

(wzór) U M O W A nr DZPZ/333/1US/2020
o świadczenie usług

zawarta w dniu 2020 r., w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, pomiędzy **Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym w Olsztynie, ul. Żołnierska 18, NIP: 739 29 55 794, REGON: 000 29 39 76** zwanym w treści umowy „Szpitalem”, który reprezentuje:

Dyrektor – Irena Kierzkowska

a

firmą, NIP:, REGON:, KRS:

zwanym w treści umowy „Wykonawcą”, którego reprezentują:

.....
.....

następującej treści:

§ 1.

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Szpitala, w terminie od dnia do dnia usług – w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów i wydawania posiłków profilaktycznych, na zasadach określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, wraz z załącznikami.
2. Wykonawca świadczyć będzie na rzecz Szpitala usługi związane z codzienną i całodzienną obsługą w zakresie:
 - a) przygotowania i dystrybucji posiłków do poszczególnych oddziałów, według zamówień z oddziałów, z podziałem na diety, z uwzględnieniem diet specjalnych - indywidualnych z zachowaniem norm zalecanych oraz średnioważonego zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów, z wykorzystaniem naczyń i sztućców Wykonawcy,
 - b) odbioru naczyń z oddziałów Szpitala,
 - c) odbioru z oddziałów Szpitala resztek pokonsumpcyjnych i zagospodarowania ich zgodnie z przepisami o odpadach,
 - d) organizacji żywienia i zaopatrzenia w wodę w sytuacjach zagrożeń (w tym epidemicznych), stanów wyjątkowych, wojny, epidemii oraz ewakuacji, dla pacjentów Szpitala oraz osób ewakuowanych oraz biorących udział w akcji ratowniczej.
3. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi zgodnie z przepisami obowiązującymi w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą, a także przestrzegać w produkcji zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Cateringowej i zasad systemu HACCP lub ISO 22000.
4. Wykonawca prześle Zamawiającemu w formie elektronicznej dokumentację jakości (księga HACCP) w terminie 7 dni od podpisania umowy.

§ 2.

Integralną część umowy stanowią zapisy zawarte w SIWZ wraz z załącznikami i w ofercie Wykonawcy.

§ 3.

1. Produkcja posiłków odbywać się będzie wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz półproduktów, posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp. oraz zgodnie z normami żywieniowymi. Normy żywieniowe stanowią **załącznik nr 1** (zał. nr 5 do SIWZ) do umowy.
2. Produkcja posiłków będzie odbywać się na terenie Szpitala, w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego na podatnie odrębnej umowy.
3. Szpital nie dopuszcza podawania gotowych dań głównych (np. z konserw), poza sytuacjami wyjątkowymi.
4. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały szpitalne, bezpośrednio do łóżka pacjenta, w przyjętym systemie dystrybucji, za pomocą wózków transportowych i odpowiednich urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków.

Rodzaj diety powinien być oznaczony w sposób widoczny. Diety specjalne będą dostarczane w oddzielnych pojemnikach.

5. Temperatura posiłków gorących w chwili podania pacjentowi nie może być niższa niż **60 °C**.
6. Temperatura dań i napojów zimnych w chwili podania pacjentowi powinna być utrzymana w granicach do **14 °C**.
7. Otrzymywanie posiłków będzie potwierdzane pisemnie przez upoważnionych pracowników poszczególnych oddziałów Szpitala.

§ 4.

1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Szpitala, stanowią zasady i normy opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia – „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r. a w zakresie posiłków profilaktycznych Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. nr 60 poz. 279).
2. Wykaz diet stosowanych przez Szpital stanowi **załącznik nr 2** (zał. nr 6 do SIWZ) do umowy.
3. Jakość posiłków (w tym produktów używanych do ich sporządzania) i procedury Wykonawcy powinny być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, ze zm.).
4. Szpital ma prawo do codziennej kontroli jakości, kaloryczności oraz gramatury posiłków i diet na każdym etapie, w pełnym zakresie, łącznie z prawem do degustacji. Arkusz oceny wykonania usługi stanowi **załącznik nr 3** (zał. nr 9 do SIWZ) do umowy.
5. Szpital ma prawo do przeprowadzenia badań posiłków lub próbek, w szczególności dotyczących kaloryczności, rodzaju i jakości użytych surowców, w laboratorium akredytowanym. Wybór posiłku (próbki) do badania zostanie dokonany losowo w obecności pracownika Wykonawcy wydającego posiłki. Pobranie posiłku (próbki) do badania zostanie potwierdzone protokołem podpisanym przez pracownika Wykonawcy i pracownika Zamawiającego dokonującego pobrania. W przypadku negatywnego wyniku badania koszty badania ponosi Wykonawca, w przypadku wyniku pozytywnego koszty badania ponosi Zamawiający.
6. Szpital określa diety specjalne.
7. Szpital zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych.
8. Szpital zastrzega sobie prawo do kontroli pomieszczeń, urządzeń, stanu technicznego, instalacji, technologii produkcji, itp. przez uprawnionych pracowników Szpitala.
9. Godziny wydawania posiłków pacjentom są następujące:
 - Śniadanie w godz. 7.45 – 8.45
 - II Śniadanie o godz. 11 (może być podawane razem ze śniadaniem)
 - Obiad w godz. 13.00 – 14.00
 - Podwieczorek o godz. 16.00 (może być podawany razem z obiadem),
 - Kolacja w godz. 17.30 – 18.30
 - II Kolacja o godz. 21.00 (może być podawana razem z kolacją).
10. Godziny odbioru naczyń i resztek pokonsumpcyjnych od pacjentów i z oddziałów są następujące:
 - Po śniadaniu do godz. 11.00,
 - Po obiedzie do godz. 15.00,
 - Po kolacji do godz. 21.00. w godz. 17.30 – 18.30
 - Po II śniadaniu i II kolacji przy odbiorze po najbliższym posiłku.

Wykonawca zapewni wózek na brudne naczynia dla każdego oddziału.

11. Dostarczanie posiłków profilaktycznych odbywać się będzie w dniach i godzinach każdorazowo ustalonych przez strony umowy z odpowiednim wyprzedzeniem
12. Szpital zastrzega sobie prawo dokonania zmian godzin wydawania posiłków. Wykonawcę powiadomi o zmianach z **14-dniowym** wyprzedzeniem.

§ 5

1. W zakresie sporządzania posiłków Wykonawca jest zobowiązany:
 - a) opracowywać jadłospisy dla wszystkich diet na okres 15 dni (2 razy w miesiącu),

- b) przedkładać jadłospis upoważnionemu pracownikowi Szpitala (§ 15) najpóźniej na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji,
 - c) powiadamiać o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć oraz uaktualniać jadłospis,
 - d) przedstawiać, na życzenie Szpitala handlowe dokumenty identyfikacyjne, jakościowe i atesty,
 - e) zapewnić, w cenie umowy, potrawy wynikające z tradycji i świąt – uwzględniając sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Szpitala,
2. W przypadku zaistnienia konieczności wyodrębnienia oddziału lub jego części z żywienia ogólnego i postępowania jak z oddziałem zakaźnym, Wykonawca w uzgodnieniu ze Szpitalem zobowiązany jest do zorganizowania takiego systemu. Wykonawca zastosuje się do zaleceń Zespołu do spraw zakażeń szpitalnych.
 3. W przypadku zagrożenia epidemiologicznego Wykonawca zastosuje się do zaleceń Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych.
 4. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dot. żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego ich wdrożenia i stosowania po uprzednim uzgodnieniu ze Szpitalem.

§ 6.

Zamawiający przekazuje Wykonawcy w formie elektronicznej, zestawienie ilości zamawianych posiłków-diet z poszczególnych oddziałów Szpitala na każdy dzień do godz.14.00 dnia poprzedniego, a w przypadku dni świątecznych w przedostatni dzień roboczy na wszystkie dni świąteczne, z zastrzeżeniem wprowadzenia korekt w bieżącym dniu, w następujących godzinach:

- śniadanie do godz. 7.00,
- obiad do godz. 11.00,
- kolacja do godz. 16.30.

§ 7.

1. W zakresie dystrybucji posiłków Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1.1. wyposażenia pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków do oddziałów w jednolite, estetyczne ubrania ochronne z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi zawierającymi imię, nazwisko i nazwę firmy. Pracownicy powinni być wyposażeni w rękawiczki jednorazowe, czepki, zapaski/fartuchy foliowe.
 - 1.2. zapewnienia, aby pracownicy zajmujący się produkcją, dowozem, i dystrybucją posiłków do pacjentów w oddziałach szpitalnych zachowywali czysty i estetyczny wygląd osobisty oraz posiadali aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych,
 - 1.3. zapewnienia pełnego i estetycznego asortymentu zastawy stołowej, uwzględniającego właściwy dobór naczyń do diety i ograniczeń ruchowych chorych (kubeczki – poidełka, lekkie kubeczki z uchem itp.); naczynia, tace wykorzystywane do świadczenia usługi powinny być wykonane z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością,
 - 1.4. podawania sztućców metalowych oraz serwetek papierowych,
 - 1.5. podawania diet papkowatych w głębokich miseczkach.
2. Wyklucza się stosowanie naczyń i sztućców jednorazowych w normalnym cyklu dystrybucji.
3. W przypadkach zagrożenia epidemiologicznego mogą być podawane posiłki z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych.
4. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć posiłki dla pacjentów przyjętych po godzinach zgłoszeń korekt.
5. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydanych posiłków - stanowiącą podstawę wystawienia faktury. Ewidencja posiłków powinna określać ilości, z rozbiciem na śniadania, obiady i kolacje, z podaniem ilości dziennych oraz podsumowanie miesięczne.
6. Wykonawca, w cenie umowy, zapewni elektroniczny system zamawiania posiłków.
7. Wykonawca, w cenie umowy, na czas obowiązywania umowy, zapewni kuchenki mikrofalowe dla każdego oddziału.
8. Koszty energii elektrycznej zużywanej w oddziałach do podgrzewania wózków dystrybucyjnych ponosi Zamawiający.

§ 8.

Strony umowy wyznaczają koordynatora sprawującego nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy wszystkich pracowników zatrudnionych na terenie Szpitala (art. 208 § 1 pkt 2 Kodeksu pracy) w osobie Kierownika Sekcji BHP i Ppoż Szpitala.

§ 9.

1. Za sporządzone i wydane posiłki – dla pacjentów Szpitala – strony ustalają wynagrodzenie - **cenę jednego osobodnia** w wysokości **PLN netto + obowiązująca% stawka VAT**, co stanowi **PLN brutto** (słownie: brutto); **cena za jeden posiłek profilaktyczny** w wysokości **PLN netto + obowiązująca % stawka VAT**, co stanowi **PLN brutto** / słownie: złotych /. Całkowity koszt usługi wynosi **PLN brutto** (słownie złotych: złotych).
2. Wykonawca będzie wystawiał Szpitalowi faktury za dany miesiąc kalendarzowy, na koniec miesiąca.
3. Faktury będą wystawiane z dołu, na podstawie miesięcznego zestawienia liczby posiłków wydanych na poszczególne Oddziały (zestawienie obejmuje: ilość diet pełnych oraz ilość diet niepełnych w rozbiciu na poszczególne doby), zgodnie z miesięcznym sprawozdaniem potwierdzonym przez upoważnionych pracowników oddziałów.
4. Zatwierdzone przez upoważnionego pracownika Szpitala zestawienia przekazywane będą w oryginale, wraz z fakturami.
5. Potwierdzenie i zatwierdzenie, o których mowa w ust. 3 i 4 następują w terminie dwóch dni roboczych. Przekroczenie terminu o każdy dzień skracają automatycznie termin zapłaty określony w ust. 6. Po upływie 7 dni, w braku potwierdzenia lub zatwierdzenia obowiązują zestawienia sporządzone przez Wykonawcę, o ile są zgodne ze stanem faktycznym.
6. Termin zapłaty należności, o której mowa w ust. 1 ustala się na **30 dni - przelewem**, licząc od daty **dostarczenia** faktury przez Wykonawcę, na rachunek wskazany w fakturze.
7. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Szpitala.
8. W przypadku opóźnienia w zapłacie należności, Szpital zapłaci odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
9. Strony oświadczają, że są płatnikami VAT.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy przedstawienia deklaracji rozliczeniowych składanych do ZUS-u..

§ 10.

1. W razie wystąpienia przypadków diet niepełnych (np. posiłki pacjentów przyjętych w godz. popołudniowych, wypisanych lub nieprowołantowanych czasowo), przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
 - a) śniadanie stanowi **20 %** wartości ceny jednostkowej usługi,
 - b) obiad stanowi **60 %** wartości ceny jednostkowej usługi,
 - c) kolacja stanowi **20 %** wartości ceny jednostkowej usługi,
2. Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki, opiera się na wartościach procentowych, określonych w ust. 1. Koszt sporządzenia posiłków – wynikających z tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy - jest w kalkulowany w cenę jednostkową usługi.

§ 11.

1. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy, w wysokości 2 % całkowitego kosztu usługi brutto, o którym mowa w § 9 ust. 1, najpóźniej w dniu podpisania umowy.
2. Kwota zabezpieczenia wynosi zł (słownie: złote).
3. W przypadku wniesienia zabezpieczenia w gotówce Wykonawca zobowiązuje się wnieść w dniu zawarcia umowy co najmniej 30% kwoty określonej w ust. 2, tj. **zł** (słownie złotych:). Wniesienie pozostałej części zabezpieczenia nastąpi przez potrącanie z wynagrodzenia Wykonawcy, kwoty **PLN brutto**, w 9 równych częściach, przez pierwsze 9 miesięcy wykonywania dostawy posiłków.

4. W przypadku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, gwarancja taka musi zawierać klauzulę zapłaty kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zleceniodawcy, wraz z oświadczeniem, że Wykonawca nie wykonywał należycie umowy. Gwarancja będzie ważna do min. 9 września 2020 r.
5. Zabezpieczenie zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni liczonym od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Szpital zamówienia za należycie wykonane.

§ 12.

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązującej w szpitalu instrukcji postępowania z odpadami stanowiącej **załącznik nr 4** (zał. nr 7 do SIWZ) do umowy.
2. Pracownicy Wykonawcy powinni przechodzić okresowe szkolenia (co 6 miesięcy) z zakresu gospodarki odpadami, nowo zatrudnieni pracownicy przed przystąpieniem do pracy powinni być objęci tego typu szkoleniem; pisemne potwierdzenia szkoleń należy przekazywać Szpitalowi.
3. Wykonawca powinien opracować i określić dla wszystkich pracowników wykonujących pracę na terenie Szpitala ryzyko zawodowe na stanowiskach pracy oraz przekazać powyższe informacje zatrudnionemu personelowi, jak również posiadać dokumentację potwierdzającą wiedzę pracowników dotyczącą zakresu ryzyka zawodowego dla koordynatora, o którym mowa w § 8.
4. Wykonawca powinien przeprowadzać kontrolne badania medyczne zatrudnionych pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami; warunkiem dopuszczenia pracownika do pracy jest udokumentowanie pozytywnych badań medycznych.
5. Pracownicy Wykonawcy i inne osoby wykonujące zamówienia podlegają stałemu nadzorowi lekarza medycyny przemysłowej i systematycznie aktualizują książeczki zdrowia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. W przypadku wystąpienia objawów chorobowych (biegunki, zmian skórnych rąk, nieżytu górnych dróg oddechowych, inne) Wykonawca odsunie pracownika (inną osobę) od pracy, do momentu wykonania badań kontrolnych i uzyskania orzeczenia lekarza medycyny przemysłowej, dopuszczającej pracownika do pracy przy produkcji żywności.

§ 13.

1. Za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy lub rozwiązanie umowy bez wypowiedzenia z winy Wykonawcy Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości wniesionego zabezpieczenia należytego wykonania umowy (przepadek zabezpieczenia).
2. Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną, w wysokości 1% wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto za każde rażące uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne w wykonaniu umowy; dotyczy również higieny produkcji, pomieszczeń produkcyjnych, urządzeń, higieny pracowników, środków transportu itp. Za rażące uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne uważa się w szczególności: zmiany w posiłkach wskazujące na sporządzenie z nieswieżych surowców, obecność w posiłkach: pleśni, grzybów, ciał obcych, owadów, zabrudzeń odzwierzęcych, śladów gryzoni, zaniżoną kaloryczność (co najmniej 5%), zaniżoną gramaturę (co najmniej 5%) itp.
3. Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 1% wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku dwukrotnego w danym miesiącu nieterminowego dostarczenia posiłków do oddziału Szpitala; przez nieterminowe dostarczenie rozumie się zwłokę przekraczającą 20 minut.
4. Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 1% wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku dwukrotnego w danym miesiącu nieterminowego odbioru brudnych naczyń z oddziału Szpitala; przez nieterminowy odbiór rozumie się zwłokę przekraczającą 20 minut.
5. Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 1% wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku stwierdzenia co najmniej trzykrotnego w danym miesiącu uchybienia jakościowego lub sanitarno – higienicznego. Za uchybienie jakościowe lub sanitarno – higieniczne uważa się w szczególności: niewłaściwą estetykę lub smakowitość posiłków, temperaturę, brudne: tace, naczynia, sztucce, termosy, wózki itp., rozlane: zupy,

- napoje, jogurty itp., nieuwzględnienie zaleceń przy przygotowaniu posiłków diety specjalnej, niewłaściwą higienę i estetykę personelu Wykonawcy dostarczającego i wydającego posiłki.
6. Szpital obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 20% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego u osób żywionych (w udowodnionych przypadkach).
 7. Suma kar umownych określonych w § 13 ust. 2, 3, 4 i 5 , w związku z uchybieniami stwierdzonymi w danym miesiącu nie może przekroczyć 5 % miesięcznego wynagrodzenia brutto.
 8. W przypadku stwierdzenia rażącego uchybienia Zamawiający (dietetyk, specjalista ds. jakości, pielęgniarka oddziałowa, pielęgniarka dyżurna) niezwłocznie zawiadomi osobę wskazaną przez Wykonawcę. Osoba wskazana przez Wykonawcę zobowiązana jest niezwłocznie przybyć do Szpitala, maksymalnie w czasie 30 minut. Z rażącego uchybienia sporządza się protokół ze wskazaniem materiałów dokumentujących uchybienie, w dwóch egzemplarzach. Protokół podpisują osoby reprezentujące strony umowy. W przypadku nieprzybycia osoby wskazanej przez Wykonawcę lub odmowy podpisania protokołu Zamawiający sporządzi protokół jednostronnie. Zamawiający niezwłocznie przekaze egzemplarz protokołu Wykonawcy. Wykonawca może przedstawić pisemne wyjaśnienia do protokołu w terminie 2 dni roboczych.
 9. W przypadku stwierdzenia uchybienia Zamawiający (dietetyk, specjalista ds. jakości, pielęgniarka oddziałowa, pielęgniarka dyżurna) udokumentuje uchybienie i przekaze informację wraz z materiałami dokumentującymi osobie wskazanej przez Wykonawcę. Wykonawca może przedstawić pisemne wyjaśnienia w terminie 2 dni roboczych.
 10. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar nałożonych przez kontrolę zewnętrzną w zakresie w jakim przyczyną nałożenia kar są okoliczności, za które ponosi odpowiedzialność.
 11. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowań przewyższających kary umowne - na zasadach ogólnych.

§ 14.

Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu poniesionej szkody w mieniu stanowiącym własność Szpitala, wynikłej z czynu niedozwolonego, udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków określonych w niniejszej umowie, kształtuje się wg następujących zasad:

1. Wykonawca odpowiada jak za własne za działania lub zaniechania osób, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi objęte umową,
2. Wykonawca odpowiada za staranne przestrzeganie przez te osoby zakresu obowiązków wynikających z niniejszej umowy,
3. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody, wynikłej z udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania umowy tj. obowiązków określonych w niniejszej umowie lub za czyny niedozwolone.

§ 15.

Do kontaktów i przekazywania uwag wynikających z realizacji niniejszej umowy ze strony Szpitala wyznaczone zostały osoby:

- 1.1. W zakresie prawidłowości przygotowywania posiłków, ich jakości, rodzajów diet, kaloryczności oraz gramatury:
 - a) Dietetyk szpitala –
- 1.2. W zakresie dotyczącym stanu sanitarno – higienicznego:
 - b) Pielęgniarka epidemiologiczna –
- 1.3. W zakresie rozliczeń realizacji umowy (sprawozdania, faktury):
 - c) Kierownik Działu Gospodarczego –
- 1.4. W zakresie zgodności realizacji umowy z opisem przedmiotu zamówienia
 - d) Specjalista ds. jakości
- 1.5. W zakresie przestrzegania przepisów BHP:
 - f) Kierownik sekcji BHP i P.poż. –
- 1.6. Stały i bezpośredni kontakt ze strony Wykonawcy będą utrzymywały osoby:
 - g)

h)

Zmiana wyznaczonych przedstawicieli wymaga złożenia kontrahentowi pisemnego oświadczenia i nie stanowi zmiany umowy.

§ 16.

1. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą w wysokości **min. 1 000 000,00 PLN**.
2. Wykonawca zobowiązuje się okazać oryginał polisy ubezpieczeniowej oraz przekazać jej kserokopię, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, najpóźniej w dniu zawarcia umowy. Powyższa procedura postępowania dotyczy kolejnych zawartych polis w okresie trwania umowy

§ 17.

Wierzytelność oraz ewentualne odsetki wynikające z niniejszej umowy, mogą być przeniesione przez Wykonawcę na osobę **trzecią jedynie w trybie przewidzianym w art. 54, ust. 5. ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej.**

§ 18.

1. Strony zawierają umowę na czas określony, **od r. dor.**
2. Szpital ma prawo rozwiązać umowę z winy Wykonawcy, bez wypowiedzenia, po uprzednim pisemnym wezwaniu Wykonawcy do usunięcia uchybień w wykonaniu umowy, w przypadku naruszenia istotnych jej postanowień.
3. Wykonawca ma prawo rozwiązać umowę z winy Szpitala bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku naruszenia jej istotnych postanowień, w szczególności w przypadku zwłoki w zapłacie wynagrodzenia za 3 pełne okresy płatności.

§ 19.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy **Prawa zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.**

§ 20.

Zmiana niniejszej umowy wymaga **formy pisemnej** pod rygorem **nieważności.**

§ 21.

Spory powstałe na tle realizacji umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 22.

Umowa spisana została w **3 egzemplarzach**, 2 egzemplarze dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy..

Wykonawca

Zamawiający