

WZÓR UMOWY

UMOWA NR /2023/ZAM

zawarta w dniu w Szczecinie pomiędzy:

I. Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej MSWiA w Szczecinie, z siedzibą przy ul. Jagiellońskiej 44, 70-382 Szczecin

NIP: 852-21-98-181

REGON: 810733454

KRS: 0000001757

prowadzony przez Sąd Rejonowy Szczecin – Centrum, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego

reprezentowanym przez:

Elżbietę Kasprzak - Kierownika Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Szczecinie, uprawnionego do reprezentowania Zamawiającego zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnego KRS z dnia, który stanowi załącznik do umowy, a

II.

NIP:

REGON:

KRS:

kapitał zakładowy:

reprezentowany(a)

.....

.....

zwaną(ym) w treści umowy „Wykonawcą”,

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku wyboru najkorzystniejszej oferty w przetargu nieograniczonym na dostawę o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11.09.2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129), pn.: „**Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie**”, nr postępowania 47/2022.

§ 1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje i zobowiązuje się do świadczenia usługi w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie, począwszy od dnia
2. Przedmiot umowy powinien być realizowany zgodnie z wymogami określonymi w złożonej przez Wykonawcę ofercie cenowej oraz zgodnie z **Opisem Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**. Dokumenty te stanowią odpowiednio załącznik nr 1 i 2 do niniejszej umowy i są jej integralną częścią.
3. Zamawiający zleca Wykonawcy przygotowanie, zapakowanie, dostawę w miejsce wskazane przez Zamawiającego przeznaczone do odbioru posiłków i wydanie w ilości ok. 2790 zestawów posiłków miesięcznie, w tym dziennie średnio 90 zestawów (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, podwieczorek, kolacja wraz z posiłkiem nocnym) oraz w okresie 01.03.2023 r. do 31.03.2023 r. oraz od 01.11.2023 do 31.03.2024 i od 01.11.2024 do 28.02.2025 r. będzie zamawiał posiłki profilaktyczne w ilości ok. 80 miesięcznie we wskazanych okresach.
4. Ilości wskazane w SWZ zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.
5. Zamawiający jest uprawniony do zamawiania posiłków objętych umową w ilości i rodzaju, według własnego zapotrzebowania, a w szczególności Zamawiający może dokonywać zamówień mniejszych lub większych, niż ilości wskazane w ofercie dla poszczególnych pozycji, z tym jednak zastrzeżeniem, iż łączna wartość dokonanych zmian nie może przekroczyć 20 % wartości zamówienia wskazanej w § 6 ust. 3.
6. W razie braku zamówień w zakresie określonym w ust. 5 Wykonawcy nie służą żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z pominięciem produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, żywności modyfikowanej genetycznie, barwników syntetycznych, preparatów zastępujących cukier, przypraw zawierających wzmacniacze smaku (E600-E699).
8. Wykonawca zobowiązany jest na 3 dni kalendarzowe przed planowanym terminem obowiązywania umowy, a w trakcie jej realizacji na 7 dni przed rozpoczęciem każdej nowej dekady, przedłożyć w siedzibie Zamawiającego do akceptacji jadłospis dekadowy wraz z zestawieniem produktów, które zostaną użyte do przygotowywania posiłków w celu spełnienia wymogu postawionego w ust. 7. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć etykiety produktów, które zostały użyte do przygotowania posiłków, np. wędlina, ser. Ponadto, Wykonawca każdego dnia dostarczy do wszystkich oddziałów dwie kopie aktualnego jadłospisu dziennego, z uwzględnieniem poszczególnych diet i dodatkowo jadłospis z informacją żywieniową o wartości energetycznej, ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli. Wykonawca zobowiązany jest do oznaczenia w jadłospisach dziennych alergenów zawartych w potrawach i produktach spożywczych.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków uwzględniających tradycyjne potrawy świąteczne, oraz postne w następujące dni świąteczne: Nowy Rok, Popielec, Tłusty Czwartek, Wielki Piątek, Święta Wielkanocne, Wigilia, Święta Bożego Narodzenia.

§ 2.

1. Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, biorąc pod uwagę wskazania Dietetyka Szpitala,
2. Zasady prawidłowego żywienia muszą być zgodne z aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia. Szczegółowy wykaz zawiera załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
3. Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli dokumentacji sanitarnej środka transportu, którym dostarczane są posiłki, a także kontroli książeczek zdrowia personelu dostarczającego żywność oraz kontroli dowodów dokumentujących pochodzenie wykorzystywanych do produkcji posiłków produktów,
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowania posiłków w ramach nadzoru bieżącego oraz sposobu magazynowania żywności przez Wykonawcę, a w szczególności Zamawiający uprawniony jest do sprawdzania:
 - 1) jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
 - 2) stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
 - 3) zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami,
 - 4) na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży mu listę osób realizujących poszczególne zadania w ramach umowy.
6. Zamawiający będzie każdorazowo składał zamówienia według raportu o ruchu chorych, stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszej umowy. Informacje o ilości zamawianych posiłków zostaną przesłane przez Zamawiającego do Wykonawcy pocztą elektroniczną zgodnie z Rozdziałem II pkt 2 ppkt. 6 OPZ, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
7. Zamawiający w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania i wydawania posiłków.
8. Zamawiający w ramach obowiązującej umowy zastrzega sobie możliwość zamówienia odpłatnie posiłków obiadowych dla swoich pracowników. Koszt obiadu, tj. zupa + II danie + dodatek, nie może być wyższy niż stawka obiadowa dla 1. pacjenta.
9. Zamawiający będzie każdorazowo informował Wykonawcę o ilości i rodzaju dodatkowych, odpłatnych posiłków obiadowych zamawianych przez swoich pracowników w sposób opisany w § 2 ust. 6.
10. Odbiór posiłków dokonywany będzie przez Dietetyka Szpitala lub osobę do tego wyznaczoną, natomiast ze strony Wykonawcy odbioru dokonywać będzie upoważniona przez niego osoba, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego (w formie załącznika nr 5 do umowy) zawierającego informację o godzinie dostarczenia posiłku, ilości diet na poszczególne Oddziały, jakości potraw i zgodności z ustalonym jadłospisem. Protokół zdawczo - odbiorczy wypełniany będzie w oparciu o schemat kontroli jakości posiłków, który umieszczony jest w/w załączniku.

11. W przypadku złożenia zapotrzebowania na dany posiłek po potwierdzeniu stanu chorych Zamawiający zastrzega sobie w sytuacjach wyjątkowych możliwość zamówienia i dostarczenia dodatkowej liczby posiłków według cen wskazanych w „formularzu ofertowym”.
12. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w taki sposób i przy pomocy takich urządzeń, które zapewnią każdemu pacjentowi otrzymanie ciepłego posiłku, bez konieczności ich podgrzewania. W momencie dostarczenia ich na Oddział powinny posiadać temperaturę nie niższą niż: zupy 75°C, II danie i inne dania ciepłe 63°C, kawa i herbata 80°C.
13. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do każdego posiłku bezpłatną próbkę pokarmową zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 ze zm.). Próbką danego produktu powinna być spakowana w osobny pojemnik, odpowiednio opisana i dostarczona na Oddział, z którego aktualnie pobierane są próby pokarmowe. Jeżeli próbka znajduje się w pojemniku zbiorczym, należy dołączyć do niego taką informację.
14. Na zlecenie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek dostarczyć bezpłatne posiłki służące do degustacji dla Dietetyków Szpitala.
15. Na wniosek Zamawiającego, w przypadku pacjentów zakaźnych i zakażonych, Wykonawca dostarczy naczynia i sztucze jednorazowe oraz wodę niegazowaną w plastikowych butelkach w ilości 1,5l na osobę.
16. Dowóz posiłków przez Wykonawcę winien odbywać się w systemie termosowym, który zapewni zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywnieniu oraz zabezpieczającym przed wylaniem i schłodzeniem.
17. Dostawa posiłków odbywać się będzie windą z pomieszczenia przystosowanego do odbioru posiłków, z którego to pomieszczenia osoba dostarczająca posiłki będzie wysyłać je na poszczególne kuchenki oddziałowe, skąd personel Szpitala wydawać będzie porcje pacjentom z użyciem własnej zastawy stołowej – bezpośrednio z pojemników GN, w których Wykonawca dostarczy posiłki do Szpitala. Z wybranym Wykonawcą właściwy pracownik Zamawiającego przeprowadzi szkolenie z zakresu realizacji dystrybucji zamawianych posiłków na poszczególne Oddziały Szpitala.
18. Pojemniki na żywność muszą posiadać atest PZH, szczelne zamknięcie, być estetyczne oraz mieć załączoną informację o rodzaju diety i Oddziale.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikowania diet w zależności od indywidualnych potrzeb pacjenta, ze szczególnym uwzględnieniem diety cukrzycowej, różnicowanej także pod względem kaloryczności oraz diety trzustkowej.

§ 3.

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) wyznaczenia osoby koordynującej (kompetentnego nadzorującego) do kontaktu w dni powszednie od godz. 7:00 do 15:00 i okresowo w niedzielę i święta w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym,
 - 2) osoba nadzorująco-koordynująca powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje, tj. kursy i szkolenia oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie w nadzorze nad pracownikami związanymi z usługami żywienia w obiektach służby zdrowia,
 - 3) zatrudnienia niezbędnego, fachowego i wykwalifikowanego potencjału kadrowego (m.in. dietetyka z wykształceniem wyższym lub co najmniej rocznym doświadczeniem zawodowym) do planowania żywienia i przygotowania posiłków zgodnie z rozpisаныmi dietami,
 - 4) zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników oraz ustalenia czasu pracy w taki sposób, aby zagwarantować wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia,
 - 5) zatrudnienia przy świadczeniu usług żywieniowych wyłącznie osób spełniających wymagania zdrowotne określone odpowiednimi przepisami, przeszkolonych w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, zaopatrzenia ich w odzież roboczą i ochronną wymaganą do pracy na danym stanowisku, zapewniającą wykonywanie pracy zgodnie z przepisami BHP i sanitarno – higienicznymi,
 - 6) przestrzegania procedur i instrukcji obowiązujących u Zamawiającego.

§ 4.

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednio przygotowany personel oraz środki techniczne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, iż przejmuje pełną odpowiedzialność za stan sanitarno-epidemiologiczny obiektu, w którym przygotowywane są posiłki, środka transportującego oraz za wydawanie posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Nadto, Wykonawca gwarantuje rzetelne wykonanie przedmiotu umowy.

3. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów kar nałożonych na Zamawiającego, mających związek z niewłaściwym wykonywaniem przedmiotu umowy.
4. W trakcie realizacji umowy osobami upoważnionymi do kontaktów są:
 - 1) ze strony Zamawiającego:
 - 2) ze strony Wykonawcy:
5. Oświadczenia składane przez osoby wskazane w ust. 4 należy traktować, jako oświadczenia strony.
6. Wszelkie oświadczenia kierowane do strony umowy powinny być kierowane w formie pisemnej lub faxem za potwierdzeniem odbioru.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytacji Wykonawcy w zakresie pomieszczeń produkcji posiłków i ich magazynowania.
8. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną w wysokości nie mniejszej niż 1 000 000,00 złotych przez cały okres trwania umowy. W przypadku wygaśnięcia umowy ubezpieczenia w trakcie trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego kontynuację ubezpieczenia.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przed podpisaniem umowy aktualny certyfikat potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP.
10. Stosownie do art. 95 ust. 1 Pzp. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu ustawy z dnia 26.06.1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320), osoby biorące udział przy planowaniu i przygotowywaniu posiłków tj. dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna w zakresie realizacji zamówienia. Zatrudnienie powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia.
11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się przedstawić dowody zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Przedstawienie dowodów winno nastąpić w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia otrzymania żądania Zamawiającego. Takimi dowodami mogą być:
 - 1) zanonimizowane kopie umów o pracę osób wykonujących ww. czynności,
 - 2) oświadczenie własne Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w ust. 10. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte oświadczeniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpisem osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy.
12. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o każdym przypadku zmiany sposobu zatrudnienia osób wykonujących ww. czynności nie później niż w terminie 14 dni od dokonania takiej zmiany.
13. W przypadku niewywiązania się z wyżej wymienionych obowiązków, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej zgodnie z § 8 ust. 1 pkt 4) niniejszej umowy.
14. W przypadku braku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa w ust. 11 lub nie przedstawienia na żądanie Zamawiającego dowodów potwierdzających ich zatrudnienie, Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym.
15. O ile okaże się to niezbędne do realizacji umowy, Wykonawca powinien uzyskać od zatrudnionych pracowników zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego ich danych osobowych, wyłącznie w celu realizacji niniejszej umowy.

§ 5.

1. Umowę zawiera się na czas określony, tj. na okres **24 miesięcy, począwszy od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.**
2. Wykonawca zobowiązany jest do rozpoczęcia świadczenia usługi począwszy od dnia **01.03.2023 r.**
3. Umowa rozwiąże się wcześniej w przypadku wykorzystania ogólnej wartości cenowej wynikającej z oferty Wykonawcy, a stanowiącej maksymalną wartość umowy.

§ 6.

1. Strony ustalają, że z tytułu wykonania niniejszej umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie ustalone według stawki za 1 osobodzień pacjenta, którą strony ustalają na zł brutto (słownie złotych brutto: /100) przy założeniu, że wartość „wsadu do kotła” na jednego pacjenta wynosi zł brutto (słownie złotych brutto: /100). Na stawkę za całodzienne wyżywienie jednego pacjenta składa się wynagrodzenie za:
 - 1) śniadanie (wraz z drugim śniadaniem): zł brutto,

- 2) obiad (wraz z podwieczorkiem lub posiłkiem dodatkowym): zł brutto,
- 3) kolację (wraz z posiłkiem nocnym): zł brutto,
2. Strony ustalają stawkę za posiłek regeneracyjny w wysokości zł brutto.
3. Strony ustalają maksymalną wartość umowy na kwotę zł brutto (słownie złotych brutto:).
4. Wynagrodzenie Wykonawcy ustalone zgodnie z ust. 1, 2 i 3 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją usługi, w tym także koszt transportu do siedziby Zamawiającego.
5. Wykonawca na żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia szczegółowej kalkulacji wykazującej, że wartość „wsadu do kotła” na jednego pacjenta wynosi nie mniej niż zł brutto, niezależnie od udzielonych rabatów, upustów. Jakość dostarczonych produktów, potraw nie ulega zmianie niezależnie od ceny zakupu, w tym rabatów, upustów na produkty użyte do realizacji zamówienia.
6. Wartość wsadu do kotła, o której mowa w ust. 5, wylicza się jako średnią wartość posiłków za okres 10 następujących po sobie dni. Pierwszy dzień przedmiotowego terminu wskazywany jest przez Zamawiającego. Potwierdzeniem kosztów „wsadu do kotła” będą kserokopie faktur zakupu danych składników „wsadu do kotła” oraz asygnata z każdego dnia.

§ 7.

1. Podstawą dokonania zapłaty wynagrodzenia będzie zatwierdzone przez Zamawiającego pisemne rozliczenie wykonania umowy, oparte o pisemne dowody wykonania poszczególnych partii zamówienia, tj. dziennego raportu przebiegu realizacji umowy na świadczenie usług żywienia – załącznik nr 5 do umowy, na którym Zamawiający pokwitował należyte wykonanie.
2. Płatności z tytułu wykonania niniejszej umowy dokonywane będą z dołu za pełny okres rozliczeniowy. Okres rozliczeniowy wynosi 1 miesiąc.
3. Należne płatności wraz z podatkami od towarów i usług (VAT) przekazywane będą w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
4. Należna płatność (wraz z podatkiem VAT) dokonana zostanie w terminie do 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z rozliczeniem, o którym mowa w ust. 1. Wykonawca może przekazywać ustrukturyzowane faktury elektroniczne za pośrednictwem platformy zdefiniowanej w art. 7 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. poz. 2191).
5. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia w treści faktury numeru umowy na poczet, której została wystawiona faktura.
6. W przypadku opóźnienia zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy przysługiwane będą odsetki ustawowe za opóźnienie.
7. Wykonawca nie jest upoważniony do dokonania zaliczenia należności płaconych z tytułu przedmiotowej umowy przez Zamawiającego na poczet jakichkolwiek innych tytułów, poza wskazanymi przez Zamawiającego w tytule zapłaty.

§ 8.

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w następującej wysokości:
 - 1) w przypadku rozwiązania, wypowiedzenia umowy albo odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron, z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, kara umowna będzie wynosiła 100 000,00 zł,
 - 2) w przypadku zwłoki w wykonaniu umowy lub jej części, kara umowna będzie wynosiła 250,00 zł za każdą zaistniałą zwłokę (wykonaną ze zwłoką usługę dostawy posiłków w danym dniu),
 - 3) w przypadku stwierdzonego nienależytego wykonywania umowy, jak np.: dostarczanie posiłków nieodpowiedniej ilości, jakości, nieodpowiedniej temperatury lub w sposób niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia, kara umowna będzie wynosiła 250,00 zł za każdą nieprawidłowo wykonaną dostawę posiłków w danym dniu,
 - 4) zwłoki w przedłożeniu dokumentów, o których mowa w § 4 ust. 11 w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 3 umowy za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązków określonych w § 4 ust. 11, 12.
2. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10% łącznej wartości umowy określonej w § 6 ust. 3 umowy. Powyższa kara umowna nie ma zastosowania do sytuacji określonych w § 9 ust. 2 i § 12 ust. 1
3. Roszczenie o zapłatę kar umownych z tytułu zwłoki, ustalone za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, staje się wymagalne:
 - 1) za pierwszy rozpoczęty dzień zwłoki – w tym dniu,
 - 2) za każdy następny rozpoczęty dzień zwłoki – odpowiednio w każdym z tych dni.

3. łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy przez Wykonawcę nie może przekroczyć 50% maksymalnej wartości umowy brutto określonej w § 6 ust. 3.
4. Strony postanawiają, iż w przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość kar umownych, Zamawiający będzie mógł dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
5. Żadna ze stron nie może przenieść na inny podmiot zobowiązań i uprawnień wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody drugiej strony.
6. W przypadku dostarczenia posiłków w liczbie nieodpowiadającej ilości podanej przez Zamawiającego w zamówieniu, Zamawiający jest uprawniony do ich zakupu u podmiotu trzeciego na koszt Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do ewentualnego zwrotu Zamawiającemu różnicy w kosztach zakupu oraz pokrycia innych kosztów, które poniesie Zamawiający, niezależnie od obowiązku zapłaty kary umownej.

§ 9.

1. Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy:
 - 1) Wykonawca co najmniej trzy razy pozostał w zwłóce z wykonaniem usługi dostarczenia posiłków w okresie rozliczeniowym,
 - 2) Wykonawca w okresie rozliczeniowym co najmniej trzy razy wykonuje dostawę posiłków w nieprawidłowej jakości,
 - 3) Wykonawca w inny sposób niż określony w pkt. 1 i 2 narusza warunki wykonania usługi dostawy i pomimo wezwania do zaprzestania naruszeń w określonym przez Zamawiającego terminie nie zaprzestaje naruszeń.
2. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Zamawiający zakontraktuje usługę nabywaną przez niego w ramach przedmiotowej umowy w rezultacie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego uruchomionego w ramach grupy zakupowej utworzonej przez jednostki, dla których organem założycielskim jest Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji oraz Ministerstwo Obrony Narodowej.
3. Zamawiający uprawniony jest do odstąpienia od umowy w terminie 60 dni od daty powzięcia przez Zamawiającego informacji o zaistnieniu którejkolwiek z przesłanek, o których mowa w ust. 1 i ust. 2.
4. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono oświadczenie o wypowiedzeniu.
5. Wykonawcy przysługuje prawo do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Zamawiający opóźnia się z dokonaniem zapłaty przez okres dłuższy niż 60 dni.
6. W przypadku odstąpienia od umowy, Wykonawcy nie przysługują inne roszczenia do Zamawiającego, poza roszczeniem o wynagrodzenie należne mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 10.

1. Wykonawca oświadcza, iż wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% wartości szacunkowej umowy, co stanowi kwotę Zabezpieczenie zostało wniesione najpóźniej na jeden dzień przed terminem zawarcia umowy, w formie:
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy jest zwalniane w terminie 30 dni, licząc od dnia wykonania umowy. W przypadku, gdyby zabezpieczenie należytego wykonania umowy wiązało się z koniecznością wystawienia nowego dokumentu, Wykonawca będzie zobowiązany do złożenia takiego dokumentu w terminie przypadającym na dzień zwolnienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie może być wykorzystane w każdym przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę na pokrycie wszelkich roszczeń Zamawiającego wynikających z niniejszej umowy.
4. W przypadku niedopełnienia przez Wykonawcę obowiązku, o którym mowa w ust. 2 zd. 2, Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% maksymalnej wartości umowy brutto, o której mowa w § 6 ust. 3.

§ 11.

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają, pod rygorem nieważności, formy pisemnego aneksu.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadkach określonych w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych, w szczególności w następujących sytuacjach:

- 1) obniżenia wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 3, w przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy, a także w przypadku obniżenia stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) obniżenia cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym, w przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy,
 - 3) zmiany rodzaju diety wynikającej z potrzeby indywidualnego dostosowania do terapii przy zachowaniu ceny jednostkowej,
 - 4) zastąpienia wykonawcy, któremu zamawiający udzielił zamówienia, nowym wykonawcą:
 - a) w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
 - 5) w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia – Miernikiem zmiany jest średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszany przez Prezesa GUS.
3. Zmiany wysokości Wynagrodzenia, o której mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu będą dokonywane według zasad opisanych poniżej:
- 1) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 1) niniejszego paragrafu, Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie umowy.
 - 2) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 2), Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca będzie zobowiązany wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego a wpływem zmiany minimalnego wynagrodzenia za pracę na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek powinien obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku z podwyższeniem wysokości płacy minimalnej. Zamawiający oświadcza, że nie będzie akceptował, kosztów wynikających z podwyższenia wynagrodzeń pracowników Wykonawcy, które nie są konieczne w celu ich dostosowania do wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę,
 - 3) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 3), Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca będzie zobowiązany wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego a wpływem zmiany zasad, o których mowa w ust. 3 pkt 3), na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek może obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą zasad, o których mowa w ust. 3 pkt 3).
 - 4) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 4) Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie zasad płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca będzie zobowiązany wykazać związek pomiędzy zaistnieniem/zmianą zasad gromadzenia i wysokością wpłat do pracowniczych planów kapitałowych a wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia i czy ma to wpływ na koszty wykonania umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu kalkulację, z której będzie wynikało, jaką część składową stawki wynagrodzenia umownego stanowi wynagrodzenie pracowników wykonujących zamówienie bezpośrednio na rzecz Zamawiającego, proporcji czasu pracy tych osób na rzecz Zamawiającego w ogólnym ich czasie pracy. W szczególności Wykonawca powinien wykazać, że prowadzi pracowniczy plan kapitałowy, oraz

przedłożyć dokumenty potwierdzające prawidłowość przyjętych w kalkulacji założeń. Wniosek może obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą zasad, o których mowa w ust. 3 pkt 4).

- 5) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 5) Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek zawierający wyczerpujące uzasadnienie faktyczne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy. Do wniosku należy dołączyć dokumenty potwierdzające związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego a zmianami cen poszczególnych usług i towarów lub poniesienie poszczególnych kosztów w ramach przedmiotu niniejszej Umowy, z uwzględnieniem następujących warunków:
 - a) minimalny poziom zmiany ceny lub kosztów, uprawniający Strony do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 10% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym Wykonawca złożył ofertę, bądź – w przypadku drugiej i każdej kolejnej zmiany – z miesiąca, w którym zawarto ostatni aneks zmieniający wysokość wynagrodzenia Wykonawcy,
 - b) poziom zmiany wysokości wynagrodzenia zostanie ustalony w oparciu o sumę wskaźników zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych w stosunku miesiąc do miesiąca ogłaszanych przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego i publikowanych w Monitorze Polskim,
 - c) wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy obowiązywania umowy i nie częściej niż raz w ciągu 6 miesięcy,
 - d) Maksymalna waloryzacja wynagrodzenia w związku z wystąpieniem okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 5) nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości umowy określonej w § 6 ust. 3**
 - e) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z postanowieniami niniejszego ustępu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego jego podwykonawcom, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawców – o ile dotyczy.
 - f) przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych do ustalenia pierwotnego wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie złożonej oferty.
 - 6) Zamawiający po zaakceptowaniu wniosków, o których mowa w pkt 1-5 powyżej, wyznacza datę podpisania aneksu do umowy – w formie pisemnej pod rygorem nieważności, do którego załącznikiem będzie wniosek zawierający uzasadnienie potrzeby dokonania takiej zmiany wraz z jej kalkulacją.
 - 7) Zamawiający może żądać od Wykonawcy dodatkowych wyjaśnień w zakresie odnoszącym się do przedstawionej kalkulacji, w tym w szczególności wyjaśnień, których celem jest jednoznaczne i wyczerpujące wykazanie, w jaki sposób zmiany, o których mowa w ust. 3, wpłynęły na koszt wykonania zamówienia.
 - 8) Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 3, na zmianę wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 3 niniejszej umowy należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany umowy przez Zamawiającego.
4. W przypadku niepełnego wykorzystania maksymalnej wartości umowy, o której mowa w § 6 ust. 3, strony przewidują możliwość wprowadzenia – w formie pisemnego aneksu – zmiany terminu jej obowiązywania, pod warunkiem zagwarantowania przez Wykonawcę kontynuowania realizacji umowy przy zachowaniu cen produktów, zaoferowanych w jego ofercie przetargowej.
 5. Żadna ze stron nie może przenieść na inny podmiot zobowiązań i uprawnień wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej strony.

§ 12.

1. Zamawiający, zgodnie z postanowieniami art. 456 ust. 1 pkt 1) ustawy Prawo zamówień publicznych, może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu; może,
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 13.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 14.

Spory wynikłe na tle wykonania umowy rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny z siedzibą w Szczecinie.

§ 15.

Umowa zostaje sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Podpisy stron:

Wykonawca

Zamawiający:

Załączniki do umowy:

- 1) Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
- 2) Załącznik nr 2 – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ),
- 3) Załącznik nr 3 – Oświadczenie dotyczące norm żywienia,
- 4) Załącznik nr 4 – Raport o ruchu chorych,
- 5) Załącznik nr 5 – Protokół zdawczo odbiorczy,

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia.

Kod CPV – 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1.

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie.

II. Wymogi Zamawiającego dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Zakres wykonywanych świadczeń:

- 1) zakres czynności składających się na świadczoną usługę ma charakter kompleksowy i może być rozliczany tylko jako czynność jednorodna.
- 2) Zamawiający przewiduje zamówienie przez okres 24 m-cy 66 960 zestawów posiłków tj., w tym dziennie średnio 90 zestawów (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, podwieczorek, kolacja wraz z posiłkiem nocnym),
- 3) ilości wskazane zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Ilości te zostały podane jedynie po to, aby ułatwić sporządzenie i skalkulowanie oferty. Zamawiający będzie dokonywał zamówień u wybranego Wykonawcy do momentu wyczerpania ogólnej wartości cenowej wynikającej z oferty Wykonawcy,
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z pominięciem produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, żywności modyfikowanej genetycznie, barwników syntetycznych, preparatów zastępujących cukier, przypraw zawierających wzmacniacze smaku (E600-E699),
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia receptur przygotowywanych potraw dla Zamawiającego,
- 6) usługa żywienia będzie miała charakter kompleksowy i polegać będzie na przygotowywaniu oraz dostarczaniu gotowych do spożycia posiłków na Oddziały Szpitala,
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwanego dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków,
- 8) wymagane diety, według których Wykonawca będzie zobowiązany przygotowywać posiłki, będą uwzględniały estetykę, sezonowość i różnorodność produktów spożywczych w jadłospisach,
- 9) żywienie chorych winno opierać się na niżej wymienionych dietach zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia człowieka chorego. Posiłki powinny dostarczać do organizmu ludzkiego wszystkie niezbędne dla jego prawidłowego funkcjonowania składniki odżywcze w ilościach odpowiadających zapotrzebowaniu według „Podstaw Naukowych Żywienia w Szpitalu” wydanym przez Instytut Żywności i Żywienia,
- 10) nomenklatura diet obowiązująca w SP ZOZ MSWiA w Szczecinie:
 - a) dieta podstawowa,
 - b) dieta łatwostrawna,
 - c) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa),
 - d) dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowa),
 - e) dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata i papkowata cukrzycowa,
 - f) dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – płynna, płynna cukrzycowa, płynna wzmocniona,
 - g) dieta łatwostrawna bogato białkowa,
 - h) dieta ubogo energetyczna,

- i) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych (cukrzycowa),
- j) dieta łatwostrawna niskobiałkowa,
- k) dieta bogato resztkowa,
- l) dieta w chorobie nowotworowej (zawierająca większą podaż białka, kalorii oraz witamin i składników mineralnych),
- m) dieta w ostrym zapaleniu trzustki podzielona na IV etapy, zgodnie z załącznikiem nr 4 do OPZ,
- n) diety specjalne na zlecenie lekarza, np.: dieta cukrzycowa łatwostrawna, bezmięsna, zapierająca, wysokoenergetyczna, ubogopurynowa, niskosodowa itp., oraz diety eliminacyjne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

11) szacunkowa tabela podziału diet w Szpitalu według osobodni na okres 24 m-cy obowiązywania umowy:

punkt 13: dotyczy posiłków profilaktycznych na okres 24 m-cy obowiązywania umowy

Lp.	Dieta	Ilość osobodni
1	Podstawowa	28 181
2	Łatwostrawna	3 829
3	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	6 416
4	Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	38
5	Łatwostrawna o zmienionej konsystencji	11 781
6	Ubogenergetyczna	20
7	Łatwostrawna bogatobiałkowa ze zwiększoną ilością witamin i składników mineralnych	60
8	Cukrzycowa – z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	14 669
9	Niskobiałkowa	4
10	Bogatoresztkowa	59
11	Pooperacyjna	901
12	Diety specjalne	1 002
13	Posiłki profilaktyczne	836
	RAZEM	<u>66 960 + 836</u> <u>67 796</u>

- 12) Wykonawca zobowiązany jest na 3 dni kalendarzowe przed planowanym terminem obowiązywania umowy, a w trakcie jej realizacji na 7 dni przed rozpoczęciem każdej nowej dekady, przedłożyć w siedzibie Zamawiającego do akceptacji jadłospis dekadowy. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć etykiety produktów, które zostały użyte do przygotowania posiłków, np. wędlina, ser. Ponadto, Wykonawca każdego dnia dostarczy do wszystkich oddziałów dwie kopie aktualnego jadłospisu dziennego, z uwzględnieniem poszczególnych diet i dodatkowo jadłospis z informacją żywieniową o wartości energetycznej, ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli. Wykonawca zobowiązany jest do oznaczenia w jadłospisach dziennych alergenów zawartych w potrawach i produktach spożywczych.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego,
- 14) posiłki będą przedstawiane w raporcie o ruchu chorych na dany dzień według załącznika nr 1 do OPZ,
- 15) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków uwzględniających tradycyjne potrawy świąteczne, oraz postne w następujące dni świąteczne: Nowy Rok, Popielec, Tłusty Czwartek, Wielki Piątek, Święta Wielkanocne, Wigilia, Święta Bożego Narodzenia.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać standardów Instytutu Żywności i Żywienia wymienionych w załączniku nr 2 do OPZ.

2. Warunki przygotowania, dostarczenia i odbioru posiłków:

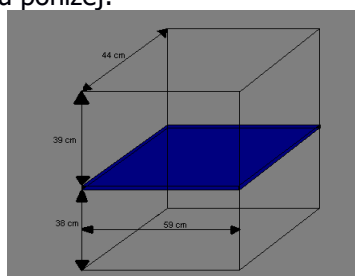
- 1) Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, biorąc

- pod uwagę wskazania Dietetyka Szpitala,
- 2) zasady prawidłowego żywienia muszą być zgodne z aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia. Szczegółowy wykaz zawiera załącznik nr 2 do OPZ,
 - 3) Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli dokumentacji sanitarnej środka transportu, którym dostarczane są posiłki, a także kontroli książeczek zdrowia personelu dostarczającego żywność oraz kontroli dowodów dokumentujących pochodzenie wykorzystywanych do produkcji posiłków produktów,
 - 5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowania posiłków w ramach nadzoru bieżącego oraz sposobu magazynowania żywności przez Wykonawcę, a w szczególności Zamawiający uprawniony jest do sprawdzania:
 - a) jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
 - b) stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
 - c) zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami.
 - 6) Zamawiający będzie każdorazowo składał zamówienia według raportu o ruchu chorych, stanowiącego załącznik nr 1 do OPZ. Informacje o ilości zamówionych posiłków zostaną przesłane przez Zamawiającego do Wykonawcy faxem lub pocztą elektroniczną do godziny:
 - a) 7:15 – zgłaszanie stanu chorych na śniadania,
 - b) 10:00 – zgłaszanie stanu chorych na obiady,
 - c) 15:00 – zgłaszanie stanu chorych na kolacje.
 - 7) godziny dostarczania posiłków do siedziby Zamawiającego, tj. ul. Jagiellońska 44, Szczecin:
 - a) śniadania i II śniadania – 8:15,
 - b) obiady i podwieczorki – 13:00,
 - c) kolacje i posiłek nocny – od 17:00 do 17:15.
 - 8) godziny wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego:
 - a) śniadania – 8:30,
 - b) II śniadania – 10:30,
 - c) obiady – 13:15,
 - d) podwieczorki – 15:00,
 - e) kolacje – 17:30,
 - f) posiłek nocny (dla diety cukrzycowej) – 18:45.
 - 9) Zamawiający w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania i wydawania posiłków, Zamawiający, w ramach obowiązującej umowy, zastrzega sobie możliwość zamówienia odpłatnie posiłków obiadowych dla swoich pracowników. Koszt obiadu, tj. zupa + II danie + dodatek, nie może być wyższy niż stawka obiadowa dla 1. pacjenta,
 - a) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia:
 - tylko zupy,
 - tylko II dania,
 - zupy + II dania,
 - kompletnego posiłku obiadowego (zupa + II danie + dodatek).
 - 10) opłata zależeć będzie od zestawu (wariantu) wybranego przez pracownika Zamawiającego i musi być proporcjonalna do wielkości zamówienia,
 - 11) pracownikom Zamawiającego przysługuje prawo wyboru posiłku obiadowego z jadłospisu dziennego dla diety podstawowej, łatwostrawnej lub cukrzycowej,
 - 12) Zamawiający będzie każdorazowo informował Wykonawcę o ilości i rodzaju dodatkowych, odpłatnych posiłków obiadowych zamawianych przez swoich pracowników,
 - 13) Zamawiający, w ramach obowiązującej umowy w okresie od 01.03.2023 r. do 31.03.2023 r. oraz od 01.11.2023 do 31.03.2024 i od 01.11.2024 do 28.02.2025 r. będzie zamawiał posiłki profilaktyczne dla pracowników zgodnie z Rozporządzeniem Rady ministrów z dnia 28 maja 1996 r. Posiłek taki powinien posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal oraz zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek.
 - 14) Zamawiający będzie każdorazowo informował Wykonawcę o ilości zamawianych posiłków

profilaktycznych.

- 15) przewidywana ilość posiłków profilaktycznych zamawianych dziennie dla 4 osób, w okresie miesiąca to około 80 posiłków w okresach wskazanych powyżej. Ilość ta może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego,
- 16) odbiór posiłków dokonywany będzie przez Dietetyka Szpitala lub osobę do tego wyznaczoną, natomiast strony Wykonawcy odbioru dokonywać będzie upoważniona przez niego osoba, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego stanowiącego załącznik do umowy zawierającego informację o godzinie dostarczenia posiłku, ilości diet na poszczególne Oddziały, jakości potraw i zgodności z ustalonym jadłospisem.
- 17) Protokół zdawczo - odbiorczy wypełniany będzie w oparciu o poniżej umieszczony schemat kontroli jakości posiłków:
 - a) Wykonawca dostarcza posiłki zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem według raportu o ruchu chorych,
 - b) posiłki po dostarczeniu na Oddziały, ale przed wydaniem ich pacjentom, są sprawdzane przez dietetyków pod względem jakości potraw, godziny dostarczenia posiłku, temperatury potraw, ilości diet na poszczególne Oddziały i zgodności z ustalonym jadłospisem. Pomiary jakości potraw obejmuje ocena:
 - gramatury,
 - konsystencji,
 - smaku (dotyczy zawartości i rodzaju przypraw w dietach specjalistycznych, niskotłuszczowych),
 - zawartości mięsa w wędlinach oraz w parówkach.
 - c) w sytuacji, kiedy brak jest zastrzeżeń, w protokole zdawczo-odbiorczym nie wpisuje się dodatkowych uwag,
 - d) w sytuacji stwierdzenia zastrzeżeń odnośnie jakości potraw, godziny dostarczenia posiłku, temperatury potraw, ilości diet na poszczególne Oddziały i zgodności ich z ustalonym jadłospisem, uwagi te zapisywane są w protokole zdawczo-odbiorczym,
 - e) w sytuacji kiedy jakość posiłków będzie nieodpowiednia, a osoba dowożąca posiłki nie będzie w stanie ocenić prawidłowo ich jakości, wówczas pobrana zostanie próbka dania, a następnie dostarczona do Wykonawcy. W uzasadnionych przypadkach dodatkową dokumentacją będzie zrobione zdjęcie potrawy, co do której Dietetyk Szpitala wniósł zastrzeżenia. W terminie do 3 dni Wykonawca będzie miał prawo odnieść się do zgłoszonych uwag. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie będzie oznaczał akceptację wyniku kontroli jakości posiłku,
 - f) osoba wyznaczona przez Wykonawcę podpisując protokół zdawczo-odbiorczy z uwagami, bądź bez uwag, tym samym je zatwierdza,
 - g) w momencie, gdy zostaną odnotowane zbyt niskie temperatury posiłków, czy nieodpowiednia godzina dostarczenia posiłków, osobą potwierdzającą taką uwagę będzie kierownik – czyli osoba upoważniona do odbioru posiłków zgodnych oraz niezgodnych z wymogami.
 - h) o każdym zastrzeżeniu dotyczącym posiłków Wykonawca będzie informowany drogą elektroniczną,
 - i) protokół zdawczo-odbiorczy obowiązywać będzie w jednej, tej samej formie, dla obu stron. Protokół ten po podpisaniu przez obie strony będzie kserowany i dostarczany w tej formie do Wykonawcy.
- 18) w przypadku złożenia zapotrzebowania na dany posiłek po potwierdzeniu stanu chorych, Zamawiający zastrzega sobie w sytuacjach wyjątkowych, możliwość zamówienia i dostarczenia dodatkowej liczby posiłków.
- 19) posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w taki sposób i przy pomocy takich urządzeń, które zapewnią każdemu pacjentowi otrzymanie ciepłego posiłku, bez konieczności ich podgrzewania, a więc tak, aby w momencie wydawania posiłków pacjentom (w godzinach podanych pkt 8) niniejszego OPZ) te posiadały temperaturę nie niższą niż: zupy 75°C, II danie i inne dania ciepłe 63°C, kawa i herbata 80°C,
- 20) Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do każdego posiłku bezpłatną próbkę pokarmową zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 ze zm.), a na zlecenie Zamawiającego także bezpłatne posiłki służące do degustacji dla Dietetyków Szpitala,
- 21) na wniosek Zamawiającego, w przypadku pacjentów zakaźnych i zakażonych, Wykonawca dostarczy naczynia i sztucze jednorazowe oraz wodę niegazowaną w plastikowych butelkach

- w ilości 1,5l na osobę,
- 22) dowóz posiłków przez Wykonawcę winien odbywać się w systemie termosowym, który zapewni zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu oraz zabezpieczającym przed wylaniem i schłodzeniem,
 - 23) Zamawiający wymaga, aby produkty spożywcze takie jak: sery, wędliny, pasty (w tym twarogowe), sałatki, jaja, śledzie, rozdrobnione dodatki warzywne, masłobyły dostarczane w pojemnikach typu GN,
 - 24) Zamawiający wymaga, aby wszystkie diety płynne, papkowate (zupy), były dostarczane w pojemnikach typu GN,
 - 25) dostawa posiłków odbywać się będzie windą z pomieszczenia przystosowanego do odbioru posiłków, z którego to pomieszczenia osoba dostarczająca posiłki będzie wysyłać je na poszczególne kuchenki oddziałowe, skąd personel Szpitala wydawać będzie porcje pacjentom z użyciem własnej zastawy stołowej – bezpośrednio z pojemników GN, w których Wykonawca dostarczy posiłki do Szpitala. Z wybranym Wykonawcą właściwy pracownik Zamawiającego przeprowadzi szkolenie z zakresu realizacji dystrybucji zamawianych posiłków na poszczególne Oddziały Szpitala,
 - 26) Zamawiający wymaga odbioru termoportów i pojemników odesłanych z Oddziałów Szpitalnych w ciągu dwóch godzin po każdym dostarczonego posiłku,
 - 27) wymiary pojemników, w jakich dostarczana będzie żywność muszą odpowiadać wymiarom windy przedstawionym na rysunku poniżej:



Rysunek nr 1. Szczegółowe wymiary wewnętrzne z uwzględnieniem półki dzielącej windę na dwie części.

- 28) pojemniki na żywność muszą posiadać atest PZH, szczelne zamknięcie, być estetyczne oraz mieć załączoną informację o rodzaju diety i Oddziale,
- 29) Zamawiający wymaga odpowiedniej jakości pojemników typu GN przeznaczonych do realizacji umowy tj. bez uszkodzeń, stabilnych, czystych, ze szczelnie przylegającą uszczelką do pokrywki,
- 30) mycie i dezynfekcja pojemników, w których dostarczone zostały posiłki, należą do Wykonawcy, natomiast mycie i dezynfekcja zastawy stołowej należy do Zamawiającego,
- 31) Zamawiający wymaga odpowiedniego oznaczenia niezbędnych do realizacji umowy:
 - a) termoportów,
 - b) pojemników typu GN,
 - c) pojemników do pieczywa.

3. Dotyczy obiadów:

- 1) porcja obiadu powinna składać się z dwóch dań, tj. zupy i drugiego dania,
- 2) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 350 ml zupy na jednego pacjenta, proporcje zawartości zup warzywnych takich jak: jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, barszcz czerwony, ogórkowa, koperkowa, kapuśniak, zupa z fasoli szparagowej muszą być następujące: 50-60% warzyw do 40-50% bulionu,
- 3) w przypadku zup warzywnych, główne warzywo musi być składnikiem dominującym w mieszance warzywnej zupy,
- 4) w przypadku zup o mniejszej zawartości warzyw typu barszcz biały, żur, zawartość warzyw musi być nie mniejsza niż 40% na jedną porcję,
- 5) Zamawiający wymaga przygotowania zup na wywarach warzywnych,
- 6) Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie dekadowym pojawiły się: pięć porcji mięsa bez kości w ilości co najmniej 80 g, udko z kurczaka jeden raz w dekadzie w ilości 200 g i w każdy piątek ryba (z

- wykluczeniem pangi), w formie porcji lub mielonej, w ilości 100 g, na jednego pacjenta,
- 7) Zamawiający wymaga, aby dwa razy na dekadę w jadłospisie pojawiły się potrawy mączne typu: naleśniki z serem, kotlety ziemniaczane, kopytka, kluski śląskie, pierogi,
 - 8) do każdej porcji obiadu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jeden rodzaj surówki warzywnej w przypadku diety podstawowej, cukrzycowej, bogatoresztkowej oraz jeden rodzaj warzyw gotowanych w przypadku diet łatwostrawnych. Jeden rodzaj surówek i jeden rodzaj warzyw gotowanych musi ważyć co najmniej 150 g na jednego pacjenta,
 - 9) Zamawiający wymaga aby używane mięso wieprzowe było z chudej części tj. szynka i schab, a pulpety na diety łatwostrawne składały się tylko z chudego mięsa drobiowego,
 - 10) Zamawiający wymaga aby warzywa na diety łatwostrawne niskotłuszczowe były zgodne z zaleceniami, tj. wyklucza się warzywa wzdymające np. brokuł, kalafior, cebula, kapusta,
 - 11) Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie dla diety cukrzycowej były planowane: makarony razowe, ryż brązowy, kasza gryczana, kasza jęczmienna,
 - 12) Zamawiający zastrzega możliwość wymiany ziemniaków na kaszę/ryż/makaron w przypadku gdy jakość ziemniaków do obiadu dwa razy z rzędu nie będzie odpowiednia,
 - 13) do każdej porcji obiadu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć napój w postaci kompotu, soku owocowego lub kisielu w ilości co najmniej 350 ml na jednego pacjenta,
 - 14) obiady powinny być niejednostajne, atrakcyjne wizualnie i apetyczne.

4. Dotyczy śniadań, podwieczorków i kolacji:

- 1) do śniadania i kolacji musi być dostarczony co najmniej 1 rodzaj pieczywa krojonego ciemnego (graham) i min. 2 rodzaje pieczywa białego (np. chleb zwykły i pieczywo typu bułka), w ilości co najmniej 100 g na jednego pacjenta, nie licząc tzw. „piętek” od chleba.
- 2) do każdego śniadania i kolacji Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdemu pacjentowi masłoextra o min. zawartości tłuszczu mlecznego 82% w ilości: dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczów i diety cukrzycowej 10 g, pozostałym pacjentom 15 g,
- 3) do każdego śniadania, za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dieta cukrzycowa), Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zupełną mleczną. Dla osób będących na diecie cukrzycowej Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć mleczne napoje fermentowane typu jogurt naturalny, kefir lub maślanka,
- 4) dostarczane przez Wykonawcę wędliny oraz wyroby mięsne (parówki) nie mogą zawierać mniej niż 80% mięsa, ale nie może być to mięso oddzielone mechanicznie (MOM),
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania parówek tylko z mięsa drobiowego,
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wędlin z mięsa drobiowego dla diety łatwostrawnej, łatwostrawnej niskotłuszczowej i cukrzycowej,
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania w ciągu dnia na poszczególne posiłki różnorodnych wędlin, które będą odpowiednie dla typów diet,
- 8) Wykonawca dopuszcza sery żółte w jadłospisie, nie dopuszcza serów topionych,
- 9) dostarczane przez Wykonawcę porcje wędlin i sera żółtego do śniadania nie mogą ważyć mniej niż 60g na jednego pacjenta i muszą być porcjowane w taki sposób, żeby pokryć w całości powierzchnię co najmniej dwóch kromek pieczywa białego lub razowego,
- 10) dostarczane przez Wykonawcę porcje wędlin i sera żółtego do kolacji nie mogą ważyć mniej niż 60 g na jednego pacjenta i muszą być porcjowane w taki sposób, żeby pokryć w całości powierzchnię co najmniej dwóch kromek pieczywa białego lub razowego,
- 11) dostarczane przez Wykonawcę pasty kanapkowe (np. pasty rybne, pasta jajeczna, pasty twarogowe, pasty z warzyw i pasty z warzyw strączkowych) nie mogą ważyć mniej niż 100 g,
- 12) dostarczony przez Wykonawcę twaróg / ser biały musi być półtłusty (zawartość tłuszczu ok. 5 g / 100g produktu), a porcja dla jednego pacjenta nie może ważyć mniej niż 80 g,
- 13) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na kolację pasty z roślin strączkowych minimum dwa razy na dekadę dla diety cukrzycowej. Pasta nie może ważyć mniej niż 100 g.
- 14) do każdej porcji śniadania i kolacji Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć napoje, tj. herbata, kawa zbożowa lub kakao, w ilości min. 300 ml na 1 pacjenta,
- 15) dostarczone przez Wykonawcę jaja powinny być typu 1 lub 2 w rozmiarze M lub L,
- 16) herbata, kawa zbożowa i kakao przeznaczone są dla wszystkich pacjentów Szpitala, którzy zostali zgłoszeni w raporcie o ruchu chorych – załącznik nr 1 do OPZ,
- 17) Wykonawca do każdego posiłku, tj. śniadania, drugiego śniadania, kolacji, posiłku nocnego zobowiązany jest zapewnić co najmniej jeden dodatek warzywny lub owocowy,

- 18) dodatek warzywny, taki jak pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, przypadający na jednego pacjenta, dostarczany do śniadania i kolacji, powinien ważyć 70 g, a sałata 30 g,
- 19) Zamawiający dopuszcza zaoferowanie dodatku warzywnego lub owocowego w formie sałatki,
- 20) Zamawiający wymaga, aby przynajmniej trzy razy w dekadzie na śniadanie i przynajmniej dwa razy w dekadzie na kolację znalazł się posiłek składający się z dwóch produktów spożywczych, np.:
 - a) dla diety cukrzycowej: np. 30 g twarogu / sera żółtego + 30 g wędliny + dodatek warzywny, dla
 - b) pozostałych diet: np. 30 g dżemu / miodu pszczelego + 30 g twarogu / wędliny / sera żółtego + dodatek warzywny.
- 21) Zamawiający wymaga, aby kolacje i śniadania były różnorodne,
- 22) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pacjentom drugie śniadania, podwieczorki i posiłek nocny w przypadku diet, które wymagają dodatkowych posiłków:
 - a) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa i trzustkowa), łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowa), dieta cukrzycowa, diety bogato białkowe i diety łatwostrawne o zmienionej konsystencji (płynne, papki), dieta ubogo energetyczna, dieta w chorobie nowotworowej,
 - b) posiłek nocny – dotyczy tylko diety cukrzycowej,
- 23) w przypadku diet wymienionych w punkcie 22) na drugie śniadanie i posiłek nocny Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej jedną kanapkę z dodatkiem białkowym, warzywnym i z masłem extra w ilości 5 g,
- 24) w przypadku diet wymienionych w pkt 22), Wykonawca zobowiązuje się zapewnić podwieczorek odpowiedni dla danej diety, w postaci, np.: owocu, soku, koktajlu owocowego na bazie jogurtu, budyniu mlecznego, kisielu lub galaretki.

5. Dotyczy posiłków dodatkowych, przeznaczonych dla diety podstawowej, łatwostrawnej, wegetariańskiej, w ramach których nie przysługuje podwieczorek:

- 1) Wykonawca będzie zobowiązany dostarczać posiłki dodatkowe wymienione w poniższej tabeli raz dziennie do każdej porcji obiadu:

Kategoria 1	Kategoria 2	Kategoria 3	Kategoria 4
Produkty mleczne	Wyroby cukiernicze	Owoce	Soki
Waga: min. 150 g	Waga: min. 80 g	Waga: min. 150 g	Pojemność: min. 300 ml
1. jogurt, 2. serek/twarożek homogenizowany, 3. pudding, 4. sernik na zimno, 5. kefir, 6. maślanka, 7. budyń, 8. koktajl owocowy na bazie jogurtu.	1. ciasto drożdżowe z owocami, 2. bułka/rogal maślany, 3. drożdżówka z serem, dżemem, owocami lub budyniem.	1. jabłko, 2. gruszka, 3. brzoskwinia, 4. nektaryna, 5. winogrona (bez części łodyg zdrewniałych), 6. pomarańcza, 7. mandarynka, 8. banan, 9. kiwi, 10. owoce sezonowe: czereśnie, truskawki, arbuz, brzoskwinie, nektarynki, śliwki, 11. sałatki owocowe.	1. wieloowocowy, 2. warzywny, 3. multiwitamina, 4. warzywno – owocowy, 5. owocowy.

- 2) oferowane produkty w zakresie posiłków dodatkowych wymienionych w Kategorii nr 3 „Owoce” - w całości. Nie dopuszcza się przekrajania i obierania ze skórki owoców. Wyjątek stanowi arbuz, który powinien być pokrojony na porcje,
- 3) Wykonawca w zakresie posiłków dodatkowych wymienionych w Kategorii nr 3 - „Owoce” zobowiązany jest zapewnić dostępność owoców sezonowych co najmniej od 1 czerwca do 31 sierpnia w okresie obowiązywania umowy,
- 4) z uwagi na obecność kwasów tłuszczowych trans w wyrobach cukierniczych, produkty te uwzględniane będą maksymalnie 1 raz w dekadzie,

- 5) Wykonawca zobowiązany jest do zaplanowania w jadłospisie dekadowym, którez zaoferowanych produktów będą dostarczane,
- 6) Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie jest uprawniony do zaplanowania dostarczenia więcej niż trzykrotnie produktów należących do tej samej kategorii w tej samej dekadzie oraz więcej niż dwukrotnie poszczególnych produktów z tabeli w tej samej dekadzie,
- 7) Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie jest uprawniony do zaplanowania dostarczenia produktów należących do tej samej kategorii w następujących po sobie dniach,
- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru w danej dekadzie kategorii posiłków dodatkowych oraz konkretnych rodzajów produktów, spośród zaoferowanych przez Wykonawcę,
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikowania diet w zależności od indywidualnych potrzeb pacjenta, ze szczególnym uwzględnieniem diety cukrzycowej, różnicowanej także pod względem kaloryczności oraz diety trzustkowej.

6. Wymagania dodatkowe stawiane przedmiotowi zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) wyznaczenia osoby koordynującej (kompetentnego nadzorującego) do kontaktu w dni powszednie od godz. 7:00 do 15:00 i okresowo w niedzielę i święta w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym,
 - 2) osoba nadzorująco-koordynująca powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje, tj. kursy i szkolenia oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie w nadzorze nad pracownikami związanymi z usługami żywienia w obiektach służby zdrowia,
 - 3) zatrudnienia niezbędnego, fachowego i wykwalifikowanego potencjału kadrowego (m.in. dietetyka z wykształceniem wyższym lub co najmniej rocznym doświadczeniem zawodowym) do planowania żywienia i przygotowania posiłków zgodnie z rozpisanyymi dietami,
 - 4) zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników oraz ustalenia czasu pracy w taki sposób, aby zagwarantować wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia,
 - 5) zatrudnienia przy świadczeniu usług żywieniowych wyłącznie osób spełniających wymagania zdrowotne określone odpowiednimi przepisami, przeszkolonych w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, zaopatrzenia ich w odzież roboczą i ochronną wymaganą do pracy na danym stanowisku, zapewniającą wykonywanie pracy zgodnie z przepisami BHP i sanitarno – higienicznymi,
 - 6) przestrzegania procedur i instrukcji obowiązujących u Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nadzoru nad wykonywanymi usługami przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego w zakresie:
 - 1) jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
 - 2) stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
 - 3) zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami,
 - 4) na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży mu listę osób realizujących poszczególne zadania w ramach umowy.

Załączniki do przedmiotu zamówienia:

1. Raport o ruchu chorych.
2. Normy żywienia pacjentów.
3. Protokół zdawczo – odbiorczy.
4. Etapy diety trzustkowej.

7	Okulistyka																						
8	Izba Przyjęć																						
9	RAZEM																						

Sporządził:

.....

Potwierdzenie odbioru:

.....

**Załącznik nr 7 do SWZ
Załącznik nr 2 do OPZ
Załącznik nr 3 do umowy**

.....
.....
(pełna nazwa oraz adres siedziby Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**„Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA
w Szczecinie”**

oświadczam, że w przypadku udzielenia mi (nam) zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”, zobowiązuję (my) się do przestrzegania: norm żywienia pacjentów w Szpitalach dla diety podstawowej (dla białka, tłuszczu, węglowodanów i soli za podstawę przyjęto normy dla kobiet i mężczyzn opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia znowelizowane w 2020 r., a wartość energetyczna wymagana jest na poziomie 2200kcal).

Energia i składniki odżywcze	Jednostka	Zalecana norma na energię i składniki
Energia	Kcal	2200
Białko	%	15 – 20 %
Tłuszcze ogółem	%	20 – 35 %
Tłuszcze nasycone	g	17,5 g/dzień
Węglowodany	%	45 – 65 %
Cukry	%	< 10 %
Sól	g	< 6 g

....., dnia

.....
podpis(y)

umowy

Szczecin, dnia

Protokół zdawczo-odbiorczy

Dzienny raport o przebiegu realizacji umowy pn. „Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”

Dzienna tabela podziału diet uwzględniająca wykaz poszczególnych posiłków :

Lp.	DIETA	ŚNIADANIE [ilość posiłków]	OBIAD [ilość posiłków]	KOLACJA [ilość posiłków]
1.	Podstawowa			
2.	Łatwo strawna			
3.	Łatwo strawna niskotłuszczowa			
4.	Łatwo strawna żołądkowa			
5.	Łatwo strawna trzustkowa			
6.	Cukrzycowa			
7.	Cukrzycowa płynna			
8.	Płynna			
9.	Płynna wzmocniona			
10.	Papkowata			
11.	Papkowata cukrzycowa			
12.	Bogato białkowa			
13.	Trzustkowa etapy			
14.	Bezglutenowa			
15.	Pooperacyjna			
16.	Wegetariańska			
17.	Warzywa i mięso gotowane			
18.	Bezmleczna			
19.	Cukrzycowa niskotłuszczowa			
20.	Ubogo purynowa			
21.	Bezmleczna bezresztkowa			
	Łącznie ilość posiłków:			

	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
--	------------------	--------------	----------------

Godzina dostarczenia posiłków Godziny zgodne z wymogami: Śniadanie 08:15 Obiad 13:00 Kolacja 17:00-17:15	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*
Temperatura Temperatury zgodne z wymogami : Zupy 75 °C II dania 63 °C Kawa i herbata 80 °C	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*
Zgodność z jadłospisem	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*
Jakość potraw (ewentualne uwagi)			

(*) zaznaczyć właściwe

1. Podpis osoby upoważnionej do poświadczenia odbioru posiłków zgodnych oraz niezgodnych z wymogami ze strony Zamawiającego

.....

2. Podpis osoby ze strony Zleceniodawcy

.....

Dieta trzustkowa

ETAP 0 – Ze względu na wzmożoną przemianę materii często żywienie pozajelitowe. W okresie ścisłej głodówki i podawania składników odżywczych drogą parenteralną, choremu należy zwilżać usta wodą przegotowaną, a w miarę poprawy stanu chorego na zlecenie lekarza można podawać wodę przegotowaną, słabą gorzką herbatę.

Etapy 1-4 – czas trwania w zależności od stanu chorego : 4- 12 dni

Etap 1. - Dieta kleikowa (czas trwania 1-3 dni)

Śniadanie Kleik na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kleiku, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

II śniadanie Kleik na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kleiku, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

Obiad Kasza manna na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kaszy, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

Podwieczorek Kleik na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kaszy, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

Kolacja Kasza manna na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kaszy, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

Etap II – Dieta kleikowo – owocowa (czas trwania 1-3 dni)

Śniadanie Kleik na wodzie, sucharki (2-3 sztuki), przecier (mus) z jabłek gotowanych (150g), herbata gorzka

II śniadanie kaszka ryżowo- owocowa, sucharki (2-3 sztuki), gorzka herbata

Obiad kleik z ryżu białego (50 g suchego), marchew puree (150 g), lub buraczki puree (150g)

Podwieczorek kisiel z tartym jabłkiem (200ml)

Kolacja Kleik na wodzie, sucharki (2-3 sztuki), mus z jabłka i dyni z łyżeczką cukru (200 g)

Etap III – rozszerzenie diety kleikowo – owocowej (czas trwania 1-3 dni)

Śniadanie Kleik na wodzie, bułka pszenna (50g) z twarogiem chudym (100g), herbata gorzka

II śniadanie kaszka ryżowo- owocowa z musiem jabłkowym

Obiad ziemniaczki puree (150g), cukinia (150g) lub dynia (150g) – gotowane, pokrojone w drobną kostkę, kompot z jabłek (250 ml)

Podwieczorek banan 1szt.

Kolacja bułka pszenna (50 g) z pastą z białek jaj (60g), herbata gorzka (300ml)

Etap IV – dieta lekkostrawna, niskotłuszczowa (czas trwania 1-3 dni)

Śniadanie jogurt naturalny (150 g), bułka (50g) z dżemem niskosłodzonym, bezpestkowym(40g)

II Śniadanie jabłko pieczone 1 szt.

Obiad Krem z buraków (250 ml), pulpet drobiowy (80g) w sosie koperkowym, ziemniaki puree (150g), marchewka puree (150g), lub szpinak gotowany (150g), gorzka herbata (300 ml)

Podwieczorek galaretką owocową (200 g)

Kolacja Bułka (50g) z szynką (50 g), pomidorem bez skórki (40g) i liściem sałaty (5 g), herbata gorzka (300 ml)

Etap V Dieta trzustkowa – standardowo jak u innych pacjentów.