

UMOWA Nr M-2373-01/2023

Zawarta w dniu

pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Koszalinie z siedzibą przy ul. Szpitalnej 2, 75-720 Koszalin, wpisanym do Rejestru Stowarzyszeń Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000006439, akta rejestrowe przechowywane są w Sądzie Rejonowym w Koszalinie IX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego, NIP: 669-21-91-946, REGON: 330904973, reprezentowanym przez **Elżbietę Czeszewską** – kierownika samodzielnego publicznego zakładu opieki zdrowotnej uprawnionego do reprezentacji Zamawiającego zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu KRS, zwanym dalej **Zamawiającym**,

a

.....
.....
NIP REGON:
reprezentowaną/ym przez
zwaną/ym w treści umowy **Wykonawcą**.

Łącznie zwanymi Stronami

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania przetargowego nr M-2373-01/2023 prowadzonego w trybie podstawowym o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022. poz. 1710 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą”, strony zawierają umowę następującej treści.

PRZEDMIOT UMOWY

§1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usług cateringowych w zakresie całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w SP ZOZ MSWiA w Koszalinie w niżej wymienionych jednostkach organizacyjnych:
 - a) Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym – ul. Lelewela 58, Słupsk;
 - b) Oddziale Chirurgii Jednego Dnia – ul. Lelewela 58, Słupsk.
2. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z formularzem ofertowym, który stanowi załącznik nr 1 do umowy, do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług żywieniowych polegających na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków, zgodnie z wymogami i standardami obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej, z uwzględnieniem diet indywidualnych i specjalnych.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia na prowadzenie usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy, wydane przez właściwe urzędy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków codziennie, zgodnie z opisanym schematem zawartym w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, w ramach obu oddziałów w następujących godzinach:

- śniadanie o godz. 8:00;
- obiad o godz. 13:00;
- kolacja o godz. 18:00.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin świadczenia usług w przypadku zmiany organizacji czasu pracy Zamawiającego, informując o tym Wykonawcę z 2 dniowym wyprzedzeniem.

OBOWIĄZKI I PRAWA WYKONAWCY

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higienicznych i wymagań zgodnych z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. W ramach realizacji niniejszej umowy, z uwzględnieniem innych obowiązków określonych w niniejszej umowie, Wykonawca zobowiązany jest:
 - a) zapewnić standard żywienia obowiązujący w placówkach ochrony zdrowia, z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet (jadłospisy opracowane z konsultacją z dietetykiem dyplomowanym) oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków w oparciu o system HACCP,
 - b) posiadać wdrożony system HACCP, GMP, GHP, zgodnie z obowiązującą ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006, zobowiązującą wszystkie zakłady żywienia zbiorowego do wdrożenia wyżej wymienionego systemu,
 - c) zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych, doboru pokarmów – zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie,
 - d) do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach,
 - e) posiadać aktualne zezwolenie wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego, potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania i dowozu posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.,
 - f) posiadać aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną, w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności,
 - g) do zapewnienia, że urządzenia i sprzęt służący do przygotowywania posiłków jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymogi określone w Dyrektywie Unii Europejskiej w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (WE NR 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r.),
 - h) posiadać aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności (dotyczy wszystkich środków transportu),
 - i) do zapewnienia, że osoby z pomocą których wykonywać będzie przedmiot umowy posiadają aktualne i ważne badania lekarskie, sprawowana będzie nad nimi kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży,
 - j) do udostępnienia Zamawiającemu, na jego wezwania, kopii wszystkich niezbędnych zezwoleń, dokumentów i atestów związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy,

- k) do zapewnienia ciągłości usługi objętej umową przez 7 dni w tygodniu przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, przez wszystkie dni zawartej umowy w tym dni świąteczne i dni wolne od pracy (również w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających samodzielne przygotowania przez Wykonawcę i dostarczenie posiłków) lub do wyczerpania wartości umowy określonej w § 7 ust. 1.
3. Rodzaje diet oraz ich wartości energetyczne i odżywcze mające zastosowanie przy sporządzaniu posiłków wyszczególniono w załączniku nr 3 do umowy stanowiącym jej integralną część.
 4. Diety realizowane będą zgodnie z zaleceniami lekarza prowadzącego, wydanymi po wizycie lekarskiej.
 5. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach, który odpowiedzialny będzie za właściwą zawartość substancji odżywczych oraz kaloryczności przygotowanych posiłków.
 6. Wykonawca przygotowywać będzie dla Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego jadłospis dekadowy (10-dniowy) uwzględniający sezonowość i święta, do akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian w proponowanym jadłospisie. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Zamawiającym.
 7. Wykonawca dostarczy posiłki w jednorazowych opakowaniach w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej do podania posiłku pacjentowi (zabezpieczone przed wystygnięciem), tj. wydawane posiłki w momencie dotarcia do Zamawiającego powinny mieć temperaturę: zupa 85°C +/- 5°C , drugie danie 75°C +/- 5°C , napoje gorące 80°C +/- 5°C , napoje zimne 9-15°C +/- 5°C , z wyłączeniem surówek, sałatek.
 8. Zamawiający wymaga aby dzienne żywienie chorych w diecie cukrzycowej insulinozależnej składało się z 5 posiłków. Posiłki dodatkowe wymagane w diecie cukrzycowej lub innej (drugie śniadanie i podwieczorek) będą dostarczane wraz z posiłkami głównymi.
 9. Zgłoszenie ilościowe (z podziałem na diety) posiłków dla pacjentów odbywać się będzie poprzez przesłanie na adres e:maila Wykonawcy (adres e:mail:.....) każdego dnia poprzedzającego dzień dostawy do godziny 10:00, przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.
 10. W szczególnych przypadkach zamówienia mogą być składane drogą pisemną, telefoniczną lub email w zależności od możliwości jednostki (np. w okresie wdrażania systemu informatycznego, zmiany systemu u Zamawiającego, na wypadek awarii systemu lub sieci).
 11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania liczby i rodzaju (diety) posiłków drogą elektroniczną lub telefoniczną (telefonicznie - w szczególności w soboty, niedziele, dni wolne od pracy, w dni robocze po godz. 15-tej). Korekty mogą dotyczyć zarówno zmniejszenia jak i zwiększenia liczby zamówionych wcześniej posiłków i diet. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone przez Zamawiającego korekty co do zmiany rodzaju diety, liczby śniadań, obiadów, kolacji - zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów.
 12. Ilość zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będzie z ilości hospitalizowanych pacjentów w jednostkach wymienionych w § 1 ust. 1 pkt a) i b).

13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dniu moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezbiałkowa, bezglutenowa, bezmięsna).
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.
15. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków (np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego).
16. Wykonawca zobowiązuje się przesać do Zamawiającego w wersji elektronicznej (adres e:mail: zol.slupsk@poliklinika.koszalin.pl), w dzień poprzedzający dostawę, obowiązujący jadłospis na dany dzień, który winien być zgodny z zatwierdzonym wcześniej 10-dniowym jadłospisem.
17. Osobą odpowiedzialną za prawidłową realizację umowy ze strony Wykonawcy jest:
..... tel., e-mail:
18. Osobami odpowiedzialnymi za prawidłową realizację umowy ze strony Zamawiającego:
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy:
..... tel..... e-mail: zol.slupsk@poliklinika.koszalin.pl
- Oddział Chirurgii Jednego Dnia:
..... tel. email:.....

§ 3

1. Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów leży w gestii Zamawiającego.
2. Odbiór pojemników należy do Wykonawcy, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli poprawności świadczenia usług objętych umową, a w szczególności: – kontroli jakości (oceny smaku, zapachu, temperatury) i ilości posiłków, – przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno–epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, – przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, – przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów, – przeprowadzania sondaży wśród pacjentów dotyczących wydawanych posiłków, – kontroli sposobu i warunków przechowywania próbek potraw. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów na okoliczność przestrzegania wykonania usługi zgodnie z prawem i wymaganiami w tym zakresie oraz do pomieszczeń, w których wykonywana jest usługa.
4. Wykonawca przygotowuje będzie posiłki z własnych produktów żywnościowych, jakościowo odpowiadających potrzebom żywienia szpitalnego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia osobie upoważnionej gramatury przypadającej na 1 osobę w celu umożliwienia obliczenia wartości odżywczej jadłospisu dla danej diety.
6. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, według zasad określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania

i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).

7. Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę, doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także dysponować dostatecznie licznym personelem posiadającym odpowiednie kwalifikacje i zdolnym do realizacji umowy w tym dietetyka.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów obowiązujących w żywieniu zbiorowym oraz do ponoszenia wszelkich konsekwencji i kosztów stwierdzonych naruszeń wynikających ze złej jakości wykonania przedmiotu zamówienia, w tym ewentualnego wystąpienia zatrucia pokarmowego w wyniku spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej, obejmującej zakres przedmiotowy umowy z uwzględnieniem odpowiedzialności za produkt i wykonaną usługę oraz utrzymanie ubezpieczenia przez okres trwania niniejszej umowy.
4. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu kopię polisy ubezpieczeniowej w dniu zawarcia umowy. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia upływa szybciej niż termin zakończenia 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 płatna w ratach.
5. Jeżeli Wykonawca nie utrzyma w mocy ubezpieczenia lub nie dostarczy Zamawiającemu kopii polisy lub dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, Zamawiający będzie upoważniony do rozwiązania umowy i naliczania kar umownych.
6. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić w sposób nieprzerwany dostawę zamówionych posiłków poporcjowanych w naczynia jednorazowego użytku/bemary, we właściwej temperaturze, zapewniającej zgodność z opisem w załączniku nr 3 do umowy.
7. Wykonawca zapewnia, iż posiada środek transportu przystosowany i dopuszczony do przewozu żywności.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, na podstawie ustnej lub telefonicznej reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany zakwestionowanych posiłków na własny koszt do 1 godziny od chwili obowiązujących godzin wydawania posiłków.
9. Zamawiający będzie składał reklamacje w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności w przypadku:
 - 1) różnicy w liczbie lub rodzaju diet lub posiłków dostarczonych do jednostki organizacyjnej a zamówieniem,
 - 2) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
 - 3) rozlania posiłku,
 - 4) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach,
 - 5) posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
 - 6) nieprawidłowej temperatury,
 - 7) produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych.

10. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich z Zamawiającym w oparciu o składane zamówienia, korekty oraz zgłoszone reklamacje.

OBOWIĄZKI I PRAWA ZAMAWIAJĄCEGO

§ 5

1. Zmiana godzin świadczenia usług, o których mowa w § 1 ust. 4 nie stanowi zmiany umowy i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy.
2. Zamawiający zobowiązuje się w okresie wykonywania umowy umożliwić pracownikom świadczącym usługi wstęp na teren budynków.
3. Zamawiający dokonuje oceny prawidłowości wykonania przedmiotu umowy a w szczególności temperaturę dostarczonych posiłków.
4. Stwierdzone przez Zamawiającego nieprawidłowości w wykonaniu przedmiotu umowy zgłaszane będą Wykonawcy na bieżąco w formie pisemnej, a w nagłych wypadkach ustnie lub telefonicznie - osobie odpowiedzialnej za realizację umowy określonej w § 2 ust 17

CZAS TRWANIA UMOWY I JEJ ROZWIĄZANIE

§ 6

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony 12 miesięcy tj. **od** **2023r.**
do **2023r.**
2. Każdej ze stron przysługuje prawo do jej wypowiedzenia z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć Umowę ze skutkiem natychmiastowym w następujących okolicznościach:
 - a) jeżeli Wykonawca wykonuje Umowę w sposób rażąco lub uporczywie niezgodny z wymaganiami określonymi w niniejszej Umowie bądź Specyfikacji Warunków Zamówienia, ofercie Wykonawcy lub w obowiązujących przepisach prawa i mimo wyznaczenia przez Zamawiającego dodatkowego terminu do usunięcia nieprawidłowości - Zamawiający zobowiązany jest wezwać Wykonawcę na piśmie do prawidłowego wykonania umowy ze wskazaniem zarzutów i udzielić mu 7 dniowego terminu na wykonanie zobowiązania,
 - b) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy w wyznaczonym terminie bez uzasadnionych przyczyn, lub nie kontynuuje ich mimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
 - c) Wykonawca przerwał realizację przedmiotu umowy bez uzasadnionej przyczyny,
 - d) Wykonawca nie przedstawi w terminie 7 dni od dnia zakończenia obowiązywania polisy ubezpieczeniowej dowodu przedłużenia umowy ubezpieczenia oc,
 - e) w przypadku przekroczenia limitu kar umownych, o którym mowa w § 8 ust. 2,
 - f) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy;
4. Rozwiązanie niniejszej umowy nie zwalnia stron z wykonania ich wzajemnych zobowiązań powstałych, a nie wykonanych do dnia jej rozwiązania.
5. W przypadku niewykonania lub nieprawidłowego, wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę Zamawiający, może w celu zapewnienia ciągłości świadczonych usług,

- stanowiących przedmiot niniejszej umowy, powierzyć wykonanie tych usług osobom trzecim. Koszt zleconych usług powyżej cen jednostkowych, o których mowa w załączniku nr 1 do umowy, obciąża Wykonawcę.
- Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy w przypadku zalegania przez Zamawiającego z zapłatą wynagrodzenia za wykonane usługi co najmniej przez dwa kolejne miesiące, po uprzednim pisemnym wezwaniu do zapłaty.
 - W przypadku wypowiedzenia Umowy lub odstąpienia od Umowy w okolicznościach wskazanych w tym paragrafie, Zamawiający nie traci uprawnień do egzekwowania należnych kar umownych, naliczonych przed wypowiedzeniem Umowy.

WARUNKI PŁATNOŚCI

§ 7

- Łączna szacunkowa wartość umowy wynosi:
netto zł (słownie:.....),
brutto zł (słownie.....)
- Strony ustalają, że ceny oferowanych posiłków będą na poziomie cen podanych w ofercie, zgodnie z formularzem cenowym, który stanowi załącznik nr 2 do umowy.
- Wykonawca oświadcza, że ceny oferowanych posiłków zawierają wszelkie koszty związane z realizacją umowy, tj. w szczególności kosztów produktów, wytworzenia posiłków, dostarczenia ich do Zamawiającego, odbioru resztek konsumpcyjnych, odpadów, pojemników jednorazowych, w tym również wynagrodzenia dla Wykonawcy i nie podlegają one modyfikacji przez cały okres trwania umowy, z wyjątkiem sytuacji wyraźnie w niej przewidzianych.
- Na koniec miesięcznego okresu rozliczeniowego do wystawionej faktury Wykonawca załączy miesięczne zestawienie wydanych posiłków z podziałem na poszczególne jednostki organizacyjne, potwierdzone przez osobę upoważnioną (wzór stanowi załącznik nr 4 do umowy). Kopie zleceń otrzymanych od Zamawiającego zawierające rodzaje i ilości poszczególnych diet Wykonawca przedstawi na żądanie Zamawiającego.
- Zapłata wynagrodzenia dokonywana będzie na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury za usługi wykonane w danym miesiącu rozliczeniowym w terminie 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
- Płatności dokonywane będą przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
- Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania zgłaszanego przez Zamawiającego.
- W przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w § 2 ust. 15 cena niekompletnego osobodnia zostanie ustalona na podstawie załącznika nr 2 do umowy.
- Wynagrodzenie za wykonanie umowy rozliczane będzie w 1 miesięcznych okresach rozliczeniowych i stanowić będzie iloczyn faktycznej ilości wydanych posiłków oraz ceny jednostkowej. Informacje te muszą być ujęte w odpowiednich pozycjach w fakturze.
- W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury nieczytelnej, zawierającej błędy pod względem rachunkowym, opisowym lub w zakresie podanych w niej danych oraz/lub niezawierającej załącznika, o którym mowa w § 7 ust.4 lub gdy ten załącznik zawierać będzie dane nieprawidłowe, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu faktury Wykonawcy bez księgowania, z jednoczesnym żądaniem jej wymiany na poprawną lub poprawy załącznika. W sytuacjach określonych w zdaniu poprzedzającym, termin zapłaty

- faktury, o którym mowa w § 7 ust. 5 rozpoczyna swój bieg na nowo od dnia doręczenia Zamawiającemu skorygowanej faktury VAT lub skorygowanego załącznika
11. Za dzień zapłaty strony uznają dzień, w którym nastąpiło obciążenie rachunku bankowego Zamawiającego.
 12. W przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności, Wykonawcy przysługują będą odsetki ustawowe za opóźnienia.
 13. Zamawiający nie wyraża zgody na przelew (cesję) wierzytelności Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej Umowy na osoby trzecie.

KARY UMOWNE

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za:
 - 1) Odstąpienia lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 15 % kwoty brutto określonej w § 7 pkt.1 niniejszej umowy.
 - 2) W przypadku braków w posiłkach, polegających w szczególności na: niewłaściwej ilości, jakości odbiegającej od określonych standardów (np., zbyt niska temperatura, niedogotowane składniki posiłku), odbieganiu posiłków od wymogów dietetycznych Zamawiający zawiadamia Wykonawcę o wystąpieniu tychże okoliczności oraz wnosi żądanie o wymianę wadliwego posiłku. W przypadku odmowy wymiany posiłku Zamawiający naliczy jednorazową karę w wysokości 500,00 zł, za każdy taki przypadek, a także odmówi zapłaty za wybrakowane posiłki w przypadku gdy nie zostaną wymienione na nowe.
 - 3) W przypadku braków w posiłkach oraz w przypadku stwierdzenia przekraczających co najmniej 60 minut odstępstw od godzin wydawania posiłków (zbyt wczesne dostarczanie/zbyt późne dostarczanie posiłków), Zamawiający zawiadamia Wykonawcę o wystąpieniu tychże okoliczności. Zamawiający może wezwać Wykonawcę również na piśmie do prawidłowego wykonania umowy ze wskazaniem zarzutów oraz terminu usunięcia przyczyn zaistniałych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości co najmniej trzykrotnie w miesiącu kalendarzowym, wartość faktury VAT za dany okres rozliczeniowy może zostać pomniejszona o wartość tej partii posiłków, której dotyczyły stwierdzone nieprawidłowości.
 - 4) Za brak przedstawienia wyników badań mikrobiologicznych, o których mowa w rozdziale V ust 7 załącznika nr 3 do niniejszej umowy jednorazowa karę w wysokości 500,00 zł.
2. Maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający, nie może przekroczyć 50% wartości umowy określonej w § 7 pkt. 1.
3. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne ze swoich zobowiązań wobec Wykonawcy, na co przez podpisanie Umowy wyraża zgodę Wykonawca.
4. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody powstałe w wyniku niewłaściwego lub nieterminowego wykonania umowy, w tym roszczenia w stosunku do Zamawiającego złożone przez pacjentów lub ich przedstawicieli a dotyczące przedmiotu zamówienia niniejszej umowy.
5. Zamawiający może odstąpić od naliczenia kar umownych Wykonawcy w sytuacji, gdy Wykonawca wykaże, że zdarzenia skutkujące ich naliczeniem zostały wywołane zdarzeniami niezależnymi od Wykonawcy.
6. Zamawiającemu przysługuje uprawnienie do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych, o których mowa w niniejszym paragrafie.