

Umowa nr - projekt
zawarta dnia2024 roku w Nowym Mieście Lubawskim pomiędzy: Szpitalem Powiatowym w Nowym Mieście Lubawskim spółką z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Nowym Mieście Lubawskim przy ul. Mickiewicza 10, zarejestrowaną w Krajowym Rejestrze Sądowym pod nr KRS 0000221698, NIP 8771418440, REGON 519638554, o kapitale zakładowym w wysokości: 18.944.000,00 zł, zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez
a
.....
reprezentowaną/-ym przez
zwaną/-ym w dalszej treści umowy Wykonawcą.....
o treści następującej:

§ 1

Umowa została zawarta w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2023, poz. 1605 z późn. zm.).

§ 2

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zlecenie przyjmuje i zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi żywienia pacjentów szpitala szczegółowo określonej w załączniku nr 1 do niniejszej umowy i stanowiącej jej integralną część.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zleczonej usługi z należytą starannością i zgodnie z zaleceniami opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka oraz Instytutem – Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka zamieszczonymi na stronie <https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>.
3. Przygotowywanie posiłków będzie odbywało się w kuchni Wykonawcy znajdującej się w, która spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne, a kopie dokumentów to potwierdzających stanowią załącznik do oferty Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dowożenia posiłków do Zamawiającego nie mniej niż 2 razy dziennie samochodem, który spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne, a kopie dokumentów to potwierdzających stanowią załącznik do oferty Wykonawcy.

§ 3

1. Liczba i rodzaj posiłków, które Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć do pomieszczenia dystrybucji posiłków znajdującego się w siedzibie Zamawiającego, będzie ustalana i przekazywana Wykonawcy:
 - 1) od poniedziałku do piątku na nr telefonulub faksu lub adres poczty elektronicznej:
 - 2) w soboty, niedziele i święta na nr telefonulub faksu lub adres poczty elektronicznej:
2. Liczba i rodzaj posiłków zależy od liczby hospitalizowanych pacjentów. Dopuszcza się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia w granicach 20% w ciągu dnia przez Zamawiającego ilości zamówionych posiłków, w stosunku do złożonego zamówienia.

3. Korekty podanych ilości i rodzajów posiłków mogą być dokonywane przez Zamawiającego każdego dnia w następującym czasie:

- 1) do godz.6:00 korekta śniadania
- 2) do godz.10:30 korekta obiadu, podwieczorka, kolacji.

4. Osobami upoważnionymi po stronie Wykonawcy do przyjmowania informacji dotyczących zamówień oraz korekty zamówień są: dietetyk /kierownik kuchni /pracownik kuchni pełniący dyżur* , tel. e-mail.....

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę przestrzegając obowiązujących przepisów w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków oraz prowadzić nadzór wewnętrzny.

2. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorująco-kontrolującymi za utrzymanie czystości i reżimu sanitarnego zgodnego z obowiązującymi przepisami.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do okresowych wyników kontroli wewnętrznej przeprowadzanej przez Wykonawcę oraz prawo dokonywania audytów w trakcie przygotowywania posiłków w pomieszczeniach kuchennych Wykonawcy.

4. Menu posiłków będzie ustalane i sporządzone na piśmie w okresie dekadowym przez dietetyka Wykonawcy posiadającego do tego odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu jadłospisów dekadowych do akceptacji Zamawiającego z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospisy bezwzględnie muszą zawierać informację o rodzaju posiłku i jego składzie, wartości energetycznej (kaloryczność) i wartości odżywczej (z podaniem ilości białka, węglowodanów w tym cukrów, tłuszczów, w tym nasyconych i kwasów tłuszczowych, błonnika i soli), sposobie obróbki posiłku oraz obecności alergenów.

§ 5

1. Strony oświadczają, że wartość umowy wynosi: zł brutto (słownie:), w tym% podatku VAT.

2. Za wykonaną usługę Wykonawcy będzie przysługiwać wynagrodzenie odpowiadające iloczynowi cen jednostkowych i ilości faktycznie wydanych posiłków, powiększone o podatek VAT. Ceny jednostkowe posiłków wyszczególnione zostały w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

3. W przypadku, gdy łączna kwota za wykonywane na podstawie niniejszej umowy usługi, będzie niższa, niż wartość umowy, o której mowa w ust. 1, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie do zapłaty kwoty, o której mowa w ust. 1, z zastrzeżeniem przypadku, określonego w § 10 ust. 2 pkt 5 umowy.

4. Jeżeli w czasie obowiązywania umowy wystąpią zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 może zostać zmienione na podstawie wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej: „wskaźnik GUS”).

5. Zmianę wynagrodzenia dokonuje się w przypadku, gdy skumulowana, procentowa zmiana (wzrost albo obniżenie) wskaźnika GUS, począwszy od pierwszego, pełnego miesiąca kalendarzowego od daty zawarcia umowy wynosi, na moment dokonywania waloryzacji, więcej niż 25 %.

6. Wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji najwcześniej po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, że waloryzacji podlega jedynie pozostała do wypłaty część wynagrodzenia należnego Wykonawcy za realizację zamówienia po upływie tego okresu. Wynagrodzenie zostanie zwaloryzowane o wartość przekraczającą wskaźnik, o którym mowa w ust. 4.

7. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji nie częściej niż raz na kwartał począwszy od terminu wskazanego w ust. 5, do przeliczenia której będzie miał zastosowanie ostatni opublikowany wskaźnik GUS na dzień złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 8.

8. W sytuacji, gdy wskaźnik, o którym mowa w ust. 4, przekroczy zakładany próg, Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek, co najmniej na 7 dni przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca kalendarzowego, o zmianę wynagrodzenia zawierający co najmniej wysokość należnego Wykonawcy wynagrodzenia bez waloryzacji, wysokość zastosowanego wskaźnika, wartość wynagrodzenia po waloryzacji.

9. W sytuacji, gdy wskaźnik, o którym mowa w ust. 4, osiągnie wartość poniżej zera Zamawiający uprawniony będzie do obniżenia przysługującego wynagrodzenia Wykonawcy za dany okres, o czym powiadomi Wykonawcę przedkładając stosowny wniosek, zawierający elementy, o których mowa w ust. 8.

10. Maksymalna wysokość zmiany wynagrodzenia umownego jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie wprowadzania zmian w wysokości wynagrodzenia wynikających z dokonywania waloryzacji nie może przekroczyć 3 % wartości wynagrodzenia z chwili zawarcia umowy. Postanowień umownych w zakresie waloryzacji nie stosuje się od chwili osiągnięcia limitu, o którym mowa w zdaniu powyżej.

11. Zapłata wynagrodzenia następować będzie na podstawie faktur wystawianych przez Wykonawcę 3 razy w miesiącu: pierwszy raz za pierwsze 10 dni miesiąca, drugi raz po upływie kolejnych 10 dni miesiąca, trzeci raz po upływie 10 lub 11 lub 8 dni miesiąca – w zależności od liczby dni w danym miesiącu kalendarzowym, przelewem w terminie dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze i zgodny z wykazem podatników Vat prowadzonym przez Krajową Administrację Skarbową (ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1570 z późn. zm.).

12. Faktury w formie papierowej Wykonawca zobowiązany jest przysyłać na adres siedziby Zamawiającego.

13. Zamawiający dopuszcza możliwość wystawiania i przesyłania faktur, duplikatów faktur oraz ich korekt, a także not obciążeniowych i not korygujących w formacie pliku elektronicznego PDF z adresu poczty e-mail Wykonawcy: na adres poczty e-mail: sekretariat@szpitalnml.pl.

§ 6

Umowa zostaje zawarta od dnia do dnia 31.05.2025 r.

§ 7

1. Wykonawca ma obowiązek poddać się kontroli przeprowadzonej przez Zamawiającego oraz osoby przez niego upoważnione w zakresie wykonywania niniejszej umowy, a w szczególności kontroli jakości świadczonej usługi. Zamawiający wyznacza: inspektora bhp, pielęgniarkę epidemiologiczną i dietetyka Zamawiającego jako osoby upoważnione do zgłaszania Wykonawcy na bieżąco wszelkich uwag w zakresie świadczonej usługi.

2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony w zakresie odpowiedzialności cywilnej deliktowej i kontraktowej w zakresie prowadzonej działalności oraz realizacji przedmiotu umowy na sumę gwarancyjną w wysokości 200 000 zł.

3. Wykonawca zobowiązuje się także, że w ramach odpowiedzialności cywilnej zaspokoi wszelkie roszczenia osób trzecich, w przypadku zaistnienia szkody na osobie, zarówno wobec pracowników Zamawiającego, pacjentów, jak i innych osób trzecich. Jeżeli roszczenia te zostaną skierowane do Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o tym Wykonawcę, który zobowiązuje się do ich zaspokojenia.

4. Strony oświadczają, iż do niniejszej umowy mają/nie mają* zastosowanie postanowienia ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1790).

5. Wykonawca oświadcza, że podmiot, który reprezentuje jest/nie jest* dużym przedsiębiorcą w rozumieniu zapisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1790).

6. Zamawiający oświadcza, że nie jest dużym przedsiębiorcą w rozumieniu zapisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 1790).

7. Wykonawca oświadcza, że nie zachodzą w stosunku do Wykonawcy ani jego podwykonawcy przesłanki wykluczenia, o których mowa art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1).

§ 8

1. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykonuje umowy bądź wykonuje ją w sposób niezgodny z niniejszą umową, w szczególności, gdy co najmniej dwa razy w ciągu miesiąca kalendarzowego nie wykonał, wykonał nienależycie lub nieterminowo wykonał lub co najmniej dwukrotnie spóźnił się z realizacją przedmiotu umowy z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego i zostało to pisemnie udokumentowane przez Zamawiającego, umowa może zostać rozwiązana bez zachowania okresu wypowiedzenia, po bezskutecznym pisemnym wezwaniu Wykonawcy do należytego wykonania umowy.

2. Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w § 7 ust. 7 niniejszej umowy.

3. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę z powodu braku możliwości wywiązania się z zobowiązań finansowych Zamawiającego wobec Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy za jej uprzednim 30 dniowym wypowiedzeniem.

4. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku:

1) złożenia wniosku o ogłoszenie upadłości, likwidacji, postępowanie restrukturyzacyjne Wykonawcy - w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach

2) Wykonawca przerwał realizację usługi bez uprzedniego pisemnego uzgodnienia z Zamawiającym - w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach

3) Wykonawca wykonuje usługę niezgodnie z umową oraz niezgodnie z obowiązującymi przepisami lub normami, w szczególności nie wypełnia obowiązków, o których mowa w § 4 ust. 4 niniejszej umowy - w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach

4) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia - w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

5. Prawo odstąpienia od umowy przysługujące na podstawie niniejszej umowy, z zastrzeżeniem § 14, może być realizowane przez uprawnioną do tego stronę i wykonuje się przez złożenie oświadczenia o odstąpieniu drugiej stronie na piśmie wraz z uzasadnieniem.

6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
7. Odstąpienie od umowy na podstawie określonej w ust. 4 pkt 1-3 skutkuje naliczeniem przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 10% wartości umowy brutto.

§ 9

1. Na skutek dwukrotnego, w okresie jednego miesiąca kalendarzowego, stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwego wykonania usługi przez Wykonawcę, w szczególności spóźnień w dostawach posiłków, nieodpowiedniej wartości energetycznej lub odżywczej posiłków, niezgodności dostarczanych posiłków z zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 1500 zł (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych 00/100).
2. Karę, o której mowa w ust. 2, Wykonawca zapłaci na wskazany przez Zamawiającego rachunek bankowy przelewem, w terminie 7 dni kalendarzowych od dnia doręczenia żądania Zamawiającego zapłaty kary umownej. Zamawiający może potrącić karę umowną z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża nieodwołalną zgodę.
3. W przypadku nienależytego wykonania umowy w wyniku, których Zamawiający poniesie szkodę, Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia szkody w pełnej wysokości.
4. Za niespełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób realizujących czynności związane z przedmiotem umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę, w wysokości 500 złotych od każdego ujawnionego przypadku, tj. każdej osoby.
5. Za niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żadanego oświadczenia potwierdzającego spełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób realizujących czynności związane z przedmiotem umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 500 złotych.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do usunięcia naruszenia wskazanego w ust. 4 i 5 w terminie 7 dni od dnia wezwania przez Zamawiającego, a nie usunięcie skutkować może naliczeniem kary umownej w wysokości 10% wartości umowy.
7. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których strony mogą dochodzić wynosi 20% wartości umowy brutto.

§ 10

1. Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego wskazania Zamawiającemu osób wyznaczonych do realizacji usługi na rzecz Zamawiającego w terminie 7 dni od daty zawarcia umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że osoby, o których mowa w ust. 1 posiadają kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji usługi.

§ 11

Administratorem danych osobowych zawartych w umowie jest Zamawiający. Dane przetwarzane są w celu wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą. Podanie danych niezbędnych do wykonania umowy jest konieczne, zgodnie z art. 353 [1] kodeksu cywilnego. Dane nie są przekazywane żadnym nieuprawnionym odbiorcom, ani też do państw trzecich. Odbiorcami danych mogą być jedynie osoby i podmioty upoważnione do przetwarzania danych oraz uprawnione na podstawie przepisów prawa organy publiczne. Dane są przechowywane przez czas niezbędny do wykonania umowy, a także określony w szczególnych przepisach prawa oraz przez okres przedawnienia roszczeń przysługujących administratorowi danych i w stosunku do niego. Osobie której dane dotyczą, przysługuje prawo wglądu w swoje dane i prawo ich uzupełniania i poprawiania. Szczegółowe informacje

dotyczące zasad przetwarzania i ochrony danych osobowych podane są w Polityce ochrony danych dostępnej w siedzibie.

§ 12

1. Strony dopuszczają możliwość wcześniejszego rozwiązania umowy za wypowiedzeniem. Okres wypowiedzenia wynosi trzy miesiące.
2. Prawo rozwiązania umowy, o którym mowa w ust. 1 nie przysługuje w czasie wprowadzenia stanów podwyższonej gotowości obronnej państwa i w czasie wojny.

§ 13

Wykonawca nie może przenieść zobowiązań Zamawiającego na osobę trzecią bez zgody Zamawiającego.

§ 14

Za przestrzeganie przepisów BHP i ppoż. przy świadczeniu usługi odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

§ 15

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem wyjątków umową przewidzianych.
2. Strony dopuszczają zmiany treści umowy czasowe lub trwałe w trakcie jej obowiązywania, w przypadku gdy:
 - a) zmiana dotyczy nieistotnych postanowień zawartej umowy;
 - b) podczas realizacji umowy wystąpią nieprzewidywalne zdarzenia lub okoliczności, jak w szczególności klęski żywiołowe i inne zdarzenia losowe, które uniemożliwiają zrealizowanie przedmiotu zamówienia w sposób, w zakresie i w terminie przewidzianym w ofercie;
 - c) w wyniku istotnej zmiany stosunków spełnianie świadczenia byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami lub groziłoby, co najmniej jednej ze stron znaczną stratą, a czego strony nie mogły przewidzieć przy zawarciu umowy – w przypadku istotnej zmiany stosunków takiej jak znaczny wzrost cen surowców, nośników energii, itp.
 - d) dotyczy zmian koniecznych ze względu na zmianę powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności stawek podatku VAT - w przypadku zaistnienia takich zmian. W przypadku zmiany podatku VAT cena brutto ulegnie zmianie przy podwyższeniu bądź obniżeniu stawki podatku VAT. Zmiana taka następować będzie z chwilą wejścia w życie właściwych przepisów i dla swojej ważności nie wymaga zawarcia aneksu w formie pisemnej;
 - e) dotyczy wydłużenia terminu obowiązywania umowy w przypadku niewykorzystania maksymalnej kwoty na jaką została zawarta umowa w okresie jej obowiązywania
 - f) konieczność wprowadzenia zmiany wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji warunków zamówienia.
3. Wprowadzenie zmian określonych w ust. 2 wymaga uzasadnienia konieczności zmiany i porozumienia stron oraz sporządzenia aneksu do umowy, z zastrzeżeniem wyjątków umową przewidzianych.

§ 16

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 17

Umowę sporządzono w 2 jednakowych egzemplarzach , po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca

Zamawiający

* jeżeli dotyczy

Załącznik nr 1 do umowy nr

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia pacjentów Szpitala w Nowym Mieście Lubawskim sp. z o.o. polegająca na:

1) przygotowaniu w pomieszczeniach kuchennych Wykonawcy posiłków w ilościach nie przekraczających:

śniadanie I	17 500
śniadanie II	5 300
obiad	18 500
podwieczorek	5 500
kolacja I	18 500
kolacja II	10
dieta płynna**	2 000 litrów

** w tym dla Oddziału dziecięcego: mleko (zawartość tłuszczu od 1,5-2%, kartonik) w ilości 1 litra dziennie dostarczane razem ze śniadaniem oraz 2 litry zupy jarzynowej dziennie dostarczane razem z obiadem

2) dostarczaniu posiłków dla oddziałów szpitalnych Zamawiającego do pomieszczenia dystrybucji posiłków w szczelnie zamkniętych termosach, oznakowanych zgodnie z kierunkiem dystrybucji (wskazanie oddziału szpitalnego).

W/w ilości stanowią zapotrzebowanie na okres trwania umowy. Ponieważ ilości posiłków zależą od liczby hospitalizowanych pacjentów, są to ilości szacunkowe. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą następować będzie na podstawie liczby faktycznie dostarczonych I śniadań, II śniadań, obiadów, podwieczorków, I kolacji i II kolacji, a także litrów faktycznie dostarczonej diety płynnej.

Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia całodobowego wyżywienia według diet w nieprzekraczalnych godzinach:

- śniadanie I i II	7.30 – 8.00
- obiad i podwieczorek	12.00 – 13.00
- kolacja I i II	16.00 – 17.00.

We wskazanych godzinach posiłki muszą trafić do pacjentów.

Posiłki będą dostarczane do Zamawiającego nie mniej niż 2 razy dziennie dla oddziałów: dziecięcego, chorób wewnętrznych z pododdziałem geriatrycznym, ginekologiczno-położniczego rooming-in, chirurgicznego – odcinek A oraz chirurgicznego – odcinek B.

Każdorazowo po wydanym przez personel Zamawiającego posiłku pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do odbioru z pomieszczenia dystrybucji posiłków brudnych termosów oraz do ich mycia i dezynfekcji w pomieszczeniach własnych Wykonawcy.

Zapewnienie termosów niezbędnych do dystrybucji posiłków należy do obowiązków Wykonawcy.

Rodzaje diet najczęściej stosowanych w szpitalu Zamawiającego:

- dieta podstawowa (ogólna)
- dieta łatwo strawna
- dieta wysokobiałkowa
- dieta niskobiałkowa
- dieta bezglutenowa
- dieta lekkostrawna z modyfikacjami konsystencji: dieta przecierana, dieta papkowata, dieta płynna, dieta kleikowa
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)
- dieta ubogoenergetyczna
- dieta z ograniczeniem tłuszczu
- dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)
- dieta bogatoresztkowa (bogatobłonnikowa)
- dieta ubogosolna.
- dieta indywidualna wg wskazań lekarzy.

Wartość energetyczna poszczególnych diet powinna kształtować się w granicy 2000-2400 kcal (w zależności od poszczególnych czynników: wiek, płeć, stan zdrowia, należna masa ciała, stan odżywienia, aktywność fizyczna), wyjątek stanowi dieta niskokaloryczna (1500-1800 kcal).

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu jadłospisów dekadowych oraz jadłospisów na co najmniej 7 dni.

Jadłospisy powinny zawierać informację o:

- rodzaju posiłku i jego składzie
- wartości energetycznej (kaloryczność) i wartości odżywczej z podaniem ilości białka, węglowodanów w tym cukrów, tłuszczu w tym nasyconych i kwasów tłuszczowych, błonnika i soli
- sposobie obróbki posiłku
- obecności alergenów.

Wykonawca musi bezwzględnie przestrzegać gramatury poszczególnych porcji żywnościowych zalecanych przez dietetyka (porcja dla każdego pacjenta musi być porcjowana, jednakowa pod względem wielkości porcji, gramatury, ilości i grubości plastrów, np. wędliny, sera oraz wszelkiego rodzaju porcji mięsnych, rybnych).

Zalecenia dietetyczne:

- Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zleconej usługi z należytą starannością i zgodnie z zaleceniami opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka oraz Instytutem – Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka zamieszczonymi na stronie <https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>
- posiłki powinny być prawidłowo zbilansowane i urozmaicone pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych, warzyw i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych i ryb, nasion roślin strączkowych oraz tłuszczów

- posiłki powinny być podawane 3-5 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka (cukrzyca - II śniadanie, podwieczorek, II kolacja; dieta bogatobiałkowa - II śniadanie i podwieczorek)
- dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej
- w każdym posiłku należy uwzględnić wodę lub napój (kawa, herbata, kompot)
- mieć odpowiednią temperaturę zgodnie z zaleceniami
- poza napojami uwzględnionymi w jadłospisie, pacjent powinien mieć zapewniony stały dostęp do wody pitnej, dystrybutory lub woda butelkowa na każdy oddział
- dodatek warzyw i owoców do każdego posiłku z uwzględnieniem sezonowości (minimum 400 g dziennie, w przypadku cukrzyki ciężarnych - 4 porcje warzyw i 3 porcje owoców)
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia
- ryby lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających
- być wyporcjowane na każdy oddział na śniadania, podwieczorek i kolacje: wędlina, ser, masło, dodatek warzywny lub owocowy, pieczywo itd. (dopuszcza się zapakowanie w formie wyporcjowanej w jednorazowych pojemnikach dla każdego pacjenta oddzielnie),
- być wyporcjowane na każdy oddział na obiad: ziemniaki, mięso, surówki itd. (dopuszcza się zapakowanie w formie wyporcjowanej w jednorazowych pojemnikach dla każdego pacjenta oddzielnie)
- być dostarczane do Zamawiającego w zapotrzebowanej liczbie i rodzaju diet (zgodnie z zamawianymi dietami),
- mieć odpowiednią temperaturę.

W szczególnych przypadkach (dot. pacjentów izolowanych) Zamawiający może żądać posiłków wyporcjowanych w jednorazowych pojemnikach osobno dla pacjenta. Na podstawie dotychczasowego doświadczenia szacuje się, że w trakcie realizacji umowy, liczba przypadków wymagających ww. wyporcjowania nie powinna przekroczyć 15.

W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.

Zamawiający preferuje podawanie produktów takich jak: dżem, miód, serki w osobnych opakowaniach.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania zupy mlecznej do śniadania, natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę i mleko itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę).

Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.

W przypadku, gdy dostarczone posiłki będą niezgodne z wymaganiami Zamawiającego określonymi w treści umowy, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej wymiany

wadliwej partii. W przypadku rozbieżności w ocenie jakości dostarczanych posiłków, Zamawiający na koszt Wykonawcy zleci wykonanie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej i badań wody.

Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie udzielonego mu zamówienia, który powstanie w wyniku realizacji umowy, a którego skutki objęte są umową ubezpieczenia. W przypadku jakiegokolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna musi zostać automatycznie odnowiona.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania dla celów sanitarno – epidemiologicznych próbek posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Wykonawca jest zobowiązany do zabierania od Zamawiającego oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt. W tym celu musi dostarczać zamykane oddzielne pojemniki na odpady pokonsumpcyjne.

Produkcja posiłków odbywa się w kuchni Wykonawcy oddalonej maksymalnie do 50 km od siedziby Zamawiającego, licząc przejazd po drogach publicznych. Posiłki powinny być przetransportowane w pojemnikach do siedziby Zamawiającego i dostarczone do wskazanego miejsca dystrybucji posiłków w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią, w której będzie przygotowywać posiłki dla Zamawiającego, środkiem transportu do przewozu posiłków.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał dietetyka. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość stałego kontaktu z dietetykiem Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający