

Umowa nr .....  
na wykonanie usługi cateringowej

zawarta w Świeciu w dniu ..... r. pomiędzy

Wojewódzkim Szpitalem dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych im. dr J. Bednarza z siedzibą w 86 -100 Świeciu ul. Sądowa 18, wpisanym do rejestru publicznych zakładów opieki zdrowotnej pod numerem KRS 0000034171, zwanym dalej ZAMAWIAJACYM, reprezentowanym przez .....,

a  
..... zwanymi dalej WYKONAWCĄ,  
reprezentowanym przez .....,

zwanymi łącznie „Stronami”.

§ 1	Umowa jest następstwem wyboru WYKONAWCY w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na usługę cateringową, oznaczenie sprawy DzV.27.PN.7.2016, rozstrzygniętego dnia ..... r.
§ 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osobą uprawnioną do reprezentowania ZAMAWIAJĄCEGO, odpowiedzialną za realizację postanowień umowy jest .....</li> <li>2. Osobą uprawnioną do reprezentowania WYKONAWCY, odpowiedzialną za realizację postanowień umowy jest .....</li> </ol>
§ 3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przedmiotem zamówienia jest wytworzenie i dowieszenie do „Punktu Dystrybucji Posiłków”, posiłków całodziennych (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów 16 oddziałów szpitalnych.</li> <li>2. WYKONAWCA będzie dostarczał do Szpitala posiłki z wyłączeniem pieczywa.</li> <li>3. Posiłki będą wykonane według diety podstawowej (3000–3600 kcal) oraz diet specjalnych indywidualnie uzgodnionych.</li> <li>3a. W wyliczonej przez WYKONAWCĘ stawce osobodnia śniadanie będzie stanowiło 25% wartości, obiad będzie stanowił 50% wartości, kolacja będzie stanowiła 25 % wartości.</li> <li>4. Jadłospis ustalony przez dietetyka zatrudnionego przez WYKONAWCĘ i zaakceptowany przez ZAMAWIAJĄCEGO. WYKONAWCA zapewnia niepowtarzalność posiłków co najmniej przez okres 7 dni. WYKONAWCA będzie opracowywał jadłospis urozmaicony, dostosowany do pór roku uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji i świąt.</li> <li>5. Posiłki będą porcjowane i popakowane odpowiednio dla każdego oddziału wraz z dietami specjalnymi.</li> <li>6. Wszystkie posiłki muszą być zapakowane w pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemnikach zewnętrznych służących do transportu.</li> <li>7. Posiłki będą przygotowane w całości z surowców wykonującego i w jego zapleczu kuchennym.</li> <li>8. Posiłki będą dostarczane do Szpitala w ilości wg bieżącego zapotrzebowania i o określonych godzinach przez siedem dni w tygodniu, przez cały okres trwania umowy z zachowaniem sezonowości, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.</li> <li>9. WYKONAWCA będzie dostarczał posiłki we własnych termosach, termoportach lub pojemnikach zapewniających odpowiednią temperaturę dostarczonych posiłków (2 komplety). Wymienione sprzęty muszą posiadać atesty na kontakt z żywnością (do wglądu). ZAMAWIAJĄCY dopuszcza możliwość udostępnienia swoich termosów odpłatnie w ramach odrębnej umowy.</li> <li>10. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników ZAMAWIAJĄCEGO w obecności pracownika WYKONAWCY. ZAMAWIAJĄCY dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.</li> <li>11. Godziny dostarczenia posiłków do Szpitala i odbioru pustych termosów i pojemników zostały określone w SIWZ.</li> <li>12. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.</li> <li>13. WYKONAWCA będzie dowoził posiłki do ZAMAWIAJĄCEGO własnym transportem, na swój koszt, spełniającym wymagane normy techniczne i sanitarne – przystosowanym do przewozu żywności.</li> <li>14. Temperatury potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń ZAMAWIAJĄCEGO powinny wynosić minimalnie odpowiednio: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 4°C – dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.),</li> <li>b) minimum 60°C – dla zup na gorąco,</li> </ol> </li> </ol>

	<p>c) minimum 60°C – dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.),</p> <p>d) minimum 60°C – dla napojów gorących (kawa, herbata).</p> <p>15. WYKONAWCA zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z „Punktu Dystrybucji Posiłków” oraz resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych (mycie opróżnionych termosów i pojemników należy do WYKONAWCY). Odbiór następuje raz dziennie po obiedzie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do ZAMAWIAJĄCEGO. Koszt ich transportu (zgodnych z zaleceniami Sanepidu) ponosi WYKONAWCA.</p> <p>16. WYKONAWCA jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania przepisów systemu HACCP, GHP, GMP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.) oraz obowiązujących rozporządzeń organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności.</p>
§ 4	<p>1. Wartość brutto przedmiotu umowy wynosi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- netto ..... zł (słownie złotych: .....);</li> <li>- brutto ..... zł (słownie złotych: .....).</li> </ul> <p>2. Wyżej wymienione wynagrodzenie jest stałe i nie ulegnie zmianie przez okres obowiązywania umowy.</p> <p>3. Zakres świadczenia WYKONAWCY jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.</p> <p>4. Umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w SIWZ.</p>
§ 5	<p>1. Przedmiot zamówienia będzie wykonywany przez WYKONAWCĘ przez okres 9 miesięcy, tj. ....</p> <p>2. Strony przewidują możliwość przedłużenia lub skrócenia umowy o 2 miesiące na tych samych warunkach.</p>
§ 6	<p>1. WYKONAWCA oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, pozytywne opinie, decyzje i zezwolenia niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej umowy.</p> <p>2. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do kontroli w/w dokumentów potwierdzających te wymagania.</p>
§ 7	<p>1. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia i inne akty prawne odnoszące się do przedmiotu zamówienia;</li> <li>b) zalecenia i wymagania Instytutu Żywności i Żywienia;</li> <li>c) indywidualne diety według zleceń lekarskich;</li> <li>d) zróżnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań ZAMAWIAJĄCEGO wymienionych w Załączniku do niniejszej umowy;</li> <li>e) normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne- opracowane w oparciu o „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia.</li> </ul> <p>2. Zapotrzebowanie na daną dietę zgłaszane jest w razie potrzeby przez ZAMAWIAJĄCEGO w sposób przewidziany w § 8 niniejszej umowy.</p> <p>3. WYKONAWCA będzie zobowiązany do sporządzenia jadłospisu dla pacjentów przebywających na leczeniu na okres 10 dni (3 razy w miesiącu), najpóźniej do czwartego dnia tygodnia poprzedzającego okres, dla którego ustalany jest jadłospis.</p> <p>4. Jadłospis powinien być podpisany przez upoważnioną osobę i zawierać firmową pieczęć WYKONAWCY.</p> <p>5. Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 7 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikę Ośrodka- niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości innego dożywiania niż dostarczane na koszt ZAMAWIAJĄCEGO, WYKONAWCA zobowiązuje się przygotować odpowiedni jadłospis urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest wkalkulowany w cenę oferty.</p> <p>6. ZAMAWIAJĄCY ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez WYKONAWCĘ.</p>
§ 8	<p>1. Ilość i rodzaj posiłków (zapotrzebowanie na diety) określa ZAMAWIAJĄCY w codziennych, (tj. w dni robocze od poniedziałku do piątku) pisemnych zamówieniach, tj. w formie elektronicznej potwierdzonych przesłaniem fax-u, składanych do godziny 9:30 do realizacji na dzień następny. W przypadku weekendów oraz dni świątecznych ZAMAWIAJĄCY przesyła zestawienia ilości i rodzajów posiłków w dniu poprzedzającym w/w dni.</p> <p>2. W przypadkach szczególnych indywidualnych zleceń lekarskich, uważa się, że zgłoszenie zapotrzebowania zostało złożone, gdy ZAMAWIAJĄCY dokona zgłoszenia telefonicznie. Zgłoszenie to zostanie potwierdzone na żądanie WYKONAWCY niezwłocznie przez ZAMAWIAJĄCEGO na piśmie i wysłane faksem.</p> <p>3. W przypadku opisanym w punkcie 2, WYKONAWCA wykona zgłoszenie w możliwie najszybszym terminie.</p>

§ 9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ZAMAWIAJĄCY wyznaczy osobę do każdorazowej kontroli jakości posiłku oraz zgodności wykonania z postanowieniami umowy.</li> <li>2. WYKONAWCA zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej.</li> <li>3. ZAMAWIAJĄCY ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.</li> <li>4. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli posiłków, jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez WYKONAWCĘ przez osobę upoważnioną w zakresie wymagań dietetycznych i zgodności z zasadami żywienia w szczególności w zakresie: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,</li> <li>b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,</li> <li>c) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.</li> </ol> </li> <li>5. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,</li> <li>b) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez WYKONAWCĘ do świadczenia usług żywienia,</li> <li>c) prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby WYKONAWCY.</li> </ol> </li> <li>6. WYKONAWCA zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w której dokonano zapisów dotyczących odkładania próbek żywności.</li> </ol>
§ 10	<p>WYKONAWCA zobowiązany jest do przedłożenia polisy OC na wartość minimum 500 tys. zł potwierdzającej, że na czas trwania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia, przy czym ubezpieczeniu podlega odpowiedzialność kontraktowa i deliktowa.</p>
§ 11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. WYKONAWCA w związku z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu zawinonego lub nienależytego wykonania umowy, są to w szczególności szkody powstałe w wyniku: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) zatruc indywidualnych i zbiorowych;</li> <li>b) użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw;</li> <li>c) nieprawidłowego przygotowania potraw- zły proces technologiczny;</li> <li>d) dostarczenia posiłku nie nadającego się do spożycia (konsystencja, zły proces technologiczny, zła jakość towaru;</li> <li>e) innych zdarzeń wynikłych z winy WYKONAWCY w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.</li> </ol> </li> <li>2. W przypadku zaistnienia zdarzenia, o którym mowa w ust. 1 WYKONAWCA zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt.</li> </ol>
§ 12	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. W razie niewłaściwego wykonania usługi ZAMAWIAJĄCY natychmiast powiadomi WYKONAWCĘ żądając bezzwłocznej wymiany posiłku lub substytutów zapewniając ciągłość żywienia. Z czynności tych zostanie sporządzony protokół.</li> <li>2. W przypadku odmowy lub opóźnienia w usuwaniu uchybienia, ZAMAWIAJĄCY może zrealizować dostawę u innego WYKONAWCY i obciążyć dotychczasowego WYKONAWCĘ udokumentowanymi kosztami.</li> </ol>
§ 13	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się do dołożenia należytej dbałości o przekazane mu termosy.</li> <li>2. W przypadku uszkodzenia termosu z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się niezwłocznie naprawić uszkodzenie.</li> <li>3. W przypadku nieodwracalnego uszkodzenia termosu z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, ZAMAWIAJĄCY jest zobowiązany do jego wymiany na inny o nie gorszych parametrach.</li> </ol>
§ 14	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozliczenie za dostarczane posiłki będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu faktury przez WYKONAWCĘ.</li> <li>2. Cena za przedmiot umowy określona w ofercie obejmuje cenę towaru i wszelkie składniki związane z realizacją umowy oraz należne narzuty, zyski, podatki, składki oraz opłaty związane z wykonaniem jej postanowień, w tym transport.</li> <li>3. WYKONAWCA wraz z fakturą zobowiązuje się dostarczyć szczegółową specyfikację, jako załącznik do faktury, z zamówionych i pobranych przez ZAMAWIAJĄCEGO posiłków. Specyfikacja powinna być potwierdzona przez upoważnionego pracownika ZAMAWIAJĄCEGO w ciągu trzech dni roboczych.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Niedostarczenie specyfikacji stanowi podstawę do odmowy zapłaty wynagrodzenia WYKONAWCY, wynikającego z faktury.</li> <li>5. Zapłata należności zostanie dokonana przelewem na konto podane na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania prawidłowej faktury.</li> <li>6. ZAMAWIAJĄCY dokona stosownych potrąceń za niedostarczone przez WYKONAWCĘ posiłki.</li> <li>7. W przypadku nieuiszczenia należności w ustalonym terminie WYKONAWCY przysługuje prawo naliczania odsetek ustawowych za zwłokę.</li> </ol>
§ 15	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć dodatkowo na pisemne zamówienie ZAMAWIAJĄCEGO artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowo dożywianie pacjentów.</li> <li>2. Dodatkowe zamówienie na artykuły spożywcze takie jak: dżem, smalec, ser topiony, konserwa rybna, paszтет, herbata, cukier, składane jest w formie pisemnej przez osobę wyznaczoną przez ZAMAWIAJĄCEGO nie później niż na dwa dni przed określonym w zamówieniu terminem dostawy.</li> <li>3. Dodatkowe artykuły winny być dostarczone w określonym w zamówieniu terminie, razem z posiłkami przewidzianymi w poprzednich artykułach i rozliczane oddzielnie.</li> <li>4. Rozliczenie za dostarczane dodatkowe artykuły spożywcze będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu osobnej faktury przez WYKONAWCĘ.</li> </ol>
§ 16	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy ZAMAWIAJĄCEMU będą przysługiwać kary umowne : <ol style="list-style-type: none"> <li>a) w wysokości 10% łącznej wartości brutto przedmiotu umowy, określonej w § 4 ust. 1 umowy, gdy ZAMAWIAJĄCY odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi WYKONAWCA;</li> <li>b) w wysokości 0,3% łącznej wartości brutto przedmiotu umowy, określonej w § 4 ust. 1 umowy, za każdy dzień opóźnienia w wykonywaniu przedmiotu umowy, liczonej od dnia wyznaczonego na wykonanie dostawy do dnia faktycznego odbioru;</li> <li>c) za niezrealizowanie zamówienia zgodnie z umową - w wysokości 6.000,- PLN za każde zdarzenie stanowiące naruszenie, które wystąpi po drugiej pisemnej uwadze ZAMAWIAJĄCEGO, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>- za rażące nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, złą jakością i nieprawidłowe „kaloryczności” sporządzanych posiłków,</li> <li>- za rażące nieprzestrzeganie wymaganego rygoru wartości „kaloryczności”</li> <li>- za nie realizowanie zamówienia zgodnie z ustaleniami na każdy dzień np. brak porcji potraw, diet specjalistycznych, itp.</li> <li>- za nieterminowe dostarczanie jadłospisów dekadowych oraz nieprawidłowe ich opisywanie</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>2. WYKONAWCA wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.</li> <li>3. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, strony będą uprawnione do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar.</li> <li>4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez WYKONAWCĘ zobowiązań umownych nieobjętych odszkodowaniem w formie kar umownych WYKONAWCA będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.</li> <li>5. Kary nałożone przez upoważnione organy i instytucje kontrolne z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych oraz przepisów przeciwpożarowych i BHP w zakresie przedmiotu zamówienia, ponosi WYKONAWCA.</li> <li>6. Jeżeli wymienione opóźnienia wynikają z przyczyn niezależnych od WYKONAWCY, tj. wystąpienia siły wyższej, w tym ekstremalnych warunków atmosferycznych, kar opisanych w pkt 1 nie stosuje się. Na WYKONAWCY ciąży obowiązek udowodnienia zaistnienia ww. okoliczności i zapewnienia wyżywienia w inny sposób.</li> <li>7. Strony ustalają, że w przypadku opóźnienia w zapłacie faktury WYKONAWCA ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych.</li> <li>8. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody, niezależnie od roszczeń wymienionych w punkcie 1 i 2 .</li> <li>9. WYKONAWCA zobowiązuje się do nie przekazywania wierzytelności wynikających z tytułu zawartej umowy na rzecz innych podmiotów bez pisemnej zgody ZAMAWIAJĄCEGO (dłużnika).</li> </ol>
§ 17	<p>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 powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku,</p>

	WYKONAWCA może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy potwierdzonej wpisem do protokołu odbioru.
§ 18	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zmiana treści Umowy może nastąpić jedynie w formie pisemnej za zgodą obydwu stron w formie aneksu do umowy pod rygorem nieważności.</li> <li>2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru WYKONAWCY chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla ZAMAWIAJĄCEGO.</li> <li>3. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem w/w przepisu jest nieważna.</li> </ol>
§ 19	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. W razie powstania sporu związanego z wykonaniem niniejszej umowy, WYKONAWCA zobowiązany jest wyczerpać drogę postępowania reklamacyjnego, kierując swe roszczenia do ZAMAWIAJĄCEGO.</li> <li>2. We wszystkich sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy „Prawa zamówień publicznych” nie stanowią inaczej.</li> <li>3. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.</li> <li>4. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby ZAMAWIAJĄCEGO.</li> </ol>
§ 20	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formularz ofertowy oraz specyfikacja istotnych warunków zamówienia stanowią integralną część niniejszej umowy.</li> <li>2. Załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.</li> </ol>
§ 21	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umowa wygasa z upływem terminu, na jaki została zawarta,</li> <li>2. Rozwiązanie umowy następuje: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Za 14 dniowym wypowiedzeniem ze strony ZAMAWIAJĄCEGO w przypadku wystąpienia uchybień ze strony WYKONAWCY, który nie dotrzymuje warunków umowy, a są one decydujące o jakości świadczonych usług w szczególności: realizacja przedstawianych jadłospisów sporządzanych zgodnie z normami żywienia, sezonowością i zaleceniami ZAMAWIAJĄCEGO oraz uchybieniach w procesie technologicznym (niedogotowanie posiłków, przypalenie potraw, nadmierne rozgotowanie).</li> <li>2) Ze skutkiem natychmiastowym: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) w przypadku zawnionego niewykonania przez WYKONAWCĘ obowiązków wynikających z niniejszej umowy przez co najmniej jeden dzień,</li> <li>b) w przypadku utraty uprawnień WYKONAWCY do prowadzenia działalności,</li> <li>c) nie przedstawienia w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy ważnej polisy ubezpieczeniowej.</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>
§ 22	Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla stron umowy.

-----  
WYKONAWCA

-----  
ZAMAWIAJĄCY