

Załącznik nr 2 do RFP z dnia 22.07.2016

Wzór Umowy /2016

zawarta w Katowicach , dnia pomiędzy:

EMC Silesia Sp. z o. o. ul. Morawa 31, 40-353 Katowice

zarejestrowaną w rejestrze przedsiębiorców w Sądzie Rejonowym Katowice-Wschód, Wydział VIII Gospodarczy w Krajowym Rejestrze Sądowym nr: 0000319419

NIP: 954-265-81-95, REGON: 241077378, Kapitał Zakładowy 19 347 000,00 złotych

reprezentowaną przez - Jarosława Derejczyka- Członka Zarządu

zwana w dalszej części Umowy „**Zleceniodawcą**”

a

Nazwa i adres Wykonawcy.....,
wpisanym do rejestru.....
pod nr..... NIP:....., Regon.....
Kapitał zakładowy.....
reprezentowanym przez.....
zwanym w dalszej części Umowy "**Zleceniobiorcą**"

o treści następującej:

§ 1

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług żywieniowych z uwzględnieniem diet specjalistycznych oraz ich dostaw dla **14 osób -pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej w Katowicach ul. Morawa 31, 40-353 Katowice**, zwanego w dalszej treści Umowy "**DDOM**" oraz odbioru pozostałych po tych posiłkach resztek żywieniowych, na warunkach określonych w niniejszej Umowie oraz w ofercie do Umowy stanowiącej Załącznik nr 1, która stanowi integralną część niniejszej Umowy.
2. Zleceniobiorca zapewnia przygotowanie posiłków dla niżej wymienionych diet leczniczych, z zachowaniem zasad właściwego sporządzania posiłków pod względem technologicznym i doboru dozwolonych w diecie produktów. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących diety Zleceniodawca zobowiązuje się do udzielenia Zleceniobiorcy wszelkich niezbędnych informacji.
3. Przyjmuje się następujący wykaz diet za obowiązujący:
 - a. zwykła,
 - b. lekkostrawna,
 - c. cukrzycowa,
 - d. wątrobowa,
 - e. trzustkowa,
 - f. wrzodowa,
 - g. rozszerzona,
 - h. bezmięсна,
 - i. bezglutenowa,
 - j. niskotłuszczowa,
 - k. płynna,

- l. zmiksowana,
- m. bogatobiałkowa.
4. Posiłki dla pacjentów będą dostarczane do rozdzielni posiłków zlokalizowanej w budynku "D" ul. **Morawa 31 w Katowicach**, o ściśle ustalonych porach dnia:
 - a. I śniadanie - godzina 8.30
 - b. II śniadanie - godzina 10:30
 - c. obiad- godzina 12.30.
5. W skład każdego z posiłków wchodzić będą:
 - a. I śniadanie: pieczywo, masło, dodatek, dodatek dla diet cukrzycowych;
 - b. II śniadanie : jogurt, ciasto , owoce sezonowe, dodatek, dodatek dla diet cukrzycowych.
 - c. obiad: zupa, drugie danie, kompot;
6. Usługa realizowana będzie w sposób ciągły przez 5 dni roboczych w tygodniu, z wyłączeniem dni świątecznych / ustawowo wolnych.
7. Zleceniobiorca dostarczy niezbędne produkty do samodzielnego przygotowania napojów gorących w aneksie kuchennym DDOM tj. kawa rozpuszczalna op. 500 g/tydzień, herbata czarna op. 100szt./tydzień, herbata owocowa op. 50 szt./tydzień, cukier – 1 kg oraz butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (35 butelek niegazowanej, 35 butelek gazowanej wody/tydzień).

§ 2

1. Usługi żywieniowe na rzecz DDOM świadczone będą na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień składanych przez osoby upoważnione przez Zleceniodawcę – przedstawiciela DDOM na bieżąco na dany dzień: I śniadanie, II śniadanie, obiad do godz. 16:30 dnia poprzedniego, na adres e-mail:@..... lub na numer telefonu Zamówienie powinno zawierać ilość posiłków oraz opis, a w razie zapotrzebowania ilości i rodzaj diet.
2. W ramach realizacji niniejszej Umowy Zleceniobiorca zobowiązany jest do dysponowania adresem poczty elektronicznej udostępnionym DDOM do:
 - a. zamawiania posiłków w zakresie ilości i rodzaju diet,
 - b. dokumentowania ilości zamawianego asortymentu diet.
 - c. dokumentowania ilości dostarczonych produktów suchych (herbata, cukier, kleik ryżowy, suchary itp.),
 - d. sprawdzania i korygowania zamówień na bieżąco,
 - e. sprawdzania zamówień za każdy okres trwania Umowy,
 - f. przysyłania DDOM jadalospisów dekadowych do zatwierdzania.

§ 3

1. Za wykonaną usługę Zleceniodawca zapłaci na rzecz Zleceniobiorcy miesięczne wynagrodzenie, stanowiące iloczyn ceny, o której mowa w ust. 2 oraz ilości zamówionych w danym miesiącu zestawów posiłków, złożonych z : I śniadania, II śniadania i obiadu.
 - Cena jednego zestawu w/w posiłków, złożonego ze śniadania, drugiego śniadania i obiadu dla jednej osoby, wynosizł (słownie.....) netto + należny podatek VAT, w tym wsad surowcowy kotła wynosizł.
2. Zleceniodawca reguluje swoje zobowiązania finansowe wobec Zleceniobiorcy za rzeczywistą ilość zamówionych posiłków.
3. Zleceniobiorca dodatkowo zapewni nieodpłatnie codziennie jedną dietę podstawową do oceny organoleptycznej.
4. Cena obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Zleceniobiorcę w związku z realizacją usług objętych niniejszą Umową, w tym koszt transportu.

5. Rozliczenia za usługę następować będą w trybie miesięcznym, w oparciu o poprawnie wystawioną fakturę VAT i dokumenty potwierdzające wykonanie usługi podpisane przez przedstawiciela DDOM, zawierające wyszczególnienie ilości posiłków i cenę jednostkową i wartość ogólną.
6. Faktura będzie wystawiana raz w miesiącu, do dnia 5-go miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowany był przedmiot zlecenia.
7. Zleceniodawca upoważnia Zleceniobiorcę do wystawiania faktur vat bez podpisu odbiorcy.
8. Zleceniobiorca zobowiązany jest do złożenia faktury vat, pod rygorem uznania jej za niedostarczoną do DDOM.
9. Zapłata za wykonanie usługi nastąpi w terminie 30 dni od dnia doręczenia Zleceniodawcy przez Zleceniobiorcę oryginału poprawnie wystawionej faktury VAT wraz z dokumentem potwierdzającym jej wykonanie. Uregulowanie należności nastąpi przelewem na konto Zleceniobiorcy wskazane na fakturze.
10. W przypadku dostarczenia przez Zleceniobiorcę dokumentu korygującego do faktury VAT termin, o którym mowa w ust. 9 liczony będzie od daty otrzymania przez Zleceniodawcę przedmiotowego dokumentu korygującego.
11. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zleceniodawcy.
12. W przypadku nieterminowego realizowania płatności Zleceniobiorca ma prawo naliczyć odsetki w wysokości ustawowej.
13. Zleceniobiorca zobowiązuje się do niedokonywania sprzedaży lub cesji ewentualnych zadłużeń Zleceniodawcy, bez jego pisemnej zgody pod rygorem nieważności, ani też nie może ustanowić zabezpieczeń wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy.
14. Zleceniobiorca nie może zawierać umów poręczeń w przedmiocie zobowiązań mogących powstać w związku z zawarciem niniejszej Umowy.
15. Zleceniobiorca gwarantuje utrzymanie ceny jednostkowej netto wymienionej w ust. 1 przez okres 21 miesięcy licząc od dnia podpisania Umowy. Po tym okresie cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 może ulec podwyższeniu jednak nie częściej niż raz do roku i wyłącznie na skutek przyczyn niezależnych od Zleceniobiorcy. W takim przypadku zwiększenie ceny jednostkowej zostanie dokonane o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa GUS za ostatnich dwanaście miesięcy.
16. Jeśli zajdą okoliczności, o których mowa w ust. 15 Zleceniobiorca zobowiązany jest poinformować Zleceniodawcę o tych okolicznościach z dwutygodniowym wyprzedzeniem w formie pisemnej.
17. Zmiana cen jednostkowych może nastąpić po podpisaniu przez obie strony aneksu do niniejszej Umowy z przyczyn jak w ust. 15 lub na uzasadniony pisemny wniosek Zleceniobiorcy spowodowany udokumentowanym wzrostem cen żywności nie mniejszym niż 1,1% w kolejnych trzech miesiącach wykonywania niniejszej Umowy.

§ 4

1. Zleceniobiorca oświadcza, że dysponuje lokalem, w którym przygotowane będą posiłki z zezwoleniem/ opinią stacji sanitarno-epidemiologicznej potwierdzającą, że pomieszczenia spełniają wymogi do świadczenia usług objętych niniejszą Umową.
2. Realizacja transportu przedmiotu zlecenia odbywać się będzie na ryzyko i koszt Zleceniobiorcy do rozdzielni posiłków zlokalizowanej w budynku "D".
3. Odpowiedzialność za dostarczenie przedmiotu zlecenia w terminie i w miejsce wskazane przez Zleceniodawcę ponosi Zleceniobiorca.
4. Zleceniobiorca zapewni codzienny nadzór dietetyka nad procesem produkcji posiłków w miejscu ich przygotowania przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 5

1. Przygotowanie posiłków odbywać ma się z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych oraz z uwzględnieniem diet wg zaleceń lekarzy DDOM, które są w tym zakresie wiążące.

2. Osobą upoważnioną po stronie Zleceniobiorcy do przyjmowania informacji dotyczącej zamówień jest:....., tel.
3. Osobą upoważnioną po stronie Szpitala do przyjmowania i przekazywania wszelkich informacji jest:
4. Osobą odpowiedzialną za organizację żywienia pacjentów w Szpitalu jesttel.mail:@.....

§ 6

1. Zleceniobiorca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP/GHP, systemu HACCP oraz zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także zgodnie z procedurami Sanepidu oraz BHP.
2. Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
 - a. wykonania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant,
 - b. zapewnienia wędlin wysokiej jakości,
 - c. opracowania dekadowych jadłospisów i przedstawienia ich do akceptacji upoważnionego przedstawiciela DDOM, co najmniej 2 dni przed rozpoczęciem każdej dekady,
 - d. dostarczania posiłków z bieżącej produkcji dziennej, z produktów świeżych, z zachowaniem daty przydatności do spożycia.
3. Zleceniobiorca będzie realizował zakupy surowców we własnym zakresie, zapewniając ich wysoką jakość.
4. Dostarczanie posiłków będzie odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed wylaniem i schłodzeniem, tak aby dystrybucja posiłków nastąpiła maksymalnie w ciągu 30 minut licząc od momentu przyjazdu transportu na teren Szpitala.
5. Środki transportu wykorzystywane do dostawy posiłków powinny być na bieżąco poddawane myciu i dezynfekcji, zgodnie z wdrożonym u Zleceniobiorcy systemem HACCP.
6. Pracownicy Zleceniobiorcy - osoby przygotowujące i dostarczające posiłki - będą spełniały wymogi określone dla osób pracujących przy żywności, muszą być zaopatrzone w czystą odzież ochronną i posiadać aktualne badania lekarskie oraz identyfikatory (imię, nazwisko, nazwa firmy) oraz odbyć przeszkolenie w zakresie GMP, GHP, HACCP.
7. Zleceniobiorca zobowiązuje się zapewnić na bieżąco odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych, zachowaniem wymogów Sanepidu.
8. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:
 - a. dla potraw serwowanych na zimno: wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych od 2 ° C do 6 ° C (+/- 2 ° C),
 - b. dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące – temp. nie niższą niż 75 ° C, (+/- 2 ° C),
 - c. II danie temp. nie niższą niż 63 ° C, (+/- 2 ° C),
 - d. surówki, sałatki od 4 do 8 ° C (pakowane w oddzielnym termosie).
9. Mycie, dezynfekcja i suszenie wszystkich pojemników należeć będzie do Zleceniobiorcy - w jego siedzibie.
10. Dostawa posiłków będzie kontrolowana przez dietetyka lub innego upoważnionego pracownika. Kontrola, obejmowała będzie m.in.:
 - a. ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników,
 - b. ocenę higieny kierowcy,
 - c. sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i ilości posiłków,
 - d. sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia,
 - e. ocenę organoleptyczną,
 - f. zgodność rodzaju posiłków z zamówioną dietą, wielkością porcji, kalorycznością.

11. Z kontroli, o której mowa w ust. 10 zostanie sporządzony protokół. Protokoły pokontrolne będą sygnowane przez obie strony Umowy.
12. DDOM ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii posiłków wad jakościowych powodujących, że dostarczone posiłki nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w Umowie, w szczególności:
 - a. terminowości dostarczanych posiłków,
 - b. odpowiedniej temperatury i gramatury posiłków,
 - c. odpowiedniej wartości kalorycznej posiłków, norm żywnościowych i świeżości użytych produktów,
 - d. estetyki podanych potraw,
 - e. walorów smakowych.
13. Reklamacja będzie składana telefonicznie, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faksem przez osobę upoważnioną przez DDOM. Reklamacja dokonana drogą telefoniczną wymaga potwierdzenia w formie wiadomości elektronicznej lub faxu w terminie dwóch dni od daty zgłoszenia pod rygorem nieważności.
14. Zleceniobiorca zobowiązuje się – w razie uznania zasadności reklamacji – do niezwłocznej wymiany towaru wadliwego na towar bez wad po otrzymaniu informacji o reklamacji. Pod pojęciem „niezwłocznie” rozumie się w przypadku posiłków – 1 godzinę.
15. W przypadku dostarczenia posiłków niezamówionych przez DDOM zostaną one zwrócone Zleceniobiorcy na jego koszt.

§ 7

1. Zleceniobiorca będzie prowadził ewidencję wydawanych posiłków oraz comiesięczne zestawienia
2. Wartość kaloryczna posiłków, proporcje, gramatura, walory smakowe, zgodność z dietą muszą każdorazowo uzyskać akceptację DDOM.
3. Zleceniobiorca zobowiązuje się do odbioru resztek żywnościowych po dostarczonych przez siebie posiłkach. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek ponosi Zleceniobiorca.
4. Zleceniobiorca we własnym zakresie i na własny koszt zobowiązany jest zapewnić zgodnie z zaleceniami ochrony środowiska i przepisów sanitarno-epidemiologicznych, właściwą segregację, odbiór i utylizację odpadów komunalnych powstałych w ramach świadczonej usługi.
5. Za jakość oraz sprawność techniczną sprzętu, używanego w trakcie realizacji usług objętych niniejszą Umową odpowiada każdorazowo strona, będąca jego właścicielem.

§ 8

1. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do wizytowania i kontroli obiektów Zleceniobiorcy, w których produkowane są posiłki dla Zleceniodawcy, co najmniej jeden raz na pół roku.
2. Zleceniobiorca zobowiązuje się poddać audytowi, pod względem jakości wykonywanej usługi prowadzonemu przez osoby wyznaczone przez Zleceniodawcę jeden raz w roku. Protokół audytu zostanie przedłożony Zleceniodawcy..
3. Zleceniodawca zobowiązuje Zleceniobiorcę do dostarczenia aktualnego wykazu procedur funkcjonujących w ramach GMP/GHP oraz systemu HACCP oraz aktualizowania go, nie rzadziej niż raz na pół roku.
4. Zleceniobiorca oświadcza, że w chwili zawarcia niniejszej Umowy posiada aktualny certyfikat systemu HACCP.
5. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada stosowne decyzje organów kontroli sanitarnej co do procesu przygotowania posiłków, jak również ich transportu.
6. Zleceniobiorca zobowiązuje się do dokonywania, nie rzadziej niż raz na sześć miesięcy, niezbędnych kontrolnych badań sanitarno-epidemiologicznych. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do kopii protokołów tych badań.

7. Zleceniodawca zobowiązuje Zleceniobiorcę do przekazywania Zleceniodawcy kopii protokołów kontroli przeprowadzanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, a w razie stwierdzenia nieprawidłowości również udostępniania dowodów na usunięcie stwierdzonych uchybień.
8. Zleceniobiorca ma obowiązek informowania Zleceniodawcy o wszelkich kontrolach służb, jakie dotyczą jego działalności i mają wpływ na wykonywanie obowiązków umownych w zakresie, w jakim nie narusza to przepisów prawa, w tym w szczególności dokumentów dotyczących surowców oraz sprzętu wykorzystywanego w procesie produkcji.
9. Zleceniobiorca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację przedmiotu zlecenia.
10. Zleceniobiorca odpowiada za działania, uchybienia i zaniechania osób, z których pomocą zobowiązanie wykonuje, jak również osób, którym wykonanie zobowiązania powierza, jak za własne działanie, uchybienie lub zaniechanie.
11. Zleceniobiorca zobowiązuje się zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku. Probki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150 g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, wyrobów garmażeryjnych, sałatek. Zleceniobiorca będzie pobierać, oznakowywać i przechowywać próbki przez co najmniej 3 dni w sposób opisany w/w rozporządzeniu.
12. W przypadku wystąpienia objawów zatrucia u osób korzystających z dostarczonych przez Zleceniobiorcę posiłków Zleceniobiorca zobowiązany jest niezwłocznie umożliwić Zleceniodawcy pobranie wymazów.
13. W przypadku poniesienia szkody przez osoby -pacjentów DDOM wskutek przygotowania i dostarczania posiłków niezgodnie z przepisami obowiązującego prawa, postanowieniami niniejszej Umowy lub bez zachowania należytej staranności Zleceniobiorcę będą obciążać koszty wykonania wszystkich badań, w tym koszt pobrania i zbadania próbek żywienia z danego posiłku oraz pobrania wymazów (np. naczyń, urządzeń produkcyjnych, rąk, ubrań), poddania ich badaniu mikrobiologicznemu.

§ 9

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się dołożyć należytej staranności przy wykonywaniu przedmiotu Umowy.
2. Zleceniodawca nie zapłaci za dostarczony posiłek w przypadku zastąpienia wymaganego surowca innym, tańszym, zastosowania niedozwolonych surowców uzupełniających lub substancji dodatkowych.
3. W przypadku wątpliwości co do jakości i wartości posiłków Zleceniodawca ma prawo żądać przedstawienia ich szczegółowej kalkulacji wartościowej i dietetycznej.
4. Zleceniodawca może naliczyć Zleceniobiorcy karę umowną za nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z niniejszej Umowy, a w szczególności:
 - a. w przypadku wszelkich niezgodności posiłków pod kątem jadłospisu, receptariusza i gramatury, kaloryczności, ilości zamówionych posiłków, ich cech organoleptycznych, przypadków ich zanieczyszczenia wynikających z winy Zleceniobiorcy, Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 10% dziennej wartości dostarczonych posiłków za każdy dzień, w którym do takiej niezgodności doszło,
 - b. opóźnienie w dostawie posiłków powyżej 45 minut, co może być traktowane jako poważne naruszenie Umowy i skutkować karą umowną w wysokości 25 % wartości dostarczonych w tym transporcie posiłków,
 - c. Zleceniobiorca zobowiązuje się zapłacić Zleceniodawcy karę w wysokości 10 % szacunkowej wartości rocznej Umowy w przypadku odstąpienia przez Zleceniodawcę od Umowy z

przyczyn wyszczególnionych w par. 12 ust. 5 niniejszej Umowy leżących po stronie Zleceniobiorcy.

5. Kary umowne, o których mowa Zleceniodawca potrąci z faktur wystawionych przez Zleceniobiorcę po jego uprzednim poinformowaniu na piśmie na podstawie noty księgowej.
6. Jeżeli szkoda byłaby wyższa od kar umownych, o których mowa w niniejszym paragrafie, Zleceniodawca ma prawo dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.
7. W sytuacjach awaryjnych występujących u Zleceniobiorcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Zleceniobiorca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Zleceniobiorca nie wywiąże się z tego obowiązku, Zleceniodawca zakupi posiłki dla osób korzystających pacjentów DDOM we własnym zakresie, na koszt Zleceniobiorcy. Dodatkowo Zleceniodawca obciąży Zleceniobiorcę karą umowną w wysokości 3-dniowej średniej łącznej wartości zamawianych posiłków za każdy dzień przerwy w dostarczaniu posiłków. Strony ustalają, że posiłek zostaje uznany za niedostarczony, jeśli opóźnienie w dostawie przekroczy 45 min. w odniesieniu do godzin ustalonych umownie.
8. W sytuacji awaryjnej, jeśli Zleceniobiorca zamówi posiłki u podwykonawcy, ma obowiązek zawiadomić o tym fakcie Zleceniodawcę w celu uzyskania akceptacji Zleceniodawcy.
9. W przypadku nałożenia na Zleceniodawcę kar administracyjnych przez uprawnione do tego organy, spowodowanych nienależytym wykonaniem usługi przez Zleceniobiorcę, Zleceniodawca równowartością tej kary obciąży Zleceniobiorcę.

§ 10

Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Zleceniobiorcy w formie pisemnego aneksu do Umowy, jeżeli konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, lub zmiany te są korzystne dla Zleceniodawcy jak np. obniżenie ceny.

§ 11

1. Zleceniobiorca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody w mieniu Zleceniodawcy, w mieniu osób trzecich oraz na osobach, wyrządzone podczas wykonywania usług objętych niniejszą Umową.
2. Zleceniobiorca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej z zakresem ubezpieczenia obejmującym zatrucia pokarmowe o sumie gwarancyjnej nie niższej niż 50.000,00 zł. Kopia polisy posiadanej przez Zleceniobiorcę stanowi Załącznik nr 2 do niniejszej Umowy.
3. Zleceniobiorca zobowiązuje się do dostarczania Zleceniodawcy potwierdzonej kopii polisy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej obejmującej następny okres ubezpieczenia najpóźniej na siedem dni przed upływem terminu ważności dotychczasowej polisy.
4. Zleceniodawca wymaga, aby warunki ubezpieczenia nie wyłączały szkód związanych z zakażeniami pokarmowymi (czerwonka, salmonella, WZW typu A itp.).

§ 12

1. Umowę niniejszą zawiera się na czas określony, począwszy od dnia 1.08.2016 r.
2. Zleceniobiorca może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Wypowiedzenie powinno być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zleceniodawca może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Wypowiedzenie powinno być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Zleceniodawca ma prawo do wypowiedzenia niniejszej Umowy w trybie natychmiastowym bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:
 - a. gdy Zleceniobiorca nie zapewni ciągłości dostaw żywienia,



- b. jeżeli Zleceniobiorca nie zapewni właściwego poziomu sanitarnego realizacji usługi oraz jakości oferowanych posiłków, np. w przypadku powtarzającego się wystąpienia zatruc pokarmowych pacjentów DDOM, potwierdzonego wynikami kontroli i dochodzenia epidemiologicznego procesu przygotowania i dostarczania posiłków,
 - c. trzykrotnego stwierdzenia braków ilościowych w posiłkach lub ich złej jakości w okresie dwóch miesięcy,
 - d. trzykrotnej nieterminowej dostawy posiłków,
 - e. stwierdzenia przez Zleceniodawcę lub odpowiednie służby kontrolujące (np. Państwową Inspekcję Sanitarną), że Zleceniobiorca, pomieszczenia jakimi dysponuje, jego sprzęt lub pracownicy nie spełniają norm sanitarnych,
 - f. jeżeli Zleceniobiorca nie będzie posiadał obowiązującej umowy na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych,
 - g. nieprzekazania lub niedotrzymania terminu przekazania kopii polisy ubezpieczenia OC,
 - h. powtarzającej się dwukrotnej, po sobie następującej negatywnej oceny wykonania niniejszej Umowy przez Zleceniodawcę, która dokonywana będzie 2 x w roku,
 - i. jeżeli Zleceniobiorca nie podda się audytowi pod względem jakości wykonywanej usługi, o którym mowa w § 8 ust. 2,
 - j. innego rażącego naruszenia warunków Umowy.
6. W przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie będzie leżało w interesie Zleceniodawcy, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zleceniodawcy będzie przysługiwało prawo odstąpienia od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Zleceniobiorca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.

§ 13

1. Wszelkie spory powstałe na tle wykonania niniejszej Umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie. W przypadku, kiedy okaże się to niemożliwe, spory te zostaną poddane przez strony rozstrzygnięciu przez właściwy sąd dla siedziby Zleceniodawcy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie znajdą powszechnie obowiązujące normy prawa, w szczególności Kodeksu cywilnego oraz Ustawy o działalności leczniczej.
3. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

Załączniki:

1. Oferta Zleceniobiorcy.
2. Kopia polisy OC posiadanej przez Zleceniobiorcę.

Zleceniodawca:

Zleceniobiorca: