|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| …………………………………..  (nazwa i adres wykonawcy) |  | **Załącznik nr 3 do SWZ** |
|  | | |
| dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na dostawę pieczywa  i ciasta cukierniczego, znak sprawy: 4 WSzKzP.SZP.2612.36.2025 | | |
|  | | |
| **PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY** | | |

**UMOWA nr ……./4WSzKzP.SZP.2612.36.2025**

**kupna – sprzedaży**

zawarta w dniu **…….…… 2025 r.** we Wrocławiu pomiędzy:

**4 Wojskowym Szpitalem Klinicznym z Polikliniką Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu** z siedzibą 50-981 Wrocław, ul. R. Weigla 5, **REGON** 930090240, **NIP 899-22-28-956**, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabrycznej, VI Wydział Gospodarczy, nr **KRS**: 0000016478

reprezentowanym przez:

**…………………………………………………………………………………………….**

zwanym w treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM**,

a

…………………, z siedzibą ........................., **Regon** ………………, **NIP** …………………, nr **KRS**: …………………., reprezentowanym przez:

…………………………………………………………………………………………………

zwanym w treści umowy **WYKONAWCĄ**,

Niniejsza umowa jest następstwem przeprowadzonego postępowania w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 1320 ) - dalej Pzp, o wartości poniżej 143 000 euro. Umowę będzie uznawało się za zawartą w dacie wymienionej   
we wstępie umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do realizacji sukcesywną sprzedaż i dostawę do miejsca wskazanego przez Zamawiającego **pieczywa i ciasta cukierniczego** wyszczególnionych w **§ 9** niniejszej umowy, zwanych dalej przedmiotem umowy lub towarem.
2. Dostawa towaru będzie realizowana codziennie od poniedziałku do soboty w godz. od 5:45 do 6:15 z zastrzeżeniem, że dostawa na niedzielę będzie realizowana w sobotę o godzinie 13:30, a na dzień ustawowo wolny od pracy dostarczana będzie w przeddzień, w wyjątkowych wypadkach należy uwzględnić możliwość dodatkowej dostawy w ciągu dnia. Wszystkie zamówienia będą realizowane w ilości i asortymencie wskazanym przez Zamawiającego. Dostawę po godzinie 6:30 strony traktują jako nienależyte wykonanie umowy.
3. Dostawa towaru będzie realizowana na podstawie zamówienia złożonego drogą telefoniczną na **nr ……………..** potwierdzonego mailem *………………* **do godziny 14:00 w dzień poprzedzający dostawę, z tym zastrzeżeniem, że dostawy na niedzielę i poniedziałek zamawiane będą w piątek do godziny 14:00.** Osoby uprawnione do składania zamówień drogą telefoniczną: Agnieszka Jakubik – Kierownik Działu Żywienia, tel. 261 660 535, Anna Ernestowicz – magazynier, Danuta Chudek- magazynier tel.261 660 539.
4. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego. **W wyjątkowych wypadkach należy uwzględnić możliwość dodatkowej awaryjnej dostawy, która będzie realizowana w ciągu 1 dnia od złożenia zamówienia zgodnie z ust. 3.**
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw towaru do magazynu szpitala, transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko bez względu na wartość złożonego zamówienia.
6. Przekazanie przedmiotu umowy przez Wykonawcę Zamawiającemu, wymaga każdorazowego pisemnego potwierdzenia przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego ilości zamówionego towaru (faktura lub dokument PZ, który będzie podstawą do wystawienia faktury). Osoby upoważnione do odbioru towaru: Kierownik Działu Żywienia – Agnieszka Jakubik, Magazynier – Anna Ernestowicz , Danuta Chudek lub pracownik wyznaczony przez Kierownika.
7. Zamawiający składa reklamacje drogą telefoniczną w terminie **2 dni roboczych od daty dostawy** pod **nr …………….**podając numer faktury i potwierdza je mailem z tego dnia pod **nr…………...**  Towar niekompletny, uszkodzony lub z terminem ważności niezgodnym z § 5 ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest wymienić na własny koszt w terminie **1 dnia** od daty powiadomienia go.
8. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zareklamowanego towaru w terminie określonym   
   w ust. 7 to jest zobowiązany odebrać reklamowany towar i wystawić w terminie 3 dni roboczychod upływu wskazanego w ust. 7 terminu fakturę korygującą.
9. Towar dostarczany do Zamawiającego musi być oznakowany odpowiednią etykietą zawierającą następujące dane:
10. nazwę środka spożywczego
11. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
12. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
13. sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
14. dane identyfikujące:
    1. producenta środka spożywczego
    2. kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
15. zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
16. warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
17. oznaczenie partii produkcji
18. klasę jakości handlowej

Produkty bez odpowiedniego oznakowania nie podlegają odbiorowi.

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:
2. dostarczenia wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy (zgodnych z § 5 ust.3 niniejszej umowy)
3. posługiwania się nazewnictwem produktów zawartych w umowie
4. wystawiania faktur, w których wymieni: asortyment, ilość towaru, jednostkę miary, jego wartość netto, stawkę VAT, cenę brutto.
5. Pojemniki zbiorcze – czyste, nieuszkodzone i bez obcych zapachów, zdezynfekowane. Produkty dostarczane w brudnych pojemnikach nie podlegają odbiorowi.
6. Obrót opakowania będzie następować na drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostaw towaru w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
8. Osobą upoważnioną z ramienia Wykonawcy do kontaktu z Zamawiającym jest:   
   **……………………………….**
9. Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia własnymi siłami oraz przy pomocy podwykonawców wskazanych w ofercie. Jeżeli Wykonawca zleci wykonanie niektórych czynności innym podmiotom to ponosi on pełną odpowiedzialność za działania innych dostawców.
10. Wykonawca zobowiązuje się nie korzystać z prawa do wstrzymywania dostaw na podstawie art. 552 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeksu Cywilnego (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1610   
    ze zm.) zwanej dalej k.c. lub jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.
11. Zamawiający i Wykonawca zobowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego w celu należytej realizacji zamówienia.
12. Dniem roboczym nie jest dzień uznany ustawowo za wolny od pracy oraz sobota. Termin obejmujący dwa lub więcej dni zawiera co najmniej dwa dni robocze.

**§ 2**

**Prawo opcji**

1. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia. Niezrealizowana część umowy nie będzie większa niż 50% ceny brutto umowy. Zamówienie gwarantowane wynosi 50% ceny brutto umowy. Jeżeli Zamawiający skorzysta z prawa opcji Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Zamawiającemu zakup dodatkowych ilości towaru na takich samych zasadach jak dostawy objęte zamówieniem gwarantowanym.
2. Zamawiający zastrzega, że część zamówienia określona jako prawo opcji jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Zamawiający może nie skorzystać z opcji w przypadku braku rzeczywistych potrzeb przedmiotu umowy, bądź braku środków finansowych na ten cel.
3. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania przedmiotowej umowy. Pisemna forma powiadomienia Wykonawcy o skorzystaniu z prawa opcji przez Zamawiającego, jest wiążąca dla Wykonawcy w zakresie realizacji wszystkich warunków określonych w niniejszej umowie dla zakupu realizowanego w ramach opcji. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji postanowienia niniejszej umowy obowiązują odpowiednio.

**§ 3**

1. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie na nią nie zareaguje, Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zlecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej właściwej miejscowo dla Zamawiającego, pobranie prób towaru do zbadania. Przy pobieraniu prób może być obecny upoważniony przedstawiciel Zamawiającego oraz przedstawiciel Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy Stacja Sanitarno–Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Zamawiającego określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.
3. Orzeczenie wydane przez wymienioną stację lub inne laboratorium będzie podstawą   
   do określenia jakości towaru.
4. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się błędna.

**§ 4**

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówionych towarów w terminie określonym w § 1 ust. 2 lub 3 lub 4 niniejszej umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu tego towaru u innych dostawców.
2. W przypadku, gdy Zamawiający zapłaci za towar zakupiony w trybie określonym w ust. 1 cenę wyższą niż wynika z cennika, zawartego w § 5 ust.3 niniejszej umowy. Wykonawca na żądanie Zamawiającego, zwróci mu wynikającą z różnicy kwot cenę w terminie 10 dni roboczych od daty wezwania.
3. Zamawiający zobowiązany jest udokumentować Wykonawcy koszt poniesiony na zakup towaru dokonanego w trybie określonym w ust. 1.
4. Cena za towar kupiony w trybie wykonawstwa zastępczego zostanie odjęta od ceny brutto umowy w wysokości zgodnej z cennikiem zawartym w §5 ust. 3 niniejszej umowy.

**§ 5**

**Warunki płatności**.

1. Zamawiający za dostarczony i odebrany towar zapłaci Wykonawcy cenę obliczoną zgodnie   
   z cennikiem podanym w ust. 3 niniejszej umowy.
2. Zapłata za dostarczony towar nastąpi na podstawie wystawionej faktury po przekazaniu towaru wg § 1 ust.6 w terminie: **60 dni** od daty przyjęcia faktury przez Zamawiającego przelewem na konto wskazane zgodnie z wystawioną fakturą.
3. **Łączna wartość netto umowy** wynosi: **……………….zł** (słownie: ………………….złote, …../100), **łączna cena brutto** (wartość netto powiększona   
   o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) wynosi: **…….zł** (słownie: ………………………………………….złotych, ……./100)

**ZESTAWIENIE ASORTYMENTOWO-CENOWE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **J.m** | **Ilość** | **Wartość jednostkowa netto (zł)**  **za 1 sztukę** | **Wartość jednostkowa netto (zł)**  **za 1 kg** | **Wartość netto**  **(zł)** | **Cena brutto (zł)** | **Termin przydatności do spożycia** |  |
| 1 | **PIECZYWO PSZENNE**  bułka wrocławska,  krojona pakowana 0,3 kg | Kg | 7 000 | X |  |  |  | 4 dni |  |
| 2 | **PIECZYWO MIESZANE**  Chleb mazowiecki lub baltonowski, krojony pakowany 0,55kg | Kg | 1 500 | X |  |  |  | 4 dni |  |
| 3 | **PIECZYWO**  chleb żytni krojony pakowany 0,55 kg | Kg | 9 500 | X |  |  |  | 4 dni |  |
| 4 | **CHLEB BEZGLUTENOWY**  Krojony pakowany 0,55kg o przedłużonej trwałości – produkt dietetyczny | Kg | 120 | X |  |  |  | 90 dni |  |
| 5 | CIASTO CUKIERNICZE **SERNIK WIEDEŃSKI** | Kg | 100 | X |  |  |  | 3 dni |  |
| 6 | CIASTO CUKIERNICZE **JABŁECZNIK** | Kg | 100 | X |  |  |  | 3 dni |  |
| 7 | CIASTO CUKIERNICZE **BABKA PIASKOWA** | Kg | 400 | X |  |  |  | 3 dni |  |
| 8 | CIASTO CUKIERNICZE  **STRUCLA MAKOWA** | Kg | 100 | X |  |  |  | 4 dni |  |
| 9 | PĄCZEK 0,05kg | Szt. | 350 |  | X |  |  | 1 dzień |  |
| 10 | **SUCHARKI DIETETYCZNE** | Kg | 470 | X |  |  |  | 14 dni |  |
| 11 | **BUŁKA TARTA** | Kg | 280 | X |  |  |  | 90 dni |  |
| 12 | **BUŁKA PSZENNA** zwykła o masie50g**.** | Kg | 9 000 | X |  |  |  | 4 dni |  |
| 13 | **BUŁKI GRAHAM**  o masie 50g | Kg | 3 500 | X |  |  |  | 4 dni |  |
| 14 | **DROŻDŻE PIEKARSKIE** | Kg | 90 | X |  |  |  | 25 dni |  |
| 15 | **PALUCH DROŻDŻOWY 0,05kg** | Szt. | 500 |  | X |  |  | 3 dni |  |
| **RAZEM** | | | | | |  |  |  |  |

* + 1. Cena, o której mowa w ust. 3 obejmuje koszt przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia w tym w szczególności koszty przewozu i koszt gwarancji.
    2. Od należności nieuiszczonych w terminie ustalonym przez strony, Wykonawca może na podstawie art. 8 ustawy z dnia 8 marca 2013r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom   
       w transakcjach handlowych (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 1790), naliczać odsetki ustawowe   
       za opóźnienie w transakcjach handlowych – odsetki w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i ośmiu punktów procentowych.
    3. Za datę zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 6**

**Gwarancja**

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości i trwałości dostarczanego towaru   
   na okres przydatności do spożycia określony w § 5 ust.3 niniejszej umowy i zapewnia,   
   że dostarczony towar będzie wolny od wad, spełniać będzie wszelkie wymagania określone przez Zamawiającego w specyfikacji, przez właściwe przepisy i instytucje oraz będzie najwyższej jakości.
2. W przypadku dostawy towaru nie posiadającego wskazanego terminu przydatności do spożycia lub z terminem ważności niezgodnym z §5 ust. 3, z wadami o niskiej jakości, w uszkodzonych opakowaniach Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia towaru z jednoczesnym żądaniem wymiany na towar wolny od wad w terminie 1 dnia od daty złożenia reklamacji.
3. Niniejsza umowa stanowi dokument gwarancyjny w rozumieniu przepisów k.c.
4. W sprawach nieuregulowanych umową, do gwarancji stosuje się przepisy art. 577 i następnych k.c.
5. Do odpowiedzialności dostawcy z tytułu rękojmi, w terminie udzielonej ważności stosuje się przepisy k.c.

**§ 7**

**Terminy**

1. Umowa obowiązuje przez okres **12 miesięcy od jej daty zawarcia lub do czasu wyczerpania wartości umowy w zależności, która z tych przesłanek nastąpi wcześniej.**
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 30 dni roboczych od wystąpienia okoliczności w szczególności będących podstawą do odstąpienia,- tj. jeżeli Wykonawca:
3. przekroczy terminy realizacji dostawy towaru wynikające z §1 ust. 2 lub 3 lub 4;
4. przekroczy termin, o którym mowa w §1 ust. 7 lub §6 ust. 2 o 5 dni roboczych
5. wykonuje przedmiot zamówienia w sposób niezgodny z umową lub normami   
   i warunkami prawem określonymi.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę:
2. w wysokości …… % **(min. 0,5%, max. 3% zgodnie ze złożoną ofertą)** ceny brutto gwarantowanej części umowy w przypadku opóźnienia   
   w wykonaniu dostawy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, za każdy dzień opóźnienia licząc od daty upływu terminu wymienionego w §1 ust.2 lub 3 lub 4, §1 ust. 7, §6 ust. 2 do dnia ostatecznego przyjęcia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego zamawianego towaru. W przypadku wykonawstwa zastępczego, o którym mowa w § 4, termin ostatecznego przyjęcia będzie oznaczał datę otrzymania towaru od podmiotu, któremu Zamawiający powierzył wykonawstwo zastępcze;
3. w wysokości 8% ceny brutto gwarantowanej części umowy, od której realizacji odstąpiono w całości lub w części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. Maksymalna wysokość kar umownych za każde opóźnienia, nie może przekroczyć dwukrotności kary za odstąpienie od umowy.
5. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne na zasadach ogólnych k.c.
6. Wykonawca oświadcza, ze wyraża zgodę na pomniejszenie należnego mu wynagrodzenia z tytułu ewentualnych kar umownych.

**§ 9**

**Zestawienie asortymentowe - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **Opakowanie** | **Wymagania** |
| 1. | **BUŁKA WROCŁAWSKA**  CPV 15811400-0  krojona pakowana  0,3 kg  produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej typ 500, na kwasie, kwasie z dodatkiem  drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, | opakowanie– kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  struktura i konsystencja – podłużna bułka,  skórka gładka, błyszcząca, ,  barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy  uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 2. | **CHLEB MIESZANY**  CPV15811100-7  Chleb mazowiecki lub baltonowski  krojony pakowany  0,55 kg  produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z 30%-40% mąki żytniej typ 720 i 60%-70% z mąki pszennej typ750, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych  i konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i  nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,  barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu,  zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 3. | **PIECZYWO ŻYTNIE**  CPV15811100-7  krojony pakowany  0,55 kg  pieczywo produkowane z mąki żytniej, na naturalnym kwasie, dodatkiem soli, maślanka, zgodnie z recepturą. | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i  nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  konsystencja – jednorodna, sprężysta  barwa -skórka powinna być równomiernie zabarwiona o odcieniu bardzo typowym dla danego rodzaju pieczywa, o delikatnym połysku  miękisz – powinien być elastyczny , równomiernie porowaty , pory drobne o cienkich ściankach , ściśle związany ze skórką, dobrej krajalności,  smak-lekko kwaśny  zapach – powinien być czysty z kwaśnym aromatem  **Cechy dyskwalifikujące:**  niedopuszczalna konsystencja stwardniała, zakalcowata i nieświeża, niedopuszczalny jest zapach stęchły i inny obcy, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 4. | **CHLEB BEZGLUTENOWY**  CPV 15811000-6  krojony pakowany  0,55kg  o przedłużonej trwałości- produkt dietetyczny  produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki kukurydzianej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych  i konserwujących zgodnie z recepturą, | znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta,  rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk  powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia  opakowanie – kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:**  struktura i konsystencja – podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca,  barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności,  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły,  zanieczyszczenia mechaniczne,  chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki  lub soli,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane  brak oznakowania bochenków |
| 5. | CIASTO CUKIERNICZE **SERNIK WIEDEŃSKI**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy  produkowany z mąki pszennej, na spodzie z ciasta kruchego, z  nadzieniem z masy serowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych  dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - sernika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt –nadanym przez producenta, skórka upieczonej masy serowej, gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: spodu z ciasta kruchego – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju  maleje w kierunku miękiszu,  miękisz ciasta– równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i  wyrośnięty masy serowej – biało kremowa do jasnożółtej, równomierna w całej masie  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla sernika, masa serowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta kruchego, o smaku słodko serowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały itp.) lub bez  gotowy sernik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:  masa serowa – 5,0kg, cukier – 1,5kg, jajka – 0,5kg,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony,  stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne,  serniki o suchej masie serowej, oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone,  niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się,  z zaniżoną zawartością masy serowej,  objawy pleśnienia, psucia,  uszkodzenia mechaniczne, serniki zdeformowane, zgniecione porozrywane, kruszące się |
| 6. | CIASTO CUKIERNICZE **JABŁECZNIK**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, z nadzieniem z masy jabłkowej, z  dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu  słodowego oraz innych dodatków  smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta - jabłecznika, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt –kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: spodu cukierniczego – równomiernie zabarwiony, o dobrej krajalności, równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla jabłecznika, masa jabłkowa równomiernie rozłożona w całym cieście kruchym lub innym, nie oddzielająca  się od ciasta, o smaku słodko kwaśnym, lekko cynamonowym  gotowy jabłecznik w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:  masa jabłkowa – 5,0kg, cukier – 1,0kg, jajka – 0,2kg,  **Cech dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne  jabłeczniki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta,  kruszące się, z zaniżoną zawartością masy jabłkowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia,  uszkodzenia mechaniczne, jabłeczniki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 7. | CIASTO CUKIERNICZE **STRUCLA MAKOWA**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy  makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku ciasta - makowca, | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy płytki lub blaszki  (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym  barwa: skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca,  masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta  drożdżowego, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały )  gotowy makowiec w przeliczeniu na 10kg, produktu zawiera nie mniej niż:masa makowa – 4,0kg, cukier – 0,7kg, jajka – 0,5kg,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne,  makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione |
| 8. | CIASTO CUKIERNICZE **BABKA PIASKOWA**  CPV 15812200-5  produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem  soli, mleka,  cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków  smakowych i  konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku  ciasta – babki | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy  płytki lub blaszka (ułożenie jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – podłużny, ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami,  równomiernie oblana polewą cukierniczą kakaową,  barwa: skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,  równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla babki,  gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg, produktu zawiera nie mniej niż:  \* masa polewy kakaowej – 0,15 kg,  \* cukier – 2,0 kg,  \* jajka – 1,7 kg,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny  zanieczyszczenia mechaniczne,  babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o  miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy kakaowej, lub niedokładnie oblane objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, rozpuszczenie polewy  uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione porozrywane  obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, |
| 9. | PĄCZKI CPV 15812100-4  Pączek drożdżowy 0,05kg  (z nadzieniem min. 10% masy pączka)  produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na  drożdżach, z dodatkiem soli, mleka,  cukru, ekstraktu słodowego oraz  innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą  właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, | opakowanie – kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków  jednowarstwowo) | **Wymagania klasyfikacyjne:**  kształt – okrągły lub podłużny pączek lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka  gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa:  skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu,  miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty,  równomiernie porowaty i wyrośnięty  smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków,  produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, zawartość metali zgodna z powoływaną PN,  pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju zanieczyszczenia mechaniczne,  pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie  niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione porozrywane |
| 10. | **SUCHARKI DIETETYCZNE**  CPV 15821150-5  Produkt wyprodukowany z  mąki pszennej, utwardzonego tłuszczu, drożdży, mleka i żółtek, poddany odpowiednim procesom technologicznym | Opakowania: jednostkowe  około 300g,  zbiorcze około 6kg | **Wymagania klasyfikacyjna:**  kolor-równomiernie złotobrązowy, produkt twardy:, kruchy, chrupiący, kromki grubości 18 mm  **Cechy dyskwalifikujące:**  opakowania uszkodzone, produkt zwilgotniały lub zabrudzony ,pokruszone  suchary, porowatość- brak otworów, zakalec, grudki niewymieszanego ciasta, smak- stęchły, gorzkawy, posmak spalenizny |
| 11. | **BUŁKA TARTA**  CPV 15800000-6  produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli  bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, | opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony  do kontaktu z żywnością) spawana  500g,  opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5kg do 10kg, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,  barwa naturalna, może być niejednolita,  smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obecność nasion, nadzień i zdobień,  obce posmaki, zapachy,  zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  obecność bakterii salmonelli,  obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, |
| 12. | BUŁKA PSZENNA zwykła o masie 50g.  CPV 15811400-0  Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą | opakowanie– kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  Wygląd zewnętrzny- Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej,  Skórka-Ściśle połączona z miękiszem, błyszcząca, gładka, o barwie od złocistej do jasnobrązowej;  grubość skórki nie mniejsza niż 1,5mm;  Miękisz- Miękisz jasny o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  Smak i zapach- Typowy dla tego rodzaju pieczywa,  **Cechy dyskwalifikujące:**  nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 13. | **BUŁKI GRAHAM**  **o masie 50g**  CPV 15811400-0  Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą | opakowanie– kosz plastikowy, | **Wymagania klasyfikacyjna:.**,  Wygląd zewnętrzny - Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej,  Skórka- Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szaro złocistej do ciemno złocistej; grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm;  Miękisz - Miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;  miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  Smak i zapach- Typowy dla tego rodzaju pieczywa,  **Cechy dyskwalifikujące:**  nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni, nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |
| 14. | **DROŻDŻE PIEKARSKIE**  CPV 15898000-9 | Pakowane po 500g w pergamin | **Wymagania klasyfikacyjna:** świeże, kolor – jasnobrązowy, |
| 15. | **PALUCH DROŻDŻOWY**  CPV 15800000-6  **waga ok.50g/ 1 szt**  produkowana z mąki pszennej, woda drożdże , soli | opakowanie - kosz plastikowy płytki (ułożenie paluchów jednowarstwowe) papierem spożywczym | **Wymagania klasyfikacyjna:.**, ciasto drożdżowe , posypany solą lub kminkiem, makiem sezamem, kształt podłużny, skórka - gładka, lekko błyszcząca lub matowa, złocista do jasnobrązowe, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego,  **Cechy dyskwalifikujące:**  obce posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne,  zabrudzone, spalone, niedopieczone,  z obecnością grudek mąki lub soli, z objawami pleśni, psucia, zawilgocenie,  uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione porozrywane |

1. Dostarczane artykuły żywnościowe muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa polskiego oraz Unii Europejskiej, w tym w szczególności lecz nie wyłącznie:

1. Ustawą z 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 144) wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi wykonawczymi
2. Oferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny z zasadami GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności)
3. Każdy dostarczony produkt musi spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez polskie normy i wymogi sanitarno –epidemiologiczne.

**§ 10**

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 K.c.) umowy poręczenia, przekazu. Art. 54 ust. 5, 6 i 7 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (tj. Dz. U. z 2024r., poz. 799 t.j. ze zm.) ma zastosowanie.

**§ 11**

**Poufność i bezpieczeństwo informacji**

* + - 1. Strony zobowiązują się do:

1. przestrzegania oraz spełnienia prawnych obowiązków określonych w:
   1. rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia  
      27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s.1) (dalej RODO), w tym wdrażają odpowiednie środki techniczne i organizacyjne aby przetwarzanie odbywało się zgodnie z RODO i aby móc to wykazać;
   2. ustawie z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) wraz z aktami wykonawczymi;
      * 1. Wykonawca zobowiązuje się do:
2. zapewnienia bezpieczeństwa informacji przetwarzanych w związku realizacją Umowy, ochrony udostępnionych mu przez Zamawiającego aktywów wspierających przetwarzanie tych informacji, poprzez zapewnienie ich poufności, integralności, dostępności oraz ciągłości realizacji usług świadczonych na rzecz Szpitala wyłącznie w celach wynikających z zapisów Umowy,
3. zachowania szczególnej ostrożności przy bieżącym korzystaniu z powierzonych aktywów, zabezpieczenia ich przed utratą, kradzieżą, nieuprawnionym dostępem, nieuprawnioną modyfikacją i uszkodzeniami mechanicznymi,
4. zachowania w tajemnicy informacji chronionych, w tym danych osobowych, uzyskanych w związku z wykonywaniem Umowy i przetwarzania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
5. ujawniania informacji jedynie tym osobom, którym będą one niezbędne do wykonywania powierzonych im czynności i tylko w zakresie w jakim odbiorca informacji musi mieć do nich dostęp dla celów realizacji niniejszej Umowy,
6. nieujawniania stronom trzecim źródła pozyskanych informacji chronionych w tym danych osobowych, zarówno w całości, jak i w części, niesporządzania ich kopii, ani w jakikolwiek inny sposób ich powielania w zakresie szerszym niż jest to potrzebne do realizacji Umowy oraz zapewnienia ochrony przed ich ujawnieniem podmiotom nieuprawnionym,
7. przesyłania informacji chronionych w tym danych osobowych z wykorzystaniem sieci Internet w formie zaszyfrowanej,
8. zachowania w tajemnicy sposobów zabezpieczenia danych osobowych przez Zamawiającego,
9. informowania Zamawiającego o każdym podejrzeniu naruszenia bezpieczeństwa informacji i/ lub utraty ciągłości działania Szpitala,
10. podejmowania wszelkich kroków i działań w celu zapewnienia, że w sytuacji gdy podczas wykonywania przedmiotu Umowy, wejdzie w posiadanie informacji chronionych w tym danych osobowych, dokumentów bądź innych nośników z informacjami chronionymi w odpowiedni sposób je zabezpieczy i niezwłocznie przekaże zabezpieczone bezpośrednio do Zamawiającego,
11. przekazywania, ujawniania oraz wykorzystywania otrzymanych w związku z Umową informacji, tylko wobec podmiotów uprawnionych na podstawie przepisów obowiązującego prawa i w zakresie określonym Umową,
12. zachowania w ścisłej tajemnicy (w trakcie jak i po zakończeniu umowy) wszelkich informacji technicznych, technologicznych, prawnych, organizacyjnych, dokumentów i danych osobowych uzyskanych od Zamawiającego oraz współpracujących z nim osób w sposób zamierzony czy przypadkowy, w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej w trakcie wykonywania Umowy niezależnie od formy przekazania tych informacji i ich źródła.
13. Wykonawca oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Zamawiającego w innym celu niż wykonanie Umowy, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy.

**§ 12**

**Klauzula Informacyjna**

* + - 1. Każda ze Stron, jako administrator danych osobowych uzyskanych od drugiej Strony w związku z realizacją niniejszej umowy, zobowiązana jest do przestrzegania właściwych przepisów o ochronie danych osobowych, w szczególności Rozporządzenia, w tym do zrealizowania obowiązków informacyjnych określonych w jego art. 13 i 14.
      2. W związku z realizacją niniejszej umowy dochodzi do przekazywania przez Strony danych osobowych:

1. Osób reprezentujących drugą Stronę przy podpisaniu niniejszej umowy;
2. Osób upoważnionych przez Wykonawcę do wystawiania faktury;
3. Osób uprawnionych przez Strony do wykonywania, koordynowania i nadzoru prac objętych niniejszą umową;
   * + 1. **Zamawiający informuje, że:**
4. Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest 4. Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką we Wrocławiu, reprezentowany przez Komendanta szpitala (dalej: Szpital), z siedzibą przy ul. Rudolfa Weigla 5, 50-981 Wrocław. Z Administratorem można się kontaktować w następujący sposób:
5. listownie na adres: u. Rudolfa Weigla nr 5, 50-981 Wrocław
6. przez e-mail: szpital@4wsk.pl
7. Szpital wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z przysługujących Wykonawcy praw związanych z przetwarzaniem danych, w następujący sposób:
8. pisemnie na adres: ul. Rudolfa Weigla nr 5, 50-981 Wrocław
9. przez e-mail: iod@4wsk.pl
10. Szpital będzie przetwarzać dane osobowe Wykonawcy w następujących celach:
    * 1. związanych z realizacją umowy,
      2. związanych z ewentualnym dochodzeniem roszczeń i odszkodowań związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy,
      3. udzielenia odpowiedzi na pisma, skargi i wnioski,
      4. wykonania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej.
11. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest:
    * 1. niezbędność do wykonania umowy lub do podjęcia działań na żądanie przed zawarciem umowy (art. 6 ust.1 lit. b RODO),
      2. konieczność wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art.6 ust.1 lit. c RODO),
      3. uzasadniony interes administratorów (art. 6 ust. 1 lit. f RODO).
12. Szpital będzie przechowywać dane osobowe Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy nie dłużej niż 6 lat od jej zakończenia.
13. Szpital będzie przekazywać dane osobowe Wykonawcy
14. Organom, podmiotom publicznym uprawnionym do uzyskania danych na podstawie obwiązujących przepisów prawa, np. sądom, organom ścigania lub instytucjom państwowym, gdy wystąpią z żądaniem, w oparciu o stosowną podstawę prawną,
15. w zakresie niezbędnym – Wnioskodawcom, działającym na podstawie ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej,
16. w zakresie niezbędnym – podmiotom współpracującym ze Szpitalem w oparciu o zawarte z nimi umowy i w granicach poleceń Szpitala.
17. Wykonawcy przysługują następujące prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych:
18. dostępu do danych osobowych,
19. żądania sprostowania danych osobowych,
20. żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych,
21. do przenoszenia danych osobowych, tj. prawo otrzymania od Szpitala danych osobowych Wykonawcy, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie informatycznym nadającym się do odczytu maszynowego,
22. do sprzeciwu,
23. wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
24. Podanie danych osobowych przez Wykonawcę jest dobrowolne, ale niezbędne do zawarcia i realizacji umowy oraz wykonywania przez administratora prawnie uzasadnionych obowiązków.

**§ 13**

**Postępowanie polubowne**

1. Wszelkie spory strony zobowiązują się załatwić w pierwszej kolejności polubownie.
2. Na podstawie art. 591 ust. 1 PZP, w sprawie majątkowej o wartości sporu 100 tys. PLN i powyżej, w której zawarcie ugody jest dopuszczalne, wprowadza się następujące klauzule:
   1. Klauzula mediacyjna - W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze mediacji. Mediacja prowadzona będzie przez Mediatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu.

lub

* 1. Klauzula koncyliacyjna - W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z umowy lub pozostającego w związku z umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze koncyliacji. Koncyliacja będzie prowadzona przez Koncyliatorów Stałych Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu.

1. W przypadku sporów sądowych strony ustalają właściwość sądu siedziby Zamawiającego.

**§ 14**

**Zmiana umowy**

1. Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obu stron w przypadkach określonych w SWZ ( rozdz. XXII) w formie aneksu.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

**§ 15 Pozostałe postanowienia**

Niniejsza umowa podlega wyłącznie prawu polskiemu. Strony zgodnie wyłączają stosowanie Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów. W sprawach nieunormowanych umową oraz do wykładni jej postanowień zastosowanie mają przepisy Pzp, K.c. oraz innych obowiązujących aktów prawnych.

Integralną częścią umowy jest specyfikacja warunków zamówienia wraz ze wszystkimi załącznikami oraz oferta sporządzona i złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia, przy czym oferta i SWZ, jako sporządzone w jednym egzemplarzu, nie stanowią załącznika i znajdują się u Zamawiającego wraz z całą dokumentacją postępowania, którego wynikiem jest niniejsza umowa.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**Wykonawca: Zamawiający:**