**U M O W A NR …../2019**

**( wzór umowy – zał. nr 7 do SIWZ) POPRAWIONA OBOWIĄZUJĄCA**

zawarta w dniu ………… 2019 roku w Rypinie pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej z siedzibą w Rypinie**, przy ul. 3 Maja 2, 87-500 Rypin, wpisanym przez Sąd Rejonowy w Toruniu, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem: 0000009038, posiadającym numer identyfikacji podatkowej NIP: 892-12-96-985, zwanym dalej „Zamawiającym”,

reprezentowanym przez **p.o. Dyrektora – lek. Romana Wasielewskiego**

a

………………………. z siedzibą w ……., kod pocztowy; …….. przy ulicy ……. nr …, zarejestrowaną w Sądzie Rejonowym w …………………, …… Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem ………., posiadającą numer identyfikacji podatkowej NIP:……………, REGON ;……. , zwaną w dalszej części umowy Wykonawcą, reprezentowaną przez: ………………………………………………………………………,

**§ 1.**

Wykonawca został wyłoniony w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne pn. „Świadczenie usług żywienia na rzecz Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rypinie”, przeprowadzonym przez Zamawiającego w trybie określonym w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 poz. 2164 z późn. zm.), zwanej dalej „Pzp” oraz z wykorzystaniem przepisów właściwych dla przetargu nieograniczonego. Oferta Wykonawcy z dnia…..2019 roku, została uznana za najkorzystniejszą.

**§ 2.**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług kompleksowego, całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Zamawiającego wraz z utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych (przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami), obejmujących przygotowanie, dostawę i dystrybucję na oddziały Szpitala Powiatowego w Rypinie całodziennych posiłków dla pacjentów, zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu, specyfikacją istotnych warunków zamówienia (SIWZ) oraz opisem przedmiotu zamówienia (OPZ), stanowiącymi załącznik Nr 1 do niniejszej umowy i ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik Nr 1a do umowy.
2. Organizacja usług żywienia, w tym funkcjonowania kuchni, procesu przygotowywania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, sterylizacji naczyń kuchennych i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, jak również utrzymania czystości pomieszczeń kuchni powinna zapewniać przestrzeganie obowiązujących przepisów prawa, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych, obowiązujących w podmiotach leczniczych. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych wymagań bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia systemów jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP.
4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów, posiłki mają być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej, przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości, o prawidłowym smaku, zapachu, barwie, konsystencji. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych posiłków oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

**§ 3.**

1. Wykonawca zobowiązuje się do codziennego przygotowywania, dostawy oraz dystrybucji w siedzibie Zamawiającego, całodziennych posiłków dla pacjentów oddziałów szpitalnych, składających się ze śniadania pierwszego i drugiego, obiadu dwudaniowego, kolacji i podwieczorku, według wymaganych standardów jakościowych i żywieniowych. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w oddziałach szpitalnych oraz zgodnie z aktualnymi zaleceniami lekarzy.
2. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę stanowiącą przedmiot umowy zgodnie z zarządzeniami i zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r, poz. 594 z późn. zm.).
3. Stopień realizacji niniejszej umowy w ramach poszczególnych diet uzależniony jest od potrzeb wynikających z działalności Zamawiającego, tj. ilości hospitalizowanych pacjentów oraz zawartych umów z Narodowym Funduszem Zdrowia lub jego odpowiednikiem.
4. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych dla poszczególnych grup chorych, według wieku, płci i stanu fizjologicznego, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w zawartych publikacjach: „Podstawy naukowe Żywienia w szpitalach” 2001 r., „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” 2012 r. Zgodnie z zalecanymi dziennymi racjami pokarmowymi wartość energetyczna powinna odpowiadać:
   1. udział energii z białek - 12%,
   2. udział energii z tłuszczu - 30%,
   3. dział energii z węglowodanów - 58%.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania wraz ze śniadaniem jadłospisów jednodniowych w ilości kserokopii odpowiadającej liczbie kuchenek oddziałowych.
6. Każdy jadłospis powinien być podpisany przez dietetyka Wykonawcy.
7. W racjach pokarmowych, zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia z 2012 pn. „Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja”, średnia dzienna wartość energetyczna jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej powinna mieścić się w przedziale: 2300 - 2400 kcal.
8. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą zawierać informację o alergenach i produktach powodujących nietolerancję pokarmową.

**§ 4.**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw (np. pierogi, ryby, śledzie, szynka wędzona, ciasto).
2. Diety będą realizowane w oparciu o jadłospisy dziesięciodniowe, które podlegają uzgodnieniu przez obie strony.
3. Wartość kaloryczna posiłków, proporcje, gramatura, walory smakowe, zgodność z dietą muszą każdorazowo uzyskać akceptację dietetyka Zamawiającego.
4. Szczegółowe liczby i rodzaje diet będą codziennie uzgadniane z dietetykiem Zamawiającego do godziny 14:00 dnia poprzedniego i przekazywane Wykonawcy od poniedziałku do piątku za pomocą faksu na numer: ………………… lub za pomocą poczty elektronicznej na adres: ……………………………………………………………………………………………………..
5. Korekty liczby i rodzajów diet mogą być dokonywane przez Zamawiającego w następującym czasie:
6. Śniadanie w godz. 5:00 – 5:30 (w dniu dostawy - dodatkowe liczby śniadań),
7. Obiad i kolacja do godz. 10: 30
8. Osobą upoważnioną po stronie Wykonawcy do przyjmowania informacji dotyczącej zamówień oraz ich korekty jest Pan/Pani…………………. telefon: ….. lub ….. w dni powszednie. W soboty i niedziele informacje dotyczące zamówień oraz ich korekta przekazywana będzie bezpośrednio do kuchni: **Faks** : …………………………..………………………………………..
9. Osobą upoważnioną po stronie Zamawiającego do przyjmowania i przekazywania wszelkich informacji jest Pani Krystyna Trojak - St. dietetyczka tel. (54) 23 08 715, faks: (54) 280- 59 - 22.
10. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane w dni robocze przez dietetyka Zamawiającego lub upoważnionego pracownika (według wzoru stanowiącego załącznik Nr 4 do niniejszej umowy) najpóźniej do godziny 14.00 dnia poprzedniego w formie faksu bądź pocztą elektroniczną .
11. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy zapotrzebowanie na posiłki zgłaszane będzie bezpośrednio przez IZBĘ PRZYJĘĆ do godz. 10:15. Wykonawca ma wtedy obowiązek żądać od osoby zgłaszającej podania nazwiska, oddziału i dokonać zapisu zgłoszenia.
12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do kuchenek oddziałowych

Zamawiającego w następujących porach dnia:

1. Śniadanie podstawowe wraz z II śniadaniem – w godzinach: 07:30 – 8:15 -ostatni oddział
2. obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją – w godzinach: 12:30 – 13:15 - ostatni oddział
3. Jadłospisy dekadowe – 10 dniowe sporządzane będą przez dietetyka Wykonawcy wraz z gramaturą i przedłożone będą Zamawiającemu w celu uzgodnienia lub ewentualnej zmiany na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przechowywania próbek wszystkich posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówek przez okres 72 godzin.

**§ 5.**

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków w odpowiednich, przeznaczonych wyłącznie do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, oznakowanych co do ilości i rodzaju diety, zabezpieczających posiłki przed wylaniem się, schłodzeniem czy przegrzaniem, zgodnie z wymogami sanitarno – epidemiologicznymi.
2. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:
   1. dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, nie niższa niż 75 º C,
   2. napoje gorące – temp. nie niższa niż 80 º C,
   3. II danie - temp. nie niższa niż 63 º C
   4. dla potraw serwowanych na zimno, wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych - surówki, sałatki - od 4ºdo 8º C (pakowane w oddzielnym termosie).
3. Właścicielem pojemników termoizolacyjnych, niezbędnych dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla poszczególnych oddziałów jest Wykonawca.
4. Mycie, dezynfekcja i suszenie wszystkich pojemników należeć będzie do obowiązków Wykonawcy, wykonywanych w jego siedzibie.
5. Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez dietetyka Zamawiającego lub upoważnionego pracownika Zamawiającego. Kontrola obejmowała będzie m.in.
6. ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN,
7. ocenę higieny kierowcy,
8. sprawdzenie dostawy pod względem liczby posiłków oraz ich zgodności z jadłospisem,
9. sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do poszczególnego oddziału
10. oceny organoleptycznej.
11. Przedstawiciel Wykonawcy – kierowca dostarczający posiłki lub inna upoważniona osoba, zobowiązana jest do uczestniczenia w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.

**§ 6.**

1. Zamawiający zastrzega sobie w każdym czasie prawo do zlecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rypinie wykonania badań próbek dotychczasowych posiłków na kaloryczność. Koszt ewentualnych badań ponosić będzie Wykonawca.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. wędliny, itp., dowodów HDI, umów utylizacji odpadów, potwierdzenia bieżącego obliczania kaloryczności diet na każde żądanie Zamawiającego.
3. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu, co sześć miesięcy. Badania będą wykonywane na koszt Wykonawcy przez właściwą Stację Sanitarno - Epidemiologiczną lub inne akredytowane laboratorium. Wyniki badań Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu na każde wezwanie.
4. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania Zamawiającemu protokołu z kontroli inspekcji sanitarnej u Wykonawcy (w szczególności w pomieszczeniach, w których przygotowywane są przedmiotowe posiłki) – po każdej kontroli przeprowadzonej u Wykonawcy, przy czym Wykonawca zobowiązuje się doprowadzić do przeprowadzenia u siebie kontroli nie rzadziej, niż 1 raz w roku.
5. W sytuacji wystąpienia potrzeby wykonania płatnych prób, wymazów itp., wykonywanych lub narzuconych przez jednostki kontrolujące, a związanych z realizacją usługi, koszty tych badań w całości pokrywa Wykonawca .

**§ 7.**

Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zobowiązany jest zapewnić, zgodnie z zaleceniami ochrony środowiska i SANEPIDU-u, właściwą segregację, odbiór i utylizację odpadów komunalnych/ pokonsumpcyjnych powstałych w ramach świadczonej usługi.

**§ 8.**

1. W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeżeli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie na koszt Wykonawcy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowywane są posiłki dla Zamawiającego co najmniej jeden raz w kwartale oraz wglądu do protokołów z kontroli sanitarnej.
3. Wykonawca odpowiada za działania, uchybienia i zaniechania osób, z których pomocą zobowiązanie wykonuje, jak również osób, którym wykonanie zobowiązania powierza, jak za własne działanie, uchybienie lub zaniechanie.

**§ 9.**

1. Strony ustalają następujące zasady wzajemnego rozliczania z tytułu wykonywania przedmiotu zamówienia, w których podstawą ustalenia wartości umowy dla Wykonawcy jest liczba faktycznie wydanych posiłków wg cen jednostkowych:
   1. Śniadanie I x ……. zł netto x liczba posiłków (*w tym II śniadanie*),
   2. Obiad (dwu-daniowy ) x …….. zł netto x liczba posiłków,
   3. Kolacja x …………… zł netto x liczba posiłków (*w tym podwieczorek*).
2. Cena określona w ust. 1, obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia, łącznie z kosztami utworzenia rezerwy posiłków, które będzie dostarczał Wykonawca (produkty takie jak masło, sery, dżemy, pasztety w małych opakowaniach) dla pacjentów, przyjętych do szpitala, a nie wpisanych jeszcze do zamówienia oraz kosztami przygotowania posiłków wynikających z tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Zamawiający wymaga również, żeby w cenie przetargowej posiłków, Wykonawca zorganizował świąteczną kolację dla osób przebywających w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym .
3. Rzeczywiste, miesięczne wynagrodzenie netto Wykonawcy za żywienie pacjentów będzie obliczane jako iloczyn liczby dostarczonych posiłków poszczególnych rodzajów oraz dodatków i ich cen jednostkowych netto wymienionych w Załączniku nr 1. Wynagrodzenie netto powiększone zostanie o należny podatek VAT. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania w 2 egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron, dziennych protokołów wykonania usług, w których osoby upoważnione przez Zamawiającego i Wykonawcę będą potwierdzać liczbę, jakość i terminowość wykonanych usług.
5. Na podstawie protokołów, o których mowa w ust. 4, Wykonawca będzie sporządzał na koniec każdego miesiąca kalendarzowego (w dwóch egzemplarzach) miesięczny zbiorczy protokół rozliczeniowy. Jeden egzemplarz miesięcznego protokołu rozliczeniowego, zatwierdzony przez Zamawiającego, Wykonawca będzie dołączał do faktury.
6. Ceny jednostkowe netto ustalone w ofercie cenowej Wykonawcy, obowiązywać będą przez cały okres trwania umowy. Ceny brutto mogą ulec zmianie na skutek zmian przepisów podatkowych.
7. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury wraz z załącznikiem w postaci miesięcznego protokołu rozliczeniowego, o którym mowa w ust. 5. Za dzień zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Łączna wartość umowy brutto wynosi …………………………………….PLN słownie………………………………., w tym wartość VAT (8%) wynosi…………………… PLN, wartość netto…………………………… wynosi………PLN.

**§ 10.**

Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia ……..2019 roku do dnia ……...2021 roku.

**§ 11.**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, o ile w umowie nie określono inaczej.
2. Z wnioskiem o zmianę postanowień umowy może wystąpić zarówno Wykonawca, jak i Zamawiający.
3. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy, określonego w § 9 umowy, może ulec zmianie, z zastrzeżeniem postanowień ust. 4-6, w przypadku zmiany:
   * 1. stawki podatku od towarów i usług (VAT),
     2. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. 2015 r. poz. 2008, z późn. zm.),
     3. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
     4. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r o pracowniczych planach kapitałowych

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

1. W przypadku zmiany przepisów, o których mowa w ust. 3, skutkujących zmianą wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, każda ze stron umowy, w terminie od dnia opublikowania przepisów dokonujących tych zmian do 30 dnia od dnia ich wejścia w życie, może wystąpić do drugiej strony o dokonanie odpowiedniej zmiany wysokości wynagrodzenia.
2. Podstawą do dokonania odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia, będzie przedstawiana każdorazowo Zamawiającemu kalkulacja kosztów Wykonawcy, potwierdzająca wpływ wejścia w życie przepisów dokonujących te zmiany na koszty wykonania Przedmiotu Umowy przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dokumentację potwierdzającą poprawność dokonanej kalkulacji wraz z dowodami uzasadniającymi zmianę wynagrodzenia.
3. Przed podjęciem decyzji o zwiększeniu wynagrodzenia Zamawiający dokona weryfikacji zasadności oraz poprawności obliczeń dokonanych przez Wykonawcę w zakresie żądanej zmiany wynagrodzenia, a także oceny możliwości sfinansowania wyższego wynagrodzenia w ramach posiadanych środków w planie finansowym Zamawiającego, zatwierdzonym na dany rok.
4. Zmiany umowy nie stanowi zmiana nazw/określeń stron, siedziby stron, jak również osób do kontaktu, o których mowa w § 4 – zmiany te wymagają poinformowania drugiej strony na piśmie.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian Umowy w przypadkach, gdy:
6. nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy, chyba że zmiana taka znana była w chwili składania oferty,
7. niezbędna jest zmiana w zakresie opisu Przedmiotu Umowy i jego cech oraz sposobu jego realizacji – jeżeli zmiany są korzystne dla Zamawiającego lub wywołane okolicznościami, których nie można było przewidzieć w momencie składania oferty - jak np. obniżenie ceny, zwiększenie częstotliwości dostaw (trzy razy w ciągu dnia) posiłków z powodów wysokiej temperatury latem (25 stopni CO i powyżej) bez wpływu na zmianę ceny,
8. niezbędna jest zmiana terminu realizacji umowy w przypadku zaistnienia okoliczności lub zdarzeń uniemożliwiających realizację umowy w wyznaczonym terminie, na które Strony nie miały wpływu.
9. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dokonać cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.

**§ 12.**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, ze wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach .
2. wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

**§ 13.**

1. Zamawiający może nałożyć na Wykonawcę karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy o w przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn podanych w § 15 ust. 1 pkt 3
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 500 zł w przypadku drugiego z kolei i każdego następnego zastrzeżenia co do poprawności, jakości, terminowości świadczonych usług.
   * 1. Jeżeli szkoda byłaby wyższa od kar umownych, o których mowa w ust. 1 i 2 niniejszego paragrafu, Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych w wysokości rzeczywistej szkody.
     2. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy lub jej części było następstwem okoliczności leżących po stronie podwykonawców Wykonawcy. Przy wykonywaniu umowy, Wykonawca nie może posługiwać się podwykonawcami z wyjątkiem transportu .
     3. Kary umowne będą należne Zamawiającemu niezależnie od faktu rozwiązania umowy pomiędzy stronami.

**§ 14.**

1. Jeżeli na Zamawiającego zostanie nałożona kara przez uprawniony organ, spowodowana przyczynami leżącymi po stronie lub zawinionymi przez Wykonawcę, to Zamawiający potrąci kwotę kary z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
2. W przypadku zasądzenia prawomocnym wyrokiem sądu lub na mocy ugody stron - na rzecz osoby trzeciej odszkodowania od Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie lub zawinionych przez Wykonawcę, to Zamawiający potrąci kwotę odszkodowania i wszelkich związanych z nim kosztów, w tym kosztów sądowych i egzekucyjnych - z wynagrodzenia Wykonawcy albo Zamawiającemu będzie przysługiwać roszczenie w stosunku do Wykonawcy - o zwrot kwot zapłaconych na rzecz osoby trzeciej do wysokości odszkodowania oraz wszelkich związanych z nim kosztów, w tym kosztów sądowych i egzekucyjnych.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną wobec Zamawiającego jak i bezpośrednio wobec osób trzecich, za wszelkie szkody wyrządzone wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, spowodowane przez pracowników Wykonawcy lub osób, którymi Wykonawca posługuje się przy wykonywaniu niniejszej umowy, w tym powstałe wskutek czynu niedozwolonego.
4. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał polisę odpowiedzialności cywilnej od odpowiedzialności kontraktowej i deliktowej w związku z prowadzoną działalnością przygotowywania i dostarczania posiłków zamówienia na sumę gwarancyjną ubezpieczenia co najmniej 250.000,00 zł brutto.
5. Zamawiający zastrzega możliwość żądania w każdym czasie okazania tej polisy, przypadku, gdy w trakcie trwania umowy, polisa wygaśnie, Wykonawca jest zobowiązany do jej przedłużenia lub zawarcia nowej umowy ubezpieczenia i przekazania jej na żądanie Zamawiającego. Aktualna polisa winna być przekazana Zamawiającemu (przynajmniej kopia) przy zawieraniu umowy.

**§ 15.**

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym w przypadku:
   1. trzykrotnego stwierdzenia braków ilościowych w posiłkach lub ich złej jakości w okresie jednego miesiąca kalendarzowego,
   2. trzykrotnej nieterminowej dostawy posiłków w okresie jednego miesiąca kalendarzowego,
   3. zatrucia pokarmowego wśród pacjentów Zamawiającego za przyczyną spożycia posiłków dostarczonych przez Wykonawcę, potwierdzoną przez niezależny podmiot,
   4. innego rażącego naruszenia warunków umowy.

**§ 16.**

Wykonawca przed podpisaniem umowy wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 1,5% wartości całkowitej podanej w ofercie (wartości brutto) tj. …… zł słownie: …………………………… i przekaże odpowiednie dokumenty Zamawiającemu. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy musi obejmować cały okres trwania umowy.

**§ 17.**

Wszelkie spory powstałe na tle wykonania niniejszej umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie. W przypadku, kiedy okaże się to niemożliwe, spory te zostaną poddane przez strony rozstrzygnięciu przez sąd, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 18.**

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy, mają odpowiednie zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r, poz. 1579).

**§ 19.**

Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi.

**§ 20.**

Umowa zostaje sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Załączniki do umowy :**

* załącznik Nr 1 opis przedmiotu zamówienia, SIWZ,
* załącznik Nr 2 ofertaWykonawcy
* załącznik Nr 3 zamówienie na posiłki
* załącznik Nr 4 miesięczne zestawienie posiłków wg diet

**Zamawiający : Wykonawca:**

**UWAGA; zmiany naniesiono kolorem czerwonym ( projekt umowy poprawiony, obowiązujący)**