

Wzór
UMOWA USŁUGI nr ZCM – ZP.270.4.2024.TP

Zawarta dniar. roku w Krośnie Odrzańskim
pomiędzy:

1. **Zachodnim Centrum Medycznym Sp. z o.o.**, ul. Piastów 3, 66-600 Krosno Odrzańskie, wpisaną do rejestru przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy w Zielonej Górze, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000660429, REGON 366423412, wysokość kapitału zakładowego 5 860 000 zł reprezentowaną przez **Jolantę Siwicką – Prezesa Zarządu** przy kontrasygnacie Agnieszki Filipowicz – Głównej księgowej zwanym w dalszej części Zamawiającym,
a
2., reprezentowanym przez:
zwanym w dalszej części Wykonawcą,

o następującej treści:

Zgodnie z ofertą z dniar. wybraną w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podstawie art. 275 ust. 2, w delegacji do art. 359 ust. 2 Ustawy z dnia 11 września 2019r. prawo zamówień publicznych, zwanej dalej Ustawą o wartości poniżej 750 tys. Euro na usługę w zakresie przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów Zachodniego Centrum Medycznego Sp. z .o.o. w Krośnie Odrzańskim, nr sprawy: ZCM – ZP.270.4.2024.TP, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę określoną w niniejszej umowie.

§ 1

1. Przedmiot umowy będzie realizowany w (*adres miejsca, w którym będzie realizowana umowa*) z zachowaniem warunków określonych w szczególności w:
 - 1) rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych ([Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. Ze zm.](#)),
 - 2) ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
 - 3) *ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2023r. poz. 1284)*,
 - 4) rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (Dz.U. z 2007r. nr 80 poz. 545)
 - 5) Obwieszczenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2022r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra zdrowia w sprawie wymagań Dobrej Praktyki Wytwarzania (Dz.U. z 2022r. poz. 1273)
 - 6) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego I rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. ws. ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 - 7) Ustawie o Najwyższej Izbie Kontroli.

2. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę, doświadczenie, a także dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.
4. Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowego, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.
5. Osobami odpowiedzialnymi za koordynację realizacji umowy będą:

ze strony Zamawiającego

.....

ze strony Wykonawcy

.....

§2 Wynagrodzenie

1. Z tytułu wykonywania umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, które ustalane będzie w oparciu o ofertę cenową Wykonawcy zawartą w *załączniku nr 1 do umowy*, będącym integralną częścią umowy.
2. Wartość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu realizacji umowy nie może przekroczyć:
kwoty złotych netto:
(słownie złotych netto:);
kwoty złotych brutto:
(słownie złotych brutto:)
3. Zamawiający będzie dokonywał zamówień zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem, tj.: ilość zamawianych posiłków będą uzależnione od liczby hospitalizowanych pacjentów.
4. Liczba posiłków wymienionych w załączniku nr 1 jest szacunkowym zapotrzebowaniem i może ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w granicach maksymalnej wartości umowy. Zamawiający zobowiązuje się do wykorzystania co najmniej 60 % wartości umowy.

§ 3 Płatności

1. Podstawą sporządzenia faktury będą zatwierdzone przez Zamawiającego, miesięczne zestawienia liczby dostarczonych posiłków z podziałem na diety i komórki organizacyjne, stanowiące załącznik do faktury.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktury za zrealizowaną usługę za okresy miesięczne, ilościowo zgodną z załączanym zestawieniem faktycznie zamówionych i wydanych posiłków.
3. Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania płatności po spełnieniu przez Wykonawcę wszystkich warunków umowy oraz po otrzymaniu faktury VAT, w terminie do 60 dni przelewem na konto Wykonawcy, wskazane na fakturze. Za dzień realizacji płatności uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Płatność nastąpi na rachunek bankowy wskazany w elektronicznym wykazie podmiotów szefa Krajowej Administracji Skarbowej.
5. Zapłata za fakturę nastąpi z zachowaniem podzielonej płatności.
6. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem VAT i posiada NIP 9261676422.
Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem VAT i posiada NIP
7. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu Zamawiającego.
8. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikającej z powyższej umowy na osoby trzecie.

§ 4

Przygotowywanie posiłków

1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego, będącej przedmiotem niniejszej umowy z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej GHP, dobrej praktyki produkcyjnej oraz stosować zasady systemu HACCP.
2. Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
3. Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
4. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, II śniadania obiadu dwudaniowego, owoc, kolacji, a przy dietach specjalistycznych (np. cukrzycowa) dodatkowych z II śniadania, podwieczorku, posiłku nocnego o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety na podstawie Zasad Prawidłowego Żywienia w szpitalach Instytutu Żywności i Żywienia. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany itd.
5. Posiłek podstawowy winien spełniać najnowsze normy żywienia 2020 zaktualizowane, wskazane pod adresem [normy_zywienia2020web.pdf \(pzh.gov.pl\)](#)
6. Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się z:
 - 1) śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:45
 - 2) obiadu dostarczanego w godzinach 12:30-13:45
 - 3) kolacji dostarczanego w godzinach 16:30-17:30
 - 4) Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” dostarczany w godzinach 16:30-17:30.
7. Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa) dodatkowo:
 - 1) II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:45
 - 2) podwieczorek dostarczany w godzinach 12:30-13:45
 - 3) posiłek nocny dostarczany w godzinach 16:30-17:30
8. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji, dobrego posiłku oraz dodatkowego posiłku nocnego razem z obiadem.

9. Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” obejmujący Oddziały Rehabilitacji, Chirurgii, Położniczo-Ginekologiczny oraz Wewnętrzny będzie dostarczany do dnia 30.06.2024r.
10. Jeżeli program „Dobry posiłek w szpitalu” zostanie przedłużony ponad czas wskazany w ust. 8, jego dostawa będzie się odbywać na zasadach wskazanych powyżej.
11. Zamawiający będzie składał zamówienia stosując poniższe kody przypisane poszczególnym dietom:

Nazwa diety Kod diety

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu 3	3
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4
Dieta bogatoresztkowa	5
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w tym 6 posiłków)	6
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7
Dieta ubogoenergetyczna	8
Dieta bogatobiałkowa	9
Dieta niskobiałkowa	10
Dieta eliminacyjna	11
Dieta papkowata	12
Dieta płynna	13
Dieta płynna wzmocniona	14
Dieta do żywienia przez zgłębnik	15
Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Modyfikacja indywidualna	M (dokładny opis modyfikacji indywidualnej)

12. Zmiana oznaczenia kodu dla diety i jej modyfikacji oraz wprowadzanie zmian w powyższym nie stanowi zmiany umowy i będzie wprowadzana w postaci pisemnej informacji przekazanej przez Zamawiającego w toku realizacji umowy, przed jej wprowadzeniem.
13. Szpital w ramach swojego depozytu kuchennego będzie zamawiał raz na dwa tygodnie produkty z dłuższą datą ważności według potrzeb każdego oddziału. Znajdować się w nim będą: suchary, kleik, kisiel, dżem, masło, margaryna, herbata.
14. Skład poszczególnych posiłków:

- 1) śniadanie składające się z posiłku mlecznego (m.in.: zupa mleczna, kasza manna, płatki jaglane, płatki owsiane itp.), dania zimnego lub ciepłego i gorącego napoju (m.in.: herbata, kakao, kawa zbożowa, kawa mleczna z/lub na mleku - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
 - 2) obiad składający się z zupy, drugiego dania i napoju (kompot, woda, sok, woda z cytryną i miodem, woda z owocami);
 - 3) kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i gorącego napoju (m.in.: herbata, kakao, kawa zbożowa, kawa mleczna z/lub na mleku - w zależności od zapotrzebowania oddziałów)
 - 4) Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” powinien składać się z owocu oraz/lub posiłku w postaci trwale zapakowanej (np. kanapka), zamkniętej bez konieczności obróbki i przetwarzania dla 1 osoby według wskazań jak dla diety cukrzycowej (owoc+orzechy, twarożek, kanapka, kefir, maślanka+owoc, jogurt z owocami, mus+kanapka, mus+orzechy, owoc+kanapka)
 - 5) Posiłek dodatkowy dla diet specjalistycznych np. „dieta o ograniczonej zawartości węglowodanów” powinien składać się z owocu oraz/lub posiłku w postaci trwale zapakowanej (np. kanapka), zamkniętej bez konieczności obróbki i przetwarzania dla 1 osoby (owoc+orzechy, twarożek, kanapka, kefir, maślanka+owoc, jogurt z owocami, mus+kanapka, mus+orzechy, owoc+kanapka, koktajl)
 - 6) II śniadanie na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego winny składać się z: budyniu (250ml/osobę), kisielu (250ml/osobę), banana, jabłka, gruszki gotowanego lub pieczonego, puree owocowego.
15. Produkty tj. masło, margaryna, jogurty, kefir, koktajle, dżemy oraz inne produkty nie wytwarzane w kuchni cateringowej powinny być dostarczane w zamkniętych pojemnikach od producenta w zalecanych porcjach dla pacjenta.
 16. Zamawiający nie dopuszcza możliwości porcjowania produktów typu dżem, masło, margaryna.
 17. Każdy posiłek poza dietą podstawową powinien być opisany np. dieta łatwostrawna z ogr. Tłuszczu w widocznym miejscu.
 18. Posiłki powinny być starannie przygotowywane, tak aby mogły być od razu wydawane pacjentowi.
 19. W razie wprowadzenia zmian przez kuchnię Wykonawcy w jadłospisie Dietetyk Szpitala Zachodniego Centrum Medycznego lub Naczelną Pielęgniarką, otrzyma informację mailowo lub telefonicznie przed dostarczeniem posiłku na adres e-mail wskazany w § 1 ust. 5 niniejszej umowy.
 20. W razie braku możliwości dostarczenia posiłków w wyznaczonych godzinach, Dietetyk Szpitala lub Naczelną Pielęgniarką otrzyma informację telefonicznie o zaistniałej sytuacji.
 21. Przygotowywane posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii i składników pokarmowych oraz dzienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych wg poniższych ogólnych założeń:
 - 1) Zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dorosłych:
Rozkład energii procentowy:
3 posiłki:
Śniadanie-30-35%
Obiad-35-40%
Kolacja-25-30%
4 posiłki
Śniadanie-25-30%
II Śniadanie-5-10%
Obiad-35-40%
Kolacja-25-30%

5 posiłków

Śniadanie-25-30%

II Śniadanie-5-10%

Obiad-30-35%

Podwieczorek-5-10%

Kolacja-15-20%

2) Makro i mikro-składniki

Kalorie- 2100-2400 kcal Diety podstawowe oraz specjalistyczne

- 2200-2400 kcal dla Kobiet ciężarnych oraz w trakcie laktacji

3) Zamawiający dopuszcza odchylenia od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych +/- 5%

4) Założenia Diet szpitalnych

a) Dieta podstawowa

Białko ogółem - 25-50g/1000kcal (w tym białko mięsne 25g) (10-20% zapotrzebowania na energię)

Tłuszcze- 28-33g/1000kcal (25-30% zapotrzebowania na energię)

w tym nasycone kw. Tłuszczowe- poniżej 10% En (jak najmniej jak to możliwe)

Węglowodany - 113-163g/1000kcal (45-65% zapotrzebowania na energię)

w tym cukry (mono i disacharydy) <25g/1000kcal

Błonnik-15/1000kcal

Wapń - 0,8g

Żelazo- 15mg

Fosfor - 0.7g

Magnez- 0,3g

Witamina B6 - 1,4mg

Witamina B12- 2,5ug

Witamina C - 80mg

Witamina A i karoteny przeliczone na witaminę A- 800j.m.

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie – do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,

- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału,

- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne fortyfikowane zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,

- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,

- nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,

- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,

- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego.

- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.

b) Dieta łatwostrawna

Białko- 25-50g (10-20%)En

Tłuszcze-22-33g (20-30%)En

w tym nasycone kwasy tłuszczowe- poniżej 10% En (jak najmniej jak to możliwe)

Węglowodany-45-65% 113-163 g/1000kcal

w tym cukry < 25g/1000g

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤ 2000mg/dobę

- w każdym posiłku należy uwzględnić wodę lub napój - w przypadku napojów przygotowywanych na miejscu (np. kawa, herbata, kompot) zawartość cukrów nie może być większa niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej w postaci musów albo przetartej bez skórki i pestek.
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne fortyfikowane zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności),
- wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

c) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-15-25% 17-28g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% (En)

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000 kcal

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej (o ile dobrze tolerowane) w postaci musów albo przetartej bez skórki i pestek,
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- konieczne jest ograniczenie podaży cukrów dodanych (tj. monocukrów i dwocukrów dodawanych do żywności).

d) dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% (En)

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000 kcal

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - warzywa i owoce powinny być serwowane w formie gotowanej, rozdrobnionej,
- zupy na wywarach roślinnych,
 - mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
 - przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
 - należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodawane do żywności)

e) Dieta Bogatoresztkowa

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik >35g/1000 kcal

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - należy podawać przynajmniej 3 porcje warzyw o dużej zawartości błonnika; większość warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,
 - przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału; ograniczyć należy spożycie produktów zbożowych wysokooczyszczonych (np. makaron z białej mąki, ryż biały, płatki kukurydziane),
 - mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia; odpowiednia zawartość tych produktów w diecie jest szczególnie ważna, gdyż są one dobrym źródłem wapnia, a produkty pełnoziarniste mogą utrudniać jego wchłanianie.
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
 - nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględniać co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego

- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności)

f) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Białko-15-30% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-25-40% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% En

Węglowodany-45-60% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 25g/1000 kcal

Sód-≤ 2000mg/dobę

- głównym źródłem węglowodanów w diecie powinny być produkty zbożowe z pełnego przemiału, należy podawać przynajmniej 2 porcje dziennie produktów zbożowych z pełnego przemiału,
 - należy wybierać produkty o niskim indeksie glikemicznym (IG<55),
- produkty węglowodanowe nie powinny być spożywane samodzielnie, do każdego posiłku należy włączyć produkty białkowe i tłuszczowe,
- należy zaplanować dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw – należy podawać przynajmniej 3 porcje warzyw o dużej zawartości błonnika, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej, dopuszcza się wykorzystanie produktów mrożonych. Zaleca się wybieranie owoców mniej dojrzałych ze względu na mniejszą zawartość cukru,
 - mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, • każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso, jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
 - wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających,
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności)w każdym posiłku należy uwzględnić wodę lub napój bez dodatku cukru,

g) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% En

jednonienasycone kwasy tłuszczowe- Wartości referencyjne: ≤ 20% En

wielonienasycone kwasy tłuszczowe-Wartości referencyjne: 6-10%

Cholesterol- <200mg

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000 kcal

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw; przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,

- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału,
- mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne (z wyjątkiem wytwarzanych z orzechów kokosowych) powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia; dozwolone jest podawanie chudych i półtłustych produktów mlecznych, produkty pełnotłuste nie powinny znaleźć się w diecie,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego; tłuste mięsa, wędliny i podroby nie powinny być spożywane,
- nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- źródłem tłuszczu w diecie powinny być bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe oleje roślinne, produkowane z nich margaryny miękkie, margaryny wzbogacone w sterole i stanole roślinne, tłuste ryby; przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,

h) Dieta Ubogoenergetyczna

Białko-15-25% En 38-63g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-55% 112-137g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 25-40g na dobę

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw, należy podawać przynajmniej 3 porcje warzyw o dużej zawartości błonnika, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej, zaleca się wybieranie owoców mniej dojrzałych ze względu na mniejszą zawartość cukru,
- przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału,
- mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, jeśli nie ma przeciwwskazań
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone, • należy eliminować cukry proste z diety

i) Dieta Bogatobiałkowa

Białko- 40-70g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-50-55% 125-138g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, jeśli nie ma przeciwwskazań
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego np. na bazie glutenu pszennego, jeśli nie ma przeciwwskazań,
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- tłuszcze zwierzęce np. smalec powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,

j) Dieta niskobiałkowa

Białko- 15-25g/1000kcal

Tłuszcze-25-35% 27-38g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% En

Węglowodany-50-60% 125-150g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód-2000-2300mg/dobę

- należy zmniejszyć podaż warzyw i owoców ze względu na zawartość w nich dużej ilości potasu i wody,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
 - należy eliminować sól i cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodawane do żywności).

k) Dieta Eliminacyjna

Białko- 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤2000mg/dobę

- należy zapewnić dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie z przewagą warzyw - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej,
- mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, jeśli są dobrze tolerowane,

- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym, jeśli są dobrze tolerowane.
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,

l) Dieta Papkowata

Białko- 10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw gotowanych, • mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego.
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce np. smalec powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności),
- wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

m) Dieta Płynna

Dieta zawiera Kleik 5% z kaszt jęczmiennej, ryżu, płatków owsianych przecedzony przez sito. napar z rumianku, herbata bez cukru,

n) Dieta płynna wzmocniona

Białko- 10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku, warzywa i owoce powinny być ugotowane i rozdrobnione,
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- spożycie ryb, głównie morskich co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,

- tłuszcze zwierzęce np. smalec powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego.
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodawane do żywności).

22. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

L.p.	Nazwa grupy i rodzaj produktu	Zastosowanie	Ilość
1.	Produkty zbożowe:		
	pieczywo mieszane (żytnie, pszenne, razowe)	podawane do śniadań i kolacji	90g
	kasza, ryż, makaron, płatki jako dodatek do zup		30-35g
	makaron	samodzielne danie	60-80 g II danie
	kasza, ryż	samodzielne danie	60-80g II danie
2.	Produkty mleczne:		
	mleko i produkty mleczne (produkty fermentowane)	do zupy mlecznej/ dodatkowy posiłek	700 ml
3.	Zupy obiadowe		250 ml
4.	Jaja (maksymalnie 7 jaj na tydzień) *pasty jajeczne mogą zawierać mniejszą ilość.	jajecznica	2 szt.
		gotowane	2szt.
5.	5. Ryby (z wykluczeniem pangii, maślanej, mintaja i tilapii)	gotowane i smażone, filet	110g
6.	Mięso	mięso gotowane	90g
		pieczeń	90g
		bitki i kotlety	90g
		wątroba	100g
		udko drobiowe, kurczę	200g
7.	Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82% Lub margaryna (nie zawierająca oleju palmowego oraz kokosowego) margaryna (nie zawierająca oleju palmowego oraz kokosowego)	do każdego posiłku z pieczywem	10-15g
8.	Ziemniaki	dodatek do 2 dania	200-250g
		dodatek do zup	50g
9.	Warzywa i owoce	dodatek do śniadań i kolacji	łącznie na dwa posiłki

			250g
	Warzywa i owoce surowe	dodatek do śniadania, obiadu, kolacji	łącznie dziennie na wszystkie posiłki 100g
	warzywa i owoce	na zupę	100g
	włoszczyzna	na wywar do zup	10g
	Surówki, sałatka	dodatek do obiadu	150g
	Strączkowe suche	samodzielne danie	100g
10.	Cukier i słodczyce		20g
	miód, dżem, konfitura	dodatek do pieczywa	40-50g
11.	Wędliny	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	50g
12.	Sery-żółte, podpuszczkowe,	dziennie	40g
	ser -twarogowy,grani	dziennie	100g
13.	Pasty	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	60-80g
14.	Pasztety	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	50g
15.	Herbata	napój do posiłków (śniadanie/kolacja)	250 ml
16	Kawa zbożowa, kakao, kompot, woda z cytryną i miodem,napar z rumianku	napój do posiłków (śniadanie/obiad/kolacja)	250 ml

23. Najczęściej występujące diety:

- 1) Podstawowa
- 2) łatwostrawna żołądkowa
- 3) specjalistyczne m.in.: ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w tym 6 posiłków) , bogatoresztkowa, ubogoresztkowa, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, papkowata, Płynna PEG (dostarczana przez zgłębnik), Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, bogatobiałkowa, niskobiałkowa, eliminacyjna oraz geriatryczna, indywidualnie modyfikowane (np.: z wykluczeniem niektórych artykułów/składników spożywczych, zmian kaloryczności, bezglutenowa, bezmleczna, bezlaktozowa, bezresztkowa z dodatkowo zlecaną wodą mineralną do 3l dziennie na jednego pacjenta itp.)
- 4) dieta przecierana (podawana przez sondę – kod 15) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta.
- 5) Dieta do żywienia przez zgłębnik, Średnia ilość karmień na jednego pacjenta 5 posiłków x 300 ml.

24. Wskazane diety w w pkt 23 poz. 1-3 składają się z 3 posiłków. Plus „posiłek dodatkowy tzw. „dobry posiłek” do dnia 30.06.2024r. Wyjątek stanowi dieta:

- 1) ograniczonej zawartości węglowodanów łatwo przyswajalnych, która składa się z 6 posiłków.

- 2) wszystkie diety dla ZOL składające się z 5 posiłków.
- 3) Posiłki dla kobiet ciężarnych składające się z 5 posiłków
25. Odmierna ilość posiłków (ponad ilość wskazaną w pkt 24) tj. II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny w diecie cukrzycowej będzie zamawiana w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w poz. 4 załącznika nr 1 do umowy.
26. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych dotyczących szpitali– zgodnie z obowiązującymi przepisami.
27. Koszt surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 40-50% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.
28. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego.
29. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniach z Zamawiającym.
30. Podstawą bieżącej realizacji usługi będą jadłospisy 21-dniowe przygotowywane i przedstawiane Zamawiającemu minimum 5 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego okresu jadłospisu przez osobę posiadającą wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk. Jadłospis będzie zatwierdzany przez personel Wykonawcy i zatwierdzony przez osoby upoważnione po stronie Zamawiającego, uwzględniające wszystkie stosowane u Zamawiającego diety.
31. Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wskazań Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia wraz ze wszelkimi zmianami, które pojawiają się w trakcie trwania umowy.
32. Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
33. Jadłospisy winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.
34. Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
 - 1) różnorodność pieczywa (żytnie, razowe, pszenno-żytnie, pszenne, z dodatkami),
 - 2) podawanie białka pełnowartościowego (białko zwierzęce/ białko roślin strączkowych) do wszystkich posiłków głównych,
 - 3) co najmniej raz w tygodniu posiłek główny z ryb i dodatkowo co najmniej raz w tygodniu posiłek zawierający ryby,
 - 4) 3 razy w dekadzie warzywa strączkowe suche,
 - 5) nie częściej niż 3 razy w dekadzie potrawy smażone,
 - 6) każde śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego,
 - 7) 2 razy dziennie mleko lub produkty mleczne,
 - 8) 2 razy w dekadzie produkty mleczne fermentowane (jogurt, kefir, maślanka),
 - 9) nie częściej niż 2 razy w danym jadłospisie wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, paszтет,
 - 10) do każdego posiłku surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surówek z warzyw świeżych.
 - 11) codziennie owoce i warzywa 400g w tym 100g podanych na surowo przy uwzględnieniu zastosowania różnorodności warzyw i owoców,
 - 12) odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysoko-błonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche)
 - 13) w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału min. 20% winno stanowić pieczywo ciemne,
 - 14) kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,
 - 15) sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zagęszczanych soków owocowych,

- 16) co najmniej 2x w tygodniu do obiadu letnia woda z cytryną i miodem
 - 17) parówki winny zawierać co najmniej 60% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM)
 - 18) do smażenia winien być używany tylko olej roślinny(z wyłączeniem oleju palmowej, kokosowego)
 - 19) do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze zmielonej łopatki lub karkówki, indyka, kurczaka wyklucza się stosowanie mięsa garmazeryjnego.
 - 20) dieta płynna wzmacniająca (kod 14) winna składać się z trzech dań płynnych pełnowartościowych, urozmaiconych (nie dopuszcza się podawania na kolację zupy z obiadu),
 - 21) uszczegółowienie w jadłospisach rodzaju podawanych dżemów,
 - 22) dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać tylko pokarmy gotowane z małą zawartością ryżu, kaszy, makaronów, klusek,
 - 23) ze względu na specyfikę oddziału ZOL produkty wymagające obrania (np. jajka, ogórki, parówki itp.) będą dostarczane po obróbce wstępnej bez konieczności ich przetwarzania w kuchence oddziałowej.
 - 24) posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni,
 - 25) jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów oraz alergenów w odniesieniu do każdej potrawy a także informację o ich kaloryczności, uszczegółowienie rodzaju podawanych dżemów, w przypadku produktów przetworzonych np. dżemów, konserw itp. w jadłospisie należy podać dodatkowo nazwę producenta)
 - 26) Jadłospis musi posiadać wyszczególniony opis oddziału na który został sporządzony, ze względu na specyfikacje oddziału ZOL posiłki będą różniły się od pozostałych oddziałów.
 - 27) Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej oraz masła min. 82% w planowanych śniadaniach i kolacjach. Nie dopuszcza się wyboru jednego tłuszczu w jadłospisie okresowym, którym będzie margaryna.
35. Dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać tylko pokarmy miękkie tj.:
- 1) gotowane/pieczone warzywa, gotowane/pieczone owoce lub miękkie owoce typu banan, zapiekanki warzywne, risotto, warzywa surowe mocno rozdrobnione lub sparzone bez skóry,
 - 2) koktajle jogurtowe, owocowe oraz owocowo-warzywne,
 - 3) musy warzywne, owocowe,
 - 4) kasza/ryż/makaron ugotowane na miękko,
 - 5) kluski twarogowe, kopytka, kluski lane z białek,
 - 6) mięso rozdrobnione np. mięso mielone, z indyka, kurczaka gotowane.
 - 7) ryby w postaci fileta duszone, gotowane miękkie.
 - 8) zupy powinny zawierać rozdrobnione warzywa lub zupy krem/mleczne z dodatkiem makaronu/ryżu/kluski lane z białek, bułki namaczonej.
 - 9) desery w postaci galaretek, serników na zimno, kisieli z dodatkiem makaronu, owocu, biszkoptów namaczanych w jogurcie, serku homogenizowanym,
 - 10) pieczywo pszenne nie powinno przeważać w miesięcznym jadłospisie,
 - 11) pasty mocno rozdrobnione do pieczywa,
 - 12) jajecznicę na parze, jajka gotowane na miękko, w koszulkach
36. Posiłki będą przygotowywane i dostarczane na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy. [Dopuszcza się realizację zamówień w oparciu o dedykowany program komputerowy udostępniony przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest zainstalować oprogramowanie na własny koszt oraz przeszkolić personel Zamawiającego , najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.](#)

37. Zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet odbywać się do godziny 14:00 dnia poprzedzającego, z uwzględnieniem, ppkt. 38 i 39
38. Zmiany ilości posiłków koniecznych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie lub pocztą elektroniczną do godz. 10:30.
39. W bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt 37
40. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować codzienny bieżący kontakt telefoniczny lub drogą elektroniczną z osobą wskazaną do koordynacji umowy w godzinach 05:00 do 21:00.

§5 Dystrybucja posiłków

1. Wykonawca zobowiązany będzie:

- 1) dostarczać posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych oddziałów szpitalnych w sposób gwarantujący bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne, termiczne oraz z zachowaniem systemu szczelności transportu;
- 2) dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych, zgodnie z obowiązującymi zasadami – z zastrzeżeniem, że ilość dostarczanych worków/pojemników winna być objętościowo i ilościowo dostosowana i wystarczająca dla zebrania odpadów, powstałych z dostarczonych posiłków;
- 3) odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, pojemniki, sztućce do dozowania/porcjowania posiłków, w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować;
- 4) każdego dnia do godziny 19.00 Wykonawca zobowiązany jest odebrać z kuchenek oddziałowych i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach oraz wymienić pojemniki na czyste. Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania i utylizacji wszelkich odpadów m.in. komunalnych i pokonsumpcyjnych. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za ich odbiór i utylizację. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej Zamawiający utylizuje we własnym zakresie zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.
- 5) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu **od pierwszego dnia obowiązywania umowy 6 nowych nieużywanych czajników elektrycznych** do wykorzystania na każdym Oddziale i zobowiązuje się utrzymać taką ich ilość przez cały czas trwania umowy. Wykonawca zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych czajników na własny koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie czajników stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
- 6) Wykonawca dostarczy zamawiającemu na swój koszt **od dnia rozpoczęcia obowiązywania umowy i na cały okres jej trwania, 6 sztuk nowych, nieużywanych termometrów posiadających aktualny certyfikat wzorcowania na okres objęty umową** do pomiaru temperatury posiłków i zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych termometrów na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie termometrów stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
- 7) Do każdego posiłku dodatkowego wieczornego wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania sztućców jednorazowych.

2. Usługa winna być świadczona dla dwóch lokalizacji, w których Zamawiający prowadzi działalność leczniczą. Lokalizacja poszczególnych oddziałów na dzień zawarcia umowy:
 - 1) **Krosno Odrzańskie, ul. Piastów 3**
 - a) Oddział Chirurgii,
 - b) Oddział Wewnętrzny,
 - c) Oddział Ginekologiczno-Położniczy,
 - 2) **Gubin, ul. Śląska 35**
 - a) Zakład Opiekuńczo- Leczniczy,
 - b) Oddział Rehabilitacji.
3. Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się poprzez system termosów i pojemników przy następujących wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucze do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych. W przypadku pacjentów izolowanych Zamawiający **samodzielnie zaopatrzy się w talerze, sztucze i kubki jednorazowe.**
4. Napoje do posiłków będą dostarczane w termosach z kranikiem.
5. Termosy, pojemniki, pojemniki winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.
6. Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi, zarówno jednorazowego, jak i wielorazowego użytku, muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca dostarczy Zamawiającemu.
7. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
 - 1) zupa – 70-75`C
 - 2) II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65`C
 - 3) kawa, herbata – 75` C
 - 4) wędlina – 4`C
 - 5) surówki – 4`C.
8. Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający w oparciu o własne naczynia stołowe (talerze, kubki, sztucze) przeznaczone do karmienia chorych.
9. Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik danego oddziału.
10. Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
11. Wykonawca zapewnia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków i odbioru brudnych pojemników transportowych i odpadów. Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych winno odbywać się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp. Wykonawca zobowiązany zabierać także w/w środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym. Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.
12. Wózki do transportu żywności muszą być w dobrym stanie technicznym oraz sanitarnym, utrzymane w czystości bez zabrudzeń, rdzy itp.
13. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać poszczególne posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem i zleceniami w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego – w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały, przy zagwarantowaniu odpowiedniej ich temperatury w momencie podawania pacjentom.
14. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzone każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki.

15. Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
16. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będą odbierać upoważnieni pracownicy Zamawiającego, a następnie przeprowadzać ich mycie i dezynfekcję termiczną na koszt Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia 6 kuchenek oddziałowych w odpowiedni sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń najpóźniej w przeddzień rozpoczęcia realizacji umowy.
18. **Sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń musi być fabrycznie nowy, nie używany i posiadać co najmniej 24 miesięczną gwarancję.**
19. Szkolenie wyznaczonego personelu z zakresu obsługi ww. sprzętu Wykonawca przeprowadzi najpóźniej na dzień przed rozpoczęciem realizacji umowy, oraz sporządzi dokumentację z ww. szkolenia – listę obecności osób uczestniczących w szkoleniu
20. Wykonawca zobowiązany będzie wraz z dostawą urządzeń do mycia i dezynfekcji dostarczyć do każdej kuchni oddziałowej instrukcję obsługi w języku polskim oraz instrukcję BHP.
21. W przypadku awarii sprzętu Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w umowie. Wykonawca w terminie do 24 h od chwili poinformowania jest zobowiązany do podjęcia jego naprawy.
22. W przypadku konieczności wykonania naprawy poza siedzibą Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek zagwarantowania sprzętu zastępczego bez konieczności udziału pracowników Zamawiającego, aby zabezpieczyć nieprzerwalność wykonywania usługi.
23. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną awarię sprzętu przy jego eksploatacji.
24. Po zakończeniu umowy udostępniony sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej Wykonawca zobowiązany jest odebrać w terminie ustalonym z Zamawiającym.
25. Dowożenie posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie pojazdami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokument wydany przez właściwą powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną lub inną uprawnioną do tego instytucję poświadczający dopuszczenie pojazdu do przewozu posiłków najpóźniej w pierwszym dniu obowiązywania umowy.

§6

Kontrola świadczonej usługi

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywienia, metryczek i składu wykorzystywanych surowców i produktów, wartości odżywczych, sposobu dystrybucji, wymaganej wartości wsadu do kotła, warunki transportu, dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków, utrzymania stanu sanitarno – higienicznego urządzeń, sprzętu, pomieszczeń i wyposażenia, dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
2. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzania kontroli w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (sprawdzenie dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).
4. W przypadku niedostarczenia posiłków w okresie ... minut od czasu wskazanego w umowie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłek w firmie cateringowej na koszt Wykonawcy.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie *Protokołu reklamacji posiłków*. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe **w czasie do ... minut** od chwili zgłoszenia reklamacji. W przypadku braku dostawy zamawiający ma prawo zakupić posiłek na koszt Wykonawcy.
6. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi *Protokołu reklamacji posiłków*, a Wykonawca zobowiązany będzie **w czasie do ... minut od zgłoszenia reklamacji**, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku braku dostawy zamawiający ma prawo zakupić posiłek na koszt Wykonawcy.
7. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych w niniejszej umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji), Zamawiający sporządzi *Protokołu reklamacji posiłków*, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili zgłoszenia reklamacji.
8. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, tj.: w terminie do 2 godzin, zawiadomić Zamawiającego o wydaniu przez właściwą stację sanitarno epidemiologiczną lub inny właściwy podmiot decyzji wstrzymującej prowadzenie działalności min.: dotyczącej niniejszej umowy.
9. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
10. Wykonawca ma obowiązek pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego.
11. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający uprawniony jest do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem zbadania we właściwej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
12. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu niezwłocznie kopie protokołów z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego lub inną upoważnioną do tego instytucję, w szczególności dotyczącej jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci przeprowadzenie kontroli na koszt Wykonawcy m.in. w zakresie posiłków, jadłospisów, oraz w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
13. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego lub inną uprawnioną do tego instytucję.

§ 7

Ubezpieczenie

1. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia.
2. Wymagany zakres ubezpieczenia:
 - 1) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu,

- 2) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa,
 - 3) odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans),
 - 4) odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa,
 - 5) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwonka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
 - 6) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
 - 7) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
3. W terminie do 7 dni od daty podpisania umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.
4. W przypadku niedochowania obowiązku wskazanego w ust. 3 Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
5. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej:
Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:
- 1) szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
 - 2) szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.

§8 Podwykonawcy

1. Wykonawca, zobowiązany jest do osobistego wykonania kluczowych części zamówienia w zakresie przygotowywania posiłków odpowiednio od surowca do produktu gotowego.
 2. Zgodnie ze złożoną ofertą, ma prawo wykonać część usług objętych niniejszą Umową przy pomocy podwykonawców.
 3. Wykonawca zgodnie z oświadczeniem złożonym w postępowaniu w celu realizacji umowy:
 - nie zamierza powierzyć podwykonawcom jakiegokolwiek części zamówienia*,
 - zamierza powierzyć firmie..... podwykonawstwo następującej części zamówienia.....*
- *właściwe wypełnić*
4. Jeżeli w realizacji umowy będą brali udział podwykonawcy, z zastrzeżeniem ust. 1:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest, w terminie 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zakresu umowy przez podwykonawcę, do uzyskania od Zamawiającego pisemnej akceptacji zawartej umowy o podwykonawstwo.
 - 2) Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie działania, uchybienia, zaniedbania i zaniechania podwykonawców realizujących niniejszą umowę, jak za swoje działania lub zaniechania.
 5. W sytuacji zmiany lub rezygnacji z podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest

zobowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca (lub wykonawca samodzielnie) spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

6. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonywania zamówienia Wykonawca podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w realizację umowy.
7. W terminie do 7 dni przed wprowadzeniem Wykonawca, zobowiązany jest zawiadamiać Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust.5, a także przekazać informacje na temat nowych podwykonawców, którym zamierza powierzyć realizację usług, z zastrzeżeniem ust. 1
8. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą

§9

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za naruszenie:
 - 1) §4 ust. 6 i 7 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą rozpoczętą godzinę **zwłoki**;
 - 2) §4 ust. 14, 21 oraz 22 oraz § 6 ust. 2 w wysokości 0,5% wartości umowy brutto za każdą stwierdzoną pisemnie niezgodność dotyczącą m.in.: gramatury posiłków, kaloryczności, udziału poszczególnych grup produktów w diecie;
 - 3) § 4 ust. 24 w wysokości 0,1% wartości umowy brutto za każdą stwierdzoną nieprawidłowość;
 - 4) §5 ust. 1 pkt 4 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdy brak odbioru po posiłkach.
 - 5) § 5 ust. 7 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą udokumentowaną nieprawidłowość dotyczącą temperatury dostarczanych posiłków,
 - 6) § 5 ust. 14 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdy stwierdzony brak wymaganego wykazu posiłków,
 - 7) § 5 ust. 21 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą godzinę zwłoki,
 - 8) § 5 ust. 25 w wysokości 0,1% wartości umowy brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki,
 - 9) §6 ust. 4, 5, 6 w wysokości 0,01% wartości umowy brutto za każdą rozpoczętą godzinę **zwłoki**;
 - 10) § 6 ust. 7 w wysokości 0,1% wartości umowy brutto za każdy rozpoczęty dzień **zwłoki**;
 - 11) § 6 ust. 10 w wysokości 0,1% za każdy stwierdzony brak realizacji obowiązku pobierania i przechowywania próbek żywności;
 - 12) w przypadku braku zmiany umowy o podwykonawstwo w zakresie terminu zapłaty, zgodnie z art. 464 ust. 10 ustawy Pzp, w wysokości 0,05% wartości umowy brutto.
2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kar umownych w wysokości 20% wartości brutto umowy.
3. Jeżeli Wykonawca zaprzestanie realizacji umowy, Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kar umownych w wysokości 30% wartości brutto umowy.
4. W przypadku opóźnienia w zapłacie Wykonawca będzie stosował ogólnie obowiązujące przepisy.
5. Wykonawca zapłaci kary umowne w wysokości różnicy ceny zakupu posiłków dla pacjentów zakupionych przez Zamawiającego u innego dostawcy w przypadku zdarzeń losowych uniemożliwiających terminowe dostarczenie posiłków przez Wykonawcę oraz w każdym innym przypadku ich niedostarczenia.

6. Łączna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30% wartości umowy brutto.
7. Zamawiający zastrzega prawo do dochodzenia zapłaty odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli szkoda przewyższa kary umowne określone niniejszej umowie.

§ 10

Rozwiązanie umowy

1. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym, gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
 - 1) Wykonawca utraci uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem umowy,
 - 2) przygotowywanie posiłków odbywa się w miejscu innym niż wskazane w §1, z zastrzeżeniem §11 ust. 2 pkt 7,
 - 3) wydana zostanie decyzja (przez właściwy miejscowo organ Państwowego Inspektora Sanitarnego) wstrzymująca prowadzoną działalność Wykonawcy w zakresie obejmującym co najmniej realizację niniejszej umowy,
 - 4) naruszenie zasad sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad HACCP,
 - 5) przedmiot umowy realizowany jest niezgodnie z warunkami zawartymi w umowie lub obowiązującymi regulacjami prawnymi.
 - 6) transport posiłków z kuchni Wykonawcy do Zamawiającego odbywa się pojazdem nie posiadającym wymaganych dokumentów wydanych przez organ Państwowego Inspektora Sanitarnego.
2. Strony ustalają, że niniejsza umowa może być rozwiązana z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, gdy wystąpi co najmniej jedna z poniższych okoliczności:
 - 1) po stronie Wykonawcy brak personelu posiadającego wymagane w SWZ kwalifikacje i doświadczenie w zawodzie dietetyk;
 - 2) po co najmniej trzykrotnym stwierdzeniu uchybień w zakresie odstępstw od zatwierdzonego jadłospisu lub po co najmniej trzeciej reklamacji zgłoszonej zgodnie z §6.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy na podstawie art. 456 Ustawy.
4. Zamawiający może rozwiązać umowę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o podstawie, jeżeli Wykonawca nie zrealizował obowiązków, o których mowa w §14 umowy w terminie 14 dni od wezwania. Powyższe nie uchybia prawom Zamawiającego wskazanym w ust. 1

§11

Zmiana umowy

1. Wszelkie zmiany treści umowy wymagają pisemnej zgody obu Stron pod rygorem nieważności w granicach unormowania wynikającego z Ustawy i SWZ.
2. Zmiany treści umowy mogą obejmować:
 - 1) zmianę warunków płatności i terminów płatności w granicach obowiązujących aktów prawnych;
 - 2) zmianę danych rejestrowych stron umowy;
 - 3) przedłużenia terminu obowiązywania umowy ponad czas określony w §12, w przypadku niezrealizowania zakresu określonego w załączniku nr 1 do umowy w terminie określonym w §12, w limicie cenowym wynikającym z §2 ust. 2 umowy;
 - 4) zmianę cen określonych w *załączniku nr 1* (w tym wartości brutto) w sytuacji ustawowej zmiany stawki podatku VAT, pod warunkiem, iż zmiana nie ulega zaoferowana cena jednostkowa netto poszczególnych pozycji asortymentowych. O zmianie (wraz z podaniem podstawy prawnej) Wykonawca powiadomi pisemnie Zamawiającego w terminie 14 dni przed jej wprowadzeniem. Zmiana ta skutkuje z dniem wejścia w życie

nowej stawki VAT, zmianą wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy oraz zmianą kalkulacji cenowej stanowiącej załącznik nr 1 do umowy w zakresie stawki VAT i nie wymaga aneksu;

- 5) obniżenie zaoferowanych cen jednostkowych;
 - 6) zmian jednostek organizacyjnych, do których będą dostarczane posiłki (utworzenie lub zamknięcie oddziałów szpitalnych);
 - 7) zmiana miejsca realizacji umowy, o którym mowa w §1 ust. 1, pod warunkiem przedstawienia decyzji administracyjnej zatwierdzającej zakład co najmniej w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków oraz dokument potwierdzający wpisanie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej;
 - 8) jednokrotna zmiana ceny netto poszczególnych/wybranych pozycji asortymentowych maksymalnie o prognozowany średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem z ustawy budżetowej na rok 2023, na wniosek Wykonawcy;
 - 9) Jednokrotna waloryzacja cen jednostkowych netto posiłków (nie wcześniej niż 6 miesięcy od daty wejścia w życie umowy) w przypadku wzrostu cen produktów i surowców wykorzystywanych do przygotowywania posiłków oparta o procentowy wzrost cen dla poszczególnych posiłków głównych. Wzrost cen posiłków wyliczany na podstawie wskaźnika wzrostu cen produktów, surowców (nie więcej niż 20% ceny jednostkowej netto zawartej w umowie). Warunkiem wprowadzenia waloryzacji jest przedstawienie przez Wykonawcę faktycznej kalkulacji zakupu produktów i surowców do przygotowywania 100 porcji całodobowego wyżywienia dla diety lekkiej z pierwszego miesiąca obowiązywania umowy, która będzie stanowiła wartość bazową oraz z miesiąca, w którym planuje się waloryzację. Kalkulacja wg zatwierdzonego jadłospisu w ujęciu tabelarycznym i rozbięciu na posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierająca nazwę produktu / surowca, cenę zakupu dla jednostki miary / ilość surowca / produktu niezbędna do przygotowania 100 porcji posiłku wg przyjętej j.m. , wartość surowca / produktu dla 100 porcji (czyli cena jednostkowa x ilość dla 100 porcji), łączna wartość danego posiłku dla 100 porcji. Cena zakupu produktów / surowców winna wynikać z załączonych kopii faktur.
 - 10) Zmiany sposobu realizacji usługi z uwzględnieniem ewentualnej zmiany ceny, wynikające z wprowadzonych w trakcie realizacji umowy zmian prawnych,
 - 11) okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a zmiana nie miałaby wpływu na wybór oferty i jest konieczna dla prawidłowej realizacji umowy lub zmiany są korzystne dla Zamawiającego.
3. Żadna ze Stron Umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z Umowy spowodowane przez okoliczności niewynikające z winy danej Strony, w szczególności za okoliczności traktowane jako Siła Wyższa.
 4. Dla celów Umowy "Siła Wyższa" oznacza zdarzenie zewnętrzne, pozostające poza kontrolą Stron oraz niewiążące się z zawnionym działaniem Stron, którego Strony nie mogły przewidzieć i które uniemożliwia proces realizacji Umowy. Takie zdarzenia obejmują w szczególności: wojnę, rewolucję, pożary, powodzie, epidemie, akty administracji państwowej itp.
 5. W przypadku zaistnienia Siły Wyższej, Strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się z jej zobowiązań, niezwłocznie powiadomi drugą Stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie. Wówczas Strony niezwłocznie ustalą zakres, alternatywne rozwiązanie i sposób realizacji Umowy. Strona zgłaszająca okoliczności musi kontynuować realizację swoich zobowiązań wynikających z Umowy w takim stopniu, w jakim jest to możliwe i musi szukać racjonalnych środków alternatywnych dla realizowania zakresu, jaki nie podlega wpływowi Siły Wyższej.

6. Jeżeli Siła Wyższa, będzie trwała nieprzerwanie przez okres 180 dni lub dłużej, Strony mogą w drodze wzajemnego uzgodnienia rozwiązać Umowę bez nakładania na żadną ze Stron dalszych zobowiązań oprócz płatności należnych z tytułu prawidłowo wykonanych usług.
7. Stan Siły Wyższej powoduje odpowiednie przesunięcie terminów realizacji Umowy chyba, że Strony postanowiły inaczej.

§12

Termin obowiązywania umowy

Umowa obowiązuje przez okres **12 miesięcy** od daty wejścia w życie tj. od dnia 1 kwietnia 2024r.

§13

Ochrona Danych Osobowych

W postępowaniu obowiązują przepisy 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 - zwanego dalej Rozporządzeniem). Wykonawca, w zakresie danych osobowych przekazywanych Zamawiającemu w trakcie przedmiotowej procedury, zobowiązany jest wykonać wszystkie obowiązki wynikające z Rozporządzenia, w tym w szczególności w zakresie wszystkich obowiązków informacyjnych i uzyskania zgód. Obowiązek ten dotyczy wszystkich dokumentów i wszystkich osób (pracowników Wykonawcy, uczestników konsorcjów, podmiotów trzecich, itp.), w całym okresie trwania procedury. Dane osobowe będą przetwarzane w celu udzielenia zamówienia publicznego oraz w związku z obowiązkami nałożonymi na Zamawiającego w obowiązujących go przepisach, ustawie o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach, przepisach dotyczących zakupów współfinansowanych ze środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej i niepodlegających zwrotowi środków udzielonych przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Walnym Handlu (EFTA). Dane osobowe będą przetwarzane przez okres trwania procedury i okres wykonania zamówienia (jeśli dotyczy), a następnie przez okres wynikający z obowiązujących. Zamawiającego przepisów prawnych, w tym w szczególności: ustawy o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach, przepisów dotyczących zakupów współfinansowanych ze środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej i niepodlegających zwrotowi środków udzielonych przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Walnym Handlu (EFTA). Administratorem danych osobowych jest Zachodnie Centrum Medyczne sp. z o.o.

§14

Przestrzeganie przepisów Kodeksu pracy

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wszystkie prace, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. –Kodeks pracy, tj. Przygotowanie posiłków, porcjowanie posiłków, pakowanie posiłków, dbałość o czystość i higienę przygotowywanych posiłków, dostarczaniem posiłków na poszczególne oddziały, zbieraniem brudnych termosów i resztek pokonsumpcyjnych po posiłkach.
2. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudniania

na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w ust.1. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzania spełniania ww. wymogów;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzania spełniania ww. wymogów.
3. W ramach czynności kontrolnych, o których mowa w ust. 2 Wykonawca lub Podwykonawca na każde żądanie Zamawiającego w terminie określonym w wezwaniu, przedłoży odpowiednio zgodnie z wezwaniem Zamawiającego:
- 1) wykaz osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1 oraz oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu tych osób na podstawie umowy o pracę;
 - 2) kopie umów o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub podwykonawcę. Kopie umów powinny zostać zabezpieczone w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników zgodnie z przepisami ustawy o ochronie danych osobowych. Dane takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania przez Zamawiającego;
 - 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - 4) kopie dowodów potwierdzających zgłoszenie pracowników przez pracodawcę do ubezpieczeń, poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub podwykonawcę. Powyższe dokumenty powinny zostać zabezpieczone w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników zgodnie z przepisami ustawy o ochronie danych osobowych.
4. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w ust. 1.

§15

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy.
2. Wierzytelności przysługujące Wykonawcy z tytułu niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem przelewu bez zgodny Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
3. Spory będzie rozstrzygać Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Załącznik nr 1 – formularz asortymentowo-cenowy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

