

U M O W A NR

zawarta w dniu _____ r. w Stanominie, w wyniku przeprowadzenia postępowania w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 2 w zw. z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm.), pomiędzy:
Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Wojewódzkim Ośrodkiem Terapii Uzależnienia od Alkoholu i Współuzależnienia w Stanominie, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Koszalinie IX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: 0000073732, z siedzibą w Stanominie, pod numerem 5, kod pocztowy 78-217, o numerze NIP: 672-17-51-656,

zwanym w dalszej części umowy Zamawiający,
reprezentowanym przez Dyrektora, Pana Andrzeja Sajewskiego

a

Panią/Panem _____, prowadzącą/ym działalność gospodarczą pod firmą
(imię i nazwisko)

(firma prowadzonej działalności)

z siedzibą w _____,
(adres siedziby prowadzonej działalności)

posługującej się numerem REGON _____ oraz numerem NIP _____,
wpisaną/ym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, zgodnie z danymi dostępnymi w CEIDG według stanu na dzień _____ r.
(data weryfikacji)

lub

_____ spółką z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w _____, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd _____, _____ Wydział Gospodarczy KRS, pod numerem KRS: _____, adres: ul. _____, _____, NIP: _____,

reprezentowaną przez: _____ – _____ uprawnionego do samodzielnej reprezentacji spółki zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców KRS z _____ r., która stanowi załącznik do umowy

zwaną w dalszej części Wykonawcą,
zwanymi łącznie dalej Stronami,
a osobno Stroną.

§1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest:

- 1) świadczenie przez Wykonawcę usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów;
- 2) prowadzenie bufetu z artykułami pierwszej potrzeby dla pacjentów Zamawiającego. Zamawiający zakazuje sprzedaży wyrobów tytoniowych i alkoholowych a także produktów związanych z e-papierosami w Bufecie.

2. Usługa opisana w ust. 1. obejmuje:

- 1) przygotowanie posiłków:

ekspediowanych na jadalnię – z wykorzystaniem zastawy stołowej Wykonawcy, w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Podstawą sporządzanych posiłków będzie jadłospis 14 – dniowy sporządzony przez Wykonawcę i zatwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego, który uwzględniać będzie żywienie na bazie diety podstawowej lekkostrawnej oraz diet specjalnych,

- 2) odbiór resztek pokonsumpcyjnych (po każdym posiłku), Wykonawca zapewni pojemnik przy jadalni.

3. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)). Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.), rozporządzeniem nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1) oraz rozporządzeniem nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U.UE.L.2004.139.55).

§ 2 Definicje

Ilekoć w niniejszej umowie mowa jest o:

1. Kuchni Wykonawcy – należy przez to rozumieć pomieszczenie lub pomieszczenia znajdujące się w dyspozycji Wykonawcy wyposażone w urządzenia niezbędne do przygotowania posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

§ 3 Wymagania dotyczące posiłków

1. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w kuchni Wykonawcy.
2. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:
 - 1) Zupy minimum 72 °C,

- 2) Drugie dania minimum 61 °C,
 - 3) Gorące napoje minimum 75 °C,
 - 4) Zimne napoje od 0 do 14 °C,
 - 5) Wędliny do 4 °C.
3. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa załącznik nr 1 do umowy, stanowiący integralną część niniejszej umowy. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza, (Publikacja zrealizowana ze środków finansowych będących w dyspozycji Ministra Zdrowia w ramach programu zdrowotnego pn. „Narodowy Program Przeciwdziałania Chorobom Cywilizacyjnym”).
 4. Produkcja posiłków odbywać się będzie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz półproduktów.
 5. Posiłki powinny być wykonane ze świeżych, naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając gotowych produktów takich jak np. mrożone pierogi, klopsy, roladki.
 6. Posiłki obejmują : I śniadanie, obiad (zupa + II danie) i kolację, a w przypadku diet cukrzycowych - I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację. Pacjenci z cukrzycą otrzymują dodatkowo posiłek nocny (łącznie 6 posiłków). Zamawiający o obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem.
 7. Na każdą dietę będzie obowiązywał opracowany przez Wykonawcę 14-dniowy jadłospis. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisów na 7 dni przed rozpoczęciem ich realizacji.
 8. W Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia, Boże Narodzenie należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.

§ 4 Organizacja usługi

1. Zamawiający przewiduje średnio, dziennie następującą ilość posiłków:
 - śniadanie - ok. 73
 - obiady - ok. 73
 - kolacje – ok. 73
2. Zamawiający przewiduje, że dieta normalna stanowić będzie ok 90% wszystkich wydanych posiłków. Dieta cukrzycowa to ok 5%. Diety specjalne t.j. wątrobowa, bezmięsna, wysokobiałkowa itp. stanowią pozostałą część.
3. Zestawienie ilości posiłków opisanych w Przedmiocie Zamówienia ma charakter wyłącznie informacyjny; nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zamawiania posiłków w opisanych ilościach.
4. Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego. Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla liczby pacjentów mniejszej lub większej od prognoz określonych w ust. 1 i 2 niniejszego paragrafu, nie stanowi zmiany

umowy.

5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków od wielkości określonych w ust. 1 i 2 w sytuacji nadzwyczajnej a związanej ze zwiększonym napływem osób hospitalizowanych. Wykonawca zapewni ciągłość świadczenia usługi przez cały okres obowiązywania umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług także w sytuacjach kryzysowych oraz w czasie zagrożenia bezpieczeństwa państwa i wojny.
7. W sytuacji wprowadzenia w kraju stanu epidemii/pandemii warunki umowy pozostają bez zmian. Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić pracownikom środki ochrony indywidualnej.
8. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - 1) dostarczania codziennie dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zalecanych przez lekarza, dostarczania zupy mlecznej do śniadań 2 razy w tygodniu,
 - 2) dostarczania wędlin do śniadań 4 razy w tygodniu,
 - 3) dostarczania jogurtów do śniadań 3 razy w tygodniu,
 - 4) do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków herbatę, kakao lub kawę i mleko itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę) w następujących ilościach:
 - a) dostarczania kawy zbożowej z mlekiem do śniadań lub kolacji 2 razy w tygodniu,
 - b) dostarczania kakao do śniadań lub kolacji 2 razy w tygodniu,
 - c) w pozostałe dni dostarczania herbaty do śniadań i kolacji,
 - d) cukier (20g dla pacjenta na cały dzień – do śniadania i kolacji) z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę. Cukier powinien być dostarczony w osobnym opakowaniu.
 - e) dostarczania codziennie dodatku warzywnego do śniadania, obiadu i kolacji
 - f) zastosowania wymienności produktów węglowodanowych do obiadu w postaci ryżu, ziemniaków, kaszy gryczanej, kaszy pęczak, kaszy jaglanej i makaronu,
 - g) w każdym jadłospisie 14-dniowym Wykonawca dostarczy Zamawiającemu:
 - porcję ryby (min. 2 raz na 14 dni)
 - kotlet schabowy (min. 1 raz na 14 dni)
 - kurczak (min. 3 raz na 14 dni)
 - dodatki dla cukrzyków (jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, galaretka bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane), posiłek nocny – kanapki (z chudą szynką, serem twarogowym lub jajkiem) z warzywami,
 - 2 razy w ciągu 14 dni dodatek w formie owocu do śniadania lub kolacji (zgodnie ze złożoną ofertą)

- 2 razy w ciągu 14 dni urozmaicenie kolacji w formie sałatek jarzynowych lub risotto (zgodnie ze złożoną ofertą)
- 5) Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 7 dni przed planowanym jadłospisem.
- 9. Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.
- 10. Dodatkowo Wykonawca zawsze powinien mieć ze sobą zapas produktów i gotowych potraw z diet (szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.) w celu dołożenia brakujących porcji.

§ 5 Zamawianie posiłków

Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet), odbywać się będzie codziennie na podstawie zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego, składanych do godziny 11:00 (zamówienie na obiad, kolację danego dnia, śniadanie na dzień następny). W przypadku zmian ilościowych/jakościowych zmiany zgłaszane są do godziny 11:00 (zamówienie na obiad danego dnia), 17:00 (zamówienie na kolację danego dnia), 06:00 (zamówienie na śniadanie danego dnia). Zapotrzebowania żywnościowe będą składane drogą mailową/telefoniczną/osobiście.

§ 6 Dostarczanie posiłków

1. Wykonawca zobowiązany będzie:
 - ekspediować posiłki na jadalnię codziennie w następujących godzinach:
 - a) Śniadanie 7:00
 - b) II śniadanie dla diety cukrzycowej 10:00
 - c) Obiad – 13:00
 - d) podwieczorek dla diety cukrzycowej – 15:00
 - e) Kolacja i dodatek nocny dla diety cukrzycowej – 18:00
2. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jadłospisów z „gramówkami” i wykazem alergenów (2 egzemplarze) na dany dzień.

§ 7 Wymagania co do personelu

1. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.
2. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego do przedstawienia aktualnych zaświadczeń i badań pracowników/osób pozostających w dyspozycji Wykonawcy zgodnie z obowiązującym prawem, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania żądania Zamawiającego.
3. Wykonawca lub Podwykonawca w czasie realizacji przedmiotu Umowy zatrudni na podstawie stosunku pracy zgodnie z Kodeksem pracy osoby przygotowujące i wydające posiłki pacjentom.
4. Wykonawca w terminie 14 dni od dnia zawarcia Umowy zobowiązany jest przedłożyć

Zamawiającemu wykaz osób, które będą wykonywać czynności w zakresie realizacji przedmiotu w oparciu o umowę o pracę. Wykaz zawierać musi informacje jednoznacznie wskazujące stanowisko pracownika oraz zakres wykonywanych przez niego czynności.

5. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego (faksem, e-mailem) udowodnić zatrudnienie na umowę o pracę wskazanych w wykazie osób w terminie 3 dni od dnia wezwania, w szczególności przedstawiając spseudonimizowane umowy o pracę, zaświadczenia świadczące o istnieniu umów o pracę lub oświadczenia tych osób, że pozostają w stosunku pracy. Pseudonimizacja nie dotyczy imienia i nazwiska pracownika, daty zawarcia umowy, rodzaju umowy o pracę, zakresu obowiązków pracownika, a także innych informacji niezbędnych do weryfikacji zatrudnienia.
6. W przypadku nie wywiązania się z obowiązku, o którym mowa w ust. 4 lub 5, Zamawiający będzie uprawniony do złożenia wniosku o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 8 Monitoring

1. Opcjonalnie Wykonawca może dysponować systemem informatycznym, służącym do zarządzania procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków, pozwalającym na uzyskiwania jednoznacznych danych o ilościach i rodzajach posiłków oraz ich wartości dietetycznej (gramatury, wartości kaloryczne), a także pozwalającym na zindywidualizowane zamawiania. Wykonawca upoważni przedstawiciela Zamawiającego do wglądu do niektórych zasobów tego programu.
2. Wykonawca prowadzi dokumentację ilości i rodzajów wydawanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury i wartości kalorycznych, a także terminów dostaw. Dokumentację tę Wykonawca udostępnia przedstawicielowi Zamawiającego na bieżąco.

§ 9 Kontrola jakości usług

1. Zamawiający zastrzega sobie – posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy – w terminie uzgodnionym z Wykonawcą - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:
 - 1) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
 - 2) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu dostaw posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
2. W przypadku nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku monitorowania jakości przyrządzanych posiłków, w szczególności przez Inspekcję Sanitarną Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach, przez okres 72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i

przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).

3. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
4. Zamawiający dokonuje w formie pisemnej oceny jakości usług świadczonych przez Wykonawcę.
5. Wykonawca nie musi być obecny w trakcie kontroli, natomiast Zamawiający zobowiązany jest uzasadnić negatywną ocenę będącą wynikiem niewłaściwej jakości świadczonej usługi (fotografia niewłaściwego posiłku, opis zdarzenia – forma pisemna lub elektroniczna, świadkowie zaistniałego zdarzenia – np. personel szpitala).
6. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Dietetykowi Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej oceny jakości podawanych posiłków

§ 10 Kuchnia Wykonawcy

1. Dla prawidłowego wykonywania przedmiotu zamówienia Zamawiający wynajmie Wykonawcy pomieszczenia zaplecza gastronomicznego i bufetu. Zasady najmu (warunki najmu oraz odpłatności za wodę, ścieki, energię elektryczną, telefony, c.o., podatek od nieruchomości) zostaną określone w odrębnej umowie, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. W powyższym zakresie Zamawiający oświadcza, że ma prawo do rozporządzania pomieszczeniami znajdującymi się w lokalizacji 78-217 Stanomino 5, w Budynku A, a będącego przedmiotem najmu (odpowiednio pomieszczeń: - zgodnie z rzutem architektonicznym, stanowiącym załącznik do umowy najmu).
3. W przypadku, gdy z przyczyn niezależnych od stron umowy (np. awarie, niezbędne remonty, siła wyższa) w pomieszczeniu, o którym mowa w ust. 1 i 2 nie będzie możliwe przygotowywanie posiłków, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia własnego zaplecza technicznego, tzw. kuchni awaryjnej, w której będzie zapewniał ciągłość w świadczeniu usług żywienia u Zamawiającego na czas trwania przeszkód.
4. Kuchnia awaryjna, o której mowa w przedmiotowym kryterium musi spełniać łącznie następujące wymagania:
 - a) kuchnia przeznaczona do przygotowywania posiłków w zbiorowym żywieniu typu zamkniętego w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - b) oddalona od siedziby Zamawiającego nie dalej niż 50 km,
 - c) kuchnia posiada pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
5. W przypadku wystąpienia sytuacji określonej w ust. 3 wykonawca zobowiązany jest do przewozu żywności z kuchni awaryjnej do siedziby Zamawiającego środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności posiadającymi pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

§ 11 Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się użytkować przedmiot najmu z należytą starannością zgodnie z ich przeznaczeniem i zasadami eksploatacji.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe w związku z wykonaniem umowy.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność materialną za braki w mieniu przekazanym przez Zamawiającego powstałe w czasie trwania umowy.

§ 12 Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej

1. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć i utrzymywać w mocy w okresie obowiązywania umowy, umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej obejmującej ściśle zakres prowadzonej działalności Wykonawcy, zgodny z przedmiotem niniejszej umowy na sumę gwarancyjną minimum 100 000,00 zł na jedno i wszystkie zdarzenia (ryzyka) ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności kontraktowej.
2. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej ma obejmować szkody powstałe w okresie ubezpieczenia.
3. W czasie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia przedstawić nową polisę lub dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, dowód opłacenia składki ubezpieczeniowej jeżeli jest ona płatna w ratach.

§ 13 Wynagrodzenie wykonawcy

1. Wykonawcy należy się wynagrodzenie w wysokości zgodnej z cenami podanymi w ofercie, tj. brutto w tym śniadanie i II śniadanie – zł, obiad i podwieczorek – zł, kolacja i posiłek nocny – zł.
2. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki zgodnie z niniejszą umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego. Podstawą do ustalenia wynagrodzenia Zamawiającego będą ceny poszczególnych posiłków, podane przez Wykonawcę w ofercie.
3. Rozliczenie wynagrodzenia w cyklach miesięcznych na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę. Termin płatności każdej z faktur wynosi 21 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury wraz ze zleceniami na posiłki wystawione przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
4. Zamawiający odmawia zapłaty w razie stwierdzenia niezgodności między kwotą na fakturze i dokumentami uzasadniającymi wysokość wynagrodzenia, o których mowa w § 8 ust. 3 niniejszej umowy. W takim przypadku, Zamawiający przekazuje Wykonawcy uzasadnienie odmowy w formie pisemnej, zawierające wskazanie niezgodności.
5. W sytuacji określonej w ust. poprzednim, termin płatności faktury rozpoczyna swój bieg po usunięciu niezgodności przez Wykonawcę.
6. Zamawiający nie wyraża zgody na cesję wierzytelności wynikających z przedmiotowej umowy bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 14 Forma zapłaty wynagrodzenia

Zapłata wynagrodzenia następować będzie w wysokości określonej w prawidłowo wystawionej fakturze, przelewem na konto bankowe Wykonawcy.

§ 15 Zmiana wysokości wynagrodzenia. Waloryzacja

1. Cena jednostkowa usługi obejmuje wszystkie koszty wykonania usługi łącznie z kosztami utworzenia rezerwy posiłków i kosztami sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
2. Cena jednostkowa usługi zostaje ustalona na cały okres obowiązywania umowy.
3. Stosowana stawka VAT uzależniona jest od obowiązujących przepisów i w związku z tym może ulec zmianie w przypadku zmiany obowiązujących przepisów.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb, tj. zakupu mniejszych ilości posiłków niż określona w niniejszej umowie (do 20%) przy czym w przypadku zawarcia umowy po 01 kwietnia 2024, do limitu tego nie wliczają się szacowane ilości posiłków w okresie od 01 kwietnia do dnia zawarcia umowy. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone posiłki.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 13, w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów w szczególności cen produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków. Przez zmianę ceny rozumie się wzrost ceny jednostkowej posiłku, względem ceny przyjętej w formularzu ofertowym Wykonawcy.
6. Zamawiający określa, że:
 - 1) wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji, gdy wartość zmiany cen produktów przekroczy 10 % w stosunku do cen przyjętych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym,
 - 2) waloryzacja będzie odbywać się w oparciu o wskaźnik wzrostu cen towarów, publikowany przez prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalony w stosunku do kwartału, w którym Wykonawca złożył formularz ofertowy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę cen ogłoszonych w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana, oraz cen wynikających z komunikatu za miesiąc, w którym został złożony formularz ofertowy Wykonawcy,
 - 3) określenie wpływu zmiany cen na koszt realizacji zamówienia nastąpi na podstawie wniosku Wykonawcy i załączonych do niego dokumentów potwierdzających w szczególności faktyczne wykorzystanie określonych produktów do sporządzania posiłków oraz różnicę cen, o której mowa powyżej; zmiana wynagrodzenia wymaga zawarcia aneksu do umowy,
 - 4) wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji maksymalnie do 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 13 umowy; od chwili osiągnięcia tego limitu, postanowień umownych w zakresie waloryzacji nie stosuje się.
 - 5) jeżeli wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zwaloryzowane zgodnie z postanowieniami zawartymi w ust. 6, Wykonawca zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia

przysługującego Podwykonawcy i odpowiednio Podwykonawca dalszemu Podwykonawcy, z którym zawarł umowę, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki: przedmiotem umowy są usługi oraz okres obowiązywania umowy wraz z aneksami przekracza 6 miesięcy. Waloryzacja będzie się odbywać na analogicznych zasadach jak waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy z zastrzeżeniem, że wskaźniki waloryzacji wynagrodzenia będą kalkulowane w odniesieniu do dnia zawarcia umowy pomiędzy Wykonawcą a Podwykonawcą.

7. Zmiana wysokości wynagrodzenia opisana w niniejszym paragrafie następuje w przypadku ziszczenia się powyższych warunków i może następować co kwartał poczynając od siódmego miesiąca obowiązywania umowy.

§ 16 Kary umowne

1. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w następujących przypadkach:
 - 1) Za stwierdzoną niewłaściwą jakość świadczonej usługi, jak nieodpowiednia temperatura posiłku, brak zgodności posiłku z zamówioną dietą, Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości 1 % wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto z ostatnio zafakturowanego miesiąca za niezgodność z umową. Niewłaściwą jakość usługi (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie bez udziału Wykonawcy.
 - 2) Za stwierdzoną niewłaściwą jakość świadczonej usługi, jak zatrucia pokarmowego poprzez podanie zakażonego pokarmu, Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości 10 % wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto z ostatnio zafakturowanego miesiąca za niezgodność z umową. Niewłaściwą jakość usługi (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie bez udziału Wykonawcy.
 - 3) Za rażące uchybienie jakościowe lub nie zachowanie zasad bezpieczeństwa sanitarno-higienicznych w wykonaniu umowy, dotyczy również higieny produkcji, pomieszczeń produkcyjnych, urządzeń, higieny pracowników, środków transportu itp., Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości 3 % wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto z ostatnio zafakturowanego miesiąca za niezgodność z umową. Niewłaściwą jakość usługi (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie bez udziału Wykonawcy. Za rażące uchybienie jakościowe lub sanitarno higieniczne uważa się w szczególności: zmiany w posiłkach wskazujące na sporządzenie z nieświeżych surowców, obecność w posiłkach: pleśni, grzybów, ciał obcych, owadów, zabrudzeń odzwierzęcych, śladów gryzoni itp.
 - 4) jeżeli Wykonawca będzie w zwłoce ze zdeponowaniem u Zamawiającego polisy lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, o którym mowa w § 10 ust. 3 – w wysokości 0,1% wynagrodzenia brutto określonego w § 13 ust.1 za każdy dzień zwłoki.
 - 5) Z tytułu odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia z przyczyn zależnych

od Wykonawcy Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy, określonego w § 13 ust. 1 umowy. Kara ta nie łączy się z karami wyżej wymienionymi.

- 6) W przypadku stwierdzenia wykonywania czynności, dla których zastrzeżony został wymóg wykonywania ich w oparciu o umowę o pracę na innej podstawie niż umowa o pracę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł za każde takie zdarzenie.
- 7) W przypadku nieprzedłożenia przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w § 7 ust. 4 lub 5 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki.
- 8) W przypadku wykonywania przedmiotu umowy w całości lub części przez Podwykonawcę bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł za każde takie zdarzenie.
- 9) z tytułu braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcy z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia tj. zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym Wykonawca zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - przedmiotem umowy są usługi świadczone w celu wykonania niniejszej Umowy;
 - okres obowiązywania umowy zawartej z podwykonawcą przekracza 6 miesięcy, w wysokości 1.000,00 zł za każdy taki przypadek.
2. Kary wymienione w niniejszym paragrafie nie podlegają sumowaniu. Są one należne niezależnie od faktu poniesienia szkody przez Zamawiającego. Kary umowne oblicza i informuje na piśmie Wykonawcę o ich wysokości i przyczynie pobrania Zamawiający.
3. Kara umowna staje się wymagalna po upływie 3 dni od daty odbioru przez Wykonawcę informacji o jej nałożeniu przez Zamawiającego.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego naliczonych zgodnie z ust. 1 kar umownych z wynagrodzenia umownego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
6. Kary umowne zastrzeżone w umowie nie są naliczane, jeżeli dotyczą zachowania Wykonawcy niezwiązanego bezpośrednio lub pośrednio z przedmiotem umowy lub jej prawidłowym wykonaniem.
7. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności wobec Zamawiającego, także w zakresie kar umownych, za okoliczności, za które wyłączną odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
8. Na gruncie umowy strony za zwłokę w wykonaniu zobowiązania Wykonawcy strony uznają takie opóźnienie w jego wykonaniu, które nastąpiło z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, jego podwykonawców lub osób, którymi oni się posługują przy wykonywaniu umowy i Wykonawca został wezwany przez Zamawiającego do terminowego wykonania zobowiązania. Stan zwłoki występuje od dnia następnego po dacie wskazanej przez Zamawiającego w wezwaniu do terminowego wykonania umowy.

9. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, nie może przekroczyć 30 % całego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w § 13 ust. 1.

§ 17 Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi

1. Wykonawca odpowiada za szkody wynikłe z niewykonania lub nienależytego wykonania tej umowy w pełnej wysokości. Odpowiedzialność ta obejmuje także szkody następne tj. szkody których bezpośrednią przyczyną nie jest niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, ale których przyczyną jest zdarzenie, które wywołało szkodę na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Jeżeli wskutek innych niż opisane w niniejszym paragrafie oraz w § 16 działań lub zaniechania Wykonawcy związanego ze świadczeniem usług objętych niniejszą umową, Zamawiający poniesie szkodę, Wykonawca jest zobowiązany do jej naprawienia w pełnej wysokości.
3. W przypadku, gdy Zamawiający pokryje szkodę osobie trzeciej, powstałą w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem usługi przez Wykonawcę, Wykonawca zwróci Zamawiającemu kwotę pokrytej szkody i wszystkie koszty, jakie Zamawiający poniósł w związku z roszczeniem osoby trzeciej. Zamawiający może potrącić powyższe kwoty z wynagrodzenia Wykonawcy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia wszelkich kar (grzywnen, opłat itp.) nałożonych na Zamawiającego przez organ administracji publicznej, chyba że Wykonawca nie ponosi winy za spowodowanie sytuacji stanowiącej podstawę nałożenia kary.

§ 18 Wykonanie zastępcze

W razie nie wykonywania przez Wykonawcę usługi w całości przez co najmniej jeden dzień, Zamawiający może powierzyć wykonanie usługi osobie trzeciej, na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 19 Czas trwania umowy

Umowa zawarta jest na czas określony i obowiązuje od dnia jej zawarcia do 31 grudnia 2026 r.

§ 20 Wypowiedzenie umowy

1. Strony mogą umowę wypowiedzieć z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego w następujących przypadkach:
 - 1) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym. Wypowiedzenie umowy w tym przypadku powinno nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
 - 2) jeżeli organ administracji publicznej zastosował wobec Zamawiającego lub Wykonawcy karę z powodu naruszenia przepisów sanitarno – epidemiologicznych lub innych mających zastosowanie do świadczonych usług, a Wykonawca nie wykonał zaleceń pokontrolnych, chyba że Wykonawca nie ponosi winy za spowodowanie sytuacji stanowiącej podstawę nałożenia kary.
2. Zamawiający ma prawo do wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym jeżeli Wykonawca nie zdeponuje w ciągu miesiąca od zawarcia niniejszej umowy polisy

ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie ubezpieczenia, o którym mowa w § 10 ust 3 albo nie zawrze umowy ubezpieczenia, o której mowa w § 10 ust. 1 w którymkolwiek okresie obowiązywania niniejszej umowy, doprowadzi do wygaśnięcia umowy ubezpieczenia przed terminem także z powodu nie zapłacenia składki albo zawrze umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej o treści nie odpowiadającej postanowieniom § 10, jak i z powodu nienależytego i powtarzających się uchybień (co najmniej czterokrotnie) w realizacji umowy lub braku realizowania przedmiotowej umowy.

3. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli:
 - 1) przedmiot najmu będzie wykorzystywany niezgodnie z przeznaczeniem określonym w umowie,
 - 2) przedmiot najmu zostanie udostępniony osobom trzecim bez pisemnej zgody Zamawiającego.
4. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w ust. 3, Wykonawca obowiązany jest rozliczyć się z Zamawiającym i opuścić przedmiot najmu w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Wykonawca może wypowiedzieć umowę, jeżeli Zamawiający zwleka z płatnością przez okres trzech kolejnych okresów płatności następujących kolejno po sobie.

§ 21 Podwykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot umowy będzie wykonywał osobiście i/lub za pomocą podwykonawców w następującym zakresie:
.....
2. Przedmiot umowy Wykonawca może wykonać przy udziale podwykonawców lub dalszych podwykonawców.
3. Wykonawca sprawuje funkcje koordynatora całości zadania, ponosi pełną odpowiedzialność za terminowość i jakość przedmiotu umowy wykonywanego przez podwykonawców.
4. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za przedmiot umowy wykonywany przez podwykonawców, a także za ich wszelkie działania i zaniechania.
5. Przedmiotem umowy o podwykonawstwo jest wyłącznie wykonanie, odpowiednio usług, które ściśle odpowiadają części zamówienia określonego umową zawartą pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
6. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców lub dalszych podwykonawców jak za swoje własne.
7. Wykonawca zapewnia, że podwykonawcy lub dalsi podwykonawcy będą przestrzegać wszelkich postanowień umowy.

§ 22 Klauzula salwatoryjna

Jeżeli jedno z postanowień niniejszej Umowy jest lub stałoby się nieważne, bezskuteczne lub niemożliwe do zrealizowania, lub brak byłoby niezbędnej regulacji, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień. Umowa będzie w takim przypadku interpretowana

w taki sposób, aby pozostała część umowy była ważna i skuteczna oraz aby uzgodnienia stron, co do Umowy obowiązywały w jak najszerszym zakresie oraz zapewniały realizację ekonomicznych i prawnych celów stron wynikających z Umowy.

§ 23 Przetwarzanie danych osobowych

1. Wykonanie Umowy nie wiąże się z przetwarzaniem danych osobowych w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych Dz.Urz. UE L 119 z 4 maja 2016 r. zwanego dalej RODO), dla których administratorem danych jest Zamawiający.
2. Zamawiający oświadcza, że realizuje obowiązki administratora danych osobowych określone w RODO także w zakresie dotyczącym danych osobowych Wykonawcy oraz jego pracowników.

§ 24 Postanowienia końcowe

1. Przyjmujący Zamówienie wykonuje zobowiązania wynikające z Umowy w sposób samodzielny oraz oświadcza, że ponosi ryzyko gospodarcze prowadzonej działalności.
2. Zlecenie przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy w całości lub w części na rzecz osób trzecich może nastąpić wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego pod rygorem nieważności.
3. Zmiany i uzupełnienia niniejszej Umowy wymagają dla swej skuteczności formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. W wypadkach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają odpowiednie przepisy prawa, w szczególności przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.
5. Każda ze stron niniejszej umowy oświadcza, iż w pełni rozumie i akceptuje jej postanowienia.
6. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, a w razie niemożności polubownego rozwiązania sporu skorzystają z mediacji by osiągnąć porozumienie. W przypadku gdy sporu nie uda się rozwiązać na drodze polubownej Sądem powszechnym dla rozstrzygnięcia sporu będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
7. Zmiana wierzyciela dokonana bez zgody podmiotu tworzącego jest nieważna.
8. Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

Normy żywieniowe posiłków

Dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w Ośrodku przyjęto średnio na 2 200 kcal.

- 1) przy 3 posiłkach dziennie:
 - na śniadanie przypada ok 30% - 35% dziennego zapotrzebowania w kcal;
 - na obiad przypada ok 35% - 40% dziennego zapotrzebowania w kcal;
 - na kolację przypada ok 25% - 30% dziennego zapotrzebowania w kcal;
- 2) przy 6 posiłkach dziennie:
 - na śniadanie przypada ok 25% - 30% dziennego zapotrzebowania w kcal;
 - na II śniadanie przypada ok 5% - 10% dziennego zapotrzebowania w kcal;
 - na obiad przypada ok 30% - 35% dziennego zapotrzebowania w kcal;
 - na podwieczorek przypada ok 5% - 10% dziennego zapotrzebowania w kcal;
 - na kolację i posiłek nocny przypada ok 15% - 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;
- 3) W przypadku diety wysokobiałkowej na obiad przypada ok 40 - 45% dziennego zapotrzebowania na kcal z uwagi na niepodawanie posiłku nocnego
- 4) Zawartość składników w dziennej racji pokarmowej wynosi:
 - białko ogółem – 10 – 20%
 - tłuszcz – 20 – 35%
 - węglowodany – 45 – 65%

UMOWA NAJMU NR

Zawarta w dniu w Stanominie pomiędzy

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Wojewódzkim Ośrodkiem Terapii Uzależnienia od Alkoholu i Współuzależnienia w Stanominie, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Koszalinie IX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: 0000073732, z siedzibą w Stanominie, pod numerem 5, kod pocztowy 78-217, o numerze NIP: 672-17-51-656,
reprezentowanym przez Dyrektora, Pana Andrzeja Sajewskiego

zwanym dalej **Wynajmującym**

a

.....
(NIP:, REGON:) z siedzibą w
przy ul. wpisaną/ym do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonym przez
Sąd Rejonowy w, Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sądowego, pod numerem KRS lub CEIDG, zwanym w tekście Wykonawcą
i reprezentowanym przez:

.....
zwanym w dalszej części umowy „**Najemcą**”

§ 1

1. Niniejsza umowa została zawarta w związku z zawarciem umowy z Najemcą na podstawie ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) w przedmiocie świadczenia przez Najemcę usług gastronomicznych.
2. Wynajmujący oddaje Najemcy do odpłatnego użytkowania i korzystania pomieszczenia o łącznej powierzchni m² 158,60 zwanego dalej przedmiotem najmu, znajdującymi się w lokalizacji 78-217 Stanomino 5, w Budynku A (odpowiednio pomieszczeń: - zgodnie z rzutem architektonicznym, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy), w celu świadczenie usług gastronomicznych na rzecz pacjentów Wynajmującego.
3. Przedmiot najmu będzie wykorzystywany przez Najemcę do przygotowania i wydawania posiłków na rzecz pacjentów.
4. Wykorzystywanie lokalu w sposób wykraczający poza zakres opisany w niniejszej

umowie wymaga każdorazowej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

5. Wykonawca będzie świadczył usługi sprzedaży detalicznej artykułów pierwszej potrzeby na rzecz pacjentów/klientów Zamawiającego w bufecie. Wszelkie opłaty związane z prowadzoną działalnością sprzedaży detalicznej ponosi Wykonawca.
6. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmiot umowy z należytą starannością i wykorzysta go jedynie w celu świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy, w sposób odpowiadający jego przeznaczeniu i właściwościom.
7. Przekazanie przedmiotu najmu nastąpi na podstawie Protokołu zdawczo – odbiorczego, stanowiącego Załącznik Nr 1 do niniejszej umowy.
8. Wykaz sprzętu i wyposażenia znajdującego się w wynajmowanych pomieszczeniach zostanie przekazany na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, o którym mowa w ust. 7.
9. Najmujący ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie lokalu a stanowiące własność Wynajmującego.

§ 2

1. Najemca zobowiązuje się do używania przedmiotu najmu zgodnie z przeznaczeniem, a także w sposób niezakłócający działalności Wynajmującego oraz innych podmiotów i osób korzystających z obiektu.
2. Najemca zobowiązuje się do zachowania czystości oraz porządku jak i zapewnienia pełnego bezpieczeństwa, osobom trzecim znajdującym się i korzystającym z przedmiotu najmu, przestrzegania przepisów bhp i ppoż., a także informowania Wynajmującego o wszelkich zdarzeniach lub sytuacjach związanych z użytkowaniem przedmiotu najmu lub jego elementów.
3. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP.
4. Najemca zobowiązuje się do dokonywania bieżących drobnych napraw przedmiotu najmu na swój koszt, celem zachowania przedmiotu najmu w stanie niepogorszonym.
5. Najemca doposaży na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia, naczynia oraz przybory kuchenne niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia (urządzenia, naczynia, przybory kuchenne te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu są własnością Najemcy).
6. W przypadku gdy Najemca wyposaży wynajmowane pomieszczenia we własne mienie jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.
7. Po zakończeniu umowy najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić wynajmowane pomieszczenia wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym – na podstawie protokołu o

którym mowa w § 1 ust. 5. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.

8. Jeżeli po zakończeniu najmu, lokale i/lub wyposażenie będzie zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, Najemca będzie zobowiązany usunąć je na własny koszt i przywrócić je do stanu poprzedniego.

§ 3

1. Umowa najmu zostaje zawarta na czas określony – od dnia do dnia 31.12.2024 r.
1. Wynajmujący zobowiązuje się wydać Najemcy przedmiot najmu na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego i utrzymywać go w stanie zdatnym do użytku przez cały czas trwania umowy. Przekazanie przedmiotu najmu nastąpi w dniu zawarcia niniejszej umowy.
2. Wynajmujący zapewni najemcy w najmowanych pomieszczeniach nieograniczony dostęp do mediów: energii elektrycznej, wody zimnej i ciepłej, gazu.
3. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności cywilnej za jakiegokolwiek szkody powstałe w wyniku awarii sieci ciepłowniczej, wysokiego napięcia i innych urządzeń znajdujących się na nieruchomości, jeżeli awaria nie powstanie z jego winy.
4. Wynajmujący dostosuje pomieszczenia i wyposaży w niezbędny sprzęt oraz rozpocznie świadczenie usług będących przedmiotem niniejszej umowy w terminie od 2024 r.

§ 4

1. Kwota miesięcznego czynszu za wynajmowane pomieszczenia wynosi 2.724,84 zł (słownie: dwa tysiące siedemset dwadzieścia cztery złote 84/100) brutto miesięcznie, zgodnie z załącznikiem nr 3. Wynajmujący zastrzega, że czynsz najmu może ulec zmianie w przypadku zmiany opłat niezależnych od Wynajmującego (np. podatku od nieruchomości, kosztu centralnego ogrzewania).
2. Czynsz najmu będzie płatny z góry do dnia 15 każdego miesiąca na podstawie faktury VAT na rachunek bankowy wskazany w fakturze. Po upływie terminu płatności Wynajmujący będzie naliczał odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych.
3. Wynajmujący jednocześnie zobowiązuje się wobec Najemcy do ustanowienia świadczeń dodatkowych:
 - 1) udostępnienia energii elektrycznej;
 - 2) zapewnienia ogrzewania lokalu;
 - 3) udostępnienia zewnętrznej linii telefonicznej włączonej do centrali Zamawiającego;
 - 4) udostępnienia sieci wodociągowej oraz kanalizacyjnej;
 - 5) udostępnienia dojazdu do przedmiotu najmu przez teren Zamawiającego;
 - 6) udostępnienia powierzchni do umieszczenia pojemników na odpady;
 - 7) udostępnienia połączenia z internetem w celu podłączenia kasy fiskalnej i/lub terminala płatniczego.
4. Rozliczenia za świadczenia dodatkowe, określone w ust. 3 pkt 1 i 4 dokonywane będą na podstawie wskazań licznika i według obowiązujących cen.
5. Najemca jest zobowiązany do zawarcia umowy na wywóz i utylizację odpadów w swoim imieniu i na swoją rzecz. Najemca zobowiązany jest do regularnego opróżniania pojemników na odpady.

6. Płatności za świadczenia dodatkowe będą regulowane do dnia 15 każdego miesiąca na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wynajmującego, po uprzednim spisaniu stanu licznika w obecności Wykonawcy.
7. Najemca nie jest uprawniony do dokonywania potrąceń z czynszu najmu żadnych sum z tytułu roszczeń wobec Wynajmującego.

§ 5

1. Najemca zobowiązany jest utrzymać przedmiot najmu w należyтым porządku.
2. Od dnia obowiązywania umowy Najemca pokrywa wszelkie koszty utrzymania wynajmowanych pomieszczeń związanych z ich funkcjonowaniem, w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości oraz odpowiednimi uzgodnieniami wydanymi przez wyspecjalizowane instytucje.
3. Dokonywanie wszelkich ulepszeń przedmiotu najmu może nastąpić tylko w zakresie zagospodarowania przedmiotu najmu i to w sposób uzgodniony z Wynajmującym.
4. Wynajmujący jest uprawniony do kontroli przedmiotu najmu przez cały okres obowiązywania umowy najmu w celu ustalenia czy Najemca korzysta z przedmiotu najmu i go zagospodarowuje w sposób zgodny z postanowieniami umowy. Najemca udostępni Wynajmującemu przedmiot najmu w celu przeprowadzenia kontroli na każde żądanie Wynajmującego.

§ 6

1. Wynajmujący może umowę najmu rozwiązać ze skutkiem natychmiastowym w następujących przypadkach:
 - a) opóźnienia Najemcy z zapłatą czynszu najmu co najmniej za jeden pełny okres płatności,
 - b) dewastacji przedmiotu najmu, jego uszkodzenia, zniszczenia albo realnego narażenia na zniszczenie lub uszkodzenie,
 - c) przerwania prowadzenia działalności na okres powyżej 7 dni bez zgody Wynajmującego.
2. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku rozwiązania Umowy nr zawartej w dniu r. na świadczenie usług gastronomicznych. W przypadku rozwiązania umowy przed upływem pełnego miesiąca kalendarzowego czynsz najmu zostanie obliczony proporcjonalnie do ilości dni obowiązywania niniejszej umowy.

§ 7

1. Nie później niż w dniu rozwiązania lub wygaśnięcia niniejszej umowy, Najemca jest zobowiązany zwrócić nieruchomość w stanie nie pogorszonym i uporządkowanym. W przypadku nie wypełnienia powyższego obowiązku w terminie 3 dni roboczych od daty rozwiązania lub wygaśnięcia niniejszej umowy, Wynajmujący będzie uprawniony do dokonania niezbędnych prac, napraw i uporządkowania nieruchomości, a także do usunięcia nakładów i zabezpieczenia ich pozostałości na koszt i ryzyko Najemcy, na co Najemca wyraża zgodę.

2. Stan techniczny przedmiotu najmu w chwili zakończenia najmu będzie odpowiedni ze stanem technicznym w chwili rozpoczęcia najmu – z uwzględnieniem zużycia odpowiadającego normalnemu użytkowaniu.
3. Odbiór przedmiotu najmu po zakończeniu umowy odbywać się będzie na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Brak przedstawiciela Najemcy w terminie sporządzania protokołu zdawczo-odbiorczego nie powoduje wstrzymania dokonania czynności.
4. W przypadku niewywiązania się z określonego wyżej obowiązku tj. nie dokonania zwrotu przedmiotu Najmu, Wynajmujący będzie naliczał Najemcy a Najemca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Wynajmującego odszkodowania za bezumowne korzystanie z przedmiotu najmu za każdy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania z przedmiotu najmu w wysokości trzykrotności czynszu określonego w § 4 ust. 1

§ 8

1. Przedstawicielem Wynajmującego w zakresie realizacji Umowy jest:
.....
2. Przedstawicielem Najemcy w zakresie realizacji Umowy jest:.....
3. W przypadku zmiany przedstawiciela i/lub jego danych każda ze Stron zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania drugiej Strony o tej zmianie. W/w zmiana nie wymaga zawarcia aneksu do Umowy.
4. Jakiegokolwiek zmiany lub uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnego aneksu, pod rygorem nieważności.
5. Strony wyłączają zastosowanie art. 674 kodeksu cywilnego w zw. z art. 694 k.c.
6. Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy strony poddadzą pod rozstrzygnięcie sądowi właściwemu dla siedziby Wynajmującego.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Najemca:

Wynajmujący:

Załącznik:

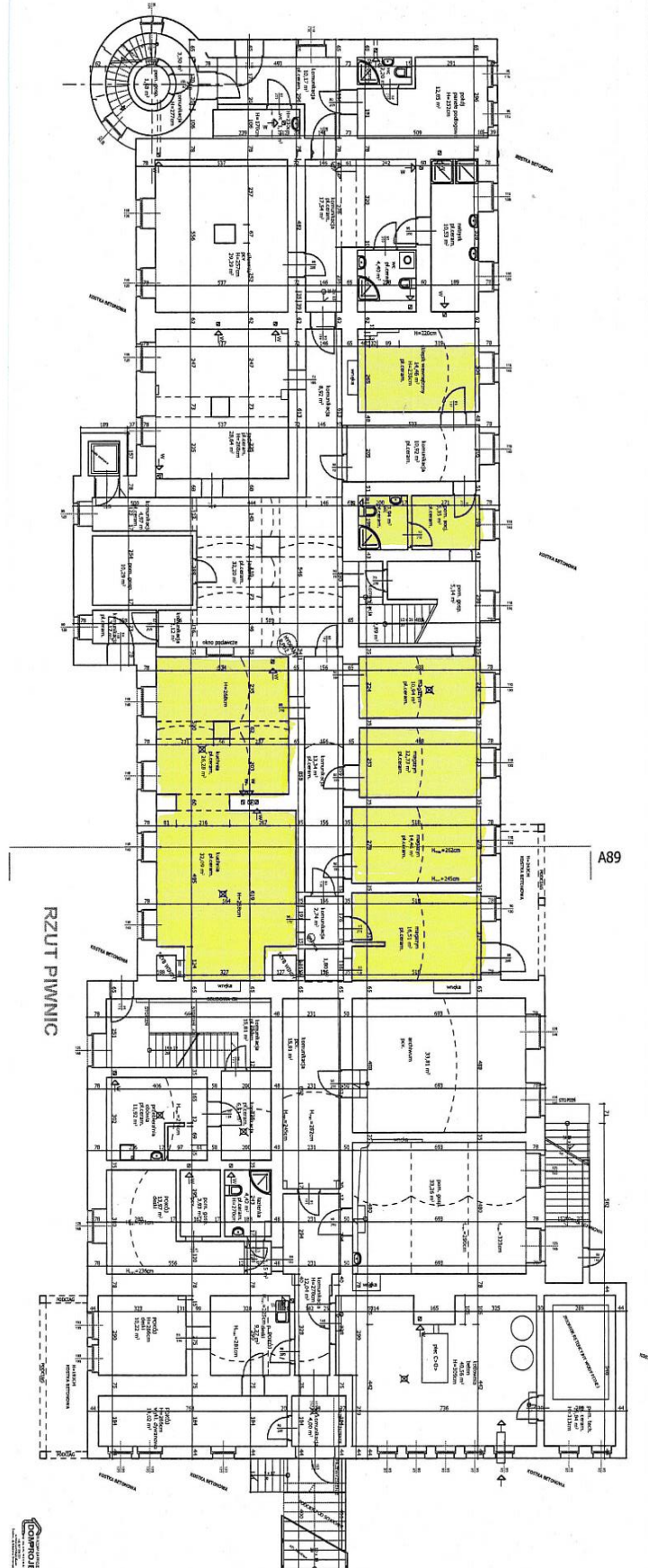
- 1) Załącznik nr 1 - Protokół zdawczo odbiorczy
- 2) Załącznik nr 2 – Rzut architektoniczny
- 3) Załącznik nr 3 – Zestawienie powierzchni pomieszczeń kuchni i bufetu wraz z zapleczem oraz kalkulacja miesięczna najmu tych pomieszczeń.

Protokół zdawczo – odbiorczy

Zgodnie z umową nrzawartą dnia Wynajmujący w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia przekazuje Najemcy pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 158,60 m², znajdujące się na terenie SPZOZ Wojewódzkiego Ośrodka Terapii Uzależnienia od Alkoholu i Współuzależnienia w Stanominie, 78-217 Stanomino 5.

Najemca

Wynajmujący



**ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POMIESZCZEŃ KUCHNI I BUFETU WRAZ Z ZAPLECZEM
ORAZ KALKULACJA MIESIĘCZNA NAJMU TYCH POMIESZCZEŃ**

1. Kuchnia (5,60 x 6,15) + (5,60 x 5,0) + (0,62 x 2,10)	= 63,70 m ²
2. Obierak (5,15 x 3,15) + (1,60 x 1,25)	= 18,20 m ²
3. Magazyn żywnościowy I (2,80 x 5,25)	= 14,70 m ²
4. Magazyn żywnościowy II (2,35 x 4,90)	= 11,50 m ²
5. Zmywak (2,28 x 4,90)	= 11,20 m ²
6. Korytarz kuchni (1,59 x 10,80)	= 17,20 m ²
7. Część socjalna (2,02x1,75)+(2,0x2,0)	= 7,50 m ²

	RAZEM 144 m²
Bufet (4,85 x 3,01)	= 14,60 m ²
OGÓŁEM	= 158,60 m²

I. KOSZT NAJMU POMIESZCZEŃ KUCHNI

1. 144 m ² x 6,00 zł =	864,00zł
podatek VAT 23%	198,72 zł

	1062,72 zł
2. Koszt centralnego ogrzewania	
144 m ² x 5,49 zł =	790,56 zł
podatek VAT 23%	181,83 zł

	972,39 zł

3. Podatek od nieruchomości

144 m² x 24,84 :12 = 298,08 zł

Ogółem poz 1+2+3 - 2.333,19 zł brutto

II. KOSZT NAJMU BUFETU

1. 14,60m ² x 9,50zł =	138,70 zł
-----------------------------------	-----------

podatek VAT 23%	31,90 zł
-----------------	----------

	170,60 zł

2. Centralne ogrzewanie

14,60m ² x 5,49 =	80,15 zł
------------------------------	----------

podatek VAT 23%	18,43 zł
-----------------	----------

	98,58 zł

3. Energia elektryczna ryczałt

50 kWh x 1,5 =	75,00 zł
----------------	----------

podatek VAT 23%	17,25 zł
-----------------	----------

	92,25 zł

4. Podatek od nieruchomości

14,60m² x 24,84 : 12 = 30,22 zł

Ogółem poz. 1+2+3+4 - 391,65 zł brutto

III. POZOSTAŁE MEDIA W/G ZUŻYCIA ZGODNIE ZE WSKAZANIAMI LICZNIKÓW

Aktualne stawki obowiązujące w ośrodku:

1. Podgrzanie ciepłej wody - 1m ³	22,98 zł
--	----------

podatek VAT 23 %	5,29 zł
------------------	---------

	28,27 zł/m³

2. Za energię elektryczną - 1 kWh	0,87 zł (szacunkowo)
-----------------------------------	----------------------

podatek VAT 23%	0,20 zł
-----------------	---------

	1,07 zł/kWh brutto

3. Za wodę i ścieki - 1 m ³	39,02 zł
--	----------

podatek VAT 8%	3,12 zł
----------------	---------

	42,14 zł/m³

4. Za korzystanie z telefonu opłata abonamentowa **41,82 zł** brutto plus za rozmowy wg bilingu i cen taryfy T-mobile.

5. Za korzystanie z internetu opłata wynosi **25,00 zł** brutto miesięcznie

IV. INNE INFORMACJE

średnie miesięczne zużycie wody zimnej wynosi około - 10 m³

średnie miesięczne zużycie wody ciepłej wynosi około - 6 m³

średnie miesięczne zużycie energii elektrycznej wynosi około - 1709 kWh