

WZÓR

UMOWA

zawarta w dniu _____ 2022 r. w Oleśnicy pomiędzy:

Powiatowym Zespołem Szpitali w Oleśnicy ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica
wpisanym do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą Wojewody
Dolnośląskiego pod numerem 000000002093;
NIP: 9111847075; REGON: 932966540; KRS 0000186473
reprezentowanym przez: Dyrektora Przemysława Magierę
zwanym dalej „Zamawiającym”

a

reprezentowanym przez

zwanym dalej „Wykonawcą”
o następującej treści:

Umowa została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia klasycznego o wartości poniżej progów unijnych, w wyniku postępowania prowadzonego na podstawie art. 275 pkt 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych – PZP (Dz. U. z 2019r. poz. 2019 ze zmianami) z zachowaniem zasady konkurencyjności, określonej w „Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” Ministerstwa Infrastruktury i Rozwoju.

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa obejmująca codzienne przygotowanie i dostarczenie posiłków złożonych z trzech części, tj.: śniadanie, obiad (zupa, drugie danie), podwieczerek, plus kompot/sok dla maksymalnie 8 osób dziennie oraz dostarczanie ich w przeznaczonych do żywności pojemnikach jednorazowego użytku wraz z jednorazowymi sztućcami w sposób ciągły przez 5 dni roboczych w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia,
2. Usługa jest przeznaczona dla Uczestników Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie, ul. Oleśnicka 25, 56-500 Syców, utworzonego w ramach Osi Priorytetowej: 9 Włączenie

społeczne, Działania: 9.2 Dostęp do wysokiej jakości usług społecznych, Poddziałania: 9.3 Dostęp do wysokiej jakości usług społecznych – konkursy horyzontalne Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020.

3. Wykonawca oświadcza, że przy realizacji przedmiotu Umowy będą spełnione:
 - a) w stosunku do osób uczestniczących w procesie przygotowania, kompletowania, przewozu posiłków - normy sanitarne,
 - b) w stosunku do użytych produktów oraz do przygotowanych posiłków – normy żywieniowe,
 - c) w stosunku do urządzeń i pomieszczeń, w których będą przygotowywane i pakowane posiłki - normy sanitarne,
 - d) w stosunku do opakowań zbiorczych wielorazowych oraz do opakowań jednorazowych - normy sanitarne,
 - e) w stosunku do opakowań jednorazowych - przepisy ochrony środowiska dotyczące recyklingu opakowań jednorazowych,
 - f) w stosunku do środków transportu – normy sanitarneoraz wszystkie inne przepisy obowiązujące przy dostarczania wyżywienia w tej postaci..
4. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do przestrzegania zapisów Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, pod rygorem skutków prawnych.

§ 2.

KLAUZULE DOTYCZĄCE WYMOGU ZATRUDNIENIA

- 1) Zamawiający określa wymagania związane z realizacją zamówienia przez wykonawcę lub podwykonawcę zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w sposób określony w [art. 22 § 1](#) ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 r. [poz. 1320](#)) osoby wykonującej czynności w zakresie realizacji zamówienia tj. kucharza.
- 2) Zamawiający przewiduje następujący sposób dokumentowania spełnienia przez wykonawcę tych wymagań, uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli oraz sankcje za naruszenie:
 - a) dokumentem potwierdzającym wypełnienie postawionych wymogów przez wykonawcę jest oświadczenie wykonawcy w powyższym zakresie o następującej treści: „Oświadczam, że osoba wykonująca czynności kucharza na rzecz zamawiającego zatrudniam w sposób określony w [art. 22 § 1](#) ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 r. [poz. 1320](#))”, złożone w dniu podpisania Umowy, opatrzone podpisem i datą,
 - b) oświadczenie, o którym mowa w ppkt a) może być zastąpione zanonimizowanym dokumentem urzędowym,
 - c) wykonawca ma obowiązek w każdym czasie poddać się na wezwanie zamawiającego kontroli dokumentów źródłowych dotyczących zatrudnienia osób, o których mowa powyżej,
 - d) odmowa poddania się kontroli, niezgodność treści oświadczenia ze stanem faktycznym, lub inne naruszenia uprawniają zamawiającego do odstąpienia od umowy i obciążenia wykonawcy karą umowną w wysokości 10% wartości umowy.

§ 3. WARTOŚĆ UMOWY

1. Cena 1 osobodnia złożonego z 3 części tj. śniadanie, obiad (zupa i drugie danie), podwieczorek plus kompot/sok wynosi _____ zł. brutto (_____).
2. Cena podana w pkt 1 obejmuje wszystkie koszty bezpośrednie i pośrednie ponoszone przez Wykonawcę z tytułu i w celu należytego wykonania zamówienia takie jak koszty zakupu surowców i przygotowania posiłków, koszty transportu oraz wydania posiłków.
3. Wartość umowy nie może przekroczyć kwoty _____ zł. brutto. Jest to kwota maksymalna.
4. Ostateczna wartość umowy zostanie ustalona na podstawie ilości faktycznie dostarczonych zestawów cateringowych, pomnożonych przez cenę jednostkową.
5. Zamawiający gwarantuje, biorąc pod uwagę obowiązek wskazania minimalnej wartości wykonania umowy, przy uwzględnieniu realiów wynikających z epidemii COVID-19 oraz postawy opiekunów osób uczestniczących w programie, na poziomie 50%. Jak na to wskazuje dotychczasowa statystyka.
6. Ilość zamawianych usług wskazana powyżej w pkt 2 stanowi maksymalny ich zakres i maksymalną wielkość zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej, uzależnionej od aktualnych potrzeb ilości usług, niż wskazana ilość maksymalna określona w pkt 2. W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych reklamacji, a w szczególności nie będzie wnosił o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między wskazaną maksymalną ilością usług, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnych zleceń Zamawiającego.

§ 4. CZAS TRWANIA UMOWY

Umowa zostaje zawarta na okres od 01.08.2022r do dnia 31.05.2023 r.

§ 5. WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Płatność realizowana będzie na podstawie faktur wystawianych przez Wykonawcę za każdy miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi.
2. Faktury wystawiane będą na podstawie potwierdzonych przez Zamawiającego dowodów dostaw - dokumentów wskazujących na ilość zamówionych oraz ilość odebranych zestawów.
3. W imieniu Zamawiającego wielkość dostaw potwierdza jej koordynator w DDOM Pani Katarzyna Rak.
4. Płatność z tytułu zamówionych i odebranych zestawów będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy, w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT w postaci elektronicznej poprzez Platformę Elektronicznego Fakturowania, lub w postaci papierowej doręczonej bezpośrednio do siedziby Zamawiającego. Za datę dostarczenia faktury w wersji papierowej uznaje się datę prezentaty Kancelarii Zamawiającego na fakturze, lub datę na ZPO w przypadku doręczenia faktury za pośrednictwem doręczyciela pocztowego.
5. Strony uzgadniają, że wartość umowy wynosi maksymalnie z korektą dotyczącą miesięcznych faktycznych realizacji:
 - a) brutto: _____ słownie: _____
 - b) netto: _____ słownie: _____
 - c) podatek VAT: _____ słownie: _____

6. W przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT zmianie ulega wyłącznie kwota podatku VAT, kwota netto nie ulega zmianie. Zmiana kwoty po zmianie podatku VAT następuje automatycznie i nie wymaga formy aneksu do umowy.
7. Wykonawca gwarantuje stałe i niezmiennie ceny w czasie trwania umowy, poza przypadkami zmian wskazanymi w umowie.
8. Rozliczenia będą prowadzone w walucie polskiej.
9. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 6. OŚWIADCZENIA WYKONAWCY

1. Wykonawca gwarantuje, że sposób przygotowania zestawów cateringowych będzie odpowiadać najwyższym standardom. Posiłki będą przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości, proces przygotowania posiłków będzie spełniać wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
2. Wykonawca oświadcza, że wykonanie usługi będącej przedmiotem Umowy nastąpi w oparciu o zatrudnienie wykwalifikowanego personelu. Wykonawca zapewni dostateczną ilość czystej odzieży ochronnej dla osób dostarczających żywność.
3. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania posiłków posiadają aktualne książeczki do celów sanitarno – epidemiologicznych.
4. Wykonawca oświadcza, że posiada środki transportu dostosowane do przewozu żywności oraz że mycie i dezynfekcja samochodu dostawczego wykonywana jest na koszt i odpowiedzialność Wykonawcy, z zastosowaniem środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.

§ 7. SZCZEGÓŁOWE WARUNKI REALIZACJI UMOWY

1. Strony ustalają następującą procedurę realizacji dostaw:
 - a) osobami uprawnionymi do wykonywania czynności w ramach niniejszej umowy są:
 - ze strony Zamawiającego osobą uprawnioną do składania zamówień, akceptacji jadłospisów i potwierdzania dostaw jest _____,
 - ze strony Wykonawcy osobą uprawnioną do współpracy z Zamawiającym w czasie realizacji zamówień i sporządzania jadłospisów jest _____,
 - b) ilość dostarczanych posiłków ustalać będą przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy codziennie, według codziennych zamówień i dowodów dostaw, co będzie podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę, wraz z rozliczeniem,
 - c) Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach, potwierdzanych w każdym dniu przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego,
 - d) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia Zamawiającemu w każdy poniedziałek tygodniowych jadłospisów,

- e) zlecenie ilościowe na dzień bieżący Zamawiający będzie podawał Wykonawcy do godziny 12:00 poprzedniego dnia roboczego mailowo wyznaczony pracownik na druku „zapotrzebowanie dzienne”,
- f) dostarczanie posiłków przez Wykonawcę do Dziennego Domu Pomocy w Sycowie będzie odbywać się w następujący sposób:
- śniadania i obiady wraz z podwieczorkiem będą dostarczane w zamykanych pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością (np. styropianowe lub do zgrzewu),
 - pojemniki jednorazowe będą przewożone w opakowaniach zbiorczych transportowych typu termobox, z pokrywami zapobiegającymi ich stygnięciu spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne,
 - owoce mogą być dostarczone w opakowaniu zbiorczym przystosowanym do kontaktu z żywnością, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne,
- g) posiłki wydawane będą przez personel Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania następujących zasad przy przygotowaniu posiłków:
- a) do przygotowania posiłków używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości. Proces produkcji i dystrybucji odbywać się będzie zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021), a także innymi przepisami prawa.
 - b) zapewnić udział w jadłospisie każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, jaja, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze) według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,
 - c) przygotować posiłki metodą tradycyjną z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, kluski, czy puree itp.),
 - d) stosować do smarowania pieczywa produkty zawierające minimum 82% tłuszczu, margaryny ze sterolami/stanolami roślinnymi. Tłuszcz palmowy jest wykluczony,
 - e) smażyć produkty na wysokiej jakości oleju w wysokiej temperaturze dymienia (np. na oleju rzepakowym o obniżonej zawartości kwasu erukowego),
 - f) jadłospisy przygotowuje Wykonawca na okresy 10-dniowe i przedkłada je Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać, e-mailem, lub w formie pism składanych osobie sprawującej nadzór nad dostawą. Zamawiający zobowiązany jest do ich akceptacji, lub wniesienia do nich uwag, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego, w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu, w jakim będą obowiązywać,
 - g) w przypadku konieczności skorygowania zamówienia (zapotrzebowania dziennego) na poszczególne posiłki i ewentualne diety w związku ze zmianą liczby osób, Zamawiający informuje o tym Wykonawcę telefonicznie z co najmniej 3 godzinnym wyprzedzeniem przed wymaganą porą danej dostawy dziennej. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić ww. zmianę zakresu zapotrzebowania.
 - h) stosować się do zaleceń zawartych w jadłospisach dla diety podstawowej (przyprawianie, gotowanie, duszenie, itd.), a w przypadku występowania u pacjenta schorzeń wykluczających dietę podstawową dopuszcza się zastosowanie diet specjalnych (np. dieta cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna itd.), zamówienie opiera się na dietach standardowej i dietach specjalnych zleconych przez lekarza (jeśli dotyczy). UWAGI: W przypadku diet specjalnych (eliminacyjnych) np. cukrzycowa,

- wątrobowa, bezglutenowa, bezlaktozowa itp., posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy makaron bezglutenowy itp. Każda z diet musi uwzględniać (i przestrzegać) aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi, a w szczególności osób chorych i w okresie rekonwalescencji,
- i) zamieścić w jadłospisie informację o wartości odżywczej posiłków z wyliczeniem ilości białka, tłuszczu, węglowodanów, kalorii, obecności i rodzaju alergenów - dla każdej przygotowanej diety. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych. W jadłospisie powinno się uwzględnić:
- zupę mleczną, jogurty naturalne, kefiry
 - pieczywo: pszenno-żytnie, pełnoziarniste, graham, żytnie, pszenne
 - masło /tłuszcze roślinne (zawierające sterole/stanole roślinne)
 - wędliny o zawartości min. 80 % mięsa, sery, jaja
 - dodatki warzywno - owocowe (do każdego posiłku)
 - zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, bezmięsne, dania rybne (co najmniej raz w tygodniu)
 - rośliny strączkowe
 - ziemniaki kasze, ryże (jaśminowy, basmati, brązowy, dziki), makarony
 - dodatek do śniadań - dżem, powidła niskosłodzone.
- j) podawać do obiadów świeże warzywa w sezonie, poza sezonem mogą być podawane produkty konserwowe i mrożone,
- k) podawać co najmniej raz w tygodniu potrawy z ryb,
- l) zaplanować w jadłospisach 10-dniowych minimum 4 dań mięsnych, 3 dań półmięsnych, 1 dania bezmięsnego, 1 dania z rybą,
- m) śniadanie ma składać się z: pieczywa, herbaty ziołowej/owocowej „sucha” (herbata tzw. ekspresowa 1 torebka = 1 pacjent + cukier), masła i dwóch dodatków, owoce; obiad ma składać się z zupy, drugiego dania, kompotu niesłodzonego (+ cukier); niezależnie od posiłków Wykonawca ma dostarczyć napoje w ilości minimum 1 litr na osobę (woda, sok).
3. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania następujących zasad przy dostarczaniu posiłków:
- a) dowieszenie posiłków w godzinach:
- śniadanie godz. 9:30 -10:00
 - obiad: godz.13:00 - 13:30
 - podwieczorek dostarczony razem z obiadem
- b) dostarczane posiłki będą miały temperaturę:
- gorące zupy minimum 75 °C
 - gorące drugie dania i inne gorące posiłki minimum 63°C
 - gorące napoje minimum 80°C
 - surówki i sałatki maksimum 15°C
4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania następujących zasad postępowania do opakowań zbiorczych transportowych:

- a) mycia i dezynfekcji opakowań zbiorczych transportowych, w których dostarczane będą posiłki, w tym mycie i dezynfekcja termoboxów preparatami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do stosowania w kontakcie z żywnością,
 - b) odbioru brudnych termosów i opakowań zbiorczych transportowych oraz nadzoru na własny koszt i ryzyko nad pozostawionymi u Zamawiającego pojemnikami.
5. Wykonawca jest zobowiązany do następujących czynności związanych z przeprowadzanymi kontrolami przez Zamawiającego oraz przez uprawnione organy administracyjne:
- a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy (w tym do regularnej kontroli gramatury, kaloryczności oraz wartości odżywczej dostarczonych posiłków.
 - b) Zamawiający przewiduje możliwość wykonania prób czystościowych, mikrobiologicznych pojemników zbiorczych i jednostkowych służących do transportu przedmiotu zamówienia,
 - c) do Wykonawcy należy obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw,
 - d) próbki potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie,
 - e) Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów i opinii pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków,
 - f) Wykonawca po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, przekaze Zamawiającemu kopię protokołu,
 - g) na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy,
 - h) na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania.
 - i) Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przyrządzenia i podania,
 - j) środek transportu dopuszczony ważną decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków; w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł,
 - k) Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termopory, pojemniki na posiłki, w tym

inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji,

- l) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność w przypadku w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości dostarczonych przez Wykonawcę,
- m) Wykonawca na własny koszt zobowiązany jest do naprawy ewentualnie wyrządzonych szkód powstałych w trakcie wykonywania usługi na terenie Zamawiającego. Powstała szkoda udokumentowana będzie w protokole, sporządzonym przez osobę odpowiedzialną za dany obszar Zamawiającego i potwierdzoną przez pracownika Wykonawcy.

§ 8.

PROCEDURA REKLAMACYJNA

1. Strony ustalają, że:
 - a) ze strony Zamawiającego osobą uprawnioną do kontroli, nadzoru oraz składania reklamacji jest _____
 - b) ze strony Wykonawcy osobą uprawnioną do współpracy z Zamawiającym w czasie kontroli, przyjmowania reklamacji jest _____
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odmowy przyjęcia dostawy i żądania wymiany dostawy na wolną od wad w przypadku dostawy:
 - a) z opóźnieniem wynoszącym więcej niż godzinę,
 - b) zestawów złej jakości,
 - c) w sposób niezgodny z umową,
 - d) w niewłaściwych opakowaniach.
3. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych, lub wad jakościowych w dostarczonych zestawach, Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę.
4. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych, Zamawiający sporządza „Protokół wadliwych dostaw”, zwraca zakwestionowane posiłki i żąda dostarczenia w trybie pilnym posiłków prawidłowych.
5. W protokole Zamawiający odnotowuje:
 - a) datę, godzinę i rodzaj dostawy,
 - b) datę i godzinę zgłoszenia,
 - c) dane dotyczące wad:
 - różnica pomiędzy liczbą (i rodzajem) diet lub dostarczonych posiłków,
 - dostarczenie posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
 - opóźnienie w dostawie posiłków,
 - dostawa posiłków w brudnych opakowaniach,
 - zaniżenie gramatury potraw wchodzących w skład posiłku,
 - dostarczenie posiłków o nieprawidłowej temperaturze,
 - inne naruszenia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia reklamacji Zamawiającego w czasie 24 godzin, liczonych od daty jej zgłoszenia, na koszt i ryzyko Wykonawcy, bez prawa żądania dodatkowego wynagrodzenia z tego tytułu.
7. W przypadku zasadności reklamacji Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zapłatę, zobowiązany jest on również do odbioru na własny koszt i ryzyko zareklamowanej dostawy.

§ 9.

KARY UMOWNE

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych w wysokości i na zasadach określonych poniżej.
2. Przez niewykonanie przedmiotu umowy strony rozumieją niespełnienie przez Wykonawcę świadczenia w całości, w części, lub nieprzystąpienie do spełnienia świadczenia w ogóle, w sposób określony w umowie.
3. Przez nienależyte wykonanie przedmiotu umowy strony rozumieją wykonanie umowy przez Wykonawcę w sposób naruszający warunki umowy, a w szczególności w zakresie dochowania terminów, sposobu i jakości świadczonych usług, dokumentowania warunków postawionych na Wykonawcę w części dotyczącej niedochowania klauzul społecznych oraz zasad współpracy z Zamawiającym.
4. Strony ustalają, że w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - a) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy - w wysokości 10% wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o którym mowa w § 3 pkt 4 umowy,
 - b) za zwłokę w dostawie zestawów w stosunku do terminów wynikających z § 6 umowy, z winy Wykonawcy - w wysokości 0,1 % wartości brutto danej dostawy za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia,
 - c) za brak dostawy zestawów w stosunku do terminów wynikających z § 6 umowy, z winy Wykonawcy - w wysokości 1 % wartości brutto danej dostawy,
 - d) za nienależyte wykonanie umowy polegającej na niedochowaniu jakości potwierdzonej uzasadnioną reklamacją Zamawiającego - w wysokości 1 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 pkt 4 umowy za każdy przypadek niewykonania.
5. W przypadku zaistnienia zwłoki w wykonaniu umowy, a następnie wskutek odstąpienia z tego powodu od umowy, Zamawiający uprawniony jest do żądania kar umownych zarówno z tytułu zwłoki, jak i z tytułu odstąpienia od umowy.
6. Kary podlegają sumowaniu, z zastrzeżeniem, że maksymalna wysokość kary umownej zastosowanej w stosunku do Wykonawcy z tytułu nienależytego wykonania umowy wynosi 50% wynagrodzenia umownego, o którym mowa w § 3 pkt 4.
7. Wykonawca wyraża zgodę na sukcesywne potrącenie kar umownych z należnego mu wynagrodzenia tytułem wykonanej usługi i z wystawionych faktur.
8. Jeżeli wysokość szkody przekracza wysokość kar umownych, lub jeżeli szkoda powstała z przyczyn, dla których strony nie zastrzegły kar umownych, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w kodeksie cywilnym.

§ 10.

CESJA WIERZYTELNOŚCI

Wykonawca nie ma prawa bez uprzedniej pisemnej zgody przenieść wierzytelności z tytułu niniejszej umowy na osoby trzecie oraz dokonać przelewu, przekazu lub poręczenia wierzytelności należnych Wykonawcy z umowy.

§ 11.

ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy w przypadku nieprzystąpienia przez Wykonawcę do realizacji umowy,

- nieuzasadnionego opóźnienia rozpoczęcia wykonywania usługi oraz przerwy w wykonywaniu usługi w okresie dłuższym, niż 7 dni kalendarzowych.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
 - a) w trybie określonym w art. 456 ustawy PZP,
 - b) w przypadku trzykrotnego dostarczenia przedmiotu umowy niezgodnego z umową, wadliwego, złej jakości lub z opóźnieniem w okresie jednego miesiąca,
 - c) w przypadku niespełnienia warunków umowy, w tym nieprzedłożenia przez Wykonawcę dokumentów dotyczących przedmiotu umowy, wymaganych przez Zamawiającego,
 - d) zgodnie z umową oraz w przypadku przekroczenia maksymalnego poziomu kar umownych,
 4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w terminie 30 miesięcy od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie odstąpienia w formie pisemnej, pod rygorem nieważności z podaniem uzasadnienia.
 5. Z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w pkt 3 powyżej, nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne inne roszczenia, poza roszczeniem o zapłatę za rzeczy już dostarczone Zamawiającemu.

§ 12. PODWYKONAWSTWO

1. Zamawiający dopuszcza realizację umowy z udziałem Podwykonawców.
2. Podwykonawcy mają prawo realizować wszystkie zakresy.
3. Za działania Podwykonawców ponosi odpowiedzialność, jak za swoje własne Wykonawca.

§ 13. ZMIANA UMOWY

1. Wszelkie zmiany, bądź uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem ich nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku zaistnienia okoliczności o których mowa w art. 455 ustawy PZP.
3. Dopuszczalna jest zmiana umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia:
 - a) gdy nowy wykonawca ma zastąpić dotychczasowego wykonawcę, zmiana wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności wyposażenia, usług lub instalacji zamówionych w ramach zamówienia podstawowego, zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego, wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy, a w przypadku zamówień w dziedzinach obronności i bezpieczeństwa łączna wartość zmian nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy, z wyjątkiem należycie uzasadnionych

- przypadków, jeżeli konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy,
- b) w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania przepisów ustawy,
 - c) jeżeli dotyczy realizacji, przez dotychczasowego wykonawcę, dodatkowych dostaw.
4. Dopuszczalne są również zmiany umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, których łączna wartość jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, w przypadku zamówień na usługi lub dostawy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.

§ 14. SIŁA WYŻSZA

1. Żadna ze stron nie będzie ponosić odpowiedzialności wobec drugiej strony za jakiegokolwiek zdarzenia spowodowane działaniem siły wyższej, w szczególności pożaru, powodzi, ataku terrorystycznego, klęsk żywiołowych, zagrożeń epidemiologicznych, a także innych zdarzeń, na które strony nie mają żadnego wpływu i których nie mogły uniknąć bądź przewidzieć w chwili podpisania umowy.
2. W przypadku, gdy strona odwołuje się do zaistnienia siły wyższej, zawiadamia o tym natychmiast pisemnie drugą stronę, przy czym nie później niż w terminie 7 dni. Zawiadomienie to określa rodzaj zdarzenia, jego skutki na wypełnianie zobowiązań wynikających z umowy i środki przedsięwzięte, aby te konsekwencje złagodzić.
3. Strona, która dokonała zawiadomienia o zaistnieniu działania siły wyższej, jest zobowiązana do kontynuowania wykonywania swoich zobowiązań wynikających umowy, w takim zakresie, w jakim jest to możliwe, jak również jest zobowiązana do podjęcia wszelkich działań zmierzających do wykonania przedmiotu umowy, a których nie wstrzymuje działanie siły wyższej.
4. Obowiązki, których strona nie jest w stanie wykonać na skutek działania siły wyższej, na czas działania siły wyższej ulegają zawieszeniu, tzn. w czasie działania siły wyższej ww. obowiązki nie są wykonywane, a terminy ich wykonania ulegają przedłużeniu o okres działania siły wyższej. W czasie istnienia utrudnień w wykonaniu umowy na skutek działania siły wyższej w szczególności nie nalicza się przewidzianych kar umownych ani nie obciąża się drugiej strony umowy kosztami zakupów interwencyjnych.
5. W przypadku, gdy utrudnienia w wykonaniu umowy na skutek działania siły wyższej utrzymują się dłużej niż trzy miesiące od czasu stwierdzenia wystąpienia siły wyższej, każda ze stron może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w części objętej działaniem siły wyższej. Rozwiązanie umowy ze skutkiem natychmiastowym następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 15.

KLAUZULE INFORMACYJNE DOTYCZĄCE PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH.

**klauzula z art. 13 ust. 1 i ust. 2 RODO
w przypadku, gdy administrator pozyskuje dane od osoby, której dane dotyczą**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

1. **Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest** Powiatowy Zespół Szpitali w Oleśnicy ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica wpisany do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą Wojewody Dolnośląskiego pod numerem 000000002093; NIP: 9111847075; REGON: 932966540; KRS 0000186473, tel.+48 71 776 73 08.
2. **Dane kontaktowe inspektora ochrony danych:** Grażyna Hachoł, adres e-mail: g.hachol@pzsolesnica.pl tel. 606659862, Powiatowy Zespół Szpitali w Oleśnicy, ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica, tel. +48 71 776 73 08.
3. **Informacja o celach przetwarzania danych osobowych oraz podstawę prawną przetwarzania.** Celem przetwarzania danych osobowych jest udzielenie zamówienia publicznego i obsługa wszystkich procedur wynikłych na każdym etapie wykonania zamówienia, do czasu wygaśnięcia wszystkich roszczeń. Podstawą prawną przetwarzania jest art. 6 ust. 1 lit b) czyli przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy oraz art. 6 lit f) czyli przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora lub przez stronę trzecią.
4. **Informacja o prawnie uzasadnionych interesach** realizowanych przez administratora lub przez stronę trzecią, jeżeli przetwarzanie danych odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO. Administrator będzie przetwarzał dane w celu dochodzenia swoich roszczeń w sądach, wynikających z nienależytego wykonania zobowiązania umownego.
5. **Informacja o odbiorcach danych osobowych lub o kategoriach odbiorców,** jeżeli istnieją informacje o zamiarze przekazania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej. Administrator nie będzie przekazywał danych osobowych poza obszar EOG.
6. **Informacje o okresie, przez który dane osobowe będą przetwarzane,** administrator będzie przetwarzał dane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, administrator przechowuje protokół postępowania wraz z załącznikami przez cały okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego.
7. **Informacje o prawie osób, których dane są przetwarzane.**
 - a) do żądania dostępu do danych osobowych dotyczących osoby, której dane dotyczą, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
 - b) do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania,

- c) do przenoszenia danych,
 - d) do cofnięcia zgody w dowolnym momencie, jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a lub art. 9 ust. 2 lit. a RODO, czyli osoba przekazująca dane wyraziła wyraźną zgodę na przetwarzanie w jednym, lub kilku określonych celach,
 - e) wniesienia skargi do organu nadzorczego.
8. **Informacja, czy podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym lub umownym**
Podanie danych jest wymogiem ustawowym zawarcia umowy, osoba, której dane dotyczą, jest zobowiązana do ich podania, konsekwencją niepodania danych jest odmowa zawarcia umowy o zamówienie publiczne.
9. **Informacja o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym o profilowaniu.**
Administrator nie wydaje decyzji w sposób zautomatyzowany i nie profiluje danych.

klauzula z art. 14 ust. 1 i ust. 2 RODO
jeżeli administrator nie pozyskał danych osobowych od osoby,
której dane dotyczą

Zgodnie z art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

1. **Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest** Powiatowy Zespół Szpitali w Oleśnicy ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica wpisany do Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą Wojewody Dolnośląskiego pod numerem 000000002093; NIP: 9111847075; REGON: 932966540; KRS 0000186473, tel.+48 71 776 73 08.
2. **Dane kontaktowe inspektora ochrony danych** Grażyna Hachoł, adres e-mail: g.hachol@pzsolesnica.pl tel. 606659862, Powiatowy Zespół Szpitali w Oleśnicy, ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica, tel. +48 71 776 73 08.
3. **Informacja o celach przetwarzania danych osobowych oraz podstawę prawną przetwarzania.** Celem przetwarzania danych osobowych jest udzielenie zamówienia publicznego i obsługa wszystkich procedur wynikłych na każdym etapie wykonania zamówienia, do czasu wygaśnięcia wszystkich roszczeń. Podstawą prawną przetwarzania jest art. 6 ust. 1 lit b) czyli przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy oraz art. 6 lit f) czyli przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora lub przez stronę trzecią.
4. **Informacja o kategorii danych osobowych** dane należą do osoby innej, która powierzyła dane kontrahentowi administratora w toku zamówienia publicznego. Są to dane z kategorii danych podwykonawców powierzających swoje dane podmiotom składającym ofertę, ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego. Ten proces pozyskania rzutuje na zakres przetwarzania, czyli wyłącznie w wyniku zawartej umowy i wyłącznie w jej przedmiotowym zakresie w granicy kompetencji podwykonawczych osoby powierzającej własne dane.

5. **Informacje o okresie, przez który dane osobowe będą przetwarzane**, administrator będzie przetwarzał dane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, administrator przechowuje protokół postępowania wraz z załącznikami przez cały okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. **Informacja o odbiorcach danych osobowych lub o kategoriach odbiorców**, jeżeli istnieją informacje o zamiarze przekazania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej. Administrator nie będzie przekazywał danych osobowych poza obszar EOG.
7. **Informacje o prawie osób, których dane są przetwarzane**.
 - a) do żądania dostępu do danych osobowych dotyczących osoby, której dane dotyczą, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
 - b) do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania,
 - c) do przenoszenia danych,
 - d) do cofnięcia zgody w dowolnym momencie, jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a lub art. 9 ust. 2 lit. a RODO, czyli osoba przekazująca dane wyraziła wyraźną zgodę na przetwarzanie w jednym, lub kilku określonych celach,
 - e) wniesienia skargi do organu nadzorczego,
 - f) uzyskania informacji o źródle pozyskania danych.
8. **Informacja o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym o profilowaniu**. Administrator nie wydaje decyzji w sposób zautomatyzowany i nie profiluje danych.

§ 16.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
2. Dni robocze ustalane są w oparciu o wyliczenia faktycznych dni roboczych.
3. O ile PZP uzależnia skutki czynności prawnych od biegu terminów, to wyznaczony przez Zamawiającego termin na dokonanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego obejmujący 2, lub więcej dni powinien zawierać co najmniej 2 dni robocze
4. Wszelkie spory powstałe na tle wykonania Umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie, a w przypadku braku możliwości polubownego rozstrzygnięcia sporów będą one rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy ds. zamówień publicznych.
5. W razie zaistnienia przypadków dotyczących: zmian danych rejestrowych, ogłoszenia przez sąd upadłości lub postępowania układowego względem Wykonawcy, wszczęcia postępowania egzekucyjnego, w wyniku czego nastąpi zajęcie majątku Wykonawcy lub znacznej jego części, mających znaczenie dla zawartej Umowy, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie powiadomić o nich Zamawiającego pod rygorem skutków prawnych dla Wykonawcy, wynikających z faktu niepowiadomienia.
6. Reprezentanci Wykonawcy podpisujący Umowę oświadczają, że są umocowani do reprezentacji, a złożone dokumenty wymienione na wstępie i dołączone do Umowy są zgodne ze stanem faktycznym firmy Wykonawcy w momencie podpisywania Umowy.
7. Wykonawca wyraża zgodę, aby na każdym etapie postępowania Zamawiający ujawnił jego dane oraz dane dotyczące jego działalności gospodarczej, które nie stanowią jego tajemnicy gospodarczej i których to informacji nie zastrzegł. Powyższe nastąpi w oparciu o przepisach



- o dostępie do informacji publicznej, gdyż dane niezastrzeżone według procedur określonych w PZP stanowią informację publiczną w rozumieniu ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (tj. z dnia 18 listopada 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2176)
8. W sprawach nie uregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
 9. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA