

UMOWA nr 1/P/7/2023 (wzór/projekt)

zawarta w dniu r. pomiędzy Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Szpitalem Powiatowym w Pisz, 12-200 Pisz, ul. Sienkiewicza 2, NIP: 8491373268, REGON 790316961, KRS zwanym w treści umowy ZAMAWIAJĄCYM, reprezentowanym przez: Dyrektora SP ZOZ w Pisz - mgr inż. Marka Skarzyńskiego,

a wyłonioną w drodze przetargu nieograniczonego firmą – NIP, REGON, KRS zwaną dalej WYKONAWCĄ, reprezentowaną przez:

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) zwanej dalej Ustawą

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Powiatowego w Pisz. Wytwarzanie i dostarczanie całodziennych posiłków pacjentom szpitala (według zapotrzebowania) na n/w oddziały:

Oddział:

- 1) Chirurgii Ogólnej
- 2) Chirurgii Ortopedyczno-Urazowej
- 3) Położniczo-Ginekologiczny
- 4) Wewnętrzny
- 5) Dziecięcy
- 6) Anestezjologii i Intensywnej Terapii
- 7) Zakaźny
- 9) Szpitalny Oddział Ratunkowy

Kod CPV: 55320000-9; 55321000-6; 55322000-3; 55520000-1

2. Zakres zamówienia:

- 1) Średnia roczna ilość wynosi około 26645 osobodni ; miesięcznie – 2190 osobodni tj. 73 dziennie. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy i służą do obliczenia ceny oferty (tj. ustalenia maksymalnego wynagrodzenia wykonawcy).
- 2) Dzienna ilość posiłków oraz rodzaj diet ustalana jest codziennie na podstawie zgłoszeń oddziałów i zamawiana będzie u oferenta do godziny 11⁰⁰ na dzień następny.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia na własny koszt i własnym staraniem elektronicznego systemu zamawiania posiłków.

- 4) Korekta posiłków powinna być zgłaszana do godziny:
- śniadania – do 6 rano
 - obiady – do 10 rano
 - kolacja – do godz. 15 bezpośrednio do pracowników dystrybucji.
- 5) Wykonawca utworzy w siedzibie zamawiającego rezerwę posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych w liczbie 10 diet lekkostrawnych.
- 6) Wykonawca dostarczał będzie posiłki na oddziały szpitala, a następnie będzie miał obowiązek podać je pacjentom.
- 7) Posiłki na oddziały szpitalne wydawane będą zgodnie z zachowaniem obowiązujących stref higienicznych. Zamawiający wymaga by posiłki na oddziałach były podawane w sposób estetyczny w stabilnych naczyniach. Dla Oddziału Zakaźnego wymagane będą naczynia jednorazowego użytku dopuszczone do użytku według aktualnych przepisów.
- 8) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń i sztućców (metalowych).
- 9) Realizacja usługi powinna być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia m.in.:
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 nr 171 poz. 1225 ze zm.)
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
- 10) Żywnienie chorych oparte jest na dietach określonych w **załączniku nr 2 do SWZ**.
- 11) Herbata powinna być dostarczana na oddziały w termosach o pojemności 3,5 l , po zgłoszeniu na zapotrzebowaniu głównym.
- 12) Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne,, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.
- 13) Wielkość porcji podanej pacjentowi na talerzu nie może być mniejsza niż:
- a) pieczywo - 120g
 - b) masło - 15g
 - c) dżem, miód - 25g (muszą być łączone z produktem białkowym)
 - d) wędliny (zawartość mięsa min. 60%) - 50g
 - e) sery - 50g
 - f) herbata/kompot/kawa zbożowa - 250ml
 - g) pasty mięsne, rybne, twarogowe, jajeczne - 80g
 - h) pasztet - 50g
 - i) ser żółty lub ser topiony - 50g
 - j) herbata/kawa zbożowa/kompot - 250ml
 - k) zupa obiadowa - 400ml
 - l) ziemniaki/makaron/ryż/kasza - 200g
 - m) surówki - 100g
 - n) porcja mięsa np. schab/ filet/ kotlet mielony/ pulpet/zraz/ bitka/pieczeń - 100g
 - o) ryba smażona lub gotowana - 100g

- p) udo z kurczaka/inne mięso z kością - 120g
 - q) gulasz mięsny - 120g (w tym 60g mięsa)
 - r) potrawy półmięsne (potrawka z kurczaka/bigos/risotto) - 150g. W tym 60g mięsa
 - s) dania bezmięsne (ryż z jabłkiem/makaron z truskawkami/kluski śląskie/kopytka/pierogi leniwe) - 300g (muszą być łączone z produktem białkowym)
- 15) Dodatkowe wymagania dotyczące wydawanych posiłków:
- a) dla pacjentów oddziału dziecięcego oraz pacjentek oddziału ginek. - położn. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić 5 posiłków dziennie, dla pozostałych pacjentów 3 posiłki dziennie (chyba że lekarz zleci dietę 5 posiłkową jak np. w przypadku diety cukrzycowej)
 - b) do każdego posiłku Wykonawca zobowiązuje się zapewnić dodatek świeżych warzyw lub owoców (o gramaturze co najmniej śniadania i kolacje - 50g, obiady - 100g) oraz produkt będący źródłem pełnowartościowego białka
 - c) przynajmniej raz w tygodniu Wykonawca zobowiązuje się zapewnić w posiłkach rybę lub przetwory rybne, jajka lub pastę jajeczną oraz rośliny strączkowe suche
 - d) w piątki Wykonawca zobowiązuje się zapewnić posiłki bezmięsne
 - e) w tygodniu muszą być co najmniej 4 obiady mięsne, 1 obiad rybny, 1 obiad półmięsny, 1 bezmięsny
- 16) Wartość kaloryczna średniej dziennej racji pokarmowej powinna kształtować się na poziomie 1800 kcal. W przypadku, gdy stan zdrowia pacjentów wymaga modyfikacji kaloryczności diety wg. wskazań lekarza prowadzącego zastrzega się taką możliwość.
- 17) Do obiadu wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem.
- 18) Pacjenci otrzymywać będą 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo 2-3 posiłki (drugie śniadanie, dodatek białkowy, dodatek nocny) wg. zaleceń lekarza lub dietetyka.
- 19) Dodatek nocny dla chorych na cukrzycę dostarczany będzie razem z kolacją plus kanapka nocna. Wyżej wymienione posiłki pacjentom wyda personel szpitalny.
- 20) Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania jadłospisów dekadowych z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji świąt i uzgadniania ich z przedstawicielem zamawiającego.
- 21) Jadłospis dekadowy z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności powinien być dostarczany przez wykonawcę dla dietetyka zamawiającego celem sprawdzenia, minimum 5 dni roboczych przed jego wdrożeniem.
- 22) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków (gramatura) oraz odpowiednie temperatury:
- a) zupy 75⁰C,
 - b) drugie danie (mięso, ryba) 65 ⁰C,
 - c) drugie dania – dodatki skrobiowe i węglowodanowe 55⁰C
 - d) gorące napoje 80⁰C,
 - e) sałatki, surówki max 10⁰ C
- 23) Wykonawca musi posiadać dietetyka, który będzie współpracował z dietetykiem zamawiającego.
- 24) Wykonawca będzie dostarczał pacjentom posiłki do poszczególnych oddziałów własnym personelem na swój koszt, codziennie w godzinach:
- a) śniadanie – 6⁴⁵ – 7⁴⁵
 - b) drugie śniadanie – 10⁰⁰

- c) obiad – 12³⁰ – 13³⁰
 - d) podwieczorek – 16⁰⁰
 - e) kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków – 17³⁰ – 18³⁰
- 25) Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk (krótkie paznokcie, upięte włosy), środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością.
 - 26) Zamawiający wymaga aby wykonawca dysponował u siebie odpowiednim zapleczem spełniającym wymogi określone obowiązującymi przepisami prawa, dopuszczonym przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną do wykonywania i dystrybucji posiłków na zewnątrz.
 - 27) Zamawiający wymaga aby wykonawca dysponował transportem zewnętrznym przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.
 - 28) Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m. in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z opisanymi wyżej normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem pacjentów w Oddziale Zakaźnym bądź wskazanych przez zamawiającego.
 - 29) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług w swojej siedzibie pod względem sanitarno-epidemiologicznym i jakościowym.
 - 30) Za czystość korytarza znajdującego się przy kuchni odpowiada wykonawca.
 - 31) Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. Zamawiający wymaga ubezpieczenia Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej, obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe.
 - 32) Zamawiający udostępni wykonawcy pomieszczenia w dobrym stanie technicznym i spełniające warunki Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, niezbędne do realizacji niniejszego zamówienia. Wyzierzawienie pomieszczeń nastąpi oddzielną umową wg załączonego projektu umowy.
 - 33) Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w SWZ i załącznikach, które są integralną częścią umowy.

§ 2

Wykonawca zapewni

1. Odpowiednią ilość estetycznych i stabilnych naczyń wielorazowych oraz sztućców,
2. Sztućce i naczynia jednorazowego użytku w przypadkach pacjentów Oddziału Zakaźnego bądź innych pacjentów wskazanych przez zamawiającego,
3. Utworzenie w siedzibie zamawiającego rezerwy posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych zgodnie z SWZ
4. Wyposażenie pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania robocze z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się do:

- zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej dostarczanych posiłków, w tym przestrzegania przepisów o stanie zdrowia osób biorących udział w ich przygotowywaniu zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11.05.2001 r. o warunkach zdrowotnych, żywności i żywienia oraz przepisami wydanymi na podstawie tej ustawy,
- przygotowywania posiłków z surowców i produktów dopuszczonych do obrotu krajowego, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość,
- świadczenia usługi z zachowaniem i przestrzeganiem procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów, powierzchni i opakowań ze szczególnym uwzględnieniem reżimów w oddziale zakaźnym,
- stosowania zakupionych przez siebie, preparatów myjących i dezynfekcyjnych pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością,
- odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- zapewnienia środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości na własny koszt,
- ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej za wykonywanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed zamawiającym,
- ubezpieczenia swojej działalności od odpowiedzialności cywilnej obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe na minimum 250.000 zł ogółem i minimum 100.000 zł dla jednego zdarzenia,
- Zamawiający wymaga zatrudnienia osób realizujących czynności związane z przedmiotem umowy na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1510 ze zm.) – szczegółowy opis zawiera SWZ

§ 4

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem sanitarno-epidemiologicznym oraz do wykonywania w swoim Zakładzie Diagnostyki Laboratoryjnej okresowych, płatnych przez wykonawcę, badań na czystość mikrobiologiczną z urządzeń, sprzętów i powierzchni kontaktujących się z żywnością i rąk personelu.

2. Materiał do powyższych badań zamawiający będzie pobierał:

- a) w pierwszym kwartale świadczenia usługi 1 raz w miesiącu z 6 punktów,
- b) w przypadku nie stwierdzenia zagrożeń epidemiologicznych, w następnych miesiącach 1 raz w kwartale z 6 punktów.

3. Kontrole częstsze niż to wynika z ust. 2 przeprowadzane będą na koszt zamawiającego, chyba, że wynik kontroli będzie niekorzystny dla wykonawcy.

4. Przed wydaniem posiłków na oddziały szpitalne, przedstawiciel zamawiającego w osobie dietetyka będzie dokonywał kontroli jakości i walorów smakowych, wpisując uwagi do książki kuchni.

§ 5

Umowa zostaje zawarta na czas określony (12 miesięcy) i obowiązuje od dnia r. do r.

§ 6

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku trzykrotnego udokumentowanego nienależytego wykonania usługi po wcześniejszym wezwaniu do prawidłowego jej wykonania.
2. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku wszczęcia wobec wykonawcy postępowania upadłościowego, układowego bądź otwarcia likwidacji Wykonawcy z właściwego rejestru.

§ 7

Umowa może być rozwiązana przez zgodne oświadczenie obu Stron, lub za trzymiesięcznym, swobodnym jej wypowiedzeniem składanym drugiej stronie w formie pisemnej.

§ 8

1. Za wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy zamawiający zapłaci wykonawcy: cenę jednostkową w wysokości: netto; brutto za jeden osobodzień. Wartość całkowita umowy (zgodna ze złożoną ofertą - 12 m-cy) netto umowy wynosi zł; brutto zł; słownie brutto

Cenę jednostkową usługi stanowi cena jednego zrealizowanego osobodnia.

2. Zamawiający zapłaci wykonawcy wynagrodzenie za wykonaną usługę na podstawie faktury VAT wystawionej po okresie rozliczeniowym, w ciągu ... dni od daty jej wystawienia.
3. Strony ustalają miesięczny okres rozliczeniowy.
4. Ilość zrealizowanych osobodni będzie potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez zamawiającego.
5. Cena jednostkowa usługi, o której mowa w ust. 1, obejmuje wszystkie koszty wykonania usługi łącznie z kosztami utworzenia rezerwy posiłków i kosztami sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt.
6. Cena jednostkowa usługi zostaje ustalona na okres 12 miesięcy obowiązywania umowy.
7. Cena jednostkowa netto usługi nie ulegnie zmianie przez cały okres trwania umowy z zastrzeżeniem § 8 pkt. 8 ppkt.b oraz aktualnych przepisów
8. Zamawiający i Wykonawca dopuszczają zmiany cen wykonania usługi w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne o ile zmiany te mają wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę i pod warunkiem bezspornego wykazania przez Wykonawcę tego wpływu i jego wielkości.
9. Zamawiający dopuszcza składanie ustrukturyzowanych faktur drogą elektroniczną zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 09 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym. Wykonawcy uprawnieni są do składania faktur za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania na stronie: <https://efaktura.gov.pl...> (PEF)

§ 9

W przypadku wystąpienia niepełnych osobodni strony przyjmują następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi :

- a. śniadanie - 25 % wartości ceny jednostkowej usługi, tj. brutto
- b. obiad - 50 % wartości ceny jednostkowej usługi, tj. brutto
- c. kolacja - 25 % wartości ceny jednostkowej usługi, tj. brutto

§ 10

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych w formie kar umownych w następujących wypadkach:

1) Wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne:

- a) za odstąpienie od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność, w wysokości 20% miesięcznego wynagrodzenia ofertowego netto,
- b) za wady w wykonaniu usługi tj. uchybienia w zakresie nieodpowiedniej jakości, wagi, temperatury, kaloryczności i zgodności z zamówioną dietą , jak również zaniedbania w zakresie przestrzegania czystości i zasad higieny wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % średniego miesięcznego wynagrodzenia umownego netto ustalonego na podstawie faktur wystawionych przez wykonawcę za trzy kolejne miesiące poprzedzające stwierdzenie uchybienia ,a w wypadku okresu krótszego , wynikającego z faktury wystawionej za miesiąc następny, bądź miesiąc poprzedzający to zdarzenie – za każde stwierdzone uchybienie
- c) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w przypadku nie wywiązywania się Wykonawcy z obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia w wysokości 500,00 zł, za każdy stwierdzony przez Zamawiającego przypadek naruszenia. 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 zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 3 czynności i będzie podstawą do naliczenia kary umownej w wysokości 500,00 zł za każdy taki przypadek

- 2. Uchybienie wymienione w ust. 1 pkt 1 ppkt b) odnotowywane są w zeszycie kontroli posiłków oraz arkuszach oceny żywności i stanu sanitarnego, sporządzanych przez zamawiającego .
- 3. Kary umowne, o których mowa w ust. 1 zamawiający może potrącić z faktur wystawionych przez wykonawcę.
- 4. W wypadku wystąpienia szkody, zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

§ 11

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

§ 12

Wykonawca nie może przekazać osobom trzecim praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy.

§ 13

Oferta, specyfikacja istotnych warunków zamówienia i wszystkie załączniki związane z ofertą stanowią integralną część umowy.

§ 14

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy prawa cywilnego oraz przepisy ustawy o zamówieniach publicznych z uwzględnieniem treści specyfikacji zamówienia publicznego oraz przepisy kodeksu cywilnego.

§ 15

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
 - 1) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie:
 - a) okres obowiązywania umowy może być zmieniony wyłącznie w formie aneksu
 - b) konieczność wprowadzenia zmian wyniknie z okoliczności obiektywnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, niezależnych od woli stron, bez względu na to czy ich skutki są korzystne dla zamawiającego,
 - c) strony umowy uznają zasadność wprowadzenia zmian do umowy, a zmiany te nie wywołają niekorzystnych skutków dla zamawiającego i nie spowodują zmiany oferowanych warunków realizacji zamówienia będących podstawą oceny ofert
 - d) zmiany formy organizacyjno - prawnej strony umowy na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.
 - 2) Należnego wynagrodzenia Wykonawcy w przypadkach:
 - a) zmiany ustawowej stawki podatku od towarów i usług VAT. W takim przypadku zmiana ulegnie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana nastąpi automatycznie, nie wymaga formy aneksu,
 - b) obniżenia ceny przedmiotu niniejszej umowy przez Wykonawcę, np. w przypadku obniżenia cen urzędowych. Korekta cen w przypadku obniżenia cen urzędowych nie ma zastosowania, jeśli w ramach umowy przedmiot umowy oferowany jest po cenie niższej niż cena urzędowa,
2. Okoliczności mogące stanowić podstawę zmiany umowy powinny być uzasadnione. Zmiany te nie mogą skutkować wzrostem cen brutto przedmiotu umowy, z zastrzeżeniem wyjątków opisanych w umowie.

§ 16

1. Strony umowy zgodnie postanawiają, że nie są odpowiedzialne za skutki wynikające z działania siły wyższej, w szczególności pożaru, powodzi, ataku terrorystycznego, klęsk żywiołowych, zagrożeń epidemiologicznych, a także innych zdarzeń, na które strony nie mają żadnego wpływu i których nie mogły uniknąć bądź przewidzieć w chwili podpisania umowy (siła wyższa).

2. Strona umowy, u której wyniknęły utrudnienia w wykonaniu umowy wskutek działania siły wyższej, jest obowiązana do bezzwłocznego poinformowania drugiej strony o wystąpieniu i ustaniu działania siły wyższej. Zawiadomienie to określa rodzaj zdarzenia, jego skutki na wypełnianie zobowiązań wynikających z Umowy, zakres asortymentu, którego dotyczy, i środki przedsięwzięte, aby te konsekwencje złagodzić.
3. Strona, która dokonała zawiadomienia o zaistnieniu działania siły wyższej, jest zobowiązana do kontynuowania wykonywania swoich zobowiązań wynikających z Umowy, w takim zakresie, w jakim jest to możliwe, jak również jest zobowiązana do podjęcia wszelkich działań zmierzających do wykonania przedmiotu umowy, a których nie wstrzymuje działanie siły wyższej.
4. Obowiązki, których Strona nie jest w stanie wykonać na skutek działania siły wyższej, na czas działania siły wyższej ulegają zawieszeniu, tzn. w czasie działania siły wyższej ww. obowiązki nie są wykonywane, a terminy ich wykonania ulegają przedłużeniu o okres działania siły wyższej. W czasie istnienia utrudnień w wykonaniu umowy na skutek działania siły wyższej w szczególności nie nalicza się przewidzianych kar umownych ani nie obciąża się drugiej strony umowy kosztami zakupów interwencyjnych.

§ 17

Ewentualne spory wynikające z wykonania niniejszej umowy rozstrzyga Sąd właściwy dla siedziby zamawiającego

§ 18

Umowa zostaje sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednej dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

UMOWA nr 2/P/7/2023 (wzór/projekt)

zawarta w dniu r. pomiędzy Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Szpitalem Powiatowym w Pisz, 12-200 Pisz, ul. Sienkiewicza 2, NIP: 8491373268, REGON 790316961, KRS zwanym w treści umowy ZAMAWIAJĄCYM, reprezentowanym przez: Dyrektora SP ZOZ w Pisz - mgr inż. Marka Skarzyńskiego,

a wyłonioną w drodze przetargu nieograniczonego firmą –
NIP, REGONKRS zwaną dalej WYKONAWCĄ, reprezentowaną przez:

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) zwanej dalej Ustawą.

§ 1

1. Wynajmujący oddaje Najemcy w najem lokale użytkowe zlokalizowane w części piwnicznej budynku głównego Szpitala przy ul. Sienkiewicza 2 w Pisz, którego jest prawnym posiadaczem oraz wyposażenie wg załącznika nr 9
2. Łączna powierzchnia użytkowa wynajmowanych lokali wynosi 115 m²

§ 2

Wynajmowane lokale wykorzystywane będą przez Najemcę na potrzeby świadczenia usług żywieniowych dla pacjentów Szpitala.

§ 3

1. Najemca będzie płać Wynajmującemu czynsz w wysokości **27,51 zł netto** plus 23% podatek VAT miesięcznie za 1 m² powierzchni użytkowej wymienionej w § 1 ust. 2.
2. Czynsz wymieniony w ust. 1 obejmuje koszt najmu lokali, koszt korzystania z wewnętrznej sieci telefonicznej Szpitala oraz koszt centralnego ogrzewania.
3. Opłata za pobrane media (energia elektryczna, zimna i ciepła woda, odprowadzane ścieki) zostanie naliczona w oparciu o wskazania urządzeń pomiarowych i obowiązujące stawki za dany okres, wynikające z kosztów pozyskania tych mediów od dostawców powiększone o obowiązujący podatek VAT. Opłatę tę Najemca będzie uiszczał na rzecz Wynajmującego obok czynszu wymienionego w ust. 1.
4. W przypadku zmiany czynników wpływających na wysokość czynszu takich jak wzrost kosztów ogólnych utrzymania infrastruktury technicznej Szpitala dostarczających media do dzierżawionych

lokali , podatku z tytułu zajęcia lokali pod działalność gospodarczą, postępującej inflacji itp., Wynajmujący będzie uprawniony do zmiany stawki czynszu wymienionej w ust. 1, powiadamiając pisemnie Najemcę na jeden miesiąc przed terminem wprowadzenia podwyżki.

5. Podwyższenie wysokości czynszu nie wymaga wypowiedzenia umowy i jest skuteczne z chwilą doręczenia pisemnego zawiadomienia o zmianie wysokości czynszu nie częściej niż raz w roku.
6. Najemca będzie płacił Wynajmującemu za dzierżawę sprzętu (wg załącznika nr 9) zryczałtowaną stawkę w wysokości **1 372,80 zł netto** miesięcznie.
7. Najemca będzie płacił Wynajmującemu za dzierżawę magazynu odpadów w wysokości 228,80 zł netto miesięcznie.
8. Najemca zobowiązuje się do używania dzierżawionego sprzętu (wg załącznika nr 9) z należytą starannością dokonując niezbędnych napraw na własny koszt.
9. Po okresie obowiązywania umowy dzierżawiony sprzęt zostanie zwrócony Wynajmującemu w stanie nie odbiegającym od zwykłego zużycia.

§ 4

1. Czynsz i opłaty wymienione w § 3 płatne będą z dołu do dnia 15 następnego miesiąca na konto Alior Bank O/Pisz 62 2490 0005 0000 4530 3718 7505 zgodnie z wystawioną przez Wynajmującego fakturą VAT.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ustrukturyzowanych faktur drogą elektroniczną zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 09 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-privatnym. Wykonawcy uprawnieni są do składania faktur za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania na stronie: <https://efaktura.gov.pl...> (PEF)

§ 5

1. W ramach niniejszej umowy Wynajmujący zobowiązuje się udostępnić Najemcy korzystanie ze Szpitalnej sieci energetycznej, ciepłej, zimnej i ciepłej wody, oraz kanalizacji.
2. Przechowywanie i wywóz nieczystości stałych komunalnych oraz utylizacja resztek pokarmu w tym też z oddziału zakaźnego należy do obowiązku Najemcy, w związku z czym obowiązany jest on zawrzeć stosowne umowy z odbiorcami tych odpadów i ponosić stosowne opłaty.

§ 6

Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za przerwy w dostawie energii elektrycznej, energii cieplnej, zimnej i ciepłej wody spowodowane wystąpieniem awarii układów przesyłowych lub z przyczyn nie leżących po stronie Wynajmującego.

§ 7

1. Najemcy znany jest stan techniczny najmowanych lokali, nie wnosi on zastrzeżeń w tym zakresie i zobowiązuje się do utrzymywania odpowiedniego stanu technicznego i sanitarnego przedmiotu umowy.
2. Najemcę obciążają wszelkie bieżące remonty wynajmowanych lokali jak również bieżące naprawy znajdujących się tam instalacji oraz naprawa i wymiana na nowe w wypadku ich zniszczenia bądź wyeksploatowania.
3. Do obowiązku Najemcy należy ponoszenie wszelkich obciążeń związanych z koniecznością poddania okresowym przeglądom instalacji elektrycznej i kanałów wentylacyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 8

1. Najemca nie ma prawa podnajmowania bądź użyczenia wynajmowanych lokali bez uzyskania uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.
2. Modernizacja lub przebudowa wynajmowanych pomieszczeń może być dokonana przez Najemcę na własny koszt, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wynajmującym.

§ 9

1. Wynajmujący powierza Najemcy w odniesieniu do wynajmowanych lokali realizację w całości obowiązków i zadań z zakresu ochrony przeciwpożarowej i bhp, a w szczególności:
 - 1) przestrzegać przeciwpożarowych wymagań techniczno-budowlanych, instalacyjnych i technologicznych,
 - 2) wyposażyć pomieszczenia w wymagane urządzenia przeciwpożarowe i gaśnice,
 - 3) zapewnić konserwacje oraz naprawę urządzeń przeciwpożarowych i gaśnic w sposób gwarantujący ich sprawne i niezawodne funkcjonowanie,
 - 4) zapewnić osobom przebywającym w pomieszczeniach bezpieczeństwo i możliwość ewakuacji,
 - 5) przygotować pomieszczenia do prowadzenia akcji ratowniczej,
 - 6) zapoznać pracowników z przepisami przeciwpożarowymi i bhp,

- 7) stosować obowiązujące na terenie Szpitala sposoby postępowania na wypadek powstania pożaru, klęski żywiołowej lub innego miejscowego zagrożenia zawarte w aktualnej Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego.

§ 10

Po zakończeniu najmu lokali Najemca zobowiązany jest zwrócić Wynajmującemu przedmiot umowy wraz z całą infrastrukturą techniczną w stanie niepogorszonym.

§ 11

Najemca ponosi wyłączną odpowiedzialność wobec organów kontrolnych za stan, wygląd oraz spełnienie wszystkich wymogów formalnych przez wynajmowane pomieszczenia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 12

Umowa niniejsza została zawarta na okres 12 miesięcy i obowiązuje od.....do r.

§ 13

1. Wynajmującemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia, jeżeli Najemca:

- 1) zalega z zapłatą czynszu przez okres dwóch miesięcy,
- 2) podnajmie lokal bez zgody Wynajmującego,
- 3) samowolnie zmieni rodzaj branży lub działalności gospodarczej prowadzonej w wynajmowanym lokalu,
- 4) dokonuje zmian naruszających substancję lokalu lub zawinione uszkodzenie lokalu,
- 5) narusza w sposób uporczywy i rażący porządek społeczny (zasady współżycia społecznego).

2. W takich przypadkach, Najemca jest zobowiązany opuścić wynajmowany lokal w terminie wskazanym przez Wynajmującego.

§ 14

Umowa może być rozwiązana przez zgodne oświadczenie obu Stron, lub za trzymiesięcznym, swobodnym jej wypowiedzeniem składanym drugiej stronie w formie pisemnej.

§ 15

W wypadku zaprzestania przez Najemcę wykonywania umowy na usługi żywienia pacjentów przed terminem jej obowiązywania bądź znacznego ograniczenia zakresu jej wykonywania, Najemca zapłaci Wynajmującemu kwotę 50.000 zł tytułem zryczałtowanego odszkodowania za spowodowaną tym stratę.

§ 16

Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej.

§ 17

Wszelkie koszty i opłaty związane z zawarciem umowy ponosi Wynajmujący.

§ 18

W sprawach nie uregulowanych umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.

§19

Spory wynikłe z niniejszej umowy, rozpatrywane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 20

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron

Wynajmujący

Najemca