

W Z Ó R

**Umowa nr PZOL/LD/263/ /2020**

stanowiąca wynik postępowania przeprowadzonego na podstawie ustawy *Prawo zamówień publicznych* z dnia 29 stycznia 2004 roku w trybie art.138o **na usługę pn.” całodniowe żywienie pacjentów PZOL w Grojcu”**

zawarta w dniu..... 2020 r. pomiędzy:

**Powiatowymi Zakładami Opiekuńczo - Leczniczymi w Grojcu, Aleja Ogrodowa 1 (32-615)**,  
wpisanymi do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000015909, których dokumentacja rejestrowa przechowywana jest przez Sąd Rejonowy dla Krakowa - Śródmieścia w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP 5491669659, REGON: 000298301,

reprezentowanymi przez :

- .....

zwanymi w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w ....., przy ul. ....,  
wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w ..... pod nr ....., NIP ....., REGON .....,  
reprezentowaną przez:

1) .....

2) .....

zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

łącznie dalej zwanych „**Stronami**” lub z osobna „**Stroną**”,

po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 138o, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.) i wybraniu oferty Wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej:

§ 1

1.Przedmiotem umowy jest usługa cateringowa pn. „**całodniowe żywienie pacjentów PZOL w Grojcu**” - zgodnie z warunkami określonymi w SIWZ wraz z załącznikami do SIWZ i złożoną ofertą stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy.

2.Przy przygotowywaniu posiłków, odbiorze i przechowywaniu artykułów żywnościowych, pobieraniu i przechowywaniu próbek żywności, transportowaniu, zmywaniu, szkoleń pracowników i badań oraz utrzymaniu odpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego artykułów Wykonawca jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity - Dz. U. z 2019 r. poz.1252) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie

pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545) z zachowaniem przez Wykonawcę zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

3. Wykonawca oświadcza, że dysponuje wiedzą, sprzętem, środkami i umiejętnościami niezbędnymi do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy oraz że spełnia wszystkie wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywienia i żywności.

4. Wykonawca oświadcza, że ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruczeń bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania badań sanitarno-epidemiologicznych na koszt Wykonawcy.

6. Wykonawca oświadcza, iż ma wdrożony system HACCP (Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP) - zgodnie z ustawą dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi żywieniowe przez wszystkie dni w czasie obowiązywania niniejszej umowy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.

3. Żywnienie winno odbywać się zgodnie z wymogami obowiązującymi w służbie zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących PZOL w Grojcu w tym obowiązujących diet.

4. W zakresie określonym powyżej w § 1 ust. 2 niniejszej umowy Wykonawca ponosi bezpośrednio odpowiedzialność wobec instytucjonalnych organów kontroli oraz Zamawiającego.

5. Osoby przy pomocy których Wykonawca wykonuje przedmiot umowy muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku.

## § 3

1. Zamawianie ilości oraz rodzajów diet posiłków dla pacjentów Zamawiającego na dzień następny odbywać się będzie codziennie za pośrednictwem e-maila, telefonicznie lub faxem do godziny 13.00 z możliwością korekty zamówienia w dniu dostawy: do godz. 06.10 korekta śniadania, do godz. 10.00 korekta obiadu, do godz. 15.00 korekta kolacji.

Nr tel...../faxu/..... e-mail..... Wykonawcy  
.....

W przypadku, gdy Zamawiający przekazuje korespondencję za pomocą faksu lub drogą elektroniczną, Wykonawca każdorazowo potwierdza fakt jej otrzymania. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, że korespondencja wysłana przez Zamawiającego na numer faksu lub adres e-mail, podany przez Wykonawcę, została dostarczona w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią.

2. Przygotowane posiłki dostarczane będą codziennie do loco PZOL Grojec Al. Ogrodowa 1 przez Wykonawcę w godzinach :

- Śniadanie do godz. 7:00
- Obiad do godz. 11:00
- Kolacja do godz. 16:00

3. Ilości zgłoszonych i wydanych posiłków będzie odnotowana w rejestrze prowadzonym dla danego oddziału PZOL w Grojcu przez dietetyka lub upoważnioną pielęgniarkę.

4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w kuchni Wykonawcy. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury do miejsc wydzielonych przez Zamawiającego – zgodnie z przedmiotem umowy określonym w § 3 ust. 2 umowy.

Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały powinna wynosić:

Zupy minimum 75 °C,

Drugie dania i wszystkie gorące dania dostarczane na śniadanie, obiad, kolacja /np. jajecznica, parówki, wędlna na gorąco itp./- minimum 63 °C,

Gorące napoje - minimum 80 °C,

Dania zimne /sery, wędliny, sałatki, napoje itp./ maksimum 4°C.

Wyżej wymienione temperatury należy utrzymać przez cały czas dystrybucji posiłków na oddziałach.

5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przechowywania dostarczanych posiłków w swoich obiektach, posiłki muszą być dystrybuowane bezpośrednio po dostarczeniu.

6. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym pozytywną opinię Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

7. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wózek dla kierowcy, służący do transportu termosów do pomieszczenia przyjęcia posiłku.

8. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

#### § 4

1. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty cen jednostkowych zgodnych z przedstawioną ofertą, które wynoszą:

1) dla PAKIETU I

cena jednego osobodnia w wysokości .....złotych netto

+ VAT.....%

cena jednego osobodnia w wysokości.....złotych brutto,

2) dla PAKIETU II

cena jednego osobodnia w wysokości .....złotych netto

+ VAT.....%

cena jednego osobodnia w wysokości.....złotych brutto;

ponadto:

koszt całodobowego wyżywienia pacjenta zawiera oprócz „wsadu do kotła”:

1) dla PAKIETU I

w ilości.....% ceny oferowanej przez Wykonawcę za jeden osobodzień, także koszt przygotowania oraz dostarczania posiłków,

2) dla PAKIETU II

w ilości.....% ceny oferowanej przez Wykonawcę za jeden osobodzień, także koszt przygotowania oraz dostarczania posiłków.

2. Płatność za usługę będzie dokonywana miesięcznie na podstawie faktury zbiorczej wystawionej przez Wykonawcę zgodnie z potwierdzonym rejestrem wydanych posiłków dostarczonym przez Zamawiającego do 5-go dnia po zakończonym miesiącu. Wykonawca wystawi fakturę po dostarczeniu mu w/w rejestru do 7 dnia miesiąca za miesiąc poprzedni.

3. Należność według zatwierdzonych i sprawdzonych pod względem formalnym i merytorycznym przez upoważnioną przez Zamawiającego osobę, wystawianych faktur,

będzie realizowana przelewem na konto Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury na dzienniku podawczym w sekretariacie.

4. Zapłata należności będzie dokonywana przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę na fakturze VAT/rachunku. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

## § 5

1. Maksymalna wartość zamówienia w okresie 12 miesięcy wynosić będzie:

a) dla PAKIETU I:

netto złotych. ....+VAT.....% zł tj. złotych.....

brutto złotych.....

słownie – (..... złotych ...../100),

b) dla PAKIETU II:

netto złotych. ....+VAT.....% zł tj. złotych.....

brutto złotych.....

słownie – (..... złotych ...../100).

2. W przypadku zmiany stawki podatku VAT, zmian cen urzędowych wprowadzonych przez odpowiednie organy dotyczących przedmiotu zamówienia. Zmiana stawki VAT następuje z dniem wejścia w życie stosownego aktu prawnego zmieniającego stawkę VAT na podstawie aneksu. W takim przypadku cena netto pozostaje bez zmian.

3. Rozliczenia będą dokonywane w PLN.

4. Wystawione przez Wykonawcę faktury VAT muszą umożliwiać zapłatę w formie, o której mowa w art. 108a ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 106 z późn. zm.).

5. Wykonawca oświadcza, iż rachunek bankowy podany na fakturze jest rachunkiem, który jest na białej liście podatników VAT, zgodnie z zapisami z art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatkach od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 106 z późn. zm.).

## § 6

Ewentualne wystąpienie u Wykonawcy jakichkolwiek awarii lub zdarzeń losowych w miejscu produkcji posiłków, nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zachowania ciągłości dostaw przedmiotu umowy.

## § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli: *zasad przygotowywania poszczególnych diet, ilości i jakości przygotowywanych posiłków, wartości odżywczej i gramatury, stanu higieniczno-sanitarnego przygotowywanych posiłków*, a w szczególności: jakości produktów używanych do przygotowania potraw, urządzeń użytych do przygotowywania posiłków oraz wykazu alergenów zawartych w użytych produktach - zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

2. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody.

3. Zamawiający dokonuje w formie pisemnej oceny jakości usług świadczonych przez Wykonawcę. Ocena następuje podczas kontroli przyjmowania posiłków oraz kontroli podczas rozdawania posiłków na oddziałach. 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 PZOL).

4. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie mniejszą niż 500.000,00 złotych przez cały okres trwania umowy.

5. W dniu podpisania umowy Wykonawca dostarczy ubezpieczenie, o którym mowa w ust.4.

6. 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.

## § 8

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w zamkniętych i oznaczonych pojemnikach bezpośrednio do PZOL Grojec dla Oddziałów:

- Ogólny I, III,
- Psychiatryczny II.

2. Poszczególne Oddziały dokonają podziału posiłków na miejscu po ich dostarczeniu.

## § 9

1. Wykonawca odbiera we własnym zakresie, na własny koszt zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpady pokonsumpcyjne w odpowiednich zamykanych naczyniach po zakończeniu konsumpcji. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie się odbywał w następujący sposób:

-ze śniadania - odbiór po przywiezieniu obiadu,

-z obiadu - odbiór po przywiezieniu kolacji,

-z kolacji - odbiór w następnym dniu po przywiezieniu śniadania.

2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych, w szczególności – Ustawy z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2020 r. poz. 797 ze zm.).

3. Wykonawca odbiera we własnym zakresie brudne termosy i inne pojemniki, w których była dostarczona żywność i napoje, niezwłocznie po ich opróżnieniu w celu ich umycia, dezynfekcji, sterylizacji zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

## § 10

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych z tytułu:

a) opóźnienia w dostawie posiłków w wysokości 20 % ceny osobodnia x ilość opóźnionych posiłków w przypadku śniadania lub obiadu lub kolacji,

b) dostarczenia posiłków złej jakości (w przypadku wystąpienia takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłku na nowy w ciągu 60 min. od chwili zgłoszenia), o wadze niezgodnej z wagą podaną w jadłospisie, niepełnych ilości zamówionych porcji, niepełnych diet, każdorazowo w wysokości 20% ceny osobodnia x ilość posiłków,

c) nieszczelnych, brudnych i zniszczonych (nie spełniających wymogów sanitarno-epidemiologicznych) termosów i pojemników każdorazowo w wysokości 100 zł,

d) nieodpowiedniej temperatury posiłków każdorazowo w wysokości 300 zł,

e) niedostarczenia w terminie jadłospisu dziennego oraz niedostarczenia na 8 dni przed obowiązywaniem jadłospisu dekadowego każdorazowo w wysokości 100 zł,

f) za brak opisanych termosów, pojemników każdorazowo w wysokości 100 zł.

2. W celu potwierdzenia wystąpienia ewentualnych nieprawidłowości określonych w ust. 1 Zespół Kontroli Żywności (dalej: ZKŻ) sporządza notatkę służbową i niezwłocznie powiadamia

telefonicznie, drogą elektroniczną lub faksem wskazaną przez Wykonawcę osobę, o której mowa w § 15 ust.1.

3. W przypadku niedostarczenia w terminie jadłospisów dekadowych ZKŻ dokona oceny dostarczonych posiłków na podstawie wizualnej oceny oraz na podstawie „Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia” stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ oraz na podstawie „Wymaganych minimalnych gramatur produktów i potraw gotowanych” stanowiących załącznik nr 1 do „Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia”.

4. Jeżeli Wykonawca opóźni się ze zdeponowaniem u Zamawiającego polisy lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, o którym mowa w § 7 ust. 4 - jest zobowiązany do zapłaty kary umownej w wysokości 0,1% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust.1 za każdy dzień opóźnienia.

5. Kary wymienione w niniejszym paragrafie nie podlegają sumowaniu. Są one należne niezależnie od faktu poniesienia szkody przez Zamawiającego. Zamawiający oblicza kary umowne i informuje na piśmie Wykonawcę o ich wysokości i przyczynie pobrania.

6. Jeżeli w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy Zamawiający poniósł szkodę, a kwoty uzyskane z pobranych kar umownych albo z obniżonego wynagrodzenia nie pokrywają jej w całości, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

#### § 11

1. Wykonawca wyraża zgodę w przypadku zwłoki lub opóźnienia w dostarczaniu posiłku wynoszącego powyżej 60 min. na zamówienie przez Zamawiającego posiłków u innego Wykonawcy lub zakupienie brakujących produktów w sklepie na jego koszt i ryzyko.

2. W przypadku dokonania tzw. nabycia zastępczego, o którym mowa w ust.1 Wykonawca zobowiązany jest ponieść koszt nabycia posiłków w sklepie lub u innego dostawcy.

#### § 12

Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie z wynagrodzenia kwoty kar umownych oraz kosztów, o których mowa w § 10, § 11 oraz w § 13.

#### § 13

1. Zamawiający ma prawo w trybie natychmiastowym rozwiązać umowę w razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności:

- a) braku ważnej polisy ubezpieczeniowej;
- b) gdy Wykonawca przerwał realizację przedmiotu umowy, a przerwa trwa dłużej niż 2 dni;
- c) doszło do zatrucia pokarmowego wśród pacjentów Zamawiającego za przyczyną spożycia posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.

2. W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn podanych w ust.1 lub odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 15% maksymalnego wynagrodzenia umownego brutto.

#### § 14

1. 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.

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

#### § 15

1. Do nadzoru i kontroli nad wykonywaniem umowy strony wyznaczają:

- ze strony Zamawiającego Zespół Kontroli Żywienia (ZKŻ) na czele, którego stoi dietetyk Pani Lidia Dudek.
- ze strony Wykonawcy: .....

2. Wykonawcę obowiązuje realizacja innych postanowień wynikających ze Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia a nie ujętych w umowie.

#### § 16

1. Umowę zawiera się na czas określony 12 miesięcy z datą obowiązywania od .....r. do .....

2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 60 dniowego okresu wypowiedzenia.

3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na osobę trzecią.

#### § 17

1. Wykonawca powierzy Podwykonawcom wykonanie następujących Usług/czynności/prac stanowiących część przedmiotu Umowy: ...

2. Powierzenie wykonania części przedmiotu Umowy Podwykonawcy nie wyłącza obowiązku spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymogów określonych postanowieniami Umowy.

3. Wykonawca uprawniony jest do powierzenia wykonania części przedmiotu Umowy nowemu Podwykonawcy, zmiany albo rezygnacji z Podwykonawcy. Do powierzenia wykonania części przedmiotu Umowy nowemu Podwykonawcy, zmiany albo rezygnacji z Podwykonawcy konieczna jest zgoda Zamawiającego w przypadku, o którym mowa w art. 36b ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych. W pozostałych przypadkach zmiana Podwykonawcy następuje za uprzednim poinformowaniem o tym fakcie Zamawiającego, dokonany co najmniej na 7 dni przed dokonaniem zmiany Podwykonawcy.

4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za dochowanie przez Podwykonawców warunków Umowy (w tym odnoszących się do Informacji Poufnych) oraz odpowiada za ich działania lub zaniechania jak za swoje własne.

#### § 18

1. Wykonawca zobowiązuje się w okresie obowiązywania Umowy oraz po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu, do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego, obejmujących:

- 1) dane osobowe – chronione na podstawie ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000);
- 2) informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa - chronione na podstawie ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1010);

- 3) informacje, które mogą mieć wpływ na funkcjonowanie lub stan bezpieczeństwa Zamawiającego.
2. Informacje, o których mowa w ust. 1 zwane są dalej „**Informacjami Poufnymi**”.
3. Informacje Poufne mogą być udostępnione wyłącznie osobom dającym rękojmię zachowania tajemnicy i tylko w zakresie niezbędnym dla należytego wykonania przedmiotu Umowy.
4. Ujawnianie Informacji Poufnych, niezależnie od sposobu ich ujawnienia, w wypadku gdy ma zostać dokonane w celu innym niż należyte wykonanie Umowy, jest dopuszczalne tylko za uprzednim zezwoleniem drugiej Strony, wyrażonym w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy czym w razie wątpliwości należy skonsultować zamiar ujawnienia Informacji Poufnej z przedstawicielem drugiej Strony.
5. W przypadku, gdy Strona została zobowiązana do ujawnienia Informacji Poufnych w całości lub w części uprawnionemu organowi, w granicach obowiązującego prawa, Strona ta zobowiązana jest jedynie uprzedzić drugą Stronę o nałożonym na nią obowiązku.
6. W razie powzięcia przez Stronę wiedzy o nieuprawnionym ujawnieniu Informacji Poufnych zobowiązana jest niezwłocznie powiadomić o tym fakcie drugą Stronę w celu umożliwienia jej podjęcia stosowanych środków zapobiegawczych.
7. Strona ma obowiązek zapewnić ochronę Informacji Poufnych według najwyższych przewidzianych prawem standardów, w tym zapewnić ochronę systemów i sieci teleinformatycznych, w których są przetwarzane, przechowywane lub przekazywane Informacje Poufne drugiej Strony, a także kontrolować ochronę Informacji Poufnych oraz przestrzegać przepisów o ochronie poufności informacji.
8. Wykonawca oświadcza, że zarówno on jak i jego pracownicy nie będą podejmowali żadnych czynności w wyniku których mogliby zapoznać się z danymi osobowymi pracowników lub pacjentów Zamawiającego.

## § 19

1. Strony niniejszej umowy zastrzegają sobie prawo do zmiany postanowień umownych w przypadkach:

- a) zmiany w przepisach prawa lub wykładni jego przepisów;
- b) wystąpienia okoliczności (zdarzeń), na które strony umowy nie miały wpływu, a okoliczności (zdarzenia) te dotyczyły działania lub zaniechania: osób trzecich, organów, w stosunku do okoliczności towarzyszących zawarciu umowy, a wpływających obiektywnie, w sposób dalece utrudniający lub czyniący niemożliwym spełnienia świadczeń stron umowy,
- c) zmiany wartości umowy - w przypadku zwiększenia bądź zmniejszenia stawek podatku od towarów i usług, dotyczących przedmiotu zamówienia, w wyniku zmiany ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106).

2. Wprowadzenie zmian określonych w ust. 1 wymaga uzasadnienia konieczności zmiany i porozumienia stron oraz sporządzenia aneksu do umowy.

## § 20

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

## § 21

1. Sędem właściwym miejscowo do rozstrzygnięcia sporów wynikających z niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.).

## § 22

1. Umowę sporządzono w ..... jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Zamawiającego oraz ..... egzemplarz.. dla Wykonawcy.

2. Integralną część Umowy stanowią następujące Załączniki:

- Załącznik nr 1 do umowy – oferta Wykonawcy;
- Załącznik nr 2 do umowy – dowód zawarcia umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej;
- Załącznik nr 3 do umowy – SIWZ ze wszystkimi jego załącznikami.

**Wykonawca:**

**Zamawiający:**