

CZ/DUM/15/2021

Wszyscy Wykonawcy

Dotyczy przetargu: Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostawy
Całodziennego wyżywienia dla pacjentów Zamawiającego
ZP/4/2021

Zgodnie z art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019r Prawo zamówień publicznych Zamawiający odpowiada na następujące pytania:

Pytanie 1

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie o dodatnie punktu 9. w paragrafie 2 projektu umowy w następującej formie:

Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie itp).

Odpowiedź:

Zamawiający dodaje punkt 9 w paragrafie 2 projektu umowy o następującej treści: Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, urlopu na żądanie itp).

Pytanie 2

Proszę o wyjaśnienie, czy wynagrodzenie wykonawcy, zgodnie z celem art. 142 ust. 5 ustawy pzp zostanie zaktualizowane o wartość rzeczywistej zmiany kosztów pracy (kosztów zatrudnienia osób realizujących zamówienie) związanych z realizacją zamówienia. Warunki realizacji zamówienia, w tym w szczególności aktualny rynek pracy, wymusza na wykonawcach zatrudnianie pracowników przez zastosowaniu konkurencyjnych stawek tj. stawek wyższych niż ustalone prawem minimalne wynagrodzenia za pracę lub minimalne stawki godzinowe. Koszty te mają charakter podstawowych, zasadniczych i niezbędnych kosztów usługi. Mając na względzie, że celem art. 142 ust. 5 pzp było urealnienie wynagrodzenia wykonawców względem rynkowych warunków wykonania zamówienia jak również, że ustawa Prawo zamówień nie sprzeciwia się formułowaniu klauzul waloryzacyjnych, uprzejmie prosimy jak powyżej. Aktualizacja wynagrodzenia wykonawcy o wartość

**Centrum Zdrowia
w Mikołowie Sp. z o.o.**

Prezes Zarządu
dr Cezary Tomiczek
ul. Waryńskiego 2, 43-190 Mikołów

Kancelaria Zarządu

tel. 32 32 57 635, fax 32 22 60 860
www.szpital-mikolow.com.pl

NIP 635-180-25-38
REGON 241294970
KRS 0000335411

kapitał zakładowy: 9 495 100, 00 zł

Handwritten signature or mark.

rzeczywistych kosztów zatrudnienia umożliwia zahamowanie rotacji pracowników, utrzymanie stałej jakości świadczenia a nadto eliminuje ryzyko przedterminowego zakończenia umowy. Wprowadzenie odpowiedniej klauzuli, z uwagi zarówno na aktualny rynek usług gastronomicznych jak i rynek pracy realizuje również zasadę równości stron umowy a także umożliwia złożenie konkurencyjnej i realnej oferty (ceny).

Mając powyższe na uwadze prosimy o dodanie do wzoru umowy postanowienia, że: *Wynagrodzenie wykonawcy zostanie zaktualizowane według wskaźnika wzrostu przeciętnego wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw, publikowanego przez GUS o ile Wykonawca wykaże, że osoby zatrudnione przez niego do realizacji zamówienia otrzymują wyższe niż minimalne wynagrodzenie za pracę lub minimalną stawkę wynagrodzenia za pracę ustalona w obowiązujących przepisach. Waloryzacja będzie naliczana od dnia 20....r. Naliczenie waloryzacji następuje wskaźnikiem za rok poprzedni.*

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, ponieważ umowa nie zostanie zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy.

Pytanie 3

Czy Zamawiający dopuszcza waloryzację wynagrodzenia umownego o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych?

Mając na uwadze niestabilną i dynamiczną sytuację na rynku produktów żywnościowych oraz usług cateringowych i gastronomicznych, dążąc do ustalenia optymalnej ceny za wykonanie przedmiotowej usługi (tj. bez niepotrzebnego podnoszenia cen na wypadek ewentualnego wzrostu cen produktów, surowców, materiałów, energii oraz robocizny) prosimy o wprowadzenie do umowy zapisu o treści:

„Strony ustalają, że wynagrodzenie za przedmiot umowy w pierwszym kwartale 2021 r. podlega waloryzacji według wskaźnika wzrostu cen, publikowanego przez GUS w Biuletynie Statystycznym. Waloryzacja będzie naliczana od dnia 2021r.

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje waloryzacji wynagrodzenia umownego o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych.

Pytanie 4

Prosimy o informację czy w przypadku, gdy stawki za media ulegną podwyższeniu w stosunku do cen z dnia składania oferty zamawiający przewiduje waloryzację umowy?

Aktualna sytuacja prawna i rynkowa dotycząca cen energii elektrycznej jest niestabilna. Ostatnie wzrosty cen energii elektrycznej istotnie wpływają na koszt wytworzenia usług objętych zamówieniem. Dodatkowo brak pełnej regulacji prawnej realizującej zasady rekompensaty wzrostu kosztu energii. Wobec powyższego, z uwagi na art. 29 ustawy Prawo zamówień publicznych, o wskazanie zasad według, których zostanie przeprowadzona aktualizacja wynagrodzenia wykonawcy w przypadku zmiany cen energii lub przepisów regulujących przedmiotową kwestię. Jednocześnie z daleko idącej ostrożności wskazuję, że przeniesienie wzrostu ww. kosztu energii elektrycznej w całości i wyłącznie na wykonawcę, w aktualnych warunkach świadczenia usługi objętej zamówieniem, będzie skutkować niemożliwością świadczenia (przez którą rozumie się taką sytuację, w której spełnienie świadczenia jest wprawdzie możliwe z technicznego punktu widzenia, ale całkowicie nieuzasadnione z punktu widzenia racjonalności ekonomicznej, ze względu na konieczne koszty i starania – wyrok z dnia 28 września 2012 sygn. akt KIO 1988/12), którą jest jedna z podstaw do uznania nieważności umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pozostawienie SIWZ w tym projekcie umowy w aktualnym kształcie i treści narusza zasady równowagi stron wprowadzając po stronie wykonawcy znaczące ryzyko poniesienia straty w trakcie wykonywania zamówienia i stanowią bezzasadną barierę w dostępie do zamówienia.

Wobec powyższego oraz z uwagi na deklarację prawodawcy dotyczącą rekompensaty wzrostu cen energii, wnosimy o dodanie do postanowień umownych regulacji następującej treści:

„Zamawiający ponosi koszt wzrostu cen energii elektrycznej lub innych mediów związanych z wytworzeniem usługi objętej zamówieniem”.

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje waloryzacji wynagrodzenia umownego w przypadku podwyższenia stawek za media.

Pytanie 5

Prosimy o informację czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie bądź czasowe wyłączenie oddziałów. Jeśli tak to prosimy o informacje jakie to będzie miało przełożenie na ilość osobodni.

Odpowiedź:

Ogólnie Zamawiający nie planuje zamknięcia oddziałów, jednakże w obecnej sytuacji epidemiologicznej nie jest w stanie przewidzieć czasowego wyłączenia czy ograniczenia funkcjonowania oddziałów.

Pytanie 6

W paragrafie 10 projektu umowy Zamawiający stwierdza: *W przypadku wadliwej dostawy, niewłaściwa jakość posiłków sprawdzana będzie przez trzyosobową komisję wyznaczoną przez Zamawiającego. Przez wadliwą dostawę należy rozumieć posiłek, który nie będzie mógł być podany pacjentom Zamawiającego, w szczególności: dania niedogotowane, wskazujące na nieświeże produkty, przekroczone daty ważności produktów. Zamawiający wezwie przedstawiciela Wykonawcy wyznaczając czas na przybycie do 45 minut.*

Prosimy o urealnienie możliwości zrealizowania wymogu stawienia się na żądanie przedstawiciela Wykonawcy spowodowane zakwestionowaniem jakości dostarczonego posiłku. Jednocześnie prosimy o zmianę zapisu na następujący :

„Zamawiający wezwie przedstawiciela Wykonawcy wyznaczając czas na przybycie do 1 godziny”.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę i zmienia na następujący zapis w paragrafie 10 ust. 1 projektu umowy „Zamawiający wezwie przedstawiciela Wykonawcy wyznaczając czas na przybycie do 1 godziny”.

Zmianie ulega również zapis w załączniku nr 2 – opis przedmiotu zamówienia str. 8.

Pytanie 7

Czy Zamawiający dopuszcza zastosowanie sezonowych zmienianych cyklicznie co 3 miesiące jadłospisów w systemie 14-dniowych dla dań obiadowych i 7-dniowych jadłospisów dla śniadań i kolacji? Zaproponowane rozwiązanie pozwala na optymalizację realizacji zamówień produktów koniecznych do przygotowania posiłków, zapewniając bardziej efektywne zarządzanie kosztami dostaw produktów, sprawniejsze zarządzanie stanami magazynowymi tych produktów, pozwala też bez dodatkowych ryzyk na utrzymanie wysokiej jakości dostarczanych składników oraz ich sezonowości.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża na powyższe zgody

Pytanie 8

Prosimy o określenie, do której godziny będzie zgłaszane zapotrzebowanie na śniadania w pakiecie nr 2.

Odpowiedź:

Zapotrzebowanie na śniadania w pakiecie nr 2 będą zgłaszane minimum 1 dzień poprzedzający wydania śniadania

Pytanie 9

Czy Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania przy realizacji usługi elektronicznego systemu zamawiania posiłków? Wykonawca bezpłatnie udostępni platformę informatyczną, która ułatwi komunikację Zamawiający – Wykonawca, pozwoli na zdalne zgłaszanie ilości żywności oraz ich korekt przez każdy z oddziałów Zamawiającego. Platforma działa w oparciu o narzędzia internetowe.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża na powyższe zgody.

załączniki:
poprawiony załącznik nr 2
poprawiony załącznik nr 7

Z poważaniem

PREZES ZARZĄDU
Centrum Zdrowia w Mikołowie Sp. z o.o.

dr Cezary Tomiczek

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PAKIET NR 1

Przedmiotem zamówienia jest:

- a) sporządzanie w kuchni Wykonawcy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Mikołowie przy ul. Waryńskiego 2 i dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego (ZPO) w Łaziskach Średnich przy ul. Staszica 4
- b) dostawa posiłków do Działu Żywnienia w szpitalu i punktu odbioru posiłków w ZPO środkami transportu Wykonawcy (jednym bądź dwoma samochodami)
- c) rozładowanie pojemników z posiłkami z samochodu i przewiezienie wózkiem Wykonawcy na wskazane miejsce
- d) odbiór pustych pojemników po posiłkach, ich mycie i dezynfekcja w pomieszczeniach Wykonawcy

Zamawiający w swoich strukturach posiada następujące oddziały:

Oddział chorób wewnętrznych	– 37 łóżek
Oddział neurologiczny	– 30 łóżek
Oddział rehabilitacji neurologicznej	– 20 łóżek
Oddział ginekologiczno-położniczy	– 30 łóżek
Oddział geriatryczny	- 20 łóżek
ZPO	- 57 łóżek

Średnio w miesiącu ilości kształtują się na poziomie 5 060 osobodni, w tym:

Oddział chorób wewnętrznych	- 960 osobodni
Oddział neurologiczny	- 770 osobodni
Oddział rehabilitacji neurologicznej	- 580 osobodni
Oddział ginekologiczno-położniczy	- 700 osobodni
Oddział geriatryczny	- 400 osobodni
ZPO	- 1650 osobodni

Przedmiotem zamówienia będzie dostawa posiłków, zgodnych z niżej wymienionymi rodzajami diet (z zachowaniem wymaganych wartości kalorycznych i składników odżywczych):

1. Dieta podstawowa:

energia-	2300 – 2700kcal
białko -	80g - 88g
tłuszcz -	72g - 88g
węglowodany-	293g - 358g

2. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:

energia-	2000 - 2450kcal
białko -	80g – 85g
tłuszcz -	36g – 44g
węglowodany-	338g – 413g

3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:

energia-	2000 - 2450kcal
białko -	95g – 105g
tłuszcz -	56g – 68g
węglowodany-	284g – 347g

wymagane jest pieczywo ciemne typu graham

4. Dieta o zmienionej konsystencji – płynna:

energia- 2100 - 2400kcal
białko - 85 - 90g
tłuszcz - 75g – 80g
węglowodany- 239g – 292g

5. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata

energia- 2300 - 2400kcal
białko - 85g – 94g
tłuszcz - 75g – 80g
węglowodany- 320g – 340g

6. Dieta kleikowa

300ml kleiku ryżowego przygotowanego z ryżu + 50g sucharków

7. Dieta indywidualna (specjalna) - w przypadku specjalnych zleceń lekarza dopuszcza się możliwość złożenia zamówienia na inny rodzaj diety niż wyżej wymienione. Wymaga się w tym przypadku, spełnienia i dochowania przez Wykonawcę wszystkich parametrów zgodnie z zaleceniem lekarza np. dieta ubogobiałkowa, ubogoenergetyczna, bogatobiałkowa, bezreszkowa

Orientacyjny udział poszczególnych diet żywienia pacjenta:

38% - dieta podstawowa,

39% - dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu

17% - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

6% - pozostałe w/w diety

Na całodienne wyżywienie pacjentów składają się cztery posiłki: śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek (np. kisiel, budyń, galaretka, owoce sezonowe, ciasto, jogurt) i kolacja. Za wyjątkiem Oddziału ginekologiczno – położniczego gdzie dodatkowo jest II śniadanie (należy dostarczyć wraz ze śniadaniem (np. jogurt, kefir, owoc, suszone owoce, herbatniki, ciasto, baton musli)

Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie w określonych godzinach:

śniadanie w godzinach - ZPO 6:40 do 6:50 a następnie Szpital 7.05 do 7:20

obiad w godzinach - ZPO 11:25 do 11:40 a następnie Szpital 11:55 do 12:10

podwieczorek, kolacja (herbata) razem z obiadem

W dniu 24 grudnia tj, w Wigilię do Szpitala wymagane jest dostarczenie posiłków 3 razy w godzinach:

1. śniadanie w godzinach - ZPO 6:40 do 6:50 a następnie Szpital 7.05 do 7:20

2. obiad w godzinach - ZPO 11:25 do 11:40 a następnie Szpital 11:55 do 12:10

3. podwieczorek, kolacja wigilijna w godzinach –Szpital – 14:00 do 14:15

- podwieczorek, kolacja wigilijna w godzinach – ZPO – 11:25 do 11:40 WRAZ Z OBIADEM

UWAGA!!!

Zamawiający będzie przestrzegał podanych godzin dostaw.

Zamawiający wymaga łączności telefonicznej z Kierowcą Wykonawcy.

Posiłki w chwili dostawy do Zamawiającego muszą mieć temperaturę nie niższą niż:

zupa – temp. 75 st. C

drugie danie – temp. 65 st. C

gorące napoje – temp. 80 st. C

sałatki, surówki – w warunkach chłodniczych – max do 5 st. C

UWAGA!!!

Zamawiający nie dysponuje BEMARAMI i nie istnieje możliwość ich zainstalowania

Wkład surowcowy do kotła wymagany jest na poziomie minimum 17,00 zł netto na osobodzień. Przez wartość wkładu surowcowego należy rozumieć koszt całkowity wszystkich surowców niezbędnych do przygotowania całodobowego wyżywienia jednego pacjenta. Koszt ten powinien być obliczony poprzez zsumowanie wszystkich kosztów zakupu surowców (dla Zamawiającego) z danej dekady i podzielony przez ilość osobodni.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli w zakresie wartości wkładu surowcowego do kotła. W tym celu Wykonawca w terminie do 7 dni kalendarzowych od daty wezwania dostarczy Zamawiającemu niezbędne dokumenty tj.: wykaz surowców użytych w danej dekadzie do przygotowania posiłków dla pacjentów Zamawiającego, ilości użytych surowców i ich ceny oraz kopie faktur, potwierdzające wysokości cen

II. PAKIET NR 2

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie w kuchni Wykonawcy i dostawa śniadań, na które składa się:

- pieczywo ciemne – 1 bułka 100 g , 1 kromka chleba
- pieczywo jasne – 1 bułka 100g , 1 kromka chleba
- masło op. = 10 g – 2 sztuki
- dżem op. = 25 g - 1 sztuka
- miód op. = 25 g – 1 sztuka
- szynka wieprzowa gotowana I gat. typu Delikatesowa w plasterkach – 50g
- kiełbasa typu Krakowska sucha w plastrach – 30 g
- ser żółty typu Gouda w plastrach – 40 g
- jajko gotowane – 1 sztuka
- zestaw warzyw (pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, sałata zielona) – 150g
- sezonowe owoce np. brzoskwinia, nektaryna, jabłko, banan – 1 sztuka
- drożdżówka lub ciasto (nie z kremem) - 1 sztuka

Śniadania tego typu w jednorazowym opakowaniu będą zamawiane w zależności od zapotrzebowania, w ilości nie przekraczającej 10 zestawów w czasie obowiązywania umowy. Zamówienie będzie składane z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Śniadanie dostarczane będzie wraz ze śniadaniem dla pacjentów szpitala tj. w godzinach od 7:05 do 7:20

III.DOSTAWA POSIŁKÓW

1. Zalecanym środkiem transportu jest samochód z klapą – windą, dopuszcza się wykonywanie usługi dwoma samochodami
2. Po stronie Wykonawcy pozostaje:
 - wózki do transportu posiłków w pomieszczeniach Zamawiającego – do windy,
 - środki myjące i dezynfekujące - niezbędne do utrzymania czystości wózka i powierzchni zewnętrznych termosów i pojemników z żywnością. Środki myjące i dezynfekujące muszą być zaakceptowane przez Specjalistę ds. epidemiologii Zamawiającego. Wraz z umową należy dostarczyć oświadczenie, jakie środki myjące i dezynfekujące będą używane.
 - odzież i obuwie ochronne,
3. Zamawiający udostępni pracownikowi Wykonawcy pomieszczenie mycia wózka
4. Kierowca – pracownik Wykonawcy:

dotyczy SZPITALA

- zdejmuje z samochodu termosy i pojemniki. Na poziomie terenu (podłoża) znajduje się okno, przez które należy przesunąć termosy i pojemniki na blat ze stali nierdzewnej (miejsce dostawy posiłków znajduje się w przyziemi). W przypadku samochodu bez windy termosy i pojemniki należy wnieść po schodach w dół (5 stopni).

- wchodząc do pomieszczenia zakłada fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe i obuwie jednorazowe. Pojemniki z żywnością przeciera środkiem myjącym, dezynfekującym i przestawia na wózek.
- wózkiem Wykonawcy, przewozi termosy i pojemniki do wskazanego miejsca - do windy i ustawia na blacie, na wysokości równej wysokości blatu w pomieszczeniu rozładunku (na drodze od okna do windy nie ma schodów ani innych utrudnień). Termosy na blacie należy ustawić w kolejności wskazanej przez Zamawiającego.
- kierowca czeka, aż pracownik Zamawiającego przeliczy i sprawdzi dostawę

dotyczy ZPO

- zdejmuje z samochodu termosy i pojemniki na wózek transportowy Wykonawcy i przewozi w piwnicy do punktu przyjęcia posiłków, który znajduje się na tym samym poziomie co miejsce rozładowania pojemników z samochodu
 - wchodząc do pomieszczenia zakłada fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe i obuwie jednorazowe. Pojemniki z żywnością przeciera środkiem myjącym, dezynfekującym i przestawia z wózka na blat. Termosy na blacie należy ustawić w kolejności wskazanej przez Zamawiającego.
 - po sprawdzeniu dostawy przez upoważnioną osobę przenosi na wózek Zamawiającego i przewozi pod windę.
5. Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów pozostaje po stronie Zamawiającego
 6. Osoba wskazana ze strony Zamawiającego będzie odpowiedzialna za przyjęcie posiłków i potwierdzenie ich odbioru w zeszycie
 7. Wszystkie posiłki dostarczane będą w przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych przez Zamawiającego temperatur posiłków. Wszystkie pojemniki muszą być w dobrym stanie technicznym (nie porysowane od spodu, co utrudnia bądź uniemożliwia pełne zachowanie wymogów higieniczno – sanitarnych), opisane będą nazwami poszczególnych oddziałów. W termosach dostarczane będą ciepłe napoje (kawa, herbata, mleko). W lodówkach np. turystycznych dostarczane będą produkty wymagające przewożenia w niskich temperaturach np. wędliny, nabiał, surówki. **DO SZPITALA w kubeczkach jednorazowych (dla indywidualnego pacjenta) dostarczane będą np. kasza manna na mleku z sosem malinowym, kisiel, budyń, galaretka, serek typu Bieluch, Wiejski, miękkie owoce np. truskawki).** **DO ZPO** dostarczane będą powyższe przykładowe produkty w opakowaniach zbiorczych. **DO SZPITALA: Masło, margaryna - 10g, dżem, miód, nutella - 25g w opakowaniach jednorazowych, DO ZPO masło 200g, margaryna 250g, dżem i miód op=ok. 1 l., nutella op=250g** W pojemnikach dostarczane będzie pieczywo. Wymaga się by dostarczany wraz z obiadem podwieczorek **DO SZPITALA** był porcjowany dla pacjenta np. w woreczku np. wafelki, owoce, drożdżówki) **DO ZPO** bez porcjowania w opakowaniach zbiorczych. Gabaryty pojemników winny być dostosowane do wymiarów oddziałowych wózków transportowych Zamawiającego o wym ok. szer. 65cm, dł. 90cm. **Wszystkie opakowania muszą posiadać atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością.**
 8. Zamawiający nie dopuszcza używania półproduktów (np. mleko w proszku, zupy w proszku, puree ziemniaczane w proszku, produkty sojowe, produkty typu „fast-food”) do przygotowywania posiłków
 9. Zamawianie ilości posiłków i rodzajów diet z podziałem na poszczególne oddziały będzie odbywać się codziennie e-mailem lub faxem do godz. 9:30 danego dnia – na ten dzień z zastrzeżeniem, że korekta dotycząca ilości obiadów, podwieczorków i kolacji będzie odbywać się w dniu bieżącym do godz. 10:15, w zależności od liczby pacjentów, natomiast ilość śniadań = ilości kolacji z dnia poprzedniego. Korekty będą przekazywane codziennie.
 10. Mycie naczyń stołowych pacjentów po posiłkach pozostaje po stronie Zamawiającego
 11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, utylizacji i zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych

12. Mycie i dezynfekcja pojemników, w których dostarczane są posiłki należy do Wykonawcy i odbywać się będzie w pomieszczeniach Wykonawcy. Odbiór pustych pojemników nastąpi z miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w następujący sposób:
z podwieczorku i kolacji z dnia poprzedniego w godzinach: ze Szpitala 8.00 do 8.10 i następnie z ZPO 8.25 do 8.35
ze śniadania i obiadu w godzinach: ze Szpitala 13.10 do 13.30 i następnie z ZPO 13.45 do 14.00
Jeżeli usługa będzie wykonywana jednym samochodem to najpierw należy dostarczyć posiłki zgodnie z godzinami określonymi w pkt. I, a następnie odebrać pojemniki ze Szpitala a następnie ZPO (jednocześnie na samochodzie nie mogą znajdować się pojemniki z żywnością i pojemniki po posiłkach z resztkami pokonsumpcyjnymi). Dopuszcza się wykonywanie usługi dwoma samochodami.
13. Wykonawca złoży depozyt w SZPITALU i zobowiązany jest do uzupełniania na wezwanie Zamawiającego. Średniomiesięczne ilości:
- herbata czarna op.=100szt. - 3 op.
 - cukier op=1kg - 2 kg,
 - sucharki op=300g - 10 op.
 - masło op=10g - 80 szt.
 - pasztet op=160g - 15 szt.
 - dżem op= 25g - 20 szt.
 - miód op= 25g - 20 szt.
 - kleik ryżowy op=160g - 15 op.
 - ser topiony op=100g - 20 szt.
 - biszkopty op=100g - 5 szt.
 - jogurt / serek naturalny op=150g - 10 szt.
14. Wykonawca złoży depozyt w ZPO i zobowiązany jest do uzupełniania na wezwanie Zamawiającego. Średniomiesięczne ilości:
- herbata czarna op.=100szt. - 3 op.
 - herbata owocowa op.=20 szt. - 6 op.
 - cukier op=1kg - 2 kg,
 - sucharki op=300g - 5 op.
 - masło op=200g - 4 kostki
 - pasztet op=160g - 30 szt.
 - dżem op= 1 l. - 4 szt.
 - miód op= 1 l. - 2 szt.
 - kleik ryżowy op=160g - 5 op.
 - biszkopty op=100g - 36 szt.
 - cukierki typu galaretka w czekoladzie - 1 kg
 - wafelki - 1 kg
 - ciasteczka miękkie typu delicje - 1 kg
 - sok (syrop o smaku malinowym) op=500 ml - 15 szt.
 - jogurt owocowy op= 150g - 15 szt.
 - jogurt naturalny op=150g - 15 szt.
 - ser topiony op=100g - 10 szt.
 - chrupki kukurydziane typu Flipsy op=50g - 10 szt.
 - musy owocowe 1x w tygodniu (bananowy, jabłkowy, lub truskawkowy) - 3 kg w opakowaniu zbiorczym
 - nutella op=250g - 1 op.
 - czekolada mleczna op=100g - 5 szt.
 - ketchup op=0,5 kg - 2 op.
 - musztarda op=200g - 3 op.
 - mleko 3,2% w kartonie op=1 l - 20 szt.

15. Konsekwencje wszelkich awarii w produkcji lub drodze do Zamawiającego pozostają po stronie Wykonawcy. Zamawiający wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego harmonogramu

IV. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli np. przed Państwową Inspekcją Sanitarno – Epidemiologiczną za nieprawidłową realizację usługi będącej przedmiotem zamówienia: za jakość dostarczanych posiłków, za powstałe szkody; uszczerbek na zdrowiu pacjenta spowodowany np. zatruciem, zakażeniem lub innymi komplikacjami pokarmowymi. W przypadku zakwestionowania przez zewnętrzne służby sanitarne jakości dostarczanych posiłków oraz nałożenia na Zamawiającego z tego tytułu kary finansowej, kara ta zostanie naliczona Wykonawcy. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego usunięcia uchybień stanowiących podstawę nałożenia kary
2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych. Zamawiający wymaga aby jadłospis był urozmaicony tj. potrawy mogą powtarzać się nie częściej niż co dekadę (w szczególności dotyczy obiadów). W dietach należy uwzględnić sezonowość warzyw, owoców zaś w okresie świąt należy uwzględnić tradycyjne dania świąteczne. W świątecznym menu powinno znaleźć się:
 - kolacja wigilijna - m.in. barszcz, fileć z karpia smażony lub z innej ryby po uzgodnieniu z Zamawiającym, kapusta z grzybami lub z grochem, makówki, kompot z suszu, a dla diety łatwo strawnej opisanej w pkt. 2 i 3 (str. 1) m.in. fileć z karpia gotowany lub z innej ryby po uzgodnieniu z Zamawiającym, ciasto z serem. Dla wszystkich pacjentów ZPO fileć z karpia smażony lub z innej ryby po uzgodnieniu z Zamawiającym.
 - w Wielkanoc na śniadanie m.in. szynka wieprzowa gotowana I gat. typu Delikatesowa w plasterkach, jajko, na obiad mięso z indyka, na podwieczorek ciasto świąteczne.
 - w pozostałe dni świąteczne (Wielkanoc, Boże Narodzenie) na śniadanie m.in. szynka wieprzowa gotowana I gat. typu Delikatesowa w plasterkach lub kiełbasa drobiowa/frakfurterki na gorąco, na obiad mięso z indyka, na podwieczorek babka lub piernik świąteczny, na kolację m.in. szynka wieprzowa gotowana I gat. typu Delikatesowa w plasterkach, ser żółty typu Gouda, ser biały - twaróg.Jeden raz w tygodniu należy zaoferować śniadanie na ciepło np. jajecznica, kiełbasa gotowana. Minimum 4 razy na dekadę wymagana jest **MIEKKA** porcja mięsa np. rolada, pieczeń, mięso z indyka, kotlet drobiowy lub schabowy, udko z kurczaka, de volaille (nie mielone, nie siekane). Minimum 1 raz na dekadę wymagana jest na obiad ryba – gatunek ryby zmieniający co dekadę np. fileć z dorsza, mintaja, miruny, tilapii, ze śledzia zielonego. Minimum 2 razy na dekadę (śniadanie lub kolacja) przetwory rybne np. pasta rybna, sałatka warzywno – śledziowa, śledź w sosie śmietanowym, ryba po grecku. Preferowane jest masło i margaryny miękkie.
3. Wykonawca weźmie pod uwagę fakt, iż w ZPO, w oddziale geriatrycznym i w oddziale rehabilitacji neurologicznej są osoby starsze więc np. pomidor, ogórek należy dostarczyć bez skóry, oraz do ZPO i na oddział geriatryczny owoce muszą być przetarte na mus, mięso zmielone zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym.
4. Minimalna gramatura przykładowych potraw podawanych pacjentom w ramach jednego posiłku:
 - np. mięso drobiowe, mięso b/k, ryby (I gatunek) – po 110g
 - np. mięso drobiowe z kością (udko) - po 150 g
 - dodatki do pieczywa – np. wędlina, ser żółty, ser topiony, ser biały – po 50 g
 - dodatki do pieczywa – np. pasty twarogowe, mięsne, jajeczne, kiełbasa na gorąco – po 60 g
 - jajko – po 1 szt.
 - warzywa jako dodatek do posiłku – np. pomidor, ogórek zielony - po 80 – 100 g
 - owoce – np. jabłko, banan, grapefruit, pomarańcza – po 1 szt.

5. Jadłospis dekadowy musi być dostarczony Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej pięć dni roboczych poprzedzających dekadę obowiązywania danego jadłospisu. W przypadku braku akceptacji przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu należy dostarczyć prawidłowy w drugim dniu roboczym do godziny 13:00 tj. trzy dni robocze poprzedzające dekadę.
6. W jadłospisie Wykonawca ma obowiązek umieszczenia informacji o:
 - a) alergenach znajdujących się w potrawie lub produkcie. Przy potrawie lub produkcie należy oznaczyć alergen odpowiednim numerem z legendy, która umieszczona jest na końcu jadłospisu. Numery alergenów muszą wyróżniać się z treści jadłospisu np. zaznaczone kolorem.
 - b) wartości kalorycznej każdego dania np.
zupa mleczna – x kcal,
pieczywo np. chleb graham, masło, jajko – x kcal,
zupa jarzynowa – x kcal
drugie danie – x kalorii

Pod legendą alergenów Wykonawca umieści szczegółowe informacje o wartości odżywczej każdego dania

7. Jadłospis i gramówki diet specjalnych po konsultacji telefonicznej należy dostarczyć w dniu zgłoszenia diety przez Zamawiającego wraz z dostawą obiadu. W przypadku błędów poprawiony jadłospis należy dostarczyć najpóźniej w dniu następnym do godz. 13.00 (wraz z dostawą obiadu).
8. Równocześnie z jadłospisem, należy dostarczyć (dla każdej diety) dokument zawierający:
 - a) wyszczególnienie i ilość (w gramach) produktów, które przeznaczone są do bezpośredniego spożycia przez pacjenta
 - b) wartość energetyczną (w kcal) - z gramatury produktów użytych do potrawy
 - c) ilość substancji odżywczych: tłuszcz, białko, węglowodany (w gramach) z gramatury produktów użytych do potrawy
 - d) ilość substancji mineralnych: Mg, Na, Ca, Fe (w mg) z gramatury produktów potrawy
 - e) ilość witamin: A i B12 (w µg) E, B6, C (w mg) z gramatury produktów potrawy

Należy dokonać podsumowania dobowego z podziałem na: śniadania, obiad, podwieczerek i kolację, oraz podsumowania dekadowego dla diety podstawowej, łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczów i diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

9. Wszystkie jadłospisy i gramówki muszą być opatrzone pieczęcią firmy oraz pieczęcią i czytelnym podpisem osoby sporządzającej – dietetyka medycznego
10. Pierwszy jadłospis dekadowy wraz z gramówkami dla diety podstawowej, diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej 7 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji umowy
11. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo przy dostawie do przedłożenia etykiet z datą ważności produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. chleb, ser, wędlina, wyroby garmażeryjne
12. Wykonawca konsultuje z wyznaczonym przedstawicielem Zamawiającego wszelkie zmiany w przyjętych zasadach przygotowywania posiłków i receptur
13. Wykonawca przed wydaniem posiłków Zamawiającemu pobiera i przechowuje próbki w siedzibie Wykonawcy do celów kontroli zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007r (Dz.U.2007.80.545)
14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu dodatkowej NIEPEŁNEJ porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej oraz diety lekkostrawnej **w ilości umożliwiającej** dokonanie kontroli jakości oraz estetyki zestawionego posiłku. **Dodatkowo wraz z pierwszym jadłospisem Wykonawca**

- zobowiązany jest dostarczyć oświadczenie, że každorazowo potrawa dostarczona do degustacji pochodzi z tego samego kotła co potrawy dla pacjentów.**
15. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu możliwość kontaktu telefonicznego z Dietetykiem (z wykształceniem medycznym) Wykonawcy również w godzinach popołudniowych i w dni wolne od pracy
 16. Wykonawca ma obowiązek wyznaczyć osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewnić z nią stały kontakt telefoniczny w godzinach od 7.00 do 15.00 siedem dni w tygodniu. Każda zmiana osoby wyznaczonej przez Wykonawcę do kontaktu z Zamawiającym, w trakcie trwania umowy musi być zgłoszona na piśmie.
 17. **W przypadku kontroli przeprowadzonej w pomieszczeniach przygotowywania posiłków przez upoważnione do tego celu służby np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego przekazania kserokopii protokołu, przynajmniej raz w trakcie trwania umowy**

V. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do:

1. przeprowadzenia wizji lokalnej w miejscu przygotowywania posiłków przed podpisaniem umowy oraz w trakcie realizacji umowy, nie częściej niż raz na kwartał. Osoby upoważnione przez Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia i będą przez Wykonawcę dopuszczone do sprawdzenia w praktyce procesu technologicznego (wcześniej Wykonawca w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dostarczy zgodnie z przedłożonym w ofercie oświadczeniem opisaną technologię produkcji) oraz umożliwi dostęp do towarów celem sprawdzenia ich okresu przydatności do spożycia. Ponadto Wykonawca udostępni do wglądu dokumentację dotyczącą żywienia pacjentów Zamawiającego (dokumenty jak w przypadku kontroli wsadu do kotła)
2. codziennego przeprowadzenia kontroli stanu czystości samochodu dostawczego, oraz czystości termosów i pojemników,
3. przeprowadzenia kontroli ważności książeczek zdrowia oraz zaświadczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego do celów sanitarno - epidemiologicznych Kierowcy co najmniej raz na kwartał oraz każdorazowo w przypadku zmiany Kierowcy (potwierdzenie w zeszycie kontroli dostaw)
4. codziennej kontroli jakości świadczonych usług polegającej na degustacji potraw przez osobę wskazaną przez Zamawiającego do przeprowadzenia oceny organoleptycznej dostarczanych posiłków, kontroli ilości i wagi posiłków
5. codziennego mierzenia temperatury posiłków w chwili dostawy do wskazanego miejsca, przed wysłaniem na oddziały. Każdorazowo temperatura odnotowana będzie w zeszycie.
6. w sytuacji uzasadnionej pobrania wymazu przez Specjalistę ds. epidemiologii z dwóch losowo wybranych pojemników w celu przeprowadzenia badań mikrobiologicznych. W przypadku dodatniego wyniku wymazu (wychodowania bakterii) kosztami za wykonane badania obciążony zostanie Wykonawca. Dodatkowo Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną za nienależyte wykonanie umowy w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 5 pkt. 1 umowy. Może być to podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym

W przypadku wadliwej dostawy niewłaściwa jakość posiłków sprawdzana będzie przez trzyosobową komisję wyznaczoną przez Zamawiającego. Przez wadliwą dostawę należy rozumieć posiłek, który nie będzie mógł być podany pacjentom Szpitala (dania niedogotowane, wskazujące na nieświeże produkty, przekroczone daty ważności, porcje niezgodne z gramaturą) Zamawiający wezwie przedstawiciela Wykonawcy wyznaczając czas na przybycie do 1 godziny.

Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się odebrać wadliwą dostawę własnym transportem i na własny koszt. Zamawiający dopuszcza możliwość dowiezienia nowej partii posiłku w zamian za wadliwą dostawę, do 1,5 godziny od zgłoszenia. Po upływie tego czasu Zamawiający zastrzega

sobie możliwość zakupienia równoważnych posiłków u innego dostawcy, z jednoczesnym obciążeniem kosztami Wykonawcy.

Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie możliwość przekazania posiłku celem przeprowadzenia badania do stosownej instytucji. W przypadku potwierdzenia uchybień przez w/w instytucję, kosztami za wykonane badania obciążony zostanie Wykonawca. Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną za nienależyte wykonanie umowy w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 5 pkt. 1 umowy. Może być to podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

zawarta w Mikołowie w dniu pomiędzy:

Centrum Zdrowia w Mikołowie Sp. z o. o. ul. Waryńskiego 2, 43-190 Mikołów
wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000335411,
NIP 6351802538, REGON: 241294970,
którą reprezentuje:

.....
zwaną w dalszej części umowy Zamawiającym

a

.....
zwaną w dalszej części umowy Wykonawcą

Niniejsza umowa jest zamówieniem publicznym udzielonym na podstawie art. 132 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019r.,poz.2019 z późn. zm.) w trybie przetargu nieograniczonego.

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług w zakresie przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Mikołowie przy ul. Waryńskiego 2 oraz dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego (ZPO) w Łaziskach Górnych przy ul. Staszica 4 na warunkach określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
2. Opis przedmiotu zamówienia tj. załącznik nr 2, specyfikacja warunków zamówienia (SWZ) i oferta Wykonawcy stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Usługi, o których mowa powyżej świadczone będą przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę
2. Wykonawca zobowiązuje się, że Pracownicy świadczący usługi na rzecz Zamawiającego będą w całym okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r - Kodeks pracy (Dz.U.2020.1320t.j. z późn.zm.) zgodnie z oświadczeniem w Formularzu ofertowym
3. W przypadku zakończenia zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 2 przed zakończeniem terminu realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego skierowania w to miejsce innej osoby zatrudnionej w wymaganej formie i poinformowanie o tym fakcie pisemnie Zamawiającego.
4. Najpóźniej w dniu podpisania umowy Wykonawca przedłoży Zamawiającemu listę osób, o których mowa w ust. 2
5. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności zawarte w opisie przedmiotu zamówienia, w szczególności do:

- a. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogu i dokonywania ich oceny
 - b. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogu
 - c. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia
 - d. zwrócenie się do Państwowej Inspekcji Pracy o przeprowadzenie u Wykonawcy lub Podwykonawcy kontroli
6. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, nie krótszym niż 3 dni robocze Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane w wezwaniu dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności zawarte w opisie przedmiotu zamówienia, np:
- a. oświadczenia zatrudnionego pracownika;
 - b. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to 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 zakresu obowiązków pracownika oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
 - c. 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 (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - d. zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - e. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy o ochronie danych osobowych.
7. Nie przedłożenie przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w ust. 6 w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 6 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługę na podstawie umowy o pracę
8. Wykonawca zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania przepisów prawa pracy w stosunku do osób, które w jego imieniu świadczą usługi na rzecz Zamawiającego.

9. Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, urlopu na żądanie itp).

§ 3

1. Strony ustalają, że dostawa posiłków w ramach niniejszej umowy odbywać będzie się 7 dni w tygodniu w okresie 12 miesięcy tj. od do
2. Miejscem dostawy jest Dział Żywienia w Szpitalu Powiatowym w Mikołowie przy ul. Waryńskiego 2 oraz punkt odbioru posiłków w Zakładzie Pielęgnacyjno - Opiekuńczym (ZPO) w Łaziskach Górnych przy ul. Staszica 4
3. Zamawianie ilości posiłków i rodzajów diet z podziałem na poszczególne oddziały będzie odbywać się codziennie e-mailem na adres lub faksem na nr..... - do godz. 9:30 danego dnia - na ten dzień - z zastrzeżeniem, że korekta dotycząca ilości obiadów, podwieczorków i kolacji będzie odbywać się w dniu bieżącym do godz. 10:15 w zależności od liczby pacjentów, natomiast ilość śniadań = ilości kolacji z dnia poprzedniego. Korekty będą przekazywane codziennie.
4. Dostawa do miejsca przeznaczenia odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy w terminach: określonych w opisie przedmiotu zamówienia - załączniku nr 2
5. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do wykonywania usług, będących przedmiotem umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021t.j. z późn.zm.) oraz innych powszechnie obowiązujących przepisach prawa, dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w szpitalu oraz żywieniu zbiorowym.
7. Wykonawca oświadcza, że miejsce przygotowywania posiłków i środki transportu spełniają wymagania higieniczno - sanitarne oraz inne określone w obowiązujących przepisach prawa, jak również posiadają dopuszczenie Państwowego Inspektora Sanitarnego, a pracownicy biorący udział w realizacji przedmiotu zamówienia posiadają aktualne książeczki zdrowia oraz zaświadczenie lekarskie z badania przeprowadzonego do celów sanitarno - epidemiologicznych.

§ 4

Do kontaktów i przekazywania uwag dotyczących realizacji niniejszej umowy upoważnieni są:

- a. po stronie Zamawiającego: nr tel
..... nr tel
- b. po stronie Wykonawcy: nr tel.
..... nr tel

§ 5

1. Za świadczenie usług, stanowiących przedmiot niniejszej umowy określony w Pakiecie nr 1 w całym okresie obowiązywania umowy ustala się wstępnie wynagrodzenie w wysokości nie przekraczającej zł brutto, słownie:

2. Wykonawca określa wartość osobodnia (Pakiet nr 1 a) na kwotę: zł netto, na którą składa się: śniadanie- zł netto, obiad - zł netto, podwieczerek - zł netto i kolacja - zł netto oraz wartość osobodnia (Pakiet nr 1 b) na kwotę: zł netto, na którą składa się: śniadanie zł netto, II śniadanie zł netto, obiad - zł netto, podwieczerek - zł netto i kolacja - zł netto
3. Deklarowany wkład surowcowy do kotła wynosi minimum zł netto na osobodzień
4. Za świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy określony w Pakiecie nr 2 w całym okresie obowiązywania umowy ustala się wstępnie wynagrodzenie w wysokości nie przekraczającej zł brutto, słownie:
5. Wykonawca określa wartość śniadania (Pakiet nr 2) na kwotę zł netto
6. Ostateczna wartość zamówienia określona zostanie w oparciu o potwierdzone przez osobę wskazaną przez Zamawiającego, dowody faktycznie dostarczonych posiłków uwzględniając ceny jednostkowe za: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek i kolację określone w ofercie (Pakiet nr 1) oraz cenę jednostkową za śniadanie (Pakiet nr 2)
7. Wykonawca gwarantuje stałość ceny na przedmiot umowy przez cały okres obowiązywania umowy
8. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te dotyczą:
 - a. obniżenia cen w stosunku do cen oferowanych przez Wykonawcę,
 - b. ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług, z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie netto pozostanie w wysokości określonej w formularzu ofertowym. Zmiana ceny w tym zakresie nastąpi z dniem wejścia w życie odpowiednich aktów prawnych w drodze obustronnie podpisanego aneksu
 - c. możliwości niepełnej realizacji zamówienia, poprzez brak złożenia zamówienia w ilości określonej w formularzu ofertowym, w przypadku zmniejszonego zapotrzebowania Zamawiającego, czego nie można przewidzieć na dzień podpisania umowy. Z tego faktu Wykonawca nie będzie wywodził żadnych roszczeń wobec Zamawiającego. Zmniejszenie wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy może wynosić maksymalnie 20% sumy wynagrodzenia brutto wskazanego w § 5 ust. 1 i ust. 4
9. W przypadku wyczerpania w 90% sumy wartości umowy brutto, o której mowa w § 5 ust. 1 i 4 Zamawiający może w każdym terminie przed końcem obowiązywania niniejszej umowy, rozszerzyć usługę ponad sumę wartości umowy brutto, o której mowa w § 5 ust. 1 i 4 na warunkach i w cenach określonych w niniejszej umowie, przy czym o nie więcej niż 10% sumy wartości umowy brutto, o której mowa w § 5 ust. 1 i 4. Zmiana umowy następuje na podstawie aneksu zawartego w terminie nie dłuższym niż 14 dni od przedłożenia propozycji jego zawarcia przez Zamawiającego

§ 6

1. Okresem rozliczeniowym z tytułu świadczenia usługi jest okres dekadowy z zastrzeżeniem, że ostatnia faktura dekadowa obejmuje okres do ostatniego dnia miesiąca. Na fakturze wyszczególnić należy ilość i cenę jednostkową za śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację wynikające ze stawki osobodnia (Pakiet nr 1) oraz ilość i cenę jednostkową za śniadanie (Pakiet nr 2). Fakturę należy dostarczyć do Zamawiającego w terminie do 7 dni po zakończonej dekadzie.
2. Zapłata za dostawę nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 30 dni od daty wystawienia faktury
3. Zapłata nastąpi w formie polecenia przelewu z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy podane na fakturze
4. Strony akceptują wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2021.685 t.j. z późn. zm.).
5. Faktury elektroniczne będą Zamawiającemu wysyłane na adres e-mail.....
6. Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o każdorazowej zmianie ww. adresu mailowego.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie e-faktur ze strony Zamawiającego jest Pani
8. Zamawiający umożliwia przesyłanie drogą elektroniczną ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych tj. faktur, faktur korygujących, not księgowych za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania, numer PEPPOL Zamawiającego
9. W przypadku opóźnienia w zapłacie faktury, Wykonawcy przysługuje możliwość naliczenia odsetek ustawowych za opóźnienie na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym
10. Do każdej faktury Wykonawca dołączy swoje oświadczenie lub oświadczenie podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że usługi świadczone na rzecz Zamawiającego wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
11. W przypadku przedłożenia oświadczenia, które będzie zawierało nieprawdziwe dane tj. Wykonawca wykaże osoby, które nie są zatrudnione na podstawie umowy o pracę, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z jednoczesnym naliczeniem kary zgodnie z § 13 ust. 1 a)

§ 7

1. Przed podpisaniem umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 3 % sumy wartości brutto określonej za przedmiot zamówienia w czasie obowiązywania umowy (suma wartości brutto Pakietu nr 1 i Pakietu nr 2) tj. w wysokości zł słownie: w formie
2. Zamawiający zwróci zabezpieczenie należytego wykonania umowy Wykonawcy na zasadach przewidzianych w Art. 453 ustawy Prawo zamówień publicznych

§ 8

1. Wykonawca zobowiązuje się posiadać przez cały okres obowiązywania umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 1 000 000,00 zł (słownie: jeden milion złotych)
2. W przypadku rozwiązania lub wygaśnięcia umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1 w okresie obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia nowej umowy ubezpieczenia i do dostarczenia Zamawiającemu - nie później niż w terminie 3 dni roboczych od uzyskania przez Wykonawcę nowego ubezpieczenia, kopii polisy poświadczonej przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem

§ 9

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli np. przed Państwową Inspekcją Sanitarno - Epidemiologiczną za nieprawidłową realizację usługi będącej przedmiotem zamówienia: za jakość dostarczanych posiłków, za powstałe szkody; uszczerbek na zdrowiu pacjenta spowodowany np. zatruciem, zakażeniem lub innymi komplikacjami pokarmowymi. W przypadku zakwestionowania przez zewnętrzne służby sanitarne jakości dostarczanych posiłków oraz nałożenia na Zamawiającego z tego tytułu kary finansowej, karą tą zostanie w całości obciążony Wykonawca, a Wykonawca zobowiązuje się do zwolnienia Zamawiającego z obowiązku ich zapłaty wraz z ewentualnymi odsetkami i innymi kosztami wywołanymi nałożeniem kary finansowej. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego usunięcia uchybień stanowiących podstawę nałożenia kary
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem umowy. Odpowiedzialność Wykonawcy obejmuje również szkody wyrządzone osobom trzecim w tym pacjentom Zamawiającego związane z wykonywaniem usługi przygotowywania i dostawy posiłków objętych niniejszą umową oraz wszelkich innych czynności obciążających Wykonawcę z mocy niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązuje się do zwolnienia Zamawiającego z obowiązku ich zapłaty odszkodowania lub zadośćuczynienia wraz z ewentualnymi odsetkami i kosztami procesu - wywołanymi przez niewykonanie lub nienależyte wykonanie niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania wymazu przez specjalistę ds. epidemiologii z dwóch losowo wybranych pojemników w celu przeprowadzenia badań mikrobiologicznych. W przypadku dodatniego wyniku wymazu (wyhodowania bakterii) kosztami za wykonane badania obciążony zostanie Wykonawca. Dodatkowo Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną za nienależyte wykonanie umowy zgodnie z § 13 ust 1 pkt. b) . Powyższe może być to podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, w takim przypadku Zamawiający naliczy karę zgodnie z § 13 ust 1 pkt. a)

§ 10

1. W przypadku wadliwej dostawy, niewłaściwa jakość posiłków sprawdzana będzie przez trzyosobową komisję wyznaczoną przez Zamawiającego. Przez wadliwą dostawę należy rozumieć posiłek, który nie będzie mógł być podany pacjentom Zamawiającego, w

szczegółności: dania niedogotowane, wskazujące na nieświeże produkty, przekroczone daty ważności produktów. Zamawiający wezwie przedstawiciela Wykonawcy wyznaczając czas na przybycie do 1 godziny.

2. Wykonawca zobowiązuje się odebrać wadliwą dostawę własnym transportem i na własny koszt. Zamawiający dopuszcza możliwość dowiezienia nowej partii posiłku w zamian za wadliwą dostawę, do 1,5 godziny od zgłoszenia. Po upływie tego czasu Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupienia równoważnych posiłków u innego dostawcy, z jednoczesnym obciążeniem kosztami Wykonawcy (koszt posiłków i koszt transportu)
3. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie możliwość przekazania posiłku celem przeprowadzenia badania do stosownej instytucji. W przypadku potwierdzenia uchybień przez w/w instytucję, kosztami za wykonane badania obciążony zostanie Wykonawca. Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną za nienależyte wykonanie umowy zgodnie z § 13 ust 1 pkt. b) . Może być to podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, w takim przypadku Zamawiający naliczy karę zgodnie z § 13 ust 1 pkt. a)
4. Wszelkie nieprawidłowości wynikające z realizacji niniejszej umowy Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy a Wykonawca będzie dążył do poprawy jakości świadczonej usługi

§ 11

1. Zamawiający ma prawo do zgłoszenia reklamacji dotyczącej złego wykonania usługi telefonicznie, niezwłocznie po odbiorze kwestionowanego posiłku. Każdorazowe stwierdzenie niewykonania usługi bądź niewłaściwego wykonania usługi przez Wykonawcę wymaga udokumentowania przez Zamawiającego w protokole wadliwych dostaw
2. Zgłoszona przez Zamawiającego w reklamacji nieprawidłowość winna być usunięta przez Wykonawcę w trybie natychmiastowym, nie później niż w terminach i w trybie określonych w § 10 ust. 1 i 2.

§ 12

1. W przypadku dostarczania posiłków złej jakości przez okres tygodnia lub systematycznie powtarzających się dostaw posiłków o złej jakości stwierdzonej przez komisję ze strony Zamawiającego, Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczenia kar umownych w wysokości 10% z należnego Wykonawcy dekadowego wynagrodzenia brutto. Podstawę do naliczenia wysokości kary umownej stanowi wartość wynagrodzenia dekadowego brutto za okres, w którym nastąpiło naruszenie umowy. Powyższe może być podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z jednoczesnym naliczeniem kary określonej w § 13 ust. 1 a) niniejszej umowy
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych, o których mowa w ust. 1 do pełnej wysokości poniesionej szkody na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego
3. Przez złą jakość, o której mowa w ust.1 dostarczanych posiłków Zamawiający rozumie:
 - a. nieestetyczny wygląd, niedobry smak, złą konsystencję, twarde, dużą ilość odpadków zwróconych przez pacjentów do kuchенок oddziałowych

- b. zimne posiłki tzn. o temperaturze niższej o co najmniej 5 st. od wymaganych przez Zamawiającego
 - c. posiłki o mniejszej gramaturze, niż podana przez Wykonawcę i zaakceptowana przez Zamawiającego w jadłospisie
 - d. posiłki w ilości niezgodnej z zamówieniem bądź niezgodnej z rodzajami zamówionych diet
4. W przypadku dostaw posiłków w termosach, pojemnikach w złym stanie technicznym (brak możliwości zachowania wymogów sanitarno - higienicznych) i braku wymiany przez kolejne trzy dni licząc od daty zgłoszenia przez Zamawiającego, Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia kary umownej w wysokości 5% z należnego Wykonawcy dekadowego wynagrodzenia brutto. Podstawę do naliczenia wysokości kary umownej stanowi wartość wynagrodzenia dekadowego brutto za okres, w którym nastąpiło naruszenie umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych, o których mowa w ust. 4 do pełnej wysokości poniesionej szkody na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.
6. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków powyżej 30 minut od wymaganych godzin, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupienia równoważnych posiłków u innego dostawcy, z jednoczesnym obciążeniem kosztami Wykonawcy (koszt posiłków i koszt transportu)

§13

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną
- a. w przypadku wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 2 % sumy wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 5 ust. 1 i 4 niniejszej umowy
 - b. za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy inny niż określony w § 12 - w wysokości 0,3 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 5 ust. 1 niniejszej umowy
 - c. w przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę w terminie określonym w § 8 ust. 2 dowodu zawarcia umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej - w wysokości 0,3 % z należnego Wykonawcy dekadowego wynagrodzenia brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki licząc od dnia następnego po dniu wyznaczonym na przekazanie. Podstawę do naliczenia wysokości kary umownej stanowi wartość wynagrodzenia dekadowego brutto za okres, w którym nastąpiło naruszenie umowy.
 - d. za niedopełnienie wymogu zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy - w wysokości iloczynu kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w

- rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu - za każdą osobę
- e. za zwłokę w przekazaniu dokumentów, o których mowa w § 2 ust. 6 niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 0,3 % z należnego Wykonawcy dekadowego wynagrodzenia brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki licząc od dnia następnego po dniu wyznaczonym na przekazanie. Podstawę do naliczenia wysokości kary umownej stanowi wartość wynagrodzenia dekadowego brutto za okres, w którym nastąpiło naruszenie umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w terminie 14 dni od dnia otrzymania noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego.
 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych, o których mowa w ust. 1, do pełnej wysokości poniesionej szkody na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.
 4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych wynikających z niniejszej umowy nie przekroczy 20 % sumy wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 i 4 niniejszej umowy

§ 14

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym:
 - a. w przypadku stwierdzenia podczas wizji lokalnej, przeprowadzonej przez przedstawicieli Zamawiającego rażących odstępstw od opisanego procesu technologicznego, w przypadku nie spełnienia warunków wymaganych przez Zamawiającego a potwierdzonych oświadczeniem Wykonawcy odnośnie wyposażenia kuchni, uczestniczących osób w realizacji zamówienia, działań zgodnych z HACCP bądź w przypadku stwierdzenia, że u Wykonawcy znajdują się produkty przeterminowane z jednoczesnym prawem zawiadomienia stosownych instytucji. Kontrole będą przeprowadzane każdorazowo w obecności upoważnionego przedstawiciela ze strony Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z jednoczesnym naliczeniem kary określonej w § 13 ust. 1 a) niniejszej umowy
 - b. w przypadku rażących naruszeń postanowień niniejszej umowy przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z jednoczesnym naliczeniem kary określonej w § 13 ust. 1 a) niniejszej umowy
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych, o których mowa w ust. 1, do pełnej wysokości poniesionej szkody na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego

§ 15

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a. wypełniania obowiązków przewidzianych w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27.04.2016 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 z 04.05.2016 r., Nr 119, s. 1), zwanego dalej w skrócie „**RODO**” wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio zostały pozyskane w związku z realizacją umowy.

b. do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz.U.2019.1781 t.j.).

2. Wykonawca w szczególności oświadcza, że:

- a. znane są mu wszelkie obowiązki wynikające z obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych mające zastosowanie oraz RODO,
- b. zapewni wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, aby przetwarzanie danych osobowych spełniało wymogi wynikające z obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych oraz RODO mających zastosowanie i chroniło prawa osób, których dane dotyczą,
- c. w przypadku korzystania z podwykonawców zapewni aby zostały przez nich wdrożone odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, aby przetwarzanie danych osobowych spełniało wymogi wynikające z obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych oraz RODO mających zastosowanie i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.

§ 16

Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami normy ISO 9001:2015 Wykonawca raz w roku poddany zostanie ocenie wg następujących kryteriów: jakość wykonanych usług, terminowość, cena usługi, forma płatności, image wykonawcy.

§ 17

Strony zastrzegają, że przeniesienie praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osobę trzecią, dla swej ważności, wymaga pisemnej zgody drugiej strony

§ 18

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 19

W sprawach nie uregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu Cywilnego i Kodeksu Pracy

§ 20

Wszelkie spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy, strony będą starały się rozwiązać polubownie. W przeciwnym wypadku spór rozstrzygnie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 21

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA