

Istotne postanowienia umowy
UMOWA nr DAG-117-US/2-2018

zawarta w dniu r. w Rabce-Zdroju pomiędzy:

Śląskim Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowym im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju Sp. z o.o. z siedzibą w: 34-700 Rabka-Zdrój, ul Dietla 5, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowy dla Krakowa-Śródmieście w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, numer KRS 0000444064, REGON 000297951, NIP 7352856672

reprezentowanym przez:

Prezesa Zarządu – Jarosława Wieszołek, zwanym dalej Zamawiającym,

zwanym w dalszej części **Zamawiającym**,

a

.....,

z siedzibą w, przy ul.,
wpisaną w Krajowym Rejestrze Sądowym w Sądzie Rejonowym w pod nr KRS*

.....,

zamieszkałą/ym w (.-...), przy ul., NIP:, PESEL:

.....

prowadzącą/ym działalność gospodarczą pod nazwą

z siedzibą w, ul., (...-.....)

wpisaną/ym do CEiDG przez ministra właściwego do spraw gospodarki, NIP, Regon*

* niepotrzebne skreślić

reprezentowanym przez:

.....

.....

zwanym dalej Wykonawcą.

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, którym udzielono niniejszego zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy – o ile przewidziano wniesienie zabezpieczenia
2. Pełnomocnik Konsorcjum oświadcza, że posiada ważne pełnomocnictwo do zaciągania zobowiązań w imieniu wszystkich wykonawców realizujących wspólnie umowę.

Zawarcie niniejszej umowy następuje w wyniku rozstrzygnięcia przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „**Usługę gastronomiczną w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z opcją dzierżawy obiektu kuchni i/lub innych pomieszczeń**” (znak sprawy: **DAG-117-US/2-2018**) przeprowadzonego przy uwzględnieniu zapisów Rozdziału 6 ustawy (art.138o), kwalifikując je jako zamówienie na usługi społeczne, zgodnie z ustawą z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759).

§ 1

1. Przedmiotem umowy są usługi przygotowywania i podawania posiłków dla Śląskiego Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Rabce-Zdroju Sp. z o.o., czyli w zakresie:
 - 1) całodobowego wyżywienia pacjentów w wieku od 3 do 7 lat oraz pacjentów w wieku od 8 do 18 lat,
 - 2) całodobowego wyżywienia pacjentów dorosłych przebywających na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego i sanatoryjnego,
 - 3) całodobowego wyżywienia pacjentów dorosłych przebywających na turnusach na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej,
 - 4) przygotowywania posiłków regeneracyjnych dla pracowników,
 - 5) przygotowywania posiłków dla gości hotelowych,wykonywane w pomieszczeniach kuchni Zamawiającego udostępnionych Wykonawcy na podstawie umowy dzierżawy, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy, bądź w kuchni Wykonawcy, *z ewentualną dzierżawą pomieszczeń (wg oferty)*.
2. Strony ustalają, w związku z zawarciem odrębnej umowy dzierżawy, o której mowa w ust 1 powyżej, że Wykonawca jest także uprawniony do wykorzystywania przedmiotu dzierżawy dla potrzeb świadczenia usług na rzecz osób trzecich w sposób nie kolidujący z realizacją obowiązków określonych niniejszą umową (jeśli dotyczy).
3. Integralną część umowy stanowią następujące załączniki:
 - Nr 1.A. – Formularz cenowy.
 - Nr 1.B. – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb, tj. zakupu mniejszych ilości posiłków niż określone w załączniku nr 1.A i 1.B. oraz do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, co nie jest odstąpieniem od umowy nawet w części. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone posiłki.

§ 2

Miejszem docelowej realizacji usług określonych w § 1 będzie: **Śląskie Centrum Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowe im. dr. Adama Szebesty w Rabce-Zdroju Sp. z o.o., 34-700 Rabka-Zdrój, ul. Dietla 5.**

§ 3

1. Zamawiający zleca Wykonawcy usługę zgodnie z § 1.
2. W zakres usługi, o której mowa w ust 1 wchodzi następujące czynności:
 - a) przygotowywanie posiłków o określonej przez Zamawiającego jakości, uwzględniających zalecenia związane z procesem leczenia z zachowaniem wszelkich norm jakościowych i sanitarnych, w ilości określonej przez Zamawiającego, zgodnie z załącznikami nr 1.A, 1.B.;
 - b) nieprzerwane i niezakłócone dostarczanie posiłków zgodnie z załącznikiem nr 1.B. do umowy;
 - c) w razie wystąpienia przejściowych przeszkód i trudności uniemożliwiających przygotowanie w dzierżawionym obiekcie określonej ilości posiłków w wyznaczonym terminie, zastępcze zorganizowanie posiłków w odpowiedniej ilości o określonej jakości z zachowaniem wymogów sanitarnych w porach ustalonych w załączniku nr 1.B. do umowy;
 - d) utrzymanie stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń zgodnie z warunkami określonymi odrębnymi przepisami;
 - e) współdziałanie Wykonawcy z organami nadzoru sanitarnego i innymi organami kontrolnymi oraz realizacja ich zaleceń w celu lub w związku z realizacją usługi.

- f) współpraca z dietetykiem Zamawiającego w zakresie prawidłowego żywienia pacjentów, postępowania w przypadku stwierdzenia awarii urządzeń oraz zmian sposobu żywienia;
 - g) stosowanie przez Wykonawcę ustalonych przez Zamawiającego szczegółowych zasad postępowania i procedur przewidzianych do realizowania w wypadkach epidemii chorób przenoszonych drogą pokarmową;
 - h) odpowiednie wyposażenie zatrudnionego personelu w ubrania robocze zapewniające zachowanie wymagań higieniczno-sanitarnych, opisane nazwą Wykonawcy oraz identyfikatorów imiennych dla pracowników poruszających się po terenie Zamawiającego;
 - i) zaopatrywanie się we własnym zakresie w odpowiednie produkty w celu realizacji umowy zgodnie z § 1;
 - j) umożliwienie uprawnionym przedstawicielom Zamawiającego przeprowadzenie kontroli jakościowej i sanitarnej działalności prowadzonej w wydzierżawionym obiekcie;
 - k) przestrzeganie wszelkich przepisów obowiązujących w zakresie realizacji usługi, w szczególności przepisów sanitarnych, HACCP, przeciwpożarowych i bhp.
 - l) przestrzegania wszystkich wdrożonych i wdrażanych systemów zarządzania i akredytacji stosowanych u Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się spełniać wymagania rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz rozporządzenia nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, a także Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i stosować je podczas świadczenia usługi na rzecz Zamawiającego zgodnie z § 1 umowy.
4. W związku z nałożeniem na Zamawiającego obowiązków wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 27.06.2012 r. w sprawie warunków i sposobu przygotowania oraz wykorzystania podmiotów leczniczych na potrzeby obronne państwa (Dz. U. z 2012 r., poz. 741), Wykonawca zobowiązuje się również w ramach niniejszej umowy do zapewnienia całodobowego wyżywienia pacjentów, którzy w sytuacji kryzysowej państwa lub w związku z realizacją potrzeb obronnych kraju mogą zostać skierowani do Zamawiającego - w liczbie do 400 osób dziennie. Jeśli zamówienie to będzie konieczne do zrealizowania rozliczane będzie na podstawie cen jednostkowych, zgodnie z załącznikiem nr 1.1 do Dokumentu „*Formularz cenowy*”.

§ 4

1. Świadcząc usługi stanowiące przedmiot umowy Wykonawca realizuje obowiązki Zamawiającego wobec pacjentów oraz pracowników i w tym zakresie działa na jego rzecz i w jego imieniu.
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje wykwalifikowanym personelem – specjalistami ds. żywienia i dietetyki oraz zobowiązuje się do udostępnienia tego personelu dla potrzeb Zamawiającego, celem zapewnienia kompleksowej opieki nad żywieniem w zakładzie opieki zdrowotnej prowadzonym przez Zamawiającego. Strony ustalają, że opiekę nad żywieniem w zakładzie Zamawiającego, o której mowa w zdaniu poprzedzającym oraz funkcję specjalisty ds. żywienia i dietetyki w tym zakładzie pełnić będzie posiadający następujące kwalifikacje zawodowe: Osoba sprawująca opiekę nad żywieniem będzie przebywać na miejscu świadczenia usług.

§ 5

1. Posiłki sporządzane w wykonaniu niniejszej umowy, będą odpowiadać następującym kryteriom ilościowym i jakościowym:

- dla pacjentów w wieku od 3 do 7 lat – 1 700 kcal, tj. 51 g. białka, 55-60 g. tłuszczu, 238 g. węglowodanów,
- dla pacjentów w wieku od 8 do 18 lat – 2 750 kcal, tj. 90 g. białka, 95 g. tłuszczu, 375 g. węglowodanów,
- dla pacjentów dorosłych przebywających na turnusach uzdrowiskowego leczenia szpitalnego i sanatoryjnego - 2 236 kcal, tj. 71 g. białka, 71-76 g. tłuszczu, 305 g. węglowodanów,
- dla pacjentów dorosłych przebywających na turnusach na stacjonarnym Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej – 2 350 kcal, tj. 75 g. białka, 75-80 g. tłuszczu, 320 g. węglowodanów,
- w ramach posiłków regeneracyjnych – profilaktycznych dla pracowników - 1 000 kcal, tj. Białko 37g, Tłuszcz 33-40g, Węglowodany 125-135g,
- w ramach posiłków dla gości hotelowych - 2 500 kcal, tj. Białko 75-80g, Tłuszcz 78-82g, Węglowodany 340g.

2. Zamawiający ustali porcje zwiększone do 50% kalorii do śniadania i lub kolacji dla pacjentów wskazanych pisemnie przez Pielęgniarki Oddziałowe Zamawiającego. Dodatkowa kaloryczność posiłków, o której mowa w zdaniu poprzedzającym wliczona jest w koszty śniadania i lub kolacji oraz nie podnosi ceny osobodnia. Porce zwiększone o 50% kalorii do śniadania i lub kolacji dla pacjentów nie przekroczą 5% całkowitej ilości osobodnia.

3. Podstawą do sporządzania posiłków profilaktycznych dla pracowników jest rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 28.05.1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60 poz. 279) oraz Zarządzenie Wewnętrzne nr 29 Dyrektora GORD z dnia 12 lipca 2006 r., zgodnie z którymi ciepły posiłek profilaktyczny dla jednego pracownika Działu Obsługi Gospodarczej powinien zawierać nie mniej niż 1 000 kalorii. Posiłki odpowiadać będą następującym kryteriom:

4. W ramach przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla pacjentów według następujących diet

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta lekkostrawna,
- c) dieta niskokaloryczna (odchudzająca),
- d) dieta cukrzycowa,
- e) dieta bezglutenowa,
- f) dieta niskocholesterolowa,
- g) indywidualne diety wg wskazań lekarzy.

5. Diety stosowane przez Zamawiającego, za wyjątkiem diety podstawowej, będą ustalane przez lekarzy Zamawiającego działających w porozumieniu ze specjalistą ds. żywienia i dietetyki (o którym mowa w § 4 ust. 2 zdanie 2 umowy) - indywidualnie dla każdego pacjenta. Do diet stosowanych przez Zamawiającego - za wyjątkiem diety podstawowej - Zamawiający może wymagać w cenie osobodnia dodatku wody mineralnej w ilości ustalonej przez lekarzy Zamawiającego.

6. W zależności od zapotrzebowania, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tzw. suchego prowiantu w postaci kanapek, owoców, ciastek lub drożdżówek oraz soków lub wody mineralnej. Suchy prowiant sporządzany jest dla dzieci, które w ramach pobytu w zakładzie Zamawiającego wyjeżdżają na wycieczki. Suchy prowiant wlicza się w koszt osobodnia.

7. W ramach kosztu osobodnia, dwa razy w roku w Dniu Dziecka i w Dniu Świętego Mikołaja, Wykonawca przygotowuje dla dzieci przebywających w tym czasie na leczeniu u Zamawiającego upominki, których rodzaj i wielkość każdorazowo ustalone zostaną z Zamawiającym. Upominki zawierają słodkie, owoce, ich ilość uzależniona jest od stanu osobowego pacjentów w Dniu Dziecka i Świętego Mikołaja.

§ 6

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania następujących ilości posiłków dziennie:
 - dla pacjentów w wieku od 3 do 18 lat (dzieci), - 5 posiłków dziennie,
 - dla pacjentów dorosłych (w tym także ramach zabezpieczenia gości hotelowych) - 3 posiłki dziennie,
 - dla pracowników (posiłki profilaktyczne) - 1 posiłek dziennie.
- Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienie w takiej samej ilości posiłków wegetariańskich odpowiadających wymogom wskazanym w § 5 dla pacjentów stosujących dietę wegetariańską. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że Zamawiający nie jest w stanie określić szacunkowego zapotrzebowania na posiłki wegetariańskie i wskazuje, że przyjmuje na siebie ryzyko w powyższym zakresie.
- Cena brutto określona w formularzu cenowym za osobodzień posiłków winna zawierać ceny poszczególnych posiłków kształtujące się wg następujących proporcji:
 - cena brutto śniadania – ok. 25% dziennej stawki żywieniowej,
 - cena brutto obiadu nie może być niższa niż 50% dziennej stawki żywieniowej,
 - cena brutto kolacji – ok. 25% dziennej stawki żywieniowej.

§ 7

- Zamawianie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych zleceń wystawianych przez Zamawiającego, na których podany będzie Oddział, rodzaj posiłku, liczba pacjentów i rodzaj diet. Zlecenia będą składane Wykonawcy do godziny 12⁰⁰ dnia poprzedniego. W pojedynczych przypadkach (w sytuacji podyktowanej stanem chorobowym pacjenta) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zamówienia do godziny 8⁰⁰ dnia, w którym obowiązuje dieta.
- Ewidencja Ruchu Chorych Zamawiającego przekaze Wykonawcy listę osób wymagających dodatkowego żywienia, o którym mowa w § 5 ust. 2 nie później niż do godziny 8⁰⁰ dnia poprzedniego.

§ 8

- Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania następującego harmonogramu wydawania posiłków dla dzieci:

L.p.	Rodzaj posiłku	Godzina
1	śniadanie	7:30
2	drugie śniadanie	wydawane przy śniadaniu
3	obiad	13:30
4	podwieczorek	wydawane przy obiedzie
5	kolacja	18:30
6	posiłek nocny	wydawany przy kolacji wg potrzeb

- Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania następującego harmonogramu wydawania posiłków dla dorosłych

L.p.	Rodzaj posiłku	Godzina
1	śniadanie	7:30
2	obiad	12:45

3	kolacja	18:00
---	---------	-------

3. Zamawiający dopuszcza opóźnienia w wydawaniu posiłków w stosunku do harmonogramów, o których mowa w ust. 1 i 2, nie przekraczające jednak okresu 15 minut.

§ 9

1. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu dekadowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Jadłospis będzie uzgadniany i zatwierdzany przez Kierownika podmiotu medycznego.
2. Wykonawca zobowiązuje się na wniosek Zamawiającego niezwłocznie skorygować zakwestionowany jadłospis.
3. Wykonawca podaje do wiadomości pacjentów i personelu jadłospis dekadowy w sposób zwyczajowo przyjęty (to jest poprzez wywieszenie w miejscu ogólnie dostępnym na poszczególnych stołówkach Zamawiającego) najpóźniej przed śniadaniem w pierwszym dniu obowiązywania.
4. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów zobowiązany jest do uwzględniania wartości odżywczych określonych w § 5 ust. 2 umowy, wartości surowców użytych do produkcji posiłków określonych w § 7 umowy oraz jadłospisów dekadowych dołączonych do oferty przetargowej.

§ 10

Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z surowców własnych wysokiej jakości, bez dodatków preparatów zastępczych i preparatów zwiększających objętość, z wyłączeniem korzystania z półproduktów, tj. hermetycznie zamykanych ziemniaków, zup w batonach, krojonych fabrycznie serów i wędlin pakowanych hermetycznie, peklowanych świeżych mięs itp., a Zamawiający będzie miał prawo kontroli czy surowce wykorzystywane przez Wykonawcę do produkcji posiłków odpowiadają potrzebom żywienia Zamawiającego. Zamawiający ma prawo kontroli, terminów ważności produktów oraz technologii przygotowywania posiłków przez Wykonawcę.

§ 11

1. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą wydawane pacjentom i pracownikom na 3 stołówkach oraz, jeśli zaistnieje taka konieczność, również dostarczane pacjentom przebywającym w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę kelnerską dla pacjentów na stołówkach oraz jeśli zaistnieje taka konieczność również obsługę kelnerską pacjentów przebywających w izolatkach oddziałowych i na Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć personel kelnerski w jednolite stroje służbowe oraz imienne identyfikatory.
3. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w plastikowych jednorazowych pojemnikach (opakowaniach) z plastikowymi sztuczcami.
4. Wykonawca zapewni niezbędne do spożywania posiłków naczynia stołowe i sztucce oraz maszyny i urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia i na własny koszt będzie je uzupełniał. W przypadku realizacji usługi w kuchni Wykonawcy zapewnia on naczynia stołowe szklane, sztucce oraz maszyny i urządzenia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu i wydawania posiłków w systemie zapewniającym odpowiednią temperaturę posiłków, tj. w przypadku zup i napojów gorących + 75° C, a w przypadku drugiego dania + 63° C oraz zapewnienia transportu posiłków przy wykorzystaniu środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków.

§ 12

1. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego, ze szczególnym

- uwzględnieniem System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów – HACCP, wraz z obowiązującymi normami żywieniowymi w tym zakresie.
2. Zamawiającemu służy prawo do przeprowadzenia kontroli jakości posiłków pod względem dietetycznym (wartości odżywczej), wagowym (gramatury), ilościowym, wartościowym oraz temperatury na każdym etapie produkcji oraz w czasie transportu posiłków i ich wydawania, jak również kontroli stosowanych środków dezynfekcyjnych i myjących, kontroli czystości oraz przestrzegania procedur.
 3. Wykonawca zobowiązany jest względem Zamawiającego do:
 - 1) przygotowania pełnej dokumentacji żywienia pacjentów poprzez:
 - a) sporządzanie planowania, czyli arkusza zużycia produktów,
 - b) sporządzanie jadłospisów,
 - c) określanie gramatury i wartości odżywczej na jedną porcję,
 - d) wyliczanie wartości surowców użytych do sporządzenia posiłków;
 - 2) przygotowania jadłospisów dla leczonych pacjentów, które winny być zgodne z założeniami wartości odżywczej z podaniem gramatury na jedną osobę na każdy dzień;
 - 3) określenia wartości odżywczej i zmiany gramatury w momencie zmiany jadłospisów;
 - 4) udostępnienia do wglądu dokumentacji żywienia pacjentów.
 - 5) Przygotowania procedur przygotowywania
 4. Wykonawca oświadcza, że jadłospisy będą ułożone zgodnie z nomenklaturą aktualnych diet Zamawiającego.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przedstawienia na piśmie - na każde wezwanie Zamawiającego lub organów kontrolnych – wszystkich niezbędnych procedur oraz instrukcji w szczególności procedur dostarczania posiłków do pokoi pacjentów, procedur dostarczania posiłków z kuchni zastępczej.

§ 13

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
 - 1) czystość, porządek oraz stan sanitarno-techniczny w obrębie obiektu i pomieszczeń, w których wykonuje usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy,
 - 2) stan sanitarno-epidemiologiczny i techniczny wobec organów inspekcji sanitarnej i inspekcji pracy,
 - 3) zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym (dokumentacja zdrowia, kontrola higieny osobistej, dbałość o aktualne książeczki zdrowia personelu), szkolenie pracowników, zwłaszcza w zakresie sporządzania posiłków, zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w zakresie żywienia,
 - 4) właściwe przechowywanie środków spożywczych,
 - 5) higienę produkcji, odpowiednią jakość zmywania m. in. pod względem mikrobiologicznym wszystkich naczyń,
 - 6) sposób wydawania posiłków i ich transport,
 - 7) jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia przez pacjentów.
2. Wykonawca zaopatrzy pracowników w odpowiednią ilość jednolitej odzieży i obuwia roboczego oraz imienne identyfikatory.
3. Na Wykonawcy ciąży obowiązek stosowania środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w szpitalach z właściwymi atestami wydanymi przez PHZ i Instytut Matki i Dziecka.
4. Na Wykonawcy ciąży obowiązek zagospodarowania i wywozu odpadów pokonsumpcyjnych oraz innych odpadów powstających przy świadczeniu usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do segregowania odpadów i przestrzegania innych wymogów w tym zakresie obowiązujących w gminie Rabka – Zdrój.

5. Na Wykonawcy ciąży obowiązek skutecznej dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji pomieszczeń udostępnionych na podstawie umowy dzierżawy, o której mowa w § 1. Na Wykonawcy ciąży również obowiązek comiesięcznego przekazywania protokołów z czynności, o której mowa w zdaniu poprzednim, do 15 każdego miesiąca, Kierownikowi Administracji Gospodarczej. W przypadku braku realizacji powyższego obowiązku prawo przeprowadzenia dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji pomieszczeń przysługuje Zamawiającemu, który obciąży kosztami tych czynności Wykonawcę.
6. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przeprowadzania prób i badań środowiskowych (pobierania wymazów sprzętu kuchennego i środków transportu wykorzystywanych w procesie produkcji posiłków), wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu 1 raz w pierwszym kwartale trwania umowy, a następnie po upływie 6 miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruc i zakażeń pokarmowych czy podejrzeń zatruc i zakażeń przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną. Próby i badania wykonywane będą na koszt Wykonawcy, który zobowiązany będzie do każdorazowego przedstawienia wyników tych badań Zamawiającemu.

§ 14

1. W celu realizacji umowy Zamawiający udostępni Wykonawcy, na warunkach określonych w odrębnej umowie dzierżawy, o której mowa w § 1, pomieszczenia kuchni Zamawiającego (określone w załączniku **Nr 1.B.C do Dokumentu**) – jeśli dotyczy. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia wyposażenia kuchennego oraz jego zainstalowania w terminie do 2 dni od dnia objęcia kuchni, w przypadku korzystania (dzierżawienia kuchni Zamawiającego).
2. W przypadku niedostarczenia lub niezainstalowania przez Wykonawcę wyposażenia kuchennego w terminie określonym w ust. 1, Wykonawca zobowiązany będzie względem Zamawiającego do zapłaty kary umownej w wysokości **2.000,00 zł za każdy dzień opóźnienia**. Kara umowna, o której mowy w zdaniu poprzedzającym może być potrącana z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu realizacji niniejszej umowy – pod warunkiem, że dotyczy wg ust.1.

§ 15

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wdrożył system HACCP (wdrożenie powinno zostać potwierdzone certyfikatem HACCP wydanym przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzenia certyfikacji HACCP) w kuchni udostępnionej przez Zamawiającego w terminie do 3 miesięcy licząc od dnia wygaśnięcia obecnego certyfikatu.
2. W przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę w terminie obowiązku określonego w ust. 1, Wykonawca zobowiązany będzie względem Zamawiającego do zapłaty kary umownej w wysokości **1.000,00 zł za każdy dzień zwłoki**. Kara umowna, o której mowy w zdaniu poprzedzającym potrącana będzie z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu realizacji niniejszej umowy.
3. Zamawiającemu służy prawo kontroli realizacji przedmiotu umowy poprzez własnych, uprawnionych pracowników.
4. Kontrola, o której mowa w ust. 1 będzie polegała na wrywkowej szczegółowej analizie dostarczonego w danym dniu posiłku pod względem wartości kalorycznej, temperatury, cech sensorycznych, organoleptycznych oraz zgodności z założeniami danej diety.
5. W razie stwierdzenia nieprawidłowości związanych z realizacją umowy, strony uzgadniają sposób ich niezwłocznego wyeliminowania, co nie wyklucza zastosowania kar umownych.
6. W przypadku niezrealizowania w określonym terminie ustalonych wspólnie zasad mających na celu usunięcie nieprawidłowości, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy.
7. Wykonawca podda się audytom i kontrolom przeprowadzanym u Zamawiającego – dotyczy np. audytów zewnętrznych w zakresie norm serii ISO, wizyt akredytacyjnych Centrum

Monitorowania Jakości w Ochronie Zdrowia, itp., dostarczy wszelkich wymaganych informacji oraz zastosuje się do wymagań wynikających z wdrożonych u Zamawiającego systemów zarządzania zgodnych z normami serii ISO.

§ 16

1. Strony ustalają ceny netto całodobowego żywienia pacjentów (osobodnia żywienia), zgodnie z załącznikiem nr 1.A do niniejszej umowy.
2. Maksymalna wartość nominalna zobowiązania Zamawiającego, wynikającego z niniejszej umowy, podana w formularzu cenowym (załącznik 1.A), wynosizł brutto.
3. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny netto określonej w ust. 1 i 2, oprócz zapisów przewidzianych niniejszą umową.
4. Cenami obowiązującymi są ceny brutto, które nie mogą ulec zmianie, za wyjątkiem sytuacji wejścia w życie zmian powszechnie obowiązujących w Rzeczypospolitej Polskiej przepisów o podatku VAT w trakcie obowiązywania umowy, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. W takim przypadku obowiązująca pozostaje cena netto powiększona o podatek VAT w wysokości obowiązującej w dniu wystawienia faktury VAT, z zastrzeżeniem, że kwota wskazana w § 6 ust 4 nie ulegnie zmianie.
5. Wykonawca w razie zajścia okoliczności, o której mowa w ust. 3 jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu pisemnej informacji w zakresie uzasadniającym zmiany cen.

§ 17

1. Podstawą ustalenia wartości wykonanej części zamówienia będzie ilość wydanych posiłków dla pacjentów oraz posiłków regeneracyjnych dla pracowników.
2. Warunkiem wystawienia faktury jest przedłożenie zestawienia wykonanych osobodni z podziałem na poszczególne Oddziały oraz ilości wydanych posiłków regeneracyjnych. Zamawiający jest uprawniony do weryfikacji ilości przedstawionych w zestawieniu. Zestawienie to stanowić będzie integralną część faktury. Brak zestawienia stanowić będzie podstawę do odmowy wypłaty wynagrodzenia Wykonawcy przez Zamawiającego.
3. Płatność dokonywana będzie w terminie 60 dni od doręczenia Zamawiającemu faktur, które będą wystawiane przez Wykonawcę po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego.
4. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 18

1. Wykonawca gwarantuje i zobowiązuje się, że bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego:
 - jakiegokolwiek prawa Wykonawcy związane bezpośrednio lub pośrednio z umową, a w tym wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania umowy i związane z nimi należności uboczne (m. in. odsetki), nie zostaną przeniesione na rzecz osób trzecich;
 - nie dokona jakiegokolwiek czynności prawnej lub też faktycznej, której bezpośrednim lub pośrednim skutkiem będzie zmiana wierzyciela Zamawiającego;
 - nie zawrze umów przelewu, poręczenia, zastawu, hipoteki, przekazu oraz umów o skutku subrogacji ustawowej lub umownej;
 - celem dochodzenia jakichkolwiek praw z umowy nie udzieli upoważnienia, w tym upoważnienia inkasowego, innej firmie, w tym firmie prowadzącej pozostałą finansową działalność usługową, gdzie indziej nie sklasyfikowaną, jak i pozostałe doradztwo w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania w rozumieniu m.in. przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007r. w sprawie Polskiej Klasyfikacji Działalności, tj. firmom zajmującym się działalnością windykacyjną.

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że złożenie oświadczenia woli obejmującego treść umowy o cechach poręczenia zobowiązania Zamawiającego, stanowi naruszenie przez Wykonawcę zakazu umownego, bez względu na skuteczność prawną składanego oświadczenia woli.

2. Wykonawca zobowiązuje się i przyjmuje do wiadomości co następuje:
 - zapłata za świadczenia wykonane zgodnie z umową nastąpi tylko i wyłącznie przez Zamawiającego bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, i tylko w drodze przelewu na rachunek Wykonawcy;
 - umorzenie długu Zamawiającego do Wykonawcy poprzez uregulowanie w jakiegokolwiek formie na rzecz innych podmiotów niż bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, może nastąpić wyłącznie za poprzedzającą to uregulowanie zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem bezskuteczności.
3. Wykonawca zobowiązuje się na wszystkich wystawionych fakturach VAT umieszczać adnotację, iż wierzytelność udokumentowana fakturą VAT objęta jest zakazem cesji.
4. W razie naruszenia obowiązku opisanego wyżej w ust. 2 lub 3, lub 4 Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 0,5 % wartości wskazanej w § 1 ust. 1 umowy za każdy przypadek naruszenia, co nie narusza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej na zasadach ogólnych.

§ 19

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 2% ceny całkowitej podanej w ofercie (t.j. ceny brutto podanej w formularzu cenowym - załącznik 1.A – w skali 12 miesięcy), tj. w wysokości zł.
2. Zabezpieczenie to zostanie zwrócone na zasadach określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – tj. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

§ 20

W związku z realizacją niniejszej umowy Wykonawca obowiązany jest do zawarcia umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 800.000,00 zł na jedno i wszystkie zdarzenia z warunkiem automatycznego odnawiania sumy gwarancyjnej. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania aktualnego ubezpieczenia w pełnym zakresie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy oraz przedstawiania Zamawiającemu kopii (kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem) aktualnej polisy ubezpieczeniowej.

§ 21

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i osób trzecich. Wyłączenie tej odpowiedzialności może nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia wyłącznej winy po stronie Zamawiającego bądź osoby trzeciej.
2. W przypadku, gdy na skutek nienależytej realizacji przez Wykonawcę obowiązków związanych z wyżywieniem pacjentów Zamawiający zostanie zobowiązany do zapłaty kar finansowych nałożonych na niego przez Narodowy Fundusz Zdrowia, inspekcję sanitarną lub inspekcję pracy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego równowartości tych kar.
3. W przypadku potwierdzonego nie dopełnienia przez Wykonawcę wymogów odnoszących się do wartości odżywczych posiłków (§ 5 ust. 1 – 3 umowy), wartości surowców użytych do sporządzenia posiłków (§ 7 umowy) lub temperatury posiłków (§ 11 ust. 5 umowy), ceny

odpowiednio osobodnia żywienia pacjenta lub posiłku regeneracyjnego, których dotyczą opisane wyżej uchybienia ulegają obniżeniu o 50% w stosunku do cen określonych w § 18 ust. 1 i 2 umowy.

§ 22

1. Niezależnie od postanowień § 15 ust. 2, § 17 ust. 2 oraz § 23 umowy, strony ustalają odpowiedzialność Wykonawcy za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych określonych w ust. 2-4.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
 - 1) 10% wartości brutto przedmiotu umowy określonej w § 18 ust. 4 umowy w przypadku odstąpienia Wykonawcy od umowy ze względu na okoliczności, za które odpowiada Wykonawca.
 - 2) 10% wartości brutto przedmiotu umowy określonej w § 18 ust. 4 umowy w przypadku rozwiązania przez Zamawiającego umowy ze względu na okoliczności, określone w § 27 ust. 3 umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w przypadku opóźnienia w wydawaniu posiłków w stosunku do harmonogramów określonych w § 9 ust. 1 i 2 umowy przekraczającego 15 minut, w wysokości 1.500,00 zł za każde rozpoczęte 30 minut opóźnienia, nie więcej niż 15.000,00 zł za łączne opóźnienie w ciągu 1 dnia.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 1 000,00 zł za każdy potwierdzony przypadek naruszenia któregośkolwiek z postanowień § 10 - § 14 umowy.
5. Zamawiający uprawniony będzie do naliczenia i potrącenia kar umownych, o których mowa w ust. 2-4 z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu realizacji niniejszej umowy. Naliczenie i potrącenie kar umownych przez Zamawiającego nastąpi po przeprowadzeniu postępowania wyjaśniającego oraz po umożliwieniu Wykonawcy przedstawienia stanowiska w sprawie zarzucanego mu uchybienia.
6. Zamawiający na zasadach ogólnych może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

§ 23

Umowę zawiera się na czas określony od dnia do dnia r.

§ 24

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy na zasadach określonych w art. 145 ustawy - Prawo zamówień publicznych, jeżeli dalsza realizacja umowy nie leży w interesie publicznym.
2. Odstąpienie od umowy, o którym mowa w ust. 1 nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do zgłaszania względem Zamawiającego żadnych roszczeń finansowych z tytułu skrócenia okresu obowiązywania umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia oraz naliczenia kary umownej obliczonej jak w § 24 ust. 2 pkt 2) umowy w przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających dalszą realizację umowy, przez które rozumie się w szczególności:
 - 1) utratę przez Wykonawcę uprawnień lub zdolności technicznych koniecznych do realizacji umowy,
 - 2) rażące naruszanie przez Wykonawcę przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - 3) przerwę w realizacji przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy, która uniemożliwi Zamawiającemu wywiązania się ze swoich zobowiązań wobec pacjentów,
 - 4) przygotowywanie posiłków niezgodnie z wymaganymi przez Zamawiającego dietami,
 - 5) rażące uchybienia lub zaniedbania sanitarno-epidemiologiczne,

- 6) naruszenie przez Wykonawcę postanowień, określonych w § 22 umowy.
- 7) w przypadku zwłoki w realizacji przez Wykonawcę obowiązku określonego w § 17 ust. 2 umowy przekraczającej 3 miesiące.

§ 25

1. Zamawiający wyznacza osoby upoważnione do kontaktów z Wykonawcą w sprawie realizacji niniejszej umowy:
 - 1.1. w zakresie merytorycznym – Naczelną Pielęgniarką,
 - 1.2. w zakresie sanitarno-epidemiologicznym – Naczelną Pielęgniarką - Zakażenia Szpitalne,
 - 1.3. w zakresie wyposażenia technologicznego – Kierownik Działu Administracyjno - Gospodarczego.
 - 1.4. w zakresie infrastruktury technicznej - Kierownik Działu Technicznego.
2. Wykonawca wyznacza osoby upoważnione do kontaktów z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy (z zastrzeżeniem, iż jedna z tych osób, którą należy poniżej wskazać imiennie, będzie dostępna na terenie dzierżawionego obiektu kuchni od 7:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku – z wyjątkiem dni świątecznych):
 - 2.1.,
 - 2.2.,
 - 2.3.
3. Dodatkowo pisemnie upoważnione przez Zamawiającego osoby posiadają uprawnienia do:
 - 3.1. kontroli stanowisk pracy, obserwacji, wglądu do dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów, w szczególności takich jak: receptura potraw, gramatura potraw, a także kontrolowania innych czynności technologicznych a w zakresie sanitarno – epidemiologicznym - Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych.
 - 3.2. oceny przygotowanych posiłków: organoleptycznej oraz pod względem wartości odżywczych, energetycznych, obliczonych na jednego pacjenta w wyznaczonym przez Zamawiającego dniu, na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę następujących danych: nazwa produktu, gramatura (zgodna z jadłospisem), wartość kaloryczna, ilość białka, ilość tłuszczu, ilość węglowodanów (obliczonych na podstawie części jadalnych produktu), w oparciu o obowiązujące normy żywieniowe Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
 - 3.3. przeprowadzania dochodzenia epidemiologicznego w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego,
 - 3.4. przeprowadzania kontroli jakościowej i sanitarnej działalności prowadzonej w wydzierżawionym obiekcie, kontrole odbywać się będą co najmniej 1 raz na kwartał. Częstotliwość kontroli uzależniona będzie także od stwierdzonych zaniedbań w zakresie stanu sanitarno-higienicznego w czasie poprzedniej kontroli i informacji dotyczących w/w zaniedbań przekazanych do Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych przez Dietetyka Szpitala.
Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy kosztami badań wymazów czystościowych w przypadku stwierdzenia w/w zaniedbań.
 - 3.5. przeprowadzania kontroli stanu technicznego budynku, instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy,
 - 3.6. przeprowadzenia kontroli wykorzystywania przedmiotu dzierżawy
 - 3.7. przeprowadzenia kontroli stanów ilościowych dzierżawionego wyposażenia.

§ 26

Zmiany niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci aneksu do umowy. Zmiany te nie mogą naruszać postanowień art. 144 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych, a potrzeba ich wprowadzenia może wynikać z następujących okoliczności:

- 1) zmian regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy,
- 2) zmian stawek podatku VAT dotyczących opodatkowania usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy,
- 3) konieczności ustalenia harmonogramu wydawania posiłków dla pacjentów,
- 4) gdy z przyczyn organizacyjnych konieczna będzie zmiana osób upoważnionych do dokonywania czynności lub zmiana danych teleadresowych określonych w niniejszej umowie,
- 5) oczywistych omyłek pisarskich w treści niniejszej umowy,
- 6) nie wykorzystania ilości będących przedmiotem umowy, poprzez wydłużenie czasu obowiązywania umowy o okres nie dłuższy niż 3 miesiące,
- 7) przekroczenie szacunkowej ilości jednostek miary w danej pozycji formularza cenowego, pod warunkiem, że zmiana taka nie narusza równowagi ekonomicznej umowy, w szczególności nie powoduje przekroczenia wartości ogólnej.

§ 27

1. Strony umowy dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia określonego w § 18 umowy w przypadku wystąpienia, którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy – Prawo zamówień publicznych, tj. zmiany:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług,
 - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
2. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmiany przepisów, o których mowa w ust. 1.
3. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 1) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona aneksem wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona przy uwzględnieniu zmienionej stawki podatku od towarów i usług.

§ 28

3. Wykonawca oświadcza (wg oferty), że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia:*

 (uwaga: stosownie do zastrzeżenia zamawiającego zawartego w dokumencie określającym sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, nie może być powierzone podwykonawcom wykonywanie czynności bezpośrednio związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków)
4. Zamawiający może dopuścić zlecenie podwykonawcom części zamówienia, którego Wykonawca nie zamierzał (wg deklaracji zawartej w ofercie) wykonywać przy udziale podwykonawców. Zamawiający dopuszcza również zamianę podwykonawców w trakcie realizacji umowy. W przypadku, gdy Wykonawca polegał na zasobach podwykonawcy (wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia, zmiana podwykonawcy jest dopuszczalna pod warunkiem, że nowy podwykonawca spełnia minimalne warunki podane w specyfikacji istotnych warunków zamówienia dla przeprowadzonego postępowania.
5. W przypadku, o którym mowa w pkt. 2 Wykonawca zawrze z podwykonawcą pod rygorem nieważności umowę na piśmie w zakresie części zamówienia zleconej podwykonawcy. Treść umowy wymaga akceptacji przez Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający w terminie 7 dni od przedstawienia umowy nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń do umowy, oznacza to, że wyraził zgodę na jej zawarcie i akceptuje jej treść.

6. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców, w szczególności zgodnie z art. 415, 429, 430 i 474 Kodeksu cywilnego.
 7. Wykonanie części zamówienia w podwykonawstwie nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków umowy. Wykonawca będzie odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy jak za własne działanie lub zaniechanie.
 8. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się udzielić na piśmie wszelkich informacji dotyczących podwykonawców.
 9. Jeżeli Zamawiający ma uzasadnione podejrzenie, że kwalifikacje podwykonawcy lub jego wyposażenie w sprzęt nie gwarantują odpowiedniej jakości wykonania prac lub dotrzymania terminów, to Zamawiający może żądać od Wykonawcy zmiany podwykonawcy. Zamawiający kieruje takie żądanie do Wykonawcy na piśmie wraz ze wskazaniem terminu przedstawienia nowego podwykonawcy.
- *W przypadku zadeklarowania w ofercie, że Wykonawca nie powierzy podwykonawcom żadnej części zamówienia – w pierwszym pkt 1 wpisuje się: „NIE DOTYCZY”.*

§ 29

Zgodnie z art. 29 ust. 3a Ustawy:

- 1) Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności związane z przygotowywaniem posiłków przez osoby, które czynności te wykonywać będą pod kontrolą w określonych ramach czasowych i w sposób ciągły.
- 2) 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 wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
- 3) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - **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 wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (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 z dnia 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności¹ bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

- **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;
- 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 z dnia 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych*.

- 4) Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 25 ust. 1 lit g niniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1) czynności.
- 5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 30

KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

1. 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”,
 - a) Zamawiający informuje, że:
 - administratorem danych osobowych jest Śląskie Centrum Rehabilitacyjno – Uzdrowiskowe im. dr Adama Szebesty Sp. z o. o. w Rabce – Zdroju;
 - inspektorem ochrony danych osobowych w Śląskim Centrum Rehabilitacyjno – Uzdrowiskowym im. dr Adama Szebesty Sp. z o. o. w Rabce – Zdroju jest: P. Aleksander Gajda, adres e-mail, iodo@scru.pl, telefon: 18 26 76 300;
 - dane osobowe osoby, której dane dotyczą, przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu wypełnienia obowiązków związanych z prowadzeniem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego;
 - odbiorcami danych osobowych osoby, której dane dotyczą, będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 Ustawy;
 - dane osobowe osoby, której dane dotyczą, będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 Ustawy, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania

obejmuje cały czas trwania umowy; a w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;

- obowiązek podania przez osobę, której dane dotyczą, danych osobowych bezpośrednio jej dotyczących jest wymogiem ustawowym, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Ustawy;
- w odniesieniu do danych osobowych osoby, której dane dotyczą, decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- dane udostępnione przez osobę, której dane dotyczą nie będą podlegały profilowaniu;
- administrator danych nie ma zamiaru przekazywać danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
- zamawiający dokłada wszelkich starań, aby zapewnić wszelkie środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony danych osobowych przed ich przypadkowym czy umyślnym zniszczeniem, przypadkową utratą, zmianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.

b) osoba, której dane dotyczą, posiada:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania jej danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.);
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

c) osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania jej danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

§ 31

Spory wynikające z niniejszej umowy będą rozstrzygane przez właściwy rzeczowo Sąd w Katowicach.

§ 32

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego z zastrzeżeniem przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

§ 33

1. Załączniki do niniejszej umowy, w tym dokument określający sposób przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia wraz z załącznikami i ofertą Wykonawcy, stanowią jej integralne części.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

- Nr 1.A. Formularz cenowy.
- Nr 1.B. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
- Nr 2 Umowa dzierżawy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: