

**Załącznik nr 12 do SWZ**  
**PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY USŁUGI**

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Radziejowie w Radziejowie z siedzibą przy ulicy Szpitalnej 3** , wpisaną do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. Torunia , VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000005015, zwaną w dalszej części Umowy również „**Zamawiającym**”, reprezentowaną przez:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

a

\_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_ (Kod: \_\_\_\_\_) , ul. \_\_\_\_\_  
NIP: \_\_\_\_\_, REGON: \_\_\_\_\_, zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”  
reprezentowanym przez:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

wspólnie dalej zwani „Stronami”, a każdy z osobna „Stroną”..

Zgodnie z ofertą z dnia ..... wybraną w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego na usługi społeczne, prowadzonym w trybie podstawowym z możliwymi negocjacjami poniżej 750 tysięcy euro, w zakresie przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Radziejowie , nr sprawy: **US\_01/2021**, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę określoną w niniejszej umowie.

**§ 1**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę, doświadczenie, a także dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i zawodowym do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę z należytą starannością oraz zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, normami sanitarno-epidemiologicznymi, technologią i warunkami obowiązującymi w podmiotach leczniczych zawartych w szczególności:
  - a) Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. ze zm.),
  - b) Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
  - c) Ustawie z dnia 17 marca 2021 roku o zmianie ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2021, poz. 616 ze zm.),
  - d) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego,
  - e) systemie HACCP.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.

4. Przedmiot umowy będzie realizowany w kuchni szpitalnej w Radziejowie *ul. Szpitalna3.*
5. Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowego, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.
6. Osobami odpowiedzialnymi za koordynację realizacji umowy będą:
  - a) ze strony Zamawiającego .....
  - b) ze strony Wykonawcy .....

## §2

### Wynagrodzenie

1. Dla potrzeb rozliczenia wartości wydawanych posiłków strony przyjmują uśrednioną kwotę ..... zł plus ..... zł aktualnie obowiązujący VAT w wysokości jako stawkę za całodobowe wyżywienia , przy czym:
  - 1) 100 % wartości posiłku całodobowego stanowi dieta ogólna , lekkostrawna i dieta dla dzieci do jednego roku życia.
  - 2) Dieta chirurgiczna będzie rozliczana wartością 40% posiłku całodobowego.
  - 3) Sterylne butelki dostarcza Zamawiający.
  - 4) Za dostarczone przegotowane ciepłe mleko pacjentom do 26 litrów na dobę Wykonawca nie otrzyma dodatkowego wynagrodzenia.
    - a) w przypadku zamówień wyższych jak 780 litrów miesięcznie , za każdy litr mleka należność liczona będzie jak 15% stawki całodobowego wyżywienia.
  - 5) Przygotowanie zup jarzynowych + mięso + żółtko oraz budyniu i kisielu dla dzieci do 1 roku życia dzieciom rozliczane będą wartością 21% jednego posiłku całodobowego.
  - 6) Przygotowanie glukozy z powierzonego produktu przez oddziały, rozliczane będą wartością 10 % jednego posiłku całodobowego.
2. Wartość zamówienia na dzień podpisania niniejszej umowy wynosi ..... zł plus ..... zł ..... % podatku VAT.  
( słownie : ..... plus ..... zł ..... % podatku VAT ).
3. Poszczególne posiłki będą rozliczane zgodnie z poniższym schematem :
  - 1) śniadanie 35 % wartości posiłku całodobowego,
  - 2) obiad 40% wartości posiłku całodobowego,
  - 3) kolacja 25% wartości posiłku całodobowego.
4. W okresie pierwszego roku realizacji umowy obowiązuje stała kwota o której mowa w ust. 1 i nie podlega ona żadnym negocjacjom z zastrzeżeniem ust. 8.
5. Po zakończeniu pierwszego roku trwania umowy strony dopuszczają możliwość negocjacji zmian kwoty określonej w ust. 1, z powodów niezależnych od woli stron umowy, maksymalnie - w granicach oficjalnie ogłoszonej inflacji.
6. Negocjacje o których mowa w ustępie poprzedzającym mogą następować corocznie , począwszy od dnia 1 stycznia 2023 roku.
7. Ustalona, na zasadach określonych w ust. 5 kwota obowiązuje strony po dokonaniu zmian niniejszej umowy w formie aneksu .

8. Klauzula waloryzacyjna.

- 1) Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian:
  - a) stawki podatku od towarów i usług,
  - b) 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,
- 2) Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w pkt 1).
- 3) W wypadku zmiany, o której mowa w pkt. 1) lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
- 4) W przypadku zmiany, o której mowa w pkt 1) lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia albo do wysokości zmienionej minimalnej stawki godzinowej, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych, wynikających z tych zmian.
- 5) Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w pkt 1) lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust. 1 litera b).

### **§3**

#### **Płatności**

1. Podstawą sporządzenia faktury będą, zatwierdzone co najmniej przez Zamawiającego, zestawienia liczby dostarczonych posiłków z podziałem na diety i komórki organizacyjne za okresy rozliczeniowe, stanowiące załącznik do faktury.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktury co miesiąc za zrealizowaną usługę , ilościowo zgodną z załączanym zestawieniem faktycznie zamówionych i wydanych posiłków.
3. Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania płatności po spełnieniu przez Wykonawcę wszystkich warunków umowy, w terminie do 30 dni od doręczenia faktury VAT, przelewem na konto Wykonawcy, wskazane na fakturze. Za dzień realizacji płatności uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu Zamawiającego.
5. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikającej z powyższej umowy na osoby trzecie.

### **§ 4**

#### **Przygotowywanie posiłków**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Radziejowie na bazie dzierżawionych pomieszczeń kuchni, sprzętu Zamawiającego oraz urządzeń i sprzętu który zabezpiecza Wykonawca dla Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Radziejowie, z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego oraz zaleceń ustalonych przez między innymi Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, opublikowanym w monografii Podstawy naukowe żywienia w szpitalach oraz znowelizowanym w 2012 r. polskim normom żywienia (Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych) z uwzględnieniem wprowadzonych zmian w okresie obowiązywania umowy oraz tradycyjnej kuchni polskiej stosowanej w okolicach świąt m.in. Bożego Narodzenia, Wielkanocy itp.; jadłospisy w systemie dekadowym ustalane będą przez dietetyka Wykonawcy, zatwierdzane

przez dietetyka Zamawiającego i przekazywane na co najmniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem obowiązywania.

2. Dostarczenie posiłków prosto do pacjenta pod nadzorem wyznaczonej pielęgniarki z danego oddziału:

I.p.	Nazwa oddziału	Ilość łóżek
1	Oddział chorób wewnętrznych	32
2	Oddział pediatryczny z pododdziałem neonatologicznym	24
3	Oddział chirurgiczny ogólny	18
4	Oddział położniczo – ginekologiczny	24
5	Oddział reumatologiczny	15
6	Oddział rehabilitacji ogólnoustrojowej	42
7	Zakład Opiekuńczo Lecznicy	70
8	Oddział terapii uzależnienia od alkoholu	42
9	Oddział leczenia alkoholowych zespołów abstynencyjnych (detoksykacja)	13
10	Zakład opiekuńczo – leczniczy	70
11	OIOM	3

Powyższe oddziały i kuchnia połączone są łącznikami zamkniętymi i dystrybucja posiłków odbywa się transportem wewnętrznym – wózkami bemałowymi, które to wózki zabezpiecza Wykonawca (ilości i wielkości wózków dostosowana do ilości pacjentów danego oddziału). Na oddziały oznaczone nr 6 i 7 oraz 8 i 9 po jednym wózku do transportu. Urządzenia gastronomiczne i transportowe mają zapewniać utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości i higieny posiłków.

3. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, pomieszczeniach kuchni domu w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa t.j.
  - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2017 poz. 149) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG,
  - b) Dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 innych w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,
  - c) Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007r. (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz.545 ze zm.),
4. Posiłki muszą być przygotowane z surowców wysokiej, jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:
  - a) bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki itp.;
  - b) używania wędlin i mięsa wysokiej jakości;
  - c) Wymagana gramatura produktów i potraw gotowych – została zapisana w załączniku nr 2 do niniejszej umowy. (obecnie pkt 5 załącznika nr 2 do siwz).

5. Posiłki winny posiadać niezbędne składniki odżywcze oraz normy dzienne racji pokarmowych zgodnych ze spisem diet zapisanym w załączniku nr 1 do niniejszej umowy. (obecnie załącznik nr 3 do SWZ).
  6. Zamawiający wymaga aby posiłki były podawane do pacjenta w naczyniach jednorazowych ( 66 łóżek - COVID-19) od dnia realizacji umowy do dnia zmiany decyzji Wojewody Kujawsko -, Pomorskiego , oraz obowiązek doposażenia w zastawę stołową i sztucce pozostałych pacjentów spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany będzie do podawania potraw w sposób estetyczny, w czystych, suchych, nieuszkodzonych i stabilnych naczyniach zmywalnych, nie dopuszcza się stosowanie wielorazowych naczyń z tworzyw sztucznych.
  7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców dla ( 66 łóżek - COVID-19) oraz w razie uzasadnionych potrzeb oddziałów Zamawiającego, np. wystąpienia na danym oddziale chorób zakaźnych. Wykonawca zagwarantuje możliwość ich zamawiania codziennie. Naczynia jednorazowe używane przy dostawach posiłków będą musiały być dopuszczone do używania w żywieniu zbiorowym i kontaktu z żywnością.
  8. Godziny dostarczania posiłków z kuchni na oddziały szpitalne:
 

Śniadanie:	7.00 – 8.30
II Śniadanie:	10.00 – 10.15
Obiad:	12.30 – 13.30
Podwieczorek:	15.00 – 15.15
Kolacja:	17.30 – 18.00
Posiłek nocny:	20.00 (dla diety cukrzycowej).
- Zamawiający dopuszcza dostarczanie II śniadania razem ze śniadaniem, a posiłku nocnego z kolacją). W przypadku braku dostarczenia posiłku na oddział w zgłoszonych wcześniej ilościach Zamawiający zobowiąże Wykonawcę do natychmiastowego dostarczenia i uzupełnienia braków, max. 15 minut od zgłoszenia Wykonawcy braku.
- Zobowiązuje się Wykonawcę do zapewnienia pacjentom oddziałów wody w saturatorach. Personel wykonawcy przygotowujący posiłek i dostarczający go na oddziały będzie przeszkolony zgodnie z zasadami higieny w zakresie żywienia zbiorowego, wyposażony w odzież ochronną dostosowaną do wymogów sanitarno – epidemiologicznych i wytycznych BHP oraz będzie posiadał przez cały okres obowiązywania umowy aktualne zaświadczenia lekarskie dopuszczające do pracy w żywieniu zbiorowym.
9. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru brudnych naczyń stołowych i sztućców po zakończeniu posiłku, zmywania i dezynfekcji naczyń stołowych, sztućców, pojemników gastronomicznych, wózków bemaowych, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewożenia i podawania żywności, z godnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są podmioty lecznicze.
  10. Podstawowym warunkiem wykonania usługi przez Wykonawcę jest zagwarantowanie bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej posiłków poprzez:
    - a) realizację wymaganych prawem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP);
    - b) wdrożenie oraz utrzymanie przez Wykonawcę w kuchni dzierżawionej od SP ZOZ w Radziejowie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności: system HACCP,
    - c) sporządzanie posiłków wg zaleceń ustalonych przez między innymi Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, opublikowanym w monografii Podstawy naukowe żywienia w szpitalach oraz znowelizowanym w 2012 r. polskim normom żywienia (Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych).
  11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznej kontroli jakości realizowanej usługi, w każdym terminie a w szczególności w zakresie: oceny oraz zatwierdzania jadłospisów dekadowych, zgodności ilości i jakości wydawanych na poszczególne oddziały diet, prawidłowego

porcjowania, temperatury wydawanych posiłków, czystości naczyń i wózków transportowych, kontroli wydzierżawionych pomieszczeń.

12. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego posiłku do degustacji w celu dokonania kontroli.
13. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania we właściwym stanie sanitarno – epidemiologicznym i technicznym dzierżawionych pomieszczeń i sprzętu oraz na żądanie Zamawiającego udostępni protokoły z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, badań wody i innych kontroli mających wpływ na realizowaną usługę. Zamawiający ma prawo wglądu do książki kontroli prowadzonej dla wydzierżawionej kuchni.
14. Przedmiotem niniejszej umowy jest dostosowanie pomieszczeń kuchni w celu wdrożenia opracowanego systemu HACCP :
  - 1) Warunkiem dalszej realizacji umowy jest przekazanie Zamawiającemu , najpóźniej w ciągu miesiąca licząc od pierwszego dnia realizacji umowy opracowanego systemu HACCP.
  - 2) Koszty związane z dostosowaniem kuchni do systemu HACCP ponosi Wykonawca, bez możliwości żądania ich zwrotu od Zamawiającego.
  - 3) Sprzęt zakupiony w celu doposażenia kuchni przez Wykonawcę po zakończeniu umowy stają się własnością Zamawiającego.
15. Łącznie z podpisaniem niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy dzierżawy kuchni.

## § 5

### Dystrybucja

1. Ilość i rodzaj posiłków , które Wykonawca będzie zobowiązany przygotować wynika z liczby pacjentów szpitala oraz liczby pracowników uprawnionych do korzystania z posiłków i będzie ustalana z Zamawiającym na podstawie przedłożonego zestawienia z jednodniowym wyprzedzeniem.
2. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorującymi – kontrolującymi za utrzymanie czystości i reżimu sanitarnego zgodnego z obowiązującymi przepisami .
3. Menu posiłków będzie ustalane w okresie dekadowym, przez dietetyka Wykonawcy wg. receptury i gramatury zgodnej z aktualnie obowiązującymi przepisami racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia (opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie lub równoważne) i każdorazowo akceptowane przez dietetyka Zamawiającego.
4. Strony dopuszczają uzasadnione odstępstwa od ustalonych w ust. 2 jadłospisów po zaakceptowaniu zmian przez dietetyka lub pielęgniarkę naczelną Zamawiającego .
5. Zmiany jadłospisów o których mowa w ust. 3 mogą nastąpić tylko w sytuacjach awaryjnych tj. brak prądu, brak pary technologicznej i muszą być każdorazowo uzgadniane z dietetykiem lub pielęgniarką naczelną Zamawiającego.
6. Zabrania się Wykonawcy innych niż to określono wyżej zmian jadłospisu pod groźbą kary w wysokości całodobowego wyżywienia za dzień w którym ta zmiana miała miejsce.
7. Wykonawca jest zobowiązany Bezpośrednio po każdym posiłku, na własny koszt, do odpowiedniego składowania, usuwania, utylizacji wszelkich odpadów min.: komunalnych i pokonsumpcyjnych. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za ich odbiór i utylizację.
8. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będzie odbierał Zamawiający i umieszczał na wózku do rozdawania posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie po każdym posiłku odebrać zebrane naczynia, sztućce, pojemniki, termosy/tace, odpady itp. zlokalizowane na wózku do rozdawania posiłków, na terenie oddziału.
9. Jeżeli w trakcie dystrybucji posiłku pacjent będzie na zabiegach leczniczych lub diagnostycznych naczynia oddane będą po kolejnym posiłku.
10. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.

**§6****Kontrola świadczonej usługi**

1. Wykonawca w terminie do 3 dni od daty zawarcia umowy przekaze Zamawiającemu dokumenty potwierdzające, że w realizacji usługi bierze udział co najmniej jedna osoba posiadająca średnie wykształcenie w zawodzie dietetyk lub kucharz, która w okresie ostatnich trzech lat wykonywała zawód dietetyka lub kucharza, przez okres minimum 6 miesięcy i jej zadaniem będzie w szczególności bieżące sporządzanie jadłospisów oraz nadzorowanie ich realizacji zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w obszarze zamawianych diet.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywienia, metryczek i składu wykorzystywanych surowców i produktów, wartości odżywczych, sposobu dystrybucji, wymaganej wartości wsadu do kotła, warunki transportu, dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków, utrzymania stanu sanitarno – higienicznego urządzeń, sprzętu, pomieszczeń i wyposażenia, dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
3. W związku z posiadanym certyfikatem zarządzania jakością ISO 9001 Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia auditu w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (audit dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).
4. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z ustaloną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie Protokołu reklamacji posiłków. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe w trybie pilnym, tj.: do 30 minut od chwili reklamacji.
6. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilość posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi Protokołu reklamacji posiłków, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego, tj.: do 30 minut od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
7. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych w niniejszej umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji), Zamawiający sporządzi Protokołu reklamacji posiłków, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
8. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, tj.: w terminie do 2 godzin, zawiadomić Zamawiającego o wydaniu przez właściwą stację sanitarno epidemiologiczną decyzji wstrzymującej prowadzenie działalności min.: dotyczącej niniejszej umowy.
9. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
10. Wykonawca ma obowiązek pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków oraz mieszanek mlecznych zgodnie z obowiązujący Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (Dz.U. z 2007 r., nr 80 poz. 545 ze zm.).
11. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający uprawniony jest do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem zbadania we właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
12. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu niezwłocznie kopie protokołów z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego, w szczególności

dotyczącej jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadtospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci przeprowadzenie kontroli na koszt Wykonawcy.

13. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki w tym butelek do mieszanek mlecznych i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli mikrobiologicznej losowo wybranej próbki przygotowanego posiłku (nie częściej niż 2x okresie trwania umowy). Kosztami wykonanych badań Zamawiający obciąży Wykonawcę na podstawie noty obciążeniowej

## **§ 7**

### **Ubezpieczenie**

1. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia – odrębna polisa ubezpieczeniowa dedykowana dla niniejszej umowy, obejmująca co najmniej wskazane ryzyko.
2. Wymagany zakres ubezpieczenia:
  - a) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu,
  - b) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa,
  - c) odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans)
  - d) odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa,
  - e) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwotka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
  - f) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
  - g) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
3. W terminie do 7 dni od daty zawarcia umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.
4. W przypadku niedochowania obowiązku wskazanego w ust. 1 i 3 Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
5. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej: Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:
  - a) szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
  - b) szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.



## **§8**

### **Podwykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do osobistego wykonania kluczowych części zamówienia w zakresie przygotowywania posiłków odpowiednio od surowca do produktu gotowego.
2. Jeżeli w realizacji umowy będą brali udział podwykonawcy, z zastrzeżeniem ust. 1:
  - a) Wykonawca zobowiązany jest, w terminie 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zakresu umowy przez podwykonawcę, do uzyskania od Zamawiającego pisemnej akceptacji zawartej umowy o podwykonawstwo.
  - b) Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie działania, uchybienia, zaniedbania i zaniechania podwykonawców realizujących niniejszą umowę, jak za swoje działania lub zaniechania.
3. W sytuacji zmiany lub rezygnacji z podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca (lub wykonawca samodzielnie) spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonywania zamówienia Wykonawca podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w realizację umowy.
5. W terminie do 7 dni przed wprowadzeniem Wykonawca, zobowiązany jest zawiadamiać Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust.4, a także przekazać informacje na temat nowych podwykonawców, którym zamierza powierzyć realizację usług, z zastrzeżeniem ust. 1.
6. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą.

## **§9**

### **Zatrudnienie na umowę o pracę**

1. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres realizacji przedmiotu niniejszej umowy zatrudniać na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy, osoby wykonujące następujące czynności związane z: przygotowywaniem posiłków, porcjowaniem posiłków, pakowaniem posiłków, dbałością o czystość i higienę przygotowywanych posiłków, dostarczaniem posiłków na poszczególne oddziały, zbieraniem brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych po posiłkach, myciem i dezynfekcją naczyń, sztućców, kubków.
2. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy wykaz osób wykonujących czynności o których mowa w ust. 1, zatrudnionych na umowę o pracę, którzy będą zaangażowani w realizację niniejszej umowy. Wykaz winien zawierać: imię i nazwisko, zakres wykonywanych czynności, data zawarcia umowy, okres obowiązywania umowy.
3. W przypadku rozwiązania umowy o pracę przez osobę zatrudnioną lub Wykonawcę (podwykonawcę) z taką osobą, w trakcie realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić na podstawie umowy o pracę na to miejsce inną osobę lub powierzyć wykonywanie tych czynności innej osobie zatrudnionej na umowie o pracę oraz poinformować pisemnie o tym fakcie Zamawiającego, jednocześnie przedkładając aktualne oświadczenie oraz

dokumenty wskazane w ust. 4, w terminie do 3 roboczych dni od daty wprowadzenia ww. zmiany.

4. Wykonawca zobowiązany jest w terminie do 7 dni od daty zawarcia umowy oraz w trakcie jej realizacji, jeżeli wprowadzono zmiany kadrowe oraz na każde żądanie Zamawiającego i we wskazanym terminie, przedłożyć dokumenty potwierdzające zatrudnienie osób realizujących czynności, o których mowa w ust. 1, w szczególności:
  - a) poświadczonych za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę kopii umów o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, przy czym kopie umów winny być zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, w szczególności pozbawione nr PESEL, daty urodzenia, adresu zamieszkania. Informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę, zakres czynności, stanowisko i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
  - b) poświadczonych za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę kopii zanonimizowanych dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.
  - c) oświadczenie osób zatrudnionych na umowę o pracę przy wykonywaniu czynności wskazanych w ust. 1, że wyrażają zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w przekazanych dokumentach w zakresie niezbędnym do realizacji zawartej umowy.
  - d) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające zatrudnienie osób skierowanych do realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.

Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności:

- dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie,
- datę złożenia oświadczenia,
- imię i nazwisko zatrudnionego pracownika oraz zakres obowiązków pracownika,
- data zawarcia umowy o pracę
- rodzaju umowy o pracę,
- wskazanie, że wynagrodzenie tych osób jest nie niższe niż minimalne wynagrodzenie przewidziane w powołanej wyżej ustawie.

5. Zamawiający uprawniony jest w trakcie realizacji przedmiotu umowy do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób realizujących czynności, o których mowa w ust. 1, w miejscu wykonywania zamówienia oraz może w każdym czasie zażądać dodatkowych dokumentów, oświadczeń, wyjaśnień, jeżeli dokumenty, o których mowa w ust.4 budzą wątpliwości co do ich autentyczności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
6. Niezatrudnienie pracowników na podstawie umowy o pracę w zakresie wskazanym w ust. 1 lub niezłożenie dokumentów, o których mowa w ust. 2-4, w sposób lub w terminie przewidzianym w tych zapisach, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia, co spowoduje nałożenie na Wykonawcę kar umownych przewidzianych w §10.

## §10

### Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za naruszenie:
  - a) w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdy stwierdzony brak realizacji obowiązku pobierania i przechowywania próbek żywności;
  - b) §7 ust. 2-6 w wysokości 1% wartości umowy brutto za każdy brak realizacji wskazanego obowiązku.
2. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kar umownych w wysokości 20% wartości brutto umowy.
3. Jeżeli Wykonawca zaprzestanie realizacji umowy, Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kar umownych w wysokości 30% wartości brutto umowy.
4. Jeżeli w sytuacji określonej w §1 ust.5 oraz w przypadku zdarzeń losowych uniemożliwiających terminowe dostarczenie posiłków przez Wykonawcę i w każdym innym przypadku ich niedostarczenia, Wykonawca nie zabezpieczy realizacji bieżących posiłków, Zamawiający uprawniony jest do zamówienia posiłków u innego dostawcy, obciążając Wykonawcę karą umowną w wysokości różnicy między ceną zakupu posiłków u innego dostawcy a ceną brutto posiłków wynikającą z umowy.
5. W przypadku opóźnienia w zapłacie Wykonawca będzie stosował ogólnie obowiązujące przepisy.
6. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 300 zł za:
  - a) każdy stwierdzony przypadek braku zatrudnienia na umowę o pracę osób realizujących czynności, o których mowa w § 8 ust. 1,
  - b) każdy stwierdzony przypadek nieprzedłożenia dokumentów, o których mowa w § 8 ust.2-4 lub nieprzedłożenia ich w terminie, o którym mowa w § 8 ust.2-4.
7. Maksymalna wysokość kar umownych w całym okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć 25% wartości umowy brutto, wskazanej w §2 ust. 2.
8. Zamawiający zastrzega prawo do dochodzenia zapłaty odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli szkoda przewyższa kary umowne określone niniejszej umowie.

## **§ 11**

### **Rozwiązanie umowy**

1. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym, gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
  - a) Wykonawca utraci uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem umowy;
  - b) naruszenie §7 ust. 3, powodujące, sytuację potwierdzającą, że Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
  - c) wydana zostanie decyzja (przez właściwy miejscowo organ Państwowego Inspektora Sanitarnego) wstrzymująca prowadzoną działalność Wykonawcy w zakresie obejmującym co najmniej realizację niniejszej umowy;
  - d) naruszenie zasad sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad HACCP;
  - e) przedmiot umowy realizowany jest niezgodnie z warunkami zawartymi w umowie lub obowiązującymi regulacjami prawnymi.
2. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
  - a) po stronie Wykonawcy brak personelu posiadającego wymagane w SWZ kwalifikacje i doświadczenie w zawodzie dietetyk lub kucharz;
  - b) po co najmniej trzykrotnym stwierdzeniu uchybień w zakresie odstępstw od zatwierdzonego jadłospisu lub po co najmniej trzeciej reklamacji zgłoszonej zgodnie z §6;
3. Zamawiający może odstąpić od umowy na podstawie art. 456 Ustawy.

## **§12**

### **Zmiana umowy**

1. Wszelkie zmiany treści umowy wymagają pisemnej zgody obu Stron pod rygorem nieważności w granicach unormowania wynikającego z Ustawy i SWZ.
2. Zmiany treści umowy mogą obejmować:
  - a) zmianę danych rejestrowych stron umowy,
  - b) zmianę warunków płatności i terminów płatności w granicach obowiązujących aktów prawnych,
  - c) obniżenie zaoferowanych cen jednostkowych;
  - d) przedłużenia terminu obowiązywania umowy ponad czas określony w §14, w przypadku niewykorzystania całkowitej wartości umowy o okres, w którym zostanie wykorzystana wartość brutto wskazana w §2 ust. 2,
  - e) zmiany jednostek organizacyjnych, do których będą dostarczane posiłki (utworzenie lub zamknięcie oddziałów szpitalnych);
  - f) zmianę systemu dystrybucji posiłków, pod warunkiem zaproponowania systemu nie gorszego niż określony w SWZ;
  - g) zmianę cen określonych w §2 (w tym wartości brutto) w sytuacji ustawowej zmiany stawki podatku VAT, pod warunkiem, iż zmiana nie ulega zaoferowana cena jednostkowa netto poszczególnych pozycji asortymentowych. O zmianie (wraz z podaniem podstawy prawnej) Wykonawca powiadomi pisemnie Zamawiającego w terminie 14 dni przed jej wprowadzeniem. Zmiana ta skutkuje z dniem wejścia w życie nowej stawki VAT, zmianą wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy i nie wymaga aneksu;
  - h) jednokrotna zmiana ceny netto maksymalnie o prognozowany średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych Ogłoszony przez GUS na 2022 r., na wniosek Wykonawcy.
  - i) jednorazowa waloryzacja cen (nie wcześniej niż 6 miesięcy od daty wejścia w życie umowy) w przypadku wzrostu cen produktów i surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłków oparta o procentowy wzrost cen dla poszczególnych posiłków głównych. Wzrost nie większy niż 10% ceny jednostkowej netto zawartej w umowie. Warunkiem wprowadzenia waloryzacji jest przedstawienie pisemnie do 30.06.2022 r. faktycznej kalkulacji zakupu produktów i surowców do przygotowania 100 porcji całodobowego wyżywienia dla diety lekkostrawnej, która będzie stanowiła wartość bazową. Kalkulacja wg zatwierdzonego jadłospisu w ujęciu tabelarycznym i rozbiciu na posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierająca: nazwę produktu /surowca, cenę zakupu dla jednostki miary, ilość surowca/produktu niezbędną do przygotowania 100 porcji posiłku wg przyjętej j.m., wartość surowca/ produktu dla 100 porcji (czyli cena jednostkowa x ilość dla 100 porcji), łączna wartość danego posiłku dla 100 porcji. Cena zakupu produktów/ surowców winna wynikać z załączonych kopii faktur (z okresu ostatnich 30 dni).
  - j) Zamawiający przewiduje zmianę umowy w trybie art. 455 ust. 2 Ustawy w wysokości maksymalnie 5% wartości umowy brutto. Zmiana ta będzie dotyczyła zwiększenia liczby wybranych posiłków, zawartych w załączniku nr 1 do umowy.
  - k) Wszelkie dopuszczone zmiany umowy dokonywane będą na pisemny wniosek Stron, zawierający uzasadnienie faktyczne i prawne, w terminie 14 dni przed jej wprowadzeniem, w trybie określonym w §12 ust.1, z wyłączeniem ust.2 lit. g).

### §13

#### Termin obowiązywania umowy

Umowa jest zawarta na czas określony: **24 miesiące** od daty wejścia w życie.  
Data wejścia w życie w terminie 2 dni od daty zawarcia.

### §14

#### Postanowienia końcowe

1. Strony w terminie do 3 dni roboczych od daty zawarcia umowy ustalą pozostałe elementy technicznoorganizacyjne dotyczące realizacji przedmiotu umowy.

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy.
3. Wszelkie wątpliwości i spory związane z interpretacją lub wykonaniem Umowy Strony będą starały się rozstrzygać polubownie w drodze negocjacji lub wyjaśnień, w ramach uzgodnień obu Stron.
4. W trakcie trwania Umowy Strony zobowiązują się do rozwiązywania wszelkich zaistniałych problemów i nieprzewidzianych sytuacji zgodnie z zasadami dobrej współpracy, przy uwzględnieniu interesów prawnych i ekonomicznych każdej ze Stron oraz mając na uwadze realizację celu Umowy.
5. W przypadku niemożności polubownego rozstrzygnięcia sporu, Strony poddają spór pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla Zamawiającego.
6. Niniejszą umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, po dwa dla każdej ze Stron.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

UMOWA Dzierżawy nr ...../2021

zawarta w dniu ..... pomiędzy :

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Radziejowie

ul. Szpitalna 3, 88-200 Radziejów

KRS..... REGON: ..... NIP.....KRS.....

w imieniu którego działają:

1. ....
2. ....

zwanym dalej Wydierżawiającym  
a firmą:

.....  
.....

REGON: ..... NIP.....KRS...../CEIDG .....

w imieniu której działają:

1. ....
2. ....

zwaną dalej Dzierżawca.

### § 1

Przedmiotem umowy jest dzierżawa kuchni wraz z jej wyposażeniem usytuowanej w Radziejowie przy ulicy Szpitalnej 3, wchodzącej w skład obiektów Wydierżawiającego.

### § 2

Strony oświadczają , iż stan techniczny przedmiotu dzierżawy jest im znany i nie zgłaszają z tego tytułu żadnych zastrzeżeń.

### § 3

1. Wydierżawiający oddaje do używania Dzierżawcy przedmiot umowy o którym mowa w § 1, a Dzierżawca przedmiot dzierżawy przyjmuje protokołem zdawczo – odbiorczym - załącznik nr 1 do niniejszej umowy .
2. Dzierżawca zobowiązuje się do :
  - 1) użytkowania przedmiotu dzierżawy zgodnie z jego przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji ,
  - 2) utrzymania przedmiotu dzierżawy w pełnej sprawności technicznej , oraz przeprowadzenia niezbędnej konserwacji , przeprowadzenia napraw budynku i urządzeń na własny koszt bez prawa żądania zwrotu kosztów od Wydierżawiającego,
  - 3) utrzymania czystości i wymaganego dla pomieszczeń kuchni stanu sanitarnego,
  - 4) udostępnienia stołówki pacjentom OTU w godzinach wydawania posiłków.
  - 5) jeżeli w trakcie trwania umowy urządzenia i sprzęt , kuchni dzierżawione od Wydierżawiającego ulegną wyeksploatowaniu bądź awarii, Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia awarii jak również zastąpienie wyeksploatowanego urządzenia na własny koszt,
  - 6) Wydierżawiający na swój koszt doposaży kuchnię w urządzenia i sprzęt niezbędny do zapewnienia sprawnego i bezawaryjnego przygotowania posiłków i ich dystrybucji.
3. Dzierżawca w okresie obowiązywania umowy odpowiada za stan obiektu i jego urządzeń, przed służbami sanitarno epidemiologicznymi.

### § 4

Strony ustalają że, niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązywać będzie od dnia ..... do dnia .....

## § 5

Dzierżawca będzie wykorzystywał pomieszczenia kuchni i urządzenia na cele związane z świadczeniem usług związanych z wyżywieniem chorych Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Radziejowie. Dzierżawca nie może bez zgody Wydierżawiającego poddzierżawić przedmiot umowy.

## § 6

Dzierżawca nie może w pomieszczeniach i urządzeniach będących przedmiotem niniejszej dzierżawy dokonywać żadnych zmian bez pisemnej zgody Wydierżawiającego.

## § 7

1. Dzierżawca zobowiązuje się uiszczać na rzecz Wydierżawiającego miesięczny czynsz dzierżawny który, płatny będzie co miesiąc, do 10 -go każdego miesiąca, w wysokości: 4 500,00 zł plus aktualnie obowiązujący podatek VAT. Kwota czynszu brutto na dzień zawarcia umowy wynosi: 5 535,00 zł w tym 23 % podatku VAT.  
(słownie: pięć tysięcy pięćset trzydzieści pięć 00/100 zł. w tym obowiązujący podatek VAT), po otrzymaniu faktury VAT wystawionej przez Wydierżawiającego.
2. Zmiana wysokości czynszu następuje automatycznie i będzie waloryzowana co rok o roczny wskaźnik inflacji ogłoszony przez GU począwszy od 1 stycznia 2020 roku.
3. Zmiana stawki podatku VAT będzie automatyczna. Zmiana ta następować będzie z dniem wejścia w życie przepisów prawa je regulujących.
4. Zmiany o których mowa w ust. 2 i 3 nie wymagają formy pisemnej.

## § 8

1. W przypadku zwłoki w płatności którejkolwiek z rat czynszu Dzierżawca zapłaci Wydierżawiającemu ustawowe odsetki.
2. Wydierżawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia także w razie zwłoki w płatności czynszu przez Dzierżawcę za dwa okresy płatności, po uprzednim pisemnym wezwaniu Dzierżawcy do uregulowania należności w ciągu 7 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania.

## § 9

1. Poza zapłatą miesięcznego czynszu Dzierżawca jest zobowiązany płacić wszelkie należności wynikające z korzystania z przedmiotu umowy po uprzednim otrzymaniu faktury VAT wystawionej przez Wydierżawiającego tj:
  - 1) zużycie energii elektrycznej wg wskazań licznika, wg stawki obowiązującej u Dostawcy energii elektrycznej,
  - 2) zimna woda wg wskazań licznika, wg stawki obowiązującej w Miejskim Przedsiębiorstwie Gospodarki Komunalnej 'EMPEGIEK' w Radziejowie - dostawcy zimnej wody,
  - 3) odprowadzenie ścieków wg stawki obowiązującej w Miejskim Przedsiębiorstwie Gospodarki Komunalnej „EMPEGIEK” w Radziejowie - odbiorcy ścieków,
  - 4) centralne ogrzewanie wg stawki obowiązującej w SP ZOZ w Radziejowie,
  - 5) ciepła woda – wskazania licznika wg stawek obowiązujących w SP ZOZ w Radziejowie,
  - 6) para technologiczna wg stawki ryczałtowej obowiązującej w SP ZOZ w Radziejowie,
  - 7) za dzierżawę wyposażenia wg stawki ryczałtowej,
  - 8) za korzystanie z telefonu – wg abonamentu umownego,
  - 9) za naprawy, przeglądy, dźwigu eksploatowanego przez kuchnię wg faktur za naprawę, przeglądy i części zamienne.

2. Stawki wymienione w punktach od 4) do 6) mogą ulec zmianie w zależności od ponoszonych kosztów przez Zamawiającego, przy czym mogą zmieniać się nie częściej, jak 2 razy w roku poczynsz od ..... 2022 roku.
3. Wykaz wszelkich należności wynikających z korzystania z przedmiotu umowy z cenami obowiązującymi w dniu zawarcia umowy stanowi załącznik nr 3 do niniejszej umowy .

#### **§ 10**

Strony ustalają że, wywóz odpadów komunalnych jest obowiązkiem Dzierżawcy na jego koszt.

#### **§ 11**

Dzierżawca zobowiązuje się do utrzymania pomieszczeń, urządzeń, obejścia wg wymogów techniczno – sanitarnych, estetycznych i sanitarno-epidemiologicznych. Wydzierżawiający w każdym czasie, ma prawo sprawdzić stan utrzymania pomieszczeń , urządzeń i obejścia.

#### **§ 12**

Dzierżawca zobowiązuje się do zaopatrywania kuchni w odpowiedni sprzęt do realizacji przedmiotu umowy nr ..... z dnia ..... na świadczenie usług w zakresie wyżywienia chorych oraz środki czyszczące i dezynfekujące a także odzież ochronną dla pracowników których zatrudni do realizacji umowy .

#### **§ 13**

Po zakończeniu dzierżawy tj. w dniu ..... Dzierżawca obowiązany jest zwrócić przedmiot dzierżawy, zgodnie z protokołem przekazania obiektu, w stanie nie pogorszonym ponad zużycie wynikające z normalnej eksploatacji i nadający się na prowadzenie dalszej eksploatacji.

#### **§ 14**

Wszelkie zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej , pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem § 7 ust. 4 umowy.

#### **§ 15**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

#### **§ 16**

Właściwym do rozpoznawania sporów, które mogą wyniknąć w przyszłości na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### **§ 17**

Umowa zostaje sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach , po dwa dla każdej ze stron

**DZIERŻAWCA**

**WYDZIERŻAWIAJĄCY**



załącznik nr 1 do wzoru umowy dzierżawy - załącznika nr 12 do SWZ.

**Pomieszczenia kuchni wraz wykazem powierzchni ogrzewalnych i nieogrzewalnych.**

KUCHNIA PARTER
----------------

I.p	Nr	Nazwa	Pow. m <sup>2</sup>	Centralne ogrzewanie
1.	1-25	Kuchnia Mleczna	4,00	CO.
2.	1-26	Kuchnia Mleczna	8,70	CO.
3.	1-27	Kuchnia Mleczna	12,60	CO.
4.	1-28	Kuchnia Właściwa	153,20	CO.
5.	1-29	Pokój Kierownika	9,30	CO.
6.	1-33	Pokój Socjalny	8,60	CO.
7.	1-34	Holl plus korytarz	36,20	CO.
8.	1-34a	Przedsionek	2,40	CO.
9.	1-35	W-C	2,80	CO.
10.	1-36	Pokój magazyniera	12,50	CO.
11.	1-37	Magazyn	39,70	CO.
12.	1-38	Magazyn Dobowy	9,60	CO.
13.	1-39	Zmywalnia naczyń	9,30	CO.
14.	1-40	Magazyn Odpadów	10,70	CO.
15.	1-41	Przedsionek	3,50	CO.
16.	1-42	Zmywalnia	17,00	CO.
17.	1-24	Ekspedycja	25,10	CO.
18.	1-44	Jadalnia	88,10	CO.
19.	1-2	Korytarz holl jadalni	40,80	CO.
20.	1-1	Przedsionek	3,30	CO.

Ogółem	497,40
W tym powierzchni ogrzewalnej	497,40

PIWNICE				
1.	01-3	Myjnia wózków	31,80	CO.
2.	01-4	Magazyn wózków	32,00	CO.
3.	01-5	Magazyn ziemniaczany	40,60	----
4.	01-6	Obieralnia	25,10	CO.
5.	01-7	Magazyn opakowań zwrotnych	7,50	----
6.	01-9	Holl plus korytarz	74,00	CO.
7.	01-10	Obieralnia wstępna ryb	13,10	CO.
8.	01-11	Obieralnia wstępna mięs	9,81	CO.
9.	01-12	Komora chłodnicza	11,50	----
10.	01-13	Przedsionek chłodni	15,50	----
11.	01-14	Komora mrożonek	2,00	----
12.	01-15	Komora nabiału	9,00	----
13.	01-16	Komora chłodnicza	5,40	----
14.	01-17	Magazyn kiszonek	9,40	----
15.	01-18	Magazyn owoców	18,20	----
16.	01-19	Agregatornia	22,50	----
17.	01-20	Natryski , umywalki ,W-C	13,30	CO.
18.	01-21	Szatnia personelu	17,60	CO.
19.	01-1	Wentylatornia	47,60	----
20.	01-2	Węzeł Ciepły	9,60	----
21.	01-30	Komunikacja	41,80	CO.
22.	01-23	Rozdzielnia elektryczna	4,40	----

Ogółem	461,71
w tym powierzchnia ogrzewalna	258,51
Ogółem powierzchnia ogrzewalna	755,91

załącznik nr 2 do wzoru umowy dzierżawy - załącznika nr 13 do swz.

**Wykaz sprzętu znajdującego się w kuchni**

I.p.	Wyszczególnione	jednostka miary	Ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Butla	szt.	1
2.	Gaśnica	Szt.	2
3.	Kuchnia elektryczna	szt.	1
4.	Kuchnia gazowa	szt.	1
5.	Lampa bakteriologiczna	szt.	3
6.	Reduktor gazowy	szt.	1
7.	Regał	szt.	20
8.	Szafy BHP	szt.	13
9.	Stół garmazeryjny	szt.	5
10.	Kocioł warzelny o zasilaniu parowym źródła o pojemności 300 litrów .	szt.	2
11.	Kocioł warzelny o zasilaniu parowym źródła o pojemności 200 litrów .	szt.	2
12.	Zestawów kociołków przechylnych, parowych 3 x 30 l	zestaw	2

załącznik nr 3 do wzoru umowy dzierżawy - załącznika nr 13 do SWZ.

l.p	Składowe	Sposób rozliczenia	Stawki jednostkowe w zł bez VAT /stawki ryczałtowe w zł z VAT.	Wartość miesięczna w zł z VAT
1	2	3	4	5
1	Zimna woda	wg wskazań licznika	3,47 zł /m <sup>3</sup>	wg. zużycia
2	Ciepła woda	wg wskazań licznika /cena jednostkowa podgrzania 1 m <sup>3</sup> wody	3,47 zł/m <sup>3</sup> + 49,00 zł/m <sup>3</sup> = 52,47 zł /m <sup>3</sup>	wg. zużycia
3	Odprowadzenie ścieków	wg wskazań liczników zużycia wody	5,41 zł /m <sup>3</sup>	wg. zużycia
4	Centralne ogrzewanie	aktualna stawka obowiązująca w SP ZOZ w Radziejowie	2,91 zł/m <sup>2</sup>	755,91 m <sup>2</sup> x 2,91 zł/m <sup>2</sup> = 2 199,70 zł/miesiąc
5	Para technologiczna	Stawka ryczałtowa obowiązująca SP ZOZ w Radziejowie	8 000,00 zł/miesiąc	8 000,00 zł/miesiąc
6.	Dzierżawa wyposażenia	Stawka ryczałtowa obowiązująca SP ZOZ w Radziejowie	100,00 zł/miesiąc	100,00 zł/miesiąc
7.	Telefon ( tylko jako telefon wewnętrzny)	Stawka ryczałtowa obowiązująca SP ZOZ w Radziejowie	30,00 zł/miesiąc	30,00 zł/miesiąc
8.	Energia elektryczna wg wskazań licznika - wg stawki naliczanej przez Zakład Energetyczny za dany miesiąc			wg. zużycia

