**UMOWA NR ZP / …. / 2025 – Modyfikacja**

W dniu …………………….. r. w Łodzi zawarto umowę pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Centralny Szpital Kliniczny Uniwersytetu Medycznego w Łodzi, 92-213 Łódź, ul. Pomorska 251.**

##### reprezentowanym przez :

1. Dyrektora Szpitala - dr n med. Monikę Domarecką

zwanym w dalszej części umowy "Z a m a w i a j ą c y m"

a

**………………………….**

reprezentowanym przez :

1. ………………………….. - ……………………….

zwanym w dalszej części umowy „ W y k o n a w c ą ”,

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości powyżej 750 000 EURO, do których zastosowanie mają przepisy art. 359 pkt. 1 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), w postepowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 132 i nast. w/w Ustawy została zawarta umowa następującej treści:

**1.**

1. Zamawiający zleca Wykonawcy **świadczenia usług przygotowywania całodziennych posiłków dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i ich dostarczanie do Centralnego Szpitala Klinicznego UM w Łodzi przy   
ul. Pomorskiej 251:**

a) **pakiet nr 1 -** budynek B-1 przy ul. Czechosłowackiej 8/10, budynek przy ul. Bardowskiego 1 oraz budynek przy ul. Wierzbowej 38 w Łodzi;

b) **pakiet nr 2** - budynek A-1 przy ul. Pomorskiej 251 oraz budynek przy ul. Sterlinga 13 w Łodzi.

Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia cz. B SWZ stanowi integralną część umowy.

2. Szczegółowe zasady świadczenia dostawy zostały określone w: SWZ; Ofercie Wykonawcy; Formularzu   
 cenowym; Niniejszej umowie.

1. Ilości określone w załączniku nr 2 (formularz cenowy) do niniejszej umowy, stanowią wielkość szacunkową uzależnioną od ilości przyjętych pacjentów, posiadanych środków finansowych oraz ilości wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia. Na podstawie wymienionych przesłanek, określone w załączniku do umowy szacunkowe ilości mogą ulec zmniejszeniu i zostać zredukowane do faktycznych potrzeb i możliwości, bez prawa dochodzenia roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.

4. Zamawiający zgodnie z art. 441 ust. 1 korzysta z prawa opcji, w związku z czym precyzuje:

- określenie rodzaju i maksymalnej wartości: zamówienie o dodatkowe 80% ilości produktów (wielkości świadczenia) przedstawionych w SWZ. W takim przypadku warunki realizacji pozostają bez zmian.

- określenie okoliczności skorzystania z opcji: w związku z ewentualną koniecznością zakupu dodatkowych produktów / posiłków wynikających z niemożności przewidzenia liczby planowanych zabiegów czy hospitalizowanych pacjentów.

- zmian organizacyjnych, w związku np. z: przenoszeniem Oddziałów / Klinik, włączaniem nowych   
 jednostek w struktury organizacyjne zamawiającego, zwiększeniem bazy łóżkowej, zwiększeniem   
 zatrudnienia.

- powyższe nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy.

5. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w wysokości minimalnej 75% (wielkości świadczenia) wartości brutto umowy określonej w  11 ust. 3.

**\*Postanowienia umowy dotyczące wykonania usługi w zakresie określonym część B.1   
do Specyfikacji Wykonania Zamówienia dla budynku B-1 ul. Czechosłowacka 8/10, budynku ul. Bardowskiego 1 oraz budynku ul. Wierzbowa 38 w Łodzi:**

**2.**

1. Wykonanie usługi, o której mowa w ust. 1a, polega na:

- przygotowaniu posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów;

- sporządzeniu posiłków z artykułów spożywczych przez siebie zakupionych, w Kuchni Wykonawcy mieszczącej się **……………………………………………….**

- dostarczaniu do poszczególnych placówek Zamawiającego;

- dostawie i dystrybucji całodziennych posiłków dla hospitalizowanych pacjentów (do łóżka pacjenta),

- odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oraz zużytych naczyń;

- utrzymaniu w porządku i czystości użytkowanych pomieszczeń i sprzętów oraz odbiór odpadów powstałych w związku z prowadzonymi przez Wykonawcę czynnościami higienicznymi;

Szczegółowe warunki wykonywania usługi zawiera załącznik - część B do Specyfikacji Wykonania Zamówienia, który będzie załączony do umowy.

2. Wykonawca oświadcza, że warunki dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia  
są mu znane, oraz że dysponuje odpowiednią bazą materiałowo-sprzętową i lokalową niezbędną do realizacji zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków w następujących godzinach:

a) przy ul. Czechosłowackiej 8/10 we wszystkie dni tygodnia, trzy razy dziennie

* śniadania - 7.30 – 8.00
* obiady - 13.00 – 13.30
* kolacje - 17.00 – 17.30;

b) przy ul. Bardowskiego 1 w następujące dni tygodnia: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek - dwa razy dziennie w godzinach:  
- śniadania 7.30 – 8.00,   
-obiad jednodaniowy -12.30 – 13.00

c) przy ul. Wierzbowej 38

- śniadania 7.30 – 8.00,   
-obiad jednodaniowy -12.30 – 13.00

4. Szacunkowa miesięczna liczba wydawanych zestawów posiłkowych wynosi ok. **8 800**   
(tj. śniadania, obiad dwudaniowy, kolacja / podwieczorek).

5. Szacunkowe wahania in plus – in minus w podanej ilości wynoszą ok. 20 %. **W okresie 18 m-cy wynosi około 158.400sztuk.**

6. Podstawową zasadą są trzy posiłki dziennie dla pacjenta (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja), z wyjątkiem diet wynikających ze specjalnych zaleceń np. dodatkowo w diecie cukrzycowej i bogatobiałkowej II śniadanie i podwieczorek.

7. Zamawiający oświadcza, iż II śniadania i podwieczorki przy dietach cukrzycowych, wysokobiałkowych i ewentualnie innych stanowią ok. 10% dziennie z ogólnej liczby diet. Koszty II śniadań należy wliczyć w koszty śniadań, a koszty podwieczorków w koszty kolacji.

8. Wykonawca będzie dostarczał podwieczorki razem z obiadami.

9. Wykonawca będzie dostarczał drugie śniadania razem ze śniadaniami.

10. Wykonawca zapewnia zaopatrzenie oddziałów szpitalnych w odpowiednie napoje  
do posiłków.

11. Określenie liczby zamawianych posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet) odbywać  
się będzie z jednodniowym wyprzedzeniem na podstawie pisemnych zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązuje się do codziennego odbierania zestawienia zapotrzebowań   
na posiłki na następny dzień. Dopuszcza się dokonania korekt zapotrzebowania żywnościowego, najpóźniej 3-4 godz. przed posiłkiem w każdym dniu tygodnia.

12. Posiłki muszą być dostarczane do kuchni oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby. Wykonawca zapewni wystarczającą ilość pracowników, posiadających aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych, konieczną do sprawnego wykonania umowy. Ponadto każdy z pracowników ma obowiązek odbycia szkolenia wstępnego oraz udziału w szkoleniach okresowych z zakresu higieny szpitalnej i profilaktyki zakażeń prowadzone przez personel Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych na terenie placówki.

Wszystkie posiłki muszą być podzielone na porcje w kuchni Wykonawcy.

Rozdzielanie posiłków na terenie szpitala odbywa się najpierw w kuchni oddziałowej (termosy i pojemniki GN są odpowiednio opisane, aby prawidłowo przydzielić posiłki do odpowiednich wózków i tym samym oddziałów/klinik), następnie wydawanie porcji odbywa się bezpośrednio na oddziałach/klinikach.

13. Do zadań pracowników Wykonawcy należy: dostarczenie posiłków do kuchni oddziałowych, podanie do stolika chorego, zebranie i zmycie brudnych naczyń, sprzątnięcie po posiłkach w salach i kuchniach oddziałowych oraz w razie potrzeby przy łóżku pacjenta przetarcie stolików, blatów szafek (pacjent leżący lub wymagający pomocy) umycie kubka i sztućców, utrzymanie czystości w lodówkach, w których przechowywana jest żywność oraz między posiłkami dostarczenie wrzątku na życzenie pacjenta.

Ilość pracowników na zmianie niezbędnych do wykonania usługi: min. 3 osoby na zmianie.

Wykonawca wyposaży pracowników wydających posiłki na terenie Szpitala w jednolitą odzież   
 roboczą (w tym nakrycia głowy), obowiązkowy krótki rękaw.

14. Zastawa stołowa (talerze) musi być zbierana z Oddziału/Kliniki niezwłocznie po zakończonym przez pacjenta posiłku, aby nie zalegała na korytarzach i salach chorych. Mycie i wyparzanie zastawy stołowej po posiłkach będzie odbywało się w kuchniach oddziałowych przez pracowników Wykonawcy.

Wózki bemarowe są myte i przechowywane w kuchenkach oddziałowych. Termosy i pojemniki GN myte są w pomieszczeniach Wykonawcy.

15. Osoby wydające posiłki nie mogą świadczyć żadnej innej pracy na terenie szpitala.

16. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem. Gramatura podanego posiłku ma być zgodna z wagą podaną w jadłospisie (gramatura podawana po obróbce termicznej). Zakwestionowane posiłki podlegać będą zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy.

17. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości w dzierżawionych i użytkowanych pomieszczeniach zgodnie z obowiązującym w Szpitalu procedurą „KZ 1.3 i KZ 1.4 / P-305”, w tym Planem Higieny Szpitala i Dezynfektariuszem Szpitalnym. Środki czystości oraz sprzęt do utrzymania czystości Wykonawca (na prośbę zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedstawić dowody zakupu środków czystości oraz sprzęt do utrzymania czystości). Stosowane przez Wykonawcę środki dezynfekcyjne i detergenty będą podlegały zaakceptowaniu przez pracowników Zamawiającego, ponadto muszą być dopuszczone do powierzchni mających kontakt z żywnością i posiadać wpis do ewidencji stosowania w jednostkach ochrony zdrowia. W przypadku zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega konieczność zmiany środka dezynfekcyjnego.

18. Pracownicy Wykonawcy kończący zmianę, mają obowiązek sprawdzić, czy na salach chorych i na korytarzach nie pozostały naczynia i zgłosić pielęgniarce dyżurnej danej Kliniki/Oddziału zakończenie pracy.

19. Wykonawca zabezpieczy odpowiednią ilość sztućców dostosowaną   
do liczby zamawianych posiłków oraz kubków (kubków nie więcej niż 5% liczby zamawianych posiłków).

20. Zamawiający wymaga odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i termosów   
– ok. godz. 13.30 po dostawie obiadu oraz ok. godz.17.30 po dostawie kolacji.

Odpady pokonsumpcyjne i termosy śniadaniowe z „Centrum Psychoterapii przy ul. Bardowskiego 1 oraz Centrum Zdrowia Psychicznego przy ul. Wierzbowej 38 mogą być odebrane po przywiezieniu posiłków obiadowych.

21. Wykonawca zapewni szczelnie zamykane pojemniki oraz odpowiadające im pojemnością worki foliowe do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych.

22.Posiłki będą dostarczane w GN i termosach, a naczynia mają być wielorazowe, wykonane z tworzywa bezpiecznego dla pacjentów psychiatrycznych.

Posiłki dla ośrodka przy ul. Bardowskiego 1 będą podawane zbiorczo i wydawane przez personel. Przez naczynia termoizolacyjne Zamawiający rozumie pojemniki GN i termosy.

Napoje będą dostarczane w termosach, bądź przygotowywane na miejscu.

Sztućce i kubki dla pacjentów mają być wykonane z tworzywa wielokrotnego użytku, z wyjątkiem sztućców i kubków dla pacjentów izolowanych, które to muszą: być dopuszczone do jednorazowego użytku, być przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady.

23. Wykonawca oświadcza, że odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie się odbywał zgodnie z   
 obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Resztki pokonsumpcyjne z kolacji mogą być   
 odbierane rano.

24. Zamawiający wymaga przedstawienia 14-dniowego jadłospisu.

25. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów 14-dniowych i uzyskania zatwierdzenia przez Dietetyka Szpitala na 7 dni przed rozpoczęciem jego realizacji.

26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian do jadłospisów, o których mowa w ust. 1.

27. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamawiania indywidualnych diet wg. zaleceń lekarskich.

28. Wykonawca zobowiązany jest m.in. do:

29.1 Wyposażenia kuchni Zamawiającego, na swój koszt;

• ul. Czechosłowacka (CSK) w minimum 2 wysokowydajne zmywarki, 3 wózki bemarowe trzykomorowych z rozsuwanym górnym blatem, 2 chłodziarko-zamrażarki o poj. 300, 3 kuchni mikrofalowe, 5 warników o pojemności ok. 15l, 3 plastikowe pojemniki do przechowywania pieczywa, 1 wózek transportowy do przewozu termosów z posiłkami.

• Wykonawca zabezpieczy pełną nową zastawę we wszystkich oddziałach.

• Termosy, geny, pojemniki na żywność, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa (talerze) muszą być wielorazowego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki. Ponadto talerze muszą być wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu. Zamawiający wymaga dopuszczonych do jednorazowego użytku jednorazowych sztućców i kubków dla pacjentów nieposiadających zastawy własnej w ilości zabezpieczającej bieżące potrzeby.

29.2 Wyposażenia kuchni oddziałowych w dozowniki z płynem do rąk, dozowniki z preparatem do mycia rąk do dezynfekcji rąk, pojemniki z ręcznikami jednorazowymi oraz odpowiednio oznaczone pojemniki na odpady (co najmniej jeden pojemnik na kuchnię). Wykonawca będzie zobowiązany do uzupełniania dozowników na własny koszt preparatami zgodnie z obowiązującym w Szpitalu procedurą „KZ 1.3 i KZ 1.4 / P-305”, w tym Dezynfektariuszem Szpitalnym. Wykonawca będzie również zobowiązany do uzupełniania pojemników ręcznikami papierowymi.

Ponadto Wykonawca ma obowiązek zapewnić dla swoich pracowników i stale uzupełniać zapas jednorazowych rękawiczek foliowych przeznaczonych do wydawania posiłków oraz zapas rękawiczek nitrylowych (w dowolnym kolorze poza niebieskim) przeznaczonych do sprzątania.

29.3 Wyposażenia na swój koszt wskazanych pomieszczeń socjalnych dla pracowników i pomieszczenia na wózki oraz do użytkowania przekazanego sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i oddania po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym. Przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi w drodze podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.

30. Zamawiający przekaże wykonawcy w szpitalu: przy Czechosłowackiej 2 kuchnie oddziałowe z szafkami kuchennymi, pomieszczenie socjalne i szatnię dla pracowników. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia na swój koszt wskazanych pomieszczeń socjalnych dla pracowników i pomieszczenia na wózki oraz do użytkowania przekazanego sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i oddania po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym. Przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi w drodze podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.

**\*Postanowienia umowy dotyczące wykonania usługi w zakresie określonym część B.2 do Specyfikacji Wykonania Zamówienia dla budynku CKD A-1 ul. Pomorska 251 oraz budynku CM przy ul. Sterlinga 13 w Łodzi, od § 3 do § 7:**

**§ 3**

1. Wykonanie usługi, o której mowa w § 1 ust. 1b, polega na całodobowym żywieniu pacjentów   
 CSKUM w formie cateringu zwane dalej „usługą”.

1. Świadczenie usług polega na przygotowaniu, dostawie i dystrybucji całodziennych posiłków dla hospitalizowanych pacjentów (do łóżka pacjenta), w tym:

* posiłków przygotowywanych zgodnie z obowiązującymi u Zamawiającego dietami (Załącznik nr B.2.1 do umowy),
* posiłków dietetycznych dla pacjentów ze wskazaniem diety specjalistycznej,
* posiłków nietypowych (w zależności od potrzeb) wg indywidualnych preferencji pacjentów (np. związanych z wyznaniem, itp.)
* posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw (np. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy)

1. Szacunkowa ilość pełnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) **w okresie zawarcia umowy wynosi około 296.000 sztuk.**
2. Żywienie chorych musi być oparte na dietach takich jak: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa (1500kcal; 2000kcal; 2500kcal), bezglutenowa, niskotłuszczowa, płynna, papkowata, niskocholesterolowa, wysokobiałkowa, wrzodowa, dla dzieci (wymienione w załączniku nr B.2.1. do umowy).
3. Dodatki potrzebne w żywieniu niemowląt i małych dzieci oraz pozostałych pacjentów zamawiane na indywidualne zlecenie oddziału i rozliczane w fakturze podane są w odrębnej tabelce.

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa produktu | Gramatura |
| Kleik ryżowy | 160-170g |
| Kaszka ryżowa | 180g |
| Kaszka ryżowo-mleczna | 230g |
| Mleko początkowe | 350g |
| Mleko Junior | 350g |
| obiadki | 190g |
| obiadki | 250g |
| zupki | 190g |
| Deserki owocowe | 125g |
| Deserki owocowe | 190g |
| Jarzynki w słoikach | 125g |
| soczki | 175ml |
| Woda niskomineralizowana | 1,5l |
| Suchary dietetyczne | 225g |
| Sól kuchenna | 1kg |
| Cukier | 1kg |
|  |  |

1. Wykonawca zobowiązany jest do zakupienia i dostarczenia na oddziały jednorazowych sterylnych butelek typu NUK lub równoważny wraz z niezbędna ilością sterylnych smoczków oraz odrębnego czajnika bezprzewodowego. Ponadto zapewni sprzęt jednorazowy (miseczki, kubki, łyżeczki) przeznaczony do karmienia dzieci. Ilość sprzętu zależna jest od ilości mieszanek oraz ilości karmień i jest różna w zależności od zapotrzebowania oddziałów.
2. Zamawiający nie przewiduje żywienia w oparciu o kuchnię mleczną. Żywienie niemowląt i małych dzieci odbywać się będzie w oparciu o mieszanki i dania gotowe (typu Gerber, Bobovita, Nestle) sporządzone i zawierające środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zatwierdzone przez Instytut Matki i Dziecka.
3. Dopuszcza się możliwość zamawiania diet nie wymienionych w załączniku nr B 2.1. do SWZ,   
   w przypadku innych zaleceń lekarzy szpitala.
4. Jadłospisy muszą być sporządzane przez Wykonawcę na co najmniej 14-dni i dostarczane przedstawicielowi szpitala do akceptacji z siedmiodniowym wyprzedzeniem, muszą uwzględniać sezonowość oraz tradycyjność potraw w okresie świąt, np. Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.
5. Kaloryczność posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i zatwierdzona przez dietetyka Zamawiającego.
6. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania jadłospisów dziennych wraz ze śniadaniem dla każdej Kliniki/Oddziału. Jadłospisy powinny zostać umieszczone przez pracowników Wykonawcy w miejscu dostępnym dla pacjentów.

**§ 4**

1. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do pacjentów CSKUM w Łodzi.
2. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania termosów z posiłkami na oddziały/kliniki szpitalne 3 razy dziennie, a następnie do podania posiłków bezpośrednio pacjentom w obecności pielęgniarki danego oddziału/kliniki.
4. Posiłki muszą być dostarczone na teren szpitala w poniżej wskazanych godzinach:

Szpital CKD przy Pomorskiej 251

Śniadania 7.30 - 8.00

Obiady 12.00 - 12.30

Kolacje 16.30 - 17.00

Na teren szpitala CM przy ul. Sterlinga 13 posiłki muszą być dostarczane w godzinach:

Śniadania 7.30-8.00

Obiady 12.30.-13.00

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącego ustalania kolejności wydawania posiłków w poszczególnych Klinikach/Oddziałach przez pracownika Zamawiającego oraz do ewentualnych opóźnień w stosunku do harmonogramu w indywidualnych przypadkach (pacjenci po zabiegach).
2. W przypadku szpitala CKD przy ul. Pomorskiej 251 Wykonawca nie może łączyć dostaw podstawowych posiłków np. obiadu z kolacją. W szpitalu CM przy ul. Sterlinga 13 dopuszczalne jest łączenie posiłków obiadowych i kolacyjnych w jednej dostawie.
3. Naczynia po spożytym posiłku będą myte w części brudnej zaś odpady pokonsumpcyjne będą zabierane z terenu Klinik/Oddziałów najpóźniej do 2 godzin od wydania posiłku.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany lokalizacji realizacji usługi w przypadku zmiany świadczonych usług medycznych.

1. Posiłki dostarczane będą na oddziały/kliniki szpitalne CKD w termosach i na wózkach, które stanowią własność Wykonawcy. W obiekcie CKD wymagane są do dystrybucji posiłków wózki typu bemarowego. Termosy muszą być termoizolacyjne, zabezpieczone przed wylaniem, schłodzeniem lub zanieczyszczeniem posiłku, muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Wszystkie posiłki muszą być podzielone na porcje w kuchni Wykonawcy.

Rozdzielanie posiłków na terenie szpitala CKD przy ul. Pomorskiej odbywa się najpierw w rozdzielni posiłków (termosy i pojemniki GN są odpowiednio opisane, aby prawidłowo przydzielić posiłki do odpowiednich wózków i tym samym oddziałów/klinik), następnie wydawanie porcji odbywa się bezpośrednio na oddziałach/klinikach.

W CKD przy Pomorskiej posiłki na OIOM, OIOM Kardiochirurgiczny, Toksykologię i Izbę Przyjęć posiłki mają być pakowane w dopuszczone do jednorazowego użytku trwałe pojemniki termoizolacyjne wraz ze sztućcami i dostarczane do pomieszczenia rozdzielni. Pojemniki/naczynia/sztućce te muszą być przeznaczone do kontaktu z żywnością, muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady.

W obiekcie CMul. Sterlinga 13 posiłki dostarczane są do wyznaczonego punktu, uprzednio wyporcjowane i zapakowane w dopuszczone do jednorazowego użytku trwałe pojemniki termoizolacyjne wraz ze sztućcami.

Masło musi być dostarczone w opakowaniach jednorazowych z czytelną datą ważności na każdym opakowaniu.

1. Produkty wydawane do depozytu żywnościowego w Szpitalu, muszą posiadać aktualną, czytelną datę ważności do spożycia, muszą być konfekcjonowane w opakowaniach jednorazowych fabrycznie zamkniętych z czytelną datą ważności, produkty te muszą zabezpieczać podstawowe diety (ogólną i cukrzycową). Produkty wydawane do depozytu żywnościowego muszą odpowiadać ceną i kalorycznością porcji śniadaniowej.
2. Depozyt będzie znajdował się w Kuchni oddziału/kliniki Zamawiającego lub w rozdzielni posiłków.

Depozyt w szpitalu na ul. Pomorskiej będzie uzupełniany na bieżąco, stały w ilości 20-25 porcji.

Wykaz produktów dostarczanych jako depozyty do Szpitali:

|  |  |
| --- | --- |
| **ASORTYMENT** | **J.M.** |
| dżem | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| masło | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| cukier | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| herbata | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| miód | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| ser | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |

Ponadto istnieje zapotrzebowanie na ok. 150 opakowań kleiku suchego rocznie, które są integralną częścią stawki żywieniowej i nie podlegają dodatkowym opłatom.

1. Termosy i geny będą zabierane z terenu Szpitala niezwłocznie po zakończeniu wydawania posiłków trzy razy dziennie (po każdym posiłku), aby nie zalegały na korytarzach i salach chorych.
2. Mycie i dezynfekcja brudnych termosów oraz geenów odbywać się będzie u Wykonawcy zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

Wózki bemarowe w szpitalu CKD przy ul. Pomorskiej 251 są myte w rozdzielni posiłków lub kuchniach oddziałowych przez pracowników Wykonawcy. W szpitalu CM przy ul. Sterlinga 13 wózek bemarowy myty jest przez pracownika Wykonawcy w kuchni na poziomie 0.

1. Zastawa stołowa (talerze) musi być zbierana z Oddziału/Kliniki niezwłocznie po zakończonym przez pacjenta posiłku, aby nie zalegała na korytarzach i salach chorych. Mycie i wyparzanie zastawy stołowej po posiłkach będzie odbywało się w kuchniach oddziałowych przez pracowników Wykonawcy.
2. Termosy, geny, pojemniki na żywność, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa (talerze) muszą być wielorazowego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki. Zastawa stołowa oraz sztućce muszą być przeznaczone do umieszczenia ich w zmywarce i mikrofalówce, odporne na działanie wysokiej temperatury. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu. Zamawiający wymaga dopuszczonych do jednorazowego użytku sztućców   
   i kubków dla pacjentów nieposiadających zastawy własnej w ilości zabezpieczającej bieżące potrzeby. Wyjątek stanową oddziały w CKD przy Pomorskiej - OIOM, OIOM Kardiochirurgiczny, Toksykologia oraz Izba Przyjęć / SOR gdzie posiłki mają być stale dostarczane w naczyniach dopuszczonych do jednorazowego użytku. Pojemniki/naczynia/sztućce te muszą być przeznaczone do kontaktu z żywnością, muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady.

**§ 5**

* 1. Wymagania dotyczące jakości posiłków:
  2. muszą być smaczne i estetycznie wyglądające, przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne, muszą utrzymywać odpowiednią temperaturę (min. 75°C zupa, min. 63°C drugie danie, min. 4°C surówki, min. 80° napoje gorące)
  3. musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywnościowych zgodnie z zaleceniami dietetyczki;
  4. do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie gorącej herbaty
  5. do obiadu konieczne jest dostarczenie kompotu (dla diety cukrzycowej bez cukru) lub innego płynnego dodatku np. woda z cytryną

napoje powinny być niesłodzone, cukier należy dostarczać osobno

* 1. dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące (min. 75°C zupa, min. 63°C drugie danie, min. 4°C surówki, min. 80° napoje gorące)

1. Zamawiający wymaga aby wsad do kotła wynosił nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta.

**§ 6**

1. Realizacja zamawianych posiłków dla szpitala CKD przy ul. Pomorskiej odbywać się będzie w następujący sposób:
   1. w dniu złożenia zamówienia na piśmie – np. kolacja;
   2. w dniu następnym – np. śniadanie i obiad;
   3. posiłki dodatkowe – według aktualnego zapotrzebowania poszczególnych oddziałów/klinik
   4. terminy składania zamówień telefonicznych i na piśmie do uzgodnienia przez Zamawiającego i realizującego zamówienie;
   5. nie wolno porcjować posiłków na terenie szpitala (kroić wędliny, mięsa, chleba).
2. Realizacja zamawianych posiłków w szpitalu CM przy ul. Sterlinga 13 odbywać się będzie   
   w następujący sposób:   
   zlecenie ilościowe (z podziałem na diety) na dany dzień bieżący tzw. osobodzień (śniadanie, obiad) Zamawiający będzie podawał Wykonawcy od poniedziałku do piątku w dniu poprzedzającym do godziny 10.00.
3. Każdorazowe zamówienie będzie zawierało zapotrzebowanie na poszczególne posiłki: śniadania, obiady, kolacje, posiłki dodatkowe z rozbiciem na poszczególne oddziały/kliniki Szpitala.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty złożonego zamówienia telefonicznie w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę.

W szpitalu CM przy ul. Sterlinga 13 zlecenie ilościowe (z podziałem na diety) na dany dzień bieżący tzw. osobodzień (obiad, kolacja, śniadanie), Zamawiający będzie podawał Wykonawcy przez wyznaczonych pracowników Centrum medycznego im. dr. L. Rydygiera sp. z o.o. od poniedziałku do piątku w dniu poprzedzającym do godziny 9.30, a w przypadku sobót i dni świątecznych w dniu poprzedzającym do godz. 10.00. W wyjątkowych sytuacjach osoba wyznaczona przez Zamawiającego, będzie przekazywała korektę zlecenia ilościowego (z podziałem na diety i poszczególne posiłki) o godzinie 10.00 na dzień bieżący.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącego ustalania kolejności wydawania posiłków w poszczególnych Klinikach/Oddziałach przez pracownika Zamawiającego oraz do ewentualnych opóźnień w stosunku do harmonogramu w indywidualnych przypadkach (np. pacjenci po zabiegach).
2. W CKD przy Pomorskiej w Klinice Ortopedii (III p.) i Klinice Rehabilitacji (VIII p.) posiłek czwarty i piąty dla dzieci (według opisu poszczególnych diet) należy wydać przy śniadaniu i kolacji, bądź 2 godz. po posiłku głównym oraz do rozliczenia kosztu wyżywienia stanowi on integralną część w/w posiłków. W CM im. L.Rydygiera podwieczorki będą dostarczane razem z obiadami. Podwieczorki te również stanowią część integralną stawki.
3. Posiłki muszą być dostarczane do kuchni oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby. Wykonawca zapewni wystarczającą ilość pracowników, posiadających aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych, konieczną do sprawnego wykonania umowy. Ponadto każdy z pracowników ma obowiązek odbycia szkolenia wstępnego oraz udziału w szkoleniach okresowych z zakresu higieny szpitalnej i profilaktyki zakażeń prowadzone przez personel Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych na terenie placówki.
4. Do zadań pracowników Wykonawcy należy: dostarczenie posiłków do kuchni oddziałowych, podanie do stolika chorego, zebranie i zmycie brudnych naczyń, sprzątnięcie po posiłkach w salach i kuchniach oddziałowych oraz w razie potrzeby przy łóżku pacjenta przetarcie stolików, blatów szafek (pacjent leżący lub wymagający pomocy) umycie kubka i sztućców, utrzymanie czystości w lodówkach, w których przechowywana jest żywność oraz między posiłkami dostarczenie wrzątku na życzenie pacjenta.
5. Osoby wydające posiłki nie mogą świadczyć żadnej innej pracy na terenie szpitala.
6. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem (w tym celu Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia nieodpłatnie Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji). Gramatura podanego posiłku ma być zgodna z wagą podaną w jadłospisie (**gramatura podawana po obróbce termicznej). Zakwestionowane posiłki podlegać będą zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy**.
7. Stosowane przez Wykonawcę środki dezynfekcyjne i detergenty będą podlegały zaakceptowaniu przez pracowników Zamawiającego, ponadto muszą być dopuszczone do powierzchni mających kontakt z żywnością i posiadać wpis do ewidencji stosowania w jednostkach ochrony zdrowia. W przypadku zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega możliwość zmiany środka dezynfekcyjnego.
8. Pracownicy Wykonawcy kończący zmianę, mają obowiązek sprawdzić, czy na salach chorych i na korytarzach nie pozostały naczynia i zgłosić pielęgniarce dyżurnej danej Kliniki/Oddziału zakończenie pracy.

**§ 7**

1. Wykonawca zobowiązany jest m.in. do:
   1. przygotowywania i dostarczania posiłków pacjentom CSKUM w Łodzi zgodnie z opisem zawartym w niniejszej umowie.
   2. prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki (listy przewozowe) określającej liczbę i rodzaj wydanych posiłków oraz przedstawienie jej każdorazowo przy posiłku do analizy, kontroli i akceptacji osobom wyznaczonym przez Zamawiającego.
   3. W przypadku zwiększenia liczby chorych oraz w okresie wyższej konieczności Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć wyżywienie i obsługę zgodnie z potrzebami Zamawiającego.
   4. Kontrolowania codziennie i odnotowywania w zeszycie kontroli temperatury w lodówkach do przechowywania żywności. Odmrażanie, mycie i dezynfekcja – minimum raz na 2 tygodnie.
   5. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt do wykonywania bieżących napraw sprzętu gastronomicznego i wyposażenia będącego jego własnością. .
   6. Wykonawca zapewnia termosy i geny pasujące rozmiarowo do wózków kelnerskich oraz bemarów.
   7. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości w dzierżawionych i użytkowanych pomieszczeniach zgodnie z obowiązującym w Szpitalu procedurą „KZ 1.3 i KZ 1.4 / P-305”, w tym Planem Higieny Szpitala i Dezynfektariuszem Szpitalnym. Środki czystości oraz sprzęt do utrzymania czystości zapewnia Wykonawca (na prośbę zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedstawić dowody zakupu środków czystości oraz sprzęt do utrzymania czystości). Stosowane przez Wykonawcę środki dezynfekcyjne i detergenty będą podlegały zaakceptowaniu przez pracowników Zamawiającego, ponadto muszą być dopuszczone do powierzchni mających kontakt z żywnością i posiadać wpis do ewidencji stosowania w jednostkach ochrony zdrowia. W przypadku zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega konieczność zmiany środka dezynfekcyjnego.
   8. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmu oraz opakowań dopuszczonych do jednorazowego użytku, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Odpady pokonsumpcyjne i termosy muszą być zabierane z terenu Szpitala co najmniej 2 razy dziennie i nie mogą pozostawać na noc. Resztki pokonsumpcyjne z kolacji oraz termosy mogą być odbierane z terenu szpitala rano. Odpady pokonsumpcyjne muszą być składowane w odpowiednio oznaczonych pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę (nie mogą być pakowane do pojemników wykorzystywanych przez firmę sprzątającą. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia w części (%) kosztów usunięcia odpadów w danym dniu).
   9. Do przestrzegania obowiązujących w Szpitalu procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, stosowania środków ochrony indywidualnej środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących zgodnie z obowiązującą w Szpitalu procedurą „KZ 1.3 i KZ 1.4 / P-305”, w tym Planem Higieny Szpitala i Dezynfektariuszem Szpitalnym.
   10. Do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz. U. nr 2023.1448).
   11. Wyposażenia kuchni oddziałowych w dozowniki z płynem do rąk, dozowniki z preparatem do mycia rąk do dezynfekcji rąk, pojemniki z ręcznikami jednorazowymi oraz odpowiednio oznaczone pojemniki na odpady (co najmniej jeden pojemnik na kuchnię). Wykonawca będzie zobowiązany do uzupełniania dozowników na własny koszt preparatami zgodnie z obowiązującą w Szpitalu procedurą „KZ 1.3 i KZ 1.4 / P-305”, w tym Dezynfektariuszem Szpitalnym. Wykonawca będzie również zobowiązany do uzupełniania pojemników ręcznikami papierowymi.

Ponadto Wykonawca ma obowiązek zapewnić dla swoich pracowników i stale uzupełniać zapas jednorazowych rękawiczek foliowych przeznaczonych do wydawania posiłków oraz zapas rękawiczek nitrylowych (w dowolnym kolorze poza niebieskim) przeznaczonych do sprzątania. Wykonawca wyposaży pracowników wydających posiłki na terenie Szpitala w jednolitą odzież roboczą (w tym nakrycia głowy), obowiązkowy krótki rękaw.

* 1. Wyposażenia kuchni Zamawiającego, na swój koszt;
* **ul. Pomorska (CKD)** w minimum 17 wysokowydajnych zmywarek (w tym jedna zmywarka o szerokości 50cm), 9 wózków bemarowych trzykomorowych z rozsuwanym górnym blatem, 19 wózków kelnerskich, 17 chłodziarek o pojemności 145-175 l plus 1 chłodziarka przeznaczona na depozyt żywności, 17 kuchenek mikrofalowych, 17 czajników bezprzewodowych plus 1 zapasowy czajnik w razie awarii, min. 1 blender, 17 plastikowych pojemników do przechowywania pieczywa, akcesoria niezbędne do serwowania potraw (dzbanki do napojów, łyżki wazowe, łyżki do nakładania potraw, widełki/szczypce do nakładania mięsa, surówek w ilości zabezpieczającej potrzeby), min. 1 wózek transportowy do przewozu termosów z posiłkami.
* **ul. Sterlinga 13 (Centrum Medyczne im. dr L. Rydygiera) –** Zamawiający nie wymaga sprzętu Wykonawcy – posiłki będą stale dostarczane w naczyniach dopuszczonych do jednorazowego użytku wraz ze sztućcami i kubkami
* Wykonawca zabezpieczy pełną nową zastawę we wszystkich oddziałach.
* W/w sprzęt oraz termosy, geny, pojemniki na żywność, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa (talerze) muszą być wielorazowego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu. Zamawiający wymaga dopuszczonych do jednorazowego użytku sztućców i kubków dla pacjentów nie posiadających zastawy własnej w ilości zabezpieczającej bieżące potrzeby. Wyjątek stanowią Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii, OIOM Kardiochirurgiczny, Toksykologia oraz Izba Przyjęć, gdzie posiłki mają być stale dostarczane w naczyniach dopuszczonych do jednorazowego użytku.

*W lokalizacji CKD Zamawiający wymaga przynajmniej jednego blendera. Sprzęt stanowi własność Wykonawcy i będzie przez niego serwisowany oraz utrzymywany w ruchu we własnym zakresie i na własny koszt (na wypadek awarii wymagamy co najmniej jednego czajnika bezprzewodowego w depozycie w każdym szpitalu).*

* 1. Zamawiający przekaże wykonawcy w szpitalu: przy ul. Pomorskiej, 17 kuchni oddziałowych   
     z szafkami kuchennymi, pomieszczenie socjalne i szatnię dla pracowników, pomieszczenie na wózki. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia na swój koszt wskazanych pomieszczeń socjalnych dla pracowników (np. stolik, krzesła, szafki na ubrania, czajnik) i pomieszczenia na wózki. Wykonawca zobowiązany jest do użytkowania przekazanego sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i oddania po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym. Przekazanie Wykonawcy pomieszczeń i sprzętu nastąpi w drodze podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego w pierwszym dniu obowiązywania umowy. W ostatnim dniu obowiązywania umowy Wykonawca przekaże ww. pomieszczenia i sprzęt Zamawiającemu, również w drodze podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.
  2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić worki na odpady zgodnie z kolorystyką obowiązującą w Szpitalu.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania płynności wydawania posiłków w przypadku awarii uniemożliwiającej przygotowanie posiłków przez Wykonawcę. W przypadku niedostarczenia wymaganej liczny posiłków lub posiłków nie nadających się do spożycia, Wykonawca będzie obciążony kosztami zakupu posiłków w innej firmie.
  4. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki, określającą liczbę i rodzaj wydanych posiłków, każdorazowo potwierdzaną przez pracowników Zamawiającego.
  5. Wykonawca zobowiązany jest w ostatnim dniu obowiązywania umowy (po wydaniu kolacji) do zabrania na własny koszt własnego wyposażenia kuchni.

**Postanowienie umowy dotyczące wykonania usługi w zakresie sukcesywnej dostawy posiłków profilaktycznych dla pracowników:**

**§ 8.**

1. Zakresem zamówienia jest **sukcesywna dostawa posiłków profilaktycznych dla pracowników** (dotyczy poz. 2 Tabela 1 i Tabela 2 – załącznik nr 2). Zamawiającego w miesiącach: listopad 2025 – marzec 2026 oraz listopad 2026 – luty 2027 przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia, w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, jak i wskazań Zamawiającego.
2. Posiłki profilaktyczne będą dostarczane do siedziby Zamawiającego – miejsc wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu (w szczególności ul. Pomorska 251, ul. Czechosłowacka 8/10,   
   ul. Sterlinga 13, ul. Bardowskiego 1)**,** przez **7 dni** w tygodniu zgodnie z zamówieniem, składanym Wykonawcy telefonicznie lub drogą elektroniczną przez upoważnionych pracowników. Zamawiający każdorazowo w zamówieniu określi ilość posiłków do przygotowania na dany dzień.
3. Zamówienie składane będzie nie później niż do godz. 11-ej w dniu wydania posiłku.
4. Dane Zamawiającego/pracownika Zamawiającego: **pakiet nr 2**- Dorota Pawłowska,   
   nr tel.: 660-139-663, **pakiet nr 1** - Bartłomiej Szenfeld, nr tel.: 500-324-416.
5. Dane Wykonawcy/pracownika Wykonawcy: Dyrektor p. …………………., tel. ……………
6. Posiłki profilaktyczne będą przygotowane zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. Dz.U.1996.60.279) oraz art. 232 Kodeksu pracy (t.j. Dz. U z 2025 r., poz. 277 ze zm.).
7. Posiłki muszą być wyporcjowane i zapakowane w opakowania dopuszczone do użytku jednorazowego oraz dostarczane do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
8. Dostawa posiłków profilaktycznych odbywać się będzie z wykorzystaniem środka transportowego Wykonawcy na jego koszt, do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania niezbędnych do pełnienia realizacji przedmiotu zamówienia zezwoleń i kwalifikacji przez cały okres obowiązywania umowy.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania składu posiłków, wartości kalorycznej i odżywczej określonych w § 1 pkt 3 Rozporządzenia Rady Ministrów z dn. 28 maja 1996r w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów, oraz przestrzegać, aby poszczególne dania nie występowały częściej niż raz w tygodniu.
11. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. sporządzone z produktów przed upływem terminu ważności do spożycia.
12. Wartość posiłku profilaktycznego powinna wynosić 1000 kcal w jednym dniu roboczym i składać się z:

* około 50-55% węglowodanów
* 30-35% tłuszczów
* 15% białek

Posiłki powinny być wydawane w formie jednego dania gorącego.

W skład dania wchodzi podwójna porcja mięsa lub ryby, dodatek warzywny, ziemniaki, kasza itp.

1. Zamawiający nie dopuszcza potraw bezmięsnych.
2. Posiłki muszą spełniać normy temperaturowe, nie mniej niż 63°C.
3. Czas dostarczenia posiłku do godz. 13:00.
4. Szacunkowa ilość posiłków od poniedziałku do piątku wynosi 12 posiłków/dzień w tym pakiet   
   nr 2 – 8, pakiet nr 1 – 5 oraz w sobotę i w niedzielę, dni wolne od pracy, święta wynosi:   
   7 posiłków/dzień w pakiecie nr 2– z zastrzeżeniem zmiany ilości zamawianych posiłków.
5. Wykonawca zobowiązany jest do okazania na żądanie Zamawiającego jadłospisu na okres 10 dni, o którym mowa w § 1 ust. 4. Jadłospis musi uwzględniać sezonowość i różnorodność potraw w przedmiotowym okresie.

**Postanowienia wspólne**

**§ 9**

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi  
 w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.  
 o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

2. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących  
 się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji   
 („Kuchnia Wykonawcy”). Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowne zezwolenie Inspekcji   
 Sanitarnej.

3. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności,   
 posiadającymi pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

4. Wykonawca zobowiązuje się do kontroli ważności badań lekarskich do celów sanitarno-  
 epidemiologicznych, badań okresowych oraz wymaganych szczepień osób które będą   
 wykonywać usługi dla Zamawiającego przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń zgodnie   
 z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia, w sprawie norm   
 wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz   
 jakości zdrowotnej żywności, jak i wskazań Zamawiającego.

5.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 kaloryczności oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
  2. odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego i pacjentów w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. udowodnione zatrucia pokarmowe z winy Wykonawcy.
  3. za przestrzeganie przez osoby wykonujące umowę przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie szpitala.

6. W przypadku niedostarczenia posiłku lub znacznego opóźnienia w dostawie (powyżej 1godz.) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zamówienia u innego dostawcy  
na koszt Wykonawcy. Zamówienie u innego dostawcy będzie dokonywane jedynie w sytuacji całkowitego bądź częściowego niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę. Zamawiający zobowiązany jest do uprzedniego telefonicznego powiadomienia Wykonawcy o zamiarze dokonania zamówienia.

7. Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowego uwzględnienia zgłoszonych zasadnych reklamacji i niezwłocznego usunięcia uchybienia w zakresie jakości i ilości wydawanych posiłków, zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem, rodzajów stosowanej diety, terminowości wykonania usługi, czystości środków transportu i pojemników do dystrybucji posiłków oraz utrzymania w porządku i czystości użytkowanych pomieszczeń i sprzętów

8. Stwierdzone w trakcie wykonywania czynności, rażące naruszenie zasad wykonywania usługi opisywane są w protokole sporządzonym przez Zamawiającego. Wykonawca otrzymuje niezwłocznie kopie protokołu wraz z wezwaniem do usunięcia nieprawidłowości.

9. Zamawiający będzie zamawiał posiłki drogą elektroniczną (on - line) za pomocą aplikacji WWW zainstalowanej u Wykonawcy (serwer www) i połączonej z systemem produkcji Wykonawcy.

W tym celu Wykonawca udostępni i wdroży w jednostkach organizacyjnych Zmawiającego   
(**zg. z opisem przedmiotu zamówienia)** w/w aplikację webową.

Wykonawca umożliwi dostęp do panelu administracyjnego dla wskazanych pracowników Zamawiającego, zg. z opisem Elektroniczny system zamawiania posiłków*– załącznik nr 8 do umowy.*

**10.**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą – prawo kontroli jakości usług, pomieszczeń kuchni  
i jej wyposażenia oraz przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania ogólnych warunków środków transportu i dystrybucji posiłków oraz wykonywania w swoim zakresie badań czystości mikrobiologicznej.
2. W przypadku informacji o zmianie kuchni Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej zaproponowanej kuchni. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokumenty, o których mowa w § 9 ust. 2 zd. 2.
3. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków oraz ocenę wsadu do kotła. Ocenę jakości posiłków dokonywać będzie Zamawiający w obecności przedstawiciela Wykonawcy lub służby sanitarno – epidemiologicznej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczonego przedstawiciela, stanu sanitarno-higienicznego kuchni i zaplecza kuchennego, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków i przygotowaniu ich do wydania.

7. Zamawiający wyraża zgodę na powierzenie realizacji niniejszej Umowy osobom trzecim (podwykonawcom).

8. Wykonawca oświadcza, że za działania lub zaniechania osób trzecich, którym powierzono wykonanie umowy odpowiada jak za własne działania lub zaniechania.

9. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zaleceniami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo wizytacji kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego w toku wykonywanej umowy w celu sprawdzenia zgodności stanu faktycznego z przedstawionym w ofercie. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wykonywanych usług.

11. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia uwag i zaleceń / zgłoszeń Zamawiającego dotyczących jakości wykonywania usług w **terminie 1 dnia** od momentu pisemnego zgłoszenia.

**11.**

1. Strony ustalają, że za świadczone usługi na zasadach wynikających z treści umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie miesięczne ustalone na podstawie cen jednostkowych każdego rodzaju posiłków zgodnych z załącznikiem nr 1 – Formularz cenowy.

2. Łączna wartość zamówienia w okresie obowiązywania umowy nie przekroczy: **………………. zł. brutto** //słownie: ………………………………………………………………….brutto// w tym:

a)wykonanie usługi dla **Pakiet nr 1** - **budynek B-1 ul. Czechosłowacka 8/10, Centrum   
 Psychoterapii ul. Bardowskiego 1 oraz Centrum Zdrowia Psychicznego ul. Wierzbowa38**

– zgodnie z załącznikiem nr 2 – Formularz cenowy – tabela nr 1

Wartość oferty netto …………………………….PLN.

Stawka VAT 8%. Wartość podatku VAT ……… PLN.

**Wartość brutto (z podatkiem VAT): ………….. PLN.**

Słownie: ………………………………………… PLN.

b) wykonanie usługi dla **Pakiet nr 2 - budynek A-1 ul. Pomorska 251**

– zgodnie z załącznikiem nr 2 – Formularz cenowy – tabela nr 2

Wartość oferty netto …………………………….PLN.

Stawka VAT 8%. Wartość podatku VAT ……… PLN.

**Wartość brutto (z podatkiem VAT): ………….. PLN.**

Słownie: ………………………………………… PLN.

1. W podanej cenie zawierają się wszystkie koszty, jakie Wykonawca musi ponieść, aby wykonać   
   przedmiot zamówienia.
2. Wykonawca będzie ponosił koszty dot. dzierżawy pomieszczeń – zg. z umową dzierżawy zaplecza wraz z prawem do korzystania z kuchenek cateringowych (załącznik do niniejszej umowy).
3. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową,   
   w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego.

6. Za okres rozliczeniowy strony przyjmują 1 miesiąc kalendarzowy.

7. Okresem rozliczeniowym za świadczone usługi gastronomiczne będzie ostatni dzień każdego miesiąca po wykonaniu usługi.

8. Cena jednostkowa usługi obejmuje wszystkie koszty wykonania usługi, łącznie z kosztami sporządzania posiłków świątecznych.

9. Należność za wykonane usługi będzie płatna przez Zamawiającego w terminie **45 dni**  
od daty otrzymania faktury wystawionej za dany miesiąc oddzielnie   
dla poszczególnych placówek Zamawiającego, po uprzednim pisemnym potwierdzeniu faktury pod względem merytorycznym przez upoważnione osoby Zamawiającego.

1. Zapłata za usługi będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy na podstawie faktury, zawierającej faktyczną ilość wydanych posiłków z rozbiciem na poszczególne oddziały/kliniki, pomnożonej przez cenę jednostkową osobodnia. W przypadku wystąpienia niepełnych osobodni, wynagrodzenie zostanie wyliczone przyjmując odpowiednie ceny posiłków za śniadanie, obiad i kolację określone w zał. nr 2 ilość zrealizowanych posiłków będzie potwierdzana przez przedstawiciela Zamawiającego.
2. Wykonawca oświadcza, że jego rachunek bankowy wskazany w umowie   
   …………………………………………………….. jest taki sam jak numer rachunku   
   na białej liście podatników VAT. Wyżej wskazany nr rachunku bankowego będzie zgodny z podanym na fakturze Vat Wykonawcy. W przypadku zmiany nr rachunku informacje o zmianie przekażemy niezwłocznie do Działu Księgowości Zamawiającego. Płatność nastąpi przelewem na konto Wykonawcy, każdorazowo podane na fakturze.
3. Wykonawca może wystawić i przekazać fakturę również drogą elektroniczną na wskazany przez Zamawiającego adres e-mail. [kancelaria@csk.umed.pl](mailto:kancelaria@csk.umed.pl)
4. W przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z możliwości przesłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, wówczas zobowiązany jest do skorzystania z Platformy Elektronicznego Fakturowania udostępnionej na stronie internetowej https://efaktura.gov.pl
5. Szczegółowe zasady związane z wysyłaniem ustrukturyzowanych faktur elektronicznych i innych ustrukturyzowanych dokumentów określa ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu oraz akty wykonawcze.
6. Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego o wysyłaniu faktur na Platformie Elektronicznego Fakturowania na poniższego e-maila: [kancelaria@csk.umed.pl](mailto:kancelaria@csk.umed.pl)
7. Termin płatności za realizowane usługi **…. dni,** licząc od dnia przedłożenia faktury w siedzibie Zamawiającego.

14. Wymagany przez Zamawiającego okres niezmienności cen– 12 miesięcy od dnia zawarcia   
 umowy, po tym okresie zmiana wynagrodzenia może nastąpić zgodnie z postanowieniami   
 17 umowy.

15. Za dzień zapłaty strony przyjmują dzień wydania dyspozycji dokonania przelewu bankowi prowadzącemu rachunek Zamawiającego.

16. Wykonawca zobowiązuje się nie przekazywać wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osoby trzeciej bez zgody Zamawiającego i jego organu założycielskiego którym jest Uniwersytet Medyczny w Łodzi.

17. Wykonawca zobowiązuje się do nieprzyjmowania od osób trzecich żadnych zabezpieczeń wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez zgody Zamawiającego.

18. Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy samodzielnie/ przy pomocy następującego podwykonawcy

19. W przypadku wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom zastosowanie mieć będą przepisy art. 462 ust. 3 i 4 oraz 436 ustawy Pzp.

20. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania · zamówienia wykonawca   
 podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, podwykonawców (dalszych   
 podwykonawców) zaangażowanych w wykonanie usług, jeżeli są już znani.   
21.Wykonawca zawiadamia zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do   
 informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia,   
 a także przekazuje wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym   
 w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację dostaw lub usług.

22. Wykonawca lub Podwykonawca zatrudnia na podstawie stosunku pracy osoby wykonujące   
 wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli   
 wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1   
 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U z 2025 r., poz. 277 ze zm.)  
 tj.:

***Pakiet nr 1 - budynek B-1 Łódź ul. Czechosłowacka 8/10, Centrum Psychoterapii ul. Bardowskiego1 i Centrum Zdrowia Psychicznego ul. Wierzbowa 38***

*Dietetyka – układającego jadłospis, przestrzegającego zaleceń;*

*Kucharza – przygotowującego posiłki;*

*innych pracowników kuchni i dystrybucji posiłków.*

***Pakiet nr 2 - budynek A-1, Łódź ul. Pomorska 251 oraz budynek przy ul. Sterlinga 13***

*Dietetyka – układającego jadłospis, przestrzegającego zaleceń;*

*Kucharza – przygotowującego posiłki;*

*innych pracowników kuchni i dystrybucji posiłków.*

Zamawiający przed podpisaniem umowy jak i w trakcie jej realizacji ma prawo do kontroli spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w/w wymagania Wykonawca nie później niż w dniu rozpoczęcia realizacji umowy, zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu wykaz pracowników skierowanych do realizacji w/w czynności wraz z zaświadczeniem wystawionym przez Wykonawcę/podwykonawcę o zatrudnieniu ich na podstawie stosunku pracy na czas nie krótszy niż czas trwania umowy oraz aktualizować ją na bieżąco składając taką informację Zamawiającemu przed skierowaniem pracownika do wykonywania prac i przedstawiając każdorazowo zaświadczenie o zatrudnieniu pracownika na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem pracodawcy będącego Wykonawcą lub podwykonawcą. Wykonawca może zastąpić ww. osobę lub osoby, pod warunkiem że zostaną spełnione wszystkie powyższe wymagania co do sposobu zatrudnienia na okres realizacji zamówienia.

23. W celu weryfikacji zatrudniania, przez wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie umowy o   
 pracę, osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji   
 zamówienia, Zamawiający może żądać w szczególności:

1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,

2 )oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,

3 )poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego   
 pracownika,

4) innych dokumentów −zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji   
 zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego   
 pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownik

24.W przypadku stwierdzenia niezatrudnienia przy realizacji zamówienia liczby osób wymaganej przez Zamawiającego Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej   
w wysokości 1000 zł za każdy stwierdzony przez Zamawiającego przypadek naruszenia za każdą osobę świadczącą pracę, a niezatrudnioną przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy   
o pracę.

25. W związku z zastrzeżeniem na podstawie art. 60 pkt 2 Pzp Wykonawcy wspólnie ubiegający się o   
 udzielenie zamówienia osobiście wykonają wskazane przez Zamawiającego kluczowe zadania, w   
 ramach zamówienia na usługi, tj.. dla pakiet nr 1: przygotowywanie posiłków i podawanie; dla pakiet   
 nr 2: przygotowywanie posiłków i podawanie;

26.Zgodnie z żądaniem Zamawiającego na podstawie art. 59 ustawy Pzp Wykonawcy przekażą przed   
 zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopię umowy regulującej współpracę   
 wykonawców.

27.W związku z zastrzeżeniem na podstawie art. 121 pkt 2 Pzp Wykonawca osobiście wykona wskazane   
 przez Zamawiającego kluczowe zadania, w ramach zamówienia na usługi , tj. dla pakiet nr 1:   
 przygotowywanie posiłków i podawanie; dla pakiet nr 2: przygotowywanie posiłków i podawanie;

**12.**

1. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi być ubezpieczony   
od odpowiedzialności cywilnej deliktowego i kontraktowej na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 2.000 000 PLN na jedno i wszystkie zdarzenia w okresie ubezpieczenia uwzględniającą OC za produkt z rozszerzeniem o ryzyko zatruć pokarmowych z limitem nie mniejszym niż 1.000 000 PLN na jedno i wszystkie zdarzenia w okresie ubezpieczenia;

2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu,  
jego pracownikom, jak i osobom trzecim spowodowane wadliwym wykonaniem usług będących przedmiotem niniejszej umowy.

3. W przypadku, gdy Zamawiający pokryję szkodę osobie trzeciej, powstałą w związku   
z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem usługi przez Wykonawcę, Wykonawca zwróci Zamawiającemu kwotę pokrytej szkody i wszystkie koszty, jakie Zamawiający poniósł w związku z roszczeniem osoby trzeciej. Zamawiający może potrącić powyższe kwoty z wynagrodzenia Wykonawcy.

4. Wykonawca zobowiązany jest przed zawarciem niniejszej umowy dostarczyć dokumenty ubezpieczenia zgodne z ust. 1 (kopie polis ubezpieczeniowych lub certyfikatów/ zaświadczeń) wraz z mającymi do nich zastosowanie warunkami, potwierdzające, że wymagane ubezpieczenie zostało zawarte i jest obowiązujące wraz z dowodami, że jest prawidłowo opłacane.

1. W przypadku, gdy płatność składki podzielona jest na raty, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Wydzierżawiającemu potwierdzenia zapłaty rat składki najpóźniej w terminie dnia ich płatności (zgodnie z polisą).
2. W zobowiązany jest do dostarczania Wydzierżawiającemu kopii aktualnego dokumentu ubezpieczenia przez cały okres trwania obowiązku, każdorazowo nie później niż 7 dni kalendarzowych przed wygaśnięciem poprzedniej polisy.

**§ 13.**

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie pieniężnej  
 w wysokości 0,5 % wartości umowy, tj. w kwocie …………….. z**łotych.**  
 (słownie: …………………………………………………………………………………..), w tym:

Pakiet nr 1 – ………………… złotych, Pakiet nr 2 – …………… złotych.

2. Zgodnie z art. 452 ust. 4 – 7 ustawy Pzp, zabezpieczenie, za zgodą zamawiającego, na wniosek   
 wykonawcy będzie tworzone przez potrącenia z należności za częściowo wykonane usługi.

3. W dniu zawarcia umowy wykonawca jest obowiązany wnieść co najmniej 30% kwoty   
 zabezpieczenia, tj. …………………. zł.

Pozostała kwota ……………. zł. będzie potrącana z pierwszych dziewięciu faktur, w tym z pierwszej   
 w wysokości ………………… zł. i następne …………… zł. każda.

4. Zamawiający wpłaca kwoty potrącane na rachunek bankowy w tym samym dniu, w którym dokonuje   
 zapłaty faktury.

5. Wniesienie pełnej wysokości zabezpieczenia nie może nastąpić później niż do połowy okresu,   
 na który została zawarta umowa, tj. do …………………………. r.

6. Zamawiający zwraca zabezpieczenie o którym mowa w ust. 1 w terminie do 30 dni   
 od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należycie wykonane.

**14.**

**1**.Strony zobowiązują się do wzajemnej współpracy przy realizacji umowy oraz do współdziałania   
 w zakresie rozwiązywania sytuacji spornych powstałych w okresie wykonywania umowy.

2. Osoby odpowiedzialne za realizację przedmiotu umowy:

- Zamawiający:

-przy ul. Czechosłowackiej 8/10 - Dietetyk Szpitala – Agnieszka Rajska, tel. (042) 675-87-30;

-przy ul. Wierzbowej 38 – pielęgniarka - Elżbieta Kartowicz, tel. 609-722-007

-przy ul. Bardowskiego 1– p.o. Pielęgniarki Oddziałowej – Marzena Zdun (042)659-67-28;

-przy ul. Pomorskiej 251 oraz ul. Sterlinga 13 - Dietetyk Szpitala – Ewa Ertman, tel. (042) 201-41-99;

- Wykonawca: - ……………………… p. ………………., tel. ………………………….

**3**.Informacja o zmianie osób odpowiedzialnych za realizację niniejszej umowy nie stanowi zmiany   
 umowy i nie wymaga sporządzenia pisemnego aneksu.

**4.** Każda ze Stron jest zobowiązana zawiadomić drugą Stronę o zmianie wszelkich danych, które   
 uniemożliwią należytą współpracę pomiędzy Stronami. W szczególności dotyczy to zmiany adresu   
 do doręczeń, numerów telefonów, adresów poczty elektronicznej oraz rachunków bankowych

**15.**

Umowa zawarta została na okres:

**(dotyczy poz. 1 Tabela 1 – załącznik nr 2).**

**Pakiet nr 1 -** **budynek B-1, Łódź ul. Czechosłowacka 8/10, Centrum Psychoterapii ul. Bardowskiego1 i Centrum Zdrowia Psychicznego ul. Wierzbowa 38 - 18 miesięcy, tj.** **od 01.09.2025 r. do 28.02.2027 r.**

**(dotyczy poz. 1 Tabela 2 – załącznik nr 2).**

**Pakiet nr 2 -** **budynek A-1, Łódź ul. Pomorska 251 oraz dla Centrum Medycznego   
im. dr L. Rydygiera ul. Sterlinga 13 w Łodzi - 18 miesięcy, tj. od 01.09.2025 r. do 31.02.2027 r.**

**Zakres zamówienia dotyczący sukcesywnej dostawy posiłków profilaktycznych dla pracowników (dotyczy poz. 2 Tabela 1 i Tabela 2 – załącznik nr 2) zawarty na czas określony od dnia 01.11.2025 r. do 31.03.2026 r. i od 01.11.2026 r. do 28.02.2027 r. (9 miesięcy).**

**16.**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczania kar umownych w stosunku do wartości umowy za:

2.1.Wykonawca będzie zobowiązany zapłacić Zamawiającemu kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania świadczenia usług gastronomicznych objętych umową polegających na **(dotyczy poz. 1 Tabela 1 i 2 – załącznik nr 2)**:

* + nie dostarczeniu lub dostarczeniu w stanie nie nadającym się do spożycia posiłku dla hospitalizowanych pacjentów –w wysokości 100% wartości niedostarczonego posiłku za każde zdarzenie.
  + za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi;
  + za zwlokę w dostarczeniu posiłku powyżej 30 minut – w wysokości 30% wartości niedostarczonego zamówienia za każde zdarzenie.
  + za niezgodną temperaturę posiłku – w wysokości 50% wartości wadliwego posiłku za każde zdarzenie.
  + stwierdzenie dwukrotnie w miesiącu przekroczenia o jeden dzień wdrożenia uwag / zaleceń / zgłoszeń dot. jakości wykonywania usług (o których mowa w cz. B – Zakres Część B.1   
    i B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia) od momentu zgłoszenia w wysokości 10% uśrednionej wartości jednodniowej dostawy;

2.2 Zamawiający może naliczyć karę umowną z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania czynności objętych umową, w szczególności polegające na **(dotyczy poz. 2 Tabela 1 i Tabela 2   
– załącznik nr 2)**:

* 1. niedostarczeniu lub dostarczeniu w stanie nie nadającym się do spożycia posiłku – w wysokości 100% wartości każdego niedostarczonego/nie nadającego się do spożycia posiłku;
  2. za zwłokę w wydaniu posiłku w ramach zamówienia powyżej 30 minut – w wysokości 50% wartości niedostarczonego zamówienia za każde zdarzenie;
  3. za niezgodną temperaturę posiłku – w wysokości 50% wartości każdego wadliwego posiłku,
  4. za dwukrotne przedłożenie Zamawiającemu jadłospisu na dany okres niezgodnego z postanowieniami zawartej umowy – w wysokości 0,3% wartości netto umowy, o której mowa w § 7 pkt. 3;
  5. za zwłokę (bez względu na przyczynę) w wymianie reklamowanych posiłków – w wysokości 50% wartości każdego zareklamowanego posiłku,
  6. za dostarczenie posiłków niezgodnych z zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem - w wysokości 50% wartości każdego niezgodnego z jadłospisem posiłku;

3.Wykonawca zapłaci karę umowną w przypadku braku zapłaty lub opóźnienia w zapłacie   
 wynagrodzenia należnego podwykonawcom lub dalszym podwykonawcom, z tytułu zmiany   
 wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 - w wysokości 0,02% wynagrodzenia   
 z Umowy, za każdy dzień opóźnienia, za każde opóźnienie.

4.Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia należnych i wymagalnych kar umownych   
 po uprzednim wystawieniu pisemnego dokumentu obciążającego Wykonawcę zwanego notą   
 obciążeniową ze wskazaniem tytułu obciążenia (powołanie odpowiedniego zapisu umowy) wraz z   
 dokumentacją potwierdzającą zaistniałe okoliczności.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kar nałożonych na Szpitala przez organy   
 kontroli, a wynikłych z uchybień Wykonawcy, z wynagrodzenia Wykonawcy.

6. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego,   
 przewyższającego wysokość i zakres kar umownych, na zasadach ogólnych Kodeksu   
 Cywilnego.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania   
 okresu wypowiedzenia i naliczenia kary umownej w wysokości 3% wartości przedmiotu   
 zamówienia tytułem odszkodowania, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z n/w przesłanek,   
 tj. gdy Wykonawca:

a) rażąco narusza postanowienia umowy, po uprzednim pisemnym wezwaniu do usunięcia nieprawidłowości;

b) nie dysponuje odpowiednią bazą materiałowo-sprzętową, lokalową, personalną niezbędną do realizacji zamówienia.

8. Przed naliczeniem kary umownej Zamawiający wzywa Wykonawcę do podania przyczyn   
 nienależytego wykonania umowy. Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego podania   
 przyczyn w terminie 3 dni roboczych od daty otrzymania wezwania.

9. Łączna maksymalna wysokość wszystkich kar umownych nie może przekroczyć 15% wartości netto   
 umowy. Strony niezależnie od kar umownych mogą dochodzić odszkodowania przewyższającego   
 kary umowne na zasadach ogólnych prawa cywilnego.

10. Zamawiający jest uprawniony do miarkowania wysokości kar umownych w zależności od   
 charakteru uchybienia Wykonawcy obowiązkom umownym. Decyzja w zakresie ewentualnego   
 miarkowania kar umownych lub odstąpienia od ich naliczania jest podejmowana indywidulanie   
 przez Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tego tytułu*.*

11. Zamawiający nie będzie naliczał kar umownych w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych   
 okoliczności siły wyższej na którą Wykonawca nie miał wpływu (w takiej sytuacji Wykonawca   
 zobowiązany będzie udowodnić fakt jej wystąpienia i uzasadnić (udokumentować) w formie   
 pisemnej jej wpływ na prawidłową realizację zamówienia). Zamawiający odstąpi od nałożenia kary   
 w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom.

12. W przypadku niedotrzymania terminu płatności Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek   
 ustawowych

13. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z powodu okoliczności,   
 za które winę ponosi Zamawiający w wysokości 5% wartości netto niezrealizowanej części umowy.

**§17.**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku zaistnienia okolicznosci o których mowa w art. 455 z zachowaniem zasad o których mowa w art. 454 i 455 ustawy Pzp.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie art. 436 ust.4 lit b) P.z.p tj. postanowień określających zasady zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy w umowie zawartej na okres dłuższy niż 12 miesięcy, jeśli zmianie ulegną:

a) stawki podatku od towarów i usług (obowiązuje od dnia wejścia w życie przepisów ją wprowadzających) oraz podatku akcyzowego.

b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

c) zasady podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,

d) zasady gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych

– jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę

Warunkiem wprowadzenia zmian, o których mowa w ust.2 lit. a),b),c),d) jest potwierdzenie powstania okoliczności w formie opisowej i ich właściwe umotywowanie. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek wykazania wpływu zmiany stawki podatku od towarów i usług , wysokości minimalnego wynagrodzenia, zmiany składek na ubezpieczenie, czy zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do PPK, na zwiększenie kosztów realizacji umowy będących podstawą do zwaloryzowania wynagrodzenia umownego w drodze aneksu do umowy.

1. W zakresie zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany innych kosztów niż wskazane w ust. 2 (art. 439 ust. 1 i 2 Pzp) ustala się następujące zasady :

a/ zmiana wynagrodzenia może odbyć się nie częściej niż raz na 6 miesięcy z zastrzeżeniem, iż pierwsza zmiana wynagrodzenia nie może się odbyć wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy oraz z zastrzeżeniem treści art. 439 ust. 3 ustawy Pzp,

b/ zmiana wynagrodzenia będzie możliwa, jeśli cena materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu zamówienia zmieni się o min. 5 %, Strona wnioskująca o zmianę wynagrodzenia będzie zobowiązana udokumentować zmianę kosztów i cen w odniesieniu do okresów, o których mowa w pkt c/,

c/ podstawą waloryzacji będą wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych (inflacja) za okres od dnia podpisania umowy do dnia z wystąpienia z wnioskiem o waloryzację (odpowiednio od dnia podpisania aneksu do umowy do dnia wystąpienia z wnioskiem o waloryzację), ogłaszane w tabelach Głównego Urzędu Statystycznego w Biuletynie Statystycznym GUS dla poszczególnych grup towarów objętych umową,

d/ zmiana cen materiałów lub kosztów mających wpływ na wykonanie zamówienia co najmniej o wartość, o której mowa w pkt b/, spowoduje zmianę wynagrodzenia Wykonawcy w wysokości połowy wartości ustalonej, faktycznej zmiany cen ww. materiałów i kosztów.

- Wykonawca ma obowiązek złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, z propozycja zmiany wynagrodzenia wraz z jego uzasadnieniem.

4. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania   
 postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia, o których mowa   
 w niniejszej umowie nie może przekroczyć (w zakresie określonym w ust. 2) 20 % wysokości   
 wynagrodzenia Wykonawcy wskazanej w § 11 ust. 2 umowy.

5. Zgodnie z art. **455 ust. 1 pkt 1** ustawy Pzp ustawy Zamawiający przewiduje zmianę postanowień   
 zawartej umowy oraz określa warunki tych zmian poprzez wprowadzenie do zawartej umowy   
 możliwosci zmian:

1. w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub wynikających z prawomocnych orzeczeń lub ostatecznych aktów administracyjnych właściwych organów – w takim zakresie, w jakim będzie to niezbędne w celu dostosowania postanowień umowy do zaistniałego stanu prawnego lub faktycznego,
2. zmiany umówionego terminu wykonania zamówienia z powodu okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach,
3. dopuszczenie powierzenie części zamówienia podwykonawcy w przypadku, gdy oferta wykonawcy realizujący dostawy nie zawierała wskazania części, którą na etapie realizacji zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcy. Powierzenie części zamówienia podwykonawcy możliwe jest w przypadku wykazania przez wykonawcę, że proponowana zmiana jest korzystna dla zamawiającego lub konieczna dla prawidłowego lub terminowego wykonania dostaw,
4. wprowadzenia cen promocyjnych lub obniżenie cen dla produktu wskazanego w Formularzu cenowym,
5. zmiana ilości wydawanych racji żywnościowych z powodu zmiennej ilości pacjentów,   
   nie skutkują koniecznością zmiany umowy.
6. aneks aktualizacji danych Wykonawcy poprzez zmianę nazwy, zmianę adresu, formy prawnej itp.
7. zmiany miejsca świadczenia usługi.
8. zmiany organizacyjnej po stronie Wykonawcy lub Zamawiającego w szczególności w przypadku gdy nastąpi zmiana adresu, siedziby bądź konieczności dodatkowego świadczenia usług w innej lokalizacji Zamawiającego lub ograniczenia świadczenia usług w jednej lub kilku lokalizacjach.
9. zmiany organizacyjnej powodującej konieczność zmiany sposobu świadczenia usług w tym korzystania z innych genów, wózków, termosów, zastawy, sprzętu lub innych pomieszczeń.
10. zmiany godzin świadczenia usług, sposobu przygotowywania, dostawy i dystrybucji posiłków dla pacjentów, planu higieny kuchni oddziałowych.
11. zmiany diet lub produktów, wymaganych minimalnych norm gramowych wyżywienia.
12. zmiany szacunkowej ilości łóżek na poszczególnych oddziałach/klinikach, nie skutkują koniecznością zmiany umowy.
13. zmiany kluczowego personelu wykonawcy/ zamawiającego, nie skutkują koniecznością zmiany umowy.

- wyżej wymienione zmiany nie mogą skutkować podwyższeniem ceny jednostkowej   
 netto wskazanej w ofercie.

6. Zamawiający dopuszcza możliwość przedłużenia terminu obowiązywania umowy w przypadku niezrealizowania wartości umowy w terminie z przyczyn leżących po stronie zamawiającego, w zależności od przebiegu leczenia pacjentów, na okres do wyczerpania ilości przedmiotu zamówienia, określonego w załączniku nr 2 nie dłużej jednak niż 3 miesiące.

7. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem   
3 miesięcznego okresu wypowiedzenia (dotyczy poz. 1 Tabela 1 i Tabela 2 – załącznik nr 2).

Zamawiający może rozwiązać Umowę ze skutkiem natychmiastowym w razie niewykonywania lub nienależytego wykonywania Umowy przez Wykonawcę (dotyczy poz. 2 Tabela 1 i Tabela 2 – załącznik nr 2).

8. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą być dokonywane za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

9. W celu dokonania zmian zapisów umowy wnioskowanych przez Stronę, zobowiązana jest ona pisemnie wystąpić z propozycją zmiany warunków umowy wraz z ich uzasadnieniem.

**18.**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy:

1) w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu;

2) jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:

a)dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 p.z.p. i art. 455 p.z.p.,

b)Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 p.z.p.,

c)Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.

2. W przypadku odstąpienia z powodu dokonania dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454   
 p.z.p. i art. 455 p.z.p., Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.

3. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy Wykonawca może żądać wyłącznie   
 wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

4. Zamawiającemu przysługuje także prawo odstąpienia od umowy w przypadku utraty przez   
 Wykonawcę koniecznych uprawnień do realizacji usług będących przedmiotem umowy;

5. W przypadku istotnych zmian organizacyjnych po stronie Zamawiającego, niezależnych od Niego, Zamawiający może rozwiązać umowę w części lub w całości z 3- miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

6. Wykonawca oświadcza, że świadczone usługi będące przedmiotem umowy odbywać się będą w następujących okresach realizacji zadań statutowych Zamawiającego w czasie pokoju oraz ewentualnego wystąpienia: -stanu kryzysu; -w czasie wprowadzenia kolejnych stanów gotowości obronnej państwa; -w czasie wojny.

Powyższe w związku z nałożonymi na szpital zadaniami związanymi z potrzebami obronnymi państwa (m.in. stany kryzysowe, działania wojenne). Szpital nie przerywa swojej działalności i funkcjonuje w niezmienionym profilu. Podstawa prawna „Ustawa z dnia 21 listopada 1967r. o powszechnym obowiązku obrony Rzeczypospolitej Polskiej (tekst jednolity: Dz. U. z 2021 z późniejszymi zmianami (art. 216 pkt. 1 oraz art. 217 pkt. 1).

**§ 19.**

Strony zobowiązują się do przestrzegania ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych   
z późn, zm oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie   
o ochronie danych).

**20.**

1. Strony zobowiązują się dołożyć starań w celu polubownego załatwiania wszelkich sporów mogących wyniknąć w trakcie realizacji umowy.
2. W przypadku braku porozumienia (zawarcia ugody) w terminie 14 dni od momentu wystąpienia przez jedną ze stron z propozycją polubownego rozstrzygnięcia sporu, każda ze stron może dochodzić swoich praw przed właściwym rzeczowo sądem w Łodzi.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie będą miały właściwe przepisy prawa polskiego, w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych ( t.j. Dz. U z 2024 poz. 1320).

**21.**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Zamawiający: Wykonawca :**

***W załączeniu:***

*- Formularz ofertowy załącznik nr 1 i Formularz cenowy załącznik nr 2.*

*- Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia pakiet nr 1 i pakiet nr 2 - załącznik nr 3.*

*- Wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia - załącznik nr 4.*

*- Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu*

*realizacji zamówienia - załącznik nr 5.*

*- Przykładowy jadłospis 14-dniowy wykonawcy – załącznik nr 6.   
- Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych – załącznik nr 7.*

*- Elektroniczny system zamawiania posiłków– załącznik nr 8.*

***Załącznik nr 7 do umowy***

**Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych**

Zawarta w dniu …………………2025 r., w Łodzi pomiędzy:

**ZAMAWIAJĄCYM,**

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Centralny Szpital Kliniczny Uniwersytetu Medycznego w Łodzi, 92-213 Łódź, ul. Pomorska 251.**

reprezentowanym przez :

1. Dyrektora Szpitala - dr n med. Monikę Domarecką

zwanym dalej **Administratorem**

a

**WYKONAWCĄ,**

**…………………………………………**

reprezentowanym przez :

1. ……………… - ……………………………….

zwanym dalej **Podmiotem przetwarzającym**

o następującej treści:

§ 1

W związku z łączącą Strony umową **ZP/ …../2025 – *dot.* *pakiet nr 1 i 2*** z dnia ……………….. r. , zwaną dalej Umową zasadniczą, której przedmiotem jest udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie   
przetargu nieograniczonego, **dotyczącego świadczenia usług przygotowywania całodziennych posiłków dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i ich dostarczanie do Centralnego Szpitala Klinicznego UM w Łodzi przy   
ul. Pomorskiej 251** - sprawa nr **ZP / ……../ 2025.**

Administrator powierza Podmiotowi przetwarzającemu przetwarzanie danych osobowych - na podstawie art. 28 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) - na zasadach określonych w niniejszej umowie.

§ 2

Powierzenie przetwarzania danych osobowych obejmuje dane osobowe dotyczące:

1. kategorie osób:
   1. pacjenci.
2. kategorie danych:
   1. imię, nazwisko;
   2. dane dotyczące diety (w zakresie niezbędnym do realizacji żywienia pacjentów).

§ 3

Powierzenie przetwarzania danych osobowych, o którym mowa w § 2 umowy obejmuje następujące czynności:

1. wykorzystywanie.

§ 4

1. Administrator powierza przetwarzanie danych Podmiotowi przetwarzającemu wyłącznie w celu realizacji łączącej strony Umowy zasadniczej.
2. Podmiot przetwarzający przyjmuje dane osobowe do przetwarzania i zobowiązuje się je przetwarzać na zasadach określonych w niniejszej umowie.

§ 5

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać dane osobowe wyłącznie na udokumentowane polecenie Administratora, przy czym za udokumentowane polecenie Administratora uważa się polecenia przekazywane drogą elektroniczną lub na piśmie. Podmiot przetwarzający bezzwłocznie powiadamia Administratora, jeżeli w opinii Podmiotu przetwarzającego polecenie wydane przez Administratora narusza ogólne rozporządzenie o ochronie danych lub obowiązujące przepisy o ochronie danych.
2. Przy przetwarzaniu danych osobowych, Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych, w szczególności ogólnego rozporządzenia o ochronie danych.
3. Podmiot przetwarzający oświadcza, że dysponuje zasobami, doświadczeniem, wiedzą fachową i wykwalifikowanym personelem, które umożliwiają mu prawidłowe wykonanie umowy oraz wdrożenie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych, w szczególności ogólnego rozporządzenia o ochronie danych.
4. Podmiot przetwarzający jest zobowiązany zastosować środki techniczne i organizacyjne (o których mowa w art. 32 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych) zapewniające ochronę powierzonych mu do przetwarzania danych osobowych odpowiednią do zagrożeń oraz kategorii tych danych, a w szczególności powinien zabezpieczyć dane przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabraniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem ustawy oraz zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem. Podmiot przetwarzający prowadzi dokumentację opisującą środki, o których mowa w zdaniu poprzednim oraz sposób przetwarzania danych osobowych.
5. Jeżeli przetwarzanie obejmuje dane osobowe ujawniające pochodzenie rasowe lub etniczne, poglądy polityczne, przekonania religijne lub światopoglądowe, przynależność do związków zawodowych, dane genetyczne lub dane biometryczne do celów jednoznacznego zidentyfikowania osoby fizycznej, dane dotyczące zdrowia, seksualności lub orientacji seksualnej danej osoby, bądź dane dotyczące wyroków skazujących i czynów zabronionych („dane wrażliwe”), Podmiot przetwarzający stosuje szczególne ograniczenia lub dodatkowe zabezpieczenia.
6. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy danych osobowych i środków ich zabezpieczenia zarówno w okresie obowiązywania niniejszej umowy, jaki i po jej rozwiązaniu, a także zapewnia, by osoby upoważnione przez niego do przetwarzania danych osobowych zobowiązały się do zachowania tajemnicy danych osobowych i środków ich zabezpieczenia zarówno w okresie obowiązywania niniejszej umowy, jaki i po jej rozwiązaniu. Podmiot przetwarzający udziela członkom swojego personelu dostępu do danych osobowych podlegających przetwarzaniu jedynie w zakresie bezwzględnie niezbędnym do wykonania umowy zaadniczej, zarządzania nią i jej monitorowania.
7. Podmiot przetwarzający niezwłocznie informuje Administratora o jakimkolwiek postępowaniu, w szczególności administracyjnym lub sądowym, dotyczącym przetwarzania przez Podmiot przetwarzający danych osobowych, o jakiejkolwiek decyzji administracyjnej lub orzeczeniu dotyczącym przetwarzania danych osobowych, skierowanej do Podmiotu przetwarzającego, a także o wszelkich czynnościach kontrolnych podjętych wobec niego przez organ nadzorczy oraz o wynikach takiej kontroli, jeżeli jej zakresem objęto dane osobowe powierzone na podstawie niniejszej umowy.
8. Przetwarzający nie może przekazywać powierzonych mu do przetwarzania danych osobowych do podmiotów znajdujących się w państwach spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
9. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się:
   1. uwzględniając charakter przetwarzania oraz dostępne mu informacje, pomagać Administratorowi w wywiązywaniu się z obowiązków określonych w art. 32-36 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych, a w szczególności Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przekazywać Administratorowi informacje oraz wykonywać jego polecenia dotyczące stosowanych środków zabezpieczania powierzonych danych osobowych, przypadków naruszenia ochrony danych osobowych będących przedmiotem niniejszej umowy;
   2. przekazywać Administratorowi niezwłocznie, nie później niż w ciągu 24 godzin od stwierdzenia naruszenia, informacje o naruszeniu ochrony powierzonych mu danych osobowych, w tym informacje niezbędne Administratorowi do zgłoszenia naruszenia ochrony danych organowi nadzorczemu, w którym mowa w art. 33 ust. 3 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych;
   3. w miarę możliwości pomagać Administratorowi, poprzez odpowiednie środki techniczne i organizacyjne oraz na podstawie odrębnych ustaleń, w wywiązywaniu się z obowiązku odpowiadania na żądania osób, których dane dotyczą, w zakresie wykonywania ich praw określonych w rozdziale III ogólnego rozporządzenia o ochronie danych;
   4. niezwłocznie zawiadomić Administratora o każdym wniosku otrzymanym od osoby, której dane dotyczą (Podmiot przetwarzający nie odpowiada na taki wniosek samodzielnie, chyba że administrator wyraził na to zgodę);
   5. pomagać Administratorowi w wypełnianiu jego obowiązków dotyczących udzielania odpowiedzi na wnioski osób, których dane dotyczą, o skorzystanie z przysługujących im praw, z uwzględnieniem charakteru przetwarzania.

§ 6

1. Podmiot przetwarzający nie może w celu realizacji niniejszej umowy i umowy zasadniczej ani w żadnym innym celu, powierzać przetwarzania danych osobowych innym podmiotom, bez uprzedniej zgody Administratora wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zgoda wydawana jest w odniesieniu do ściśle określonych osób lub podmiotów oraz określa cel, zakres oraz warunki dalszego powierzenia przetwarzania danych osobowych.
3. W wypadku wyrażenia przez Administratora zgody, o której mowa w ust. 1 powyżej, odpowiedzialność wobec Administratora za działania innego podmiotu ponosi w całości Podmiot przetwarzający.

§ 7

1. Administrator jest uprawniony do przeprowadzania u Podmiotu przetwarzającego audytów, w tym inspekcji, pod kątem zgodności przetwarzania danych osobowych z niniejszą umową, umową zasadniczą i przepisami prawa w zakresie ochrony danych osobowych. Podmiot przetwarzający dokona niezbędnych czynności w celu umożliwienia wykonania tego uprawnienia przez Administratora.
2. Administrator jest zobowiązany uprzedzić Podmiot przetwarzający o planowanej kontroli, nie poźniej niż na 7 dni przed przystąpieniem do jej dokonania.
3. W wypadkach nie cierpiących zwłoki (w szczególności gdy Administrator podjął podejrzenie o naruszeniu przez Podmiot przetwarzający warunków niniejszej umowy) Administrator jest uprawniony do przeprowadzenia audytu lub inspekcji bez uprzedzenia.
4. Podmiot przetwarzający jest zobowiązany do zastosowania się do zaleceń Administratora dotyczących zasad przetwarzania powierzonych danych osobowych oraz dotyczących poprawy zabezpieczenia danych osobowych, sporządzonych w wyniku kontroli lub audytów przeprowadzonych przez Administratora lub upoważnionego przez niego audytora.
5. Niezależnie od powyższego Podmiot przetwarzający jest obowiązany udostępnić Administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w ogólnym rozporządzeniu o ochronie danych.

§ 8

1. Podmiot przetwarzający jest uprawniony do przetwarzania danych osobowych w imieniu Administratora przez czas obowiązywania niniejszej umowy oraz Umowy zasadniczej.
2. Umowa jest zawarta na czas określony, który odpowiada okresem czasowi obowiązywania umowy zasadniczej.
3. Rozwiązanie, wypowiedzenie lub wygaśnięcie umowy powoduje odpowiednio jednoczesne rozwiązanie, wypowiedzenie lub wygaśnięcie umowy zasadniczej.
4. Umowa może być wypowiedziana ze skutkiem natychmiastowym w sytuacji gdy Podmiot przetwarzający dokonuje przetwarzania danych osobowych sprzecznie z obowiązkami wynikającymi z niniejszej umowy lub przepisami o ochronie danych osobowych, a w szczególności:
   1. dokonuje przetwarzania danych osobowych w celu lub w sposób inny niż określony w umowie;
   2. dokonuje powierzenia przetwarzania danych osobowych innemu podmiotowi z naruszeniem § 6 ust. 1 umowy;
   3. zaniechał wdrożenia środków technicznych i organizacyjnych zapewniających odpowiedni stopień bezpieczeństwa danych osobowych.
5. Po rozwiązaniu umowy podmiot przetwarzający lub zwraca Administratorowi wszystkie dane osobowe i usuwa istniejące kopie, chyba że prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego nakazują przechowywanie danych osobowych. Podmiot przetwarzający zapewnia przestrzeganie niniejszej umowy do czasu usunięcia lub zwrotu danych. Usunięcia danych i ich kopii podmiot przetwarzający dokonuje w terminie 7 dni od dnia zakończenia przetwarzania.

§ 9

Podmiot przetwarzający ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody majątkowe i niemajątkowe poniesione przez osoby trzecie w związku z przetwarzaniem danych osobowych w sposób naruszający obowiązujące przepisy o ochronie danych osobowych lub niniejszą umowę.

§ 10

1. Wszelkie zamiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Niniejsza Umowa stanowi integralną część umowy zasadniczej.
3. W razie sprzeczności między postanowieniami niniejszej umowy a Umowy zasadniczej, pierwszeństwo mają postanowienia niniejszej umowy. Oznacza to także, że kwestie dotyczące przetwarzania danych osobowych między Administratorem a Podmiotem przetwarzającym należy regulować przez zmiany niniejszej umowy lub w wykonaniu jej postanowień.
4. Umowa podlega przepisom ogólnego rozporządzenia o ochronie danych oraz prawu polskiemu.
5. Wszelkie spory wynikłe ze stosunku prawnego objętego niniejszą umową rozpatrywane będą przez sąd właściwy dla siedziby Administratora.
6. Umowa została sporządzona w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Podmiot przetwarzający: Administrator:

……….......………………………….. ………………………………….

***Załącznik nr 8 do umowy***

**Elektroniczny system zamawiania posiłków**

1. Zamawiający wymaga, aby posiłki były zamawiane wyłącznie drogą elektroniczną (online), za pośrednictwem aplikacji webowej (dostępnej za pośrednictwem Internetu) zainstalowanej na serwerze Wykonawcy i zintegrowanej z jego systemem produkcyjnym. Wykonawca zapewni dostęp do panelu administracyjnego wyznaczonym pracownikom Zamawiającego.

W tym celu Wykonawca udostępni i wdroży w jednostkach organizacyjnych Zmawiającego   
(**zg. z opisem przedmiotu zamówienia)** aplikację webową umożliwiającą dokonywanie, w tym m.in.:

* zamówień posiłków w poszczególnych dietach,
* zamówień produktów spożywczych (zapasów),
* dokonywanie korekty zamówień,
* zamawianie diet indywidualnych,
* rozliczeń kosztów realizacji zamówień,
* możliwość raportowania i analizy zgłoszeń oraz rozliczeń online wg jednostek organizacyjnych/ośrodków kosztów.

1. Wdrożenie i uruchomienie systemu Wykonawcę musi nastąpić u Zamawiającego nie później niż 30 dni od dnia rozpoczęcia obowiązywania umowy. System musi być utrzymywany przez cały okres jej trwania. Zamawiający nie ponosi żadnych kosztów związanych z wdrożeniem oraz użytkowaniem systemu.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że elektroniczny system zamawiania posiłków będzie spełniał następujące kryteria:
3. Internetowa transmisja danych będzie szyfrowana. Wykonawca dostarczy certyfikat SSL dla domeny, którego zweryfikowanie nie wymaga instalacji dodatkowych CA w przeglądarkach opisanych w punkcie 3 e),
4. Interfejs użytkownika systemu będzie dostępny w języku polskim,
5. Dostęp do danych będzie uwierzytelniany za pomocą indywidualnych kont użytkowników na podstawie otrzymanych loginów i haseł; system umożliwi tworzenie nowych kont,
6. Dostęp do danych będzie autoryzowany na podstawie poziomów dostępu przypisanych do kont użytkowników; autoryzacja zostanie zaimplementowana zgodnie z wytycznymi uzgodnionymi z Zamawiającym,
7. System musi poprawnie działać w najnowszych wersjach popularnych przeglądarek internetowych, takich jak:

* Google Chrome
* Mozilla Firefox
* Microsoft Edge

Obsługa powinna być zapewniona dla aktualnych wersji przeglądarek oraz co najmniej jednej wersji wstecz.

System powinien być w pełni funkcjonalny bez potrzeby instalowania dodatkowych wtyczek lub rozszerzeń.

System musi poprawnie walidować kod CSS i HTML.,

1. System musi umożliwiać m.in.:

* zaznaczanie rodzaju zamawianych diet,
* zaznaczanie rodzaju oraz ilości posiłków dla diet,
* wprowadzanie uwag do zamawianych diet,
* dokonywanie korekty zamówień,
* zamawianie produktów spożywczych (tzw. zapasów),
* zapisu czasu zgłoszenia zamówienia, korekty.

1. Wykonawca przeszkoli pracowników Zamawiającego w zakresie obsługi systemu oraz dostarczy instrukcję użytkowania. Szkolenia będą powtarzane na żądanie Zamawiającego – wszelkie koszty z tym związane ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie ciągłości działania systemu przez cały okres trwania umowy. Wymagana miesięczna dostępność systemu wynosi min. 99,5%. Oznacza to dopuszczalny łączny czas niedostępności: max 3 godziny 39 minut miesięcznie.
3. Czas reakcji nie może przekroczyć:

* Czas reakcji na zgłoszenie:
  + Awaria krytyczna (system całkowicie niedostępny): reakcja w ciągu 4 godzin
  + Awaria poważna (ograniczenie kluczowych funkcji): reakcja w ciągu 8 godzin
  + Usterki niskiego priorytetu (np. błędy w interfejsie): reakcja w ciągu 24 godzin
* Czas usunięcia awarii:
  + Awaria krytyczna: naprawa w ciągu 8 godzin roboczych
  + Awaria poważna: naprawa w ciągu 16 godzin roboczych
  + Usterki niskiego priorytetu: do 5 dni roboczych
* Okresy obsługi zgłoszeń:
  + Godziny wsparcia: dni robocze w godz. 7:00–15:00

1. Kanały zgłoszeń

* System HelpDesk (formularz online)
* E-mail
* Telefon awaryjny

1. Wszelkie zgłoszenia awarii będą realizowane za pośrednictwem systemu HelpDesk, który Wykonawca udostępni Działowi Informatyki CSK. W przypadku niedostępności systemu zgłoszenia można wysyłać również na dedykowany adres e-mail, a dla zgłoszeń krytycznych zostaje przypisany numer telefonu.
2. Szpital dopuszcza, w okresie wdrożenia elektronicznego systemu zamawiania posiłków oraz w sytuacjach awaryjnych (tj. np. na wypadek awarii systemu lub sieci), iż zgłoszenia zamówień, korekty, odbywać się będą w formie pisemnej, telefonicznej (każde zgłoszenie telefoniczne zostanie potwierdzone pisemnie) w oparciu o formularz do zamawiania posiłków.
3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy gotowości do współpracy w zakresie integracji oprogramowania z firmami będącymi dostarczycielami i producentami oprogramowania obecnie używanego w Szpitalu.
4. Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: Dz. U. 2002 r. Nr 101 poz. 926) i obowiązującymi przepisami do zachowania w tajemnicy wszelkich danych osobowych, udostępnionych mu w zawiązku z wykonywaniem niniejszej umowy.

Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do nierozpowszechniania, nierozprowadzania i nieujawniania osobom trzecim w/w danych i niewykorzystywania tychże danych w żaden inny sposób nie służący wykonaniu niniejszej umowy.

1. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego aktualizowania systemu, w tym uwzględniania potrzeb Zamawiającego.