

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 8/PN/2023/BK**

§ 1.

1. Zamawiający zleca Wykonawcy świadczenie usługi w zakresie żywienia pacjentów Instytutu w systemie bemarowym z pełną obsługą w ciągu 7 miesięcy, zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącą **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 (tj. z dnia 8 października 2020 r. (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 bemarowych 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 bemaarami, zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do umowy (OPZ)**.
2. Żywienie pacjentów obejmują 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 pielęgniarki dyżurny personel pielęgniarski. W weekendy i dni świąteczne (podczas nieobecności dietetyka) stan pacjentów i nowe diety będą zgłaszane przez pielęgniarki 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 w prowadzenia 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 bemaowych 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 – od 06:30 do 07:00,**
 - 2) II śniadanie – w zależności od potrzeb oddziału (dieta cukrzycowa, wrzodowa, diety indywidualne), wydawane przy śniadaniu
 - 3) **Obiad i kolacja na zimno - od 11.30 – 12.30**
 - 4) podwieczorek – wydawany przy obiedzie (dla diet - jak w II-im śniadaniu);
 - 5) **kolacja na ciepło 2 razy w tygodniu w godz. 16:30 - 17:00** (wszystkie rodzaje diet);
 - 6) posiłek nocny - wydawany przy kolacji. Posiłki nocne wydawane są średnio w liczbie od 10-20 dziennie.
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: 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 Naczelną Pielęgniarkę**
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. Wykonawca zobowiązany jest do aktualizowania ww. listy w trakcie trwania umowy tak, aby była ona zgodna ze stanem rzeczywistym.

§ 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, zaakceptowanych 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 wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na stronę trzecią, przyjąć poręczenia lub udzielić przekazu w zakresie niniejszej umowy oraz podjąć jakichkolwiek działań skutkujących zmianą wierzyciela bez pisemnej zgody Zamawiającego i jego podmiotu tworzącego – Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego w Warszawie.
11. Wykonawca nie może udzielić upoważnienia, które skutkowałoby uprawnieniem podmiotu trzeciego do dochodzenia wierzytelności 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 Geriatrii, 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 5% wynagrodzenia brutto określonego w fakturze VAT za dany miesiąc - 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, 11, 12, 13, 14, 15 umowy;
 - 2) w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto określonego w fakturze VAT za dany miesiąc 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 (ustalanej według złożonej oferty), w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienia od umowy/rozwiązania umowy przez Zamawiającego w przypadkach, o których mowa w § 11 umowy, z wyjątkiem § 11 ust. 2 pkt 1.
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 ubezpieczenia w terminie 14 dni 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 rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym:
 - 1) w przypadku trzech reklamacji z powodu nienależytego wykonania umowy, stwierdzonych w ciągu 1 miesiąca rozliczeniowego – na podstawie Protokołów rozbieżności/Karty reklamacji (**Załącznik nr 8 do OPZ**);
 - 2) w przypadku utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej w przedmiocie umowy;
 - 3) w przypadku przerwy w realizacji przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy uniemożliwiającej Zamawiającemu wywiązywanie się ze swoich zobowiązań wobec pacjentów;
 - 4) w przypadku powtarzającego się więcej niż jeden raz niewywiązania się z obowiązków wykonawcy, o których mowa w umowie,
 - 5) w sytuacji uchylania się Wykonawcy od realizowania umowy;
 - 6) w sytuacji realizowania umowy przez Wykonawcę w sposób odmienny niż przewidziany warunkami SWZ, złożonej oferty lub warunkami niniejszej 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 Instytutu 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.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:
 - 1) minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 5 % w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,
 - 2) poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym została złożona oferta Wykonawcy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę ceny materiałów lub kosztów ogłoszonych w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana a poziomem cen materiałów/ kosztów wynikających z komunikatu Prezesa GUS za miesiąc, w którym została złożona oferta Wykonawcy,
 - 3) Sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach niniejszego zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa w pkt 2 powyżej.

- Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony Umowy.
- 4) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza zamawiający, to łącznie 7% w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 1 ust 1 umowy;
 - 5) zmiana wynagrodzenia może nastąpić co 6 miesięcy, począwszy najwcześniej od 7-go miesiąca obowiązywania niniejszej Umowy.
4. Obowiązek udowodnienia wpływu zmian, o których mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu na zmianę wynagrodzenia należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany Umowy przez Zamawiającego.
 5. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia wykonawcy zawartego w ofercie.
 6. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - przedmiotem umowy są roboty budowlane, dostawy lub usługi;
 - okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

§ 13.

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

§ 14.

1. Umowa obowiązuje przez okres **7 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 nie uregulowanych 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.

6. Wszelkie zmiany umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 15

ZASTOSOWANIE RODO DO POSTĘPOWANIA

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (RODO) informujemy, że:
 - 1) Administratorem danych osobowych Wykonawców biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego jest **Narodowy Instytut Geriatрії, Reumatologii i Rehabilitacji, adres: 02-637 Warszawa ul. Spartańska 1,**
 - 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować w sprawach przetwarzania moich danych osobowych za pośrednictwem poczty elektronicznej: kancelaria@spartanska.pl,
 - 3) Administrator będzie przetwarzał Państwa dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 4) Dane osobowe mogą być udostępnione innym uprawnionym podmiotom, na podstawie przepisów prawa, a także podmiotom, z którymi Administrator zawarł umowę w związku z realizacją usług na rzecz Administratora (np. kancelarią prawną, dostawcą oprogramowania, zewnętrznym audytorem). Odbiorcami danych będą także osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 – Prawo zamówień publicznych (Pzp),
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 uPzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach uPzp., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 7) Administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej,
 - 8) mają Państwo prawo uzyskać kopię swoich danych osobowych w siedzibie Administratora.
2. Dodatkowo zgodnie z art. 13 ust. 2 RODO informujemy, że:
 - 1) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w ustawie Pzp albo w przypadku zamówień realizowanych w ramach projektów (np. współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej) przez okres wskazany w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków,
 - 2) Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, przy czym:
 - a) w przypadku obowiązków wynikających z art. 15 ust. 1-3 RODO Zamawiający ma prawo żądać od osoby, której dane dotyczą wskazania dodatkowych informacji

- mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
- b) skorzystanie z prawa do sprostowania na podstawie art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników,
 - c) prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych (art. 18 RODO) nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej w celu ochrony praw innej osoby fizycznej i prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego,
 - d) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do przeprowadzenia postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania danych określa ustawa Pzp.
- 3) Administrator nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany w oparciu o Państwa dane osobowe, stosownie do art. 22 RODO.
- 4) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) 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;
- 5) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora.

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.