraz obiad).
3. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki do wskazanych przez Zamawiającego miejsc w jego siedzibie na swój koszt i ryzyko, codziennie, w następujących godzinach:
 - 1) Śniadanie + II śniadanie - do godz. 7³⁰;
 - 2) Obiad + podwieczorek + kolacja + kolacja nocna - do godz. 12³⁰.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania drugiego śniadania ze śniadaniem i z obiadem, kolacji, podwieczorku i posiłku nocnego.
3. Wraz z posiłkami Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia jadłospisu na dany dzień w ilości odpowiadającej ilości oddziałów Wielospecjalistycznego Szpitala w Miliczu.
4. Wykonawca jest zobowiązany wykonywać transport posiłków pojazdami przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającymi pozytywną opinię właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
5. Wykonawca jest zobowiązany zachować w czasie transportu posiłków szczególne środki ostrożności eliminujące możliwość obniżenia jakości zdrowotnej żywności wynikającej z zakażenia i zanieczyszczenia gotowego wyrobu oraz stworzenia warunków dogodnych do rozwoju niepożądanych mikroorganizmów
6. Wykonawca jest zobowiązany w czasie przewozu posiłków tak rozmieścić i zabezpieczyć opakowania transportowe, aby nie nastąpiło ich zanieczyszczenie. Gotowe posiłki, które dla zachowania właściwej jakości zdrowotnej należy przechowywać w odpowiedniej temperaturze, powinny być przewożone w opakowaniach zbiorczych - zapewniających zachowanie właściwej temperatury - termoporty.
7. Posiłki podczas przewożenia do szpitala należy umieszczać w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem oraz posiadających odpowiednie oznaczenia.

- 1) termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
- 2) termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewniających dostarczenie poszczególnych elementów składowych posiłków i w termosach oraz powinny być właściwie oznakowane (oddział, rodzaj potrawy, ilość).
8. Posiłki należy dostarczać do siedziby Zamawiającego w pierwszej kolejności do punktu odbioru (*odbieralnia – rozdzielnia*) w budynku nr **N** dla oddziałów psychiatrycznych a następnie do poszczególnych oddziałów ogólnych, bezpośrednio do kuchenek oddziałowych.
5. Zamawiający wymaga, aby temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne wynosiła:
 - 1) Zupy minimum 75°C,
 - 2) Drugie dania minimum 65°C,
 - 3) Gorące napoje minimum 80°C,
 - 4) Zimne napoje od 0 do 14°C
 - 5) Wędliny do 4°C.
6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać świeże posiłki, pochodzące z bieżącej produkcji dziennej oraz nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
7. Bieżący nadzór nad wykonywaniem umowy przez Wykonawcę będzie sprawował uprawniony personel Zamawiającego.

§ 6.

1. Wykonawca jest zobowiązany ponadto do:
 - 1) przygotowywania posiłków z artykułów spożywczych zakupionych we własnym zakresie,
 - 2) przygotowywania posiłków przy użyciu świeżych artykułów spożywczych o najwyższej jakości,
 - 3) stosowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice), zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasady systemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadania innego certyfikatu jakości Systemu Zarządzania Jakością.
 - 4) bezwzględnego przestrzegania przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków zasad higieny, reżimu sanitarno-epidemiologicznego oraz powszechnie obowiązujących przepisów,
 - 5) utrzymywania w czasie transportu odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków), gwarantującej dostarczanie posiłków o temperaturach zgodnych z wymaganiami wskazanymi w § 5 ust. 5.
 - 6) dysponowania wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem oraz zapleczem technicznym zapewniającym prawidłowe wykonanie niniejszej umowy,
 - 7) powierzeniu sprawowania bieżącego nadzoru nad pracą personelu oraz prowadzenia wymaganej dokumentacji osobie dysponującej odpowiednimi kwalifikacjami oraz posiadającego doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia,
 - 8) umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia, w ustalonym terminie, kontroli jakości wykonywania niniejszej umowy, 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,
 - c) przestrzegania harmonogramu dostarczania posiłków oraz przepisów dotyczących jadłospisów.
- 9) umożliwienia Zamawiającemu wykonania we własnym zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej: urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka do transportu posiłków,
 - 10) udostępnienia Zamawiającemu na jego żądanie protokołów z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przeprowadzonej u Wykonawcy oraz wyników badań jakości wody używanej przez Wykonawcę do przygotowywania posiłków,
 - 11) posiadania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy tytułu prawnego do pomieszczeń kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego,
 - 12) dysponowania przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy oraz przez okres kolejnych 6 miesięcy od daty jej zakończenia ubezpieczeniem od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej o sumie ubezpieczenia wynoszącej **300 000,00 zł (słownie: trzysta tysięcy złotych)** dla jednego i wszystkich ryzyk z tytułu szkody na osobie lub mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia, z zastrzeżeniem, że wypłata jakiegokolwiek kwoty odszkodowania nie zmniejsza sumy gwarancyjnej,
 - 13) przedłożenia Zamawiającemu najpóźniej dzień po zawarciu niniejszej umowy kopii umowy ubezpieczenia, o której mowa w pkt. 12 niniejszego paragrafu; w przypadku wygaśnięcia umowy ubezpieczenia w okresie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia kopii umowy ubezpieczenia zawartej na kolejny okres,
 - 14) pokrywanie we własnym zakresie kosztów związanych z zapłatą mandatów oraz grzywnien nałożonych na niego przez uprawnione organy za nieprzestrzeganie obowiązujących przepisów, norm, wymogów,
 - 15) bezwzględnej realizacji zaleceń Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz Zamawiającego,
 - 16) zapewnienia Zamawiającemu, zgodnie z jego aktualnymi potrzebami, bez dodatkowego wynagrodzenia, odpowiedniej ilości wózków do transportu posiłków.
2. **Wykonawca jest zobowiązany również do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy na sumę odpowiadającą 2% szacunkowej wysokości wynagrodzenia, o której mowa w § 9 ust. 3 zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu.**
 3. Zamawiający zwróci Wykonawcy zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia uznania umowy przez Zamawiającego za wykonaną.

§ 7.

1. Strony zgodnie ustalają, że pojemniki na posiłki, po ich opróżnieniu, zostaną wstępnie opłukane przez salowe kuchenne, następnie odebrane przez Wykonawcę wraz z zewnętrznymi opakowaniami transportowymi i zawiezione zostaną do kuchni Wykonawcy, gdzie poddane zostaną procesowi mycia i dezynfekcji.
2. Odbieranie pojemników odbywać się będzie następująco:
 - 1) pojemniki przywiezione ze śniadaniem i II śniadaniem odbierane będą tego

- samego dnia, po przywiezieniu i dostarczeniu obiadu z kolacją
- 2) pojemniki przywiezione z obiadem i kolacją zabierane będą na drugi dzień po dostarczeniu śniadania i II śniadania.

§ 8.

1. **Wykonawca** będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzania badań laboratoryjnych, stosownie do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545). Strony zgodnie ustalają, że koszty pobrania próbek wynikających z przepisów są w kalkulowane w cenę usługi.
2. Zamawiający i Wykonawca wyznaczają osoby, które będą uprawnione do oceny jakości usług, kontroli środków stosowanych przez Wykonawcę, prawidłowości stosowanej technologii, utrzymania higieny związanej ze stosowanym sprzętem i środkami transportowymi oraz kontroli należytego wykonania postanowień niniejszej umowy i kolejno będą to:
 - 1) ze strony Zamawiającego -
 - 2) ze strony Wykonawcy -
3. Uwagi i zastrzeżenia Zamawiającego związane z wykonywaniem przedmiotu umowy będą wpisywane do stosownej dokumentacji prowadzonej w punkcie dystrybucji posiłków Zamawiającego, po powiadomieniu o ich rodzaju przedstawiciela Wykonawcy w chwili ich stwierdzenia.
4. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie usunąć zastrzeżenia i usterki związane z wykonaniem przedmiotu umowy.

§ 9.

1. Z tytułu prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy Wykonawca będzie otrzymywał wynagrodzenie miesięczne, stanowiące iloczyn ceny jednostkowej netto posiłku (powiększonej o aktualnie obowiązującą stawkę podatku od towarów i usług) wynikającej z oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik Nr 2 do umowy i ilości dostarczonych w danym miesiącu posiłków.
2. Strony ustalają, że ceny jednostkowe posiłków wyszczególnione w załączniku (formularz cenowy) Nr 2 do niniejszej umowy są stałe przez cały okres trwania umowy i obejmują wszystkie koszty realizacji niniejszej umowy przez Wykonawcę.
3. W okresie obowiązywania umowy, tj. od dnia do dnia wartość szacunkowa umowy wynosi: netto zł (słownie:) brutto zł (słownie:zł.).
4. Wynagrodzenie będzie płatne na podstawie faktur VAT wystawianych przez Wykonawcę w okresach miesięcznych, po zakończeniu danego miesiąca. Wykonawca jest zobowiązany załączać każdorazowo do faktury zestawienie ilości przygotowanych i wydanych posiłków z wyszczególnieniem ich rodzaju i gramatury.
5. Zapłata faktury nastąpi w terminie 21 dni od daty wpływu faktury do Zamawiającego.
6. Zamawiający może odmówić wypłaty wynagrodzenia Wykonawcy do czasu wyjaśnienia rozbieżności pomiędzy kwotą wynagrodzenia wskazaną na fakturze a zestawieniem, o którym mowa w ust. 4.
7. Płatność odbywać się będzie przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
8. Za datę dokonania zapłaty przyjmuje się dzień złożenia polecenia przelewu w banku Zamawiającego.

9. Wykonawca nie jest uprawniony do cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz innych podmiotów bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 10.

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, oddo
2. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze Stron przed upływem terminu wskazanego w ust. 1 z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku powtarzającego się naruszania przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku naruszenia postanowień zawartych w § 2, § 3, § 4, § 5 umowy.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku:
 - 1) nie przedłożenia przez Wykonawcę kopii umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 6 ust. 12, w terminie 7 dni od daty jej zawarcia,
 - 2) nie wykonywania umowy przez Wykonawcę przez co **najmniej 3 dni**,
 - 3) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej stan, w którym wykonanie umowy nie będzie leżało w interesie publicznym – a zmiany tej nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – Zamawiający może odstąpić od umowy **w terminie 14 dni** od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
5. W przypadku odstąpienia od umowy, w sytuacji określonej w ust. 4 pkt 3, Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego wynagrodzenia należnego za wykonanie przedmiotu umowy, które nastąpiło do dnia odstąpienia od umowy .

§ 11.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w pełnej wysokości za wszelkie szkody wyrządzone Zamawiającemu w okresie obowiązywania niniejszej umowy i jest zobowiązany do ich naprawienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone osobom trzecim lub ich mieniu w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
3. W przypadku nie usunięcia szkody w terminie określonym w ust. 1, Zamawiający będzie uprawniony do zlecenie jej naprawienia na koszt i ryzyko Wykonawcy.
4. W razie niewykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy przez co najmniej jeden dzień Zamawiający będzie uprawniony do zlecenia wykonywania niniejszej umowy osobie trzeciej, na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 12.

1. Strony zgodnie ustalają, że z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy następujących kar umownych:
 - 1) za stwierdzone przez Zamawiającego uchybienie w wykonywaniu niniejszej umowy, tj.: nieodpowiednia temperatura posiłku, niezgodność dostarczonego posiłku z zamówioną dietą, zatrucia pokarmowego spowodowanego dostarczonym posiłkiem, transportu posiłków niezgodnie z postanowieniami niniejszej umowy, nie wywiązywania się z zapisów § 2 pkt. 5 niniejszej umowy – w wysokości 2% wynagrodzenia wskazanego w § 9 ust. 1;
 - 2) za opóźnienie Wykonawcy w dostarczeniu Zamawiającemu kopii umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 6 ust. 12 umowy – w wysokości 0,1% wynagrodzenia wskazanego w § 9 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia

- 3) za rozwiązanie niniejszej umowy bez wypowiedzenia przez Zamawiającego bądź odstąpienie od niej przez Zamawiającego - w wysokości 5% wynagrodzenia wskazanego w § 9 ust. 3.
2. Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne w przypadku, gdy kary nie pokrywają szkody.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 13.

1. Strony dopuszczają możliwość zmiany umowy wyłącznie w razie wystąpienia okoliczności, których nie dało się przewidzieć w dacie jej zawarcia i które utracą możliwość jej realizacji na warunkach przewidzianych w pierwotnym brzmieniu umowy.
2. Strony zgodnie ustalają, że zmiana warunków umowy nie może dotyczyć wysokości należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
3. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności w postaci aneksu do niniejszej umowy, podpisanego przez Strony.

§ 14.

W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego oraz pozostałych aktów prawnych powołanych w niniejszej umowie.

Właściwym do rozpatrywania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 15.

Umowa została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron, odczytana, przyjęta i podpisana.

§ 16.

Integralną część niniejszej Umowy stanowią:

- 1) Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne.
- 2) Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia o Zamówieniu (Opis przedmiotu zamówienia).
- 3) Oferta Wykonawcy z załącznikami.
- 4) Formularz cenowy Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca: