

UMOWA NR/2023

zawarta w dniu 2023 r. w Warszawie pomiędzy:

Narodowym Instytutem Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowym Instytutem Badawczym z siedzibą w Warszawie, adres: ul. W.K. Roentgena 5, 02-781 Warszawa, wpisanym do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000144803, Regon 000-288-366, NIP 525-000-80-57, nr rejestrowy BDO 000009677, zwanym dalej „**Zamawiającym**”, którego reprezentuje: Prof. dr hab. n. med. Jan Walewski – Dyrektor

a

.....zwaną w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”, reprezentowaną przez:

.....

zwanymi także łącznie **Stronami**.

W rezultacie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie **przetargu nieograniczonego**, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2022 poz. 1710 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, na: „**Kompleksową usługę przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków dla pacjentów NIO-PIB w Warszawie: 1/ przy ul. W.K. Roentgena 5 w systemie termosowym do łóżka pacjenta wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych, 2/ przy ul. Wawelskiej 15 w systemie termosowym wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych**”, została zawarta umowa (dalej „umowa”) o następującej treści:

Definicje

Na potrzeby przedmiotowej umowy ilekroć jest mowa o:

- 1) awarii/nieprzewidzianych zdarzeniach**- należy przez to rozumieć nieprzewidziane okoliczności takie jak: awaria sieci energetycznej, awaria windy, awaria sprzętu kuchennego, awaria samochodu dostawczego, kolizja drogowa, wzmożony ruch drogowy, absencja personelu, zawieje, nadmierne opady śniegu/deszczu, itp.;
- 2) cechach organoleptycznych** - oznacza to zespół cech obejmujących smak, zapach, wygląd, w tym barwę i konsystencję artykułów spożywczych, środków spożywczych, posiłków, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka;
- 3) deklaracji zgodności** - oznacza to oświadczenie producenta/dostawcy wyrobu/procesu, usługi stanowiące wiążące prawnie przyrzeczenie stwierdzające zgodność wyrobu z wymaganiami zasadniczymi właściwych dyrektyw Unii Europejskiej;
- 4) dniach wolnych od pracy** - czyli wolnych ustawowo, tj. na podstawie przepisów powszechnie obowiązujących ustaw lub przyjętych przez Zamawiającego jako dni wolne od pracy, o których Wykonawca zostanie poinformowany na piśmie;

- 5) **dniach roboczych** - należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni wolnych od pracy w rozumieniu pkt 4;
- 6) **dostawie/dostarczaniu** - należy przez to rozumieć dostawę posiłków lub produktów spożywczych z miejsca ich zakupu, magazynowania lub przygotowania do Punktu Dostaw Cateringu zlokalizowanego przy ul. W. K. Roentgena 5, zgodnie z umową i zamówieniem. Dostawa obejmuje zgodne ilościowo i jakościowo z zamówieniem i zasadami dostaw dostarczanie posiłków, artykułów spożywczych, zastawy stołowej, drobnego sprzętu itp.;
- 7) **drobnym sprzęcie** - należy przez to rozumieć chochle ze stali nierdzewnej o pojemności 200 ml, łopatki do mięsa ze stali nierdzewnej, szczypce kuchenne ze stali nierdzewnej, gałkownicę ze stali nierdzewnej (nabierak do ziemniaków) porcja 100 g;
- 8) **dystrybucji** - należy przez to rozumieć proces roznoszenia zamówionych i dostarczonych posiłków z Punktu Dostaw Cateringu/kuchenek oddziałowych do łóżka pacjenta, tj. miejsc wskazanych w załączniku nr 1 do SOPZ;
- 9) **epidemii** - należy przez to rozumieć wystąpienie na danym obszarze zakażeń lub zachorowań na chorobę zakaźną w liczbie wyraźnie większej niż we wcześniejszym okresie albo wystąpienie zakażeń lub chorób zakaźnych dotychczas niewystępujących;
- 10) **estetyce** - należy przez to rozumieć wizualne wrażenia podawanych potraw, na które składają się: różne kolory, najlepiej kontrastujące ze sobą; struktura i kształt jedzenia; piękne ułożenie potrawy na talerzu; czysta, niezniszczona zastawa stołowa;
- 11) **jadłospisie 14-dniowym** - należy przez to rozumieć jadłospis zawierający menu obowiązujące dla diet na okres 14 dni kalendarzowych;
- 12) **jednorazowej zastawie stołowej** - należy przez to rozumieć talerz papierowy/polistyrenowy box trójdzielny (styropian EPS) do śniadania i kolacji, polistyrenowy box trójdzielny (styropian EPS) do obiadu, polistyrenowa miska (styropian EPS). W przypadku wejścia w życie przepisów dotyczących zakazu ich stosowania Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania dopuszczonych prawem zamienników;
- 13) **NIO-PIB** - należy przez to rozumieć Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie, ul. W. K. Roentgena 5;
- 14) **pojemniku/ach GN** - odnosi się do międzynarodowego oznaczenia „Gastro Norm”: standardowych rozmiarów pojemnika ze stali nierdzewnej, wykorzystywanego na każdym etapie w gastronomii;
- 15) **posiłku** - należy przez to rozumieć gotowe, przygotowane i nadające się do spożycia posiłki dostarczone Zamawiającemu/NIO-PIB w szczególności zgodne z zamówieniem, wymaganiami diet i jadłospisem;
- 16) **Punkcie Dostaw Cateringu** - należy przez to rozumieć wyznaczone miejsce w budynku NIO-PIB przy ul. W.K. Roentgena 5, do którego dostarczane będą posiłki lub produkty spożywcze zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy;
- 17) **SOPZ** - Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia, stanowiący Załącznik nr 1 do umowy;
- 18) **stanie zagrożenia epidemiologicznego** - należy przez to rozumieć sytuację prawną wprowadzoną na danym obszarze w związku z ryzykiem wystąpienia epidemii w celu podjęcia określonych w ustawie działań zapobiegawczych;
- 19) **termoporcie/termosie** - należy przez to rozumieć sprzęt umożliwiający bezpieczny transport posiłków lub ich składowych z utrzymaniem wymaganej, odpowiedniej temperatury potraw znajdujących się w środku;

- 20) wielorazowej zastawie stołowej** – należy przez to rozumieć: talerze, miseczki, które muszą być wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego przepisami prawnymi do kontaktu z żywnością, umożliwiające podgrzanie w kuchenkach mikrofalowych, posiadającą deklarację zgodności;
- 21) wózku bemarowym** - należy przez to rozumieć wózek jezdny komorowy stosowany do transportu i wydawania posiłków (w systemie bemarowym), z zamykaną przestrzenią na pojemniki GN z posiłkami, umożliwiające zachowanie temperatur potraw i ich podgrzewanie (np. system „wodny”, lub z obiegiem powietrza ciepłego i zimnego w każdej z komór);
- 22) reżimie** - należy przez to rozumieć sposób dostawy posiłku w naczyniu jednorazowym lub dostarczenie do Zamawiającego naczyń jednorazowych w ilości niezbędnej do wydania posiłków.

§1.

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania kompleksową usługę: przygotowywania, dostarczania gotowych posiłków i ich dystrybucji wraz z zastawą wielorazową i jednorazową dla pacjentów Zamawiającego przy ul. W. K. Roentgena 5 (Część nr 1) w systemie termosowym z dostawą posiłków w pojemnikach GN i w termoportach do Punktu Dostaw Cateringu, a następnie z dostawą posiłków w pojemnikach GN umieszczonych w wózkach bemarowych do poszczególnych Klinik/Oddziałów/Zakładów Zamawiającego wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych oraz z odbiorem zastawy stołowej wielorazowej po spożyciu posiłków przez pacjentów, zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia i Ofertą Wykonawcy, które stanowią odpowiednio załącznik nr 1 i nr 2 do umowy, zwaną dalej „kompleksową usługą żywieniową”.
2. Wykonawca oświadcza, że stałe miejsce przygotowywania posiłków znajduje się na terenie
3. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków w Punkcie Dostaw Cateringu przy ul. W.K. Roentgena 5 w Warszawie.

§2.

Obowiązki Wykonawcy

1. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy oraz wymagania dotyczące jakości posiłków i wartości odżywczej poszczególnych diet stosowanych u Zamawiającego zawarte są w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, który stanowi załącznik nr 1 do umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia kompleksowej usługi żywieniowej odpowiadającej zaleceniom dietetycznym dla poszczególnych diet i normom żywieniowym, zarówno pod względem technologii przyrządzania potraw, cech organoleptycznych posiłków, temperatury, gramatury, estetyki podawania, jak i wymaganej wartości odżywczej posiłków i doboru produktów, w szczególności według:
 - 1) aktualnych zaleceń dietetycznych jak również opracowanej i przyjętej do stosowania u Zamawiającego „KLASYFIKACJI DIET”- Załącznik nr 7 do SOPZ,
 - 2) wytycznych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego– Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) w Warszawie oraz Polskiego Towarzystwa Dietetyki;
 - 3) standardów żywienia obowiązujących w placówkach służby zdrowia, z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnienia odpowiedniego składu i wartości odżywczych posiłków,

- 4) powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.2132 t.j.) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady WE Nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004) oraz Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (tzw. dyrektywa SUP);
 - 5) higieny produkcji potraw zgodnie z systemem HACCP.
3. Wykonawca gwarantuje codzienną dostawę posiłków do Punktu Dostaw Cateringu, dla pacjentów Zamawiającego, zgodnie ze złożonym przez osobę określoną § 14 ust. 1 pkt 1 zamówieniem, zgodnie z poniższym harmonogramem:
- 1) śniadanie – od 06:30 do 07:00**
II śniadanie razem z I śniadaniem;
 - 2) obiad – od 12:30 do 13:00**
podwieczorek razem z obiadem;
 - 3) kolacja – od 16:30 do 17:00**
posiłek nocny razem z kolacją.
- Dodatkowa zupa obiadowa z kompotem oraz dodatkowa zupa mleczna będą stanowić dodatek do posiłków wymienionych powyżej i będą dostarczane razem z posiłkami głównymi.
4. Dystrybucja posiłków w klinkach/oddziałach/zakładach odbywać ma się w godzinach:
- 1) śniadanie – od 07:00 do 08:00;**
 - 2) II śniadanie razem z I śniadaniem;
 - 3) obiad – od 13:00 do 14:00;**
 - 4) podwieczorek razem z obiadem;
 - 5) kolacja – od 17:00 do 18:00;**
 - 6) posiłek nocny razem z kolacją;
 - 7) dodatkowa zupa obiadowa z kompotem oraz dodatkowa zupa mleczna będą stanowić dodatek do posiłków wymienionych powyżej.
5. Wykonawca zobowiązuje się do reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie Zamawiającego na posiłki, w granicach określonych wartością umowy. Zamawiający zastrzega, iż rzeczywista liczba diet zależna będzie od liczby hospitalizowanych pacjentów i może odbiegać od ilości diet oszacowanej w SOPZ o +/- 30%, z wyjątkiem okresów świątecznych, stanu zagrożenia epidemiologicznego lub epidemii, podczas których różnice mogą być większe, na co Wykonawca wyraża zgodę. Płatność będzie następowała tylko za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.
6. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie ciągłości dostaw posiłków przez cały okres obowiązywania umowy, w tym na wypadek awarii/nieprzewidzianych zdarzeń. Wykonawca ma także obowiązek utrzymania ciągłości usługi w stanie zagrożenia epidemiologicznego lub epidemii.
7. Wykonawca dostarczać będzie posiłki w systemie termosowym, wraz z zastawą jednorazową/wielorazową, posiadającą deklaracje zgodności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dopuszczające w/w naczynia do kontaktu z żywnością. Zamawiający wymaga dostawy i utrzymania kompletnego wyposażenia do świadczenia usługi przez cały okres obowiązywania umowy tj.: specjalistycznych wózków bemarowych itp. wraz z naczyniami jednorazowymi/wielorazowymi, drobnego sprzętu.

8. Niezależnie od obowiązku dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych zgodnie z SOPZ Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania posiłków w naczyniach jednorazowych (tzw. reżim) w sytuacjach tego wymagających, tzn. w stanach zagrożenia epidemiologicznego, epidemii oraz stwierdzenia u pacjenta choroby zakaźnej.
9. Dostawa posiłków do Zamawiającego i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych wraz z wielorazową zastawą stołową po spożyciu posiłków, odbywać się będzie przez pracowników Wykonawcy oraz środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) do przewozu żywności, na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca prześle aktualną kopię decyzji PPIS upoważniającej do przewozu środków spożywczych najpóźniej **w dniu rozpoczęcia realizacji umowy**. W przypadku zmiany środka transportu Wykonawca prześle kopię aktualnych dokumentów, ale nie później niż w terminie 3 dni od dnia otrzymania decyzji. Wykonawca udostępni niezwłocznie na każde żądanie Zamawiającego kopię decyzji upoważniającej do przewozu środków spożywczych, ale nie później niż w terminie 3 dni od dnia wystosowania żądania przez Zamawiającego. Niezastosowanie się do tych terminów będzie skutkowało naliczeniem kar umownych, zgodnie z § 11 ust. 1 pkt 14 umowy.
10. Wykonawca oświadcza, że posiłki przygotowywane będą w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na pełną linię produkcyjną posiłków. Sprzęt i urządzenia wykorzystywane do realizacji usługi posiadają deklaracje zgodności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi Zamawiającemu deklaracje zgodności wykorzystywanych do świadczenia usługi sprzętów i urządzeń.
11. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego **nie później niż w dniu zawarcia umowy** aktualną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych zakładu żywieniowego, dotyczącą pomieszczeń Wykonawcy w których będą przygotowywane posiłki objęte Umową oraz bezpieczeństwa zdrowotnego procesów technologicznych przygotowywania i przechowywania posiłków, pod rygorem odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od dnia dowiedzenia się o okoliczności uprawniające do odstąpienia. W przypadku odstąpienia od umowy Wykonawcy należy się wynagrodzenie jedynie za prawidłowo zrealizowaną część umowy.
12. Wykonawca jest zobowiązany w okresie trwania niniejszej umowy do:
 - 1) uzyskania wymaganych prawem pozwoleń na prowadzenie kompleksowej usługi żywieniowej w pomieszczeniach, które stanowią przedmiot najmu, w szczególności decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
 - 2) zatrudnienia personelu w ilości oraz o kwalifikacjach niezbędnych do prowadzenia kompleksowej usługi żywieniowej oraz zapewnienia ciągłości tej usługi.
 - 3) przekazywania Zamawiającemu kopii protokołów z przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Państwową Inspekcję Handlową kontroli oraz na każde żądanie Zamawiającego niezwłocznie, ale nie później niż do 3 dni od dnia wystosowania żądania. Niezastosowanie się do tego terminu będzie skutkowało naliczeniem kary umownej.
13. Wykonawca prześle aktualną kopię umowy na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich zagospodarowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi żywieniowej. Wykonawca deklaruje, że przez cały okres obowiązywania umowy będzie posiadał ważną umowę na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich zagospodarowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca udostępni niezwłocznie na każde żądanie Zamawiającego kopię umowy, ale nie później niż w terminie 3 dni od dnia wystosowania żądania przez

Zamawiającego. Niezastosowanie się do powyższych terminów będzie skutkowało naliczeniem kary umownej.

14. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 5 700 000,00 zł (słownie: pięć milionów siedemset tysięcy złotych 00/100), obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych na kwotę 1 500 000,00 zł (słownie: jeden milion pięćset tysięcy złotych 00/100) oraz zatruc pokarmowych na kwotę 1 500 000,00 zł (słownie: jeden milion pięćset tysięcy złotych 00/100), ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy. Aktualna polisa odpowiedzialności cywilnej stanowi załącznik nr 8 do umowy.
15. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 14 upływa wcześniej niż termin obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, dowód jego przedłużenia. W przypadku gdy Wykonawcą zamówienia będą dwa lub więcej podmiotów tworzących wspólnie konsorcjum, Zamawiający wymaga złożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia, w których strona ubezpieczającą będą wszyscy partnerzy konsorcjum albo lider działający w imieniu i na rzecz pozostałych partnerów konsorcjum posiadający odpowiednie umocowanie do działania w ich imieniu pod rygorem odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w terminie 60 dni od dnia dowiedzenia się o okoliczności uprawniające do odstąpienia. W przypadku odstąpienia od umowy Wykonawcy należy się wynagrodzenie jedynie za prawidłowo zrealizowaną część umowy. W przypadku braku przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia Zamawiający ma prawo do nałożenia kary umownej.
16. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dietetyka/ków, który odpowiedzialny będzie za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami.
17. Wykonawca oświadcza, że przez cały okres świadczenia usługi wszyscy jego pracownicy i współpracownicy wykonujący przedmiot umowy posiadają ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
18. Wykonawca ma obowiązek utrzymania właściwego stanu sanitarnego i higienicznego w pomieszczeniach, w których wytwarzana lub przetwarzana jest żywność, a także utrzymania ich w bieżącej czystości przy użyciu środków dopuszczonych do stosowania w obszarze żywienia, posiadających dokument deklaracji zgodności.
19. Wykonawca ma obowiązek utrzymania prawidłowej higieny pomieszczeń, w których przetwarzana jest i przechowywana żywność zgodnie z procedurami HACCP.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek pokarmowych w ilości minimum 150g ze wszystkich dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty i godziny pobrania próbki pokarmowej, opatrzonych podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki w miejscu produkcji. W przypadku braku próbek pokarmowych i/lub nieprawidłowego przechowywania w trakcie kontroli dokonanej przez Zamawiającego w kuchni stałej lub kuchni zastępczej Wykonawcy zostanie nałożona na Wykonawcę kara umowna.
21. Wykonawca ma obowiązek poddania się kontroli Zamawiającego w zakresie opisanym w umowie oraz innych podmiotów uprawnionych na podstawie obowiązujących przepisów do kontroli prawidłowości realizacji niniejszej umowy.
22. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi z najwyższą starannością, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa, istniejących norm, nowoczesnych metod i zatrudniając w tym celu

wykwalifikowany personel ze znajomością języka polskiego w stopniu pozwalającym na swobodną komunikację (dotyczy osób wydających posiłki pacjentom). W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że członek personelu Wykonawcy wydający posiłki pacjentom nie posługuje się językiem polskim w stopniu komunikatywnym, Zamawiający ma prawo żądać natychmiastowej wymiany tego członka personelu, a Wykonawca niezwłocznie musi go zastąpić pracownikiem, który komunikuje się w języku polskim.

23. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania/respektowania wszelkich Zarządzeń/ komunikatów/ ogłoszeń, itp. Dyrektora obowiązujących na terenie Zamawiającego, w szczególności w NIO-PIB.

§ 3.

Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę

1. Zamawiający wymaga, aby osoby skierowane przez Wykonawcę do realizacji przedmiotowego zamówienia były zatrudnione przez Wykonawcę/Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę nieprzerwanie przez cały okres wykonywania umowy, zgodnie z załącznikiem nr 1 oraz załącznikiem nr 13 do umowy.
2. W terminie 14 dni od daty zawarcia umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu listę wszystkich zatrudnionych osób, w której określi imię, nazwisko, formę zatrudnienia (rodzaj umowy), wymiar etatu, stanowisko.
3. W przypadku zmian personalnych Wykonawca przekaze Zamawiającemu zaktualizowaną listę zatrudnionych osób najpóźniej do końca miesiąca kalendarzowego, w którym nastąpiły zmiany. W zakresie osób wskazanych w załączniku nr 6 do SWZ i odpowiednio załączniku nr 13 do umowy (wykaz osób), Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowana inna osoba spełnia minimalne warunki udziału w zakresie zdolności zawodowej dotyczącej osób, o których mowa w SWZ.
4. Wykonawca zobowiązany jest poinformować pracowników o przekazaniu Zamawiającemu danych, o których mowa w ust. 2 i przekazać im klauzulę informacyjną Zamawiającego stanowiącą załącznik nr 5 do umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do comiesięcznego raportowania stanu zatrudnienia z uwzględnieniem danych określonych w ust. 2 przez cały okres obowiązywania umowy, w terminie do 10-go dnia każdego miesiąca, za miesiąc poprzedni (według wzoru stanowiącego załącznik numer 8 do SOPZ).
6. W przypadku stwierdzenia niezgodności stanu faktycznego ze stanem zatrudnienia deklarowanego przez Wykonawcę w związku z realizacją umowy, Zamawiający wezwie Wykonawcę do niezwłocznego przywrócenia stanu zgodnego z umową.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania kontroli stanu zatrudnienia pracowników realizujących umowę w dowolnym czasie w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
 - 3) przeprowadzania kontroli w miejscach świadczenia usług.
8. W trakcie realizacji zamówienia, na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane w wezwaniu dowody potwierdzające wywiązanie się z obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę:
 - 1) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę pracowników; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu

składającego oświadczenie, datę jego złożenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia;

- 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę pracowników (kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL), imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy.
9. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów, o których mowa w ust. 8 traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę określonego w ust. 1.
10. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§4.

Zobowiązania Wykonawcy w zakresie naczyń i sprzętu

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zgodnie z SOPZ we własnym zakresie przez cały okres obowiązywania umowy w szczególności:
 - 1) wózków bemaowych, termoportów, pojemników GN do dystrybucji posiłków, dzbanków do napojów o pojemności 1,5 -2 litry wykonanych z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej;
 - 2) zastawy stołowej wielorazowej;
 - 3) zastawy stołowej jednorazowej;
 - 4) drobnego sprzętu;
 - 5) beczek/ pojemników ze szczelnie zamkniętą pokrywą o pojemności min. 20l/;
 - 6) innego sprzętu i materiałów wymaganych do realizacji usługi.
2. Asortyment, o którym mowa w ust. 1, musi:
 - 1) być dopuszczony do użytkowania w żywieniu, zgodnie z jego przeznaczeniem, w tym posiadać deklaracje zgodności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa jeśli dotyczy;
 - 2) być czysty, bez śladów innego posiłku, estetyczny i sprawny;
 - 3) umożliwiać podgrzewanie posiłku w kuchence mikrofalowej (dot. ust. 1 pkt. 2 i 3);
 - 4) być zarezerwowany do świadczenia usługi wyłącznie dla Zamawiającego;a ponadto:
 - 5) pojemniki GN oraz termoporty muszą posiadać szczelną pokrywę z nieuszkodzoną uszczelką silikonową oraz być zamykane;
 - 6) pojemność zastawy stołowej musi gwarantować serwowanie pełnego posiłku;
 - 7) naczynia na zupę muszą uwzględniać serwowanie 400 ml zupy.
3. Wymagania, o których mowa w ust. 2 dotyczą również naczyń jednorazowego użycia.
4. Wykonawca zobowiązuje się, przez cały okres obowiązywania umowy, monitorować:

- 1) szczelność wózków bemaowych, termoportów i pojemników GN;
 - 2) stan naczyń oraz drobnego sprzętu;
 - 3) dopasowanie wielkości i pojemności używanych pojemników GN do wykorzystywanych wózków bemaowych;
 - 4) sprawność i czystość środków transportu;
 - 5) ilość i jakość posiłków i produktów spożywczych;
 - 6) liczbę dostarczanej zastawy stołowej;
 - 7) liczbę, szczelność, czystość beczek oraz pojemników na odpady.
5. W przypadku uszkodzenia lub zużycia (np. utraty szczelności lub funkcjonalności) asortymentu lub jego elementów wymienionego w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany tego asortymentu na nowy, wolny od wad zgodnie z SOPZ, nie później niż w terminie 14 dni od dnia zgłoszenia lub w innym terminie uzgodnionym z Zamawiającym. Naprawa lub wymiana asortymentu nie uchybia obowiązкови zapłaty kary umownej. Za brak naprawy lub wymiany asortymentu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za każdy stwierdzony przypadek naruszenia lub zwłoki, chyba że Wykonawca dostarczy Zamawiającemu dokument wystawiony przez producenta/ dostawcę danego asortymentu potwierdzający, że zwłoka wystąpiła z winy producenta/dostawcy.
6. Do czasu naprawy lub wymiany asortymentu określonego w ust. 1 Wykonawca ma obowiązek zapewnienia asortymentu zastępczego wolnego od wad opisanych w ust. 4 i 5. W przypadku wózków bemaowych Zamawiający dopuszcza wymianę uszkodzonego elementu bez wymiany całego wózka. Wykonawca ma obowiązek dostarczenia do Zamawiającego sprzętu zastępczego w ciągu do 3 godzin od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego. W przypadku kiedy zgłoszenie wpłynie po godzinie 16:00, termin będzie liczony od dnia następnego od godziny 6:00. Niezastosowanie się do tego terminu będzie skutkowało naliczeniem kary umownej, zgodnie z § 11 ust. 1 pkt 19.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania pacjentom zastawy stołowej zgodnie z SOPZ, która nie może nosić znamion zużycia np.: pęknięcia, porysowania, której stan gwarantuje bezpieczeństwo pacjenta. Wykonawca zobowiązany jest do codziennej kontroli stanu zastawy i zapewnienia jej w ilości zapewniającej sprawną realizację usługi oraz do wyłączenia z użytku uszkodzonej, brudnej lub wilgotnej zastawy stołowej w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno- higienicznego. Nie uchybia to obowiązkom Wykonawcy określonym w ust. 5 i 6.
8. Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres świadczenia usługi do ponoszenia wszelkich kosztów związanych z eksploatacją, zużyciem, konserwacją, wymianą i naprawą sprzętu oraz urządzeń i asortymentu (między innymi: wózków bemaowych, termoportów, pojemników GN oraz zastawy stołowej) wykorzystywanych do realizacji usługi.

§ 5.

Obowiązki i prawa Zamawiającego

1. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy informacje o prognozowanym stanie diet na dzień następny do godziny 10:00 dnia poprzedniego, natomiast zamówienia (tj. prognozowany stan diet) na diety w soboty i dni wolne od pracy składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień wolny od pracy do godziny 11:00. Rzeczywisty stan diet składany jest na dany dzień do kolacji oraz do śniadania i obiadu na następny dzień do godz. 15:00. W soboty i dni wolne od pracy składany będzie w piątek lub dzień poprzedzający dzień wolny od pracy do godziny 16:00, z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt danego dnia:
 - 1) korekty do śniadania zgłaszane będą do godz. 18:00 poprzedniego dnia;

- 2) korekty do obiadu zgłaszane będą do godz. 11:00 danego dnia;
- 3) korekty do kolacji zgłaszane będą do godz. 16:00 danego dnia.

Zasady w/w korekt do posiłków będą obowiązywały przez 7 dni w tygodniu, w tym we wszystkie dni wolne od pracy. W szczególnych przypadkach takich jak np. przyjęcie pacjenta w trybie nagłym, korekty mogą być zgłaszane przez Zamawiającego poza w/w przedziałami godzinowymi składania korekt, nie później niż na 1,5 h przed godzinami dystrybucji posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) określonymi w § 2 ust. 4 umowy.

2. Pracownicy Sekcji Koordynacji Żywienia wskazani w § 14 ust. 1 pkt 1 umowy są osobami uprawnionymi do kontroli, nadzoru oraz do składania reklamacji. Zmiana osób, o których mowa w § 14 ust. 1 umowy i ich adresu poczty elektronicznej, nie wymaga zmiany umowy, lecz pisemnego powiadomienia drugiej Strony umowy.
3. Zamawiający wymaga minimum raz w roku dokonania badań wartości odżywczych posiłków oraz badań mikrobiologicznych w akredytowanym laboratorium. Wybór laboratorium następuje za porozumieniem obu Stron, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia negocjacji przez którąkolwiek ze stron. Wykonawca w terminie 30 dni od daty wyboru laboratorium zobligowany jest do przeprowadzenia badania. Koszt wykonania badania leży po stronie Wykonawcy. Jeżeli wybór nie zostanie dokonany w ciągu 30 dni, Zamawiający ma prawo wykonania badań w wybranym przez siebie laboratorium na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Koszt wykonania badań zostanie potrącony z najbliższego wynagrodzenia Wykonawcy wypłacanego po dniu wykonaniu badania lub z zabezpieczenia należytego wykonania umowy, według wyboru Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wycofania potrawy z jadłospisu 14-dniowego w razie stwierdzenia nieprawidłowości:
 - 1) złej jakości produktów używanych do produkcji posiłków,
 - 2) co najmniej 3-krotnego zgłoszenia reklamacji dotyczącej jednej potrawy,
 - 3) bez podania przyczyny;a Wykonawca ma obowiązek wycofać potrawę na wniosek Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy, zgodnie z §14 umowy poniżej.
6. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazania informacji o planowanych zmianach restrukturyzacyjnych, w tym liczby i lokalizacji klinik/oddziałów/zakładów.

§ 6.

Czas trwania umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy przez okres **24 miesięcy**, tj. od dnia do dnia lub do wyczerpania łącznej wartości przedmiotu umowy brutto przeznaczonej na realizację umowy, określonej w §7 ust. 1 umowy, w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi wcześniej.
2. W przypadku niewykorzystania pełnej wartości brutto przedmiotu umowy określonej w § 7 ust. 1 umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedłużenia obowiązywania umowy o okres nie dłuższy niż 6 miesięcy. W tym celu wymagane jest zawarcie aneksu.

§ 7.

Płatność i fakturowanie

1. Łączna wartość przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty netto: PLN (słownie: złotych 00/100),

Podatek VAT: PLN

(słownie: złote 00/100),

Wartość umowy brutto: PLN

(słownie: złote 00/100).

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania 30% wartości umowy brutto bez prawa do roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy.
3. Strony uzgadniają następujące ceny:
 - 3.1. osobodnia w rozbiciu na posiłki:
 - 1) śniadanie
cena netto: zł
cena brutto: zł
 - 2) II śniadanie
cena netto: zł
cena brutto: zł
 - 3) obiad
cena netto: zł
cena brutto: zł
 - 4) podwieczorek
cena netto: zł
cena brutto: zł
 - 5) kolacja
cena netto: zł
cena brutto: zł
 - 6) posiłek nocny
cena netto: zł
cena brutto: zł
 - 3.2. dodatkowa zupa obiadowa z kompotem
cena netto: zł
cena brutto: zł
 - 3.3. dodatkowa zupa mleczna
cena netto: zł
cena brutto: zł
4. Wartość przedmiotu umowy określona w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę przy realizacji kompleksowej usługi żywieniowej opisanej w § 1 ust. 1 umowy oraz wszelkie inne niewymienione koszty i narzuty konieczne do należytego wykonania umowy typu koszty dostawy, ubezpieczenie, cła, podatki.
5. Okresem rozliczeniowym z tytułu świadczenia kompleksowej usługi żywieniowej jest każdy miesiąc kalendarzowy. Wykonawca zobowiązany jest sporządzić zestawienie ilości posiłków zgodnie z załącznikiem nr 5 do SOPZ do 5go dnia miesiąca kalendarzowego za miesiąc poprzedni. Zamawiający zatwierdzi przedłożone zestawienie w terminie 5 dni roboczych od dnia przekazania lub wniesie w tym terminie uwagi. W przypadku braku reakcji Zamawiającego w powyższym terminie zestawienie uznaje się za zaakceptowane.
6. W przypadku kiedy zestawienie nie oddaje rzeczywistego stanu realizacji umowy za dany okres rozliczeniowy, uprawniony pracownik Zamawiającego wzywa Wykonawcę do uzupełnienia zestawienia

- w terminie 5 dni roboczych od daty wezwania. Poprawione zestawienie Zamawiający akceptuje w ciągu 3 dni roboczych lub wniesie w tym terminie uwagi. Procedura powtarza się aż do akceptacji zestawienia.
7. Na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia ilości posiłków Wykonawca wystawi fakturę VAT biorąc za podstawę ceny określone w załączniku nr 2 do umowy – Formularz ofertowy oraz liczby faktycznie dostarczonych, przyjętych i uznanych posiłków, potwierdzonych przez Zamawiającego. Zamówienia będą udzielane do wyczerpania kwoty, o której mowa w ust. 1 powyżej, z zastrzeżeniem ust. 2.
 8. Fakturę może wystawić wyłącznie Wykonawca będący Stroną niniejszej umowy. W przypadku jeśli Wykonawcą jest konsorcjum Strony zgodnie oświadczają, że lider konsorcjum jest jedynym wyłącznym podmiotem uprawnionym do wystawienia faktury VAT oraz do otrzymania wynagrodzenia z tytułu wykonania umowy.
 9. Płatność na podstawie prawidłowo wystawionych faktur zrealizowana będzie na wskazany w fakturach rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionych faktur wraz z zestawieniami z wykonania umowy. Za datę otrzymania faktury VAT uważa się datę stempla Kancelarii lub Działu Księgowości Zamawiającego.
 10. Za datę zapłaty strony przyjmują datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
 11. Wykonawca dostarczy fakturę VAT wraz z dokumentami potwierdzającymi wykonanie umowy do Kancelarii Zamawiającego w Warszawie ul. W.K. Roentgena 5 lub do Działu Księgowości Zamawiającego w Warszawie, przy ul. Wawelskiej 15 B. Na fakturze należy podać numer niniejszej umowy.
 12. Wykonawca może przesłać Zamawiającemu ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (PEF pod adresem: www.efaktura.gov.pl) na zasadach określonych w ustawie z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno- prywatnym. W takim przypadku Wykonawca przesyła fakturę za pośrednictwem skrzynki o następujących danych identyfikujących Zamawiającego: NIP: 5250008057, nazwa: Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej– Curie - Państwowy Instytut Badawczy. Informację o fakcie złożenia faktury za pośrednictwem PEF Wykonawca przesyła Zamawiającemu pocztą elektroniczną na adres: efaktury@nio.gov.pl
 13. W przypadku określonym w ust. 12 dokumenty wykazujące należyte wykonanie umowy, w szczególności zestawienie, o którym mowa w ust. 7 Wykonawca składa w sposób określony w ust. 11.
 14. Płatność będzie naliczana tylko i wyłącznie za faktycznie zamówione i przyjęte bądź uznane przez Zamawiającego posiłki.
 15. Wykonawcy nie należy się wynagrodzenie za zareklamowane posiłki, chyba że zostaną niezwłocznie wymienione, nie później niż w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia.

§ 8.

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości **5%** łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 7 ust. 1 umowy, tj. w wysokości złotych (słownie:złoty /100 groszy).
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostało wniesione w dniur. w formie
3. Zabezpieczenie służy do pokrycia roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

4. Zamawiający może potrącić z zabezpieczenia należytego wykonania umowy koszty zastępczego wykonywania przedmiotu umowy, należne kary umowne oraz inne świadczenia odszkodowawcze, o których mowa w niniejszej umowie, powiadamiając o tym Wykonawcę na piśmie.
5. O ile bezwzględnie obowiązujące przepisy nie stanowią inaczej, Zamawiający zwróci zabezpieczenie, o którym mowa w ust. 1, w ciągu 30 dni od daty zakończenia umowy i uznania zamówienia za należyte wykonane, po dokonaniu ewentualnych potrąceń. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w ustawie Prawo zamówień publicznych. Zmiana formy zabezpieczenia musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmiany jego wysokości.
6. W przypadku wnoszenia zabezpieczenia w formach innych niż w pieniądzu, z dokumentu musi wynikać jednoznacznie gwarantowanie wypłat należności z ustanowionego zabezpieczenia w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze żądanie Zamawiającego. Treść dokumentu wymaga uprzedniej akceptacji przez Zamawiającego.
7. W przypadku przedłużenia terminu realizacji umowy w stosunku do terminu określonego w § 6 ust. 1, Wykonawca, najpóźniej na 7 dni przed upływem terminu obowiązywania zabezpieczenia, zobowiązany jest do przedłużenia terminu ważności wniesionego zabezpieczenia, albo jeśli nie jest to możliwe, do wniesienia nowego zabezpieczenia na przedłużony okres.
8. W przypadku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej, treść gwarancji powinna być tak określona, aby 100% (sto procent) wartości zabezpieczenia, tj.: zł, obejmowało okres realizacji umowy przedłużony o 30 dni.

§ 9.

Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za jakość świadczonych usług, spełnienie wymogów sanitarno-higienicznych oraz za roszczenia odszkodowawcze osób trzecich skierowane do Zamawiającego w tym zakresie.
2. W przypadku zakwestionowania przez organy kontroli sanitarno-higienicznej lub inne uprawnione instytucje, jakości usług świadczonych przez Wykonawcę na podstawie umowy oraz nałożenia/poniesienia z tego tytułu przez Zamawiającego kary finansowej z winy Wykonawcy, kwota równa wysokości tej kary zostanie w całości potrącona z najbliższego wynagrodzenia należnego Wykonawcy wypłacanego mu po dniu nałożenia/poniesienia przez Zamawiającego kary finansowej lub z zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
3. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą wobec osób trzecich w przypadku zatruc i innych powikłań wynikających ze spożycia posiłków złej jakości. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z ww. tytułu, w tym z tytułu zatruc pokarmowych. Wykonawca podejmie wszelkie działania mające na celu zażegnanie sporu i poniesie w związku z tym wszelkie koszty, w tym koszty zastępstwa procesowego od chwili zgłoszenia roszczenia oraz całkowite koszty odszkodowań. W szczególności w razie wytoczenia powództwa przeciwko Zamawiającemu Wykonawca wstąpi do postępowania w charakterze strony pozwanej, a w razie braku takiej możliwości wystąpi z interwencją uboczną po stronie Zamawiającego. Zamawiający będzie żądał przedstawienia badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk personelu Wykonawcy każdorazowo w przypadku zatruc i zakażeń pokarmowych, które Wykonawca ma obowiązek przedstawić nie później niż w terminie 3 dni od dnia wystosowania żądania przez Zamawiającego. Niezastosowanie się do tego terminu będzie skutkowało nałożeniem na Wykonawcę kary umownej.

Koszty tych badań pokrywa Wykonawca, który jest zobowiązany do dostarczenia wyników Zamawiającemu.

4. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy).
5. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników lub współpracowników na terenie obiektów Zamawiającego, w szczególności dotyczące uszkodzonych drzwi, ścian, wind, futryn lub zniszczonych podłóg itp. oraz szkód wyrządzonych w najmowanych pomieszczeniach. Ze zdarzenia zostanie sporządzony protokół podpisany przez obie strony. Wykonawca jest zobowiązany do zwrotu Zamawiającemu kosztów napraw wykonanych przez Zamawiającego z tego powodu.
6. W przypadku niewywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku zapewnienia ciągłości żywienia określonego w § 2 ust. 6, w szczególności jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłku w godzinach określonych w § 2 ust. 3, Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usługi u innego wykonawcy i obciążenia kosztami realizacji usługi Wykonawcy bez konieczności uzyskania upoważnienia sądu, na co Wykonawca wyraża zgodę. Wartość w/w usługi potrącona zostanie z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Ponadto, Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostawy spóźnionej w takim przypadku.
7. W zakresie nieunormowanym w umowie zastosowanie mają obowiązujące przepisy prawa regulujące odpowiedzialność Wykonawcy.

§ 10.

Reklamacje

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach nienależytej realizacji kompleksowej usługi żywieniowej, a w szczególności:
 - 1) braku posiłku, różnicy w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do klinik/oddziałów/zakładów Zamawiającego;
 - 2) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części);
 - 3) dostarczenia posiłku w brudnych opakowaniach (np. termosach, termoportach, pojemnikach GN, wózkach) lub na brudnych naczyniach;
 - 4) dostarczenia posiłku o zaniżonej gramaturze (lub zniżeniu gramatury części składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.);
 - 5) dostarczenia posiłku o nieprawidłowej temperaturze;
 - 6) nieprzestrzegania harmonogramu dystrybucji posiłków oraz godzin dostaw do Punktu Dostaw Cateringu;
 - 7) nieprawidłowego zapakowania posiłków (rodzaj diety, nazwa potrawy/zawartość pojemnika, liczba porcji potrawy, data przygotowania);
 - 8) dostarczenie posiłku zawierającego ciała obce np.: części opakowań, metalowe części, szkło, fragmenty rękawiczek jednorazowych, włosy, kości, owady;
 - 9) dostarczenie posiłku półsurowego np.: niedogotowane, niedopieczone, niedosmażone mięso;
 - 10) dostarczenie posiłku niezgodnego z jadłospisem;
 - 11) dostarczenie posiłku o niewłaściwej jakości np.: potrawa przypalona, rozgotowana, przesolona, o nieświeżym zapachu;
 - 12) niewłaściwy stan sanitarny termoportów i beczek/pojemników na odpady pokonsumpcyjne;

- 13) nieodebrania odpadów pokonsumpcyjnych i brudnych naczyń jednorazowych/wielorazowych z klinik/oddziałów/zakładów Zamawiającego.
2. Wszelkie reklamacje dotyczące wykonania usług stanowiących przedmiot umowy (w tym dotyczące zachowania się osób zatrudnionych przez Wykonawcę) składane będą za potwierdzeniem odbioru w formie pisemnej (osobie pełniącej bezpośredni nadzór nad wykonywaniem umowy, osobie pełniącej bieżący nadzór nad świadczoną usługą) przez pracowników Zamawiającego, o których mowa w § 14 ust. 1 pkt 1 umowy. W przypadku nieobecności osoby pełniącej bezpośredni nadzór nad wykonywaniem umowy/ osoby pełniącej bieżący nadzór nad świadczoną usługą ze strony Wykonawcy lub w przypadku odmowy przyjęcia przez nią reklamacji lub sytuacjach pilnych, wymagających natychmiastowej reakcji Wykonawcy, reklamacja pisemna może zostać poprzedzona reklamacją ustną na wskazany numer telefonulub lub złożona za pośrednictwem poczty elektronicznej na wskazany adres e-mail w dni robocze przez Pracownika Sekcji Koordynacji Żywienia wskazanego w § 14 ust. 1 pkt 1 umowy, a poza godzinami pracy Sekcji Koordynacji Żywienia, a także w dni wolne od pracy przez przedstawiciela kliniki/oddziału/zakładu. Wzór formularza reklamacji stanowi załącznik nr 6 do umowy i w sytuacjach pilnych nie jest wymagany, wówczas składa się go w celu potwierdzenia złożonej reklamacji.
 3. Od chwili złożenia reklamacji, niezależnie od jej formy, Wykonawca ma obowiązek rozpoczęcia procedury reklamacyjnej i na żądanie Zamawiającego wysłania swojego przedstawiciela w miejsce określone przez Zamawiającego celem wspólnego wypełnienia formularza reklamacyjnego lub podjęcia innych działań związanych ze złożoną reklamacją. W przypadku nieobecności Przedstawiciela Wykonawcy formularz reklamacyjny wypełnia samodzielnie Przedstawiciel Zamawiającego i dostarcza go Wykonawcy.
 4. Od dnia, w którym zostaną dostarczone/odebrane formularze reklamacyjne, Wykonawca ma 48 godz. na przekazanie pracownikowi Sekcji Koordynacji Żywienia wypełnionych oryginałów formularzy reklamacyjnych zawierających stanowisko Wykonawcy. Niezastosowanie się do tego terminu będzie skutkowało naliczeniem kary umownej na podstawie § 11 poniżej.
 5. W przypadku reklamacji wymienionych w ust. 1 pkt.: 1, 2, 4, 5, 9, 11 Wykonawca zobowiązany jest do wymiany reklamowanego posiłku w ciągu 60 minut od otrzymania informacji o reklamacji zgodnie z procedurą określoną w ust. 2 zdanie drugie. Złożenie reklamacji na formularzu określonym w Załączniku nr 6 do umowy w tym przypadku nie jest wymagane a Wykonawca ma obowiązek wymiany posiłku. W przypadku braku wymiany reklamowanego posiłku w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia zostanie nałożona na Wykonawcę kara umowna, na podstawie § 11 poniżej.
 6. W przypadku reklamacji wymienionych w ust. 1 pkt: 3, 6, 7, 8, 10, 12, 13 na Wykonawcę zostanie nałożona kara umowna na podstawie § 11 poniżej. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej reakcji na reklamację, jednakże usunięcie dostrzeżonych nieprawidłowości nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapłaty kary umownej.
 7. Reklamacja dotycząca jednego składnika posiłku może stanowić podstawę do reklamacji całego posiłku.
 8. Zamawiający ma prawo do udokumentowania reklamacji w dowolnej formie, w tym za pomocą zdjęć, filmów, skarg pacjentów, skarg personelu.

§11.

Kary umowne

1. W przypadku wystąpienia nieprawidłowości w realizacji świadczonej usługi, za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:

- 1) za opóźnienie:
 - a) w dostawie posiłków do Punktu Dostaw Cateringu (harmonogram dostaw: śniadanie nie później niż godz. 7:00, obiad nie później niż 13:00, kolacja nie później niż 17:00) – w wysokości 500 zł za każdy przypadek;
 - b) za opóźnienie w dystrybucji posiłków w klinikach/oddziałach/zakładach - za każde rozpoczęte 30 minut opóźnienia w stosunku do godzin zakończenia dystrybucji posiłków określonych w § 2 ust. 4 umowy- w wysokości 100 zł dla każdej kliniki/oddziału/zakładu za każdy przypadek;
- 2) za każdy przypadek niezgodności w realizacji zamówienia w zakresie dotyczącym ilości posiłków lub gramatury posiłków lub braku posiłków określonej diety lub braku składnika posiłku/jego części lub zmian w jadłospisie bez uzgodnienia z Zamawiającym - w wysokości 100 zł za każdy stwierdzony przypadek;
- 3) za każdy stwierdzony przypadek nieuwzględnienia przez Wykonawcę w jadłospisie 14-dniowym potraw zgodnie z częstotliwością opisaną w Ust. VII pkt. 21 w SOPZ – w wysokości 100 zł za każdy przypadek;
- 4) za każdy przypadek stwierdzonej nieprawidłowej temperatury dostarczanych potraw na podstawie pomiaru temperatury potraw termometrem bagnetowym po dowiezieniu ich do Zamawiającego - w wysokości 100 zł za każdy stwierdzony przypadek za każdą potrawę;
- 5) za każdy organoleptycznie stwierdzony przez Zamawiającego przy udziale przedstawiciela Wykonawcy (z tym że decydujący głos ma Zamawiający) przypadek dostarczenia potraw: przypalonych lub rozgotowanych lub przesolonych lub o nieświeżym zapachu- w wysokości 100 zł za każdy stwierdzony przypadek za każdą potrawę;
- 6) za każdy stwierdzony przypadek ciała obcego w posiłku- w wysokości 500 zł za każdy przypadek;
- 7) za każdy stwierdzony przypadek przewozu posiłków w brudnych, uszkodzonych, noszących ślady zużycia termoportach/termosach do przewożenia żywności lub posiłków podanych w brudnych pojemnikach GN lub brudnych beczek na odpady pokonsumpcyjne - w wysokości 100 zł za każdy przypadek;
- 8) za każdy stwierdzony przypadek niespełnienia warunków transportu (np.: brudny samochód dostawczy, nieumieszczenia surówek, wędlin, serów, masła w warunkach niezbędnych do utrzymania odpowiedniej temperatury) lub niewłaściwego/niepełnego opisu posiłków (rodzaj diety, nazwa potrawy/zawartość pojemnika, liczba porcji potrawy, data przygotowania)- w wysokości 100 zł za każdy przypadek;
- 9) za każdy stwierdzony przez Zamawiającego przypadek braku utrzymania higieny w kuchni Wykonawcy wraz z zapleczem kuchennym w dniu kontroli - w wysokości 500 zł za każdy przypadek;
- 10) za każdy stwierdzony przypadek braku utrzymania higieny lub środków ochrony indywidualnej osób dystrybuujących posiłki na terenie Zamawiającego, a także obsługujących kuchnię Wykonawcy - w wysokości 100 zł za każdy przypadek;
- 11) za każdy stwierdzony przez Zamawiającego w trakcie kontroli dokonanej w kuchni Wykonawcy przypadek wykorzystywania przeterminowanych produktów żywnościowych do przygotowywania posiłków i przechowywania tych produktów w magazynie Wykonawcy - w wysokości 100 zł za każdy przypadek przeterminowanego lub źle przechowywanego produktu;
- 12) za każdy stwierdzony przypadek przez Zamawiającego w trakcie kontroli dokonanej w kuchni Wykonawcy braku i/lub nieprawidłowego przechowywania przez Wykonawcę próbek żywności: np. źle oznakowanych, niezgodnych z jadłospisem - 100 zł za każdy przypadek brakującej lub nieprawidłowo pobranej/przechowywanej próbki żywności;

- 13) za każdy stwierdzony przypadek nieodebrania odpadów pokonsumpcyjnych i/lub brudnej zastawy stołowej po spożytym posiłku w wymaganym przez Zamawiającego czasie odbioru posiłków/zastawy zgodnie załącznikiem nr 4 do SOPZ z kliniki/oddziału/zakładu - 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki za każdy przypadek;
- 14) nieprzekazanie w terminach określonych w § 2 ust. 9 umowy ważnej kopii decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dla środków transportu upoważniających do przewozu żywności lub jej aktualizacji- w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki;
- 15) nieprzekazanie w terminie 3 dni od dnia wystosowania przez Zamawiającego żądania udostępnienia kopii protokołów z przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Państwową Inspekcję Handlową kontroli - w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki;
- 16) nieprzekazanie w terminach określonych w § 2 ust. 13 umowy kopii ważnej umowy na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich zagospodarowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami - w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki;
- 17) nieprzekazanie w terminie 3 dni, od dnia wystosowania przez Zamawiającego żądania udostępnienia kopii badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk pracowników Wykonawcy w przypadku zatruc i zakażeń pokarmowych - w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki za każdy przypadek;
- 18) nieprzekazanie w terminie 3 dni, od dnia wystosowania przez Zamawiającego żądania udostępnienia, kopii badań wartości odżywczych posiłków lub badań mikrobiologicznych - w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki za każdy przypadek;
- 19) braku naprawy lub wymiany zużytego lub uszkodzonego asortymentu tj.: wózków bemaowych, termoportów, pojemników GN, zastawy stołowej, drobnego sprzętu w terminie określonym w § 4 ust. 5 - w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki w naprawie lub wymianie wózków bemaowych za każdy przypadek oraz 100 zł za każdy dzień zwłoki w naprawie lub wymianie pozostałego asortymentu za każdy przypadek;
- 20) braku dostarczenia do Zamawiającego sprzętu zastępczego zgodnie z § 4 ust. 6 w ciągu do 3 godzin od momentu zgłoszenia - w wysokości 50 zł za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki za każdy sprzęt;
- 21) braku przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 5 700 000,00 zł (słownie: pięć milionów siedemset tysięcy złotych 00/100) obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych na kwotę 1 500 000,00 zł (słownie: jeden milion pięćset tysięcy złotych 00/100) oraz zatruc pokarmowych na kwotę 1 500 000,00 zł (słownie: jeden milion pięćset tysięcy złotych 00/100), ważną na dzień zawarcia umowy lub jej aktualizacji w terminach określonych w § 2 ust. 15 - w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki;
- 22) niedostarczenie oryginałów formularzy reklamacyjnych do Przedstawiciela Zamawiającego w terminie 48 godz. od momentu ich dostarczenia do Wykonawcy/odebrania przez Wykonawcę - w wysokości 100 zł za każdy dzień zwłoki, za każdy przypadek;
- 23) nieprzedłożenie listy pracowników objętych obowiązkiem zatrudnienia na umowę o pracę lub aktualizacji tej listy lub brak raportowania stanu zatrudnienia w terminach przewidzianych w umowie- 100 zł za każdy dzień zwłoki za każdy przypadek;
- 24) uniemożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli lub niepoddanie się kontroli Zamawiającego lub braku obecności przedstawicieli Wykonawcy podczas kontroli - 500 zł za każdy przypadek;

- 25) w przypadku niewykonania obowiązku, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości iloczynu kwoty 500 zł oraz liczby rozpoczętych miesięcy kalendarzowych w okresie realizacji zamówienia, w czasie których niezatrudniono osoby/osób, za każdy przypadek osoby, w stosunku do której nie wykazano faktu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby/ osób, co do których przewidziano taki obowiązek zgodnie z § 3 umowy;
- 26) w przypadku braku zmiany przez Wykonawcę wysokości wynagrodzenia podwykonawcom zgodnie z § 12 ust. 22 lub braku zapłaty przez Wykonawcę lub nieterminowej zapłaty przez Wykonawcę wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie § 12 ust. 22 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 7 ust. 1 umowy, za każdy stwierdzony przypadek.
- 27) w przypadku braku wymiany reklamowanego posiłku w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia- w wysokości 100 zł za każdy przypadek.
2. Wykonawca ponadto zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% łącznej wartości brutto umowy określonej w § 7 ust. 1 umowy, w przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Łączna wysokość kar umownych zastrzeżonych na podstawie niniejszej umowy nie może przekraczać 25 % wartości brutto przedmiotu umowy, określonego w § 7 ust. 1, z tymże kary z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy nie kumulują się z karami umownymi za odstąpienie.
4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych w pierwszej kolejności z przysługującego mu wynagrodzenia, następnie z zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
6. Kary umowne z różnych tytułów mogą być sumowane.
7. Postanowienia dotyczące kar umownych są postanowieniami o charakterze samoistnym, a odstąpienie od umowy lub przedterminowe wygaśnięcie umowy z innych przyczyn, niezależnie od podstawy prawnej, nie powoduje utraty przez nie mocy.

§ 12.

Zmiany w umowie

1. Zamawiający, zgodnie z art. 455 ustawy Pzp, przewiduje zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie:
 - 1) zmniejszenia zakresu rzeczowego zamówienia jednak nie więcej niż o 30% wartości przedmiotu umowy określonego w § 7 ust. 1, poprzez rezygnację z części zamówienia, z przyczyn, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy lub uzasadnionych potrzebami Zamawiającego;
 - 2) zwiększenia zakresu rzeczowego zamówienia, w przypadku zapotrzebowania na większą ilość posiłków, spowodowaną rozszerzeniem działalności Zamawiającego przy nieprzekroczeniu wartości umowy;
 - 3) zmiany sposobu realizacji przedmiotu umowy, w szczególności: rodzajów i ilości diet, ilości wydawanych posiłków, uzasadnioną potrzebami Zamawiającego;
 - 4) wydłużenia terminu realizacji umowy, o której mowa w § 6 z zastrzeżeniem nie wyczerpania wartości umowy, o której mowa w § 7 ust. 1;
 - 5) zmiana ceny w przypadku wprowadzenia nowych uregulowań w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.

2. Strony postanawiają, iż dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany wynagrodzenia w wypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 436 pkt 4 lit. b) ustawy Pzp, tj. zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
 - d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych- nie wcześniej niż po upływie 12 miesięcy od daty zawarcia Umowy pod warunkiem wykazania Zamawiającemu, że zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę oraz wykazania wysokości tych dodatkowych kosztów.
3. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian, o których mowa w ust. 2. zgodnie z załączoną uprzednio przez Wykonawcę kalkulacją kosztów oraz określoną niżej dokumentacją.
4. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
5. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2. lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonania przez Wykonawcę zamówienia wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia (przy uwzględnieniu proporcji wynikającej z udziału tych osób w wykonaniu wszystkich zamówień realizowanych przez Wykonawcę).
6. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2. lit. c) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonania przez Wykonawcę zamówienia, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego (przy uwzględnieniu proporcji wynikającej z udziału tych osób w wykonaniu wszystkich zamówień realizowanych przez Wykonawcę).
7. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2. lit. d) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonania przez Wykonawcę zamówienia, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego (przy uwzględnieniu proporcji wynikającej z udziału tych osób w wykonaniu wszystkich zamówień realizowanych przez Wykonawcę).
8. Wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust. 2 lit. b.), c) lub d).
9. W przypadku ust. 2. lit. b) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wykaz pracowników, którzy bezpośrednio realizują umowę i dla których ma zastosowanie zmiana wraz z udokumentowaną kalkulacją kosztów oraz dokumentami rozliczeniowymi z tytułu wynagrodzeń dotyczącymi

przedmiotowej zmiany. Wykaz powinien zawierać udokumentowane zestawienia ile roboczogodzin miesięcznie każdy z pracowników faktycznie realizuje umowę.

10. W przypadku ust. 2. lit. c) Wykonawca przedkłada Zamawiającemu wykaz personelu, który bezpośrednio realizuje umowę i dla którego ma zastosowanie zmiana wraz z udokumentowaną kalkulacją oraz dokumentami rozliczeniowymi z tytułu wynagrodzeń dotyczącymi przedmiotowej zmiany.
11. W przypadku ust. 2. lit. d) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wykaz pracowników, którzy bezpośrednio realizują umowę i dla których ma zastosowanie zmiana wraz z udokumentowaną kalkulacją kosztów oraz dokumentami rozliczeniowymi z tytułu wynagrodzeń dotyczącymi przedmiotowej zmiany. Wykaz powinien zawierać udokumentowane zestawienia ile roboczogodzin miesięcznie każdy z pracowników faktycznie realizuje umowę.
12. Wykonawca w każdym ze wskazanych przypadków jest zobowiązany także złożyć oświadczenie w przedmiocie procentowego udziału w wykonaniu zamówienia na podstawie umowy osób bezpośrednio wykonujących to zamówienie w stosunku do ich udziału w wykonaniu wszystkich zamówień realizowanych przez Wykonawcę (w okresie, na który zawarta jest umowa). Przedłożenie wskazanych dokumentów stanowi warunek rozpatrzenia wniosku Wykonawcy w przedmiocie zmiany umowy.
13. Wykonawca zamiar zmiany w zakresie wynagrodzenia wraz z kalkulacją oraz stosowną dokumentacją, o której mowa w ust. 3 i 8 powinien zgłosić Zamawiającemu na piśmie w terminie 1 miesiąca od zdarzenia uzasadniającego wprowadzenie zmiany pod rygorem pominięcia.
14. Zmiana umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia nie zostanie dokonana w przypadku gdy z przedstawionej przez Wykonawcę dokumentacji jego uprawnienie w przedmiotowym zakresie (oraz jego treść) nie zostanie przez Wykonawcę w sposób jednoznaczny wykazane.
15. Na podstawie art. 439 ust. 1 ustawy Pzp każda ze Stron uprawniona jest do żądania zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, gdy średnia wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłoszonych w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (zwanym dalej „wskaźnikiem GUS”) za dwa ostatnie kwartały poprzedzające wniosek o waloryzację wzrosnie/spadnie o co najmniej 5% w stosunku do wskaźnika GUS:
 - a) ogłoszonego za kwartał, w którym zawarto umowę, a jeżeli zawarcie umowy nastąpiło po 180 dniach od upływu terminu składania ofert, w stosunku do wskaźnika GUS ogłoszonego za kwartał składania ofert – w przypadku pierwszej waloryzacji,
 - b) zastosowanego do ostatniej waloryzacji – w przypadku kolejnych waloryzacji.
16. Waloryzacja wynagrodzenia dopuszczalna jest nie częściej niż raz na 6 miesięcy. Pierwsza waloryzacja może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Waloryzacja nie dotyczy przedmiotu zamówienia wykonanego przed datą złożenia wniosku.
17. Waloryzacja będzie polegała na wzroście/obniżeniu wynagrodzenia za przedmiot zamówienia wykonany po dniu złożenia wniosku, o wartość uwzględniającą różnicę między wskaźnikiem GUS ogłoszonym za kwartał kalendarzowy, w którym zawarto umowę lub odpowiednio za kwartał kalendarzowy składania ofert lub za kwartał kalendarzowy, w którym dokonano ostatniej waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy a średnią wskaźników GUS za dwa ostatnie kwartały kalendarzowe poprzedzające wniosek o waloryzację, z zastrzeżeniem ust. 18.
18. W przypadku wniosku o wzrost wynagrodzenia wartość waloryzacji, obliczona na zasadach określonych w ust. 17, zostanie pomniejszona o wartość ostatniej zmiany wynagrodzenia Wykonawcy dokonanej na podstawie art. 436 pkt 4 lit. b tiret drugie, tiret trzecie, tiret czwarte ustawy Pzp.

19. Strona zainteresowana waloryzacją składa drugiej Stronie w formie pisemnej wnioski o dokonanie waloryzacji wynagrodzenia/cen jednostkowych wraz z uzasadnieniem wskazującym wysokość wskaźników GUS za dwa ostatnie kwartały oraz przedmiot i wartość zamówienia podlegającego waloryzacji. Wykonawca zobowiązany jest do udokumentowania wniosku o wzrost wynagrodzenia, w szczególności przedstawienia szczegółowej kalkulacji wzrostu poszczególnych kosztów wykonania przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem wyliczonej średniej wskaźników GUS, o którym mowa w ust. 15, oraz pisemnego uzasadnienia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania przedmiotu zamówienia. Obowiązek wykazania wpływu ww. zmian cen materiałów lub kosztów na koszt wykonania przedmiotu zamówienia obciąża Wykonawcę, a okoliczności powoływane przez Wykonawcę muszą pozostawać w ścisłym związku z przedmiotem zamówienia. W przypadku wniosku o obniżenie wynagrodzenia za przedmiot zamówienia zainteresowana strona zobowiązana jest do udokumentowania wniosku, w szczególności przedstawienia kalkulacji obniżenia wynagrodzenia z uwzględnieniem średniej wskaźników GUS, o których mowa w ust.15.
20. Maksymalna łączna wartość zmian wynagrodzenia Wykonawcy, na podstawie ust. 15, nie może przekroczyć 20% łącznej wartości pierwotnej umowy.
21. Zmiana wysokości wynagrodzenia, wymaga zawarcia aneksu do umowy.
22. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zwiększone zgodnie z ust. 15-21 zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczącym zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - a) przedmiotem umowy są dostawy lub usługi,
 - b) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.
23. Ponadto, Strony przewidują możliwość dokonania zmiany zawartej umowy w przypadku, gdy konieczność wprowadzenia zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, tj. spowodowanych:
 - 1) zmianą powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub wynikających z prawomocnych orzeczeń lub ostatecznych aktów administracyjnych właściwych organów - w takim zakresie, w jakim będzie to niezbędne w celu dostosowania postanowień umowy do zaistniałego stanu prawnego lub faktycznego,
 - 2) siłą wyższą - rozumianą jako wystąpienie zdarzenia nadzwyczajnego, zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i zapobieżenia, którego nie dało się uniknąć nawet przy zachowaniu najwyższej staranności, a które uniemożliwia Wykonawcy wykonanie jego zobowiązania w całości lub części. W razie wystąpienia siły wyższej Strony umowy zobowiązane są dołożyć wszelkich starań w celu ograniczenia do minimum opóźnienia w wykonywaniu swoich zobowiązań umownych, powstałego na skutek działania siły wyższej.

§ 13.

Odstąpienie od umowy

1. Stronom, w okresie obowiązywania umowy, przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku zaistnienia okoliczności niezawinionych przez Stronę, które uniemożliwiają dalszą realizację umowy, a których strony nie mogły przewidzieć w dacie zawierania umowy. W razie zaistnienia takich okoliczności Strona, która składa oświadczenie o odstąpieniu od umowy, zobowiązana jest uzasadnić na piśmie przyczyny odstąpienia uniemożliwiające wykonanie umowy.
2. Zamawiającemu, w okresie obowiązywania Umowy, przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

- 1) na podstawie art. 456 ust. 1 pkt 1 i 2 Ustawy Pzp, składając Wykonawcy odpowiednie oświadczenie na piśmie;
- 2) jeżeli zachodzi, co najmniej jedna z następujących okoliczności tj.:
 - a) nie rozpoczęcia świadczenia usługi przez Wykonawcę w przewidzianym terminie;
 - b) stwierdzenia powtarzających się przypadków (co najmniej trzy przypadki w ciągu jednego kwartału) niewykonania lub nienależytego wykonania usługi;
 - c) uchylania się od zwrotu kosztów napraw wykonanych przez Zamawiającego, a spowodowanych przez pracowników Wykonawcy;
 - d) nie wywiązania się z obowiązków, o których mowa w § 2 ust. 3, § 2 ust. 6, § 2 ust. 9, § 2 ust. 9, § 2 ust. 10, § 2 ust. 11, § 2 ust. 12, § 2 ust. 14, § 2 ust. 16, § 2 ust. 17, § 2 ust. 18, § 2 ust. 19, § 2 ust. 20;
 - e) brak ważnej umowy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej;
 - f) skazania Wykonawcy prawomocnym wyrokiem sądowym w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą;
 - g) złożenia wniosku o ogłoszenie upadłości Wykonawcy;
 - h) naruszenie obowiązku zatrudnienia personelu określonego w § 3 ust. 1 na umowę o pracę pomimo wezwania Wykonawcy do zaniechania naruszeń w terminie tam wskazanym;
 - i) co najmniej dwukrotne uniemożliwienie kontroli Wykonawcy, w tym pomieszczeń oddanych Wykonawcy na podstawie umowy najmu;
 - j) w przypadku gdy Wykonawca bezzasadnie opóźnia się z płatnościami na rzecz swoich podwykonawców powyżej 30 dni w stosunku do terminu płatności wynikającego z faktury/faktur wystawionych przez podwykonawców i doręczonych Wykonawcy i nie ureguluje ich w terminie dodatkowym oznaczonym, jako nieprzekraczalny, przez Zamawiającego;
 - k) likwidacji Wykonawcy.
3. Odstąpienie od umowy, o którym mowa w ust. 1 i 2, w całości lub części, powinno zawierać uzasadnienie i pod rygorem nieważności być dokonane w formie pisemnej i złożone drugiej Stronie nie później niż przed upływem 30 (trzydziestu) dni od dnia powzięcia wiadomości o okoliczności uprawniającej do odstąpienia od umowy.
4. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania i odebrania części umowy.

§ 14.

Nadzór i kontrola nad realizacją umowy

1. Bezpośredni nadzór nad wykonywaniem umowy w dni robocze sprawują:
 - 1) W imieniu Zamawiającego:
 - a), tel., e-mail:
 - b), tel., e-mail:
 - c), tel., e-mail:
 - d), tel., e-mail:
 - 2) W imieniu Wykonawcy:
 - a), tel., e-mail:
 - b), tel., e-mail:
 - c), tel., e-mail:
2. Zmiana osób wymienionych w ust. 1 i 2 nie wymaga zawarcia aneksu do umowy i następuje za pisemnym poinformowaniem drugiej Strony z co najmniej 7–dniowym wyprzedzeniem.
3. Wykonawca ma obowiązek upoważnić co najmniej 2 pracowników przez 7 dni w tygodniu do bieżącego nadzoru nad świadczoną usługą, rozpatrywania reklamacji i obowiązkowego udziału w kontroli oraz

podpisania protokołu z ramienia Wykonawcy. Wykaz tych osób będzie złożony Zamawiającemu w dniu rozpoczęcia realizacji umowy i będzie aktualizowany w przypadku każdorazowej zmiany tych osób. Wykonawca będzie niezwłocznie informował Zamawiającego, o zastępstwie tych osób w trakcie ich niedyspozycji.

4. Wykonawca udostępni Zamawiającemu adres poczty elektronicznej obsługiwanej w godzinach 06:00-18:00 oraz telefon kontaktowy obsługiwany w godzinach 06:00-18:00, pod którymi Zamawiający będzie składał reklamacje, wzywał do wymiany lub naprawy asortymentu oraz notyfikował ilości zamawianych posiłków. Od chwili wysłania wiadomości na pocztę elektroniczną lub wykonania połączenia telefonicznego biegną wszystkie terminy określone w umowie.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezapowiedzianych i zapowiedzianych kontroli Wykonawcy zarówno w lokalizacji Zamawiającego jak i kuchni Wykonawcy poprzez upoważnionego przez siebie pracownika w zakresie:

- 1) każdego etapu świadczenia usługi, począwszy od kontroli surowców i półproduktów użytych do przygotowywania potraw, poprzez proces produkcji, aż do produktu końcowego oraz wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu w receptury potraw.
- 2) stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń bloku żywienia (w tym w szczególności kuchni i zaplecza kuchennego Wykonawcy oraz jego magazynów), urządzeń, sprzętów i pojemników stosowanych przy produkcji posiłków;
- 3) stosowanych surowców oraz przebiegu procesów technologicznych;
- 4) higieny osób przygotowujących posiłki (m.in. posiadanie czepka, fartucha jednorazowego, rękawiczek jednorazowych);
- 5) poprawności pobierania próbek żywnościowych przez Wykonawcę i ich przechowywania;
- 6) gospodarki odpadami;
- 7) prawidłowego funkcjonowania systemów jakości (HACCP, GHP, GMP) odpowiednio do potrzeb wynikających z wykonania usług;
- 8) czystości i stanu termoportów/termosów, pojemników GN, beczek i innego sprzętu;
- 9) gramatury- w momencie dostarczenia posiłków do Punktu Dostaw Cateringu (zgodnie z gramaturą deklarowaną w jadłospisie na dany dzień);
- 10) oceny organoleptycznej dostarczanych posiłków;
- 11) higieny i estetyki dostarczonych posiłków w pojemnikach GN i termoportach;
- 12) higieny środków transportu oraz osób dostarczających posiłki do Punktu Dostaw Cateringu (wymagany założony fartuch jednorazowy, rękawiczki jednorazowe);
- 13) terminów realizacji umowy (czasu dostawy i dystrybucji posiłków podanych w § 2 Ust. 3 i 4);
- 14) stanu asortymentu Wykonawcy używanego do świadczenia usługi, określonego w Umowie § 4 ust. 1;

a Wykonawca ma obowiązek poddania się tym kontrolom i współpracy z Zamawiającym w celu jej przeprowadzenia.

6. Każdorazowo podczas kontroli musi być obecna osoba upoważniona ze strony Wykonawcy, za co odpowiada Wykonawca. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek nieprawidłowości związanych ze świadczoną usługą (dotyczy ust. 5 pkt. 1-7), Wykonawca otrzyma w ciągu 3 dni roboczych od przeprowadzonej kontroli **protokół z kontroli**. Niepodpisanie protokołu kontroli przez Wykonawcę nie zwalnia go z odpowiedzialności za uchybienia stwierdzone podczas kontroli. W takiej

sytuacji Zamawiający odnotowuje fakt obecności Przedstawiciela Wykonawcy podczas kontroli i odmowę złożenia podpisu pod protokołem lub fakt nieobecności upoważnionej osoby do wzięcia udziału w kontroli.

7. Wyniki z przeprowadzonej kontroli opisanej w Ust. 5 pkt. 8-14 odnotowane będą w Formularzu Przyjęcia Posiłków (załącznik nr 3 do SOPZ) oraz Formularzu Przyjęcia Posiłków (Klinika/Oddział/Zakład)- (załącznik nr 4 do SOPZ). Wykonawca otrzyma skan wypełnionego formularza w ciągu 3 dni roboczych od przeprowadzonej kontroli.
8. Wyniki kontroli w zakresie kontroli opisanej w ust. 5 dokumentowane będą obustronnie podpisanymi protokołami z zastrzeżeniem ust. 6 zdanie trzecie. Oryginały protokołów będą przechowywane przez Zamawiającego, a kopie przez Wykonawcę.
9. W przypadku kontroli Zamawiający ma prawo do dokonywania dokumentacji fotograficznej oraz filmowej, a także pobrania próbek żywnościowych na własny użytek oraz żądania przedstawienia dokumentów wskazujących na należyłą realizację umowy. W przypadku stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości Wykonawca ma obowiązek do natychmiastowego usunięcia tych nieprawidłowości.
10. W przypadku stwierdzania przez Zamawiającego podczas kontroli nieprawidłowości Strony dopuszczają rekontrolę.

§ 15.

Podwykonawcy (jeżeli dotyczy)

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania, uchybienia i zaniechania podwykonawców, ich przedstawicieli lub pracowników, jak za działania, uchybienia lub zaniechania własne.
2. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
3. Wykonawca niniejszym oświadcza, że zrealizuje usługi przy udziale następujących podwykonawców, których nazwę, przedstawicieli oraz dane kontaktowe wskazuje w załączniku nr 4 do niniejszej umowy, oraz zobowiązuje się zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa powyżej, które będą miały miejsce w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie powierzy realizację usług objętych niniejszą umową.
4. Wykonawca jest zobowiązany do terminowego regulowania wszelkich zobowiązań wobec podwykonawców, z którymi współpracuje w związku z realizacją umowy.
5. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy dostawy lub usługi.
6. Zamawiający, w terminie 14 dni zgłasza w formie pisemnej zastrzeżenia do projektu umowy o podwykonawstwo, w zakresie postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowienia dotyczące warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób mniej korzystny dla podwykonawcy niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami niniejszej umowy (tj. zawartej między Zamawiającym, a Wykonawcą).
7. Niezgłoszenie w formie pisemnej zastrzeżeń do przedłożonego projektu umowy o podwykonawstwo, w terminie 14 dni, uważa się za akceptację projektu umowy przez Zamawiającego.
8. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamówienia przedkłada Zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem

- są dostawy lub usługi, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia. W przypadku, o którym mowa w zdaniu 1, podwykonawca lub dalszy podwykonawca, przedkłada Wykonawcy poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o podwykonawstwo (lub dalsze podwykonawstwo).
9. W przypadku, o którym mowa w ust. 8, jeżeli termin zapłaty wynagrodzenia jest dłuższy niż określony w ust. 5, Zamawiający informuje o tym Wykonawcę i wzywa go do doprowadzenia do zmiany tej umowy pod rygorem wystąpienia o zapłatę kary umownej.
 10. Przepisy ust. 4-9 stosuje się odpowiednio do zmian tej umowy o podwykonawstwo.
 11. W sprawach nie uregulowanych powyżej zastosowanie mają zastosowanie art. 462-465 ustawy Pzp.

§ 16.

Cesja i poufność

1. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego, w szczególności na podstawie umowy przelewu wierzytelności, umowy poręczenia, umowy zastawu ani żadnej innej podobnej umowy, wskutek której dochodzi do przeniesienia praw i obowiązków Wykonawcy na osobę trzecią, w tym do zarządzania i administrowania wierzytelnością Wykonawcy.
2. Czynność dokonana z naruszeniem ust. 1 jest nieważna.
3. Strony zobowiązują się do nie ujawniania, nie publikowania, nie przekazywania, nie udostępniania w żaden inny sposób osobom trzecim jakichkolwiek danych o transakcjach stron, jak również:
 - a) informacji dotyczących podejmowania przez każdą ze stron czynności w toku realizacji niniejszej umowy,
 - b) informacji zastrzeżonych jako tajemnice stron w rozumieniu Ustawy z dnia z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - c) innych informacji prawnie chronionych, które uzyskają w związku z realizacją niniejszej umowy, bez względu na sposób i formę ich utrwalenia lub przekazania - o ile informacje nie są powszechnie znane, bądź obowiązek ich ujawnienia nie wynika z obowiązujących przepisów prawa.
4. Obowiązkiem zachowania poufności nie jest objęty fakt zawarcia umowy ani jej treść w zakresie określonym obowiązującymi przepisami prawa.
5. Każda ze stron może ujawnić informacje poufne z ograniczeniami wynikającymi z przepisów prawa - członkom swoich władz, kancelariom prawnym, firmom audytorskim, pracownikom organów nadzoru, w takim zakresie w jakim będzie to niezbędne do wypełnienia przez nią zobowiązań wynikających z innej umowy.
6. Każda ze Stron zobowiązuje się do ochrony informacji poufnych, udostępnionych przez drugą stronę w celu prowadzenia działań wynikających z niniejszej umowy i nie wykorzystywania ich przeciwko interesom drugiej strony.
7. W celu prawidłowego wykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy i wyłącznie w zakresie niezbędnym dla wykonania przez Wykonawcę takich obowiązków, Wykonawca zobowiązuje się do przetwarzania danych osobowych zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego. Wykonywanie przez Wykonawcę operacji przetwarzania danych w zakresie lub w celu przekraczającym zakres i cel opisane powyżej wymaga każdorazowej pisemnej zgody Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązuje się zapoznać osoby przy udziale, których wykonuje obowiązki umowne z postanowieniami umowy dotyczącymi ochrony poufnych informacji, oraz zobowiązać je do ich stosowania, a także do zachowania w tajemnicy.

9. Zobowiązania określone w niniejszym paragrafie wiążą Strony w czasie obowiązywania niniejszej umowy oraz w okresie 10 (dziesięciu) lat po jej rozwiązaniu lub wygaśnięciu.
10. W przypadku ujawnienia informacji poufnej wbrew powyższym postanowieniom, Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą za szkodę wyrządzoną Zamawiającemu wskutek ujawnienia informacji poufnej.

§ 17.

Przetwarzanie danych osobowych i obowiązek informacyjny

Wykonawca oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego lub jego realizacji.

dodatkowa klauzula stosowana w przypadku, gdy Wykonawca jest osobą fizyczną, w tym przedsiębiorcą prowadzącym działalność gospodarczą

Zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy (dalej „NIO-PIB”) ul. W.K. Roentgena 5, 02-781 Warszawa.
2. Z Inspektorem Ochrony Danych w NIO-PIB można się skontaktować telefonicznie lub e-mailowo. Telefon 22 5462889, e-mail: iod@nio.gov.pl.
3. Podstawę prawną przetwarzania stanowi:
 - a) art. 6 ust. 1 lit. b) RODO, gdy jest niezbędne podjęcie działań przed zawarciem umowy, na żądanie osoby, której dane dotyczą;;
 - b) art. 6 ust. 1 lit. c) RODO, w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z:
 - ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych,
 - rozporządzeniem Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy,
 - ustawą z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości,
 - ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej,
 - ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
 - c) art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, ze względu na uzasadnione interesy Administratora, w zakresie: ustalenia, obrony i dochodzenia roszczeń, tworzenia zestawień, analiz i statystyk na potrzeby wewnętrzne Administratora.
4. Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę Prawo zamówień publicznych oraz o dostępie do informacji publicznej. Odbiorcami danych osobowych mogą być również: podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa; podmioty kontrolne i nadzorcze; procesorzy w związku ze zleconymi przez Zamawiającego działaniami; osoby lub podmioty wykonywujące na rzecz NIO-PIB

usługi doradcze, konsultacyjne, audytowe oraz świadczące pomoc prawną.

5. W związku z jawnością postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dane Wykonawcy mogą być przekazywane do państw spoza EOG z zastrzeżeniem, że zapewnią one odpowiedni stopień ich ochrony.
6. Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane przez okres 10 lat od końca roku w którym wygasła umowa. Okres przetwarzania może zostać każdorazowo przedłużony o czas przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych osobowych będzie niezbędne dla dochodzenia ewentualnych roszczeń lub obrony przed takimi roszczeniami. Po tym okresie dane będą przetwarzane jedynie w zakresie i przez czas wymagany przepisami prawa, w szczególności przepisami o rachunkowości i prawa podatkowego, prawa zamówień publicznych oraz o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
7. Obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych dotyczących bezpośrednio jego osoby jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Prawo zamówień publicznych.
8. W odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, zgodnie z art. 22 RODO.
9. Wykonawca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO.
10. Wykonawcy nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną dla tych działań stanowi art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

§18.

Najem

1. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia o łącznej powierzchni 80,1 m² położone w Budynku Rehabilitacji, poziom (-1), w siedzibie Instytutu przy ul. W.K. Roentgena 5 oznaczone na planie, który stanowi załącznik nr 7 do umowy, które stanowią Punkt Dostaw Cateringu celem realizacji kompleksowej usługi żywieniowej. Udostępnienie nastąpi na podstawie umowy najmu, której wzór stanowi załącznik nr 9 do umowy.
2. Zamawiający nie wyraża zgody na wykorzystywanie pomieszczeń wynajmowanych przez Wykonawcę w innym celu niż do realizacji kompleksowej usługi żywieniowej na rzecz Zamawiającego, w szczególności w celu świadczenia usług na rzecz innych podmiotów.
3. Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia najmowanych pomieszczeń w meble, sprzęt i urządzenia niezbędne do prowadzenia kompleksowej usługi żywieniowej (między innymi wózek barmowy, piec konwekcyjny, lodówkę, szafki bhp, kuchenki mikrofalowe itp.).
4. Wykonawca odpowiada za odpowiednie zabezpieczenie mienia, w które wyposażą on najmowane pomieszczenia, w szczególności przed wypadkami losowymi i kradzieżą.

5. W przypadku urządzeń elektrycznych Wykonawca najpóźniej do dnia podpisania umowy najmu dostarczy Zamawiającemu dokumentację techniczną urządzeń przeznaczonych do montażu w lokalu użytkowym będącym przedmiotem najmu.
6. Każdorazowa zmiana/ wymiana urządzeń elektrycznych przeznaczonych do montażu wymagała będzie wcześniejszych uzgodnień i akceptacji Działu Technicznego Zamawiającego.
7. W przypadku konieczności modernizacji instalacji elektrycznej w celu podłączenia nowych energochłonnych urządzeń, Wykonawca na własny koszt wykona prace instalacyjne/przyłączeniowe po uzgodnieniu ich zakresu i uzyskaniu akceptacji Działu Technicznego Zamawiającego.
8. We wszystkich sprawach związanych z najmem pomieszczeń w zakresie nieokreślonym w umowie i SOPZ ma zastosowanie umowa najmu i obowiązujące przepisy prawa.
9. Umowa najmu jest integralnie związana z niniejszą umową i jest ważna tylko razem z tą umową. Rozwiązanie jednej z tych umów skutkuje równoczesnym rozwiązaniem drugiej umowy.
10. Przedłużenie obowiązywania niniejszej umowy powoduje automatyczne przedłużenie obowiązywania umowy najmu.

§ 19.

Przystosowanie przedmiotu najmu

1. Ewentualne koszty przystosowania pomieszczeń wchodzących w skład Punktu Dostaw Cateringu w celu prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy w całości ponosi Wykonawca.
2. Zamawiającemu przysługuje, w każdym czasie, prawo do sprawdzenia sposobu wykorzystania przez Wykonawcę przedmiotu najmu, jego stanu, a także okresowych kontroli stanu sanitarno-higienicznego.
3. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego informowania Wykonawcy o planowanych remontach oraz okresowych lub cyklicznych przerwach w dostawie mediów, od chwili powzięcia o nich wiadomości.

§ 20.

Siła wyższa

1. W przypadku, gdy okoliczności „siły wyższej” uniemożliwiają wykonanie jakichkolwiek ze zobowiązań Umownych którejkolwiek ze Stron umowy, określony termin wykonania zobowiązań umownych będzie opóźniony na czas trwania okoliczności „siły wyższej” oraz odpowiednio o czas trwania jej skutków.
2. Jako okoliczności siły wyższej rozumie się wydarzenia i okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne i niezależne od Stron umowy.
3. W przypadku, gdy którakolwiek ze Stron nie jest w stanie wywiązać się ze swych zobowiązań umownych w związku z okolicznościami „siły wyższej” winna o tym poinformować drugą Stronę w formie pisemnej w terminie do 14 (czternastu) dni od daty powzięcia wiadomości o zaistnieniu okoliczności „siły wyższej”.
4. Gdy okoliczności „siły wyższej”, uniemożliwiają jednej ze Stron umowy wywiązać się z zobowiązań, jeżeli siła wyższa, będzie trwała nieprzerwanie przez okres 14 dni lub dłużej, Strony mogą w drodze wzajemnego uzgodnienia rozwiązać Umowę, bez nakładania na żadną ze Stron dalszych zobowiązań, oprócz płatności należnych z tytułu wykonanych usług, z uwzględnieniem zapisów ust. 5.
5. Jeśli siła wyższa uniemożliwi realizację przedmiotu umowy, jeżeli dalsze wykonywanie usług przez Wykonawcę nie jest możliwe, nie podlegają one wynagrodzeniu. W przypadku wykonania jedynie części przedmiotu umowy, rozliczeniu podlegają jedynie zrealizowane przez Wykonawcę zadania. Wykaz zrealizowanych zadań przedmiotu umowy zamieszczony zostanie w protokole przygotowanym w kształcie i terminie ustalonym w porozumieniu Stron.

§ 21.

Postanowienia końcowe

1. Strony ustalają, iż adresami właściwymi do korespondencji są adresy wskazane w komparycji umowy. Strony zobowiązują się do wzajemnego informowania się o wszelkich zmianach w/w adresów pod rygorem uznania za skutecznie doręczoną korespondencję kierowaną na ostatni znany drugiej Stronie adres.
2. Z zastrzeżeniem przypadków wskazanych w umowie wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Wszelkie spory wynikłe z niniejszej umowy podlegać będą rozstrzygnięciu sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie znajdują przepisy prawa, w szczególności ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.
5. Integralną częścią umowy są Załączniki.
6. Jeżeli ostatni dzień terminu określonego w umowie przypada na dzień wolny od pracy, przyjmuje się, że termin upływa w następnym dniu roboczym.
7. Na podstawie art. 4c ustawy z dnia 9 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U.2022.893 t.j.) Zamawiający oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6 powyższej ustawy.
8. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO UMOWY:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - **Załącznik nr 1 do umowy**
2. Formularz ofertowy Wykonawcy - **Załącznik nr 2 do umowy**
3. Formularz cenowy - **Załącznik nr 3 do umowy**
4. Wykaz podwykonawców - **Załącznik nr 4 do umowy** (jeśli dotyczy)
5. Klauzula informacyjna dla pracowników Wykonawcy - **Załącznik nr 5 do umowy**
6. Wzór formularza reklamacyjnego - **Załącznik nr 6 do umowy**
7. Plan lokalu użytkowego (Punkt dostaw cateringu) - **Załącznik nr 7 do umowy**
8. Kserokopia polisy ubezpieczeniowej - **Załącznik nr 8 do umowy**
9. Umowa najmu - **Załącznik nr 9 do umowy**
10. Wytyczne przygotowania pracownika z firmy cateringowej do wejścia do kliniki/oddziału/zakładu, w których przebywają pacjenci zakażeni, podejrzani o zakażenie lub u których uzyskano wynik niepewny zakażenia SARS-CoV-2 w NIO-PIB w Warszawie - **Załącznik nr 10 do umowy**
11. Wytyczne przekazania wózka do wewnątrzzakładowego transportu żywności, na odcinku oddział/zakład/klinika- kuchnia/punkt dostaw cateringu, w którym przebywali ludzie zakażeni, podejrzani o zakażenie lub u których uzyskano wynik niepewny zakażenia SARS-CoV-2 - **Załącznik nr 11 do umowy**
12. Dowód wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy – **Załącznik 12 do umowy**
13. Wykaz osób – **Załącznik 13 do umowy**
14. Regulamin ustalający zasady bezpieczeństwa w trakcie współpracy NIO-PIB z pracodawcą, którego pracownicy wykonują prace na terenie NIO-PIB – **Załącznik 14 do umowy**

Wykonawca:

Zamawiający

Klauzula w przypadku, gdy załącznikiem do umowy jest wykaz osób lub gdy wykaz osób zostanie przekazany przez Wykonawcę Zamawiającemu w trakcie realizacji umowy.

Zgodnie z art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO”, informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy (dalej „NIO-PIB”) ul. W.K. Roentgena 5, 02-781 Warszawa.
2. Z Inspektorem Ochrony Danych w NIO-PIB można się skontaktować telefonicznie lub e-mailowo. **Telefon 22 5462889, e-mail iod@nio.gov.pl.**
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w ramach zawartej umowy pomiędzy NIO-PIB a Pani/Pana pracodawcą/ zleceniodawcą.
4. NIO-PIB będzie przetwarzał Pani/Pana:
 - a) imię, nazwisko,
 - b) stanowisko/ pełnioną funkcję,
 - c) kwalifikacje zawodowe,
 - d) formę zatrudnienia (rodzaj umowy), wymiar etatu (wyłącznie w przypadku wymogu Zamawiającego zatrudnienia na podstawie umowy o pracę),
 - e) wynagrodzenie (wyłącznie w przypadku składania przez wykonawcę wniosków waloryzacyjnych)
- w zależności od danych zawartych w umowie, załącznikach do umowy lub dokumentach składanych przez wykonawcę zamawiającemu w trakcie realizacji umowy.
5. Pani/Pana dane osobowe NIO-PIB uzyskał od Pani/Pana pracodawcy/ zleceniodawcy.
6. NIO-PIB będzie przetwarzał Pani/Pana dane osobowe na podstawie:
 - a) art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności:
 - ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych,
 - z ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
 - b) art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, w zakresie realizacji zawartej umowy oraz ustalenia, obrony i dochodzenia roszczeń.
7. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być osoby lub podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa, podmioty kontrolne i nadzorcze, procesorzy w związku ze zleconymi przez Zamawiającego działaniami, osoby lub podmioty wykonywujące na rzecz NIO-PIB usługi doradcze, konsultacyjne, audytowe oraz świadczące pomoc prawną.
8. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres 5 lat. Po tym okresie dane będą przetwarzane jedynie w zakresie i przez czas wymagany ustawą o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany zgodnie z art. 22 RODO..
10. Posiada Pani/Pan:
 - prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych ;
 - prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
 - prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

Klauzula w przypadku, gdy w umowie wpisano dane osób do kontaktu lub do nadzoru nad realizacją umowy po stronie Wykonawcy.

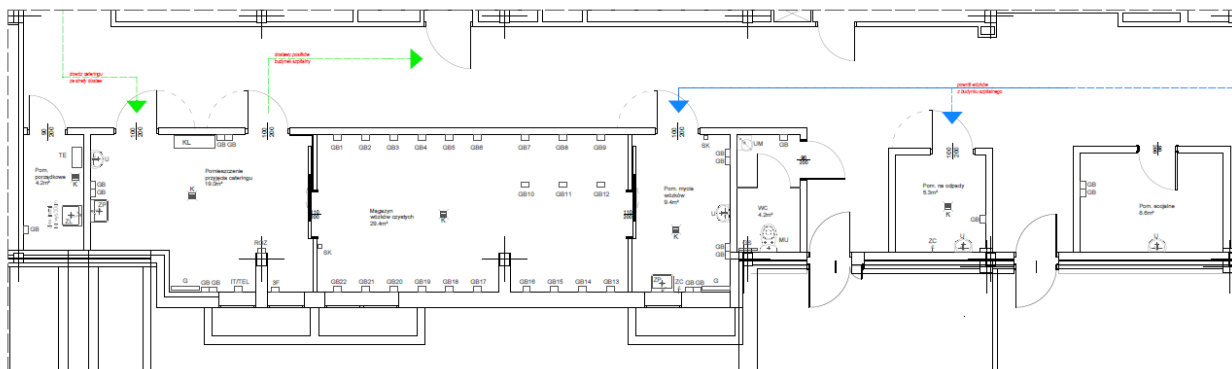
Zgodnie z art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO”, informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy (dalej „NIO-PIB”) ul. W.K. Roentgena 5, 02-781 Warszawa.
2. Z Inspektorem Ochrony Danych w NIO-PIB można się skontaktować telefonicznie lub e-mailowo. **Telefon 22 5462889, e-mail iod@nio.gov.pl .**
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w ramach zawartej umowy pomiędzy NIO-PIB a Pani/Pana pracodawcą.
4. NIO-PIB będzie przetwarzał Pani/Pana: imię, nazwisko, stanowisko/ pełnioną funkcję, numer telefonu, adres e-mail – w zależności od danych zawartych w umowie.
5. Pani/Pana dane osobowe NIO-PIB uzyskał od Pani/Pana pracodawcy.
6. NIO-PIB będzie przetwarzał Pani/Pana dane osobowe na podstawie:
 - a) art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
 - b) art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, w zakresie realizacji zawartej umowy oraz ustalenia, obrony i dochodzenia roszczeń.
7. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania zakupowego na podstawie przepisów prawa, w tym ustawy Prawo zamówień publicznych (jeżeli dotyczy) oraz o dostępie do informacji publicznej, podmioty kontrolne i nadzorcze, procesorzy w związku ze zleconymi przez nas działaniami, osoby lub podmioty wykonywujące na rzecz NIO-PIB usługi doradcze, konsultacyjne, audytowe oraz świadczące pomoc prawną.
8. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres 10 lat od końca roku w którym zakończono postępowanie o udzielenie zamówienia. Po tym okresie dane będą przetwarzane jedynie w zakresie i przez czas wymagany ustawą o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, zgodnie z art. 22 RODO.
10. Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
11. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Wypełnia Wykonawca usługi (dostawca posiłków)	
Imię i nazwisko:	
Stanowisko:	
Nazwa Oddziału:	
Data i godzina przyjęcia zgłoszenia:	
Podjęte działania naprawcze:	
Data i podpis Wykonawcy (pieczętka):.....	

Punkt dostaw cateringu, (A3)

Rzut pomieszczeń dostaw cateringu, kondygnacja -1



0.1 Pomieszczenie porządkowe
4,2m²

wyposażenie:

- zlewozmywak, komora gospodarcza, prostokątna, podwieszana, 1-komorowa ze stali nierdzewnej FRANKE z baterią
- kratka ściekowa w formie odpływu liniowego z listwą metalową
- tablica rozdzielcza
- gniazdo natynkowe IP 44
- oświetlenie
- drzwi (1 para)

0.2 Pomieszczenie przyjęcia
cateringowego
19,0m²

wyposażenie:

- zlew gastronomiczny stalowy
- umywalka ceramiczna z baterią
- grzejnik 2-płytyowy higieniczny
- klimatyzator BOSCH
- kratka ściekowa
- gniazda natynkowe IP 20 / IP 44
- gniazdo elektryczne 3-fazowe rozłącznik 3-biegunowy
- gniazdo telefoniczne
- gniazdo informatyczne
- oświetlenie
- drzwi (2 pary)
- okna (2 sztuka)

0.3 Magazyn wózków
czystych
20,4m²

wyposażenie:

- gniazda natynkowe IP 54
- gniazda podwieszane IP 54
- sterownik klimatyzacji
- kratka ściekowa
- oświetlenie
- okno podwójne (1 sztuka)
- drzwi przesuwane (2 pary)

0.4 Pomieszczenie mycia
wózków
9,4m²

wyposażenie:

- zlew gastronomiczny stalowy
- umywalka ceramiczna z baterią
- zawór czepałny ze złączką do węzła
- grzejnik 2-płytyowy higieniczny
- gniazda natynkowe IP 44
- sterownik klimatyzacji
- kratka ściekowa
- oświetlenie
- drzwi (1 para)
- okno (1 sztuka)

0.5 WC
4,2m²

wyposażenie:

- umywalka ceramiczna narożna z listwą
- miska ustępowa stojąca
- grzejnik drabinkowy biały
- gniazdo natynkowe IP 44
- oświetlenie
- drzwi (2 pary)

0.6 Pomieszczenie na
odpady
5,3m²

wyposażenie:

- umywalka ceramiczna z baterią
- zawór czepałny ze złączką do węzła
- kratka ściekowa
- gniazda natynkowe IP 44
- oświetlenie
- drzwi (1 para)

0.7 Pomieszczenie socjalne
8,6m²

wyposażenie:

- umywalka ceramiczna z baterią
- gniazda natynkowe IP 20
- oświetlenie
- drzwi (1 para)

Legenda

- U - umywalka ceramiczna z baterią
- ZL - zlewozmywak, komora gospodarcza, prostokątna, podwieszana, 1-komorowa ze stali nierdzewnej FRANKE z baterią
- ZP - zlew gastronomiczny stalowy
- UM - umywalka ceramiczna narożna z baterią
- MU - miska ustępowa stojąca
- K - kratka ściekowa
- ZC - zawór czepałny ze złączką do węzła
- TE - tablica rozdzielcza
- KL - klimatyzator BOSCH
- G - grzejnik 2-płytyowy higieniczny
- GS - grzejnik drabinkowy biały
- SK - sterownik klimatyzacji
- IT/TEL - gniazdo informatyczne i telefoniczne
- 3F - gniazdo elektryczne 3-fazowe
- ROZ - rozłącznik 3-biegunowy
- GB - gniazdo natynkowe lub podwieszane IP 20, IP 44 lub IP 54

UMOWA NAJMU Nr/2023
zawarta w dniu 2023r. w Warszawie pomiędzy:

Narodowym Instytutem Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowym Instytutem Badawczym z siedzibą w Warszawie, adres: ul. W.K. Roentgena 5, 02-781 Warszawa, wpisanym do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000144803, Regon 000288366, NIP 5250008057, zwanym dalej **Wynajmującym, którego reprezentuje:**

prof. dr hab n. med Jan Walewski - Dyrektor

a

.....
.....
.....
zwana/-ym dalej **Najemcą**, którą/-ego reprezentuje:

.....
Najemca i Wynajmujący zwani są dalej łącznie „**Stronami**”
Strony zawierają umowę o następującej treści:

Definicje

Na potrzeby niniejszej umowy strony używają następujących pojęć:

- 1. Budynek-** obiekt budowlany trawle związany z gruntem, wydzielony z przestrzeni za pomocą przegród budowlanych- elementów budowli oddzielających jej wnętrze od otoczenia zewnętrznego, posiadający fundamenty i dach.
- 2. Lokal użytkowy-** część budynku składająca się z jednego lub więcej pomieszczeń, wydzielona stałymi przegrodami budowlanymi, albo cały budynek, nie będący mieszkaniem, pomieszczeniem technicznym czy gospodarczym.
- 3. Przedmiot najmu-** nieruchomość wraz z przyłączami do istniejących instalacji: elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej, centralnego ogrzewania i telefonicznej, znajdujące się w budynku, których właścicielem jest Wynajmujący.
- 4. Czynsz najmu-** opłata za wynajem lokali, wnoszona w określonych terminach przez Najemcę.
- 5. Pozwolenie/zaświadczenie wymagane prawem-** wszelkiego rodzaju zezwolenia lub decyzje umożliwiające Najemcy prowadzenie działalności polegającej na prowadzeniu kompleksowej usługi żywieniowej w Punkcie dostaw cateringu.
- 6. Siła wyższa-** nadzwyczajne i nieprzewidywalne zdarzenia i okoliczności niezależne od Stron i poza ich kontrolą, których następstw nie można było przewidzieć i uniknąć mimo zachowania należytej staranności.

- 7. Kaucja-** określona suma pieniężna w gotówce czy też w papierach wartościowych stanowiąca zabezpieczenie należytego wykonania przez Najemcę obowiązków wynikających z umowy lub też niewywiązania się przez Najemcę z wytycznych zawartych w umowie.
- 8. Awaria-** gwałtowne, nieprzewidziane uszkodzenie lub zniszczenie obiektu budowlanego, urządzenia technicznego lub systemu urządzeń technicznych powodujące przerwę w ich użytkowaniu lub utratę ich właściwości, mogące prowadzić do zagrożenia dla zdrowia ludzkiego, uszkodzenia budynków lub zanieczyszczenia środowiska.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Wynajmujący oświadcza, że jest właścicielem budynków usytuowanych przy ul. W.K. Roentgena 5 w Warszawie i jest uprawniony do wynajmowania lokali użytkowych oraz powierzchni użytkowych położonych w budynkach przy ul. W.K. Roentgena 5 w Warszawie.
2. Wynajmujący oddaje w najem Najemcy zespół pomieszczeń o łącznej powierzchni 80,1 m² znajdujących się w lokalizacji przy ul. W.K. Roentgena 5 w Warszawie w Budynku Rehabilitacji, poziom (-1), oznaczony na planie, który stanowi załącznik nr 1 do umowy, na który składają się:
 - 1) Pomieszczenie porządkowe (poziom -1) – pow. 4,2 m²;
 - 2) Pomieszczenie mycia wózków (poziom -1) – pow. 9,4 m²;
 - 3) Magazyn wózków czystych (poziom -1) – pow. 29,4 m²;
 - 4) Pomieszczenie przyjęcia cateringu (poziom -1) – pow. 19,00 m²;
 - 5) WC (poziom -1) – pow. 4,2 m²;
 - 6) Pomieszczenie na odpady (poziom -1) – pow. 5,3 m²;
 - 7) Pomieszczenie socjalne (poziom -1) – pow. 8,6 m²,zwany dalej „Punktem dostaw cateringu” lub „Przedmiotem najmu”.
3. Wynajmujący oświadcza, iż w dniu podpisania niniejszej umowy Przedmiot najmu jest wolny od obciążeń na rzecz osób trzecich.
4. Najemca zobowiązuje się do prowadzenia punktu dystrybucji żywności w wymienionym w ust. 2 Punkcie dostaw cateringu przez okres od dniado dnia....., zgodnie z jego przeznaczeniem z uwagi na realizację na rzecz Wynajmującego „Kompleksowej usługi przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków dla pacjentów NIO-PIB w Warszawie: 1/ przy ul. W.K. Roentgena 5 w systemie termosowym do łóżka pacjenta wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych, 2/ przy ul. Wawelskiej 15 w systemie termosowym wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych” w ramach umowy nr....., z tymże w razie przedłużenia okresu obowiązywania ww. umowy ulega również przedłużeniu okres obowiązywania niniejszej umowy najmu o okres obowiązywania tej umowy.
5. Najemca jest zobowiązany do:
 - 1) uzyskania wszelkich wymaganych prawem pozwoleń na prowadzenie kompleksowej usługi żywieniowej w Punkcie dostaw cateringu;
 - 2) wyposażenia Punktu dostaw cateringu w sprzęt i urządzenia niezbędne do prowadzenia kompleksowej usługi żywieniowej (między innymi wózki bemarowe, piec konwekcyjny). W przypadku urządzeń elektrycznych Wykonawca najpóźniej do dnia podpisania umowy najmu dostarczy Zamawiającemu dokumentację techniczną urządzeń przeznaczonych do montażu w lokalu użytkowym będącym przedmiotem najmu. Każdorazowa zmiana/wymiana urządzeń elektrycznych przeznaczonych do montażu wymagała będzie wcześniejszych uzgodnień i akceptacji Działu Technicznego Wynajmującego. W przypadku konieczności modernizacji instalacji elektrycznej w celu podłączenia nowych

energochłonnych urządzeń, Wykonawca na własny koszt wykona prace instalacyjne po uzgodnieniu ich zakresu i uzyskaniu akceptacji Działu Technicznego Wynajmującego;

3) zatrudnienia personelu niezbędnego do prowadzenia kompleksowej usługi żywieniowej.

6. Najemca w Punkcie dostaw cateringu będzie prowadził wyłącznie działalność opisaną w § 1 ust. 4, wyłącznie na rzecz Wynajmującego. Dodatkowa działalność lub zmiana profilu działalności lub wykorzystanie najmowanych pomieszczeń do świadczenia usług podmiotom trzecim wymaga uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego pod rygorem rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Najemcy, bez prawa do odszkodowania dla Najemcy.
7. Działalność Najemcy, o której mowa w ust. 4 nie może zakłócać statutowej działalności Wynajmującego.
8. Opis znajdujących się w Punkcie dostaw cateringu instalacji stanowi załącznik nr 2 do umowy.
9. Umowa nie uprawnia do dysponowania nieruchomością na cele budowlane w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 682 z późn. zm.).

§ 2

Warunki przekazania

1. Wynajmujący z dniem..... 2023 r. oddaje Najemcy w najem Punkt dostaw cateringu składający się z pomieszczeń, o których mowa w § 1 ust. 2 na warunkach określonych w umowie. Termin obowiązywania umowy określono § 1 ust. 4 Umowy.
2. Przekazanie Najemcy Punktu dostaw cateringu i jego zwrot Wynajmującemu po wygaśnięciu lub rozwiązaniu umowy, nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez przedstawicieli każdej ze Stron. W razie niepodpisania przez Najemcę protokołu zdawczo-odbiorczego, Wynajmujący dokonana samodzielnego stwierdzenia stanu Przedmiotu najmu w chwili jego zwrotu Wynajmującemu. Opis lokalu określony w protokole przekazania będzie stanowił podstawę rozliczenia Stron po wygaśnięciu lub rozwiązaniu umowy.
3. Najemca zobowiązany jest zwrócić Wynajmującemu Przedmiot najmu w stanie, w jakim go otrzymał, z uwzględnieniem zużycia wynikającego z prawidłowego używania.
4. Do bieżącego nadzoru nad wykonaniem umowy i utrzymywania stałych kontaktów:
 - 1) z Najemcą Wynajmujący wyznacza p.email :tel.....,
 - 2) z Wynajmującym Najemca wyznacza p. email.....tel.....
5. Zmiana osób wskazanych w ust. 4 nie wymaga zmiany umowy a jedynie zawiadomienia w formie pisemnej i jest skuteczna od dnia doręczenia zawiadomienia.

§ 3

Obowiązki Najemcy

1. Najemca jest zobowiązany na własny koszt do:
 - 1) uzupełnienia wyposażenia Punktu dostaw cateringu w sprzęt i urządzenia niezbędne do prowadzenia kompleksowej usługi żywieniowej, z tymże sprzęt i urządzenia pozostają własnością Najemcy,
 - 2) przestrzegania przepisów BHP i przeciwpożarowych,
 - 3) ubezpieczenia Przedmiotu najmu na swój koszt od ognia, zalania, kradzieży i innych zdarzeń losowych,
 - 4) utrzymywania Przedmiotu najmu na własny koszt i każdorazowo za zgodą Zamawiającego dokonywania napraw i remontów, które służyć będą zachowaniu Przedmiotu najmu w stanie nie pogorszonym, ponad normalne zużycie, w stanie technicznym pozwalającym na jego wykorzystywanie zgodnie z przeznaczeniem,
 - 5) dbałości o porządek oraz estetykę i wystrój zewnętrzny Przedmiotu najmu,

- 6) zapewnienia pracownikom jednolitych strojów z oznaczeniem firmy Najemcy lub wyposażenia pracowników w identyfikatory noszone w widocznym miejscu, z wyraźną i widoczną nazwą Najemcy, środki ochrony indywidualnej typu maseczki, rękawiczki, środki do dezynfekcji,
 - 7) umieszczenia przed wynajmowanym lokalem, w widocznym miejscu informacji o firmie, pod jaką działa Najemca;
 - 8) dokonywania przeglądów sprzętu i urządzeń niezbędnych do prowadzenia Punktu dostaw cateringu, np. wózków bemarowych, pieców konwekcyjno- parowych co najmniej raz w roku, a jeżeli wymaga tego specyfika techniczna – częściej.
2. Najemca nie może bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego:
- 1) oddawać Przedmiot najmu do używania lub udostępniać podmiotom trzecim, w tym podnajmować, poddzierżawić, oddawać do bezpłatnego używania Przedmiotu najmu,
 - 2) wykorzystywać Przedmiot najmu w celu realizacji usług innym podmiotom niż Wynajmujący.
3. Najpóźniej w dniu zawarcia umowy Najemca zobowiązany jest dostarczyć Wynajmującemu aktualną polisę lub inny dokument ubezpieczenia Przedmiotu najmu od ognia, zalania, kradzieży i innych zdarzeń losowych wraz z potwierdzeniem opłacenia składki ubezpieczeniowej i zobowiązuje się do utrzymania ważnego ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy oraz przekazywania Wynajmującemu dokumentów potwierdzających ciągłość ubezpieczenia - pod rygorem rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Najemcy.

§ 4

Warunki korzystania z przedmiotu najmu

1. Najemca może dokonywać na swój koszt przebudowy, adaptacji i przeróbek w Przedmiocie najmu wyłącznie w zakresie uzgodnionym wcześniej na piśmie z Wynajmującym. Najemca własnym staraniem i na własny koszt powinien uzyskać wszelkie wymagane przepisami prawa zezwolenia niezbędne do realizacji prac remontowych. Najemca zobowiązany jest na wezwanie Wynajmującego do dostarczenia uzyskanych zezwoleń, o których mowa powyżej, w terminie 7 dni od daty pisemnego wezwania.
2. Wynajmujący uprawniony jest do dokonywania kontroli stanu technicznego oraz inspekcji wszystkich pomieszczeń wchodzących w skład Przedmiotu najmu, w terminie uzgodnionym z Najemcą. W przypadkach niecierpiących zwłoki w każdej chwili lub w przypadku braku porozumienia stron co do terminu kontroli/inspekcji, pomimo podjęcia przez Wynajmującego 3 prób ustalenia terminu, Wynajmujący ma prawo dokonania kontroli/inspekcji bez zgody Najemcy, po uprzednim poinformowaniu Najemcy w formie pisemnej (w tym w formie e-mail) o podjętych działaniach.
3. W przypadku zajmowania Przedmiotu najmu przez Najemcę po wygaśnięciu lub rozwiązaniu umowy, Wynajmujący ma prawo dokonać opróżnienia przedmiotu najmu z rzeczy Najemcy na jego koszt bez konieczności uzyskania upoważnienia sądowego.
4. Najemca zobowiązany jest do prowadzenia we własnym zakresie konserwacji i utrzymania w należytym stanie technicznym następujących instalacji znajdujących się w Punkcie dostaw cateringu:
 - 1) kanalizacyjnej (odcinek od urządzeń odbiorczych do pierwszej studni rewizyjnej w budynku);
 - 2) wodnej (woda ciepła i zimna) (odcinek od wyjścia ze ściany do urządzeń odbiorczych włącznie);
 - 3) centralnego ogrzewania (odcinek od wyjścia ze ściany do urządzeń odbiorczych włącznie);
 - 4) elektrycznej (odcinek od rozdzielni do urządzeń odbiorczych włącznie).
5. W zakres konserwacji instalacji wskazanych w ust. 4 wchodzi między innymi następujące czynności:
 - 1) Czyszczenie rur kanalizacyjnych;
 - 2) Udrażnianie instalacji kanalizacyjnej;

- 3) Naprawy instalacji i urządzeń sanitarnych wynikające z nieprawidłowej ich eksploatacji (np. naprawy spowodowane dewastacją);
- 4) Wymianę materiałów eksploatacyjnych;
- 5) Okresowe uszczelnianie przepustów instalacyjnych w Punkcie dostaw cateringu, w celu uniemożliwienia powstawania przecieków.
6. Obowiązki określone w ust. 4 i 5 nie obejmują wykonywania remontów. Remont instalacji sanitarnych, w tym zakup części zamiennych niezbędnych do naprawy spowodowanej naturalnym zużyciem eksploatacyjnym należy do Wynajmującego.
7. W przypadku uszkodzenia lub awarii jednej z instalacji wymienionych w ust. 4 oraz innych wchodzących w skład infrastruktury Punktu dostaw cateringu, spowodowanych nieprawidłową eksploatacją, Najemca zobowiązany jest do natychmiastowego usunięcia awarii lub uszkodzenia na własny koszt, przy czym usunięcie uszkodzenia lub awarii powinno nastąpić w taki sposób, aby został odtworzony właściwy stan techniczny danej instalacji.
8. W przypadku nie usunięcia uszkodzenia lub awarii (o których mowa w ust. 7) w trybie natychmiastowym, nie później niż 7 dni od dnia zgłoszenia, chyba że charakter awarii będzie wymagał szybszej reakcji, wówczas Wynajmujący zleci usunięcie uszkodzenia lub awarii wybranej przez siebie firmie, a kosztem usunięcia uszkodzenia lub awarii obciąży Najemcę. Koszt usunięcia awarii lub uszkodzenia może być potrącony z wynagrodzenia przysługującego Najemcy z tytułu realizacji na rzecz Wynajmującego kompleksowej usługi żywieniowej w ramach umowy nr..... lub zabezpieczenia należytego wykonania tej umowy. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za przerwy w dostawie mediów powstałe z przyczyn nieleżących po jego stronie.
9. Jeżeli w okresie trwania umowy najmu zajdzie potrzeba wykonania napraw obciążających Wynajmującego, Najemca obowiązany jest niezwłocznie powiadomić o tym Wynajmującego na piśmie i udostępnić Wynajmującemu swobodny dostęp do Przedmiotu najmu w zakresie umożliwiającym dokonanie napraw lub remontu najpóźniej 14 dni po zawiadomieniu, a w przypadku awarii niezwłocznie.
10. W przypadku niedopełnienia przez Najemcę obowiązków wynikających z ust. 9, Wynajmujący może żądać naprawienia szkody powstałej wskutek działania lub zaniechania Najemcy.
11. Za czas wyłączenia Przedmiotu najmu z używania z przyczyn określonych w niniejszym paragrafie, Najemcy przysługuje zwolnienie z opłat czynszowych lub ich obniżenie w zależności od czasu i zakresu prac remontowych, za wyjątkiem niedopełnienia przez Najemcę obowiązków, o których mowa w ust.1 lub ust. 9.
12. Wynajmujący w sytuacjach nagłych ma prawo wejść do Przedmiotu najmu w każdym czasie.
13. Najemca zobowiązuje się nie przechowywać w Przedmiocie najmu ani jakiegokolwiek części nieruchomości określonej w §1 ust. 1 substancji niebezpiecznych lub toksycznych.
14. Najemca przy prowadzeniu działalności nie może powodować zakłóceń lub ograniczeń działalności Wynajmującego, w szczególności używania innych pomieszczeń znajdujących się w budynku, o którym mowa w § 1 ust. 2 i sąsiednich.

§ 5

Koszty utrzymania przedmiotu najmu

1. Najemca ponosi koszty i jest odpowiedzialny za:
- 1) utrzymywanie Przedmiotu najmu i jego najbliższego otoczenia w należytym stanie sanitarnym i estetycznym,
- 2) remonty i naprawy Przedmiotu najmu oraz bieżącą konserwację znajdujących się w nim instalacji i urządzeń, tj. m.in. wymiany żarówek lub innych źródeł światła, naprawę i konserwację drzwi, zamków w

- drzwiach, odnawianie lokalu w okresach gwarantujących zachowanie należytej czystości (odnawianie powłok malarskich pomieszczeń, naprawa tynków, konserwacja podłóg itp.) – zgodnie z art. 681 kodeksu cywilnego,
- 3) zgodnie z art. 28 ustawy o odpadach ponoszenie odpowiedzialności za wytworzone odpady w sposób zgody z ww. ustawą z uwagi na przejęcie przez Najemcę praw i obowiązków w zakresie gospodarki odpadami na mocy niniejszej umowy,
2. Wynajmującemu przysługują opłaty z tytułu zwrotu kosztów pobranej zimnej i ciepłej wody, energii elektrycznej i ciepłej, odprowadzania ścieków, linii telefonicznej powiększone o należyty podatek VAT według stawek określonych zgodnie z ust. 3-10 oraz ust.12 .
3. Najemca będzie uiszczał opłatę za korzystanie z wody bieżącej (zimnej i ciepłej) według wskazań liczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami opłat operatorów, w danym okresie rozliczeniowym.
4. Najemca będzie uiszczał opłatę za podgrzanie ciepłej wody według stawki ryczałtu w wysokości 32,31 zł/m³ pomnożonej przez ilość zużytej wody, zgodnie ze wskazaniem licznika.
5. Najemca będzie uiszczał opłatę za energię elektryczną według wskazań liczników zamontowanych przez Wynajmującego, po kosztach ponoszonych przez Wynajmującego.
6. Najemca będzie uiszczał opłatę za energię cieplną według wskazań licznika, zgodnie z obowiązującą stawką opłat w danym okresie rozliczeniowym.
7. Najemca będzie uiszczał opłatę za ciepło technologiczne według wskazań licznika, naliczoną w odniesieniu do sumy mocy odbiorników zainstalowanych na powierzchni użytkowej przez Najemcę stanowiącej 0,001% łącznej mocy odbiorników ciepła technologicznego w budynku klinicznym Szpitala Wynajmującego, po obowiązującej w danym okresie stawce urzędowej za to medium.
8. Najemca będzie uiszczał opłatę za odprowadzanie ścieków w ilości równoważnej ilości pobranej wody, według wskazań liczników zimnej i ciepłej wody, zgodnie z obowiązującą stawką opłat usługodawcy, którym aktualnie jest Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji m. st. Warszawy S.A., w danym okresie rozliczeniowym.
9. Wynajmujący dopuszcza możliwość opomiarowania zużycia mediów w trakcie obowiązywania niniejszej umowy, na koszt Najemcy.
10. W przypadku opomiarowania zużycia mediów rozliczenie pomiędzy Stronami nastąpi na podstawie wskazań zainstalowanych liczników według stawek urzędowych, a w przypadku braku stawek urzędowych według kosztów ponoszonych przez Wynajmującego.
11. Koszty podatku od nieruchomości przez cały okres obowiązywania umowy będzie ponosił Wynajmujący.
12. Wysokość stawek opłat eksploatacyjnych może ulec zmianie na skutek zmiany cen usług świadczonych Wynajmującemu lub w przypadku zmiany opodatkowania tych usług, o czym Wynajmujący powiadomi Najemcę w formie pisemnej.
13. Najemca jest zobowiązany płacić Wynajmującemu należności, o których mowa w ust. 2 w terminie 7 dni od daty otrzymania wystawionej przez Wynajmującego faktury, poczynwszy od dnia podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.
14. Należności, o których mowa w ust. 2 Najemca będzie wpłacał na rachunek bankowy Wynajmującego wskazany w fakturze VAT.
15. W przypadku opóźnienia w zapłacie należności, o których mowa w ust. 2 Wynajmującemu będą przysługiwać odsetki określone w ustawie z dnia 8 marca 2013 r. *o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych*.

§ 6

Warunki płatności

1. Najemca zobowiązuje się płacić na rzecz Wynajmującego całkowitą miesięczną opłatę tytułem czynszu za Przedmiot najmu opisany w § 1 ust. 2 w wysokości **2 563,00 zł netto** (słownie: dwa tysiące pięćset sześćdziesiąt trzy złote 00/100 groszy). Najemca zobowiązany jest do zapłaty czynszu począwszy od daty protokolarnego przekazania przedmiotu najmu do dnia jego zwrotu. Płatność czynszu jest obowiązkiem Najemcy niezależnym od dochodu osiąganego przez niego z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej.
2. Kwota wymieniona w ust. 1 powiększona zostanie o obowiązujący podatek VAT.
3. Czynsz płatny będzie co miesiąc z góry na podstawie faktury VAT, na rachunek Wynajmującego:

PKO BP S.A. XVI O/W-wa, 98 1020 1169 0000 8902 0011 2045

lub na inny rachunek wskazany na fakturze doręczonej Najemcy, w terminie 21 dni od daty wystawienia faktury VAT przez Wynajmującego.

4. Kwota czynszu nie zawiera opłat eksploatacyjnych opisanych w § 5 Umowy.
5. Czynsz nie obejmuje odbioru, wywozu i utylizacji odpadów komunalnych, pokonsumpcyjnych, ich koszt ponosi Najemca.
6. W przypadku opóźnienia w zapłacie czynszu Wynajmującemu będą przysługiwać odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych określone w ustawie z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych.
7. W drugim roku trwania umowy czynsz najmu ulega podwyższeniu według średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w poprzednim roku kalendarzowym ogłoszonego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej Monitor Polski. Zmiana wysokości czynszu wymaga podpisania aneksu do umowy, przy czym odmowa podpisania aneksu przez Najemcę w terminie wyznaczonym przez Wynajmującego równoznaczna będzie z rozwiązywaniem umowy przez Najemcę z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia, dokonanego z zachowaniem formy pisemnej ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Waloryzacja obowiązuje od pierwszego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym dokonano ogłoszenia, a Najemca oświadcza, że wyraża na powyższe zgodę.
8. Strony zgodnie ustalają, że ich wzajemne wierzytelności będą podlegać kompensacie.

§ 7.

Zabezpieczenie wykonania umowy

1. W celu zabezpieczenia terminowej płatności czynszu oraz opłat eksploatacyjnych oraz zwrotu kosztów za ewentualne szkody w Przedmiocie najmu powstałe z winy Najemcy lub innych zobowiązań mogących wynikać z niniejszej umowy, Najemca ustanowi zabezpieczenia na następujących zasadach:
 - 1) Najpóźniej w dniu protokolarnego przekazania Punktu dostaw cateringu, opisanego w § 1 ust. 2 Najemca dokona wpłaty na wskazany przez Wynajmującego rachunek bankowy kaucji gwarancyjnej w wysokości 300% miesięcznej stawki czynszu najmu, tj. kwoty wynoszącej 7 689,00 zł brutto (słownie: siedem tysięcy sześćset osiemdziesiąt dziewięć złotych 00/100). Wynajmujący przewiduje możliwość wniesienia zabezpieczenia, o którym mowa powyżej w formie nieodwołalnej i bezwarunkowej gwarancji ubezpieczeniowej lub bankowej, płatnej na każde żądanie, przy czym zarówno treść dokumentu, jak również gwarant wymaga akceptacji Wynajmującego. Niezwłocznie, nie później niż w terminie 7 dni od dnia zawarcia Umowy, Najemca prześle Wynajmującemu dokument gwarancji bankowej/gwarancji ubezpieczeniowej na kwotę, o której mowa wyżej, celem zabezpieczenia należytego wykonania Umowy oraz płatności czynszu, z klauzulą zapłaty „na pierwsze żądanie”. Po zakończeniu Umowy Wynajmujący niezwłocznie, nie później niż w terminie 14 dni od dnia

zakończenia Umowy zwolni gwarancję bankową/ubezpieczeniową w przypadku braku roszczeń wynikających ze stosunku najmu.

2) Kaucja stanowi zabezpieczenie ewentualnych roszczeń z tytułu zniszczenia Przedmiotu najmu ponad normalne zużycie w trakcie używania oraz zabezpieczania wszelkich należności finansowych, tytułem niezapłaconego czynszu, opłat, wyrządzonych szkód, w tym ewentualnych kosztów opróżnienia Przedmiotu najmu. W przypadku zmniejszenia kaucji, Najemca zobowiązany jest do niezwłocznego uzupełnienia sumy kaucji do kwoty określonej w ust. 1 pkt 1) niniejszego paragrafu.

2. Najemcy, którzy wspólnie realizują zamówienie dotyczące kompleksowej usługi żywieniowej na rzecz Wynajmującego tworząc konsorcjum, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy najmu i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy najmu.

§ 8

Kary umowne

1. Strony postanawiają, że Najemca zapłaci karę umowną w wysokości **1000 zł**:

1) Za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w uruchomieniu Punktu dostaw cateringu w terminach określonych w § 1 ust. 4 umowy;

2) za każdy przypadek braku dokonywania napraw bieżących w Przedmiocie najmu, a w przypadku wyznaczenia Najemcy terminu przez Wynajmującego za każdy dzień zwłoki;

3) za każdy dzień zwłoki w przypadku braku dokonywania napraw, o których mowa w § 4 ust. 8 w terminie tam określonym.

2. W sytuacji, gdy z winy Najemcy, Wynajmujący zostanie obciążony kosztami reakcji za nieuzasadnione pobudzenie systemów alarmowych zainstalowanych w budynku, w których zlokalizowany jest Punkt dostaw cateringu, jak również w przypadku obciążenia Wynajmującego karami administracyjnymi wynikającymi z naruszenia lub nieprzestrzegania obowiązujących przepisów przez Najemcę- Wynajmujący obciąży Najemcę poniesionymi z tego tytułu kosztami.

3. Wynajmujący zastrzega, że w przypadku szkody przewyższającej wysokość zastrzeżonych kar umownych Wynajmujący może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 9

Rozwiązanie umowy

1. Z ważnych przyczyn, a zwłaszcza w przypadku, gdy Przedmiot najmu stanie się niezbędny do wykonywania przez Wynajmującego jego statutowych zadań, każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia, dokonanego z zachowaniem formy pisemnej ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

2. Wynajmujący ma prawo rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:

1) gdy Najemca nie uruchomi Punktu dostaw cateringu w terminie określonym w § 1 ust. 4, a opóźnienie przekracza okres 7 dni kalendarzowych,

2) gdy Najemca zalega z zapłatą czynszu za dwa pełne okresy płatności - uprzedzając o tym fakcie Najemcę na piśmie i udzielając Najemcy dodatkowego miesięcznego terminu do zapłaty zaległego czynszu w przypadku bezskutecznego upływu tego terminu,

3) gdy Najemca rażąco narusza postanowienia § 3 ust. 1 umowy,

4) gdy Najemca zaniedbuje lokal do tego stopnia, że zostaje on narażony na utratę jego wartości lub uszkodzenie,

- 5) naruszenia zakazu, o którym mowa w § 3 ust. 2 oraz § 4 ust. 1 umowy;
 - 6) nieprzedstawienia dokumentów potwierdzających aktualne ubezpieczenie OC Najemcy zgodnie z § 3 ust. 3 umowy lub potwierdzających aktualne ubezpieczenie od ognia, zalania, kradzieży i innych zdarzeń losowych,
 - 7) złożenia przez Najemcę fałszywego oświadczenia lub innych dokumentów poświadczających nieprawdę, bądź zatajenia okoliczności, mających wpływ na zawarcie stosunku najmu,
 - 8) skazania Najemcy prawomocnym wyrokiem sądowym w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą,
 - 9) ogłoszenie przez Najemcę likwidacji lub upadłości.
3. Z dniem, w którym wygasła lub uległa rozwiązaniu umowa nr..... dotycząca kompleksowej usługi żywieniowej przez Najemcę na rzecz Wynajmującego, wygasa również niniejsza umowa najmu.
4. W przypadku rozwiązania umowy przez Wynajmującego bez zachowania okresu wypowiedzenia z przyczyn o których mowa w ust. 2 Najemcy nie przysługuje prawo do odszkodowania.
5. W dniu wygaśnięcia lub rozwiązania umowy, najpóźniej do godz. 22:00, Najemca obowiązany jest zwrócić Przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie umożliwiającym natychmiastowe podjęcie działalności przez innego najemcę. Najemca może zabrać ulepszenia przedmiotu najmu, bądź też za zgodą Wynajmującego będzie mógł pozostawić ulepszenia na warunkach uzgodnionych przez strony z zastrzeżeniem zdania trzeciego. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z Punktem dostaw cateringu wykonane przez Najemcę bez zgody Wynajmującego, Wynajmujący może zatrzymać nieodpłatnie albo żądać przywrócenia stanu poprzedniego. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z Punktem Dostaw cateringu wykonane przez Najemcę za zgodą Wynajmującego nieodpłatnie przechodzą na Wynajmującego.
6. Wynajmujący może żądać przywrócenia Przedmiotu najmu do stanu poprzedniego, jeżeli Najemca poczynił w nim zmiany bez pisemnej zgody Wynajmującego.
7. Najemca będzie zobowiązany zwrócić Wynajmującemu w dniu zwrotu przedmiotu najmu wszystkie klucze, które zostały mu wydane albo które on sam zainstaluje lub dorobi.
8. W dniu zwrotu przedmiotu najmu strony sporządzą protokół zdawczo odbiorczy, określający stan lokalu oraz wskazania liczników.

§ 10

Klauzula poufności

- 1) Strony zobowiązują się do:
 - 1) zachowania w poufności wszelkich nieujawnionych do publicznej wiadomości informacji technicznych, technologicznych, organizacyjnych oraz innych informacji posiadających wartość gospodarczą udostępnianych wzajemnie w związku z niniejszą Umową;
 - 2) podjęcia wszelkich niezbędnych kroków dla zapewnienia, że żadna z osób otrzymujących informacje nie ujawni tych informacji, w całości jak i w części, stronom trzecim bez uzyskania uprzedniej zgody na piśmie od Strony, której informacja dotyczy. Strona, która otrzymuje informacje drugiej strony, odpowiada za osoby, którym te informacje zostają udostępnione jak za własne działanie lub zaniechanie, w szczególności ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie postanowień ust. 1, 1);
 - 3) ujawniania informacji o których mowa ust. 1, 1) jedynie tym pracownikom, którym będą one niezbędne do wykonywania powierzonych im czynności i tylko w zakresie, w jakim odbiorca informacji musi mieć do nich dostęp dla celów realizacji Umowy;
- 2) Obowiązek zachowania poufności nie dotyczy informacji które:
 - 1) zostały podane do publicznej wiadomości w sposób nie stanowiący naruszenia niniejszej Umowy i innych przepisów powszechnie obowiązującego prawa;
 - 2) są znane Stronom z innych źródeł i nie naruszają postanowień niniejszej Umowy;

- 3) zostaną ujawnione przez jedną ze Stron za uprzednią pisemną zgodą drugiej Strony;
- 4) zostaną ujawnione przez jedną ze Stron ze względu na obowiązujące wymogi prawa lub zgodnie z prawomocnym orzeczeniem sądu lub prawomocną decyzją administracyjną.

§ 11

Odpady

1. Strony oświadczają, że Najemca jest traktowany jak wytwórca odpadów, w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 32 w związku z art. 28 ustawy z dnia 14 grudnia 2014r. o odpadach (dalej: ustawa o odpadach), powstałych w trakcie prowadzenia przez Najemcę w przedmiocie najmu działalności, związanej z realizacją umowy i jest wyłącznie odpowiedzialny za wytworzone odpady oraz zapewnienie postępowania z nimi w sposób zgodny z przepisami obowiązującego prawa przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
2. Najemca zobowiązany jest zbierać odpady (zgodnie z definicją o której mowa w art. 3 ust. 1 pkt 34 ustawy o odpadach) w miejscach wskazanych przez Wynajmującego, w sposób zapewniający bezpieczeństwo oraz prawidłową realizację obowiązków przewidzianych w ustawie o odpadach.
3. W przypadku, gdy w zakresie wytwarzania, zbierania lub gospodarowania odpadami wytworzonymi w ramach działalności Najemcy przewidzianej niniejszą umową, wszczęte zostanie postępowanie przez uprawnione organy, Najemca zwolni Wynajmującego z odpowiedzialności oraz poniesie wszelkie koszty (w tym kary, grzywny i uzasadnione koszty obsługi prawnej) z tym związane.

§ 12

Obowiązek informacyjny

Najemca oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego lub jego realizacji.

***dodatkowa klauzula stosowana w przypadku, gdy Wykonawca jest osobą fizyczną,
w tym przedsiębiorcą prowadzącym działalność gospodarczą***

Zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych Najemcy jest Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy (dalej „NIO-PIB”) ul. W.K. Roentgena 5, 02-781 Warszawa.
2. Z Inspektorem Ochrony Danych w NIO-PIB można się skontaktować telefonicznie lub e-mailowo. Telefon 22 5462889, e-mail iod@pib-nio.pl.
3. Podstawę prawną przetwarzania stanowi:
 - a) art. 6 ust. 1 lit. b) RODO, gdy jest niezbędne podjęcie działań przed zawarciem umowy, na żądanie osoby, której dane dotyczą;;
 - b) art. 6 ust. 1 lit. c) RODO, w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z:
 - ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych,

- rozporządzeniem Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy,
 - ustawą z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości,
 - ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej,
 - ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
- c) art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, ze względu na uzasadnione interesy Administratora, w zakresie: ustalenia, obrony i dochodzenia roszczeń, tworzenia zestawień, analiz i statystyk na potrzeby wewnętrzne Administratora.
4. Odbiorcami danych osobowych Najemcy mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę Prawo zamówień publicznych oraz o dostępie do informacji publicznej. Odbiorcami danych osobowych mogą być również: podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa; podmioty kontrolne i nadzorcze; procesorzy w związku ze zleconymi przez Wynajmującego działaniami; osoby lub podmioty wykonywujące na rzecz NIO-PIB usługi doradcze, konsultacyjne, audytowe oraz świadczące pomoc prawną.
 5. W związku z jawnością postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dane Najemcy mogą być przekazywane do państw spoza EOG z zastrzeżeniem, że zapewnią one odpowiedni stopień ich ochrony.
 6. Dane osobowe Najemcy będą przetwarzane przez okres 10 lat od końca roku w którym wygasła umowa. Okres przetwarzania może zostać każdorazowo przedłużony o czas przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych osobowych będzie niezbędne dla dochodzenia ewentualnych roszczeń lub obrony przed takimi roszczeniami. Po tym okresie dane będą przetwarzane jedynie w zakresie i przez czas wymagany przepisami prawa, w szczególności przepisami o rachunkowości i prawa podatkowego, prawa zamówień publicznych oraz o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
 7. Obowiązek podania przez Najemcę danych osobowych dotyczących bezpośrednio jego osoby jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Prawo zamówień publicznych.
 8. W odniesieniu do danych osobowych Najemcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, zgodnie z art. 22 RODO.
 9. Najemca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO.
 10. Najemcy nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną dla tych działań stanowi art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

§ 13

Zakaz cesji

1. Najemca nie może dokonać cesji praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody Wynajmującego, niezależnie od formy cesji. W przypadku jeżeli Wynajmujący wyrazi zgodę na przelew praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy, za zobowiązania finansowe powstałe do dnia cesji odpowiadają solidarnie dotychczasowy najemca i nowy najemca.
2. Wynajmujący ma prawo dokonania cesji praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy.

§ 14

Siła wyższa

1. Żadna ze stron nie odpowiada za naruszenie postanowień niniejszej Umowy spowodowane działaniem siły wyższej, przez którą rozumie się zdarzenia i okoliczności niezależne od Stron i poza ich kontrolą, których Strona nie mogła przewidzieć i którym nie mogła zapobiec, a które uniemożliwiają wykonanie zobowiązań umownych. W szczególności za siłę wyższą uważa się:
 - 1) trzęsienie ziemi, powódzie, sztormy, huragany, pożary, uderzenia pioruna lub epidemie;
 - 2) wojny, zamieszki, rewolty, akty sabotażu i terroryzmu;
 - 3) i inne powszechnie obowiązujące akty władzy państwowej.
- 2) W przypadku zaistnienia siły wyższej, Strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się ze zobowiązań określonych Umową, niezwłocznie nie później jednak niż w ciągu 2 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu siły wyższej, powiadomi drugą Stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie. Okoliczności siły wyższej powinny zostać udokumentowane, w szczególności druga Strona może żądać przedstawienia zaświadczeń właściwej władzy.
- 3) W sytuacji, o której mowa w ust. 1-2 powyżej i ograniczenia dochodu osiąganego przez Najemcę z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej lub zaprzestania prowadzenia działalności gospodarczej przez Najemcę, Strony w drodze negocjacji mogą postanowić o zmianie wysokości czynszu lub o rozwiązaniu Umowy w całości lub w części. W przypadku rozwiązania umowy z tej przyczyny, jej wykonanie i końcowe rozliczenie będzie uzgodnione przez Strony Umowy.

§ 15

Postanowienia końcowe

1. Niniejsza Umowa jest integralnie związana z umową kompleksowego żywienia nr i jest ważna tylko razem z tą umową. Rozwiązanie jednej z tych umów skutkuje równoczesnym rozwiązaniem drugiej umowy.
2. Zmiany warunków Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W kwestiach nieuregulowanych Umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Wszelkie spory wynikające z niniejszej Umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.
5. Na podstawie art. 4c ustawy z dnia 9 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 935) Wynajmujący oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6 powyższej ustawy.
6. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego i jeden dla Najemcy.

ZAŁĄCZNIKI:

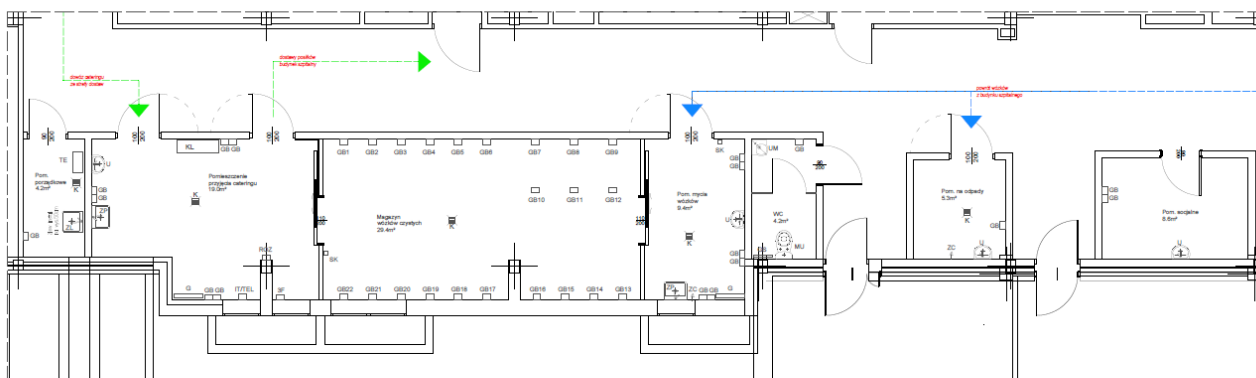
1. Plan lokalu użytkowego (Punkt dostaw cateringu) - **Załącznik nr 1**
2. Wzór protokołu zdawczo-odbiorczego - **Załącznik nr 2**
3. Regulamin ustalający zasady bezpieczeństwa w trakcie współpracy Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej- Curie- Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie z pracodawcą, którego pracownicy wykonują prace na terenie NIO-PIB - **Załącznik nr 3**
4. Polisa OC lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie przedmiotu najmu - **Załącznik nr 4**

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

Punkt dostaw cateringu, (A3)

Rzut pomieszczeń dostaw cateringu, kondygnacja -1



0.1 Pomieszczenie porządkowe
4,2m²

wyposażenie:
• zlewozmywak, komora gospodarcza, prostokątna, podwieszana, 1-komorowa ze stali nierdzewnej FRANKE z baterią
• kratka ściekowa w formie odpływu liniowego z listwą metalową
• tablica rozdzielcza
• gniazdo natynkowe IP 44
• oświetlenie
• drzwi (1 para)

0.2 Pomieszczenie przyjęcia
cateringowego
19,0m²

wyposażenie:
• zlew gastronomiczny stalowy
• umywalka ceramiczna z baterią
• grzejnik 2-płytyowy higieniczny
• klimatyzator BOSCH
• kratka ściekowa
• gniazda natynkowe IP 20 / IP 44
• gniazdo elektryczne 3-fazowe
• rozłącznik 3-biegunowy
• gniazdo telefoniczne
• oświetlenie
• drzwi (2 pary)
• okna (2 sztuki)

0.3 Magazyn wózków czystych
29,4m²

wyposażenie:
• gniazda natynkowe IP 54
• sterownik klimatyzacji
• kratka ściekowa
• oświetlenie
• okno podwójne (1 sztuka)
• drzwi przesuwne (2 pary)

0.4 Pomieszczenie mycia wózków
8,4m²

wyposażenie:
• zlew gastronomiczny stalowy
• umywalka ceramiczna z baterią
• zawór czerpalny ze złączką do węta
• grzejnik 2-płytyowy higieniczny
• gniazda natynkowe IP 44
• sterownik klimatyzacji
• kratka ściekowa
• oświetlenie
• drzwi (1 para)
• okno (1 sztuka)

0.5 WC
4,2m²

wyposażenie:
• umywalka ceramiczna narożna z baterią
• miska ustępowa stojąca
• grzejnik drabinkowy biały
• gniazdo natynkowe IP 44
• oświetlenie
• drzwi (2 pary)

0.6 Pomieszczenie na odpady
5,3m²

wyposażenie:
• umywalka ceramiczna z baterią
• zawór czerpalny ze złączką do węta
• kratka ściekowa
• gniazda natynkowe IP 44
• oświetlenie
• drzwi (1 para)

0.7 Pomieszczenie socjalne
6,6m²

wyposażenie:
• umywalka ceramiczna z baterią
• gniazdo natynkowe IP 20
• oświetlenie
• drzwi (1 para)

Legenda

- U - umywalka ceramiczna z baterią
- ZL - zlewozmywak, komora gospodarcza, prostokątna, podwieszana, 1-komorowa ze stali nierdzewnej FRANKE z baterią
- ZP - zlew gastronomiczny stalowy
- UM - umywalka ceramiczna narożna z baterią
- MU - miska ustępowa stojąca
- K - kratka ściekowa
- ZC - zawór czerpalny ze złączką do węta
- TE - tablica rozdzielcza
- KL - klimatyzator BOSCH
- G - grzejnik 2-płytyowy higieniczny
- GS - grzejnik drabinkowy biały
- SK - sterownik klimatyzacji
- IT/TEL - gniazdo informatyczne i telefoniczne
- 3F - gniazdo elektryczne 3-fazowe
- ROZ - rozłącznik 3-biegunowy
- GB - gniazdo natynkowe lub podwieszane IP 20, IP 44 lub IP 54

Dział Administracyjno – Gospodarczy
Narodowy Instytut Onkologii im. M. Skłodowskiej – Curie
– Państwowy Instytut Badawczy
02-781 Warszawa ul. W. K. Roentgena 5
Tel. 22 546-29-01 Faks 22 546-29-03.

Warszawa, dnia 2023 r.

PROTOKÓŁ ZDAWCZO - ODBIORCZY

W dniu r. w związku z podpisaniem Umowy nr..... z dnia..... pomiędzy *Narodowym Instytutem Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowym Instytutem Badawczym* w Warszawie, ul. W.K. Roentgena 5 i z siedzibą w....., nastąpiło przekazanie przedmiotu najmu tj. zespołu pomieszczeń o łącznej powierzchni 80,1 m² znajdujących się w lokalizacji przy ul. W.K. Roentgena 5 w Warszawie w Budynku Rehabilitacji, poziom (-1), o łącznej powierzchni m², znajdujących się na poziomie -1, w Budynku Diagnostyczno-Badawczym, zlokalizowanym na działce o numerze ewidencyjnym 2/70, obręb 1-10-75 numer księgi wieczystej – WA5M/00161594/1 Plan zespołu pomieszczeń stanowi załącznik do protokołu. Pomieszczenia stanowią własność NIO-PIB.

Komisja w składzie, **ze strony Wynajmujący:**

1.
2.
3.

oraz ze strony Najemcy:

- 1.....
- 2.....
- 3.....

stwierdziła, że w przekazanych lokalach znajduje się następujące wyposażenie:

- a.....
- b.....
- c.....
- d.....

Komisyjnie dokonano odczytu liczników:

a) energii elektrycznej.....

b) poboru wody:

Komisja dokonała przekazania przedmiotu najmu z / bez uwag*

UWAGI:

.....

.....

Podpisy Komisji ze strony Wynajmującego:

1.

2.....

Podpis odbierającego pomieszczenia/ Najemcy:

1.....

Opis instalacji technicznych zespołu pomieszczeń najmowanych do realizacji kompleksowej usługi żywieniowej nr..... dla pacjentów Instytutu

Przedmiot najmu w ramach umowy nr..... – lokalizacja ul. W.K. Roentgena 5 w Warszawie				
Instalacje techniczne				
Przedmiot opisu	opis	ilość	Stan techniczny	uwagi
Instalacje elektryczne				
Przedmiot opisu	opis	ilość	Stan techniczny	uwagi
Przedmiot opisu	opis	ilość	Stan techniczny	uwagi
okna				
Przedmiot opisu	opis	ilość	Stan techniczny	uwagi
Wyposażenie pomieszczeń				
Przedmiot opisu	opis	ilość	Stan techniczny	uwagi

*niepotrzebne skreślić

NARODOWY INSTYTUT ONKOLOGII
 PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY
 im. Marii Skłodowskiej-Curie
 Dział Higieny Szpitalnej
 02-781 Warszawa, ul. W.K. Roentgena 5

WYTYCZNE PRZYGOTOWANIA PRACOWNIKA Z FIRMY CATERINGOWEJ DO WEJŚCIA DO
 ODDZIAŁU/ZAKŁADU/KLINIKI, W KTÓRYCH PRZEBYWAJĄ PACJENCI ZAKAŻENI, PODEJRZANI O ZAKAŻENIE
 LUB U KTÓRYCH UZYSKANO WYNIK NIEPEWNY ZAKAŻENIA SARS-COV-2 W NIO-PIB W WARSZAWIE

Lp.	Czynność	Wykonanie
1	Przygotowanie pracownika do wejścia na oddział/klinikę/zakład	Nałożyć kombinezon na wierzchnie ubranie i buty w wyznaczonym miejscu. Nałożyć półmaskę typu FFP3 zdefiniowaną w normie PN-EN 149, czepek i ochronniki oczu czyli: gogle ochronne albo przyłbicę, albo okulary przeciwdopryskowe klasy 1 lub 2 oraz rękawiczki (mogą być niejałowe). Obejrzeć się w lustrze i zwrócić uwagę czy włosy nie wystają spod czepka i czy kombinezon jest zapięty. Teraz jeszcze coś można poprawić, w trakcie wydawania posiłków już nie, szczególnie na głowie.
2	W pomieszczeniach należy zachowywać szczególną ostrożność. Nie siadać, uważać aby rękawem lub nogawką nie dotykać pościeli. Nie wdawać się w długie rozmowy z pacjentami.	
3	Przygotowanie pracownika do wyjścia z oddziału/kliniki/zakładu	<p>Przed wyjściem z oddziału/zakładu/kliniki/ należy zdjąć: kombinezon, półmaskę przeciwpylową, czepek lub gogle ochronne albo przyłbicę lub okulary przeciwdopryskowe i rękawiczki. Kombinezon i rękawiczki wyrzucić do czerwonego worka na odpady medyczne w wyznaczonym do tego miejscu. Następnie umyć ręce preparatem myjącym spełniającym wymagania PN-EN 1499, wytrzeć papierowym ręcznikiem, nałożyć rękawiczki i wtedy zdjąć półmaskę z twarzy. Zdjąć rękawiczki, umyć ręce, wyrzucić rękawiczki do czerwonego worka na odpady medyczne.</p> <p>Ochronniki oczu: przyłbica, gogle lub okulary można dezynfekować przez przecieranie wodnymi roztworami lub gotowymi chusteczkami spełniającymi wymagania dla preparatów wirusobójczych dla co najmniej wirusów osłonkowych w rozumieniu PN-EN 14476. Po dezynfekcji ochronniki oczu należy wypłukać wodą i wytrzeć do sucha.</p>

NARODOWY INSTYTUT ONKOLOGII
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY
im. Marii Skłodowskiej-Curie
Dział Higieny Szpitalnej
02-781 Warszawa, ul. W.K. Roentgena 5

WYTYCZNE PRZEKAZANIA WÓZKA DO WEWNĄTRZZAKŁADOWEGO
TRANSPORTU ŻYWNOŚCI, NA ODCINKU ODDZIAŁ/ZAKŁAD/KLINIKA – KUCHNIA/PUNKT DOSTAW
CATERINGU, W KTÓRYM PRZEBYWALI LUDZIE ZAKAŻENI, PODEJRZANI O ZAKAŻENIE LUB U KTÓRYCH
UZYSKANO WYNIK NIEPEWNY ZAKAŻENIA SARS-CoV-2.

1. Zamknąć wózek.
2. Wydezynfekować wózek z zewnątrz preparatem alkoholowym wykazującym aktywność wobec wirusów osłonkowych w warunkach czystych w rozumieniu normy PN-EN 14476.
3. Można zastosować: Desprej stężony w czasie 30 sek., Chusteczki Incidin OxyFoamS w czasie 30 sek.; Chusteczki Incidin OxyWipe w czasie 30 sek.
4. Po okresie zadziałania preparatu dezynfekcyjnego wypchnąć wózek za drzwi odcinka w miejsce skąd został uprzednio zabrany wózek z posiłkami.

Opracował:

Zatwierdził:

Załącznik do Zarządzenia Nr 25/2022
Dyrektora Narodowego Instytutu Onkologii
im. Marii Skłodowskiej-Curie –
Państwowego Instytutu Badawczego
z dnia 7 kwietnia 2022 roku

**Regulamin ustalający zasady bezpieczeństwa w trakcie współpracy Narodowego Instytutu Onkologii
im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie
z pracodawcą, którego pracownicy wykonują prace na terenie NIO-PIB**

1. Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie, zwany dalej NIO-PIB, na terenie którego wykonują pracę pracownicy innego pracodawcy, zwanego dalej Wykonawcą, współpracuje z tym pracodawcą w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
2. W celu zapewnienia bezpieczeństwa Wykonawca jest zobowiązany:
 - 1) stosować się do ogólnie obowiązujących przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, bezpieczeństwa pożarowego, ochrony środowiska oraz innych regulacji wewnętrznych obowiązujących w NIO-PIB - jeżeli mają związek z wykonywaną pracą, a także do rozmieszczonych na terenie NIO-PIB znaków oraz tablic informacyjnych i ostrzegawczych;
 - 2) wyposażyć pracowników wykonujących prace na terenie NIO-PIB w niezbędną do wykonywania pracy odzież i obuwie robocze, środki ochrony zbiorowej i indywidualnej, w sprawny sprzęt, narzędzia i maszyny, posiadające aktualne przeglądy techniczne, a także dbać o ich należyty stan oraz o ład i porządek na stanowisku pracy i jego bezpośrednim sąsiedztwie;
 - 3) poruszać się po terenie NIO-PIB wyłącznie wyznaczonymi drogami komunikacyjnymi, przestrzegać obowiązujących na terenie NIO-PIB ograniczeń prędkości;
 - 4) nie tarasować oraz nie zastawiać: dróg komunikacyjnych, wyjść ewakuacyjnych, dróg dostępu do sprzętu ppoż.; nie przechowywać na drogach ewakuacyjnych materiałów palnych;
 - 5) składować materiały wykorzystywane w pracy w sposób bezpieczny, wykluczający możliwość ich wywrócenia, zsunięcia, rozsunięcia lub upadku;
 - 6) sporządzić i przekazać NIO-PIB spis stosowanych na terenie NIO-PIB substancji chemicznych i ich mieszanin o właściwościach niebezpiecznych (zał. nr 3); aktualizować spis na bieżąco w przypadku wprowadzanych zmian i niezwłocznie informować o tych zmianach NIO-PIB;
 - 7) postępować ze stosowanymi na terenie NIO-PIB substancjami chemicznymi i ich mieszaninami o właściwościach niebezpiecznych z zachowaniem wszelkich środków ostrożności – zgodnie z zapisami kart charakterystyki – ze szczególnym uwzględnieniem zachowania wymogów dotyczących temperatury, wilgotności, ochrony przed nasłonecznieniem – stosownie do ich właściwości, przestrzegania ilości oraz ograniczeń dotyczących wspólnego składowania, sposobu rozmieszczenia umożliwiającego prowadzenie kontroli składowanych substancji;
 - 8) postępować z wytworzonymi odpadami zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie regulacjami oraz zapisami umowy zawartej z NIO-PIB;
 - 9) zapoznać wszystkich pracowników wykonujących prace na terenie NIO-PIB, w tym pracowników podwykonawcy, z zapisami niniejszego dokumentu oraz respektować zawarte w nim postanowienia.
3. Podczas wykonywania pracy na terenie NIO-PIB Wykonawca jest odpowiedzialny za:
 - 1) zapewnienie pracownikom wykonującym prace na terenie NIO-PIB bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, właściwą organizację wykonywanych prac, odpowiedni ich nadzór oraz przebieg;
 - 2) wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za przestrzeganie przez pracowników przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, bezpieczeństwa pożarowego, ochrony środowiska oraz innych regulacji wewnętrznych obowiązujących w NIO-PIB - jeżeli mają związek z wykonywaną pracą;
 - 3) zabezpieczenie miejsca pracy przed dostępem osób postronnych oraz oznakowanie go odpowiednimi znakami, zgodnie z obowiązującymi przepisami – jeżeli jest to wymagane;
 - 4) zapoznanie pracowników wykonujących prace na terenie NIO-PIB, w tym pracowników podwykonawcy, z treścią niniejszego dokumentu oraz za respektowanie zawartych w nim postanowień.

4. Pracownicy Wykonawcy/podwykonawcy, przed przystąpieniem do wykonywania prac na terenie NIO-PIB są zobowiązani do odbycia szkolenia informacyjnego dla firm zewnętrznych, ze szczególnym uwzględnieniem prac definiowanych jako niebezpieczne, do których zalicza się m.in. roboty budowlane, rozbiórkowe, remontowe i montażowe prowadzone bez wstrzymania ruchu zakładu pracy lub jego części, prace w zbiornikach, wnętrzach urządzeń technicznych i w innych niebezpiecznych przestrzeniach zamkniętych, prace przy użyciu materiałów niebezpiecznych – w tym niebezpiecznych pod względem pożarowym czy prowadzone na wysokości.
5. Szkolenie informacyjne przeprowadzają pracownicy Działu Bezpieczeństwa Pracy i Nadzoru Środowiskowego NIO-PIB na podstawie otrzymanego „Zgłoszenia prowadzonych prac” (zał. nr 2), które wystawia osoba odpowiedzialna za realizację umowy zawartej z NIO-PIB na wykonanie określonych prac. Z chwilą wystawienia „Zgłoszenia prowadzonych prac” Wykonawca składa osobie odpowiedzialnej za realizację umowy oświadczenie o wyznaczeniu osoby odpowiedzialnej za przestrzeganie przez pracowników przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, bezpieczeństwa pożarowego, ochrony środowiska oraz innych regulacji wewnętrznych obowiązujących w NIO-PIB - jeżeli mają związek z wykonywaną pracą (zał. nr 1) oraz spis stosowanych na terenie NIO-PIB substancji chemicznych i ich mieszanin o właściwościach niebezpiecznych (zał. nr 3). Po szkoleniu informacyjnym Wykonawca otrzymuje kopię „Zgłoszenia prowadzonych prac” (zał. nr 2) zawierającego poświadczenie odbycia szkolenia informacyjnego.
6. Osoba odpowiedzialna za realizację umowy zawartej z NIO-PIB na wykonanie określonych prac przez firmę zewnętrzną - współpracuje z komórkami organizacyjnymi NIO-PIB w zakresie udostępnienia Wykonawcy infrastruktury NIO-PIB niezbędnej do wykonania umowy.
7. Na terenie NIO-PIB obowiązuje:
 - 1) zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych;
 - 2) zakaz wnoszenia i picia alkoholu oraz spożywania wszelkich środków odurzających;
 - 3) zakaz poruszania się w strefach niebezpiecznych bez nadzoru uprawnionych pracowników NIO-PIB, w tym w strefach występowania promieniowania jonizującego oraz rezonansu magnetycznego;
 - 4) ograniczenie prędkości na drogach wewnętrznych do 5 km/h i zewnętrznych do 10 km/h;
 - 5) nakaz dezynfekcji rąk, noszenia maseczek ochronnych oraz inne zalecenia związane ze zwalczaniem pandemii wirusa SARS-CoV-2 - do czasu odwołania.
7. Na teren NIO-PIB mogą wjechać wyłącznie pojazdy posiadające zgodę Działu Administracyjno-Gospodarczego (DAG).
8. Zasady postępowania w przypadku zaistnienia zdarzenia niepożądanego

WYKONAWCA	NIO-PIB
WYPADEK	
1. Zgłasza niezwłocznie pracownikowi NIO-PIB (osobie nadzorującej realizację umowy) każdy zaistniały na terenie NIO-PIB wypadek ciężki, zbiorowy lub śmiertelny swojego pracownika; 2. Pracownik, który zauważył wypadek jest zobowiązany do: <ol style="list-style-type: none"> 1) udzielenia osobie poszkodowanej pierwszej pomocy, w razie zaistnienia takiej potrzeby wezwania służb medycznych, 2) powiadomienia bezpośredniego przełożonego, 3) zabezpieczenia miejsca wypadku. 	W przypadku wystąpienia na terenie NIO-PIB wypadku, w którym został poszkodowany pracownik Wykonawcy, pracownik NIO-PIB (osoba nadzorująca realizację umowy) udostępnia miejsce wypadku oraz udziela niezbędnych informacji zespołowi powypadkowemu, ustalającemu przyczyny i okoliczności wypadku, powołanemu przez Wykonawcę.
POŻAR	
W przypadku powstania pożaru z winy Wykonawcy, pracownik Wykonawcy, który zauważył lub spowodował pożar:	W przypadku powstania pożaru z winy NIO-PIB, pracownik NIO-PIB, który zauważył lub spowodował pożar:






<p>1) niezwłocznie powiadamia o pożarze:</p> <p>a) osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, w tym pracowników NIO-PIB oraz Straż Pożarną (tel. 998 lub 112 lub uruchamia ręczny ostrzegacz pożarowy),</p> <p>b) pracownika ochrony,</p> <p>c) w obiekcie przy ul. W. K. Roentgena 5 Centralną Dyspozytornię,</p> <p>d) bezpośredniego przełożonego;</p> <p>2) podejmuje działania mające na celu zwalczanie pożaru – jeżeli nie zagraża to jego zdrowiu lub życiu.</p>	<p>1) niezwłocznie powiadamia o pożarze:</p> <p>a) osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, w tym pracowników Wykonawcy oraz Straż Pożarną (tel. 998 lub 112 lub uruchamia ręczny ostrzegacz pożarowy),</p> <p>b) pracownika ochrony,</p> <p>c) w obiekcie przy ul. W. K. Roentgena 5 Centralną Dyspozytornię,</p> <p>d) bezpośredniego przełożonego;</p> <p>2) podejmuje działania mające na celu zwalczanie pożaru – jeżeli nie zagraża to jego zdrowiu lub życiu.</p>
AWARIA	
W przypadku powstania awarii z winy Wykonawcy, pracownik Wykonawcy, który zauważył lub spowodował awarię niezwłocznie powiadamia o awarii bezpośredniego przełożonego oraz Centralną Dyspozytornię	W przypadku powstania awarii z winy NIO-PIB, pracownik NIO-PIB, który zauważył lub spowodował awarię niezwłocznie powiadamia o awarii bezpośredniego przełożonego oraz odpowiednie służby NIO-PIB.
INNE ZDARZENIA NIEPOŻĄDANE STWARZAJĄCE ZAGROŻENIE	
<p>W przypadku powstania, z winy Wykonawcy, innego zdarzenia stwarzającego zagrożenie, pracownik Wykonawcy, który zauważył lub spowodował to zagrożenie:</p> <p>1) niezwłocznie powiadamia o zagrożeniu:</p> <p>a) osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, w tym pracowników NIO-PIB,</p> <p>b) w obiekcie przy ul. W. K. Roentgena 5 Centralną Dyspozytornię,</p> <p>c) odpowiednie służby NIO-PIB,</p> <p>d) bezpośredniego przełożonego;</p> <p>2) podejmuje działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zagrożenia – jeżeli nie zagraża to jego zdrowiu lub życiu.</p>	<p>W przypadku powstania, z winy NIO-PIB, innego zdarzenia stwarzającego zagrożenie, pracownik NIO-PIB, który zauważył lub spowodował to zagrożenie:</p> <p>1) niezwłocznie powiadamia o zagrożeniu:</p> <p>a) osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, w tym pracowników Wykonawcy,</p> <p>b) w obiekcie przy ul. W. K. Roentgena 5 Centralną Dyspozytornię,</p> <p>c) odpowiednie służby NIO-PIB,</p> <p>d) bezpośredniego przełożonego;</p> <p>2) podejmuje działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zagrożenia – jeżeli nie zagraża to jego zdrowiu lub życiu.</p>







9. Wykaz telefonów alarmowych

URSYNÓW / UL. W. K. ROENTGENA		OCHOTA / UL. WAWELSKA	
Centralna Dyspozytornia	(22) 546 25 55	Dział Administracyjno - Gospodarczy	(22) 57 09 161
Ochrona (dowódca warty)	600 816 602		(22) 57 09 160
Zespół Reanimacyjny	(22) 546 25 25	Ochrona (dowódca warty)	(22) 57 09 111
Starszy Lekarz Dyżurny	(22) 546 23 40		(22) 57 09 252
Recepcja – Hotel Szkoleniowy	(22) 546 21 77	Zespół Reanimacyjny	(22) 57 09 123
POZOSTAŁE TELEFONY ALARMOWE			
Numer alarmowy	112	Straż Pożarna	998 lub 112
Pogotowie Ratunkowe	999 lub 112	Policja	997
Pogotowie gazowe	992 (22) 628 45 97	Pogotowie energetyczne	991 (22) 823 73 84

10. Zagrożenia występujące w NIO-PIB

Lp	ZAGROŻENIE	ŹRÓDŁO ZAGROŻENIA	MIEJSCE WYSTĘPOWANIA	NEGATYWNE SKUTKI ZDROWOTNE	ZNAKI OSTRZEGAWCZE
CZYNNIKI FIZYCZNE					
1.	Promieniowanie jonizujące	Aparatura medyczna	Jednostki wykonujące procedury diagnostyczno - lecznicze	Podrażnienie spojówek oczu i śluzówki jamy ustnej, możliwość wystąpienia chorób nowotworowych i zmian popromiennych	
2.	Pole elektromagnetyczne	Aparatura medyczna	Jednostki wykonujące procedury diagnostyczno - lecznicze	Możliwość pogorszenia wzroku i ostrości widzenia oraz wystąpienia zaburzeń układu nerwowego, sercowo-naczyniowego, odpornościowego, a także zmian patologicznych narządów wewnętrznych	
3.	Promieniowanie optyczne laserowe	Aparatura medyczna	Jednostki wykonujące procedury diagnostyczno - lecznicze	Możliwość wystąpienia zmian patologicznych oka i skóry	
CZYNNIKI CHEMICZNE					
4.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny o właściwościach niebezpiecznych	Odczynniki chemiczne Preparaty biobójcze Tlenek etylenu Detergenty, farby, lakiery, itp.	Jednostki diagnostyczno – lecznicze, naukowe, zaplecze administracyjno - techniczne	Możliwość wystąpienia zatrucia ostrego oraz powstania chorób w obrębie różnych układów	
5.	Sprężone gazy medyczne	Tlen medyczny, dwutlenek węgla, gazy anestetyczne	Jednostki diagnostyczno – lecznicze, naukowe, zaplecze administracyjno - techniczne	Mogą powodować trudności w oddychaniu, drgawki, nudności, zawroty głowy, efekty narkotyczne. Mogą spowodować lub intensyfikować pożar.	
6.	Azot skroplony, schłodzony	Ciekły azot	Jednostki diagnostyczno – lecznicze, naukowe, zaplecze administracyjno - techniczne	Może spowodować oparzenia kriogeniczne	
7.	Niebezpieczne leki	Leki cytostatyczne i cytotoksyczne	Jednostki wykonujące procedury diagnostyczno - lecznicze	Nadmierne łzawienie, suchość spojówek, zaczerwienienie i swędzenie oczu, podrażnienie skóry i błon śluzowych, nudności,	

				wymioty	
CZYNNIKI BIOLOGICZNE					
8.	Czynniki biologiczne, w tym SARS-CoV-2	Osoba zakażona, zakaźne odpady medyczne i weterynaryjne	Jednostki diagnostyczno – lecznicze, naukowe, zaplecze administracyjno - techniczne	Możliwość powstania chorób w obrębie różnych układów	
ELEMENTY WYPOSAŻENIA POMIESZCZEŃ					
9.	Uderzenie Przygniecenie Skaleczenie Zadrapanie Zakłucie	Nieruchome elementy wyposażenia, np. meble, sprzęt biurowy, sprzęt medyczny, itp. oraz ruchome elementy wyposażenia, np. poruszające się łóżko, drzwi wejściowe, drzwi windy, itp.	Pomieszczenia oraz ciągi komunikacji wewnętrznej	Możliwość powstania drobnych urazów	
10.	Potknięcie się Poślizgnięcie się Upadek na tym samym poziomie Upadek z wysokości	Nawierzchnia podłogi i schodów: nierówna, zniszczona, śliska, progi, różnice poziomów podłogi. Zły stan techniczny drabiny, itp.	Pomieszczenia oraz ciągi komunikacji wewnętrznej	Możliwość powstania urazów typu: zwichnięcie, złamanie, potłuczenie, wstrząśnienie mózgu do ciężkich obrażeń włącznie	
11.	Uderzenie Przygniecenie	Spadający obiekt, np. poluzowana obudowa oświetlenia, dokumenty składowane na wyższych półkach, itp.	Pomieszczenia oraz ciągi komunikacji wewnętrznej	Możliwość powstania urazów typu: zwichnięcie, złamanie, potłuczenie, wstrząśnienie mózgu do ciężkich obrażeń włącznie	
DROGI KOMUNIKACJI WEWNĘTRZNEJ I ZEWNĘTRZNEJ					
12.	Potknięcie się Poślizgnięcie się Upadek	Nierówne chodniki, uszkodzone schody, ubytki w podłożu, śliskie nawierzchnie, itp.	Drogi komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej	Możliwość powstania urazów typu: zwichnięcie, złamanie, potłuczenie, wstrząśnienie mózgu	

13.	Spadające obiekty	Tynk, sople lodu, nawis śnieżny, itp.	Drogi komunikacji zewnętrznej	Możliwość powstania urazów typu: zwichnięcie, złamanie, potłuczenie, wstrząśnienie mózgu do ciężkich obrażeń włącznie	
14.	Wypadek komunikacyjny	Wózki jezdniowe, maszyny do sprzątania, wózki do transportu ręcznego, łóżka/wózki do transportu pacjenta, itp.	Drogi komunikacji wewnętrznej	Możliwość powstania urazów typu: zwichnięcie, złamanie, potłuczenie, wstrząśnienie mózgu do ciężkich obrażeń włącznie	Ograniczenie prędkości 
15.	Wypadek komunikacyjny	Samochody dostawcze, samochody osobowe, samochody uprzywilejowane, pojazdy specjalistyczne, wózki jezdniowe, itp.	Drogi komunikacji zewnętrznej	Możliwość powstania urazów typu zwichnięcie, złamanie, potłuczenie, wstrząśnienie mózgu do ciężkich obrażeń włącznie	Ograniczenie prędkości 
INNE ZAGROŻENIA					
16.	Porażenie prądem, wybuch, pożar, itp.	Zwarcie instalacji elektrycznej, podpalenie, materiały łatwopalne, materiały wybuchowe, itp.	Cały teren	Możliwość wystąpienia urazów typu: poparzenie, zatrucie do ciężkich obrażeń włącznie	
17.	Odpady	Odpady niebezpieczne, w tym odpady medyczne	Jednostki diagnostyczno – lecznicze i naukowe, magazyny na odpady	Możliwość wystąpienia alergii, zatruc, zakażeń	
18.	Wykopy, spadające przedmioty z wysokości, iskry, kurz budowlany, narzędzia, maszyny i pojazdy specjalistyczne, itp.	Prace remontowe, budowlane, rozbiórkowe, transportowe	Obiekty, w których wykonywane są prace remontowe, budowlane, rozbiórkowe, transportowe	Możliwość powstania urazów typu: zwichnięcie, złamanie, potłuczenie, wstrząśnienie mózgu do ciężkich obrażeń włącznie	

Warszawa, dnia

.....
/pieczęć nagłówkowa Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Ja niżej podpisany oświadczam, że:

1. Na czas wykonywania pracy na terenie NIO-PIB osobą odpowiedzialną za przestrzeganie przez pracowników przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, bezpieczeństwa pożarowego, ochrony środowiska oraz innych regulacji wewnętrznych obowiązujących w NIO-PIB mających związek z wykonywaną pracą jest Pan/Pani:


.....
.....
/imię i nazwisko, zajmowane stanowisko, tel. kontaktowy/

2. Pracownicy, którzy będą wykonywać pracę na terenie NIO-PIB:

- a) posiadają aktualne zaświadczenia dotyczące:
 - szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy, bezpieczeństwa pożarowego oraz kwalifikacji zawodowych wymaganych do wykonywania określonych prac,
 - profilaktycznych badań lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy;
- b) zostali wyposażeni w niezbędną do wykonywania pracy odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej oraz zobowiązani do stosowania ich zgodnie z przeznaczeniem;
- c) zostali zapoznani z treścią „Regulaminu ustalającego zasady bezpieczeństwa w trakcie współpracy Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie z pracodawcą, którego pracownicy wykonują prace na terenie NIO-PIB” i zobowiązani do respektowania postanowień zawartych w wyżej wymienionym dokumencie.

.....
/czytelny podpis Wykonawcy/

UWAGA! Wypełnione oświadczenie należy przekazać osobie odpowiedzialnej za realizację umowy (pracownikowi NIO-PIB)

	<p>.....</p> <p>/pieczęć nagłówkowa jednostki organizacyjnej wystawiającej zgłoszenie/</p>
<p>Data wystawienia zgłoszenia</p> <p>.....</p>	<p>ZGŁOSZENIE PROWADZONYCH PRAC</p>

*Zawiadamiam, że od dnia do dnia

Wykonawca

.....

/nazwa firmy Wykonawcy/

reprezentowany przez Pana/Panią

.....

/imię i nazwisko, stanowisko/

zgodnie z zawartą umową/zleceniem nr z dnia będzie wykonywał prace na terenie NIO-PIB w

.....

/nazwa jednostki organizacyjnej NIO-PIB, na terenie której będą wykonywane prace/

**Prace obejmować będą swoim zakresem:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

/pieczęć, podpis osoby wystawiającej zgłoszenie/

***Wykaz pracowników skierowanych do wykonania prac:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

Osobą nadzorującą ww. prace z ramienia Wykonawcy jest Pan/Pani

.....

/imię i nazwisko; tel. kontaktowy/

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania ww. prac zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz innymi regulacjami wewnętrznymi obowiązującymi w NIO-PIB dotyczącymi wykonywanych prac, a także do wyposażenia pracowników w odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej/zbiorowej.

Wykonawca oświadcza, że pracownicy wykonujący ww. prace posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe, ważne szkolenia z dziedziny bezpieczeństwa i higieny pracy oraz aktualne badania lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy.

.....
/czytelny podpis Wykonawcy/

****Zaświadcza się, że w dniu ww. Wykonawca i pracownicy odbyli szkolenie informacyjne i zostali zapoznani z warunkami ochrony przeciwpożarowej oraz treścią „Regulaminu ustalającego zasady bezpieczeństwa w trakcie współpracy Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie z pracodawcą, którego pracownicy wykonują prace na terenie NIO-PIB”.

.....
/pieczętka, podpis pracownika Sekcji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy/

.....
/pieczętka, podpis pracownika Sekcji Przeciwpożarowej/

* wypełnia pracownik komórki organizacyjnej NIO-PIB zlecającej wykonanie ww. prac

** należy podać ogólny zakres prac (np. prace remontowe, wymiana instalacji c.o., sprzątanie, montaż aparatu rtg, itp.)

*** wypełnia Wykonawca (w przypadku dużej liczby pracowników należy wpisać osoby nadzorujące prace, np. brygadzystów, koordynatorów, itp.)

**** wypełniają pracownicy Sekcji ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy i Sekcji Przeciwpożarowej

[illegible]

Sporządził:

/data, czytelny podpis pracownika Wykonawcy
sporządzającego spis/

63