Załącznik nr 10 do SIWZ

**WZÓR UMOWY**

W dniu..............................2019 r. na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 i nast. art. Ustawy – prawo zamówień publicznych, pomiędzy :

109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SP ZOZ w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9-11, NIP 851-25-43-558, REGON 810200960

zwanym dalej ZAMAWIAJĄCYM , reprezentowanym przez:

Komendant Szpitala - płk mgr inż. Krzysztof Pietraszko

a

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

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

zwanym dalej WYKONAWCĄ , reprezentowanym przez:

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

zawarta została umowa następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest usługa całodziennego żywienia pacjentów 109 Szpitala Wojskowego z Przychodnią SP ZOZ w Szczecinie.
2. Przedmiot umowy wykonywany będzie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego po cenie ustalonej według stawki za 1 osobodzień pacjenta wskazanej w § 4 ust. 1 w oparciu o ofertę z dnia ………………..
3. Na przedmiot umowy określony w ust. 1 składa się
4. świadczenie usług całodziennego żywienia przez 7 dni w tygodniu w formie cateringu pacjentów 109 Szpitala Wojskowego z Przychodnią SP ZOZ w Szczeciniezgodnie z warunkami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U.2018 r. poz. 1541 t.j.) oraz z obowiązującymi normami HACCP i GHP.
5. produkcja posiłków, odbiór i mycie pojemników oraz termosów.
6. odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych

Szczegółowy opis usługi zawierają załączniki nr 1 -7 do niniejszej umowy.

1. Przedmiot umowy określony w ust. 1 i 2 będzie realizowany przez okres 6 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednakże nie wcześniej niż od dnia 04.08.2019 r.

**§ 2**

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP) – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2018 r. poz. 1541 t.j.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
2. Wykonawca ma przygotowywać posiłki z własnych produktów i surowców, z uwzględnieniem norm żywienia oraz zaleceń dietetycznych według wykazu diet obowiązujących w 109 Szpitalu Wojskowym opisanych w załączniku nr 5 do umowy.
3. Pod pojęciem żywienia rozumieć należy przygotowywanie, gotowanie i dostarczenie gotowych posiłków do siedziby zamawiającego, do wskazanego punktu w Szpitalu zgodnie z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych – zaleceń i wymagań Instytutu Żywności i Żywienia, tj. odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów – z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej
5. Przewiduje się spotkanie przedstawiciela Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy przed datą rozpoczęcia dostaw posiłków w celu ujednolicenia oczekiwań stron.
6. Wykonawca zobowiązany jest na 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem obowiązywania umowy przedłożyć w siedzibie Zamawiającego do akceptacji jadłospis dekadowy na dietę podstawową i łatwo strawną uwzględniających sezonowość i święta.
7. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, cholesterol, wapń, magnez, żelazo, wit. C, wit. A, błonnik) dla wszystkich posiłków w diecie. Przedstawia jadłospis Zamawiającemu z 10 – dniowym wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 5 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów.
8. Na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu dekadowego Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy dzienne z gramaturą potraw w ośmiu egzemplarzach i dostarczał codziennie wraz z pierwszym obejmującym je posiłkiem na odziały.
9. Co najmniej do 2 posiłków wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety. Jadłospisy powinny zostać dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, sporządzanych zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia ujęte w publikacji z 2011r. ”Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wykonawcę obowiązują również” Normy żywienia dla populacji polskiej” –nowelizacja z 2017r. Obie publikacje wydane zostały przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
10. W jadłospisie należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę święta, takie jak, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.
11. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 5 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów.
12. Posiłki powinny być przywożone 3 razy dziennie tzn. śniadanie I z II , obiad, kolacja z posiłkiem nocnym.
13. Sprzęt, w którym będą przewożone posiłki musi spełniać następujące parametry: posiadać szczelne zamknięcia (aby wykluczyć wylewanie się  mieszanie potraw oraz gwarantować utrzymanie właściwej temperatury potraw), uchwyty bezpieczne i wygodne w transporcie, obudowa trwała i odporna na uszkodzenia mechaniczne i zewnętrzne warunki atmosferyczne.
14. Wykonawca zobowiązany jest do odrębnego pakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały oraz odpowiedniego oznakowania pojemników z posiłkami. Pojemniki jednostkowe muszą zawierać następujące informacje: nazwa oddziału, rodzaj diety, nazwa potrawy (np. zupa pomidorowa, ziemniaki, gulasz wieprzowy, wędlina drobiowa, ser itp.), ilość porcji.
15. Wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty dopuszczające dany sprzęt do kontaktu z żywnością bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
16. Pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane nazwą Zamawiającego.
17. Wykonawca odbiera pojemniki i termosy z punktu przekazania posiłków.
18. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na przeprowadzenie kontroli przez Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej.
19. Wykonawca przy realizacji przedmiotu umowy zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego ,,Zasad środowiskowych i BHP dla Wykonawców” zamieszczonych na stronie internetowej Zamawiającego.
20. Przedstawicielem Zamawiającego uprawnionym do kontaktu z Wykonawcą jest …………………………………………..
21. Wykonawca ustanawia swojego przedstawiciela odpowiedzialnego za realizację zobowiązań wynikających z niniejszej umowy w osobie ...........................................................................tel./fax...................................
22. Wykonawca zobowiązuje się że przez okres trwania umowy będzie posiadał ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie niższą niż - 300.000,00 zł dla jednego zdarzenia – kopię polisy potwierdzoną za zgodność z oryginałem przedstawi zamawiającemu przed zawarciem umowy pod rygorem odstąpienia Zamawiającego od podpisania umowy. W przypadku wygaśnięcia ważności polisy ubezpieczeniowej w trakcie trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest bezzwłocznie do zawarcia nowej umowy ubezpieczenia i przedstawienia jej Zamawiającemu. Nową polisę należy przekazać przed upływem ważności poprzedniej pod rygorem odstąpienia od umowy.
23. W razie nadzwyczajnej sytuacji skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym poinformowaniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.

**§ 3**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednio przygotowany personel oraz środki techniczne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:

- wyznaczenia pisemnego osoby odpowiedzialnej za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewnienia z nią stałego kontaktu telefonicznego ( co najmniej 2 numery, w tym 1 komórkowy). Zmiana osoby wyznaczonej przez Wykonawcę do kontaktu wymaga pisemnego powiadomienia Zamawiającego.

* zatrudnienia dietetyka z wykształceniem wyższym oraz co najmniej trzyletnim doświadczeniem w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/ szpitalach) do planowania żywienia i przygotowania jadłospisów zgodnie z rozpisanymi dietami, dostępnego w siedzibie Wykonawcy minimum 3 godzinny dziennie w dni powszednie między godz. 08.00 – 15.00 w dni powszednie;
* zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników, która w czasie ich pracy zagwarantuje wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia (w tym: kucharzy - min. 2 osoby legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/ szpitalach)
* zatrudnienia przy świadczeniu usług żywieniowych wyłącznie osób spełniających wymagania zdrowotne określone odpowiednimi przepisami, przeszkolonych w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, zaopatrzenia ich w odzież roboczą i ochronną wymaganą do pracy na danym stanowisku, zapewniających wykonywanie pracy zgodnie z przepisami BHP, sanitarno – higienicznymi,
* przestrzegania procedur i instrukcji obowiązujących u Zamawiającego.

1. Zamawiający ma prawo do kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia, a w szczególności do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę:
2. przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad GMP/GHP przy przygotowywaniu posiłków i ich dystrybucji, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów,
3. normatywnych wartości energetycznych i odżywczych posiłków;
4. gramatury posiłków;
5. prawidłowych zasad układania jadłospisów oraz realizacji wymagań odnośnie planowania jadłospisów;
6. zgodności gramatury używanych składników z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem i porównanie ich z raportami magazynowymi udostępnionymi przez Wykonawcę;
7. zgodności gramatury potraw/posiłków dostarczonych i podanych pacjentom z gramaturą deklarowaną w jadłospisach zatwierdzonych przez Zamawiającego;
8. jakości sensorycznej posiłków;
9. harmonogramu i sposobu dostarczania posiłków, w tym temperatury posiłków w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych ;
10. dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków;
11. warunków transportu;
12. realizacji zasad systemu HACCP;
13. Wykonawca oświadcza, iż przejmuje pełną odpowiedzialność za stan sanitarno-epidemiologiczny obiektu,   
    w którym przygotowywane są posiłki, środka transportującego oraz za wydawanie posiłków zgodnie   
    z obowiązującymi przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Nadto, Wykonawca gwarantuje rzetelne wykonanie przedmiotu umowy.
14. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów kar nałożonych na Zamawiającego, mających związek   
    z niewłaściwym wykonaniem przedmiotu umowy.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytacji Wykonawcy w zakresie pomieszczeń produkcji posiłków   
    i ich magazynowania.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/ rzetelność wykonywanej usługi.
17. Wykonawca w związku z obowiązującą ustawą zakresie gospodarki odpadami ma obowiązek posiadać podpisaną umowę na odbiór odpadów komunalnych z upoważnioną do tego firmą i przedłożyć Zamawiającemu dokument poświadczający jej posiadanie na każde żądanie Zamawiającego.

Wykonawca oświadcza, że odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się raz dziennie.

1. Zgodnie z art. 29 ust. 3a uPZP, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca(y) zatrudniali na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z wykonywaniem przedmiotowej umowy.
2. Zatrudnienie, o którym mowa w ust. 9, powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia.
3. Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,

- żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

- przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia,

W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca na każe wezwanie Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności o których mowa powyżej:

-oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;

- poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/ umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności , których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy. Kopia umowy/ umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (t.j. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.;

- zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacenie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;

- poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

12. W przypadku braku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa w ust. 9 lub nie przedstawienia na żądanie Zamawiającego dowodów potwierdzających ich zatrudnienie, Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym

**§ 4**

1. Strony ustalają, że z tytułu wykonania niniejszej umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie ustalone według stawki za 1 osobodzień pacjenta, którą strony ustalają na ……… zł brutto (słownie złotych brutto: ……… /100) przy założeniu, że wartość „wsadu do kotła” na jednego pacjenta wynosi ……… zł brutto (słownie złotych brutto: ……… /100). Na stawkę za całodzienne wyżywienie 1. pacjenta składa się wynagrodzenie za:
2. śniadanie (wraz z drugim śniadaniem): …….. zł brutto,
3. obiad (wraz z podwieczorkiem): …….. zł brutto,
4. kolację (wraz z posiłkiem nocnym): …….. zł brutto
5. Podstawą przyjęcia i zapłaty przez Zamawiającego należności wynikającej z faktury będzie sporządzane i podpisane przez Zamawiającego zestawienie będące załącznikiem nr 4 do umowy.
6. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 60 dni od daty doręczenia faktury VAT na rachunek wskazany na fakturze.
7. Płatność jest dokonana z dniem obciążenia rachunku Zamawiającego.
8. W przypadku opóźnienia w zapłacie naliczone zostaną odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.
9. Bez zgody Zamawiającego Wykonawca nie ma prawa dokonywać przelewu wierzytelności Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy i związanych z nimi należności ubocznych (np. odsetek), jak również podejmować jakichkolwiek czynności prawnych ani faktycznych, w następstwie, których może dojść do zmiany po stronie wierzyciela. W szczególności Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie ma prawa zawierać umów poręczenia, umów gwarancji bądź dokonywać na podstawie art. 921¹- art. 9215 kc przekazu świadczenia Zamawiającego należnego na podstawie niniejszej umowy.
10. Zgoda, o której mowa w ust. 6 winna być wyrażona w formie pisemnej pod rygorem nieważności

**§5**

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

2. Zmiana umowy jest dopuszczalna wyłącznie w przypadku:

a) zmiany obowiązujących przepisów bądź wejścia w życie nowych przepisów, z których będzie wynikał obowiązek dostosowania warunków umowy do aktualnego stanu prawnego,

b) obniżenia ceny lub innych zmian korzystnych dla Zamawiającego,

c) zmian w zakresie przedmiotu zamówienia, terminu obowiązywania umowy oraz warunków jej realizacji w przypadku stanu nadzwyczajnego, który zostanie stwierdzony przez właściwe organy państwa jeżeli konieczność dokonania zmiany umowy wynikała będzie z powszechnie obowiązujących przepisów prawa regulujących zachowania w danym stanie zagrożenia lub będzie niezbędna dla zapobiegnięcia szkodzie znacznych rozmiarów.

3. Zmiany umowy, o których mowa w ust. 2 dokonywane są w drodze aneksu do umowy.   
Zmiana umowy dokonana z naruszeniem ust. 1 jest nieważna .

4. Zmiana umowy wynikająca ze zmiany przepisów w zakresie wysokości stawki podatku VAT nie wymaga aneksu do umowy. Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego na piśmie o zmianie przepisów dotyczących stawki podatku VAT.

**§6**

Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę w całości z zachowaniem okresu wypowiedzenia wynoszącego nie mniej niż 14 dni kalendarzowych w przypadku nienależytego realizowania umowy przez Wykonawcę a w szczególności w przypadku:

- co najmniej trzykrotnego niedostarczenia posiłków po terminach określonych w załączniku nr 1 do umowy;

**§ 7**

1. Zamawiający może rozwiązać umowę, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:

1) zmiana umowy została dokonana z naruszeniem art. 144 ust. 1–1b, 1d i 1e;

2) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1;

3) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że państwo polskie uchybiło zobowiązaniom, które ciążą na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem przepisów prawa Unii Europejskiej.

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

**§ 8**

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadkach określonych w kodeksie cywilnym oraz w razie zaistnienia przesłanek określonych w art. 145 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2017.1579 tj. z dnia 2017.08.24)
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy na podstawie art. 145 ust. 1 PZP – Wykonawca może żądać wyłącznie zapłaty za zrealizowaną część umowy.

**§ 9**

Strony zgodnie ustalają, że odstąpienie od umowy przez jedną ze stron wywiera skutek w postaci rozwiązania umowy na przyszłość, w dniu wskazanym przez stronę odstępującą od umowy, jednakże nie wcześniej niż w dniu otrzymania oświadczenia o odstąpieniu od umowy przez drugą stronę, nie naruszając stosunku prawnego łączącego strony na podstawie umowy w zakresie już wykonanego przedmiotu umowy (odstąpienie od części umowy).

**§ 10**

1. W zakresie odpowiedzialności odszkodowawczej, strony ustanawiają odpowiedzialność w formie kar umownych w następujących wypadkach i wysokościach:

1.1 Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną z tytułu **odstąpienia od umowy** z winy leżącej po stronie Zamawiającego w wysokości wynagrodzenia brutto Wykonawcy za ostanie trzy miesiące wykonywania usługi chyba, że odstąpienie nastąpiło na podstawie art. 145 ust. 1 Pzp.

* 1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną z tytułu **odstąpienia od umowy** z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości wynagrodzenia brutto Wykonawcy za ostanie trzy miesiące wykonywania usługi.
  2. W przypadku każdorazowego nienależytego wykonania postanowień umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:

1. w przypadku opóźnienia w dostawie posiłków do szpitala w wysokości 100,00 zł brutto za każde opóźnienie powyżej 30 minut;
2. w przypadku stwierdzonego nienależytego wykonywania umowy (np. niewłaściwą jakość potraw - konsystencję, nieprawidłowe przygotowanie potraw - zły proces technologiczny, nieprawidłowe wykonanie potraw, dostarczenie posiłku nienadającego się do spożycia, niewłaściwą temperaturę i/lub gramaturę posiłków, niewłaściwe oznakowanie i zabezpieczenie pojemników, itp.) w wysokości 500,00 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania umowy;
3. w przypadku nieterminowego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych w wysokości 100,00 zł za każdy stwierdzony przypadek;
4. w przypadku 3-krotnie stwierdzonej nieprawidłowości w realizacji usługi zgodnie z zapisami w załączniku nr 1 do umowy w wysokości 25% wartości miesięcznej usługi;
5. za każdorazowe niedostarczenie posiłku w wysokości 5% wartości miesięcznej usługi;
6. Kary umowne należą się Zamawiającemu bez względu na fakt poniesienia szkody. Zamawiający zachowuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

**§11**

1. Niniejsza umowa wchodzi w życie z dniem podpisania. Zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zmiany naruszające przepisy ustawy – Prawo zamówień publicznych są niedopuszczalne.
2. Strony deklarują wolę polubownego rozstrzygania ewentualnych sporów.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy:
4. Kodeksu Cywilnego
5. Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
6. Spory mogące wyniknąć na tle niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sądy powszechne właściwe ze względu na siedzibę Zamawiającego.
7. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

Administratorem Pani/Pana danych osobowych ujawnionych w trakcie realizacji umowy jest  109 Szpital Wojskowy z Przychodnią SP ZOZ przy ul. Piotra Skargi 9-11, 70-965 Szczecin**.** Inspektor Ochrony Danych dostępny jest pod telefonem nr 261 455 573 lub adresem email: [iodo@109szpital.pl](mailto:iodo@109szpital.pl). Podane dane przetwarzane będą na podstawie art.6 ust.1 lit. b Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z 27 kwietnia 2016r. (RODO) w celu realizacji przedmiotowej umowy, w związku z właściwymi przepisami Ustawy Prawo zamówień publicznych oraz wydanymi na jej podstawie aktami wykonawczymi. Administrator przekazuje dane osobowe odbiorcom w ramach świadczenia usług na administrowanie i serwisowanie systemami informatycznymi, obsługę poczty oraz zainteresowanym odbiorcom na podstawie art.139 ust.3 Ustawy Prawo zamówień publicznych, na zasadach określonych w Ustawie o dostępie do informacji publicznej. Dane przechowywane będą przez 10 lat, licząc od 1 stycznia roku następnego od realizacji celu. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo: dostępu do swoich danych, w tym otrzymania kopii, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Dane nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu. Podanie danych, w zakresie wynikającym z wymienionych przepisów prawa, jest niezbędne do realizacji celu. W pozostałym zakresie podanie danych jest dobrowolne.