

Załącznik nr 5 do SWZ

W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2022, poz. 1710). zwanej dalej „ustawą Pzp”, na: **Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów** w ciągu 6 miesięcy **Numer postępowania 26/PN/2023/BK**

§ 1.

1. Zamawiający zleca Wykonawcy świadczenie usługi w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego w systemie bimarowym z pełną obsługą w ciągu 6 miesięcy, zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym **Załącznik nr 1 do umowy**.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (**OPZ**) zawiera załącznik nr 6 do SWZ wraz z załącznikami, który stanowi **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem uprawnienia do wykonywania przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług będących przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod i z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
5. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2132) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki w taki sposób, by na każdym etapie transportu zabezpieczyć posiłki przed zanieczyszczeniem, skażeniem, zmianą temperatury i utratą właściwości estetycznych i smakowych - zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów - zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie zawartych w „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach (Warszawa 2011)” Redaktor naukowy : M. Jarosz oraz „Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ(2010) Redaktor naukowy: M. Jarosz z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet. **Wykaz diet** stosowanych w szpitalu z ilościami posiłków dla danej diety uwzględnia **zał. Nr 1 do OPZ**.
8. Wykonawca zobowiązuje się realizować umowę w sposób określony w SWZ, w złożonej przez siebie ofercie oraz w niniejszej umowie.

9. W celu prawidłowej realizacji postanowień niniejszej umowy Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia niezbędne do świadczenia usługi z przeznaczeniem na przechowywanie, mycie wózków bemaowych i kelnerskich oraz zastawy stołowej, załadunek i rozładunek, szatnie, o powierzchni łącznej 21,81 m². Wykonawca zobowiązany będzie do przystosowania przedmiotu najmu do prowadzonej działalności na własny koszt i ryzyko i zabezpieczenia ich przez dostępem osób trzecich.
10. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy wykonania na własny koszt i utrzymania w należyтым stanie technicznym przez cały okres trwania umowy pomieszczeń zabezpieczających wykonanie przedmiotu zamówienia. Między innymi malowanie ścian, drobne naprawy techniczne, oświetleniowe, hydrauliczne i ślusarskie.
11. W związku z art. 433 pkt 4 ustawy Pzp Zamawiający wskazuje, iż minimalną wartością zamówienia, jaka zostanie zrealizowana, określona zostaje na 70 % wartości zamówienia (wartości umowy brutto).
12. Ograniczenie zakresu zamówienia, pod względem wartości zamówienia, nie wymaga zawierania aneksu w formie pisemnej.
13. Ograniczenie zakresu zamówienia może wynikać m. in. z mniejszego zapotrzebowania na usługę (mniejsza liczba pacjentów) i z braku potrzeby realizacji usługi w przypadku wstrzymania działalności Zamawiającego lub utworzenia własnej kuchni (infrastruktury umożliwiającej żywienie pacjentów przez Zamawiającego).
14. W przypadku ograniczenia zakresu zamówienia w zakresie terminu realizacji zamówienia wymagane jest zachowanie formy pisemnej (oświadczenie o skróceniu terminu realizacji umowy – wypowiedzenie umowy lub aneks zmieniający termin realizacji umowy).
15. Wykonawca akceptuje możliwość ograniczenia zakresu zamówienia w zakresie określonym w ust. 11 i na zasadach określonych w umowie.

§ 2.

1. Zakres przedmiotu umowy obejmuje dostawę posiłków do oddziałów klinicznych dwoma bemaami, zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do umowy (OPZ)**.
2. Żywienie pacjentów obejmuje diety zgodne z opisem przedmiotu zamówienia i jego Załącznikami.
3. Dietetyk szpitalny lub inna osoba wyznaczona przez Zamawiającego, przesyła Firmie cateringowej rzeczywiste zapotrzebowanie, uwzględniając ilość i rodzaj diet z poszczególnych jednostek organizacyjnych, zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do OPZ „Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień”**. Zapotrzebowanie na obiad i kolację w danym dniu do godz. 10.30, a śniadanie na dzień następny do godz. 14.00. Do godz. 11.00 Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad i kolację w dniu bieżącym. Korekty diet i ilości posiłków na dzień następny (śniadanie) zostaną zgłoszone do godziny 18.00 przez dyżurny personel pielęgniarski. W weekendy i dni świąteczne (podczas nieobecności dietetyka) stan pacjentów i nowe diety będą zgłaszane przez dyżurny personel pielęgniarski po godzinie 17.00 w dniu poprzedzającym

- wyżywienie.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów w formie tzw. dekadówki (10-dniowy jadłospis). Jadłospis musi zawierać gramaturę produktów użytych do przyrządzenia posiłku i gramaturę gotowych potraw, z obliczoną wartością odżywczą (energia, białko, tłuszcze, węglowodany) wszystkich potraw i zostać przedstawiony Dietetykowi Szpitala z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem. Dietetyk Szpitala o akceptacji jadłospisów poinformuje w ciągu 2 dni roboczych. W przypadku wniesienia przez Dietetyka Zamawiającego uwag lub wniosków do jadłospisu, Wykonawca zobowiązany jest je uwzględnić.
 5. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach, o których mowa w ust. 4, Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z Dietetykiem Szpitala.
 6. Wykonawca będzie przekazywać w formie pisemnej jadłospis do każdego punktu żywienia – informacje dla pacjentów, najpóźniej przed śniadaniem każdego dnia. W przypadku wprowadzenia korekt do jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest w informacji dla pacjenta zawrzeć zaktualizowany jadłospis.
 7. Stawka żywieniowa:
 - 1) **śniadanie – 30% -35 % stawki żywieniowej;**
 - 2) **obiad – 40% - 45 % stawki żywieniowej;**
 - 3) **kolacja – 25% - 30 % stawki żywieniowej.**
 8. Rozliczenie za świadczoną usługę będzie następować na podstawie ilości faktycznie zamówionych posiłków, z uwzględnieniem zgłaszanych korekt.
 9. Wszelkie zmiany dotyczące jadłospisów i wydawania posiłków ustalone będą przez Wykonawcę z Dietetykiem Zamawiającego i wprowadzane po jego akceptacji.
 10. Dietetyk szpitalny lub inna osoba wyznaczona przez Zamawiającego, nadzoruje proces utrzymania czystości zgodnie z następującymi załącznikami:
 - 1) Sprzątanie dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu zgodnie z **Załącznikiem nr 5 do OPZ,**
 - 2) Mycie naczyń stołowych i kuchennych zgodnie ze schematem dostarczonym przez Wykonawcę,
 - 3) Mycie wózków bemarowych zgodnie ze schematem dostarczonym przez Wykonawcę,
 - 4) Mycie wózków kelnerskich zgodnie ze schematem dostarczonym przez Wykonawcę,
 - 5) Mycie i rozmrażanie lodówki przeznaczonej do przechowywania dystrybuowanej żywności zgodnie z **Załącznikiem nr 4 do OPZ,**
 - 6) Minimum raz w trakcie realizacji umowy lub w razie potrzeby, przeprowadzona jest wewnętrzna kontrola stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń przeznaczonych do dystrybucji posiłków zgodnie z **Załącznikiem nr 6 do OPZ.**

§ 3.

1. Wykonawca zostanie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi bezpieczny transport posiłków do Zamawiającego.
2. Wykonawca zapewni wózki do transportu pojemników z posiłkami, pełną zastawę oraz dystrybucję.

3. Wykonawca zapewni pracownikowi dostarczającemu posiłki odpowiedni schludny, czysty, biały uniform opatrzony identyfikatorem imiennym wraz z logo firmy oraz fartuchy kelnerskie i zobowiąże pracownika do stałego posiadania przy sobie aktualnej Książeczki Zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
4. Posiłki dostarczane będą do miejsca dystrybucyjnego w ustalonym przedziale czasowym w następujących godzinach:
 - 1) śniadanie, II śniadanie (Klinika Reumatologii Wieku Rozwojowego oraz Klinika Geriatrii) w godz. – **od 06:30 do 07:00, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 07:30**
 - 2) obiad, podwieczorek i kolacja na zimno **w godz. 11.30 - 12:30, dystrybucja obiadu nie wcześniej niż 12:30; dystrybucja podwieczorka i kolacji nie wcześniej niż 17:30;**
 - 3) kolacja na ciepło 2 razy w tygodniu w godz. **16:30 - 17.00 a następnie będzie transportował i wydawał posiłki pacjentom w Klinikach, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 17:30 .**
5. Wykonawca zobowiązany jest:
 - 1) dostarczać posiłki do Zamawiającego w pojemnikach termoizolacyjnych i innych zamykanych dopuszczonych do kontaktu z żywnością;
 - 2) dostarczać i transportować posiłki gorące wyłącznie w pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających przed schłodzeniem, a posiłki wymagające przechowywania w niskich temperaturach - w pojemnikach chłodniczych;
 - 3) dostarczać i transportować pokrojone pieczywo wyłącznie w szczelnie zamykanych pojemnikach;
 - 4) zapewnić niezbędną liczbę ww. pojemników;
 - 5) wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) posiadać będą stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
6. Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji ww. pojemników.
7. Temperatura posiłków po dostarczeniu na oddział:
 - 1) w przypadku posiłków gorących nie może być niższa niż:
 - a) zupy: 75°C,
 - b) drugie dania, ciepłe kolacje: 64°C,
 - c) napoje gorące: 80°C;
 - 2) w przypadku posiłków zimnych - nie powinna przekraczać 4 °C.
8. Zamawiający ma prawo pomiaru temperatur dostarczonych posiłków, przy każdej dostawie. Wykonawca na koszt własny zapewni Zamawiającemu termometr do żywności (pirometr) posiadający Świadectwo Wzorcowania odpowiedniego Urzędu Miar w celu walidacji parametrów. Do uczestnictwa w kontroli temperatury posiłków zobowiązany jest przedstawiciel Wykonawcy.
9. Osobami upoważnionymi do odbioru zamówienia są: Dietetyk Zamawiającego lub inna osoba wyznaczona przez Pełnomocnika ds. Pielęgniarek/Położnych i Personelu Pomocniczego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru brudnych naczyń, resztek pokonsumpcyjnych i wózków z oddziałów w czasie 60 minut od zakończenia pełnej dystrybucji.
11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić szczelnie zamykane pojemniki na odpady

pokonsumpcyjne, które muszą być dostarczone nie później niż w pierwszym dniu obowiązywania umowy.

12. Wykonawca ponosi koszt transportu odpadów.
13. Przed podpisaniem umowy Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia listy osób / pracowników, którzy będą realizować przedmiot umowy.
14. **Wykonawca zobowiązany jest do aktualizowania ww. listy w trakcie trwania umowy tak, aby była ona zgodna ze stanem rzeczywistym. Listę należy przesyłać co 2 miesiące na adres e-mail: monika.lipiec@spartanska.pl**

§ 4.

1. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za współpracę z Dietetykiem Zamawiającego, a Zamawiający ma prawo do kontaktu z tą osobą także w godzinach popołudniowych i w dni wolne od pracy.
2. W razie nieobecności Dietetyka Zamawiającego osobą upoważnioną do współpracy z Wykonawcą będzie osoba wyznaczona przez Naczelną Pielęgniarkę.
3. Zamawiający ma prawo do sprawdzania stanu i sposobu wykonania Umowy oraz zgłaszania telefonicznie bądź w razie konieczności - na piśmie wszelkich zastrzeżeń.
4. Zamawiający zastrzega sobie wgląd do dokumentów zapisu przestrzegania zasad HCCP oraz prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym kuchni Wykonawcy, (min. 1 raz w półroczu dokumentując wizytację zgodnie z **Załącznikiem nr 7 do OPZ**).
5. Zamawiający jest uprawniony do dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
6. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.
7. Zamawiający ma prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji.
8. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi dystrybucję /pakowanie posiłków w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
9. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Dietetykowi Instytutu dokonywania bieżącej organoleptycznej oceny jakości podawanych posiłków, a członkom Dyrekcji i Zespołowi Kontroli Zakażeń Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym.
10. Zamawiający zobowiązany jest do przedstawiania Wykonawcy każdorazowo wyniku przeprowadzonej kontroli na piśmie.
11. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.

13. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego pobierania i przechowywania próbek żywności dostarczanej Zamawiającemu zgodnie z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).
14. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń.
15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oddzielnym środkiem transportu przystosowanym do tego celu.

§ 5.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną i inną za wszelkie szkody spowodowane przez działania lub zaniechania swoje lub swoich pracowników, dotyczące lub związane z realizacją niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się ubezpieczyć pracowników od odpowiedzialności cywilnej i następstw nieszczęśliwych wypadków na swój koszt.

§ 6.

1. **Wynagrodzenie za wykonaną usługę zostanie wypłacone przelewem, w terminie 60 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT.**
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, będzie płatne w okresach miesięcznych, na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
3. Wykonawca wystawia fakturę VAT za wykonanie niniejszej umowy w ciągu 7 dni od zakończenia miesiąca.
4. Faktura VAT, o której mowa w ust. 1 i 2, obejmować będzie koszty miesięcznego przygotowania i dostarczenia dziennego wyżywienia dla poszczególnych pacjentów w miesiącu kalendarzowym, zgodnie z ofertą.
5. Podstawę do wystawienia faktury VAT, o której mowa w ust. 1 i 2, stanowi wykaz: codzienny zgodnie z Załącznikiem nr 3 do OPZ, zaakceptowany przez Zamawiającego.
6. Cena jednostkowa za 1 osobodzień/osobo-posiłek wynosi: zł netto.
7. Cena jednostkowa osobodnia/osobo-posiłku jest stała i nie podlega żadnym negocjacjom w okresie obowiązywania umowy z wyjątkiem okoliczności wskazanych w § 12 niniejszej umowy. Wartość umowy wynosi:
 - 1) zł brutto (słownie:.....), w tym VAT
 - 2) zł netto (słownie:
8. W przypadku powstania zaległości w płatnościach wynikających z niniejszej umowy strony zgodnie oświadczają, iż spełnione przez Zamawiającego świadczenie zarachowane zostanie w pierwszej kolejności na poczet zaległej należności głównej, a w następnej kolejności na poczet zaległych należności ubocznych. Jeżeli jest kilka długów wymagalnych zaliczenie nastąpi na poczet wierzytelności najdawniej wymagalnej.
9. W przypadku powstania zaległości w płatnościach obciążenie Zamawiającego należnościami ubocznymi następować będzie wyłącznie po uprzednim wystawieniu przez

Wykonawcę z tego tytułu noty księgowej obciążeniowej (noty odsetkowej) zawierającej wszystkie elementy wskazane w art. 21 ust. 1 ustawy o rachunkowości z dnia 29 września 1994 r. i przekazaniu jej oryginału do Zamawiającego.

10. Wykonawca nie może przenieść wierzitelności wynikającej z niniejszej umowy na stronę trzecią, przyjmując poręczenia lub udzielić przekazu w zakresie niniejszej umowy oraz podjąć jakichkolwiek działań skutkujących zmianą wierzyciela bez pisemnej zgody Zamawiającego.
11. Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzitelności wynikającej z umowy, z wyjątkiem pełnomocnictwa procesowego udzielonego adwokatowi lub radcy prawnemu.
12. Zamawiający ma prawo wystąpić pisemnie o odroczenie terminu płatności, przy czym warunkiem koniecznym jest to, aby pismo o odroczenie terminu płatności dotarło do Wykonawcy maksymalnie 10 dni przed upływem terminu płatności faktury, o której odroczenie występuje.
13. Faktury będą wystawiane na adres Zamawiającego:
Narodowy Instytut Geriatрії Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie
02 - 637 Warszawa, ul. Spartańska 1.

§ 7.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo składania udokumentowanej reklamacji do Wykonawcy bezpośrednio po jej stwierdzeniu na *Protokole rozbieżności / Karcie reklamacji - Załącznik nr 8 do OPZ*. O zaistniałym fakcie Zamawiający bezpośrednio informuje Wykonawcę e-mailowo.
2. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia reklamacji, o której mowa w ust. 1, niezwłocznie.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia kar umownych:
 - 1) w wysokości 1,5% wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 7 pkt 1 - za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w szczególności w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków, o których mowa w:
 - a) § 1 ust. 4, 5, 6, 7 i 8 umowy,
 - b) § 2 ust. 4, 6, 7, 9, 10 umowy,
 - c) § 3 ust. 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13 umowy,
 - d) § 4 ust. 1, 9, 13, 14, 15 umowy;
 - 2) w wysokości 1,5 % wynagrodzenia brutto określonego w § 6 ust. 7 pkt 1 w przypadku, gdy liczba wadliwych posiłków (m.in.: nieprzestrzeganie godzin wydawania i zabierania posiłków oraz naczyń, zmiany jadłospisu bez uzgodnienia z dietetykiem szpitala, nieodpowiednia temperatura, estetyka oraz walory smakowe podanego posiłku, np. przesolenie) w danym miesiącu rozliczeniowym przekroczy 15% ogólnej liczby posiłków; Wykonawca oprócz tej kary umownej zapłaci też kary wynikające z pkt 1;
 - 3) w wysokości 10 % całkowitej wartości przedmiotu umowy brutto, o której mowa w § 6 ust. 7 pkt 1, w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn

leżących po jego stronie albo odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

4. Kary umowne Zamawiający może potrącać w pierwszej kolejności z należnych faktur, a następnie z zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku powstania szkody przekraczającej wysokość zastrzeżonych kar umownych.
6. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30% wartości umowy brutto.

§ 8.

1. Strony ustalają, że:
 - 1) ze strony Zamawiającego osobami uprawnionymi do kontroli, nadzoru oraz do składania reklamacji są:
.....
 - 2) ze strony Wykonawcy, do współpracy z ww. osobami Zamawiającego, są:
.....
2. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia za dany miesiąc należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu np. zatruc pokarmowych – Zamawiający ma prawo regresu do Wykonawcy w pełnej wysokości.

§ 9.

1. **Jako zabezpieczenie należytego wykonania umowy Wykonawca składa Zamawiającemu, przed podpisaniem umowy, zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postaci nr w wysokości 2 % wartości brutto przedmiotu umowy, tj. w kwocie: zł (słownie:/100).**
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie zwrócone Wykonawcy w trybie i na zasadzie przepisów ustawy Pzp.

§ 10.

1. Wykonawca zobowiązuje się na czas trwania niniejszej umowy do zawarcia umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności i posiadania oraz użytkowania mienia (wraz z OC za produkt / wykonaną usługę) obejmującej ochroną zakres usług będących przedmiotem niniejszej umowy, z sumą gwarancyjną o wartości określonej w SWZ (zakres ubezpieczenia winien obejmować m.in. zatrucia pokarmowe oraz zakażenia żółtaczką typu A). Franszyza redukcyjna nie może

przekroczyć 10% wyżej wskazanej sumy gwarancyjnej.

2. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania ważnego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej i niezmnieszenia jego zakresu oraz sumy gwarancyjnej przez cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca przedstawi polisę na przedłużony okres ubezpieczenie w terminie 14 od dnia jej wystawienia. W przypadku zaniechania realizacji obowiązku wskazanego w ust. 2 Zamawiający może zawrzeć umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy na jego koszt lub odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 11.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy:
 - 1) w przypadku złożenia lub zgłoszenia przez Zamawiającego trzech reklamacji, o których mowa w § 7 ust. 1, dotyczących nienależytego wykonania umowy, stwierdzonych w ciągu jednego miesiąca rozliczeniowego;
 - 2) w przypadku wystąpienia co najmniej 5 przypadków niewykonywania lub nienależytego wykonywania obowiązków Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy (zastrzeżenia) w ciągu jednego miesiąca rozliczeniowego, zgłoszonych Wykonawcy zgodnie z § 4 ust. 3;
 - 3) w przypadku co najmniej trzykrotnego opóźnienia w dostarczeniu posiłków w godzinach wskazanych w § 3 ust. 4 w jednym miesiącu rozliczeniowym;
 - 4) w przypadku niewykonywania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy przez okres co najmniej kolejnych dni;
 - 5) w przypadku utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej w przedmiocie umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach wskazujących na uchylanie się Wykonawcy od wykonywania zaleceń Zamawiającego.
4. Umowę można rozwiązać za miesięcznym okresem wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca, lub w każdym czasie – za porozumieniem Stron.

§ 12.

1. Wszystkie zmiany lub uzupełnienia postanowień niniejszej umowy mogą nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron w formie pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.

2. Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie oraz w sytuacjach opisanych poniżej, tj.:
 - 1) zmiany rodzaju i ilości dostarczanych diet, bez zmiany wartości brutto umowy, o której jest mowa w § 6 ust. 7 pkt 1 umowy;
 - 2) zmiany terminów dostaw posiłków;
 - 3) zmiany ilości punktów żywieniowych w ramach Zamawiającego w sytuacji zamknięcia lub powstania nowego punktu;
 - 4) wydłużenia terminu obowiązywania umowy, o którym mowa w § 14 ust. 1 umowy, w przypadku niewykorzystania wartości brutto umowy;
 - 5) zmiany podwykonawców uczestniczących w realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w Kodeksie cywilnym lub wyłączenie podwykonawcy z udziału w realizacji zamówienia. Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu podwykonawców i uczestniczyli oni w wykonywaniu zamówienia, nowy podwykonawca powinien spełnić co najmniej te same warunki uczestnictwa określone w postępowaniu na wykonanie zamówienia, co podwykonawca odstępujący od realizacji zamówienia;
 - 6) w przypadku samodzielnej realizacji zamówienia przez Wykonawcę Zamawiający przewiduje możliwość przystąpienia do zobowiązania podwykonawców. Wykonawca zobowiązany będzie do podania zakresu udziału podwykonawców i powodów włączenia ich do realizacji umowy oraz wskazania części zamówienia, której realizację powierzy podwykonawcom.

§ 13.

Zatrudnienie podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności za zobowiązania wynikające z niniejszej umowy.

§ 14.

1. Umowa obowiązuje przez okres **6 miesięcy** od dnia zawarcia, z zastrzeżeniem możliwości zmiany terminu realizacji zamówienia zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy.
2. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie. W razie braku porozumienia w terminie 30 dni od przekazania wniosku o polubowne załatwienie sprawy drugiej Stronie, spory będzie rozstrzygał Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp, Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące odnoszące się do przedmiotu umowy.
4. Oferta Wykonawcy i OPZ stanowią integralną część umowy.
5. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze Stron.

ZASTOSOWANIE RODO DO POSTĘPOWANIA

Zgodnie z art. 13 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Narodowy Instytut Geriatрії, Reumatologii i Rehabilitacji im. prof. dr hab. Eleonory Reicher z siedzibą w Warszawie, ul. Spartańska 1, 02-637 Warszawa, wpisany do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000066382, NIP: 525-001-10-42, Regon: 000288567 (dalej: „Administrator”).
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować w sprawach przetwarzania swoich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@spartanska.pl
- 3) Administrator przetwarza dane osobowe w zakresie: imienia i nazwiska, stanowiska służbowego, danych kontaktowych (numeru telefonu). Dane zostały pozyskane w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą (tj. od Wykonawcy) oraz są przetwarzane w wyniku współpracy między Administratorem, a Wykonawcą.
- 4) Administrator będzie przetwarzał dane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) c) w zw. z wynikającego z ustawy z dnia 23 kwietnia 2004 r. Kodeks cywilny oraz f) RODO, tj. w celu realizacji umowy pomiędzy Administratorem a Wykonawcą, w celach kontaktowych, ustalenia, zabezpieczenia i dochodzenia ewentualnych roszczeń.
- 5) Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także na rzecz podmiotów, z którymi Administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem).
- 6) Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowej.
- 7) Przysługuje prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie Administratora.
- 8) Dane osobowe będą przechowywane przez okres współpracy między Administratorem a Wykonawcą, a po jego zakończeniu przez okres przedawnienia roszczeń, wynikający z przepisów prawa.
- 9) Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 10) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do zawarcia umowy. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak realizacji umowy.
- 11) Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o podane dane osobowe.
- 12) Wykonawca oświadcza, iż wypełnił lub wypełni obowiązek informacyjny przewidziany w ust. 3 niniejszego paragrafu, wobec osób fizycznych, których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji przedmiotu umowy.

Załączniki do umowy:

Załącznik Nr 1- Formularz ofertowy

Załącznik Nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

Załączniki do OPZ

- Załącznik Nr 1 - Wykaz diet stosowanych w Instytucie z ilością posiłków dla danej diety

- Załącznik Nr 2 - Wykaz produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w diecie stosowanej w Instytucie
- załącznik 2.1 - Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na 1 posiłek.
- Załącznik Nr 3 - Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień
- Załącznik Nr 4 - Karta kontroli lodówki przeznaczonej do przechowywania dystrybuowanej żywności
- Załącznik Nr 5 - Protokół sprzątnięcia dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu
- Załącznik Nr 6 - Protokół z kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń do dystrybucji posiłków
- Załącznik Nr 7 - Protokół z Audytu wewnętrznego u Wykonawcy - Kontrola Kuchni Centralnej Firmy cateringowej realizującej umowę zgodnie z wymogami w SWZ
- Załącznik Nr 8 - Karta rozbieżności / Karta reklamacji.