

Nr postępowania: 8/CATER/DCZP/2018/US

WZÓR UMOWY nr/D/DCZP/2018

na:

„Przygotowanie i dystrybucja posiłków dla pacjentów i pracowników „DCZP” sp. z o.o. wraz z dzierżawą pomieszczeń przy ul. Wybrzeże J.C. – Korzeniowskiego 18 we Wrocławiu”

zwana w dalszej części **„Umową”**, zawarta we Wrocławiu, w dniur. pomiędzy:
„Dolnośląskim Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o. o., z siedzibą przy ul. Wybrzeże J. C-
Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego
w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabryczna we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy pod
nr KRS 0000348483, NIP: 8951965126,

zwaną dalej w treści Umowy **„Zamawiającym”**,
reprezentowaną przez:

Dariusza Kowalczyka – Prezesa Zarządu oraz

Elżbietę Mickiewicz-Dytko – Wiceprezesa Zarządu,

a

.....
zwanym dalej w treści Umowy **„Wykonawcą”**,
reprezentowanym przez :

.....
zwanymi w dalszej treści Umowy **„Stronami”**

Zamawiający oświadcza, że posiada tytuł prawny do nieruchomości zabudowanej we Wrocławiu przy ul. Wybrzeże J. C-Korzeniowskiego nr 18, objętych księgami wieczystymi: WR1K/00047747/9; WR1K/00303663/9; WR1K/00303693/8, na których usadowione są budynki: A, G, M, N, P, U, W, Garaże i inne obiekty architektoniczne w zakresie niezbędnym do realizacji przedmiotu Umowy, zawartej w wyniku prowadzonego postępowania w trybie art. 138 o (zamówienie na usługę społeczną) zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), zwanej w dalszej treści Umowy **„ustawą Pzp”**:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług polegających na przygotowywaniu posiłków:
 - 1) dla pacjentów „Dolnośląskiego Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o. o., z siedzibą przy ul. J. C - Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław, w pomieszczeniach kuchennych, o których mowa w **załączniku nr 8 do ogłoszenia** oraz ich dystrybucja na oddziały „DCZP” sp. z o.o. wskazane w **załączniku nr 6 do ogłoszenia**.
 - 2) dla pracowników Zamawiającego, pacjentów „DCZP” sp. z o.o. i odwiedzających, w pomieszczeniach bufetu, o którym mowa w **załączniku nr 7 do ogłoszenia** oraz ich odpłatne wydawanie (m. in. obiadów). Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia bufetu w dni robocze w godzinach 8:00 – 15:00. W ofercie usług bufetowych Wykonawca uwzględni dania obiadowe, w skład których codziennie powinno wchodzić co najmniej zupa, danie mięsne, danie jarskie, dodatki w postaci np. ziemniaków, kopytek, surówki i inne dania ciepłe, wyroby garmażeryjne, napoje zimne i gorące oraz inne artykuły spożywcze.
2. Wykonawca sporządza posiłki, o których mowa w ust. 2, z artykułów spożywczych przez siebie zakupionych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz je dostarcza na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o.
3. Zamawiający szacuje w ramach zawartej umowy średnią miesięczną ilość posiłków dla pacjentów na poziomie:

- 1) liczba śniadań: 9500
- 2) liczba obiadów: 7100
- 3) liczba kolacji: 7000
4. Dzienną ilość pacjentów, którym przysługują posiłki Wykonawca ustala w oparciu o raporty codzienne pochodzące z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o., z uwzględnieniem stosowanych diet.
5. Zamawiający przewiduje codziennie około 10 sztuk diet.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w ust. 2 z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
7. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia podpisania umowy:
 - 1) dostarczyć Zamawiającemu pozwolenie na świadczenie usług restauracyjnych (objętych przedmiotem zamówienia) wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej bez uwag.
 - 2) posiadać wdrożony system HACCP w pomieszczeniach Zamawiającego, o których mowa w **załączniku nr 7,8 do ogłoszenia**;
8. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 6 miesięcy od daty rozpoczęcia usługi dostarczyć zatwierdzony i wydany bez uwag przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej odbiór pomieszczeń/kuchni.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji zamówienia uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Zamawiającego działalności.
10. Wykonawca zapewnia ciągłość w świadczeniu usług przez 7 dni w tygodniu.
11. W ramach realizacji usług, Wykonawca winien zapewnić w okresach świąt posiłki o świątecznym charakterze, z uwzględnieniem tradycyjnych potraw kuchni polskiej.
12. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania sezonowości produktów, tj. należy ograniczyć podawanie pacjentom mrożonek w okresie wiosenno – letnim. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresach jesienno – zimowym, kiedy dostęp do świeżych warzyw jest ograniczony.
13. Zamawiający nie dopuszcza podawania pacjentom dań typu pasta z białym serem i wędliną, pasta z białym serem i rybą.
14. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie Wykonawca zamieszczał informacje o składzie dań typu sałatki
15. Wykonawca zobowiązany jest do należytej realizacji świadczenia usługi żywienia pacjentów niezależnie od okoliczności.
16. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń.
17. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 13 zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
19. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do bezwzględnego przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, bhp, p. poż., a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego i innych określonych przepisami prawa oraz zapewnienia właściwej jakości oferowanych posiłków.
20. W przypadku zaleceń Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku.
21. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz przez Instytut Matki i Dziecka w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w trakcie trwania Umowy.
22. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia dwa razy do roku badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu. Termin wykonania badań/wymazów wymagany przez Zamawiającego to: do 10 dnia lutego oraz 10 dnia lipca oraz na każde uzasadnione wezwanie Zamawiającego. Pierwsze badanie/wymaz wykonany ma być do 10 dnia lipca 2018 r. Badania/wymazy Wykonawca wykona na własny koszt.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- 1) nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowywania posiłków, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków;
 - 2) otrzymywania kserokopii wyników badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu;
 - 3) przeprowadzenia oceny i sprawdzania gramatury oraz zgodności sporządzanych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, z zastrzeżeniem, że zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki podlegają zwrotowi na koszt Wykonawcy.
 - 4) nadzoru kontroli pomieszczeń przekazanych w dzierżawę Wykonawcy;
 - 5) okresowej kontroli jakości wykonywanej usługi, w związku z posiadanym przez Zamawiającego, Certyfikatem ISO 9001:2009, w ramach audytu dostawcy zewnętrznego. Zamawiający o kontroli powiadomi Wykonawcę, co najmniej 3 dni przed kontrolą, pisemnie lub faksem. Faksem lub pisemnie – przy czym forma pisemna jest zachowana także poprzez powiadomienie drogą mailową”
24. Podstawową zasadą są trzy posiłki dziennie dla pacjenta „DCZP” sp. z o.o., wyjątkiem są pacjenci o specjalnych zaleceniach - dodatkowo np. w diecie cukrzycowej: drugie śniadanie i druga kolacja lub podwieczorek, w diecie wrzodowej - drugie śniadanie oraz pacjenci oddziałów dziennych – jeden posiłek dziennie (śniadanie) wg diet ustalonych przez lekarza.
25. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę w pomieszczeniach kuchennych, o których mowa w załączniku nr 8 do ogłoszenia, a następnie dostarczone przez Wykonawcę do pomieszczeń kuchенок oddziałowych, o których mowa w załączniku nr 6 do ogłoszenia, wg następującego harmonogramu:
- 1) śniadania 7:00-7:30
 - 2) obiady 11.30-12:00
 - 3) kolacje 14:00-14:30
26. W przypadku braków ilościowych w dostarczanych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić ich braki lub brak pojedynczych produktów natychmiast po zgłoszeniu braku, nie później jednak niż w ciągu 20 minut.
27. Dokonując dystrybucji Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm higienicznych oraz utrzymania ich właściwej temperatury .
28. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o., przy użyciu termosów, odpowiednich wózków i urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury (63°C) posiłków. Pomiar temperatury ma być każdorazowo wykonywany i zapisywany w karcie pomiaru temperatury w momencie dostarczenia posiłku do kuchenki oddziałowej.
29. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie termosy oraz pozostały sprzęt, materiały, odzież i obuwie ochronne niezbędne do dystrybucji posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
30. Wykonawca zapewnia własny transport posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
31. Transport/samochód przeznaczony do rozwożenia posiłków na Oddziały Wykonawca może stacjonować całodobowo na terenie „DCZP” sp. z o.o. Wszelkie dodatkowe jednostki transportowe Wykonawcy służące do celów innych niż wymieniony zobowiązują Wykonawcę do zawarcia umowy na parkowanie z Zamawiającym na zasadach określonych przez DCZP sp. z o.o.
32. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. odpowiednie napoje wydawane do posiłków oraz napoje wydawane poza posiłkami (np. herbata, kompot, woda z sokiem itp.), w ilości nie mniejszej niż 1500 ml dziennie na jednego pacjenta.
33. W przypadku wysokich temperatur tj. powyżej 30 °C Wykonawca zobowiązany jest do podwojenia ilości płynów dla każdego pacjenta nie mniejszej niż 3000 ml dziennie.
34. Posiłki muszą być dostarczane do pomieszczeń kuchенок oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.
35. Żywnienie pacjentów opierać się będzie na dietach takich jak: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa, trzustkowa, bezglutenowa, niskotłuszczowa, płynna, zmiksowana, bogato białkowa, wrzodowa. Zamawiający zastrzega możliwość zamawiania diet nie wymienionych powyżej w przypadku innych zaleceń lekarzy „DCZP” sp. z o.o.
36. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na pisemne zlecenie Zamawiającego.
37. Kaloryczność poszczególnych posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i musi odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.

38. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, warunkami i normami dla placówek ochrony zdrowia, z uwzględnieniem tradycyjnej kuchni polskiej oraz zgodnie z normami HACCP.
39. Nad technologią sporządzania posiłków sprawuje nadzór dietetyk Wykonawcy w porozumieniu z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
40. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem minimum 3 dni robocze, 10 - dniowego jadłospisu sporządzonego i podpisanego przez dietetyka posiłków z uwzględnieniem:
 - 1) racji pokarmowych;
 - 2) wartości odżywczych wyrażonych w odpowiednich jednostkach z wyszczególnieniem: wartości energetycznej, białka ogółem, białka zwierzęcego, tłuszczu, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego, wapnia, żelaza, alergenów w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych;
 - 3) gramaturę poszczególnych potraw np.: zupa pomidorowa z makaronem 400 ml, ziemniaki puree 200 g, kotlet wieprzowy mielony z łopatki 90 g, mizeria z jogurtem 150g, kompot z czarnej porzeczki 200 ml itd.
 - 4) gramatury dodatków/produktów odpowiednio w gramach lub mililitrach w jadłospisach np.: jogurt naturalny 1 szt. – 115 g, jabłko 1 szt. - 150 g, pomarańcza 1 szt. – 160 g, parowka 1 szt. – 60 g, itp.
 - 5) informację dotyczącą sposobu serwowania każdej potrawy w jadłospisie – czy jest podawana na zimno czy na ciepło.
 - 6) sezonowości oraz tradycyjności potraw również w okresie świąt, np. Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.
41. Wykonawca zapewni, iż usługa będąca przedmiotem zamówienia, wykonywana będzie przez personel posiadający odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje zawodowe oraz wymagania zdrowotne określone odrębnymi przepisami, przy użyciu posiadanego sprzętu - wykaz osób wykonujących usługę będącą przedmiotem zamówienia oraz ich uprawnienia (załącznik nr do 11). Wykonawca przedstawi wykaz osób Zamawiającemu przed podpisaniem umowy jako załącznik do niej, będący jej integralną częścią.
42. Wszyscy pracownicy Wykonawcy realizujący usługę muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego.
43. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do kucharek oddziałowych dla oddziałów wskazanych w załączniku nr 6 ogłoszenia.
44. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na Oddziały „DCZP” sp. z o.o., potwierdzonej każdorazowo przez osobę odpowiedzialną ze strony Zamawiającego.
45. Wymagania w zakresie dystrybucji i jakości dostarczanych posiłków:
 - 1) posiłki muszą być przygotowywane i transportowane w higienicznych warunkach, a pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę;
 - 2) musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywnościowych zgodnie z zaleceniami dietetyka;
 - 3) do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie wrzątku w termosach;
 - 4) wymagane jest dostarczenie herbaty ekspresowej w torebkach oraz cukru;
 - 5) do obiadu konieczne jest dostarczanie kompotu lub innego dodatku płynnego.
46. Dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
47. Zbieranie z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. zamówień co do ilości diet na każdy dzień, odbywać się będzie w następujący sposób:
 - 1) godz. 6.30 - odbiór zamówienia z poszczególnych Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. na śniadania i obiady w danym dniu;
 - 2) godz. 13.00 - odbiór zamówienia z poszczególnych Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. na kolacje w danym dniu.
48. W soboty, niedziele i dni świąteczne, zamówienia będą przekazywane Wykonawcy w dniu je poprzedzającym.
49. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania korekt:
 - 1) przy obiedzie do godz. 10:30,
 - 2) przy kolacji do godz. 13:30,które dokonywane będą telefonicznie, a potwierdzone na piśmie.

50. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne, zbierane do worków zapewnionych przez Wykonawcę, odbierze Wykonawca.
51. Wykonawca poniesie wszelkie koszty utylizacji i wywozu odpadów.
52. Za mycie termosów i zapewnienie odpowiedniego ich stanu higienicznego odpowiada Wykonawca.
53. Wykonawca opracuje i dostarczać będzie na poszczególne oddziały druki zamówień na posiłki wraz ze stosowanym przez siebie wykazem nazewnictwa diet.
54. W przypadku konieczności zlecenia usługi objętej umową zastępczemu Wykonawcy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, koszty usługi poniesie Wykonawca.
55. Usługi, o których mowa w ust. 2 Wykonawca prowadzić będzie w pomieszczeniach wydzierżawionych od Zamawiającego.
56. Wykonawca zobowiązany jest do zamontowania na własny koszt podliczników wody w celu rozliczenia miesięcznego zużycia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w terminie 14 dni od daty rozpoczęcia usługi, które z chwilą zakończenia umowy zostaną na stanie Zamawiającego.
57. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie dodatkowej usługi polegającej na sporządzaniu posiłków dla potrzeb innych zamawiających, każdorazowo za pisemną zgodą Zamawiającego.
58. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wstrzymania zgody na prowadzenie dodatkowej usługi polegającej na sporządzaniu posiłków dla potrzeb innych zamawiających w przypadku gdy stwierdzi, że ma to negatywny wpływ na proces żywieniowy pacjentów „DCZP”. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

§2

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że narzędzia wykorzystywane w celu realizacji przedmiotu umowy posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.
3. Wykonawca zapewni, iż usługa będąca przedmiotem zamówienia, wykonywana będzie przez personel posiadający odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje zawodowe oraz wymagania zdrowotne określone odrębnymi przepisami, przy użyciu posiadanego sprzętu - wykaz osób wykonujących usługę będącą przedmiotem zamówienia oraz ich uprawnienia. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przed podpisaniem umowy jako załącznik do niej, będący jej integralną częścią.
4. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu rozkład i stan pomieszczeń Zamawiającego objętych przedmiotem/postanowieniami umowy i nie wnosi żadnych zastrzeżeń.

§3

1. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do niżej wymienionych oddziałów „DCZP” sp. z o.o:
 - 1) Oddział I Psychiatryczny - Budynek „G”;
 - 2) Oddział II Psychiatryczny ~ Budynek „G”;
 - 3) Oddział III Psychiatryczny - Budynek „G”;
 - 4) Oddział IV Psychiatryczny - Budynek „G”;
 - 5) Oddział V Psychiatryczny - Budynek „G”;
 - 6) Oddział VI Psychiatryczny - Budynek „G”;
 - 7) Całodobowy Oddział Leczenia Uzależnień (COLU) – Budynek „U”
 - 8) Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych (OLAZA) – Budynek „U”
 - 9) Oddział Leczenia Zespołów Abstynencyjnych po Substancjach psychoaktywnych (DETOX) – Budynek „U”
 - 10) I Oddział Psychiatryczny Dzienny – Budynek „A”
 - 11) II Oddział Psychiatryczny Dzienny – Budynek „A”
 - 12) III Oddział Psychiatryczny Dzienny – Budynek „A”
 - 13) Oddział Dzienny Leczenia Nerwic – Budynek „P”

2. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na Oddziały „DCZP” sp. z o.o., potwierdzonej każdorazowo przez osobę odpowiedzialną ze strony Zamawiającego.

§4

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za segregację i unieszkodliwienie wytwarzanych przez siebie odpadów, w tym żywieniowych pochodzenia zwierzęcego kategorii III - czyniąc to na własny koszt i ryzyko zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i obowiązującymi procedurami Zamawiającego, pod rygorem odpowiedzialności za szkodę powstałą wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania powyższego obowiązku. Obowiązek określony w zdaniu poprzedzającym realizowany będzie w zakresie odpadów żywieniowych pochodzenia zwierzęcego, na podstawie umowy zawartej przez Wykonawcę z właściwym podmiotem.
2. W przypadku kontroli Wykonawcy przez organy zewnętrzne, związanej z przedmiotem niniejszej umowy, bądź mogącej mieć jakikolwiek wpływ na jej wykonywanie, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania o takiej kontroli Zamawiającego oraz przekazania Zamawiającemu:
 - a) kopii protokołów kontroli bądź ich części, w zakresie w którym dotyczą kwestii związanych z realizacją przedmiotu niniejszej umowy bądź mogących mieć wpływ na jej wykonanie,
 - b) kopii dokumentów zawierających zalecenia pokontrolne.
3. W przypadku stwierdzenia przez organ kontrolny uchybień związanych z przedmiotem niniejszej umowy, bądź mogących mieć wpływ na jej wykonywanie, wynikających z niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę obowiązków wynikających czy to z przepisów prawa, czy to z postanowień niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązany będzie:
 - 1) do niezwłocznego usunięcia na własny koszt stwierdzonych uchybień oraz przedłożenia Zamawiającemu stosownych dokumentów (np. protokołów pokontrolnych, itp.) potwierdzających prawidłowe usunięcie uchybień, wykonanie zaleceń pokontrolnych, itp.
 - 2) zwrotu Zamawiającemu wszelkich nałożonych na Zamawiającego kar pieniężnych, mandatów, itp. oraz kosztów związanych z obowiązkiem ich zapłaty, co nie wyłącza możliwości obciążenia Wykonawcy karami umownymi, o których mowa w §15.
4. Należności, o których mowa w ust. 3 pkt 2 niniejszego paragrafu, będą płatne na podstawie wystawionej przez Zamawiającego noty obciążeniowej w terminie 14 dni od daty jej doręczenia Wykonawcy, przy czym Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia kwot wynikających z noty obciążeniowej z należnościami wynikającymi z faktur wystawionych przez Wykonawcę za wykonane zgodnie z niniejszą umową usługi.

§5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy, oraz zapewnienia należytej ochrony wszelkich informacji dotyczących pacjentów Zamawiającego, w tym ich danych osobowych, danych dotyczących stanów zdrowia, zastosowanych procesów leczenia, rodzajów udzielanych świadczeń zdrowotnych oraz wszelkich innych informacji dotyczących ww. osób, w tym ich wizerunku, jego utrwalania lub zwielokrotniania jakąkolwiek techniką i przy użyciu jakichkolwiek środków, o których to danych Wykonawca poweźmie lub może powziąć wiedzę w trakcie lub/i w związku z wykonywaniem niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązany jest również do zachowania w tajemnicy wszelkich innych informacji, które poweźmie w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, a których zakaz ujawniania wynika z przepisów prawa lub wewnętrznych uregulowań obowiązujących u Zamawiającego, jak również takich, których ujawnienie narażałoby lub mogłoby narazić Zamawiającego na jakąkolwiek szkodę, w tym również niematerialną.
2. Obowiązki, o których mowa w ustępie pierwszym dotyczą w równym stopniu wszystkich osób, którymi Wykonawca się posługuje przy wykonywaniu usług objętych niniejszą umową, bez względu na charakter stosunku prawnego jaki łączy Wykonawcę z tymi osobami, a za ich naruszenie odpowiedzialny wobec Zamawiającego jest Wykonawca.
3. Za każde naruszenie któregośkolwiek z obowiązków wskazanych w ust. 1 przez Wykonawcę, bądź osobę, o której mowa w ust. 2, Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą

umowną w wysokości 10.000 zł za każde stwierdzone naruszenie. Niezależnie od sankcji określonej w zdaniu pierwszym Wykonawca w przypadku naruszenia powodującego powstanie szkody, zobowiązany będzie do jej naprawienia w pełnej wysokości, zarówno wobec Zamawiającego, jak i osób trzecich (pacjentów, rodzin pacjentów, itp.).

§ 6

1. Usługi, o których mowa w § 1 Wykonawca prowadzić będzie w pomieszczeniach wydierzawionych od Zamawiającego.
2. Wydierzawiający na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego oddaje Wykonawcy w dzierżawę:
 - 1) kuchnię główną wraz z pomieszczeniami, o powierzchni 473,07 m², zlokalizowane w budynku „M”, szczegółowo opisane w załączniku nr 2 do Umowy;
 - 2) Bufet - szczegółowo opisany w załączniku nr 4 do Umowy, zwane dalej „wydierzawionymi pomieszczeniami”.
3. Wydierzawione pomieszczenia wykorzystywane będą przez Wykonawcę do prowadzenia kuchni głównej oraz na bufet dla pacjentów i odwiedzających oraz pracowników Zamawiającego.
4. Dzierżawa obowiązuje na czas określony tj. na czas obowiązywania Umowy.
5. Wykonawca tylko za zgodą Zamawiającego może dokonać adaptacji wydierzawionych pomieszczeń oraz wprowadzić w nich nowe rozwiązania technologiczne.
6. Wykonawca zobowiązuje się do czyszczenia studzienek kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z kuchni i odstojnika tłuszczu raz do roku.
7. Wszelkie koszty związane z ewentualną adaptacją wydierzawionych pomieszczeń dla potrzeb działalności określonej w § 1 Umowy, odbiorem przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz ich bieżącą eksploatacją ponosi Wykonawca z własnych środków finansowych, które nie podlegają zwrotowi ze strony Zamawiającego.
8. Po zakończeniu trwania Umowy wydierzawione pomieszczenia winny być przekazane w stanie nie gorszym niż w dniu ich przyjęcia. Zamawiający nie ma obowiązku zwrotu Wykonawcy kosztów odnawiania wydierzawianych pomieszczeń.
9. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za mienie Wykonawcy znajdujące się w wydierzawionych przez niego pomieszczeniach.
10. Wykonawca ma obowiązek udostępnić Zamawiającemu dokumenty potwierdzające przeprowadzenie dezynsekcji i deratyzacji wydierzawionych pomieszczeń, które będą przeprowadzane nie rzadziej niż raz w roku.

§ 7

1. Koszty związane z utrzymaniem wydierzawionych pomieszczeń ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca będzie płacić Zamawiającemu kwotę miesięczną z tytułu czynszu w wysokości 12 000.00 zł powiększonej o podatek VAT obowiązujący w dacie płatności czynszu w wysokości określonej przepisami prawa.
3. Zamawiający dostarczy Wykonawcy: gaz, wodę i energię elektryczną oraz odbierze do swej instalacji ścieki. Wykonawca będzie ponosić miesięczne niżej wymienione koszty w wysokości netto + należny podatek VAT w terminie określonym w §8:
 - 1) woda – wg wskazań licznika,
 - 2) ścieki - ilość całkowita x 65,40 %,
 - 3) energia elektryczna - wskazania podlicznika,
 - 4) gaz mały - wskazania licznika,
 - 5) ochrona, co - zawarte w czynszu,
 - 6) windy - konserwacja i naprawy — refakturowanie umowy przez Zamawiającego,
 - 7) wywóz nieczystości - indywidualna umowa z firmą uprawnioną,
 - 8) dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja - indywidualna umowa z firmą uprawnioną
 - 9) opłata za telefon - wg bilingów.

§ 8

1. Strony ustalają, że miesięczny czynsz dzierżawny płatny będzie w ciągu 60 dni od daty wystawienia faktury przez Zamawiającego. Zapłata nastąpi na konto wskazane na fakturze.

2. Opłaty za media wymienione w § 7 ust. 3 refakturowane będą przez Zamawiającego w terminie 7 dni, licząc od daty otrzymania faktur od dostawców mediów, z tym że w przypadku gazu w terminie do 7 dni od otrzymania faktury z rzeczywistym odczytem.
3. Zapłata za media nastąpi w terminie 60 dni, licząc od daty otrzymania faktur od Zamawiającego na konto wskazane na fakturze

§9

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność materialną za przedmiot dzierżawy i zobowiązuje się zwrócić Zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie technicznym nie gorszym niż w dniu przejęcia z uwzględnieniem zużycia w normalnej eksploatacji.
2. Wykonawca zobowiązany jest utrzymywać przedmiot dzierżawy w należytych stanie technicznym i p. poz. zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami oraz na własny koszt wykonywać bieżące remonty, konserwację i modernizację (po uprzednim uzyskaniu zgody Zamawiającego).
3. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego:
 - 1) dysponować wydzierżawionym mieniem dla realizacji innych celów niż określone w umowie,
 - 2) przemieszczać i likwidować żadnych dzierżawionych składników,
 - 3) zmienić przeznaczenia przedmiotu dzierżawy,
 - 4) oddawać wydzierżawionych pomieszczeń do korzystania osobom trzecim.

§10

1. Zalecenia pokontrolne o charakterze organizacyjno - porządkowym wydane przez uprawnione instytucje w czasie trwania umowy, a dotyczące wydzierżawionych pomieszczeń i zakresu działania Wykonawcy należą do obowiązków Wykonawcy.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za nie przestrzeganie przez zatrudnionych pracowników przepisów bhp i p.poz. oraz higieniczno - sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
3. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego, udostępnić do kontroli pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację, przekazane (wydzierżawione) Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania kontroli w obecności przedstawiciela Wykonawcy, w każdym czasie w zakresie przewidzianym w ust 3. Z kontroli sporządzany jest protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.
5. Wykonawca zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne związane ze stwierdzonymi uchybieniami w toku kontroli.
6. Zalecenia pokontrolne wydane przez uprawnione instytucje w czasie trwania umowy, a dotyczące wydzierżawionych pomieszczeń i zakresu działania Wykonawcy realizuje Wykonawca.
7. Wykonawca odpowiada osobiście za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości, związane z nieprzestrzeganiem warunków Umowy.
8. Protokół otrzymuje Wykonawca, który może w terminie 7 dni wnieść do niego uwagi w odrębnym piśmie. Zamawiający jest zobowiązany ustosunkować się na piśmie do uwag Wykonawcy w terminie 7dni.
9. Jeżeli Zamawiający nie uwzględni uwag Wykonawcy lub gdy Wykonawca nie wnieśli uwag, strony przyjmują zarzuty przedstawione w protokole.
10. W przypadku wyhodowania patogenu alarmowego wskutek niewłaściwego wykonywania usługi, koszty powtórnego wymazu czystości poniesie Wykonawca.

§ 11

1. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność:
 - 1) prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) oraz w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami dot. kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
 - 2) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, w szczególności za zatrucia pokarmowe.

2. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Wykonawca niniejszym oświadcza, iż jest ubezpieczony w zakresie objętym umową na kwotę nie mniejszą niż 1 000 000,00 zł. Polisa ubezpieczeniowa stanowi załącznik nr 6 do Umowy.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
5. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia zaistniałych z jego winy oraz w czasie wykonywania przedmiotu niniejszej umowy szkód we własnym zakresie w terminie jak najkrótszym od zgłoszenia szkody lub stwierdzenia jej przez upoważnione przez Zamawiającego osoby, przy czym odpowiedzialność za szkody w mieniu Zamawiającego będzie ustalana na podstawie:
 - a. protokołu z postępowania wyjaśniającego ustalającego okoliczności powstania szkody, sporządzonego przy udziale przedstawicieli stron umowy lub osób przez nich upoważnionych,
 - b. udokumentowanej wartości księgowej mienia utraconego (dokumentuje Zamawiający przy udziale Wykonawcy i osób przez niego upoważnionych) poprzez przedstawienie kartoteki środka trwałego lub innego dokumentu księgowego stwierdzającego faktyczną wartość utraconego mienia,
 - c. protokołu uzgodnień stron umowy lub osób przez nich upoważnionych, w wyniku oceny materiału dowodowego i innych okoliczności wpływających na ocenę strat,
 - d. rachunku za poniesione straty na podstawie protokołu uzgodnień stron wystawionego w postaci noty obciążeniowej za straty.”
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za nie przestrzeganie przepisów bhp, p-poż, oraz zaleceń odpowiednich inspekcji w zakresie świadczonych usług przed jednostkami kontrolującymi. W przypadku naruszenia tych przepisów Wykonawca ponosi wszelkie skutki finansowe i prawne z tego wynikające.

§12

1. Wszelkie rozliczenia między Stronami będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
2. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie łączne brutto w wysokości:..... zł
przyjmując:
 - 1) 1 osobodzień (śniadanie, obiad, kolacja): zł (słownie:)
netto, brutto:
 - 2) 1 śniadanie:zł (słownie:) netto, brutto
 - 3) 1 obiad:..... zł (słownie:.....) netto, brutto
 - 4) 1 kolacja: zł (słownie:.....) netto, brutto
 zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy.
3. W cenie osobodnia zawierają się wszystkie elementy cenotwórcze w tym koszty wszystkich diet, w tym diet specjalnych.
4. Wymienione w formularzu ofertowym ilości są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy.
6. Cenę jednostkową usługi stanowi cena jednego zrealizowanego osobodnia łąb śniadania lub obiadu lub kolacji, zgodnie z ust. 2 i 3.
7. Cena jednostkowa usługi obejmuje wszystkie koszty jej wykonania, łącznie z kosztami utworzenia rezerwy posiłków i kosztami sporządzania posiłków świątecznych.
8. Zapłata za usługi określone w § 1 ust. 1 pkt 1 umowy będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy na podstawie faktury, zawierającej faktyczną ilość zrealizowanych osobodni, śniadań, obiadów, kolacji, z rozbiem na poszczególne Oddziały „DCZP” sp. z o.o., pomnożonej przez ich cenę jednostkową.
9. Faktura będzie rozliczona na podstawie miesięcznego rozliczenia wystawionego przez Wykonawcę , potwierdzonego przez Zamawiającego.
10. Ceny określone w ust. 2 mogą ulec zmianie jedynie w przypadku zmiany stawki podatku VAT. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego w formie pisemnej z 7 - dniowym wyprzedzeniem.

11. Termin zapłaty za zrealizowaną usługę określoną w § 1 ust. 1 pkt.1 Strony umowy ustalają na **60 dni**, na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, licząc od daty doręczenia faktury przez Wykonawcę.

§ 13

Zamawiający nie dopuszcza przeniesienia wierzytelności wynikających z umowy na osoby trzecie bez jego zgody, wyrażonej pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Przez przeniesienie wierzytelności Strony rozumieją w szczególności cesję wierzytelności, poręczenie, factoring, jak również pełnomocnictwa do występowania w imieniu wykonawcy i odbioru w jego imieniu wynagrodzenia, a także inne umowy, czynności których skutkiem jest uprawnienie osoby trzeciej do wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy.

§ 14

1. Umowa zostaje zawarta na okres: licząc od dnia jej podpisania, jednak nie wcześniej niż od dnia 10.06.2018 r. do 31.05.2020r.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy bez konsekwencji w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że dalsze wykonywanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości, o w następujących sytuacjach:
 - 1) z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, gdy zostanie wszczęte postępowanie zmierzające do ogłoszenia upadłości, rozwiązania Wykonawcy lub wszczęte zostanie postępowanie układowe z wniosku Wykonawcy,
 - 2) z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 3) z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, za nienależyte wykonanie umowy.
4. Umowa może być wypowiedziana bez konsekwencji przez każdą ze Stron bez podania przyczyny, z zachowaniem czteromiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 15

1. Wykonawca będzie zobowiązany zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - a. w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za poprzedni miesiąc za każde stwierdzone przez Zamawiającego nienależyte wykonanie obowiązków zawartych w § 1 umowy, z zastrzeżeniem lit b- f;
 - b. za każdy dzień opóźnienia w dostarczeniu 10-dniowego jadłospisu na oddziały DCZP w wysokości 0,2% wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi;
 - c. za każdorazowo stwierdzone nieterminowe dostarczenie posiłku w wysokości 0,2 % w wysokości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi;
 - d. za każdy dzień opóźnienia w wysokości 0,3 % wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi w przypadku braku dostarczenia kserokopii wyników obowiązkowych badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu oraz na każde wezwanie Zamawiającego;
 - e. za każdy stwierdzony przypadek naruszenia norm jakościowych lub uszczerpkienia racji żywieniowych w wysokości 0,2% wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi;
 - f. 10% wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi za fakt wyhodowania drobnoustrojów alarmowych oraz innych, które w istotny sposób mogą wywołać zagrożenie epidemiologiczne, stwierdzonych w samochodzie lub na sprzęcie używanym przez Wykonawcę do dystrybucji posiłków podczas świadczenia usługi przygotowywania lub dystrybucji posiłków.
 - g. 10 % wartości brutto wynagrodzenia umownego, w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 16

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości zł (słownie:).
2. Zamawiający zwróci Wykonawcy wniesione przez niego zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia zakończenia realizacji umowy oraz uznania zamówienia za wykonane należycie.

§ 17

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy dopuszczalne są jedynie w granicach określonych ustawą Prawo Zamówień Publicznych i wymagają zachowania formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności. Za nieistotne zmiany umowy Strony uznają w szczególności zmianę nazw oddziałów i kuchenek oddziałowych.
2. Strony dopuszczają zmianę terminu/okresu obowiązywania umowy pod warunkiem zachowania wartości brutto (maksymalnego wynagrodzenia łącznie Wykonawcy) określonej w § 12 ust. 2 umowy

§ 18

1. Ceny podane w §12 ust.2 – pozostają stałe przez okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, a po tym terminie mogą być zmienione według zasad i warunków określonych w ust. 2.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wysokości należnego Wykonawcy wynagrodzenia w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę lub minimalnej stawki godzinowej ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 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 zdrowotne,– jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
3. W przypadku zmian przepisów, o których mowa w ust. 2, skutkujących zmianą kosztów wykonania przedmiotu umowy, wykonawca poinformuje zamawiającego o tym stanie. Każda ze stron umowy w terminie 30 dni od dnia wejścia w życie przepisów, których mowa w ust. 2, wprowadzających te zmiany, może wystąpić do drugiej strony o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia, z zastrzeżeniem ust. 1.
4. Podstawą do dokonania zmiany wynagrodzenia, o której mowa w ust. 3, będzie przedstawiona Zamawiającemu kalkulacja kosztów uwzględniająca wpływ wejścia w życie przepisów, o których mowa w ust. 2, dokonujących te zmiany na koszty wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia powyższej kalkulacji na pisemne żądanie Zamawiającego w terminie do 10 dni roboczych.
5. Powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
6. Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 2 pkt.b i c, na koszty wykonania zamówienia należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany umowy przez Zamawiającego.
7. Zmiana postanowień umowy następuje pod rygorem nieważności za zgodą stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy.

§ 19

1. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. -Kodeks Cywilny.
2. Wszelkie spory powstałe na tle wykonywania Umowy Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 20

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W przypadku sporu związanego z wykonaniem Umowy, Strony postarają się rozstrzygnąć go polubownie.
2. Jeżeli Strony nie osiągną porozumienia, spór zostanie ostatecznie rozstrzygnięty przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nie uregulowanych Umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Umowę sporządza się w 3 egzemplarzach, każdy na prawie oryginału, jeden egzemplarz dla Wykonawcy, dwa egzemplarze dla Zamawiającego.
5. Osobą /Osobami upoważnionymi ze strony Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym w trakcie realizacji umowy jest / są:
 - 1)
 - 2)

Załączniki do umowy:

1. Formularz ofertowy
2. Wykaz pomieszczeń kuchennych
3. Wykaz oddziałów „DCZP” sp. z o.o. - kuchenek oddziałowych
4. Pomieszczenia bufetu
5. Wykaz osób
6. Polisa OC

Podpis stron

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA