**Projekt Umowy**

Zawarta w dniu \_\_\_ 2019r. w Poznaniu ,

pomiędzy:

1/ Wielkopolskim Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii im. Eugenii i Janusza Zeylandów SPZOZ z siedzibą w Poznaniu, kod 60-569, ul. Szamarzewskiego 62, wpisanym do rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000001844, posiadającym numer REGON 631250369 oraz nr NIP 781 16 18 973. reprezentowanym jednoosobowo przez:

Dyrektora Centrum – prof. nadzw. dr hab. n. med. Aleksandra Barinow - Wojewódzkiego

zwanym “Zamawiającym”,**lub „Szpitalem”,**

**a**

**.........,** z siedzibą w............., wpisanym do ................pod numerem ...................., zwaną w dalszej części umowy **”Wykonawcą”** reprezentowaną przez:

..........................

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzenia przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z art.138g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986);

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitali.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy znajduje się w Załączniku nr 1a do niniejszej umowy.
3. Wykaz środków myjących i dezynfekujących oraz instrukcji dezynfekcji w szczególności dotyczących:
   * 1. higieny rąk,
     2. mycia i dezynfekcji pomieszczeń kuchni i dystrybutorni, urządzeń, naczyń i sztućców, środków i przedmiotów transportu.

stanowi załącznik nr 4 do umowy.

1. Wykonawca będzie stosował przy realizacji umowy certyfikat ISO 22000:2005, jeżeli zobowiązał się w ofercie do stosowania tego systemu.
2. Umowa będzie realizowana przez osoby wskazane w ofercie wykonawcy.

**§ 2**

**ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY**

Wykonawcę zobowiązuje się do:

1.Świadczenia usługi będącej przedmiotem umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:

* 1. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r poz 1541. z późn. zm.);
  2. ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2018 poz. 151)
  3. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545).

1. Zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt zaopatrzenia w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość i właściwe przygotowanie w procesie finalnym.
2. Opracowywania jadłospisów dla pacjentów (dieta podstawowa i z modyfikacjami) oraz jadłospisu dekadowego z min. pięciodniowym wyprzedzeniem przed wprowadzeniem do realizacji i ich przedłożenie Zamawiającemu do akceptacji zgodnie z § 3 ust. 2 pkt 1 umowy;
3. Wykonywania przedmiotu zamówienia zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, przeciwpożarowymi oraz z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy;
4. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów w zakładach opieki zdrowotnej oraz żywienia zbiorowego – dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
5. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację umowy wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej, PIP itp.).
6. Wykonywania przedmiotu zamówienia przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel.
7. Dostarczania i wymiany hermetycznie zamykanych i oznakowanych pojemników do gromadzenia resztek i odpadów pokonsumpcyjnych na każdym oddziale i ich bezzwłoczny odbiór po każdym posiłku.
8. Gospodarowania odpadami, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Dostosowania w terminie 2 miesięcy od dnia podpisania umowy, kuchni i dystrybutorni do potrzeb realizacji umowy oraz uzyskania w tym terminie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej oraz certyfikatu HACCAP.

Zapewnienia na własny koszt dostawy posiłków z własnej kuchni w okresie uzyskiwania dla kuchni i dystrybutorni decyzji oraz wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej oraz systemu HACCAP. Kuchnia ta musi posiadać aktualna decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymagań w zakresie produkcji posiłków oraz wdrożony system HACCAP.

1. Udostępnienia Zamawiającemu dokumentacji związanej z żywieniem w celu oceny wywiązywania się ze zobowiązań.
2. Podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego.
3. Zapewnienia pracownikom odzieży roboczej, z widocznymi emblematamiw tym odrębnej odzieży przeznaczonej wyłącznie do dystrybucji posiłków.
4. Przedstawienia Zamawiającemu, niezwłocznie po ich otrzymaniu, wyników kontroli sanitarnej.
5. Przedstawienia Zamawiającemu dokumentów stwierdzających odpowiedni stan zdrowia osób realizujących zamówienie w terminie 7 dni od dnia rozpoczęcia realizacji zamówienia oraz w terminach wynikających z obowiązujących przepisów prawa w toku realizacji umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest także do:
   1. opracowywania jadłospisów dla pacjentów (dieta podstawowa i łatwostrawna z modyfikacjami) oraz jadłospisu dekadowego z pięciodniowym wyprzedzeniem przed wprowadzeniem do realizacji;
   2. stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisu i doboru potraw;
   3. powiadomienia o zmianach w jadłospisie z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem;
   4. wyliczenia diet pod względem składników odżywczych (kcal, B, T, W) na życzenie Zamawiającego;
   5. używania surowców wysokiej jakości bez dodatku preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość, polepszaczy smaku, sztucznych konserwantów i innych;
   6. wykluczenia środków spożywczych z konserw,
   7. wyporcjowania i hermetycznego opakowania porcji przeznaczonej do podania pacjentowi w późniejszym czasie (zwłoka spowodowana np. wykonywaną procedurą medyczną)
   8. w przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku Wykonawca dokona wymiany w jak najkrótszym możliwym czasie od powiadomienia na zasadach określonych w § 6.,
   9. przedstawiania wykazu alergenów i substancji dodatkowych wraz z każdym jadłospisem dekadowym nie później niż na 5 dni przed wprowadzeniem w/w jadłospisu w formie umożliwiającej wywieszenie do wiadomości pacjentów.
7. Realizacja przedmiotu umowy następuje przy wykorzystaniu do tego celu:
8. pomieszczeń kuchni oddanych do dyspozycji Wykonawcy w Szpitalu w Ludwikowie,
9. pomieszczeń kuchni oddanych do dyspozycji Wykonawcy w Szpitalu w Chodzieży ul. Strzelecka nr 32,

odpowiadających wymogom sanitarnym zgodnie z ust. 10 i 11, a następnie dostarczenia posiłków do pomieszczenia dystrybutorni: – Szpitala w Poznaniu, Szpitala w Ludwikowie, i Szpitala w Chodzieży., oddziały szpitalne i bezpośrednio do pacjenta.

1. Pomieszczenia kuchni z zapleczem magazynowym oraz pomieszczenie dystrybutorni wraz z wyposażeniem udostępnione zostały przez Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy najmu.

Pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego ( Dz. U. z 2007r. Nr 80 poz. 545) codziennie, dla każdej z kuchni z każdego posiłku.

Zapoznania się i stosowania do wewnątrzszpitalnych regulacji

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji umowy w części dotyczącej przygotowania i podawania posiłków jedynie przy udziale osób, które będą zatrudnione na podstawie o umowę o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t. j. Dz.U. 2019 poz. 1040 z późn. zm.)
2. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania na każde pisemne żądanie Zamawiającego, w terminie do 2 dni kalendarzowych, aktualnego zanonimizowanego wykazu osób, o których mowa w ust. 1 wraz ze wskazaniem sposobu zatrudnienia, zanonimizowanymi dokumentami potwierdzającymi bieżące opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania na każde żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 7 dni roboczych – poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii zanonimizowanych umów o pracę (pozbawionych danych osobowych pracowników, tj. w szczególności imiona, nazwiska, adresy, nr PESEL pracowników. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu, zakres obowiązków pracownika powinny być możliwe do zidentyfikowania) zawartych przez Wykonawcę, bądź też kopii zanonimizowanych dokumentów potwierdzających bieżące opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne pracowników.

**§3**

**OBOWIĄZKI I PRAWA ZAMAWIAJACEGO**

1. Zamawiający – w formie pisemnej lub elektronicznej - zobowiązuje się, do wykonywania następujących czynności:
2. codzienne dostarczanie informacji i dokumentacji, dotyczącej zapotrzebowania na poszczególne rodzaje diet i ilości porcji na dzień następny do godz. 11:00 ;
3. korygowanie zapotrzebowania na poszczególne diety i ilości porcji:

a) do godz. 10.00 - korekta obejmująca obiady dnia bieżącego,

b) do godz. 14.00 - korekta obejmująca kolacje dnia bieżącego i śniadania dnia następnego

c) sobota i niedziela do godz. 9.00 - korekta obiadu i kolacji dnia bieżącego oraz śniadania dnia następnego

1. współudział w tworzeniu jadłospisu i ocenie wartości kalorycznej posiłków.
2. Zamawiający, zastrzega sobie prawo do:
3. Zatwierdzania dekadowych jadłospisów, opracowanych przez Wykonawcę - zgodnie z § 2 pkt 3 umowy;
4. Kontroli i reklamacji przez upoważnionego przez siebie pracownika na każdym etapie świadczonej usługi:
   1. jakości oraz ilości dostarczonych posiłków
   2. dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
   3. czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy przygotowywaniu posiłków,
   4. stosowanych surowców, gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
   5. higieny sporządzania posiłków,
   6. higieny środków transportu.
5. Pobierania próbek posiłków, w celu oceny wartości kalorycznej i odżywczej. W przypadku, gdy udowodnione zostanie niespełnianie wymogów, koszty wykonanych badań poniesie Wykonawca poprzez potrącenie z wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie wyników kontroli i faktury wystawionej przez organ badający – niezależnie od kar umownych określonych w § 7 umowy.
6. Wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej pomieszczeń kuchni i dystrybutorni, urządzeń, środków i przedmiotów transportu oraz naczyń i sztućców na koszt Wykonawcypoprzez potrącenie z wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie wyniku laboratoryjnego i wystawionej przez Zamawiającego faktury zgodnie z obowiązującym cennikiem badań. W przypadku, gdy potwierdzone zostanie niespełnienie wymogów, Zamawiający uprawniony będzie do naliczenia kar umownych zgodnie z § 7 umowy.
7. Wstępu do najmowanych przez Wykonawcę pomieszczeń, niezależnie od uprawnień przysługujących mu na podstawie umowy najmu, o której mowa w § 2 pkt 18.
8. Prowadzenia ewidencji wydanych posiłków, stanowiącej podstawę rozliczeń stron zgodnie z § 5 ust. 4.

**§ 4**

**ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY**

Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu poniesionej przez Zamawiającego szkody związanej z wykonaniem niniejszej umowy kształtuje się wg następujących zasad:

1. Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania, za działania i zaniechania osób, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje swoje usługi.
2. Wykonawca odpowiada za staranne przestrzeganie przez te osoby zakresu obowiązków wynikających z niniejszej umowy.
3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników, podwykonawców oraz osoby, którymi się posługuje, powstałe w trakcie realizacji umowy.

**§ 5**

**CENA I WARUNKI PŁATNOŚCI**

1. Cena jednego osobodnia ustalona została na kwotę .............. zł brutto, w tym należny podatek VAT w wysokości ………….. Na dzienny koszt jednego osobodnia składają się koszty poszczególnych posiłków:
2. śniadanie………zł brutto w tym należny podatek VAT w wysokości …………..;
3. obiad - ………zł brutto w tym należny podatek VAT w wysokości …………..,
4. kolacja -………zł brutto w tym należny podatek VAT w wysokości …………...
5. W przypadku osobodni 5-posiłkowych w koszcie śniadania uwzględniony jest koszt II śniadania a w koszcie kolacji - koszt podwieczorku.
6. Łączna wartość umowy nie przekroczy kwoty : ......................zł brutto (w tym kwota netto................. zł, VAT................. zł)**,** z zastrzeżeniem prawa opcji.
7. W cenie określonej w ust. 1 uwzględnione są wszystkie koszty związane z wykonaniem niniejszej umowy.
8. Rozliczenie Zamawiającego z Wykonawcą następować będzie sukcesywnie, za okres pełnego miesiąca kalendarzowego, po zatwierdzeniu przez Zamawiającego przedstawionej przez Wykonawcę faktury. Wartość wynagrodzenia Wykonawcy stanowić będzie suma iloczynów ilości wydanych poszczególnych rodzajów posiłków i ich ustalonej ceny. Podstawą ustalenia ilości wydanych posiłków stanowić będzie ewidencja wydanych posiłków prowadzona przez Zamawiającego zgodnie z § 3 ust. 2 pkt 6.
9. W przypadku niewyczerpania całej kwoty określonej w ust. 2 Wykonawca nie będzie dochodził żadnych roszczeń.
10. Zamawiający będzie płacił Wykonawcy wynagrodzenie, zgodnie z przedstawioną przez Wykonawcę fakturą w terminie 30 dni od dnia jej doręczenia Zamawiającemu. Wykonawca ma możliwość przesłania faktury w wersji elektronicznej na adres platformy: www.efaktura.gov.pl. Należność zostanie przekazana na rachunek bankowy nr ……………………… O zmianach numeru rachunku bankowego, na który winne być przekazane środki z tytułu realizacji niniejszej umowy, Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie poinformować Zamawiającego na piśmie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
11. Wykonawca zapewnia niezmienność wynagrodzenia przez okres realizacji umowy za wyjątkiem zmian wskazanych w § 8 niniejszej umowy.
12. Wykonawca bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności nie może przelać wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na osoby trzecie.
13. Zamawiający uprawniony jest w trakcie obowiązywania umowy, w przypadku wyczerpania umownej ilości posiłków, do skorzystania z prawa opcji, polegającego na zwiększeniu zakupionej ilości posiłków o maksymalnie 10 % wartości umowy. W razie skorzystania z tego uprawnienia, zakup będzie dokonywany po cenach zgodnych z ust.1.
14. Do posiłków dostarczanych w ramach prawa opcji stosuje się postanowienia umowy dotyczące ilości podstawowych.
15. W przypadku nieskorzystania z prawa opcji albo skorzystania w niepełnym zakresie, Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia.

**§6**

**REKLAMACJE**

* + 1. W przypadku reklamacji dotyczących w szczególności: ilości porcji, gramatury, kaloryczności, zawartości makroskładników ( białka, tłuszcze, węglowodany), temperatury posiłku, różnicy w ilości lub rodzaju diety, jakości( np. nieświeżość, niska jakość, przeterminowanie), dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części), Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie, potwierdzonego za pomocą pisma przekazanego osobiście upoważnionemu przez wykonawcę pracownikowi ………………………………………...., za pośrednictwem listu poleconego, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 7.
    2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania reklamacji dotyczących ilości, jakości oraz innych nieprawidłowości w realizacji zamówienia przez osoby wyznaczone przez zamawiającego i zgodnie z procedurą określoną na podstawie wewnątrzszpitalnych uregulowań.

**§7**

**KARY UMOWNE**

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych:
   1. za opóźnienie w wydaniu posiłku w wysokości 10% wartości opóźnionych posiłków zgodnie z § 5 ust 1 umowy - za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia
   2. w przypadku niewydania posiłku, a za takie rozumie się także opóźnienie powyżej 2 godzin, w wysokości 400% wartości niewydanych posiłków zgodnie z § 5 ust 1 umowy .
   3. za reklamację posiłku zgodnie z § 6 ust. 1 w wysokości 50 % jego wartości zgodnie z § 5 ust 1 umowy
   4. za reklamacje dotyczące procedury przygotowania i dystrybucji posiłków oraz postępowania z odpadami określonych w załączniku nr 1 do umowy - w wysokości 300 zł za każde zdarzenie,
   5. za uchybienie przepisom sanitarno-epidemiologicznym w wysokości 300 zł za każde zdarzenie,
   6. w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, o których mowa w § 3 ust. 2 pkt 4 w wysokości 300 zł ~~–~~ za każde zdarzenie,
   7. w przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 10% wartości niezrealizowanej części umowy brutto.

Zamawiający kwotę wymagalnych kar umownych potrąci z należności Wykonawcy.

1. W przypadku osobodni pięcioposiłkowych kary określone w ust. 1 pkt 1 i 2 liczy się od całej wartości śniadania oraz kolacji.
2. Zamawiający jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 5% wartości niezrealizowanej części umowy brutto, chyba, że ma miejsce przypadek określony w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych,
3. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
4. Zamawiający potrąci kary umowne z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

**§ 8**

**ZMIANY UMOWY**

1.  Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty Wykonawcy dotyczących zmiany sposobu i terminów dostarczania poszczególnych posiłków poprzez pisemne poinformowanie Wykonawcy bez konieczności uzyskania jego zgody.

2. Warunkiem dokonania zmian wskazanych ust. 1 , może być:

      1)   zmiana organizacyjna po stronie Zamawiającego, w szczególności w zakresie jego organizacji i  funkcjonowania,

          2)  wymagać tego będzie prawidłowa realizacja przez Zamawiającego zadań polegających na zabezpieczeniu wyżywienia hospitalizowanych pacjentów,

          3)  będzie to konieczne ze względu na zmianę przepisów prawa.

1. Przewiduje się zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
2. stawki podatku od towarów i usług – przy niezmienności ceny netto,
3. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

Zmianie ulegnie wysokość wynagrodzenia Wykonawcy określonej w niniejszej umowie jeden raz w roku, w oparciu o wskaźnik wzrostu minimalnego wynagrodzenia ustalany przez Komisję Trójstronną lub Radę Ministrów.

W przypadku tej zmiany, Wynagrodzenie ulegnie zmianie proporcjonalne do wpływu na koszt wykonania Zamówienia przez Wykonawcę

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

W przypadku tej zmiany, Wynagrodzenie ulegnie zmianie proporcjonalne do wpływu na koszt wykonania Zamówienia przez Wykonawcę.

1. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w [ustawie](https://sip.lex.pl/#/document/18781862?cm=DOCUMENT) z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych
2. Zmiany określone w ust. 3 obowiązywać będą od wejścia w życie.
3. Zmiany określone w ust. 3 pkt 2 i 3 zostaną dokonane, jeżeli będę one miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Ciężar udowodnienia tego faktu oraz jego wysokość leży po stronie Wykonawcy.
4. Zmiana osób wskazanych w ofercie możliwa jest na osoby spełniające wymogi określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zmiana wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 9**

**ODSTĄPIENIE LUB ROZWIĄZANIE UMOWY**

1. Rozwiązanie umowy może nastąpić wyłącznie na piśmie pod rygorem nieważności.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w momencie zawarcia umowy. Odstąpienie nastąpi w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

3. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

4.Zamawiający zastrzega sobie prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, w następujących okolicznościach:

1. ogłoszenie likwidacji lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
2. zajęcie majątku Wykonawcy,
3. utrata przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do wykonywania umowy, w tym dokumentów, o których mowa, § 11 lub § 13 umowy lub odmowa ich przedłożenia;
4. niedopełnienia obowiązków wynikających z §13 ust. 2.
5. jednorazowe 3-godzinne opóźnienie Wykonawcy w wydawaniu posiłków,
6. 5-krotne opóźnienie Wykonawcy w wydaniu posiłków,
7. 5-krotna reklamacja jakości posiłków,
8. jednorazowe rażące uchybienie i zaniedbanie w zakresie przepisów sanitarno – epidemiologicznych
9. 3-krotne uchybienia lub zaniedbania w zakresie przepisów sanitarno – epidemiologicznych
10. inne rażące naruszenia warunków umowy lub przepisów prawa przez Wykonawcę, w tym § 2 pkt 18.

**§ 10**

**TERMIN OBOWIAZYWANIA UMOWY**

1. Umowa zostanie podpisana na okres 36 miesięcy. Termin realizacji umowy- od 01.10.2019r. lub od dnia podpisania umowy, jeżeli nastąpi onopo tej dacie.
2. Umowa będzie realizowana do upływu okresu wskazanego w ust. 1, bądź wyczerpania kwoty określonej w § 5 ust. 2 jeżeli nastąpi to przed tą datą z zastrzeżeniem prawa opcji.
3. Niniejsza umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu w przypadku wygaśnięcia (rozwiązania, odstąpienia) umowy najmu nr … - bez żadnych roszczeń Wykonawcy w stosunku do jej niezrealizowanej części Wynagrodzenia.

**§11**

**UBEZPIECZENIE WYKONAWCY**

1. W czasie trwania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany do posiadania ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej związanej z prowadzoną działalnością gospodarczą w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia w tym również z tytułu produktu obejmującego zatrucie pokarmowe przez cały okres realizacji umowy - na minimalną kwotę 500 000zł. W przypadku wypłaty odszkodowania przez ubezpieczyciela lub zmniejszenia się sumy ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest podwyższyć sumę ubezpieczenia do wysokości określonej powyżej lub zawrzeć nową umowę na taką sumę ubezpieczenia.Kopia polisy OC stanowi załącznik nr 2 do umowy.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe z powodu okoliczności leżących po jego stronie w czasie trwania umowy.
3. W przypadku przedłożenia polisy na okres krótszy niż termin realizacji umowy Wykonawca obowiązany będzie do przedłożenia polisy potwierdzającej ubezpieczenia za dalszy okres przed upływem dotychczasowego okresu ubezpieczenia.
4. W razie niewykonania obowiązku określonego w ust. 1 Zamawiający zawrze umowę ubezpieczenia na koszt Wykonawcy.

**§12**

**MIEJSCE PRODUKCJI POSIŁKÓW**

1. W czasie trwania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany do posiadania zaświadczenia wydanego przez właściwego inspektora sanitarnego potwierdzającego, że miejsce produkcji posiłków może być wykorzystywane do tego celuprzez cały okres realizacji umowy.

2. W przypadku przedłożenia zezwoleń o których mowa w ust. 1, na okres krótszy niż termin realizacji umowy Wykonawca obowiązany będzie do przedłożenia zezwoleń potwierdzających uprawnienia za dalszy okres przed upływem dotychczasowych zezwoleń.

3. W razie niewykonania obowiązku określonego w ust. 2 Zamawiający rozwiąże umowę z Wykonawcą z winy Wykonawcy.

1. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dokumenty, o których mowa w ust. 1.

**§13**

**UMOWA NA ODBIÓR I UTYLIZACJĘ ODPADÓW**

1. W czasie trwania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany do posiadania umowy na odbiór odpadów komunalnych w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia przez cały okres realizacji umowy. Kopia umowy stanowi załącznik nr 3.
2. W przypadku przedłożenia umowy na odbiór odpadów na okres krótszy niż termin realizacji umowy Wykonawca obowiązany będzie do przedłożenia umowy za dalszy okres przed upływem dotychczasowego okresu obowiązywania umowy.

**§ 14**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy są: .........................
2. Zmiana osób określonych w ust. 1 nie stanowi zmiany umowy i wymaga powiadomienia drugiej strony pisemnie lub faksem.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne obowiązujące przepisy prawa.
4. Wszelkie spory wynikłe w związku z niniejszą umowąrozstrzygać będzie właściwy rzeczowo sąd w Poznaniu.
5. Strony zobowiązane są do pisemnego informowania się o zmianie adresów podanych we wstępie do niniejszej umowy. W przypadku zaniedbania tego obowiązku, korespondencja przesłana na poprzedni adres strony uważana będzie za doręczoną.
6. Umowa sporządzona zostaje w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy natomiast drugi dla Zamawiającego.

WykonawcaZamawiający

Załączniki:

1a. Szczegółowy opis przedmiotu umowy.

2. Kopia polisy OC

3. Umowa na odbiór i utylizację odpadów.

4.Wykaz środków higienicznych