



SAMODZIELNY PUBLICZNY
SZPITAL KLINICZNY NR 1
IM. PROF. STANISŁAWA SZYSZKO
Śląskiego Uniwersytetu
Medycznego w Katowicach

Znak sprawy: ZP/21/PN/2025

Zabrze, dnia 16.05.2025r.

Dyrektor

dr n. med.
Dariusz Budziński

ul. 3-go Maja 13-15
41-800 Zabrze

SEKRETARIAT

tel. (32) 370 43 07
fax. (32) 370 45 22

sekretariat@szpital.zabrze.pl

www.szpital.zabrze.pl

**WYKONAWCY
ZAINTERESOWANI POSTĘPOWANIEM**

Dot.: Modyfikacji SWZ nr 1 w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn.: „**ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH**”.

Zamawiający informuje iż na podstawie **art. 137 ust. 1** ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024r., poz. 1320) **modyfikuje treść SWZ w zakresie części III, pkt III, ppkt 5 oraz wzoru umowy § 3 ust. 16**

**Zamawiający
z up. DYREKTORA
Kierownik Działu Zamówień Publicznych
Adam Strzyżewski**



Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia po modyfikacji
2. Wzór umowy po modyfikacji

Załącznik nr 1 do modyfikacji nr 1 SWZ

CZĘŚĆ III SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Usługa całodziennego żywienia pacjentów Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach przy ul. 3 – go Maja 13 – 15 i ul. Koziółka 1 w Zabrze.

1. Główny element przedmiotu zamówienia: produkcja i dostarczanie posiłków dla pacjentów.
2. Usługa obejmuje codzienne:
 - a. sporządzanie posiłków tradycyjnymi metodami gastronomicznymi w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i obowiązujących regulacji prawnych w zakresie żywienia zbiorowego.
 - b. dostarczanie posiłków do punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. 3 - go Maja 13 - 15 w:
 - budynku nr 1A – Pediatria
 - budynku nr 4 - Budynek Główny
 - budynku nr 5 – Neurologia
 - c. dostarczanie posiłków do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego przy ul. Koziółka 1.
 - d. odbieranie, mycie i dezynfekcję termoportów, pojemników GN z punktów dystrybucji posiłków w budynku nr 1A, budynku nr 4, budynku nr 5.
 - e. odbieranie, mycie i dezynfekcję termoportów, pojemników GN z punktu dystrybucji posiłków przy ul. Koziółka 1.
 - f. dostarczanie czystych, zdezynfekowanych zamykanych beczek na odpady pokonsumpcyjne do punktów dystrybucji posiłków w budynku nr 1A, budynku nr 4, budynku nr 5 oraz w budynku przy ul. Koziółka 1. Czyste beczki będą dostarczane codziennie wraz ze śniadaniem.
 - g. odbieranie odpadów pokonsumpcyjnych ze wszystkich punktów dystrybucji posiłków zlokalizowanych przy ul. 3 – go Maja 13 – 15 w Zabrze oraz z punktu dystrybucji posiłków zlokalizowanego przy ul. Koziółka 1 w Zabrze i ich unieszkodliwianie we własnym zakresie lub przez podwykonawcę, Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji umowy przedstawi Zamawiającemu kserokopię umowy zawartej z podwykonawcą.

I. ZASADY OGÓLNE

1. Przez całodziennie wyżywienie (CW) dostarczane do punktów dystrybucji posiłków w budynku nr 4, budynku nr 5 oraz w budynku przy ul. Koziółka 1, rozumie się 3 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad i kolację, za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolnej, diety niskofosforanowej, niskopotasowej i niskosodowej (diety stosowanej przy dializach). Dla tych diet przez całodziennie wyżywienie (CW) rozumie się 4 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. Ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości obiadów zgłaszanych w danym dniu przez Zamawiającego.
2. Przez całodziennie wyżywienie (CW) dostarczane do punktu dystrybucji posiłków w budynku nr 1A – Pediatria, rozumie się 4 posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację za wyjątkiem diety wysokoenergetycznej. Ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości zgłaszanych kolacji w danym dniu przez Zamawiającego. Dla diety wysokoenergetycznej przez całodziennie wyżywienie (CW) rozumie się 6 posiłków dziennie tj. śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i posiłek nocny. Ilość drugich śniadań ma odpowiadać ilości zgłaszanych śniadań w danym dniu przez Zamawiającego. Natomiast ilość podwieczorków i posiłków nocnych ma odpowiadać ilości zgłaszanych kolacji w danym dniu przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około 238 porcji całodziennego wyżywienia (CW) 2 razy dziennie do trzech punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. 3 - go Maja 13-15 w:
 - budynku nr 1A – Pediatria
 - budynku nr 4 - Budynek Główny

- budynku nr 5 – Neurologia
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około 44 porcje całodziennego wyżywienia (CW) 2 razy dziennie do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanego w Zabrze przy ul. Koziółka 1 (Tabela nr 1).
 5. Ilość poszczególnych części składających się na całodzienné wyżywienie może być różna tzn. inna ilość śniadań, obiadów i kolacji.

Tabela nr 1. Szacunkowa ilość porcji CW, którą Wykonawca będzie dostarczał

Lp.	Punkt dystrybucji	Oddział	Ilość porcji CW
1.	Budynek nr 1A - Pediatria	Chirurgii Wad Rozwojowych Dzieci i Traumatologii	20
		Gastroenterologii i Hepatologii Dzieci	16
		Nefrologii Dzieci	15
		Endokrynologii Dzieci	11
		Ogólnopediatryczny	18
		Hematologii i Onkologii Dziecięcej	25
		Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dzieci	1
		Razem	106
2.	Budynek nr 4 - Główny	Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dorosłych	6
		Urologiczny	20
		Chirurgii Klatki Piersiowej	35
		Chorób Wewnętrznych i Diabetologii	20
		Nefrologii	17
		Izba Przyjęć Dorosłych	6
		Razem	104
		3.	Budynek nr 5 - Neurologia
Neurologiczny	16		
Razem	28		
4.	Szpital ul. Koziółka 1	Pulmonologiczny	40
		Pododdział Rehabilitacji Pulmonologicznej	4
		Razem	44
Ogółem:			282

6. Wykonawca zobowiązany jest na okres obowiązywania umowy, wyposażyć Zamawiającego w niżej wymieniony sprzęt, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego po zakończeniu obowiązywania umowy (Tabela nr 2).

Tabela nr 2. Ilość wózków bemaowych

L.p.	Nazwa sprzętu	Jednostka miary	Pojemność	Ilość
1.	Wózki do wożenia potraw - bema	szt.	2 komorowe	12

7. Wózki bemarowe muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bemary powinny posiadać niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Zasilanie wózków bemarowych: 230 V. Sprzęt wymieniony w tabeli nr 2 przez okres trwania umowy znajdować się będzie u Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie z 3 - dniowym wyprzedzeniem prawo, do zmiany ilości wymienionego sprzętu w zależności od potrzeb Zamawiającego. Sprzęt wymieniony powyżej serwisowany i naprawiany będzie przez Wykonawcę i na jego koszt.
W sytuacji zaistnienia konieczności dostarczenia zepsutego sprzętu do punktu naprawy, Wykonawca w ciągu 1 dnia zainstaluje sprzęt zastępczy na czas naprawy.
8. Wózki bemarowe dostarczone Zamawiającemu w ramach wynagrodzenia muszą być dostarczone przez wykonawcę minimum 5 dni przed pierwszą dostawą posiłków. Zamawiający wymaga aby dostarczony sprzęt był sprawny technicznie i posiadał instrukcje obsługi w języku polskim. Koszty serwisowania i naprawiania przekazanych wózków bemarowych będzie ponosić Wykonawca. W sytuacji gdy naprawa uszkodzonego bamaru będzie niemożliwa, Wykonawca zapewni nowy sprzęt. W sytuacji zaistnienia konieczności dostarczenia zepsutego sprzętu do punktu naprawy lub wymiany sprzętu na nowy, Wykonawca w ciągu 1 dnia od zgłoszenia przez Zamawiającego, zainstaluje sprzęt zastępczy na czas naprawy lub dostarczy nowy wózek bemarowy.
9. Dostarczone Zamawiającemu wózki bemarowe powinny posiadać naklejone w widocznym miejscu etykiety informujące o tym, iż sprzęt jest własnością Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzania przeglądów technicznych dzierżawionych wózków do wożenia potraw i przekazywania Zamawiającemu kserokopii z przeprowadzonego przeglądu. Dostarczony sprzęt zostanie przekazany Zamawiającemu protokołem zdawczo-odbiorczym (ilościowo - wartościowym).
10. Po zakończeniu umowy posiadane przez Zamawiającego wózki bemarowe zostaną przekazane Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym.
11. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dyplomowanego dietetyka nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
12. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających aktualne książeczki pracownicze (sanitarno - epidemiologiczne) potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.

II. ZASADY ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

1. Zamówienie ilościowe dotyczące obiadów, podwieczorków (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) kolacji i posiłków nocnych (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) na dzień bieżący z podziałem na diety, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail, fax lub Internet) do godziny 09:30. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godziny 10.00. Natomiast do godziny 13:30 Wykonawca otrzyma zamówienie na śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) dotyczące dnia następnego. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godz. 14.00.
2. Zamówienie ilościowe (z podziałem na diety) na wszystkie dni wolne od pracy tj. soboty, niedziele, dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy elektronicznie (e-mail, fax lub Internet) do godziny 14.00 dnia poprzedzającego dni wolne od pracy. O dodatkowych dniach wolnych Zamawiający będzie informował Wykonawcę drogą elektroniczną lub telefonicznie.
3. W soboty, niedziele i dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy korekty posiłków telefonicznie do godziny 9.40.
4. Ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości obiadów zgłaszanych w danym dniu przez Zamawiającego. Natomiast na oddziałach znajdujących się w budynku 1A – Pediatria, ilość podwieczorków ma odpowiadać ilości kolacji zgłaszanych w danym dniu przez Zamawiającego. Dla diety wysokoenergetycznej ilość drugich śniadań ma odpowiadać ilości zgłaszanych śniadań w danym dniu przez Zamawiającego. Natomiast ilość podwieczorków i posiłków nocnych dla tej diety ma odpowiadać ilości zgłaszanych kolacji w danym dniu przez Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków na koniec każdego miesiąca i odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego dokumentację.
6. Wraz ze śniadaniem Wykonawca będzie dostarczać do punktów dystrybucyjnych lub części w razie potrzeby Zamawiającego, czyste i zdezynfekowane beczki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków środkami transportu przystosowanymi do tego celu, spełniającymi wymogi sanitarno - epidemiologiczne, posiadającymi książkę kontroli czystości pojazdu.
8. Przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji oraz transportu posiłków.
9. Posiłki muszą być dostarczane w czystych, zdezynfekowanych i nieuszkodzonych atestowanych termoportach przeznaczonych do przechowywania żywności z odpowiednimi pojemnikami GN wykonanymi ze stali nierdzewnej. Wszystkie pojemniki muszą być hermetycznie zamykane.
10. Sprzęt transportowy (pojemniki GN, termoporty, beczki) mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
11. Wykonawca gwarantuje, iż wszystkie pokrywy pojemników GN będą posiadać nieuszkodzone i sprawne uszczelki silikonowe.
12. Dostarczane porcje w opakowaniach termozgrzewalnych mają być opisane informacją umożliwiającą ich identyfikację tj. nazwą oddziału i rodzajem diety.
13. Pojemniki GN muszą być opisane odpowiednimi dietami i w taki sposób by można je było sprawnie przekładać do wózków bemaowych na odpowiednie budynki i oddziały.
14. Termoporty muszą być opisane z podziałem na poszczególne punkty dystrybucyjne i oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności.
15. Wykonawca zobowiązany jest dostarczenie posiłków 2 razy dziennie we wszystkie dni tygodnia do punktów dystrybucji posiłków Zamawiającego zgodnie z tabelą nr 3.

Tabela nr 3. Schemat dostarczania posiłków przez Wykonawcę

L.p.	Godzina dostarczenia posiłku	Nazwa posiłku
1.	7:00 – 7:30	Śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie)
2.	11:00 – 11:30	Obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny (jeżeli jest przewidziany w danej diecie)

16. Zamawiający dopuszcza maksymalnie do 15 minut opóźnienia w dostarczaniu posiłków.
17. Za transport i dostarczenie posiłków do wszystkich punktów dystrybucyjnych odpowiedzialny jest Wykonawca. Wykonawca odpowiedzialny jest również za rozładunek i załadunek każdej dostawy.
18. Za serwowanie posiłków pacjentom w oddziałach odpowiedzialny jest Zamawiający.
19. Zamawiający wymaga aby temperatura dostarczonych potraw gorących wynosiła:
 - zupy – nie mniej niż 75°C
 - drugiego dnia – nie mniej niż 63°C
 - gorące napoje – nie mniej niż 80°C
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli dostarczanych przez Wykonawcę posiłków w zakresie:
 - a) zgodności dostarczonych posiłków pod względem ilościowym, wagowym, zgodnie z rodzajem diet występujących w danym dniu na oddziałach
 - b) odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy - nie mniej niż 75°C
 - drugiego dnia –nie mniej niż 63°C
 - gorące napoje –nie mniej niż 80°C
 - c) odpowiedniej jakości organoleptycznej tj. wyglądu, smaku, zapachu i konsystencji
 - d) odpowiedniej jakości dostarczanych posiłków
21. Pomiar temperatury i ocena jakościowo – ilościowa oraz organoleptyczna będzie odbywać się po przekazaniu posiłków w punktach dystrybucyjnych.
22. W przypadku reklamacji posiłku przez Zamawiającego z powodu niezgodności, Wykonawca jest zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku w czasie maksymalnym do 60 minut od momentu zgłoszenia, pomimo naliczenia kar umownych.

23. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
24. Na podstawie art. 72 ust. 3 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych wszystkich dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
25. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z naprawieniem szkody będącej następstwem zatrucia i zadośćuczynieniem z tego tytułu.
26. Wszelkie naczynia w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
27. Wykonawca po zakończeniu pory wydawania posiłków zobowiązuje się do odbioru, a następnie poddaniu procesom mycia i dezynfekcji termoporców, pojemników GN wraz z niewykorzystaną zawartością oraz beczki z odpadami pokonsumpcyjnymi.
28. Wykonawca musi dostarczać co tydzień do punktów dystrybucji posiłków w:
 - a) budynku nr 4 – Budynek Główny: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - a) budynku 1A – Pediatria: 15 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - b) budynku przy ul. Koziółka 1 w Zabrze: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
29. Wykonawca na każdą prośbę Zamawiającego ale nie częściej niż raz w tygodniu będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
 - c) budynku nr 4 – Budynek Główny: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%).
 - d) Budynku 1A – Pediatria: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%),
30. Wykonawca jeden raz w miesiącu będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
 - a) budynku nr 4 – Budynek Główny: 40 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich
 - b) budynku przy ul. Koziółka 1: 5 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich

III. ZASADY PLANOWANIA JADŁOSPISÓW

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w przepisach wykonawczych do tej ustawy, a także innych obowiązujących przepisach prawa dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz dotyczących żywienia zbiorowego.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
3. W przypadku wejścia w życie regulacji prawnej w zakresie żywienia pacjentów w szpitalach Wykonawca zobowiązany będzie do jej przestrzegania. Zamawiający zastrzega, że w sytuacji gdy akt prawny nie będzie w sposób szczegółowy określał jakości i częstotliwości planowanych w jadłospisach produktów spożywczych, Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zapisów zawartych w niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia w tym zakresie.
4. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty i potrawy będą wyprodukowane oraz porcjowane w dniu ich dostawy do Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w tym zakresie, Zamawiający ma prawo wycofać całą partię wyrobu.

5. **Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania jadłospisów (drogą elektroniczną) Kierownikowi Sekcji Żywienia na okres 14 dni z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji, naniesienia ewentualnych poprawek i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis z następującymi dietami: podstawową; łatwo strawną; łatwo strawną z ograniczeniem tłuszczu; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; łatwo strawną bezsolną; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolną; niskopotasową, niskofosforanową, niskosodową (dieta przy dializach); ubogoenergetyczną; wysokoenergetyczną; hematologiczną, musi zawierać następujące informacje: gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergeny występujące w potrawach i produktach, obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, sól).**
6. Kierownik Sekcji Żywienia i Dietetyk podlegający Kierownikowi Sekcji Żywienia ma prawo do modyfikacji proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego. Wprowadzone przez Personel Sekcji Żywienia zmiany w jadłospisie okresowym są dla Wykonawcy wiążące.
7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obowiązujące w danym okresie całodienne jadłospisy, maksymalnie 1 dzień przed okresem obowiązywania dostarczonych jadłospisów.
 - a. Minimalna ilość dostarczonych jadłospisów do budynku 1A – Pediatria wynosi 9 egzemplarzy. W jadłospisach tych będą wyszczególnione następujące diety: podstawowa; łatwo strawną; wysokoenergetyczną; ubogoenergetyczną; hematologiczną.
 - b. Minimalna ilość dostarczonych jadłospisów do budynku nr 4 – Budynek Główny wynosi 12 egzemplarzy. W jadłospisach tych będą wyszczególnione następujące diety: podstawowa; łatwo strawną; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; łatwo strawną bezsolną; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolną; niskopotasową, niskofosforanową, niskosodową (dieta przy dializach).
 - c. Minimalna ilość dostarczonych jadłospisów do budynku przy ul. Koziółka 1 w Zabrze wynosi 4 egzemplarze. W jadłospisach tych będą wyszczególnione następujące diety: podstawowa; łatwo strawną; łatwo strawną z ograniczeniem tłuszczu; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
8. Jadłospis dzienny ma zawierać
 - dla jadłospisów dostarczanych do budynku 1A nazwę: Pediatria
 - dla jadłospisów dostarczanych do budynku nr 4: Dorośli
 - dla jadłospisów dostarczanych do budynku przy ul. Koziółka 1 w Zabrze: Pulmonologia
 - nazwę diet zgodnie z punktem 6 oraz przewidziany dla nich wykaz posiłków, potraw i produktów wraz z gramaturami
 - alergeny występujące w potrawach i produktach
 - obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, sól)
9. W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Tłusty Czwartek, Dzień Dziecka, Mikołajki) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze.
10. Zamawiający wymaga aby Wykonawca modyfikował potrawy pod kątem zastosowania ich dla innych diet poprzez eliminację lub zmianę składników niedozwolonych. Dla przykładu planując zupę pomidorową z makaronem Wykonawca ma wykonać następujące wersje zupy pomidorowej: bez mleka (diety bezmleczne), bez mąki (diety bezglutenowe) z ryżem (diety bezglutenowe).
11. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wartości odżywczych wskazanych diet zgodnie z zapotrzebowaniem, w przeciągu 24 godzin od chwili zgłoszenia.
12. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając gotowych produktów (np. klopsy). Zamawiający nie dopuszcza używania zup typu instant lub podobnych.
13. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych tradycyjnym metodom technologicznym.
14. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie w jadłospisach:
 - produktów seropodobnych
 - potraw regenerowanych
 - potraw zawierających w składzie słoninę i smalec
 - parówek
 - potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM)
 - zup typu grochowa, fasolowa, zawierających nasiona roślin strączkowych

- fasolki po bretońsku
 - potraw zawierających podroby typu żołądki, flaczki, wątroba itp.
 - samej białej rzepy
 - pieczywa chrupkiego i wafli na diety eliminacyjne jako zamiennika pieczywa
 - pieczywa głębokomrożonego, regenerowanego
 - pieczeni rzymskiej
 - wafli ryżowych na oddziały pediatryczne, znajdujących się w budynku 1A – Pediatria
15. Pieczywo ma pochodzić z produkcji bieżącej (nocnej) i być dostarczane do Zamawiającego w dniu jego wyprodukowania. Dostarczany chleb, bułka wrocławska, bułki (dla oddziałów Pediatrycznych) muszą być świeże o właściwych cechach sensorycznych i fizykochemicznych wg obowiązujących norm. Chleb, bułka wrocławska czy bułki z objawami czerstwienia (obniżona ściśliwość miękiszu, skórka miękka gumowata, niewłaściwy aromat) lub niespełniający innych wymagań (np. obecność pleśni) wynikających z umowy nie będą przyjmowane przez Zamawiającego. Chleb i bułka długa (wrocławska) muszą być krojone i posiadać datę ważności na opakowaniu. Chleb, bułka wrocławska bez daty ważności lub z datą ważności, która wskazuje, że dane pieczywo nie nadaje się do spożycia nie będzie przyjmowane przez Zamawiającego.
 16. Wykonawca do wszystkich potraw obiadowych, w tym półmiesnych i bezmiesnych ma planować dodatek warzywny o masie nie mniejszej niż 200 g.
 17. Zamawiający wymaga aby do wywarów mięsno - jarzynowych stanowiących bazę zup i sosów, Wykonawca stosował świeże, rozdrobnione warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler – łączna gramatura nie mniej niż 50 g na osobę) oraz porcje rosółowe (nie mniej niż 50 g na osobę). Do zup zabielenych Wykonawca ma stosować śmietanę 18% (minimum 20 g na osobę).
 18. Potrawy smażone w ciągu 10 dni mogą występować maksymalnie 3 razy.
 19. Ryby mają występować 3 razy w ciągu 10 dni.
 20. Potrawy z udziałem roślin strączkowych (jeżeli dana dieta na to pozwala) mają występować 3 razy w ciągu 10 dni.
 21. Ser topiony (jeżeli dana dieta na to pozwala) ma być w oryginalnych opakowaniach jednostkowych po 25 gram.
 22. Sosy do potraw muszą być umieszczone w osobnych pojemnikach GN.
 23. Wszelkie potrawy z nasion roślin strączkowych mają być planowane do śniadania i/lub obiadu. Nie dopuszcza się planowania potraw z nasion roślin strączkowych na kolację i posiłek nocny (jeżeli jest przewidziany w danej diecie).
 24. W przypadku potraw z nasion roślin strączkowych planowanych do śniadania należy oprócz tej potrawy zaplanować dodatek mięsny nie mniej niż 50 gram lub dodatek nabiałowy nie mniej niż 50 gram.
 25. Zupa mleczna (jeżeli jest przewidziana w diecie) musi być przygotowywana ze świeżego pasteryzowanego mleka o zawartości tłuszczu 2%, bez dodatku wody i z następującymi dodatkami skrobiowymi: drobne makarony, ryż, kasza manna, kasza kukurydziana, płatki owsiane, płatki jęczmienne, zacierka. Dodatek skrobiowy minimum 25 gram na osobę. Zupa mleczna będzie serwowana w dni powszednie.
 26. W soboty, niedziele i dni świąteczne należy planować kawę zbożową z mlekiem o zawartości tłuszczu 2%.
 27. Pasty do śniadań i kolacji nie należy planować w okresie letnim, ponieważ wysoka temperatura może powodować skisnięcie past co w konsekwencji może doprowadzić do zatrucia pokarmowego pacjentów.
 28. Do śniadania herbata musi być w formie płynnej.
 29. Nie należy prowiantować kompotu z rabaru i zawierającego rabarbar.
 30. Do wigilijnego barszczu czerwonego należy dodać ziemniaki pokrojone w kostkę. Ziemniaków musi być nie mniej niż 100 g na osobę.
 31. Wszystkie surowe warzywa i owoce muszą być umyte i gotowe do spożycia. Zamawiający nie będzie przyjmował produktów brudnych i niedomytych.

IV. OPIS STOSOWANYCH DIET

1. Dieta podstawowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej

- Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus pieczywo - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, z nasion roślin strączkowych itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka, kiszonki itp.) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem nie mniej niż 250 ml (dni świąteczne i wolne od pracy).
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki, makaron, kasze, ryż, itp.) nie mniej niż 200 g, dodatku mięsnego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej) nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub drożdżówki lub pączki po 1 sztuce lub galaretki owocowe lub kisiele owocowe nie mniej niż 200 g lub owoce nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml.
- Ser żółty należy prowiantować raz w tygodniu.
- Kasze do drugiego dania należy prowiantować 2 razy w tygodniu.

2. Dieta łatwo strawna:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, bułka długa pszenna krojona nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus bułka długa pszenna krojona - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g, pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki lub makaron jasny lub ryż biały) nie mniej niż 200 g, dodatku mięsnego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego gotowanego nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub rogal maślany po 1 sztuce lub galaretki lub kisiele nie mniej niż 200 g lub jabłko nie mniej niż 150 g lub inne owoce dozwolone w diecie nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych

- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych
3. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową; trzustkową):**
- Energia: minimum 2200 kcal na dobę
 - Białko: minimum 15% wartości energetycznej
 - Tłuszcze: maksymalnie 20% wartości energetycznej
 - Węglowodany: minimum 60% wartości energetycznej
 - Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, bułka długa pszenna krojona 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus, bułka długa pszenna krojona - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g, pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem nie mniej niż 250 ml.
 - Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej.
 - Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: jogurt naturalny niskiej zawartości tłuszczu 1,5% nie mniej niż 150 g lub owoce poddane obróbce termicznej nie mniej niż 150 g np. jabłko; lub galaretki lub kisiele nie mniej niż 200 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
 - Kolacja: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy, serek homogenizowany naturalny) nie mniej niż 50 g lub pasty (z chudego mięsa, rybne, z białek, twarogowe) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
 - Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
 - Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
 - Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych
4. **Dieta łatwo strawna zmielona (Dieta Małego Dziecka):**
- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
 - Białko: minimum 15% wartości energetycznej
 - Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
 - Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
 - Śniadanie: tak jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że wszystkie składniki diety mają być zmielone lub rozdrobnione oddzielnie, oprócz pieczywa
 - Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki zmielone, rozdrobnione) nie mniej niż 200 g, mięsa mielonego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego zmielonego; składnika warzywnego gotowanego zmielonego nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego z cukrem nie mniej niż 250 ml.
 - Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: galaretki owocowe lub kisiele owocowe nie mniej niż 200 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
 - Kolacja: tak jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że wszystkie składniki diety mają być zmielone lub rozdrobnione oddzielnie, oprócz pieczywa.
 - Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
 - Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
 - Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych
5. **Dieta hematologiczna:**
- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
 - Białko: minimum 15% wartości energetycznej
 - Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
 - Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
 - Śniadanie: zupa mleczna 300 ml, pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus pieczywo - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny

(pomidor, sałata, ogórek, papryka, itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem i cukrem nie mniej niż 250 ml.

- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki, makaron, kasze, ryż, itp.) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej) nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub serek homogenizowany waniliowy nie mniej niż 150 g lub drożdżówki lub pączki po 1 sztuce lub galaretki owocowe lub kisiele owocowe nie mniej niż 200 g lub owoce nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Nie wolno prowiantować produktów zawierających bakterie probiotyczne (jogurty, kefiry, maślanki, kiszonki, ogórki kiszane, kiszona kapusta, sery dojrzewające pleśniowe itp.).
- Nie wolno prowiantować owoców cytrusowych oraz owoców szybko psujących się np. truskawki i maliny.
- Jogurt należy zastępować serkiem homogenizowanym waniliowym lub naturalnym.
- Serek homogenizowany waniliowy i/lub naturalny musi być w oryginalnym opakowaniu jednostkowym nie mniejszym niż 150 g.

6. Dieta wysokoenergetyczna

- Wartość energetyczna: minimum 3000 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: zupa mleczna 300 ml, pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus pieczywo - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 20 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g; oraz dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek, papryka, itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem i cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Drugie śniadanie: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 25 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 25 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 30 g lub dżem lub miód nie mniej niż 25 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej.
- Podwieczorek: ciastka lub wafelki nie mniej niż 50 g; lub jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub drożdżówki lub pączki po 1 sztuce lub galaretki lub kisiele nie mniej niż 200 g lub owoce nie mniej niż 150 g lub soki owocowe nie mniej niż 200 ml.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej.
- Posiłek nocny: pieczywo mieszane nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 10 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 25 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 25 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 30 g lub dżem lub miód nie mniej niż 25 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorki muszą być tak planowane aby zawierały nie mniej niż 2 produkty

żywnościowe np. ciastka 50 g i jogurt owocowy 150 g.

7. Dieta ubogoenergetyczna

- Wartość energetyczna: minimum 1600 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: chleb Graham nie mniej niż 50 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka grahamka nie mniejsza niż 50 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy lub serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, z nasion roślin strączkowych, twarogowe) nie mniej niż 60 g oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, kiszonki itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml
- Tylko drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki lub makaron pełnoziarnisty lub kasza gryczana lub kasza jęczmienna lub ryż brązowy) nie mniej niż 100 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego surowego nie mniej niż 200 g i herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: kefir nie mniejszy niż 150 g lub maślanka nie mniejsza niż 150 g lub jogurt naturalny niskiej zawartości tłuszczu 1,5% nie mniej niż 150 g lub owoce surowe nie mniej niż 150 g np. jabłko
- Kolacja: chleb Graham nie mniej niż 50 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy chudy, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml.
- Dodatek warzywny do śniadania, obiadu i kolacji musi być w postaci surowej.
- Owoce do podwieczorku muszą być w postaci surowej.
- Mięso do obiadu musi być tylko gotowane lub duszone bez dodatku sosów.

8. Dieta bogatoresztkowa

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: zupa mleczna nie mniej niż 300 ml, chleb graham nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka grahamka nie mniejsza niż 50 g plus chleb graham - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, z nasion roślin strączkowych, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml (dni powszednie); kawa zbożowa z mlekiem z cukrem nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki lub makaron pełnoziarnisty lub kasza gryczana lub kasza jęczmienna lub ryż brązowy) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; składnika warzywnego surowego nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: owoce surowe nie mniej niż 150 g.
- Kolacja: chleb Graham nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, ser topiony, serek homogenizowany itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata z cukrem nie mniej niż 250 ml.

9. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: jogurt naturalny lub kefir lub maślanka nie mniej niż 150 g, chleb Graham nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka grahamka nie mniejsza niż 50 g plus chleb Graham – w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny drobiowe lub wieprzowe) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser żółty, ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, z nasion roślin strączkowych, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, ogórek kiszony itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml (wszystkie dni tygodnia).
- Obiad: zupa nie mniej niż 400 ml; drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (ziemniaki lub makaron pełnoziarnisty lub kasza gryczana lub kasza jęczmienna lub ryż brązowy) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego (schab wieprzowy bez kości, szynka wieprzowa, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g i/lub roślinnego; dodatku warzywnego surowego lub kiszonki (ogórek kiszony, kapusta kiszona itp.) nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego bez cukru nie mniej niż 250 ml lub sok wielowarzywny nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek: chleb Graham nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 5 g, dodatek mięsny (chude wędliny drobiowe lub wieprzowe) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (z chudego mięsa, rybne, jajeczne, twarogowe) nie mniej niż 50 g i dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka, ogórek kiszony itp.) nie mniej niż 50 g.
- Kolacja: chleb Graham nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny drobiowe lub wieprzowe) nie mniej niż 50 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 50 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub pasty (mięsne, rybne, jajeczne, twarogowe itp.) nie mniej niż 60 g; oraz dodatek warzywny surowy (pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.) nie mniej niż 100 g; herbata bez cukru nie mniej niż 250 ml.
- Dodatek warzywny do śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji musi być w postaci surowej.
- Mięso do drugiego dania może być smażone lub pieczone lub duszone lub gotowane. Ważne aby nie było panierowane.
- W diecie tej zabrania się planowania zupy mlecznej, sosów jogurtowych, sosów owocowych, musów jabłkowych i podobnych.

10. Dieta łatwo strawna bezsolna (nerkowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty).
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty).
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy planować bananów a pozostałe owoce muszą być po obróbce termicznej.

- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty).
- W diecie łatwo strawnej bezsolnej nie należy planować produktów zawierających duże ilości szczawianów tj. szpinaku, szczawu, rabarbaru, botwiny i buraków.
- Nie należy planować kiszzonek oraz produktów zawierających duże ilości soli kuchennej i/lub sodu.
- Potraw nie wolno dosalać.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych.
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych oraz bananów.

11. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bezsolna (cukrzycowo – nerkowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- Obiad: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- Podwieczorek: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- Kolacja: tak samo jak w diecie z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól.
- W diecie z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bezsolnej nie należy planować produktów zawierających duże ilości szczawianów tj. szpinaku, szczawu, rabarbaru, botwiny i buraków.
- Nie należy planować kiszzonek oraz produktów zawierających duże ilości soli kuchennej i/lub sodu.
- Potraw nie wolno dosalać.
- Nie należy planować bananów.
- W diecie tej zabrania się planowania zupy mlecznej, sosów jogurtowych, sosów owocowych, musów jabłkowych i podobnych.

12. Dieta łatwo strawna niskofosforanowa niskopotasowa niskosodowa (dieta przy dializach):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. W diecie tej nie planuje się do śniadania dodatku warzywnego.
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. Dodatek warzywny musi być po obróbce termicznej (za wyjątkiem sałaty). Nie należy planować kasz i ziemniaków – w zamian za kasze i ziemniaki należy planować makarony jasne lub ryż biały.

Mięso do obiadu musi być mięsem drobiowym gotowanym.

- Podwieczorek: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 5 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 40 g lub dodatek nabiałowy (ser twarogowy półtłusty, serek homogenizowany naturalny itp.) nie mniej niż 80 g lub pasty z białek nie mniej niż 60 g lub dżem lub miód nie mniej niż 25 g.
- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy. Potrawy nie mogą zawierać soli kuchennej oraz innych substancji wzmacniających smak i/lub zapach, które zawierają w składzie sól. W diecie tej nie planuje się do śniadania dodatku warzywnego.
- W diecie łatwo strawnej bezsolnej nie należy planować produktów zawierających duże ilości szczawianów tj. szpinaku, szczawu, rabarbaru, botwiny i buraków.
- Nie należy planować kiszzonek oraz produktów zawierających duże ilości soli kuchennej i/lub sodu.
- Potraw nie wolno dosalać.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych.
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych oraz bananów, moreli, wiśni, brzoskwiń, truskawek, pomarańczy i śliwek.

13. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 20% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 50% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej plus dodatkowy produkt białkowy np. jogurt owocowy lub naturalny nie mniej niż 150 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub ser twarogowy półtłusty lub serek homogenizowany waniliowy lub naturalny nie mniej niż 150 g
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak przy diecie łatwo strawnej plus dodatkowy produkt białkowy np. jogurt owocowy nie mniej niż 150 g lub serek homogenizowany waniliowy nie mniej niż 150 g.
- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej plus dodatkowy produkt białkowy np. jogurt owocowy lub naturalny nie mniej niż 150 g lub jajko – 1 sztuka klasy M lub ser twarogowy półtłusty lub serek homogenizowany waniliowy lub naturalny nie mniej niż 150 g
- Mięso podawane do drugiego dania musi być gotowane
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych

14. Dieta ubogoresztkowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: bułka długa pszenna krojona nie mniej niż 100 g; dla oddziałów Pediatrycznych bułka kajzerka nie mniejsza niż 50 g plus, bułka długa pszenna krojona - w sumie nie mniej niż 100 g; masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g, herbata nie mniej niż 250 ml.
- Obiad: bulion – wywar mięsno warzywny nie mniej niż 400 ml, drugie danie z uwzględnieniem: dodatku skrobiowego (tylko ziemniaki, makaron jasny, ryż biały) nie mniej niż 200 g, składnika białkowego pełnowartościowego pochodzenia zwierzęcego gotowanego (schab wieprzowy bez kości, kurczak – noga, kurczak – filet z piersi, ryba – filet itp.) nie mniej niż 100 g; marchew gotowana lub dynia gotowana lub szpinak gotowany nie mniej niż 200 g i kompotu owocowego nie mniej niż 250 ml.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: galaretki owocowe lub kisiel owocowy nie mniej niż 200 g.
- Kolacja: bułka długa pszenna krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, dodatek mięsny (chude wędliny) nie mniej niż 50 g lub dżem lub miód nie mniej niż 50 g, herbata nie mniej niż 250 ml.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych

- Nie należy planować potraw i produktów zawierających mleko w każdej postaci

15. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa):

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy, mięty itp.
- Obiad: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy, mięty itp.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy planować produktów zawierających czekoladę i czekoladopodobnych.
- Kolacja: tak samo jak w diecie łatwo strawnej z tą różnicą, że nie należy podawać pomidorów i produktów zawierających pomidory, koncentrat pomidorowy, mięty itp.
- Nie należy planować potraw z warzyw krzyżowych i kapustnych
- Nie należy planować potraw z nasion roślin strączkowych

16. Dieta bezmleczna:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka. Zamiast masła należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować mleka i produktów mlecznych oraz produktów zawierających w swoim składzie białka mleka. Zamiast masła należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.

17. Dieta bezglutenowa:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zamiast pieczywa mieszanego pszenno – żytniego należy planować chleb bezglutenowy pakowany hermetycznie ze znakiem przekreślonego kłosa. Nie należy planować kawy zbożowej.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zupy nie mogą być podprawiane mąką. Dozwolony składnik skrobiowy do zup i drugiego dania to ziemniaki lub ryż lub makaron ryżowy lub makaron bezglutenowy.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że produkty żywnościowe muszą być produktami bezglutenowymi np. ciastka bezglutenowe pakowane hermetycznie ze znakiem przekreślonego kłosa.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zamiast pieczywa mieszanego pszenno – żytniego należy planować chleb bezglutenowy pakowany hermetycznie ze znakiem przekreślonego kłosa.
- Należy wykluczyć potrawy z pszenicy i żyta, pszenżyta, jęczmienia i owsa.

18. Dieta bez wanilii:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się pikantnych wędlin (salami, peperoni itp.), ryb, serów dojrzewających, produktów zawierających w składzie wanilii; nasion roślin strączkowych i herbaty. W zamian herbaty należy planować wodę mineralną niegazowaną nie mniej niż 250 ml.

- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się produktów zawierających w składzie wanilii; nasion roślin strączkowych, ryb.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się produktów zawierających w składzie wanilii, czekolady, orzechów. Z owoców należy wyeliminować banany, pomarańcze, kiwi, figi oraz owoce cytrusowe.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie planuje się pikantnych wędlin (salami, peperoni itp.), ryb, serów dojrzewających, produktów zawierających w składzie wanilii; nasion roślin strączkowych i herbaty. W zamian herbaty należy planować wodę mineralną niegazowaną nie mniej niż 250 ml.

19. Dieta wegetariańska:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zupy muszą być przyrządzane na wywarach jarskich, nie należy planować dodatku mięsnego do drugiego dania. Należy zaplanować jajko - 2 sztuki klasy M lub tofu lub rybę nie mniej niż 100 g.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że produkty żywnościowe nie mogą zawierać składników pochodzenia zwierzęcego np. żelatyny wołowej i/lub wieprzowej.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa.

20. Dieta wegańska:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa. Nie należy planować produktów mlecznych, miodu, jaj, ryb oraz produktów na ich bazie. W zamian za masło należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.
- Obiad: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że zupy muszą być przyrządzane na wywarach jarskich, nie należy planować dodatku mięsnego do drugiego dania. Za dodatek mięsny należy zaplanować tofu. Nie wolno planować ryb.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że produkty żywnościowe nie mogą zawierać składników pochodzenia zwierzęcego np. żelatyny wołowej i/lub wieprzowej.
- Kolacja: tak samo jak w diecie podstawowej z tą różnicą, że nie należy planować dodatku mięsnego oraz past zawierających w swoim składzie mięsa. Nie należy planować produktów mlecznych, miodu, jaj oraz ryb oraz produktów na ich bazie. W zamian za masło należy planować margarynę miękką nie mniej niż 15 g.

21. Dieta łatwo strawna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę:

- Wartość energetyczna: minimum 2200 kcal na dobę
- Białko: minimum 15% wartości energetycznej
- Tłuszcze: maksymalnie 30% wartości energetycznej
- Węglowodany: minimum 55% wartości energetycznej
- Śniadanie: Zupa mleczna zmiiksowana z masłem nie mniej niż 300 ml - wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik.
- Obiad: Zupa obiadowa zmiiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: Zupa obiadowa zmiiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik
- Kolacja: Zupa obiadowa zmiiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka do podawania przez zgłębnik.

22. Dieta płynna gęsta:

- Śniadanie: Zupa mleczna zmiiksowana nie mniej niż 300 ml - wymagana struktura

jednorodna, gładka, podawana do jedzenia łyżką.

- Obiad: Zupa obiadowa zmiiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka, podawana do jedzenia łyżką.
- Podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: Zupa obiadowa zmiiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka podawana do jedzenia łyżką.
- Kolacja: Zupa obiadowa zmiiksowana z porcją mięsa z kurczaka i warzywami gotowanymi – wymagana struktura jednorodna, gładka, podawana do jedzenia łyżką.

23. Dieta papkowata (zmiiksowana):

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych: jak w diecie łatwostrawnej; wszystkie składniki diety mają być zmiiksowane razem o gęstej jednorodnej gładkiej strukturze, podawana do jedzenia łyżką.

24. Dieta kleikowa:

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych i dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; kolacja: kleik na wodzie nie mniej niż 400 ml.
- Dla oddziału Chorób Wewnętrznych i Diabetologii porcje kleiku na poszczególne posiłki muszą być w formie sypkiej.

25. Dieta biegunkowa wg schematu:

- Pierwszy i drugi dzień – kleik ryżowy zgodnie ze zleceniem lekarskim
- Trzeci dzień:
 - śniadanie: kakao 1:1 (mleko z wodą) nie mniej niż 250 ml, czerstwa bułka nie mniej niż 50 g
 - obiad: zupa z ryżem (przewaga marchwi) nie mniej niż 400 ml, ziemniaki puree nie mniej niż 200 g, marchew gotowana z wody nie mniej niż 200 g, mięso drobiowe gotowane nie mniej niż 200 g
 - podwieczorek: kisiel owocowy nie mniej niż 200 g
 - kolacja: bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, dżem nie mniej niż 50 g, herbata nie mniej niż 250 ml.
- Czwarty dzień:
 - Śniadanie: kakao na mleku nie mniej niż 250 ml, bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, ser twarogowy nie mniej niż 50 g.
 - Obiad: zupa ryżowa nie mniej niż 400 ml, ziemniaki puree nie mniej niż 200 g, marchew gotowana z wody nie mniej niż 200 g, mięso drobiowe gotowane nie mniej niż 200 g
 - Podwieczorek: kisiel owocowy nie mniej niż 200 g
 - Kolacja: herbata nie mniej niż 250 ml, bułka długa krojona nie mniej niż 100 g, masło o 82% zawartości tłuszczu nie mniej niż 15 g, kielbasa szynkowa nie mniej niż 50 g
- Piąty dzień: dieta łatwo strawna

26. Galaretki żółte:

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych, kolacja: galaretki koloru żółtego bez cukru nie mniej niż 250 g.

27. Bulion:

- Śniadanie, obiad, podwieczorek dla oddziałów Pediatrycznych, kolacja: wywar mięsno warzywny nie mniej niż 250 ml.

28. Inne diety np.

- niskobiałkowa; bez jaj; bez fruktozy; bez pomidorów; bez produktów fermentowanych, kiszzonek, serów dojrzewających; dieta ubogopurynowa; diety eliminacyjne.
- Zamawiający informuje Wykonawcę o możliwości występowania różnych wariantów diet np. bezglutenowa bezmleczna bez soi, jaj, ryb; dieta bez owoców i warzyw niskosodowa itp.

V. KONTROLA I BADANIA

1. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, pracowników posiadających aktualne książeczki pracownicze (sanitarno - epidemiologiczne) potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu i dokonywania wpisów do książki kontroli w przypadku stwierdzenia uchybień. Wykonawca zobowiązuje się co miesiąc aż do końca trwania umowy, przysyłać za pośrednictwem adresu e-mail kserokopie rejestru mycia i dezynfekcji środka transportu po zakończonym miesiącu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia niezapowiedzianych kontroli pobierania i wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną z losowo wybranych termoportów, pojemników GN w których dystrybuowane są posiłki na terenie Szpitala.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzania i przedkładania Zamawiającemu na każdą prośbę Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych tj. próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu, rąk personelu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości usług w zakresie przestrzegania norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu posiłków. Osoby przeprowadzające kontrolę w imieniu Zamawiającego muszą być przez Wykonawcę dopuszczone do kontroli produkcji posiłków na każdym jej etapie, w tym również kontroli produktów spożywczych użytych do produkcji. Stosowna kontrola będzie przeprowadzana co najmniej raz w roku. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół zatwierdzony przez obie strony.
6. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno - epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca oprócz innych konsekwencji określonych w umowie zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu pełną kwotę w wysokości poniesionych przez Zamawiającego kosztów związanych z zapłaconymi karami, mandatami lub innymi obciążeniami.
7. Na każdą prośbę Zamawiającego Wykonawca przekaże Zamawiającemu, kserokopie protokołów kontroli przeprowadzonych przez zewnętrzne organy kontroli lub decyzji albo innych aktów wydanych przez te organy a w szczególności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego, Państwową Inspekcję Pracy lub innych. Konsekwencje nieprawidłowości lub zastrzeżeń wynikających z protokołów pokontrolnych albo decyzji wydanych przez organy kontroli, w tym odpowiedzialność z powyższego tytułu oraz kary finansowe ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie na własny koszt usunąć wszelkie nieprawidłowości stwierdzone przez organy kontroli.

VI. REKLAMACJE

1. Wykryte niezgodności Zamawiający będzie zgłaszać bezzwłocznie do Wykonawcy usługi. Niezgodności w realizacji usługi Zamawiający dzieli na dwie kategorie:
 - Typu „A” wystąpienie, jednej z wymienionych i/lub podobnych sytuacji, skutkuje naliczeniem kary umownej, zaś Wykonawca zobowiązany jest do ich usunięcia w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia.**
 - Typu „B” naprawione przez Wykonawcę w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia bez naliczania kar umownych, za wyjątkiem sytuacji, w której czas reakcji zostanie przekroczony.**
2. Niezgodności kategorii A dotyczyć będą:
 - potraw o temperaturze poniżej 60°C tj. zupy, drugiego dania, gorących napojów
 - potraw sfermentowanych
 - produktów i potraw z pleśnią
 - produktów i potraw z obecnością ciała obcego
 - dostawy potraw w brudnych naczyniach GN
 - skisniętej i rozwarstwionej zupy i/lub inne elementy posiłku ~~mlecznej~~
 - produktów przeterminowanych
 - brak daty ważności na pieczywie
 - brudnych i niedomytych surowych warzyw i/lub owoców
 - dostawy brudnych, uszkodzonych termoportów i pojemników GN
 - dostarczania potraw i produktów poza termoportem
3. Niezgodności kategorii B dotyczyć będą:
 - zwłoki w dostawie posiłków
 - zwłoki w odbiorze odpadów pokonsumpcyjnych
 - braku wystarczającej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
 - różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków

- dostarczeniu potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie
 - dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
 - dostarczania brudnych lub niekompletnych pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
4. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii A skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji oraz wystawieniem protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej. Niezależnie od wystawienia protokołu niezgodności i naliczenia kary umownej za niezgodności kategorii A, Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności A w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, pomimo naliczenia kar umownych.
5. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii B skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności B w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego. Niepodjęcie przez Wykonawcę działań naprawczych zmierzających do usunięcia niezgodności kategorii B i/lub przekroczenie czasu **60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, skutkować będzie wystawieniem przez Zamawiającego protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej.

CZĘŚĆ IV WZÓR UMOWY

(wzór) UMOWA NR DZP/...../2025

NA ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH z dnia

pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Szpitalem Klinicznym Nr 1 im. prof. Stanisława Szyszko Śląskiego
Uniwersytetu Medycznego w Katowicach,**

siedziba i adres:

41-800 Zabrze, ul. 3-go Maja 13-15

Sąd Rejestrowy i numer w rejestrze KRS:

Sąd Rejonowy w Gliwicach, KRS 0000025325

[NIP: 648-23-01-274; REGON: 271566088]

zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

.....,

a:

nazwa firmy.....

siedziba i adres:

.....

Sąd Rejestrowy i numer w rejestrze KRS:

Sąd....., KRS

[NIP:, REGON:]

zwaną dalej Wykonawcą, reprezentowaną przez:

.....

Strony zgodnie postanawiają co następuje:

Przedmiot zamówienia

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług w zakresie przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.
2. Szczegółowy wykaz, szacunkowa ilość i opis stosowanych w Szpitalu diet zawarto w **załącznikach nr ...** do niniejszej umowy.
3. Zakres przedmiotu zamówienia określa treść specyfikacji warunków zamówienia sporządzonej przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia poprzedzającym zawarcie umowy, treść oferty Wykonawcy, złożonej w poprzedzającym zawarcie umowy postępowaniu o udzielenie zamówienia, a w szczególności treść Formularza ofertowego, opisu przedmiotu zamówienia jak również treść niniejszej umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania przedmiotu umowy zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej umowie.
5. Zamawiający zobowiązuje się do spełnienia warunków określonych w niniejszej umowie, w szczególności odbierania przedmiotu umowy i zapłaty należnego wynagrodzenia.

Termin realizacji umowy

§ 2

Zamówienie będzie realizowane **przez okres 24 miesięcy począwszy od dnia 01.07.2025r.**

Warunki realizacji umowy

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około **238 porcji całodziennego wyżywienia (CW) trzy razy dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) do trzech punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. 3-go Maja 13-15 w:**
 - a) budynku nr 1a - Pediatria;
 - b) budynku nr 4 - Budynek Główny;
 - c) budynku nr 5 - Neurologia;**oraz około 44 porcji całodziennego wyżywienia (CW) trzy razy dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) w Zabrze przy ul. Koziołka 1.**

Ilość poszczególnych części składających się na całodziennę wyżywienie może być różna tzn. inna ilość śniadań, obiadów i kolacji.
2. Szacunkowa ilość porcji CW, którą Wykonawca będzie dostarczał do punktu dystrybucji została określona w części III SWZ SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, stanowiącym załącznik nr do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do w/w punktu dystrybucji Zamawiającego, przed godziną wydawania posiłków na oddziały. Godziny wydawania posiłków na oddziały zostały określone w części III SWZ SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA stanowiącego załącznik nr do niniejszej umowy.
Zamawiający dopuszcza max. do 15 min. opóźnienia w dostarczaniu posiłków.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków środkami transportu przystosowanymi do tego celu, spełniającymi wymogi sanitarne, posiadającymi książkę kontroli czystości pojazdu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu i dokonywania wpisów do książki kontroli w przypadku stwierdzenia uchybień.
5. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dyplomowanego dietetyka nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających aktualne książeczki pracownicze (sanitarne - epidemiologiczne) potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.
7. Przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków.
8. Posiłki muszą być dostarczane w czystych atestowanych termoportach przeznaczonych do przechowywania żywności z odpowiednimi pojemnikami GN wykonanymi ze stali nierdzewnej. Wszystkie pojemniki muszą być hermetycznie zamykane.
9. Pojemniki GN muszą być opisane odpowiednimi dietami i w taki sposób by można je było sprawnie przekładać do wózków bemaowych na odpowiednie budynki i oddziały.
10. Termoporty powinny być opisane z podziałem na poszczególne punkty dystrybucyjne i oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności.
11. Urządzenia do transportu posiłków, muszą gwarantować ciepły posiłek dla każdego pacjenta, zapewniając podtrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum):
 - a) zupy – temperatura minimum 75°C,
 - b) II danie – temperatura minimum 63 °C,
 - c) ciepłe napoje – temperatura minimum 80 °C.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli dostarczanych przez Wykonawcę posiłków w zakresie:
 - a) zgodności dostarczonych posiłków pod względem ilościowym, wagowym, zgodnie z rodzajem diet występujących w danym dniu na oddziałach
 - b) odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy - nie mniej niż 75°C
 - drugiego dnia –nie mniej niż 63°C
 - gorące napoje –nie mniej niż 80°C

- c) odpowiedniej jakości organoleptycznej tj. wyglądu, smaku, zapachu i konsystencji
 - d) odpowiedniej jakości dostarczanych posiłków
- Pomiar temperatury i ocena jakościowo – ilościowa oraz organoleptyczna będzie odbywać się po przekazaniu posiłków w punktach dystrybucyjnych.
13. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
 14. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu hermetycznie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne oraz odbioru odpadów po każdym posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wraz ze śniadaniem Wykonawca będzie dostarczać do punktów dystrybucyjnych lub częściej w razie potrzeby Zamawiającego, czyste i zdezynfekowane beczki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych.
 15. Wykonawca gwarantuje, że dostarczane produkty i potrawy będą wyprodukowane oraz porcjowane w dniu ich dostawy do Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w tym zakresie, Zamawiający ma prawo wycofać całą partię wyrobu.
 16. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania jadłospisów (drogą elektroniczną) Kierownikowi Sekcji Żywienia na okres 14 dni z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji, naniesienia ewentualnych poprawek i zatwierdzenia do realizacji. Jadłospis z następującymi dietami: podstawową; łatwo strawną; łatwo strawną z ograniczeniem tłuszczu; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów; łatwo strawną bezsolną; z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezsolną; niskopotasową, niskofosforanową, niskosodową (dieta przy dializach); ubogoenergetyczną; wysokoenergetyczną; hematologiczną, musi zawierać następujące informacje: gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergeny występujące w potrawach i produktach, obliczoną sumę wartości energetycznej i odżywczej (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, sól).
 17. Kierownik Sekcji Żywienia i Dietetyk podlegający Kierownikowi Sekcji Żywienia ma prawo do modyfikacji proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego. Wprowadzone przez Personel Sekcji Żywienia zmiany w jadłospisie okresowym są dla Wykonawcy wiążące.
 18. Zamawiający dopuszcza przesłanie propozycji menu drogą elektroniczną. Menu musi być zatwierdzone przez Zamawiającego. Dopuszcza się niewielkie zmiany dokonane przez Wykonawcę w jadłospisie dziennym po uprzednim poinformowaniu i zaakceptowaniu przez Zamawiającego.
 19. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obowiązujące w danym okresie całodienne jadłospisy, maksymalnie 1 dzień przed okresem obowiązywania dostarczonych jadłospisów.
 20. Zamówienie ilościowe dotyczące obiadów, podwieczorków (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) kolacji i posiłków nocnych (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) na dzień bieżący z podziałem na diety, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail, fax lub Internet) do godziny 09:30. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godziny 10.00. Natomiast do godziny 13:30 Wykonawca otrzyma zamówienie na śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie) dotyczące dnia następnego. Ewentualne zmiany diet będą podawane Wykonawcy telefonicznie do godz. 14.00.
 21. Zamówienie ilościowe (z podziałem na diety) na wszystkie dni wolne od pracy tj. soboty, niedziele, dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy elektronicznie (e-mail, fax lub Internet) do godziny 14.00 dnia poprzedzającego dni wolne od pracy. O dodatkowych dniach wolnych Zamawiający będzie informował Wykonawcę drogą elektroniczną lub telefonicznie.
 22. W soboty, niedziele i dni świąteczne ustawowe oraz dodatkowe dni wolne wyznaczone przez Dyрекcję Szpitala, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy korekty posiłków telefonicznie do godziny 9.40.
 23. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków na koniec każdego miesiąca i odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego dokumentację.
 24. Wykonawca zobowiązany jest dostarczenie posiłków 2 razy dziennie we wszystkie dni tygodnia do punktów dystrybucji posiłków Zamawiającego zgodnie z poniższą tabelą:

L.p.	Godzina dostarczenia posiłku	Nazwa posiłku
1.	7:00 – 7:30	Śniadanie i drugie śniadanie (jeżeli jest przewidziane w danej diecie)
2.	11:00 – 11:30	Obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek nocny (jeżeli jest przewidziany w danej diecie)

25. Zamawiający dopuszcza maksymalnie do 15 minut opóźnienia w dostarczaniu posiłków.
26. Za transport i dostarczenie posiłków do wszystkich punktów dystrybucyjnych odpowiedzialny jest Wykonawca. Wykonawca odpowiedzialny jest również za rozładunek i załadunek każdej dostawy.

27. Osobami uprawnionymi do współpracy przy realizacji umowy są:

Ze strony Zamawiającego:

..... tel./fax nr e-mail:.....

Ze strony Wykonawcy:

..... tel./fax nr e-mail:.....

Zobowiązania Wykonawcy

§ 4

- Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając gotowych produktów, Zamawiający nie dopuszcza używania zup typu instant lub podobnych.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki odpowiedniej jakości (wykluczone potrawy: przypalone, rozgotowane, niedopieczone, źle umyte warzywa itd) oraz zgodne z zaleceniami opracowanymi dla danej diety (np. dieta łatwo strawna niskosodowa, niskopotasowa – bez soli, szpinaku itp).
- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wartości odżywczych wskazanych diet zgodnie z zapotrzebowaniem, w przeciągu **24 godzin od chwili zgłoszenia**.
- W przypadku reklamacji posiłku przez Zamawiającego z powodu złej jakości oraz zwrotu posiłku do Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w przeciągu 60 minut nowego odpowiedniego posiłku w przypadku niezgodności typu „B” oraz typu „A” pomimo naliczenia kar umownych (Zamawiający wymaga **max. 60 minut** na dostarczenie nowego, odpowiedniego posiłku). Koszt i ryzyko związane z dostarczeniem nowego odpowiedniego posiłku przez Wykonawcę lub osobę trzecią ponoszony jest przez Wykonawcę bez obciążania Zamawiającego dodatkowymi kosztami.
- W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania kontroli i badań jakości realizowania przez Wykonawcę przedmiotu umowy na zasadach określonych w pkt V. KONTROLA I BADANIA, wskazanym w części III SWZ SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, stanowiącym załącznik nr do niniejszej umowy.
- W ramach wynagrodzenia umownego Wykonawca zobowiązany jest na okres obowiązywania umowy, wyposażyć Zamawiającego w niżej wymieniony sprzęt, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego po zakończeniu obowiązywania umowy.

L.p.	Nazwa sprzętu	Jednostka miary	Pojemność	Ilość
1.	Wózki do wożenia potraw - bemaary	szt.	2 komorowe	12

Sprzęt wymieniony w powyższej tabeli przez okres trwania umowy znajdować się będzie u Zamawiającego.

Sprzęt wymieniony powyżej serwisowany i naprawiany będzie przez Wykonawcę i na jego koszt. W sytuacji zaistnienia konieczności dostarczenia zepsutego sprzętu do punktu naprawy, Wykonawca w ciągu 1 dnia zainstaluje sprzęt zastępczy na czas naprawy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany z 3 – dniowym wyprzedzeniem, ilości wymienionego sprzętu w zależności od potrzeb Zamawiającego.

8. Wykonawca musi dostarczać co tydzień do punktów dystrybucji posiłków w:
 - a) budynku nr 4 – Budynek Główny: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - b) budynku 1A – Pediatria: 15 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
 - c) budynku przy ul. Koziołka 1 w Zabrze: 10 kg cukru i 5 opakowań herbaty ekspresowej po 100 sztuk.
9. Wykonawca na każdą prośbę Zamawiającego będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
 - a) budynku nr 4 – Budynek Główny: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%).
 - b) Budynku 1A – Pediatria: 16 opakowań jednostkowych po 25 gram dżemu niskosłodzonego i/lub miodu (także w opakowaniach jednostkowych po 25 gram), 8 opakowań jednostkowych po 50 gram pasztetu drobiowego, 10 opakowań jednostkowych sera topionego po 25 gram, 1 kostka masła po 200 gram o 82% zawartości tłuszczu (lub 20 opakowań jednostkowych po 10 g masła o zawartości tłuszczu 82%),
10. Wykonawca jeden raz w miesiącu będzie dostarczać do punktów dystrybucji posiłków w:
 - a) budynku nr 4 – Budynek Główny: 40 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich
 - b) budynku przy ul. Koziołka 1: 5 opakowań po 20 sztuk worków 60 litrowych czarnych lub niebieskich
11. **Obowiązki wynikające z art. 95 ustawy Pzp.**
 - 1) Zamawiający wymaga, aby czynności **dietetyka** w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, świadczone były przez osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy.
 - 2) Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wskazanych w pkt. 1), w szczególności do żądania:
 - a) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - b) oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - c) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - d) innych dokumentów.
 - 3) Oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
 - 4) Nie przedłożenie oświadczeń lub innych dokumentów przez Wykonawcę lub podwykonawców dotyczące pracowników wykonujących czynności, o których mowa pkt. 1 w terminie wskazanym przez Zamawiającego w wezwaniu będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na umowę o pracę oraz skutkować będzie zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilnoprawną.
 - 5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

Uprawnienia Zamawiającego

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach wskazanych przez Wykonawcę.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w obecności osoby upoważnionej przez Wykonawcę dostarczającego posiłki, w zakresie:
 - 1) zgodności dostarczanych posiłków pod względem wagowym (tzw. gramówka),
 - 2) odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - a) zupy – temperatura minimum 75°C,
 - b) II danie – temperatura minimum 63 °C,
 - c) ciepłe napoje – temperatura minimum 80 °C,
 - 3) odpowiedniej jakości dostarczanych posiłków (wyklucza się np. potrawy przypalone, rozgotowane, źle umyte warzywa).
3. Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych.
4. Walidację w w/w zakresach przeprowadzać będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny organoleptycznej i smakowej posiłku przygotowanego dla Pacjentów. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć stosowną ilość posiłku do przeprowadzenia oceny.

Podwykonawcy

§ 6

1. Strony umowy ustalają, że usługa zostanie wykonana przez wykonawcę osobiście, bądź z udziałem podwykonawców.
2. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.
3. Wykonawca oświadcza, że wykonanie przedmiotu Umowy, powierzone za zgodą Zamawiającego osobom trzecim, nie będzie miało wpływu na jakość, terminowość i warunki wykonania Umowy.
4. Wykonawca oświadcza, że zamierza powierzyć realizację następującej części zamówienia następującym podwykonawcom:
 - 1) Nazwa podwykonawcy:
 - a) zakres i opis powierzonej części zamówienia:
 - b) podwykonawca jest/nie jest* podmiotem, na którego zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.
 - 2) Nazwa podwykonawcy:
 - a) zakres i opis powierzonej części zamówienia:
 - b) podwykonawca jest/nie jest* podmiotem, na którego zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust. 4 w trakcie realizacji przedmiotu umowy i przekazania informacji na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia.
6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, że:
 - proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia oraz
 - brak jest podstaw do wykluczenia proponowanego podwykonawcy.
7. Przepisu ust. 6 nie stosuje się wobec podwykonawców niebędących podmiotami, na których zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp.

8. Postanowienia dotyczące podwykonawcy odnoszą się wprost również do dalszego podwykonawcy oraz umów zawieranych między podwykonawcą i dalszym podwykonawcą lub między dalszymi podwykonawcami.

Polisa ubezpieczeniowa

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie przedmiotu umowy, na kwotę nie mniejszą niż **5 000 000,00 zł** (słownie: pięć milionów złotych 00/100) i zobowiązuje się do jego utrzymywania w całym okresie realizacji umowy. Kopia polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik do niniejszej umowy.
2. W razie zawarcia kolejnej umowy ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu kopii polisy w terminie trzech dni od daty zawarcia umowy. Brak wymaganego ubezpieczenia lub niedostarczenie polisy w terminie traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy, uprawniające Zamawiającego do rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

Wynagrodzenie

§ 8

- 1) Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy będące sumą wynagrodzeń otrzymywanych za realizację przedmiotu umowy w kolejnych miesiącach trwania niniejszej umowy kalkulowane jest w oparciu o ceny określone **w załączniku nr** do umowy.
- 2) Wynagrodzenie, o którym mowa w ust.1 nie może przekroczyć kwoty:
brutto zł
(słownie:)
netto..... zł + należny podatek VAT zł
- 3) Zamawiający jest uprawniony do zmniejszenia zakresu zamówienia o **90%** względem ilości wskazanych w załączniku nr __ do umowy w przypadku zmniejszenia ilości pacjentów oraz sytuacji, w których w chwili zawarcia umowy mniej można było przewidzieć np. zamknięcie oddziału, remonty.
- 4) Wykonawca gwarantuje, że w trakcie trwania umowy ceny nie ulegną podwyższeniu, za wyjątkiem sytuacji określonych w ust. 6 i 7.
- 5) W przypadku obniżki cen przez Wykonawcę nie wymaga się pisemnego aneksu do umowy, jedynie poinformowanie Zamawiającego o tym fakcie.
6. Strony dopuszczają możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1773),
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenia zdrowotne,
 - d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 427)jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
7. Zamawiający przewiduje zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy (odpowiednio obniżenie lub podwyższenie), przy czym waloryzacja będzie następowała na następujących zasadach:
 - 1) Wynagrodzenie Wykonawcy o którym mowa w § 8 ust. 2 będzie podlegało waloryzacji z uwzględnieniem miesięcznego wskaźnika zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych ustalanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej jako „Wskaźnik”) z zastrzeżeniem warunków określonych w pkt 2-9 poniżej;
 - 2) Waloryzacja nie będzie dotyczyła wynagrodzenia za część przedmiotu niniejszej umowy wykonaną do dnia pierwszej waloryzacji, o której mowa w pkt 3);

- 3) Pierwsza waloryzacja wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej niż po 6 miesiącach od dnia zawarcia umowy, o ile Wykonawca lub Zamawiający wystąpi z wnioskiem o zmianę i będzie wyliczona przy zastosowaniu średniej arytmetycznej ze Wskaźnika za okres poprzednich 6 miesięcy, o ile średnia arytmetyczna ze wskaźnika przekroczy **8%**. Pierwszej waloryzacji wynagrodzenia dokonuje się na pierwszy dzień miesiąca kalendarzowego następującego po złożeniu wniosku;
 - 4) Kolejne waloryzacje wynagrodzenia dokonywane będą po upływie 6 miesięcy od dnia poprzedniej waloryzacji. Każda kolejna waloryzacja nie będzie dotyczyła wynagrodzenia za część przedmiotu umowy wykonaną do dnia poprzedniej waloryzacji i będzie wyliczana, jako średnia arytmetyczna ze Wskaźnika za okres poprzednich 6 miesięcy. Kolejnych waloryzacji wynagrodzenia dokonuje się na pierwszy dzień miesiąca kalendarzowego następującego po złożeniu wniosku o ile Wykonawca lub Zamawiający wystąpi z wnioskiem o zmianę;
 - 5) Wynagrodzenie w wyniku waloryzacji zostanie ustalone z zastosowaniem stawki VAT obowiązującej w dniu, na który dokonuje się waloryzacji. Wykonawca występujący o podwyższenie wynagrodzenia zgodnie z pkt 1) powyżej zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu rzeczywisty wpływ zmiany Wskaźnika na koszt wykonania zamówienia;
 - 6) W przypadku likwidacji Wskaźnika, o którym mowa w pkt 1) powyżej lub zmiany podmiotu, który urzędowo go ustala, mechanizm, o którym mowa w pkt 1) powyżej stosuje się odpowiednio do wskaźnika i podmiotu, który zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa zastąpi dotychczasowy Wskaźnik lub podmiot;
 - 7) Łącznie zmiana wynagrodzenia Wykonawcy wynikająca z waloryzacji, o której mowa w pkt 1-5 powyżej, nie może przekroczyć w okresie obowiązywania niniejszej umowy wartości **16%** wynagrodzenia brutto ustalonego w § 8 ust. 2 niniejszej umowy;
 - 8) Waloryzacja wynagrodzenia na podstawie pkt 1-7 powyżej wymaga sporządzenia aneksu, w którym Strony określają:
 - a) okres za który dokonują waloryzacji;
 - b) wartość wskaźnika waloryzacji;
 - c) wartość wynagrodzenia podlegającego waloryzacji;
 - d) wysokość wynagrodzenia przed i po waloryzacji;
 - e) łączną wartość zmiany wynagrodzenia w wyniku waloryzacji
 - 9) Nie dokonuje się waloryzacji wynagrodzenia za tę część przedmiotu umowy, który winien być wykonany zgodnie z warunkami niniejszej umowy w okresie poprzedzającym waloryzację, a które Wykonawca realizuje z opóźnieniem. Wartość wynagrodzenia za wykonanie tej części przedmiotu umowy nie podlega wliczeniu do wartości wynagrodzenia podlegającego waloryzacji o którym mowa w pkt 8 lit. c) powyżej.
8. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z ust. 6 i 7 niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę w zakresie odpowiadającym zmianom cen, jeżeli umowę z podwykonawcą zawarto na dostawy z okresem obowiązywania przekraczającym 6 miesięcy.
 9. W przypadku zaistnienia okoliczności wymienionych w ust. 6 niniejszego paragrafu Wykonawca jest zobowiązany w terminie 30 dni od dnia wejścia w życie przepisów regulujących opisane zmiany, poinformować Zamawiającego o konieczności wprowadzenia pisemnego aneksu do umowy oraz udowodnić, że zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

Warunki płatności

§ 9

1. Wypłata wynagrodzenia odbywać się będzie w jednomiesięcznych okresach rozliczeniowych na podstawie faktury VAT wystawionej do **10 dnia każdego miesiąca** w oparciu o dokumentację określoną w § 3 ust. 23 niniejszej umowy.
2. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową.
3. Wykonawca zobowiązany jest podać na fakturze pełną nazwę Zamawiającego lub obowiązujący skrót **SPSK Nr 1 im. prof. S. Szyszko ŚUM**. W razie podania innych nazw niż wymagane przez Zamawiającego lub nie uwzględnienia zapisów ust. 1 niniejszego paragrafu, Zamawiający będzie uważał fakturę VAT za nieprawidłowo wystawioną.

4. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty Wykonawcy w terminie do **30 dni** od daty prawidłowo wystawionej faktury VAT.
5. Wykonawca dostarczy fakturę w wersji papierowej lub elektronicznej na adres e-mail faktury@szpital.zabrze.pl w formatach PDF lub .xml lub .fak.
6. Zapłata nastąpi przelewem na następujący rachunek bankowy Wykonawcy
.....
7. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Wykonawca będący czynnym podatnikiem podatku VAT oświadcza, że rachunek bankowy wskazany w umowie:
 - a) jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa powyżej,
 - b) jest rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od 1 września 2019 r. przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, o którym mowa w ustawie o podatku od towarów i usług.
9. W przypadku, gdy rachunek bankowy Wykonawcy będącego czynnym podatnikiem podatku VAT nie spełnia warunków określonych powyżej w ust. 8, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w umowie, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek/odszkodowań lub innych roszczeń z tytułu dokonania nieterminowej płatności.

Reklamacje § 10

1. Wykryte przy odbiorze posiłków niezgodności Zamawiający będzie zgłaszać bezzwłocznie do Wykonawcy usługi. Niezgodności w realizacji usługi Zamawiający dzieli na dwie kategorie:
 - Typu „A” - wystąpienie, jednej z wymienionych i/lub podobnych sytuacji, skutkuje naliczeniem kary umownej, zaś Wykonawca zobowiązany jest do ich usunięcia w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia.**
 - Typu „B” - naprawione przez Wykonawcę w czasie **maksymalnie do 60 minut od chwili zgłoszenia bez naliczania kar umownych, za wyjątkiem sytuacji, w której czas reakcji zostanie przekroczony.**
2. Niezgodności kategorii A obejmują dostawy:
 - potraw o temperaturze poniżej 60°C tj. zupy, drugiego dania, gorących napojów
 - potraw sfermentowanych
 - produktów i potraw z pleśnią
 - produktów i potraw z obecnością ciała obcego
 - potraw w brudnych naczyniach GN
 - skisniętej i rozwarstwionej zupy i/lub inne elementy posiłku
 - produktów przeterminowanych
 - pieczywa bez podania daty ważności
 - brudnych i niedomytych surowych warzyw i/lub owoców
 - brudnych, uszkodzonych termoportów i pojemników GN
 - potraw i produktów poza termoportem
3. Niezgodności kategorii B dotyczyć będą:
 - zwłoki w dostawie posiłków
 - zwłoki w odbiorze odpadów pokonsumpcyjnych
 - braku wystarczającej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
 - różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet lub posiłków
 - dostarczeniu potraw w sposób utrudniających ich prawidłowe porcjowanie
 - dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
 - dostarczania brudnych lub niekompletnych pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych
4. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii A skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji oraz wystawieniem protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej. Niezależnie od wystawienia protokołu niezgodności i naliczenia kary umownej za niezgodności kategorii A, Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności A w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, pomimo naliczenia kar umownych.

5. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności kategorii B skutkować będzie zgłoszeniem reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do naprawy niezgodności B w czasie **maksymalnym do 60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego. Niepodjęcie przez Wykonawcę działań naprawczych zmierzających do usunięcia niezgodności kategorii B i/lub przekroczenie czasu **60 minut** od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego, skutkować będzie wystawieniem przez Zamawiającego protokołu niezgodności i naliczeniem kary umownej.

Kary umowne

§ 10

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formę odszkodowania stanowią kary umowne.
2. W przypadku, gdy wysokość wyrządzonej szkody przewyższa naliczoną karę umowną Zamawiający ma prawo żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
3. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę następującymi karami umownymi za:
 - a) w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności kategorii A Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność – za każde zdarzenie.
 - b) W przypadku niewykonania zobowiązań z tytułu roszczeń wynikających ze zgłoszonych reklamacji kategorii B w terminie **maksymalnie do 60 minut** od zgłoszenia przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 2% wartości brutto wynagrodzenia należnego za miesiąc, w którym wystąpiło zdarzenie - za każde zdarzenie.
4. Zamawiający ma prawo dochodzić kar umownych poprzez potrącenie ich na podstawie noty księgowej z faktury VAT, aż do całkowitego zaspokojenia roszczeń. W przypadku braku możliwości dochodzenia kar umownych na zasadach określonych powyżej, Zamawiający wystawi notę księgową płatną do 21 dni od daty wystawienia jej przez Zamawiającego.
5. Łączna wysokość kar umownych wynikających z niniejszej umowy, do których zapłaty zobowiązany jest Wykonawca nie może przekroczyć 30 % ogólnej maksymalnej wartości umowy brutto określonej w § 8 ust. 2 umowy. Jeżeli szkoda przewyższa wysokość kary umownej, stronie uprawnionej przysługuje roszczenie o zapłatę odszkodowania uzupełniającego do wysokości szkody na zasadach ogólnych.
6. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym z przyczyny leżącej po stronie Wykonawcy, którą jest w szczególności:
 - 1) obciążenie Wykonawcy karami umownymi przekraczającymi wartość 10% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w § 8 ust. 2 umowy;
 - 2) utrata przez Wykonawcę uprawnień do realizacji przedmiotu umowy;
 - 3) niezapewnienie prawidłowej obsady zespołu,
 - 4) trzykrotne niedostarczenie posiłku reklamowanego, o którym mowa w § 4 ust. 5 w godzinie wskazanej w ofercie,
 - 5) dziewięciokrotne nieterminowe dostarczenie posiłków,
 - 6) dziewięciokrotne przygotowanie posiłków niezgodnie z zasadami planowania posiłków zawartymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia
 - 7) dziewięciokrotna dostawa posiłków wadliwych, a w szczególności sfermentowanych, z widocznymi oznakami pleśni, zanieczyszczonych ciałami obcymi.
7. Odstąpienie od umowy w przypadkach wskazanych w niniejszej umowy lub rozwiązanie umowy w trybie natychmiastowym nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zapłaty kar umownych i odszkodowań.

Ochrona danych osobowych

§ 11

Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym w szczególności z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz.U.UE.L.2016.119.1 z dnia 2016.05.04), jeżeli zachodzić będzie konieczność powierzenia przetwarzania danych osobowych strony zawrą odpowiednią umowę w tym zakresie.

Warunki zmian postanowień zawartej umowy

§ 12

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić za zgodą obu stron na piśmie pod rygorem nieważności, w przypadkach przewidzianych w niniejszej umowie lub po spełnieniu przesłanej przewidzianych w ustawie Prawo zamówień publicznych.
2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, taka zmiana niniejszej umowy oraz wprowadzenie do niej takich postanowień, które byłyby niekorzystne dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że zachodzi jedna z przesłanek, o których mowa w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. W sytuacji wystąpienia siły wyższej, przez którą rozumie się okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne lub też niemożliwe do uniknięcia, w szczególności: klęski żywiołowe, katastrofy, strajki, zamieszki, embarga, stany epidemii, stany nadzwyczajne, w tym stany klęski żywiołowej, decyzje, zarządzenia organów państwa itp., która w bezpośredni sposób wpłynie na okoliczności realizacji umowy, dopuszcza się zmianę umowy w zakresie terminu realizacji przedmiotu zamówienia poprzez jego wydłużenie.
Przedmiotowe zmiany będą wprowadzone aneksem, na podstawie uzasadnionego oraz udokumentowanego wniosku Wykonawcy i będą obowiązywać przez okres występowania okoliczności „siły wyższej”. Po jej ustaniu Strony powrócą do pierwotnych zapisów umownych w drodze aneksu do umowy.
4. Dopuszcza się zmianę umowy w zakresie terminu jej obowiązywania w przypadku wystąpienia gwałtownej dekonstrukcji lub innych nieprzewidzianych okoliczności, niezależnych od żadnej ze Stron (gospodarczych, politycznych, społecznych, atmosferycznych itp.), które w bezpośredni sposób wpłyną na okoliczności realizacji umowy.
5. Dopuszcza się zmianę umowy w zakresie wynagrodzenia z tytułu realizacji przedmiotu umowy w przypadku przedłożenia przez Wykonawcę oferty korzystniejszej – zawierającej niższą cenę niż dotychczasowa.
6. W sytuacji, kiedy w okresie trwania umowy nie zostanie zrealizowany cały przedmiot umowy, a zaistnieje okoliczność uzasadniona potrzebami Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość przedłużenia czasu trwania umowy na okres pozwalający wykorzystać przedmiot umowy w ilości niezbędnej dla funkcjonowania Zamawiającego związanego z jego działalnością. Przedłużenie czasu trwania umowy może nastąpić na okres nie dłuższy niż do czasu rozstrzygnięcia nowej procedury przetargowej dotyczącej tożsamego przedmiotu umowy lub wyczerpania wartości umowy, jednak nie dłuższy niż 12 m-cy od daty, określonej w § 2.
7. W razie zaistnienia 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 istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
8. Zamawiający może odstąpić od umowy, w sytuacji zaistnienia co najmniej jednej z przesłanek określonych w art. 456 ust. 1 pkt 2) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. W przypadku zmian umowy dokonanych z naruszeniem przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.

Postanowienia końcowe

§ 13

1. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiejkolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. z tytułu umowy kredytu, pożyczki). Wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawach wierzyciela (art. 518 KC). Wykonawca nie może również bez zgody podmiotu tworzącego przyjąć poręczenia za jego zobowiązania ani udzielić pełnomocnictwa do dochodzenia wierzytelności objętych umową innemu podmiotowi niż kancelaria prowadzona przez radcę prawnego lub adwokata.

2. Powstałe w trakcie realizacji Umowy spory będą w pierwszej kolejności rozpatrywane na drodze polubownej, a w przypadku niemożności ich rozstrzygnięcia mogą być skierowane na drogę postępowania sądowego w Sądzie miejscowo właściwym dla siedziby Zamawiającego.
3. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i nastąpić mogą w przypadkach wskazanych w SIWZ lub dopuszczonych przepisami prawa.
4. W kwestiach nie uregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz inne przepisy ogólnie obowiązujące.
5. Umowę sporządzono w **dwóch** jednobrzmiących egzemplarzach tj. jeden egzemplarz dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy – dotyczy formy papierowej.
6. Datą zawarcia umowy jest data złożenia podpisu ostatniej ze Stron – dotyczy wersji elektronicznej.

Załączniki do umowy:

.....

ZAMAWIAJĄCY:	WYKONAWCA:
--------------	------------

SPRAWDZONO:	