

Toruń, dn. 16 marca 2023 r.

L.dz. SSM.DZP.200.11.2023

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publiczne w trybie podstawowym (usługi społeczne) na świadczenie usług przygotowywania, dostaw i dystrybucji całodziennego żywienia pacjentów Szpitala.

W związku ze skierowanymi przez Wykonawcę w dniu 13.03.2023 r. pytaniami do SWZ Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu informuje o ich treści i udzielonej na nie odpowiedzi.

Pytanie

1. Prosimy o doprecyzowanie zapisu z par. 2 ust. 5 umowy „Przedmiot umowy w czasie trwania umowy może ulec zmniejszeniu w granicach do 30 % ilości przedmiotu umowy.” Czy powyższe oznacza, że Zamawiający gwarantuje minimalną wartość zamówienia jako 30% czy może ograniczy maksymalnie o 30% więc gwarantowana wartość zamówienia to 70%?

Odpowiedź na pytanie

Patrz modyfikacja SWZ.

Pytanie

2. Prosimy o doprecyzowanie zapisów par. 10 ust. 2 pkt. 1) i 2): prosimy o doprecyzowanie okoliczności wypowiedzenia i modyfikację na poniższe:
 - 1) stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego przedmiotu umowy, w szczególności gdy Wykonawca trzykrotnie **w okresie jednego miesiąca** obowiązywania Umowy **w sposób zawiniony** nienależycie zrealizował **istotne** obowiązki wynikające z niniejszej umowy, tj. dostarczając posiłki posiadające wartości odżywcze lub energetyczne różniące się o deklarowanych przez Wykonawcę o co najmniej 20% (w odniesieniu do wartości kalorii lub jakiegokolwiek składnika odżywczego), dostarczając posiłki ~~nieświeże~~ przeterminowane ~~lub źle oznaczone~~ ;
 - 2) **kilkukrotnej (co najmniej 9 razy)** zwłoki Wykonawcy w terminowym dostarczaniu właściwej ilości posiłków, stwierdzonej dwukrotnie **w okresie jednego miesiąca** obowiązywania niniejszej Umowy;

Odpowiedź na pytanie

Zgodnie z SWZ.

Pytanie

3. Prosimy o udostępnienie średniomiesięcznej ilości żywionych z ostatnich 12 mcy.

Odpowiedź na pytanie

Średniomiesięczna liczba żywionych z ostatnich 12 miesięcy to 5518.

Pytanie

4. Zamawiający wymaga od Wykonawcy zatrudnienia jako koordynatora usługi cateringu pracownika posiadającego wykształcenie gastronomiczne. Czy Zamawiający zaakceptuje zatrudnienie osoby z wykształceniem spożywczym i 20- letnim doświadczeniem w żywieniu zbiorowym w placówkach medycznych?

Odpowiedź na pytanie

W SWZ dopuszczono osobę posiadającą wykształcenie gastronomiczne lub spożywcze z minimum 5 – letnim doświadczeniem w żywieniu zbiorowym w placówkach medycznych, która będzie pełniła rolę koordynatora firmy cateringowej na terenie Szpitala.

Pytanie

5. W związku z wymogami Zamawiającego o dostarczeniu na oddziały suchego prowiantu prosimy o podanie szacunkowych ilości wymienionych produktów w ujęciu miesięcznym dla wszystkich oddziałów łącznie, oraz wskazanie ich minimalnych gramówek.

Odpowiedź na pytanie

[Patrz modyfikacja SWZ](#). Produkty do depozytu: Dżem 25g, pasztet konserwowy 50g, masło 10 g lub masło roślinne 15 g, sucharki z cukrem 40g, sucharki bez cukru 40g, kisiel 30g, herbatniki 14g, herbata ekspresowa 200ml, cukier 5g, mleko 200ml, ser topiony 17g. Wszystkie produkty mają być dostarczone w opakowaniu fabrycznym.

Pytanie

6. W OPZ Zamawiający wyznaczył godziny dystrybucji posiłków, czy Zamawiający dopuszcza dystrybucję śniadania wraz z II śniadaniem i obiadu z podwieczorkiem?

Odpowiedź na pytanie

[Tak. Zamawiający dopuszcza.](#)

Pytanie

7. Zamawiający w punkcie 5.9) wymienia produkty, które należy bezwzględnie zawrzeć w jadłospisie. Czy zapis "kompot/sok/woda butelkowana" oznacza, że w jadłospisie mogą się pojawić wybrane napoje z wymienionych?

Odpowiedź na pytanie

[Patrz modyfikacja SWZ](#)

Pytanie

8. Ze względu na trudno dostępne masło i margarynę w opakowaniach jednostkowych 15g. Wykonawca prosi o możliwość planowania 10g margaryny.

Odpowiedź na pytanie

[Zgodnie z SWZ.](#)

Pytanie

9. Wykonawca prosi o wykreślenie zapisu:
"d)Treść obowiązującej informacji o wartości odżywczej, może zostać przez Wykonawcę uzupełniona informacją o ilości jednego lub większej liczby z następujących składników :
- kwasy tłuszczowe jednonienasycone,
- kwasy tłuszczowe wielonienasycone
- każda z witamin
- każdy ze składników mineralnych ",
ponieważ zgodnie z Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 producenci nie mają obowiązku przedstawiać na etykiecie wszystkich wartości odżywczych. W związku z czym nie mamy informacji o wszystkich zawartych składnikach odżywczych w planowanych potrawach.

Odpowiedź na pytanie

[Patrz modyfikacja SWZ](#)

Pytanie

10. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość posiadania kuchni zastępczej w odległości 85min od siedziby Zamawiającego? W przypadku konieczności dowozu posiłków z kuchni zapasowej Wykonawca zagwarantuje utrzymanie wszelkich wymagań jakościowych określony w OPZ.

Odpowiedź na pytanie

[Tak. Zamawiający dopuszcza.](#)

Pytanie

11. Mając na uwadze iż nie jest znana kwota podwyżki minimalnego wynagrodzenia jaka zostanie wprowadzona w styczniu 2024, wnosimy o dopuszczenie waloryzacji w tym zakresie.

Odpowiedź na pytanie

Zgodnie z art. 436 pkt 4 lit. b) uPzp zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę powinny obligatoryjnie zostać określone w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy. W przypadku przedmiotowej umowy zawarcie takiego postanowienia w jej treści jest fakultatywne i zależy od decyzji Zamawiającego.

Pytanie

12. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zagwarantuje zmianę wysokości wynagrodzenia w przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media.

Odpowiedź na pytanie

Warunki dokonania tzw. waloryzacji kosztowej, o której mowa w art.439 ust.1 i następane uPzp zostały określone w §8 projektu umowy.

Pytanie

13. Prosimy o udostępnienie zestawienia kosztów mediów z 2022 roku z podziałem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź na pytanie

Załącznik nr 1 do odpowiedzi na pytania.

Pytanie

14. Wnosimy o zmianę zapisu dotyczącego maksymalnej całkowitej wielkości wszystkich zmian umowy z 4% na 10% wartości całkowitej brutto.

Odpowiedź na pytanie

Zgodnie z SWZ.

Na podstawie art. 286 ust. 1 prawo zamówień publicznych Zamawiający modyfikuje treść SWZ w taki sposób, że:

1) w Rozdziale 21 – „Termin związania” wykreśla dotychczasowy zapis o następującej treści: „15.04.2023r.”, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści: „21.04.2023 r.”,

2) w Rozdziale 20 – „Termin składania ofert, termin otwarcia ofert” w ust. 20.1 wykreśla dotychczasowy zapis o następującej treści: „17.03.2023 r. do godz. 08:00”, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści: „23.03.2023 r. o godz. 08:00”,

3) w Rozdziale 20 – „Termin składania ofert, termin otwarcia ofert” w ust. 20.2 wykreśla dotychczasowy zapis o następującej treści: „17.03.2023 r. o godz. 09:00”, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści: „23.03.2023 r. o godz. 09:00.”.

4) w załączniku nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy wykreśla się dotychczasowy zapis o następującej treści: „

”

zawarta w dniu2023 roku w Toruniu pomiędzy:

Specjalistycznym Szpitalem Miejskim im. M. Kopernika z siedzibą ul. Batorego 17/19, 87-100 Toruń – wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego w sądzie Rejonowym w Toruniu, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000002564, NIP 879-20-76-803, REGON 8700252274 reprezentowanym przez:

Justynę Wileńską - Dyrektora
zwanym dalej – Zamawiającym,
a

.....
reprezentowaną przez:

.....
zwanym w dalszej części umowy Wykonawcą,

§ 1

1. Umowę zawarto w wyniku wyboru oferty Wykonawcy przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne i inne szczególne usługi dotyczącego świadczenia usług w zakresie:

- 1) przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w systemie cateringu lub przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w cyklu technologicznym polegającym na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie) dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. Mikołaja Kopernika w Toruniu w ilościach wynikających z aktualnej ilości hospitalizowanych osób z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- 2) dystrybucji wyprodukowanych posiłków, rozumianej jako:
 - a) przygotowanie posiłków do dystrybucji dla pacjentów w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego,
 - b) konfekcjonowanie posiłków przez 7 dni w tygodniu,
2. Integralną część umowy stanowi oferta przetargowa Wykonawcy.
3. Ilekroć w niniejszej Umowie mowa jest o ustawie prawo zamówień publicznych, rozumie się przez to ustawę z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019).
4. Ilekroć w niniejszej Umowie mowa jest o personalu Wykonawcy rozumie się przez to osoby zatrudnione przez Wykonawcę w ramach stosunku pracy lub stosunku cywilnoprawnego (w szczególności na podstawie umowy zlecenie), w tym również podwykonawców.
5. Cel i zakres danych osobowych przetwarzanych przez Wykonawcę określa załącznik nr 4 do niniejszej Umowy - Informacje o sposobie przetwarzania danych osobowych przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

§ 2

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy, zwanej dalej Umową, jest:

- 1) świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w systemie cateringu lub świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w cyklu technologicznym polegającym na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie) dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. Mikołaja Kopernika w Toruniu w ilościach wynikających z aktualnej ilości hospitalizowanych osób z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- 2) dystrybucja wyprodukowanych posiłków, rozumiana jako:
 - a) przygotowanie posiłków do dystrybucji dla pacjentów w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego
 - b) konfekcjonowanie posiłków przez 7 dni w tygodniu,
- 3) najem pomieszczeń kuchni znajdujących się w siedzibie Zamawiającego o powierzchni całkowitej 693,45 m² (zgodnie z zestawieniem wynajmowanych pomieszczeń kuchni, stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszej Umowy), mieszczących się w budynku kuchni na poziomie (-1), zlokalizowanym w Toruniu przy ul. Batorego 17/19 na działce oznaczonej w ewidencji jako działka nr 86/15,
- 4) wyposażenie pomieszczeń kuchni wynajmowanych od Zamawiającego w sprzęt technologiczno-techniczny, maszyny, urządzenia niezbędne do przygotowania oraz dystrybucji posiłków, a także wykonanie niezbędnych prac adaptacyjnych i modernizacyjnych w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni na poziomie (-1) uwzględniających dostosowanie tych pomieszczeń do zbiorczego systemu dystrybucji – wykonanie prac w terminie do 1 miesiąca od dnia zawarcia niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot umowy zgodnie z wytycznymi i na zasadach określonych w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy, stanowiącym jej integralną część.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków, o których mowa w ust. 1 pkt 1 w celu ich dystrybucji dla następujących oddziałów Zamawiającego*:
 - Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej (32 łóżka)*,
 - Oddział Hematologii i Transplantacji Szpiku (28 łóżka - w tym 10 przeszczepowych) *,
 - Oddział Intensywnej Terapii Medycznej i Anestezjologii (6 łóżek) *,
 - Oddział Chorób Wewnętrznych, Diabetologii Gastroenterologii (30 łóżek) *,
 - Oddział Kardiologii i Intensywnej Opieki Kardiologicznej (32 łóżka) *,
 - Oddział Neurochirurgii (12 łóżek) *,
 - Oddział Urazowo-Ortopedyczny (23 łóżka) *,
 - Oddział Neurologii i Leczenia Udarów (28 łóżek) *,
 - Oddział Urologii Ogólnej i Onkologicznej (21 łóżek) *,
 - Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej i Neurologicznej (16 łóżek) *.

(*Uwaga liczba łóżek, wykaz oddziałów na dzień ogłoszenia postępowania przetargowego i trwania umowy może ulec zmianie)

4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi określone w ust. 1 pkt. 1 i 2 niniejszego paragrafu Umowy, dla wszystkich aktualnie (tj. w trakcie obowiązywania Umowy) hospitalizowanych u Zamawiającego pacjentów.
5. Przedmiot umowy w czasie trwania umowy może ulec zmniejszeniu w granicach do 30 % ilości przedmiotu umowy. Postępowanie takie nie czyni umowy nieważną. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całości przedmiotu umowy, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

§ 3

Oświadczenia i obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać niniejszą umowę z należytą starannością, w sposób możliwie nieuciążliwy dla Zamawiającego i osób przebywających w jego siedzibie.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem uprawnienia i warunki do wykonywania przedmiotu umowy, w szczególności dysponuje niezbędnym sprzętem oraz odpowiednio wykwalifikowanym personelem.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania Zarządzeń Dyrektora Szpitala obowiązujących u Zamawiającego (m.in. w sprawie zakazu palenia wyrobów tytoniowych).
4. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania – w imieniu Zamawiającego - osobom biorącym udział w realizacji niniejszej umowy, informacji dotyczących Zamawiającego jako administratora danych osobowych. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania tych informacji właściwym osobom bez zbędnej zwłoki, nie później jednak niż w ciągu 14 dni od przekazania Zamawiającemu danych ich dotyczących. Wzór informacji stanowi załącznik nr 4 do niniejszej umowy i stanowi integralną część niniejszej umowy.
5. Zamawiający wyraża zgodę na powierzenie wykonania części przedmiotu zamówienia następującym podwykonawcom (należy wskazać nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, podwykonawców, jeżeli są już znani, oraz określić część zamówienia jaka została powierzona do wykonania danemu podwykonawcy): - wykonanie części dotyczącej:
6. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w ust. 5, w trakcie trwania niniejszej umowy, a także przekazuje wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług.
7. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, 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, pod rygorem zastosowania kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 13 niniejszej Umowy. Przepis art. 122 ustawy prawo zamówień publicznych stosuje się odpowiednio.
8. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalania Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
9. 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 niniejszej umowy.

§ 4
Klauzula poufności

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji, powziętych w związku z wykonywaniem usług na terenie Zamawiającego, w szczególności danych osobowych, danych dotyczących żywienia i innych informacji dotyczących pacjentów Zamawiającego i samego Zamawiającego, w trakcie realizacji umowy, jak i po jej rozwiązaniu, wygaśnięciu.
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest zobowiązanie jego personelu realizującego niniejszą umowę do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji, powziętych w związku z wykonywaniem usług na terenie Zamawiającego, w szczególności danych osobowych, danych dotyczących żywienia i innych informacji dotyczących pacjentów Zamawiającego i samego Zamawiającego, w trakcie realizacji umowy, jak i po jej rozwiązaniu, wygaśnięciu.

§ 5
Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Ogólna wartość umowy brutto wraz z należnym podatkiem VAT wynosi zł (słownie: złotych /100). Strony ustaliły następującą cenę brutto wraz z należnym podatkiem VAT jednego osobodnia, zwaną ceną jednostkową usługi, w wysokości zł (słownie: złotych.... /100).
2. W razie wystąpienia diety chirurgicznej przyjmuje się, że stanowi ona 40% udziału w cenie jednostkowej usługi.
3. W razie wystąpienia diety dla pacjentów po przeszczepie (dieta ubogobakteryjna) przyjmuje się, że stanowi ona 130% udziału w cenie jednostkowej usługi.
4. W razie wystąpienia diety cukrzycowej ustala się następujące udziały procentowe poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
 - 1) śniadanie stanowi 25% ceny jednostkowej usługi,
 - 2) II śniadanie stanowi 5% ceny jednostkowej usługi,
 - 3) obiad stanowi 45% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - 4) podwieczorek stanowi 5% ceny jednostkowej usługi,
 - 5) kolacja stanowi 20% ceny jednostkowej usługi,
5. Depozyt, o którym mowa w pkt 11 załącznika nr 1 do umowy stanowi 3% udziału w cenie jednostkowej usługi,
6. Wynagrodzenie Wykonawcy za dany miesiąc wykonywania umowy, płatne będzie z dołu, w ciągu 60 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, na rachunek bankowy wskazany na tej fakturze. Wykonawca będzie wystawiał miesięczne faktury na podstawie zaakceptowanego przez Zamawiającego zbiorczego zestawienia zrealizowanych diet, o którym mowa w pkt 3 ppkt 4) załącznika nr 1 do Umowy.
7. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Kwota, określona w ust. 1., wyczerpuje wszelkie roszczenia finansowe Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy.
9. Z wierzycelności Wykonawcy o wypłatę wynagrodzenia, o którym mowa powyżej, Zamawiający ma prawo potrącać własne wierzycelności o zapłatę przez Wykonawcę wszelkich należności, przewidzianych w niniejszej umowie, na co Wykonawca niniejszym wyraża zgodę.
10. Za dostarczany sukcesywnie w częściach przedmiot umowy Zamawiający wypłacać będzie wynagrodzenie częściowe nie mniejsze niż 1% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy. Procentowa wartość ostatniej części wynagrodzenia nie może wynosić więcej niż 50% wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
11. Wykonawca wystawia Zamawiającemu każdorazowo tylko jedną fakturę obejmującą całość złożonego w danym miesiącu przez Zamawiającego zamówienia na całodienne żywienie, pod rygorem zastosowania kary umownej, określonej w § 6 ust. 15.
12. Za zrealizowane przedmiot umowy określony w § 2 ust. 1 pkt 1 i 2 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie ustalone jako iloczyn obowiązujących cen jednostkowych brutto, określonych w załączniku nr 2 do niniejszej umowy, oraz faktycznie dostarczonych ilości przedmiotu umowy.
13. Wykonawca nie może bez zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego zbywać wierzycelności z tytułu realizacji niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.
14. Wykonawca oświadcza, iż numer rachunku bankowego każdorazowo wskazywany na fakturze rachunek rozliczeniowy, o którym mowa w art. 49 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Prawo bankowe, lub imienny rachunek w spółdzielczej kasie oszczędnościowo – kredytowej, otwarty w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą – wskazany w zgłoszeniu identyfikacyjnym lub zgłoszeniu aktualizacyjnym i prowadzony przy wykorzystaniu STIR w rozumieniu art. 119zg pkt 6 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa.
15. Integralną część niniejszej umowy stanowi załącznik nr 7 - oświadczenie o akceptacji faktur wystawianych i przesyłanych w formie elektronicznej.

§ 6
Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody w mieniu Zamawiającego, w mieniu osób trzecich oraz na osobach wyrządzone w związku z realizacją niniejszej Umowy, w szczególności Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za następstwa wszystkich zdarzeń zaistniałych w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, których skutkiem będą ewentualne roszczenia osób trzecich skierowane do Zamawiającego.
2. Wykonawca odpowiada jak za własne za działania i/lub zaniechania osób i/lub podwykonawców, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi objętą niniejszą umową.
3. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za okoliczności, za które wyłączną odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
4. Wykonawca, przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, zobowiązany jest być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością w zakresie odpowiadającym przedmiotowi niniejszej umowy. Mając na uwadze powyższe, Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia usług opłaconą rzeczoną polisę OC. W przypadku gdy w czasie realizacji niniejszej umowy upłynie okres ważności tejże polisy, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu opłaconej polisy obejmującej kolejny okres, najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania poprzedniej polisy. Kwota minimalnej wartości polisy powinna wynosić 200 000,00 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych 00/100). Koszty ubezpieczenia, o którym mowa w niniejszym ustępie, w całości ponosi Wykonawca.
5. W przypadku niewywiązania się z obowiązku wynikającego z ust. 4, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną określoną w ust. 14 niniejszego paragrafu umowy. Ponadto, Zamawiający będzie mógł zawrzeć rzeczoną umowę ubezpieczeniową w imieniu i na rzecz Wykonawcy, a równowartość kosztów, jakie poniosł z tego tytułu, będzie mógł potrącić z płatności należnych Wykonawcy lub, jeśli nie należą się żadne płatności, to Wykonawca będzie zobowiązany do zwrotu Zamawiającemu równowartości tych kosztów w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. W przypadku zakwestionowania przez zewnętrzne służby sanitarne jakości dostarczanych posiłków oraz nałożenia na Zamawiającego z tego tytułu kary finansowej, równowartość tej kary zostanie w całości potrącona z kwoty miesięcznego wynagrodzenia należnego Wykonawcy, a w przypadku braku możliwości dokonania potrącenia Wykonawca zapłaci Zamawiającemu równowartość tej kary na podstawie odrębnej noty księgowej. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego usunięcia uchybień stanowiących podstawę nałożenia kary.
7. W przypadku, gdyby zwłoka Wykonawcy w dostarczeniu danego posiłku dla pacjentów przekroczyła 2 godziny, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za dany miesiąc, w którym stwierdzono zwłokę, za każdy taki przypadek.
8. W przypadku, gdyby okazało się, iż dany posiłek dostarczony dla pacjentów posiada wartości odżywcze lub energetyczne różniące się od deklarowanych przez Wykonawcę o co najmniej 10% (w odniesieniu do wartości kalorii lub jakiegokolwiek składnika odżywczego), Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3.000,00 zł (słownie: trzy tysiące złotych) za każdy taki przypadek.
9. W razie odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1, niezależnie od kar przewidzianych w ustępach powyżej.
10. Na całym terenie siedziby Zamawiającego (tj. budynkach- w tym również w piwnicach budynków i na zewnątrz budynków) obowiązuje bezwzględny zakaz palenia wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych. Naruszenie powyższego zakazu przez osoby realizujące usługi objęte umową, będzie podstawą do nałożenia na Wykonawcę przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 50,00 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych) za każdy stwierdzony przypadek.
11. W przypadku zwłoki w realizacji zobowiązania określonego w § 9 ust. 10 niniejszej umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% wartości brutto umowy, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
12. Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w przypadku niespełnienia przez Wykonawcę lub jego podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 7 ust. 1 umowy czynności, w wysokości 1.000 zł (słownie: jeden tysiąc złotych) za każdy przypadek naruszenia. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub jego podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie również jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 7 ust. 1 czynności. Kara ta przysługuje także w przypadku ustalenia w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione podmioty, że Wykonawca lub jego podwykonawca nie zatrudniał lub nie zatrudniał na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 7 ust. 1 czynności.
13. W przypadku zmiany albo rezygnacji z podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, z naruszeniem postanowienia z § 3 ust. 7 niniejszej Umowy, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10.000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych), za każdy taki przypadek.
14. W przypadku niewywiązania się z obowiązku określonego w ust. 4 niniejszego paragrafu umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.
15. W przypadku niewywiązania się z obowiązku określonego w § 5 ust. 11 Umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł (słownie: pięćset złotych) za każdy taki przypadek.
16. W przypadku braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy prawo zamówień publicznych Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych) za każdy taki przypadek.

17. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej Umowy, w przypadkach innych niż przewidziane powyżej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2% wartości brutto umowy, o której mowa w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.
18. Łączna maksymalna wysokość kar umownych dochodzonych przez Zamawiającego od Wykonawcy na podstawie postanowień niniejszej Umowy nie może przekroczyć 30% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.
19. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar umownych.
20. W przypadku nieprzystąpienia przez Wykonawcę do wykonania przedmiotu Umowy w całości lub części lub nie podjęcia przez Wykonawcę przerwanej świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej Umowy, po bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego przez Zamawiającego w wezwaniu do przystąpienia do świadczenia usług lub do podjęcia ich świadczenia, Zamawiający może powierzyć wykonanie tych Usług wybranej przez siebie osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
21. W przypadku braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy prawo zamówień publicznych Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych) za każdy taki przypadek.

§ 7

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji przedmiotu umowy, osób wykonujących czynności fizyczne przy pracach dotyczących produkcji posiłków oraz dotyczących dystrybucji posiłków obejmujących przedmiot umowy z wyłączeniem osób wykonujących dystrybucję posiłków określoną w § 2 ust.1 pkt. 2 lit.b) i c).
2. Wykonawca zobowiązany jest do dokumentowania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w szczególności poprzez prowadzenie odpowiedniej, zgodnej z obowiązującymi przepisami prawa dokumentacji kadrowo-finansowej.
3. W trakcie realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy i podwykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia w/w wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia w/w wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania przedmiotu umowy lub w siedzibie Wykonawcy lub podwykonawcy, zadawania pytań w szczególności osobom przebywającym na terenie Zamawiającego.
4. W trakcie realizacji przedmiotu umowy, w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca lub podwykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody:
 - 1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - 2) oświadczenia Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - 3) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - 4) inne dokumenty- zawierające informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 6 ust. 12 niniejszej umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie również jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.
6. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania obowiązujących przepisów prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. W przypadku ustalenia w wyniku tej kontroli, że Wykonawca lub podwykonawca nie zatrudnia lub nie zatrudniał na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, Zamawiającemu od Wykonawcy przysługuje kara umowna w wysokości określonej w § 6 ust. 12 niniejszej umowy.
7. Wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych, wynikających z przyczyn losowych, nieobecności pracowników zatrudnionych na podstawie umowy o pracę i wykonujących czynności wskazane w ust. 1, Zamawiający dopuszcza zatrudnienie na podstawie umowy o pracę z zastępstwa urlopowo-chorobowe pracowników. Do osób zatrudnianych na umowę zlecenie, o których mowa w zdaniu poprzednim, § 3 ust. 2 niniejszej Umowy stosuje się odpowiednio.

§ 8

1. Wynagrodzenie Wykonawcy o którym mowa w § 5 ust. 1 niniejszej umowy, zostanie raz w roku odpowiednio zmniejszone lub zwiększone w zależności od wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem publikowanego przez Prezesa GUS w kwartale w stosunku do poprzedniego kwartału (zwanego dalej „wskaźnikiem GUS”).
2. Strony dokonają zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w ust. 1, jeżeli „wskaźnik GUS” będzie wyższy niż 6% w stosunku do poprzedniego kwartału (wzrost cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem kwartał w stosunku do wcześniejszego kwartału).
3. Strony nie przewidują zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie ust. 1 i 2 w ciągu pierwszych 6 miesięcy obowiązywania umowy.
4. Kwotę zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy stanowi iloczyn pozostałej do zapłaty części wynagrodzenia należnego Wykonawcy i „wskaźnika GUS”.
5. Maksymalna wartość zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w ust. 1 – 4, nie może przekroczyć 4% ogólnej wartości umowy brutto Wykonawcy, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.
6. Wpływ zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia strony umowy ustalają w ten sposób, że Wykonawca wykaże Zamawiającemu zmianę kosztów wykonania zamówienia na skutek zmiany cen materiałów lub kosztów fakturami zakupu tych materiałów lub kosztów z pierwszego i kolejnych okresów, za które strona umowy występuje o zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, z zastrzeżeniem ust. 2.
7. Strona inicjująca zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy sporządzi pisemnie odpowiedni projekt zmiany umowy uwzględniający podwyższenie lub obniżenie wysokości wynagrodzenia Wykonawcy dokonane zgodnie z zasadami określonymi w ust. 1-6 i przedłoży go drugiej Stronie.
8. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy dokonana zgodnie z zasadami określonymi w ust. 1-6, będzie obowiązywała Strony od daty wskazanej w aneksie do Umowy, nie wcześniej niż data zawarcia aneksu.
9. W przypadku podwyższenia lub obniżenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, zgodnie z zasadami określonymi w ust. 1-6, Wykonawca w terminie 30 dni od daty zawarcia z Zamawiającym aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia, zobowiązany jest do zmiany wysokości wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - 1) przedmiotem umowy są roboty budowlane, dostawy lub usługi,
 - 2) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy,pod rygorem zapłaty Zamawiającemu kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 21 niniejszej Umowy.
10. Wykonawca, w terminie 7 dni od daty zawarcia z podwykonawcą aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia, przedłoży Zamawiającemu kopię tego aneksu, pod rygorem zapłaty Zamawiającemu kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 22 niniejszej Umowy.

§ 9

Okres obowiązywania umowy

1. Umowa została zawarta na okres 12 miesięcy.
2. Do nadzoru nad realizacją niniejszej umowy i do kontaktu z Wykonawcą ze strony Zamawiającego wyznaczone zostały: Pani Klaudia Łęgowska lub Pani Monika Turzyńska – Dietetyk szpitalny, tel.: 56/61-00-415, e-mail: mpiotrowska@med.torun.pl, Klaudia Łęgowska – Dietetyk szpitalny, tel.: 56/61-00-415, e-mail: klaudia.legowska@med.torun.pl, Angelika Rakowska tel.: 56 61 00 210 e-mail: angelika.rakowska@med.torun.pl
3. Stały i bezpośredni kontakt z Zamawiającym ze strony Wykonawcy będzie utrzymywał/a Pan/Pani, tel., e-mail:
4. Stronom przysługuje możliwość zmiany osób, o których mowa w ust. 2 i 3 niniejszego paragrafu. Zmiana tych osób dokonuje się poprzez pisemne (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności) powiadomienie drugiej strony wraz z podaniem imienia i nazwiska, numeru telefonu oraz adresu e-mail do kontaktu osoby zmieniającej osobę wskazaną w ust. 2 lub 3. Zmiana osób, o których mowa w ust. 2 lub 3 nie wymaga zawarcia aneksu do niniejszej Umowy.

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od niniejszej umowy zgodnie z zapisem art. 456 ustawy prawo zamówień publicznych.
2. Poza przypadkami określonymi przepisami powszechnie obowiązującego prawa, w tym art. 456 ustawy prawo zamówień publicznych, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w przypadku:
 - 1) stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego przedmiotu umowy, w szczególności gdy Wykonawca trzykrotnie w okresie obowiązywania Umowy nienależycie zrealizował

- obowiązki wynikające z niniejszej umowy, w szczególności dostarczając posiłki posiadające wartości odżywcze lub energetyczne różniące się o deklarowanych przez Wykonawcę o co najmniej 10% (w odniesieniu do wartości kalorii lub jakiegokolwiek składnika odżywczego), dostarczając posiłki nieświeże lub złe oznaczone, lub
- 2) zwłoki Wykonawcy w terminowym dostarczaniu właściwej ilości posiłków, stwierdzonej dwukrotnie w okresie obowiązywania niniejszej Umowy,
 - 3) gdy Wykonawca naruszył przepisy lub zasady sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące przy realizacji usług,
 - 4) gdy Wykonawca nie podejmie realizacji usług będących przedmiotem niniejszej Umowy po podpisaniu umowy lub zaprzestali świadczenia usług w trakcie obowiązywania niniejszej Umowy,
 - 5) gdy Wykonawca istotnie narusza inne niż wskazane w pkt 1) – 4) powyżej obowiązki wynikające z niniejszej Umowy – pomimo skierowania do Wykonawcy przez Zamawiającego wezwania do zaniechania naruszeń i należytej realizacji obowiązków wynikających z Umowy,
 - 6) w pozostałych przypadkach wskazanych w niniejszej Umowie.
3. Prawo odstąpienia od umowy w przypadkach, o których mowa w ust. 2 pkt. 1-5, przysługuje Zamawiającemu w terminie 30 dni od dnia stwierdzenia przez niego zaistnienia przesłanki do odstąpienia od Umowy.
4. Strony zgodnie ustalają, że odstąpienie od umowy przez Zamawiającego w przypadkach, o których mowa w ust. 2 pkt. 1-6, wywiera skutek w postaci rozwiązania umowy na przyszłość, w dniu wskazanym przez Zamawiającego, jednakże nie wcześniej niż w dniu doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia Zamawiającego o odstąpieniu od Umowy, nie naruszając stosunku prawnego łączącego Strony na podstawie niniejszej Umowy w zakresie już wykonanego przedmiotu Umowy. W razie odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadkach, określonych w ust. 2 pkt. 1-6 Umowy, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu należytego wykonania części Umowy.
5. Odstąpienie od umowy następuje w drodze pisemnego oświadczenia (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności).

§ 11

Zmiana umowy

1. W przypadku, gdy powszechnie obowiązujące przepisy prawa, na skutek ich zmiany, będą nakładały na Zamawiającego lub Wykonawcę nowe obowiązki wpływające na zakres usługi stanowiącej przedmiot umowy, Strony dopuszczają zmianę Umowy w takim zakresie, w jakim będzie to niezbędne celem dostosowania realizacji przedmiotu zamówienia do zaistniałego stanu prawnego. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy wskutek okoliczności, o których mowa w zdaniu poprzednim, następuje proporcjonalnie do zmiany kosztów wykonania zamówienia zaistniałej wskutek ww. okoliczności.
2. Zmiana postanowień umowy, w przypadku o którym mowa w ust. 1, może nastąpić na pisemny wniosek Strony inicjującej zmianę (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności) i następuje pod rygorem nieważności w formie podpisanego przez obie Strony aneksu do Umowy. Do wniosku strona powinna załączyć uzasadnienie zmiany i dokumenty uzasadniające jej dokonanie, w szczególności dotyczące zmiany kosztów wykonania zamówienia zaistniałej wskutek okoliczności, o których mowa w ust. 1.
3. W przypadku zmian organizacyjnych u Zamawiającego w czasie trwania Umowy, Strony dopuszczają zmianę Umowy w zakresie oddziałów i liczby łóżek, określonych w § 2 ust. 3 Umowy. Zmiana Umowy następuje wówczas na wniosek Strony inicjującej zmianę w formie podpisanego przez obie Strony aneksu do Umowy – wówczas zmianie ulega również wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 12

Najem pomieszczeń kuchni

1. Zamawiający oświadcza, że jest użytkownikiem zabudowanej nieruchomości gruntowej znajdującej się w Toruniu przy ul. Batorego 17/19 i przy ul. Bazyńskich 33-37, oznaczonej w ewidencji jako działka nr 86/15, o pow. 2,6325 ha, stanowiącej własność Gminy Miasta Toruń, zapisanej w księdze wieczystej KW TO1T/00040191/7, prowadzonej przez Sąd Rejonowy w Toruniu – VI Wydział Ksiąg Wieczystych.
2. Na okres obowiązywania niniejszej Umowy, Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem z nieruchomości opisanej w ust. 1, jej część stanowiącą pomieszczenia kuchni o powierzchni całkowitej 693,45 m² (zgodnie z zestawieniem wynajmowanych pomieszczeń kuchni, stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszej Umowy), mieszczące się w budynku kuchni oznaczonym literą „O” na poziomie (-1), z przeznaczeniem na świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług będących przedmiotem niniejszej Umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest własnym kosztem do zapewnienia w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 2, sprzętu i wyposażenia kuchennego niezbędnego do przygotowania posiłków do dystrybucji na oddziały Zamawiającego, a następnie do łóżka chorego, zgodnie z wytycznymi i na zasadach określonych w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy.
4. Po zakończeniu okresu obowiązywania Umowy, sprzęt i wyposażenie, o których mowa w ust. 3, pozostają własnością Wykonawcy.
5. Wykonawcy nie przysługuje prawo do zwrotu nakładów poniesionych na urządzenie, przystosowanie oraz wyposażenie pomieszczeń, o których mowa w ust. 2.
6. Wykonawca używał będzie wynajmowane pomieszczenia, o których mowa w ust. 2, z należytą starannością, zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa w szczególności w zakresie sanepid., ppoż., bhp.
7. Konserwacji oraz napraw lub wymiany na nowy sprzęt i wyposażenie, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca zobowiązany jest dokonywać na własny koszt.
8. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dokonywać wszelkich napraw, konserwacji i remontów wynajmowanych pomieszczeń kuchni oraz znajdujących się w nich instalacji.
9. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o zaistniałych usterkach, awariach, uszkodzeniach w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni.
10. Koszty związane w szczególności z konserwacją wind, dozorem technicznym, sprawdzeniem przewodów kominowych, p.poż i pomiarami skuteczności zerowania obciążają Wykonawcę. Dokumentacje dotyczące wykonania powyższych czynności Wykonawca zobowiązany jest do jej przekazania do Działu Eksploatacji Technicznej Zamawiającego w terminie 3 dni od daty wykonania ww. czynności.
11. Bez pisemnej zgody Zamawiającego (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności) Wykonawca nie może:
 - 1) oddawać wynajmowanych pomieszczeń kuchni osobie trzeciej do bezpłatnego używania,
 - 2) podnajmować przedmiotu najmu,
 - 3) używać wynajmowanych pomieszczeń kuchni niezgodnie z umową,
 - 4) zmieniać określonego w ust. 2 przeznaczenia wynajmowanych pomieszczeń kuchni.
12. W przypadku naruszenia obowiązku wynikającego z ust. 11 Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o naruszeniu przez Wykonawcę obowiązku określonego w ust. 11 pkt. 1-4. W tej sytuacji § 11 ust. 4 stosuje się odpowiednio.
13. W dniu zawarcia niniejszej umowy Zamawiający przekazał Wykonawcy wynajmowane pomieszczenia kuchni w stanie zdatnym do używania, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w każdej chwili kontroli wynajmowanych pomieszczeń kuchni.
15. Wykonawca zobowiązany jest do dokonywania na terenie przylegającym do wynajmowanych pomieszczeń kuchni prac porządkowych takich jak: odśnieżanie chodników, placu manewrowego.
16. Po zakończeniu niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, nie później niż w terminie 3 dni, zwrócić Zamawiającemu pomieszczenia kuchni w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem zużycia wynikającego z właściwego użytkowania nieruchomości dla celów określonych w niniejszej umowie. Jeżeli po upływie, po którym mowa w zdaniu poprzednim w pomieszczeniach kuchni pozostaną rzeczy wniesione przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo przenieść je w inne miejsce na koszt i ryzyko Wykonawcy. Jeżeli przedmioty nie zostaną odebrane przez Wykonawcę w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, po upływie tego terminu zostaną uznane za porzucone w rozumieniu art. 180 kc.
17. W przypadku niewykonania obowiązku, o którym mowa w ust. 16, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu wynagrodzenia z tytułu bezumownego korzystania z nieruchomości w wysokości 150% stawki czynszu najmu, za każdy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania z pomieszczeń kuchni.
18. Z tytułu najmu pomieszczeń kuchni Wykonawca zobowiązany jest do płacenia Zamawiającemu miesięcznego czynszu najmu w wysokości 5 769,50 zł netto bez podatku od towarów i usług VAT (słownie: sześć tysięcy siedemset sześćdziesiąt dziewięć złotych 50/100). Kwota za 1 m² powierzchni wynosi 8,32 zł netto bez podatku od towarów i usług VAT (słownie: osiem złotych 32/100).
19. Strony dopuszczają zmianę postanowień Umowy polegającą na corocym urealnieniu stawki czynszu najmu wg średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Prezesa GUS. Pierwsza zmiana obowiązywać będzie od 01.02.2024 r. W przypadku gdy wyżej wymieniony wskaźnik osiągnie wartość poniżej 105% stawka czynszu najmu pozostaje bez zmian. Zmiana wysokości czynszu wymaga zawarcia aneksu do niniejszej umowy i następuje na wniosek Strony inicjującej zmianę.
20. Kwota czynszu określona w ust. 18 nie obejmuje podatku od towarów i usług VAT, do którego zapłaty zobowiązany będzie każdorazowo Wykonawca zgodnie z obowiązującymi z tym zakresie przepisami prawa.
21. Zapłata czynszu najmu następować będzie za każdy miesiąc z dołu na podstawie faktury wystawionej przez Zamawiającego na wskazany na fakturze rachunek bankowy w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia Wykonawcy.
22. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia wszystkich opłat wg rzeczywistego zużycia mediów, w szczególności: c.o., zimnej i ciepłej wody, ścieków, prądu, usług telekomunikacyjnych, itp. według cen wskazanych na fakturach przez dostawców mediów.
23. Zamawiający obciążał będzie Wykonawcę za media w następujący sposób:
 - 1) za energię elektryczną według wskazań zainstalowanych układów pomiarowych zgodnie z średnią ceną zakupu 1MWh energii elektrycznej Zleceniodawcy podanej na fakturze przez dostawcę mediów,
 - 2) za zimną wodę i kanalizację według wskazań zainstalowanych wodomierzy zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi na fakturze przez dostawcę mediów,
 - 3) za ciepłą wodę użytkową i c.o. według wskazań zainstalowanego układu pomiarowego zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi na fakturze przez dostawcę mediów,
 - 4) za rozmowy telefoniczne według bilingów rozmów zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi przez operatora.
24. Brak terminowej zapłaty należności za media będzie uprawniał Zamawiającego do obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 0,1% wartości brutto umowy, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

25. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprzewidywane przerwy w dostawie mediów spowodowane przez czynniki niezależne od Zamawiającego.
26. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości w wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeniach kuchni, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1)używania profesjonalnego sprzętu do utrzymania czystości (wózki serwisowe do poszczególnych stref czystości, ściereczki jednorazowe, mopy jednego kontaktu oraz profesjonalnych środków chemicznych do mycia i dezynfekcji
 - 2)wyposażenia umywalk w dozowniki łokciowe
 - 3)zapewnienia swojemu personelowi mydła w płynie do mycia rąk i zobowiązania personelu do jego używania
 - 4)zapewnienia swojemu personelowi preparatu do dezynfekcji rąk i zobowiązania personelu do jego używania.
27. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania niezbędnych prac adaptacyjnych i modernizacyjnych w wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeniach kuchni uwzględniających dostosowanie tych pomieszczeń do zbiorczego systemu dystrybucji. Prace powinny zostać wykonane w terminie do 1 miesiąca od dnia zawarcia niniejszej umowy.
28. Wykonawca oświadcza, że przyjmuje do wiadomości, że w związku z planowaną przebudową budynku, w którym znajduje się przedmiot najmu, mogą nastąpić utrudnienia w korzystaniu z przedmiotu najmu. Wykonawca wyraża na to zgodę i nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

§ 13

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Jako adres do doręczeń Strony wskazują adresy podane w komparycji Umowy. Każda ze Stron zobowiązana jest niezwłocznie zawiadomić drugą Stronę o zmianie adresu do doręczeń. Zmiana adresu do doręczeń nie wymaga zawarcia aneksu do umowy i staje się skuteczna z chwilą doręczenia drugiej Stronie pisemnego (pod rygorem nieważności) powiadomienia o zmianie adresu do doręczeń, pod rygorem uznania za skutecznie doręczoną korespondencji wysłanej na dotychczasowy adres.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej.
4. Załączniki do umowy oraz postanowienia SWZ wraz z załącznikami stanowią integralną część niniejszej umowy.
5. Spory powstałe na tle wykonywania niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 – Ceny przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 3 – Schemat diet stosowanych w SSM w Toruniu
- Załącznik nr 4 – Informacje o sposobie przetwarzania danych osobowych przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu
- Załącznik nr 5 – Wykaz wynajmowanych pomieszczeń
- Załącznik nr 6 – Protokół zwrotu posiłków
- Załącznik nr 7 - Oświadczenie o akceptacji faktur wystawianych i przesyłanych w formie elektronicznej

Opis przedmiotu zamówienia

1. Opis przygotowania i dostaw posiłków – założenia i warunki wymagane od Wykonawców

1) Produkcja posiłków odbywać się będzie na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego lub w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego, określonych w załączniku nr 5 do Umowy, pod warunkiem zastosowania cyklu technologicznego polegającego na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie). Zamawiający dopuszcza regenerację wcześniej przygotowanych posiłków.

2) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania oraz przygotowania posiłków do dystrybucji dla pacjentów w pomieszczeniach kuchni Zamawiającego. Dystrybucja posiłków za pomocą wind na poszczególne oddziały oraz dystrybucja tac z posiłkami do łóżka chorego leży po stronie Zamawiającego.

Przygotowanie posiłków do dystrybucji wśród pacjentów obejmuje:

- przełożenie gotowych potraw na wózki bemarowe przeznaczone do przewozu posiłków na każdy z oddziałów,
- przygotowanie naczyń stołowych, sztućców (mycie, wyparzenie, dezynfekcja),
- podgrzewanie posiłków, jeśli jest taka konieczność,
- przechowywanie posiłków zgodnie z zasadami zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

3) Wykonawca udostępni uprawnionemu pracownikowi Zamawiającego na czas realizacji umowy zwalidowany termometr do mierzenia temperatury oraz wagę do mierzenia gramatury dań. Ewentualne koszty naprawy udostępnionych sprzętów ponosi Wykonawca. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni Zamawiającemu sprzęt zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony.

4) Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń stołowych i kuchennych wielokrotnego użytku (w tym m.in. talerze, kubki, sztućce, dzbanki, sprzęt do dzielenia posiłków: łyżki, chochle itp.) do spożywania posiłków oraz ich uzupełniania wg potrzeb w ramach kosztów własnych. Naczynia kuchenne i stołowe w całości zabezpiecza Wykonawca.

5) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia naczyń jednorazowego użytku do wydawania posiłków w Oddziale Hematologii i Transplantacji Szpiku na odcinek „przeszczepowy” - posiłki w tym oddziale wydawane są tylko w naczyniach jednorazowych. W pozostałych oddziałach posiłki w naczyniach jednorazowych wydawane są według określonego w danym dniu zapotrzebowania. W naczyniach jednorazowych we wszystkich oddziałach podawane są posiłki dla pacjentów zakażonych drobnoustrojami chorobotwórczymi.

Do części przeszczepowej oddziału Hematologii i Transplantacji Szpiku, a także do izolatki gdzie przebywają pacjenci w neutropenii Wykonawca będzie zobowiązany wycorpcjować posiłki zgodnie z zamówioną liczbą porcji w danym dniu w przeznaczonym i przygotowanym do tego celu pomieszczeniu w kuchni Zamawiającego oraz dostarczyć już z kuchni posiłki wycorpcjowane w pojemnikach jednorazowych dla każdego pacjenta, odpowiednio zabezpieczonych przed rozlaniem i wysypianiem potrawy z pojemników i innym uszkodzeniem oraz opisanych rodzajem diety. Dodatkowo każda porcja zapakowana w termoport. Posiłki przewożone będą w zamkniętym wózku transportowym przypisanym do tego oddziału.

2. Rodzaje diet stosowanych w Szpitalu.

1) Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i diet stosowanych w Szpitalu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności zawartymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

2) Zamawiający żywienie opiera na następujących dietach:

- a) Dieta podstawowa
- b) Dieta łatwo strawna
- c) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika (wrzodowa, żołądkowa)
- d) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)
- e) Dieta ubogobakteryjna (lekkostrawna, bezlaktozowa, bogatobiałkowa)
- f) Dieta bogatobiałkowa
- g) Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji: płynna wzmocniona, papkowata, kleikowa, chirurgiczna
- h) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych (cukrzycowa)
- i) Dieta bezmleczna
- j) Dieta bezglutenowa
- k) Dieta wegetariańska
- l) Dieta indywidualna

ł) Suchy prowiant - zabezpieczenie (całodobowe przyjęcia pacjentów) – dystrybucja przez Wykonawcę.

Oznakowanie diet odbywa się za pomocą samoprzylepnych naklejek w kształcie kwadratu odpowiadających poszczególnym dietom – dostarczanych przez Wykonawcę, a przyklejanych przez pracownika Szpitala na opasce, którą pacjent dostaje w momencie przyjęcia na oddział. Litera znajdująca się na naklejce oznacza pierwszą literę nazwy diety.

Wymagania Zamawiającego dotyczące wartości energetycznej i odżywczej, oznakowanie diet przedstawia załącznik nr 3 - Schemat diet stosowanych w SSM w Toruniu Zamawiający zastrzega możliwość wystąpienia innych diet, niewymienionych powyżej, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich/dietetyka szpitalnego).

3) Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji jadłospisów oraz ich urozmaiceniu, na przykład, w czasie trwania danego sezonu czy świąt.

Okresy obowiązywania jadłospisów sezonowych:

- Jadłospisy zimowe – 1 grudzień -28lutego,
- Jadłospisy wiosenne – 1 marca – 31 maj,
- Jadłospisy letnie – 1 czerwiec – 31 sierpień,
- Jadłospisy jesienne – 1 wrzesień – 30 listopad

3. Zamawianie posiłków:

1) Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie zamówienie złożone drogą elektroniczną do Wykonawcy przez każdy z oddziałów Zamawiającego. Zamówienie będzie uwzględniało rodzaj diet oraz ilość posiłków dla poszczególnych oddziałów.

Dla potrzeb zamawiania posiłków Wykonawca może udostępnić Zamawiającemu system elektronicznego zamawiania posiłków przez udostępnienie portalu internetowego. System musi być dostosowany do potrzeb Zamawiającego. Każdy z oddziałów musi mieć przypisany i wprowadzony przez Wykonawcę login i hasło. Dla potrzeb zamawiania posiłków login i hasło musi być przypisany i wprowadzony również dla dietetyka szpitalnego. Wykonawca ma obowiązek przeszkolenia z systemu zamawiania posiłków wszystkich pracowników wskazanych przez Zamawiającego. System winien być objęty opieką serwisową w godzinach zgłaszania posiłków.

2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dziennego zamówienia, jak również rodzaju diet pod warunkiem zgłoszenia Wykonawcy zmian do godziny 6-tej rano dnia bieżącego w ramach śniadania, do godziny 10.30 dnia bieżącego w ramach obiadu oraz do godziny 14-tej dnia bieżącego w ramach kolacji.

3) Posiłki dla pacjentów przyjętych do szpitala po godz. 10.30 w danym dniu zamawiane będą najpóźniej:

- do godz. 15.00 -tej w zakresie kolacji (pacjenci przyjmowani po godz. 15.00 otrzymywać będą na kolację suchy prowiant)
- w godz. do 6-tej rano dnia następnego w zakresie śniadania.

4) Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na diety, w zakresie śniadania, obiadu oraz kolacji oddzielnie dla każdego z oddziałów. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków z podziałem na diety i oddziały, potwierdzonego każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki ze strony Zamawiającego.

Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca, przekaże ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Zaakceptowane przez Zamawiającego miesięczne zestawienie zrealizowanych diet będzie stanowiło podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę żywienia za dany miesiąc.

4. Dystrybucja posiłków przez Wykonawcę i przyjęcie posiłków przez Zamawiającego

1) Dystrybucja posiłków musi być realizowana przez Wykonawcę z uwzględnieniem następujących godzin:

1. śniadanie: 7.30 – 9.00
 2. śniadanie II: 10.00- 10.30
- a) obiad: 12.00 – 13.30
 - b) podwieczorek: 15.00 – 15.30
 - c) kolacja: 17.00– 18.30

2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godziny wydawania posiłków w poszczególnych oddziałach, jednakże śniadanie będzie wydawane nie wcześniej niż o godz. 7.30, obiad nie wcześniej niż o godz. 12.00, kolacja nie wcześniej niż o godz. 17.00.

3) Wykonawca zobowiązany jest również do pozostawienia pacjentom Zamawiającego posiłków w przypadkach, gdy w porze posiłków przebywali oni na konsultacjach lekarskich, bądź badaniach diagnostycznych.

4) Konfekcjonowanie posiłków w oddziałach realizowane będzie przez personel Wykonawcy na podstawie informacji otrzymanych od personelu pielęgniarskiego Zamawiającego.

Wydawanie posiłków w oddziałach do „łóżka chorego” przez 7 dni w tygodniu będzie realizowane przez personel Zamawiającego.

5) Posiłki do kuchni Zamawiającego muszą być dostarczone w specjalistycznych termosach i pojemnikach GN, które nie mogą być uszkodzone i popękane. Pokrywy pojemników GN powinny posiadać silikonowe uszczelki. Wykonawca zobowiązany będzie do zapakowania/przepakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem oraz oznakowania pojemników jednostkowych, dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana, opisu zawartości oraz ilości porcji.

Pieczyczo należy dostarczać w zamkniętych pojemnikach, dodatkowo zapakowane w folię. Pieczyczo do dzielenia, np. chleb musi być pokrojone. Sosy do potraw należy umieszczać w osobnych pojemnikach.

6) Pojemniki do transportu posiłków z kuchni Wykonawcy do pomieszczeń kuchni wynajmowanych od Zamawiającego, a także termopory wydzielone dla odcinka przeszczepowego Oddziału Hematologii i Transplantacji Szpiku powinny gwarantować szczelne zamknięcie i utrzymanie odpowiedniej temperatury.

7) Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu atesty na wszystkie pojemniki transportowe, które będą wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi.

8) Waga jednego termosu wraz z wsadem nie może przekroczyć 20 kg na osobę.

9) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń transportowych oraz do ich utrzymania w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym.

10) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wózków przeznaczonych do przewozu posiłków wewnątrz oddziałów w ilości zabezpieczającej wydanie posiłków dla każdego pacjenta w ustalonym czasie. Wózki transportowe muszą być zamknięte - typu „bemar”, wyjątek stanowi zamknięty wózek transportowy dla odcinka przeszczepowego Oddziału Hematologii i Transplantacji Szpiku (nie jest wymagany wózek typu „bemar” ze względu na wymóg dostarczenia na ten oddział posiłków już wyporcjowanych w opakowaniach jednorazowych dodatkowo zapakowanych w termopory) i posiadać wszelkie wymagane atesty i dopuszczenia (do wglądu Zamawiającego)

11) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia przeglądów wózków typu „bemar” co najmniej jeden raz na rok oraz prowadzenia w tym zakresie stosownej dokumentacji i udostępnienia jej Zamawiającemu na jego wezwanie.

12) Mycie i dezynfekcja pojemników GN i innych pojemników transportowych (termosy, termo-porty) leży po stronie Wykonawcy.

Zbieranie naczyń i przekazanie pojemników do Kuchni wynajmowanej od Zamawiającego leży po stronie Zamawiającego i będzie się odbywało wg harmonogramu:

- po śniadaniu do godz. 10.00

- po obiedzie do godz. 15.00

- po kolacji do godz. 19.00

13) Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu dystrybucyjnego (m.in. talerze, kubki, sztućce wielorazowego użytku) w wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeniach kuchni.

14) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia przeglądów zmywarek co najmniej jeden raz na rok oraz prowadzenia w tym zakresie stosownej dokumentacji i udostępnienia jej Zamawiającemu na jego wezwanie.

5. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów.

1) Produkowane przez Zleceniobiorcę posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym przy szczególnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

2) Wykonawca ma obowiązek sporządzić 14 dniowy jadłospis tzn. ta sama potrawa obiadowa nie może pojawić się częściej niż 3 razy w miesiącu, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji, najpóźniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań i pełną nazwę produktów.

3) Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek do jadłospisu, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu 2 dni nowej wersji jadłospisu.

4) Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach, niedających się przewidzieć, Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później niż w ciągu 3 godzin od dokonania zmiany.

5) Dostarczane posiłki muszą być świeże, tj. z bieżącej produkcji dziennej. Dozwolone jest użycie produktów mrożonych.

6) Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości. Używane przyprawy nie mogą zawierać glutamianu sodu.

7) Dostarczane posiłki powinny zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę i konsystencję. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant.

8) W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak, Piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.

9) W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:

- produkty mleczne fermentowane (mogą być stosowane zamiennie z zupą mleczną)

- napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku),

- herbatę

- kompot/sok/wodę butelkowaną (*Zamawiający wymaga aby każdy produkt z wymienionego asortymentu był w jadłospisie minimum 2x w tygodniu*)

- pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne) - w zależności od diety, zaleca się bułkę + chleb,

- masło 10 g lub masło roślinne 15 g

- dodatki do pieczywa tj. wędliny (*Zamawiający wymaga aby dany rodzaj wędliny był w jadłospisie maksimum 2x w tygodniu*), jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu – Zamawiający wymaga aby wszystkie rodzaje past, każda minimum 1x na 28 dni, przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy jednorazowe 25 g oraz miód w postaci jednorazowej 25 g,

Zamawiający wymaga, aby waga jednej porcji wędliny przypadająca na jednego pacjenta wynosiła nie mniej niż 35 g, waga jednej porcji sera homogenizowanego lub produktów mlecznych fermentowanych wynosiła nie mniej niż 100g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g.

- warzywa w postaci dodatków,

- owoce

- zupy obiadowe

- kasze, makarony, ryż, ziemniaki, *Zamawiający wymaga aby każdy produkt z wymienionego asortymentu był w jadłospisie minimum 1x w tygodniu*

- zróżnicowany asortyment potraw mięsnych typu gulasz, mięso mielone, potrawka, sztuka mięsa, potrawy z drobiu - gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych.

- potrawy z ryb (1 raz w tygodniu, *Zamawiający wymaga aby ten sam rodzaj potrawy był w jadłospisie maksimum 1x w ciągu 14 dni*)

- sosy do potraw mięsnych i warzywnych

- surówki, salatki

10) Dystrybuowane posiłki na gorąco muszą mieć, co najmniej następującą temperaturę: zupa – 75°C, II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 63°C, kawa zbożowa, herbata, – 80°C, natomiast zimne danie <14° w trakcie całej drogi od kuchni do pacjentów w oddziałach Zamawiającego.

11) Na całodzienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:

1. śniadanie:

- gorący napój (kawa zbożowa na mleku/herbata – do wyboru);

- pieczywo mieszane (pszemno-żytnie/graham/razowe) w rozumieniu bułka i chleb - 120 g,

- masło 82% tł. 10g lub masło roślinne 15g;

- 2 dodatki do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu), przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy jednorazowe 25 g oraz miód w postaci jednorazowej 25 g,

*Waga jednej porcji wędliny przypadająca na jedną porcję będzie wynosiła nie mniej niż 35 g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g.

- warzywa nie mniej niż 50g i/lub owoc

- dodatek mleczny np. jogurt, kefir, serek homogenizowany nie mniej niż 100g lub zupa mleczna nie mniej niż 200 ml

2. obiad: składający się z dwóch dań (zupa obiadowa nie mniej niż 200 ml i II danie) i kompotu/soku lub wody butelkowanej, mięso 5 razy w tygodniu, ryba 1 raz w tygodniu, potrawy beżmięsne 1 raz w tygodniu, ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron, surówka lub sałatka lub warzywa gotowane nie mniej niż 100g oraz sos do potraw mięsnych i warzywnych nie mniej niż 75ml

*zróżnicowany asortyment potraw mięsnych typu gulasz, mięso mielone, potrawka, sztuka mięsa, potrawy z drobiu- gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych.

3. kolacja:

- gorący napój (kawa zbożowa na mleku/herbata – do wyboru);
- pieczywo mieszane (pszemno-żytnie/graham/razowe) w rozumieniu bułka i chleb - 120 g,
- masło 82% tł. 10g lub masło roślinne 15g;
- 2 dodatki do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu), przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy jednorazowe 25 g oraz miód w postaci jednorazowej 25 g,
- *Waga jednej porcji wędliny przypadająca na jedna porcję będzie wynosiła nie mniej niż 35g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g.

- warzywa nie mniej niż 50g i/lub owoc

W przypadku diety cukrzycowej i ubogobakteryjnej (5 posiłków) dodatkowo wymagane są II śniadanie i podwieczorek:

1. II śniadanie w przypadku diety cukrzycowej np. owoc, kefir, jogurt naturalny, sok, *kisiel, budyń (Zamawiający wymaga aby kisiel i budyń był w jadłospisie minimum 1x w ciągu 14 dni)*, biszkopty bez cukru, chrupkie pieczywo
2. podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej np. owoc, kefir, jogurt naturalny, sok, kisiel, budyń, biszkopty bez cukru, chrupkie pieczywo
3. II śniadanie w przypadku diety ubogo bakteryjnej owoc po obróbce termicznej (np. z puszki), musy owocowe, napój sojowy, sok pasteryzowany, kisiel, galaretka, biszkopty, herbatniki
4. podwieczorek w przypadku diety ubogo bakteryjnej owoc po obróbce termicznej (np. z puszki), musy owocowe, napój sojowy, sok, kisiel, galaretka, biszkopty, herbatniki

12) Zasady wytwarzania posiłków:

- a) Na całodienne wyżywienie składa się śniadanie wraz produktami mlecznymi fermentowanymi bądź zupą mleczną oraz z gorącymi napojami (kawa zbożowa z mlekiem i herbata), obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem lub sokiem lub wodą butelkowaną oraz kolacja wraz z napojami gorącymi (kawa zbożowa z mlekiem i herbata).
- b) W przypadku śniadania i kolacji Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dwa rodzaje napojów gorących tj. kawę zbożową i herbatę w jednorazowych saszetkach do wyboru oraz termosy zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury – wrzątek do zaparzenia napoju oraz cukier mleko/śmietankę porcjonowane w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem.
- c) Do Wykonawcy należy również dostarczenie dziennego jadłospisu z wycieszeniem wartości odżywczych danej diety tj. ma być podana do wiadomości Zamawiającego

- wartość energetyczna (kJ)

- wartość energetyczna (kcal)

- ilość tłuszczu (g)

- ilość kwasów tłuszczowych (g)

- ilość węglowodanów (g)

- ilość cukrów (g)

- ilość białka (g)

- ilość soli (g)

- ilość błonnika (g)

d) Treść obowiązującej informacji o wartości odżywczej, może zostać przez Wykonawcę uzupełniona informacją o ilości jednego lub większej liczby z następujących składników :

- kwasy tłuszczowe jednonienasycone,

- kwasy tłuszczowe wielonienasycone

- każda z witamin

- każdy ze składników mineralnych

e) Wykonawca udzieli informacji o wartości odżywczej tj. ilości każdego składnika w diecie (którego wycieszenie nie wynika z przepisów prawnych) każdorazowo na życzenie Zamawiającego, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

f) Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla

każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności zgodnie z ppkt. e, z podziałem na śniadanie, obiad oraz kolację, a dla diet cukrzycowej oraz ubogobakteryjnej wymagających dodatkowych posiłków z uwzględnieniem drugiego śniadania, podwieczorku.

g) Rozdział wartości energetycznej całodiennej racji pokarmowej powinien uwzględniać średnio:

- Przy podziale na 3 posiłki w ciągu dnia:

- 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie

- 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad

- 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację

- Przy podziale na 5 posiłków w ciągu dnia

- 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie

- 5 - 10 % - zapotrzebowania energetycznego na II śniadanie

- 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na obiad

- 5 – 10 % - zapotrzebowania energetycznego na podwieczorek

- 15 – 20% - zapotrzebowania energetycznego na kolację

h) Wykonawca ma obowiązek realizacji wymagań określonych przez Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U.UE L Nr 304 z 2011 r., poz. 18 z późn. zm.).

- Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłowe oznakowanie produktów/ potraw w zakresie identyfikacji alergenów

- Wykonawca jest odpowiedzialny za wycieszenie wartości odżywczej produktów/ posiłków

i) Informacja żywieniowa dla konsumenta na temat każdego posiłku powinna zawierać co najmniej:

- Datę przydatności do spożycia

- Nazwę posiłku np. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.

- Potrawy wchodzące w skład posiłku

- Składniki użyte do produkcji każdej potrawy

- Wartość odżywcza zgodnie z ppkt. e, f, g

- Informacje w zakresie identyfikacji alergenów w każdej potrawie

6. Żywienie pacjentów przez Wykonawcę obejmuje:

1) Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,

2) dystrybucję posiłków w systemie termosowo - bemarowym:

a) Wykonawca usługi zapewni odpowiednią ilość personelu do wynajmowanych pomieszczeń kuchni Zamawiającego na terenie Szpitala przez 7 dni w tygodniu z uwzględnieniem dni świątecznych, tak, aby posiłki były wydane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

- W tym Wykonawca powinien zatrudnić osobę posiadającą wykształcenie gastronomiczne lub spożywcze z minimum 5 – letnim doświadczeniu w żywieniu zbiorowym w placówkach medycznych, która będzie pełniła rolę koordynatora firmy cateringowej na terenie Szpitala – będzie ona w stałym kontakcie z pracownikami Zamawiającego.

b) Do obowiązków personelu Wykonawcy w zakresie dystrybucji posiłków w Szpitalu należy:

- przygotowanie posiłków do dystrybucji wśród pacjentów w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego,

- wydanie posiłków zgodnie z zasadami zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz prowadzenie zapisów z monitoringu temperatury wydawanych posiłków,

- mycie, wyparzenie oraz dezynfekcja naczyń stołowych i kuchennych w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego,

- zagospodarowanie powstałych odpadów w wyniku świadczenia usługi,

7. Pozostałe wymagania

- 1) Wykonawca musi posiadać niezbędne do należytego wykonania zamówienia narzędzia tj. kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków, środki transportu umożliwiające dostarczenie posiłków przygotowanych do Szpitala, zagospodarować wynajmowane od Zamawiającego pomieszczenia kuchni tak by można przygotować posiłki do dystrybucji na poszczególne oddziały szpitala lub dostosować i wyposażyć wynajmowane pomieszczenia Zamawiającego w sprzęt i niezbędne urządzenia zapewniające zastosowanie cyklu technologicznego polegającego na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie) tak by można przygotować posiłki do dystrybucji na poszczególne oddziały szpitala, środki transportu umożliwiające dostarczenie posiłków i produktów do Szpitala, zagospodarować wynajmowane od Zamawiającego pomieszczenia kuchni tak aby zapewnić przechowywanie i magazynowanie składników posiłku w odpowiedniej temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta.
- 2) Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią sanitarną, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 75 minut od siedziby Zamawiającego) - tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej na cały okres trwania umowy.
- 3) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi, w tym co najmniej: technologia żywienia, dietetyka, kucharza, kierowcę.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, w zakresie podawania posiłków zgodnie z przepisami dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w higienie żywienia.
- 5) Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób biorących udział w realizacji przedmiotu niniejszej umowy uwzględniając kwalifikacje i zakres świadczonych usług przygotowanie posiłków (kuchnia), transport, dystrybucja, najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usług na podstawie niniejszej umowy. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę na każdym etapie świadczenia usług.
- 6) Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy w zakresie świadczonej dla Zamawiającego usługi, wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych każdej osoby spośród personelu Wykonawcy, ze szczególnym uwzględnieniem personelu świadczącego usługę na terenie Szpitala.
- W przypadku stwierdzenia, iż dana osoba spośród personelu Wykonawcy nie ma w. w. uprawnień Zamawiający ma prawo do odsunięcia jej od powierzonych jej czynności, a usługa w zakresie wykonywanych przez nią czynności musi zostać przez Wykonawcę niezwłocznie zrealizowana.
- 7) Każdy z personelu Wykonawcy wykonujący czynności w zakresie świadczenia usługi w obiekcie Zamawiającego przed przystąpieniem do pracy w danym oddziale powinien:
- a) przedłożyć do wglądu Zamawiającego zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie do celów – sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy w zakresie dystrybucji posiłków w Szpitalu.
- b) przedłożyć zaświadczenie o odbytych szkoleniach z zakresu BHP. Osobą prowadzącą szkolenie ma być upoważniona osoba po stronie Wykonawcy.
- c) przedłożyć zaświadczenie o odbytych szkoleniach z zakresu ochrony danych osobowych. Osobą prowadzącą szkolenie ma być upoważniona osoba po stronie Wykonawcy.
- d) przedłożyć zaświadczenie o odbytych szkoleniach z profilaktyki zakażeń szpitalnych ze szczególnym uwzględnieniem zasad izolacji pacjentów, zasad higieny rąk oraz stosowania środków ochrony osobistej. Wykonawca jest zobowiązany do zorganizowania takiego szkolenia we własnym zakresie.
- e) przedłożyć w okresie dwóch dni od dnia zatrudnienia zaświadczenie odbycia instruktażu stanowiskowego tj. szkolenia z zakresu wykonywanych czynności dotyczących dystrybucji posiłków w Szpitalu.
- 8) Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą oraz środki ochrony indywidualnej personelowi (fartuch, bluza, spodnie, jednorazowe rękawiczki, czepki, obuwie oraz okulary ochronne) realizującemu dystrybucję posiłków oraz stosownie do sytuacji epidemiologicznej panującej w oddziale i zagrożenia epidemicznego. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odzieży ochronnej (bluza lub fartuch) dla personelu Zamawiającego tj. osób konfekcjonujących i dostarczających posiłki do łóżka chorego tj. 2 osoby do każdego posiłku. Rodzaj odzieży należy do decyzji Wykonawcy (może być jednorazowa lub wielorazowa – ilość sztuk dla 1 pracownika min. 2szt.) Pranie odzieży wielorazowej wymienionego personelu Zamawiającego, jak również personelu Wykonawcy zabezpiecza Wykonawca.
- 9) Kierowca w czasie wykonywania czynności rozładunku musi mieć nałożony czysty fartuch ochronny i przestrzegać zasad higieny rąk. Personel Wykonawcy zobowiązany jest do zmiany odzieży roboczej przy każdorazowym opuszczaniu wynajmowanych pomieszczeń Kuchni.
- 10) Wykonawca zabezpieczy we własnym zakresie szafki BHP na ubrania dla swojego personelu w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego.
- 11) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią ilość osób do realizacji usługi.
- 12) Kierowca musi być wyposażony w telefon komórkowy, którego numer będzie podany do wiadomości upoważnionej osoby Zamawiającego. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, kierowca Wykonawcy lub sam Wykonawca, ma obowiązek, powiadomić Zamawiającego o zaistniałej sytuacji.
- 13) W razie sytuacji opisanej w w/w punkcie, Wykonawca musi zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszej SWZ.
- 14) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do 1 tygodnia czasu od daty podpisania umowy i w żadnym wypadku nie później niż przed rozpoczęciem świadczenia usług, propozycję zestawu procedur sanitarno-epidemiologicznych do stosowania podczas dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego do akceptacji przez specjalistę ds. epidemiologii.
- 15) Wykonawca zobowiązany jest do segregacji odpadów zgodnie z obowiązującymi zasadami zapisanymi w procedurze o gospodarce odpadami u Zamawiającego. Zamawiający przekazuje Wykonawcy aktualną procedurę zarządzania odpadami zaraz po podpisaniu umowy.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany procedury zarządzania odpadami w czasie trwania umowy w przypadku zmiany zewnętrznych regulacji prawnych w zakresie gospodarki odpadami i ochrony środowiska, a Wykonawca jest bezwzględnie zobligowany do dostosowania się do nowych wytycznych.
- 17) Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia we własnym zakresie i na własny koszt pojemnika do składowania odpadów komunalnych i postawienia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz pojemników na odpady pokonsumpcyjne. Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję oraz wyposażone w hermetyczne zamknięcie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za właściwe postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi i komunalnymi oraz ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami i na własny koszt.
- 18) Wykonawca będzie przestrzegał wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego w sytuacjach powstania odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów z zakaźnymi jednostkami chorobowymi.
- 19) Wykonawca zapewni na swój koszt zakup worków i innych materiałów do gromadzenia i opisania odpadów zgodnie z obowiązującą kolorystyką zapisaną w procedurze zarządzania odpadami u Zamawiającego.
- 20) Wykonawca jest zobligowany do mycia i dezynfekcji pojemników przeznaczonych do gromadzenia i transportu odpadów, powstałych przy realizacji zamówienia oraz utrzymania w czystości miejsc gromadzenia odpadów udostępnionych Wykonawcy.
- 21) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa
- 22) Zamawiający ma prawo do kontroli przez wyznaczoną osobę, jakości i standardu usług żywieniowych, w szczególności w zakresie:
- a) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków.
- b) przestrzegania przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dystrybucji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń stołowych i kuchennych oraz sprzętu i urządzeń, transportowaniu posiłków oraz gromadzeniu i transportowaniu odpadów,
- c) utrzymania w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń objętych realizacją usługi żywienia pacjentów
- d) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków,
- e) przeprowadzania ankiet satysfakcji pacjentów,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli w obiektach objętych świadczeniem usługi (tj. wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeń kuchni) zgodnie z przyjętym przez Zamawiającego harmonogramem oraz każdorazowo na skutek stwierdzenia powstałych nieprawidłowości podczas świadczenia usługi.
- 23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli w zakresie wagi/ objętości dostarczonych produktów i potraw w odniesieniu do wartości jakie Wykonawca podaje (deklaruje) w dostarczonym jądopisie dziennym.
- Kontrola będzie polegać na zważeniu 10 porcji danego produktu lub potrawy, Zamawiający dopuszcza odchylenie w granicy (- 10g) dla produktów i potraw stałych oraz (- 100 ml) dla potraw płynnych.
- 24) Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usługi żywienia, wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowane są posiłki dla Zamawiającego (z wizyty będzie sporządzony protokół podpisany przez obie strony), oraz prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych na każdym etapie zleconej usługi.
- 25) Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej i badań wody oraz wszystkich innych kontroli przeprowadzonych przez upoważnione organy związanych ze świadczeniem usługi w ramach podpisanej umowy.
- 26) Wykonawca oświadcza, że posiada program zwalczania szkodników – monitoring stały, a protokoły z kontroli pozostają do wglądu Zamawiającemu.

27) Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania prób czystości mikrobiologicznej z naczyń i zastawy kuchennej oraz maszyn i urządzeń w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego. Wymazy pobrane przez Zamawiającego będą wykonywane na koszt własny Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do zlecenia pobrania wymazów przez Wykonawcę, w tej sytuacji koszty wykonania wymazów będzie ponosił Wykonawca.

28) Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji, w zakresie diety podstawowej i lekkostrawnej oraz płynnej i papkowej w celu dokonania kontroli organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzenia gramatury i estetyki zestawionego posiłku.

29) Wykonawca jest zobowiązany posiadać Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego, dopuszczającą Zakład do produkcji żywności. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na realizację usługi w systemie cateringowym. Zezwolenie musi dotyczyć tego obiektu, który produkuje posiłki dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu na każdym etapie wykonywania umowy przez Wykonawcę.

30) Wykonawca jest zobowiązany do produkcji, transportu i dystrybucji posiłków zgodnie z wdrożonym programem Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemem HACCP. Wykonawca przedłoży do wiadomości Zamawiającego wskazane instrukcje, procedury i dokumenty opracowane w ramach Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.

31) Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za wykonywanie usługi dla Zamawiającego, która w imieniu Wykonawcy, będzie upoważniona do całodobowego kontaktu z Zamawiającym, w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu niniejszej SWZ.

8. Wymagania w zakresie przygotowywania posiłków do pacjentów „przeszczepowych” (przygotowywanych do i po wykonaniu procedury przeszczepienia krwiotwórczych komórek macierzystych) oddziału hematologii:

1) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielone pomieszczenie wyposażone w:

- środki do higienicznego mycia lub dezynfekcji rąk (dozownik ramienny, mydło i preparat do dezynfekcji – w opakowaniach jednorazowych, rękawiczki papierowe dozowane z pojemnika, dozownik ramienny)
- jednorazowe środki ochrony indywidualnej (czapki, maski twarzowe, fartuchy, rękawice)
- szafki do przechowywania zastawy stołowej, w tym do dozowania posiłków
- regał do przechowywania termoportów
- stanowisko przygotowania posiłków do wydania do oddziału

2) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielony wózek do transportu posiłków.

3) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielone termoporty - Pojemniki termoizolacyjne przeznaczone do transportu dań gotowych.

4) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielony sprzęt do sprzątania pomieszczenia do przygotowania posiłków do wydania.

5) W dniu podpisania umowy Wykonawca przedłoży kierownikowi Działu Higieny i Epidemiologii do zatwierdzenia: plan higieny przygotowania posiłków dla pacjentów przeszczepowych uwzględniający:

- wykaz preparatów myjących i dezynfekujących do powierzchni o pełnym spektrum działania: bakterioobójczego, grzybobójczego, wirusobójczego, prątkobójczego (wymaga się preparatów do mycia i dezynfekcji powierzchni dużych (ściany, podłogi) oraz wyposażenia działających w czasie do 15 minut, powierzchni trudnodostępnych działających w czasie do 5 minut oraz preparatów w postaci chusteczek działających w czasie do 5 minut)
- wykaz preparatów do higieny rąk
- częstotliwość i zakres sprzątania
- wykaz sprzętu i środków materiałowych do sprzątania (wymaga się stosowania ściereczek jednorazowych i mopów jednego kontaktu.)
- przygotowanie pracownika do wydawania posiłków
- przygotowanie wózka do transportu posiłków
- przygotowanie termoportów (wymaga się dwukrotnego procesu mycia i dezynfekcji termoportów, mycie i dezynfekcja końcowa w wydzielonej zmywarce)

6) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić personel przygotowujący posiłki do wydania: bez infekcji i zmian skórnych.

7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić czystość mikrobiologiczną powierzchni – zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami określającymi wymogi dla powierzchni w kontakcie z żywnością.

8) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowych kontroli w zakresie:

- przestrzegania obowiązujących procedur i zasad postępowania
- czystości mikrobiologicznej powierzchni i sprzętu używanego do realizacji usługi dla pacjentów przeszczepowych.

9. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.

1) Środek transportu musi mieć pozytywną Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazd do przewożenia żywności.

2) Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji tych dokumentów.

3) Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu i sporządzania zapisów z dokonanej kontroli.

10. Procedura usuwania nieprawidłowości:

1) W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnionych przez uprawnione organy kontroli lub przez Zamawiającego:

a) zgłaszane są one z poszczególnych oddziałów szpitalnych pisemnie do upoważnionej osoby Zamawiającego,

b) upoważniona osoba Zamawiającego na podstawie zgłoszeń pisemnych prowadzi procedurę uiszczenia na rzecz Zamawiającego przez Wykonawcę nałożonej kary pieniężnej lub kary umownej.

2) Wszelkie bieżące zastrzeżenia do produkcji posiłków i ich dostawy oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w dokumentacji Zamawiającego i przekazywane Wykonawcy w postaci korespondencji pocztowej lub e-mailowej.

3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (m. in. pleśń, niewłaściwy kolor, niewłaściwy zapach), potrawy niedogotowane, zanieczyszczone, zupy o niewłaściwej konsystencji, rozpadające się porcje mięsa itp., na podstawie PROTOKOŁU ZWROTÓW POSIŁKÓW, który stanowi załącznik nr 6 do umowy, sporządzonego przez pracownika Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy. Odbiór protokołu zwrotów potwierdza każdorazowo pracownik Wykonawcy. W miejsce zakwestionowanych posiłków Wykonawca musi dostarczyć w trybie pilnym, tj. w czasie do 75 minut, posiłki właściwe, pod rygorem zastosowania kary umownej w wysokości określonej w § 6 ust. 7 Umowy.

4) W przypadku, kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, Zamawiający ma prawo do reklamacji dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie i czasie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków, tj. w czasie do 75 minut, pod rygorem zastosowania kary umownej w wysokości określonej w § 6 ust. 7 Umowy. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

11. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych i tzw. depozyt.

1) W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy mogących zakłócić dostawę posiłków Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów.

2) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia, w ramach umowy, podanych niżej artykułów spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nieplanowe przyjęcie pacjenta, zmiana diety. Zapas produktów spożywczych (tzw. depozyt) należy dostarczyć na podstawie pisemnego zapotrzebowania, które będzie składane w ramach udostępnionego przez Wykonawcę internetowego systemu zamawiania posiłków.

3) Produkty do depozytu:

Dżem 25g, pasztecik konserwowy, masło 10 g lub masło roślinne 15 g, sucharki z cukrem, sucharki bez cukru, kleik ryżowy, kisiel, chrupki kukurydziane, biszkopty, herbatniki, wafle ryżowe, herbata ekspresowa, cukier, mleko, ser topiony Wszystkie produkty mają być dostarczone w opakowaniu fabrycznym.

12. Wymagania sanitarne.

Wykonawca jest odpowiedzialny za:

- 1) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przygotowywania, produkcji, transportu i dystrybucji posiłków w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi wobec wszystkich uprawnionych organów kontroli, w szczególności wobec Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Ochrony Środowiska, Państwowej Inspekcji Pracy,
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych,
- 5) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
- 6) Pobieranie próbek czystości mikrobiologicznej w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- 7) W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych zakażeń przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych i Polityki Antybiotykowej Zamawiającego w Zakładzie Mikrobiologii Szpitala na własny koszt oraz udzielić wszystkich informacji niezbędnych do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego celem ustalenia źródła zakażenia.

13. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w dniu podpisywania umowy dostarczył oraz przedstawił Zamawiającemu następujące dokumenty:

- 1) Decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego dla kuchni, z której Wykonawca będzie realizował usługę oraz dla kuchni zastępczej.
- 2) Pozytywną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności. Wykonawca jest zobowiązany posiadać w w. dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik nr 2 do umowy nr SSM.DZP.200.11.2023

Lp.	Rodzaj diety	Ilość osobodni	Cena jednostkowa osobodnia netto (cena jednostkowa usługi netto)	Wartość netto	VAT%	Wartość brutto
1	Dieta podstawowa i Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych	98 081				

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik nr 3 do umowy nr SSM.DZP.200.11.2023

Schemat diet

SCHEMAT DIET W SPECJALISTYCZNYM SZPITALU MIEJSKIM IM. MIKOŁAJA KOPERNIKA W TORUNIU					
Nr diety	Nazwa diety	Ilość posiłków	Wymagania Zamawiającego	Charakterystyka	Zastosowanie
1	Dieta podstawowa	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera wszystkie składniki pokarmowe w odpowiednich proporcjach: 10-15% białko, nie więcej niż 30% tłuszczu, 55-60% węglowodany. Dozwolone są potrawy smażone. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2100 kcal.	Określa racjonalny sposób żywienia.	u osób niewymagających żywienia specjalistycznego
2	Dieta łatwo strawna	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Białko powinno stanowić 12-15% dziennego zapotrzebowania energetycznego, tłuszcze 25-30%, węglowodany 55-60%. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal. Zawartość błonnika pokarmowego <25g. Zawiera: białe pieczywo, chude mięso i chude wędliny, sery twarogowe chude, warzywa i owoce, które można obrać ze skórki; rozdrobnione, gotowane np. buraki, marchew, jabłko z wykluczeniem warzyw ciężkostrawnych m. in. kapusty kwaszonej, ogórków konserwowych oraz wzdymających jak fasola, groch. Z surowych warzyw dopuszczalna sałata, pomidor bez skórki, potarta drobno marchewka. Potrawy łagodnie przyprawione, głównie gotowane, dozwolone również pieczone.	Cechuje się doбором produktów spożywczych, które łatwo ulegają trawieniu w przewodzie pokarmowym i tym samym go nie obciążają. Dobór produktów, potraw i technik sporządzania posiłków łatwo strawnych jest podstawą do planowania pozostałych diet.	schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, w przypadku chorób przebiegniowych, przebiegających z podwyższoną temperaturą, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do czasu ustalenia diety przez lekarza/dietetyka szpitalnego
2a	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika (dieta oszczędzająca)	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal. Zawartość błonnika pokarmowego <25g. Zawiera: - pieczywo: bułki jasne, chleb pszenny, sucharki, biszkopty - napoje: woda mineralna n/g, mleko, bawarka, słaba herbata, słaba kawa zbożowa, rozcieńczone soki z owoców cytrusowych lub jagodowych - mięso i wędliny, bardzo chude, gotowane - potrawy zbożowe: kleiki gryskowe, jęczmień, owsiane, ryżowe, drobne lane kluski - zupy: ziemniaczana, koperkowa, marchwianka, ryżowa, gryskowa - nabiał: chudy twaróg, jaja na miękko - tłuszcze: masło - warzywa i owoce tylko gotowane gł. jabłko pieczone, marchew - słodczyce: dżem, cukier w ograniczonych ilościach - desery: galaretki, budynie, kisiele, musy - przyprawy: łagodne, cynamon, wanilia koperek, pietruszka.	Odmiana diety łatwostrawnej o bardziej rygorystycznym doborze produktów i potraw. W diecie ogranicza się produkty i potrawy działające pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka.	choroba refluksowa, przewlekłe zapalenie przełyku, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy w okresie zaostrzeń, przewlekły nieżyt żołądka z nadkwaśnością, przewlekłe nieżyty jelit, zespoły po wycięciu żołądka lub jelit, okres rekonwalescencji
2b	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Całodzienna dieta powinna zawierać: 75-85g białka, 35-45g tłuszczu, ok.340g węglowodanów. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal. Zawartość błonnika pokarmowego <25g. Zawiera:	Odmiana diety łatwostrawnej, w której dodatkowo ogranicza się tłuszcz i cholesterol z powodu zaburzeń w ich trawieniu i wchłanianiu.	choroby miększu wątroby, przewlekłe zapalenie trzustki, przewlekłe zapalenie pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, kamica żółciowa, okres zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego

			chude mleko, nabiał, chude wędliny, chude mięso i ryby, jajka bez żółtek, gotowane warzywa, dżem nisko słodzony w ograniczonych ilościach, pieczywo pszenne, banany, jabłka bez skórek gotowane, rozcieńczone soki owocowe, oliwa z oliwek, w małych ilościach margaryna miękka.		
3	<u>Dieta ubogo białkowa</u> (lekkostrawna, bezlaktozowa)	Składa się z 5 posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja	W stosunku do diety podstawowej dzienna zalecana kaloryczność podwyższona o minimum 200 kcal (minimum 2300kcal). Białko zwierzęce (100-120 g/dobę) powinno znajdować się w 4-5 posiłkach. Wszystkie dania serwowane są po wcześniejszej obróbce termicznej (np. owoce, warzywa gotowane), zabroniona jest surowizna; Napoje w szczelnie zamkniętych opakowaniach (woda przegotowana lub butelkowana, kompoty pasteryzowane, mleko sojowe lub sok w kartoniku/ butelce pasteryzowane); Do posiłków podawana herbata/kawa zbożowa w saszetkach do zaparzenia w jednostkowych opakowaniach (czarna lub owocowa) Pieczywo jasne pszenne lub pszenno-żytnie; Dodatki do pieczywa w małych jednostkowych opakowaniach (np. małe pojemniczki masła, dżemu niskosłodzonego, miodu, kremu czekoladowego, trójkąty sera topionego, parówki np. Jedynki z wysoką zawartością mięsa min. 80%), jajecznica, jajka gotowane na twardo, tofu; Wędliny (zawartość min. 80% mięsa), ser żółty bez laktozy pakowane hermetycznie w małych opakowaniach; Przekąski: jabłko pieczone/gotowane, owoce z puszek np. brzoskwinie/ananas, biszkopty, budyni na mleku sojowym, galaretka owocowa, kisiel, chrupki kukurydziane, pieczywo ryżowe, herbatniki, sucharki, krakersy, ciasta suche i kruche np. babka, napój sojowy w kartoniku, sok pasteryzowane w kartoniku np. Pomidorowy; Dodatki warzywne i owocowe do głównych posiłków: gotowane warzywa np. marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior, buraki, dynia, fasolka szparagowa oraz owoce gotowane, z kompotu np. brzoskwinia, jabłko, ananas, gruszka Zupy warzywne czyste (bez użycia kostek rosółowych), bez zabielenia mlekiem, zagęszczania; Chude mięsa i ryby – gotowane, pieczone; niedozwolone smażone; Do drugiego dania dozwolone ziemniaki, ryż, makarony, kus kus, kasza jaglana; potrawy mączne np. Pyzy z mięsem, kopytka, pierogi leniwe, naleśniki z musem jabłkowym. Zabronione sałatki, pasty jajeczne, mięsno-warzywne na bazie majonezu/jogurtu.	Dieta ta powinna być łatwostrawna, wysokoenergetyczna i bogatobiałkowa, dodatkowo wymaga bardziej rygorystycznego doboru produktów, z powodu braku odporności oraz skutków ubocznych dotyczących przewodu pokarmowego wynikającego z leczenia cytostatykami przed przeszczepem szpiku m. in. wykluczyć należy mleko i jego produkty zawierające laktozę oraz surowe warzywa i owoce, produkty na bazie drożdży.	przeszczep szpiku kostnego chemioterapia i związana z nią neutropenia
4	<u>Dieta bogato białkowa</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera składniki diety łatwo strawnej, dodatkowo: do każdego posiłku dodatek białkowy, taki jak: mleko i przetwory mleczne (twarogi, napoje mleczne fermentowane- jogurty, kefiry, zupa mleczna), jaja, chude mięsa i wędliny, drób, chude ryby. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.	Dieta łatwostrawna, w której zwiększa się podaż białka do 100-120 g/dobę, gdzie 2/3 białka pochodzi z produktów zwierzęcych.	wyniszczenie organizmu np. w chorobach nowotworowych, oparzenia, stany po urazach czaszki, wypadkach (wstrząs), odleżyny, choroby przebiegające z gorączką, nadczynność tarczycy, choroba Cushinga, rekonwalescencja po zawale mięśnia sercowego
5	<u>Diety o zmienionej konsystencji</u> *dieta papkowata	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Dieta pełnowartościowa dostarczająca wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Zawiera składniki diety łatwostrawnej w formie rozdrobnionej (zmielonej).	Dieta papkowata wartością energetyczną i zawartością składników odżywczych nie różni się od diety łatwostrawnej.	choroby jamy ustnej i przelyku, po krwawieniu z przewodu pokarmowego, po zabiegach operacyjnych szczególnie na przewodzie pokarmowym, brak uźbienia, trudności w polykaniu
5a	* <u>dieta płynna wzmocniona</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Dieta niepełnowartościowa Zawiera składniki diety łatwostrawnej w formie drobno zmiśowanej - płynnej. Przeznaczona do spożycia doustnie. Nie może być podawana przez sondę do żołądka.	Dieta płynna ma za zadanie chronić cały przewód pokarmowy przed podrażnieniami mechanicznymi, chemicznymi i termicznymi. Pokarmy stałe po rozdrobnieniu są odpowiednio rozcieńczone dla nadania posiłkom konsystencji płynnej.	jak wyżej
5b	* <u>dieta kleikowa</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Kleik na kaszy kukurydzianej, mianie, ryżu z dodatkiem lub bez marchwi, selera, pietruszki, pora; kisiel.	Dieta niepełnowartościowa	okres po zabiegu operacyjnym, uporczywe biegunki, przygotowanie do badań diagnostycznych
5c	* <u>dieta płynna - chirurgiczna</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zupa z diety	Dieta niepełnowartościowa	I okres po zabiegu operacyjnym, wymioty, biegunki, przygotowanie do badań diagnostycznych, inne
6	<u>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych</u>	Składa się z 5 posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja	Białko powinno stanowić 15-20% dziennego zapotrzebowania energetycznego, tłuszcze 25-30%, węglowodany 50-60%. Zawartość kilokalorii w diecie 1800 – 2000 kcal. Zawiera: chude mięso i wędliny, drób, chude sery twarogowe, ser żółty i topiony w ograniczonych ilościach, chude mleko, warzywa, owoce, produkty zbożowe razowe Nie dopuszcza się mielonek, smażonego mięsa, pasztetów. Na II śniadanie i podwieczorek uwzględnić należy: owoc lub warzywo/surówkę, pieczywo chrupkie/kanapkę lub produkty mleczne fermentowane bez cukru.	Dieta z ograniczeniem cukrów prostych poprzez wyłączenie z diety potraw słodkich jak dżemy, musy, miód. Podawane dania są bez dodatku cukru.	cukrzyca, uzyskanie prawidłowego stężenia glukozy we krwi
7	<u>Dieta bezmleczna</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Z diety eliminuje się: mleko, twarogi, sery, jogurty, śmietana, masło. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.	Dieta eliminująca z jadłospisu mleko i jego przetwory.	Nietolerancja laktozy lub białka mleka krowiego
8	<u>Dieta bezglutenowa</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Nie zawiera glutenu pochodzącego z ziaren pszenicy, owsa, żyta, jęczmienia. Dieta powinna być dobrze zbilansowana, urozmaicona, uwzględniająca produkty spożywcze pochodzące z różnych grup żywności. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.	Dieta eliminująca z jadłospisu produkty zawierające gluten.	Nietolerancja glutenu
9	<u>Dieta wegetariańska</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad,	Opiera się głównie na produktach pochodzenia roślinnego, choć jej najpopularniejsze odmiany jak	W zależności od formy stosowanej diety wegetariańskiej wykluczone są: mięso,	Głównie na życzenie pacjenta

		kolacja	laktoowovegetarianizm pozwala na uwzględnienie jaj i nabiału lub laktovegetarianizm tylko nabiału. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.	drób, ryby i produkty z nich pochodzące (zależy od odmiany vegetarianizmu).	
10	Dieta indywidualna	-	Wg zaleceń lekarza/dietetyka szpitalnego np. mało solna, ziemniaczana, ubogo energetyczna, ubogo purynowa, bogato resztkowa	-	Wg zapotrzebowania

Zamawiający wymaga, aby posiłki były urozmaicone, estetycznie podane, adekwatne do zamawianej diety (odpowiednia wartość energetyczna i odżywcza oraz właściwy dobór produktów).

Legenda do Tabeli - schematu diet:

1 Dieta podstawowa:

- Poz.1 podstawowa
- Poz.2 łatwo strawna
- Poz.2a łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika- żołądkowa
- Poz.2b łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową)
- Poz.4 bogatobiałkowa
- Poz.5 o zmienionej konsystencji – papkowata
- Poz.5a płynna wzmocniona
- Poz.7 bezmleczna
- Poz.8 bezglutenowa
- Poz.9 wegetariańska
- Poz.10 indywidualna

2 Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

- Poz.6 cukrzycowa

3 Dieta ubogobakteryjna

- Poz.3 przeszczepowa

4 Dieta chirurgiczna:

- Poz.5b kleikowa
- Poz.5c płynna chirurgiczna (zupa z diety)

Oznakowywanie diet w kolorach odpowiadających poszczególnym dietom:

1. Podstawowa – zielona P
2. Łatwostrawna – niebieska L
3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika (dieta oszczędzająca) – fioletowa Ż
4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu – czerwona W
5. Diety o zmienionej konsystencji papkowata – pomarańczowa PA
6. Dieta wegetariańska – szara V
7. Dieta bezglutenowa – różowa B/G
8. Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych – żółta C
9. Dieta bezmleczna – błękitna B/L
10. Dieta płynna - chirurgiczna – beżowy CH
11. Dieta ubogobakteryjna (lekkostrawna, bezlaktozowa)- biała PR
12. Dieta bogatobiałkowa – brązowa B/B
13. Dieta płynna wzmocniona – czarna PW
14. Kleikowa – żółtozielony K

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

Informacje o sposobie przetwarzania danych osobowych przez
Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu

Od dnia 25 maja 2018 r. jako administrator Państwa danych osobowych odpowiadamy za ich wykorzystywanie zgodnie 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 (Rozporządzenie o ochronie danych osobowych), którego celem jest ujednoczenie zasad przetwarzania danych osobowych na terenie UE.

W związku z art.13 ust. 1 i 2 RODO uprzejmie informujemy, co następuje:

Administratorem Państwa danych osobowych jest Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu, ul. Batorego 17/19, 87-100 Toruń, NIP:879-20-76-803, REGON: 870252274, e-mail: info@med.torun.pl, tel. 56-61-00-268.

W sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych można się kontaktować z Inspektorem ochrony danych na adres poczty elektronicznej: iod@med.torun.pl lub na powyższy adres korespondencyjny.

I. Cel oraz podstawa wykorzystywania danych osobowych przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

Państwa dane osobowe pozyskiwane są w związku z zawieraniem umów, które wykorzystywane są w trakcie trwania umowy dla celów takich, jak:

- 1) realizacja obowiązków prawnych m. in. przechowywanie danych dotyczących korespondencji elektronicznej/pocztowej na potrzeby przyszłych postępowań uprawnionych organów;
- 2) zawarcie oraz realizacja umowy między Specjalistycznym Szpitalem Miejskim im. M. Kopernika w Toruniu a Państwem, w tym zapewnienie poprawnej jakości usług przez czas trwania umowy i rozliczeń po jej zakończeniu;
- 3) przeciwdziałanie oraz dochodzenie roszczeń;

Dane osobowe potrzebne do realizacji obowiązków prawnych wykorzystywane będą przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu :

- przez czas wykonania tych obowiązków;
 - przez czas, w którym przepisy nakazują przechowywać dane;
 - przez czas, w którym możemy ponieść konsekwencje prawne niewykonania obowiązku.
- To oznacza, że odpowiadamy za ich wykorzystanie w sposób bezpieczny, zgodny z umową i przepisami prawa.

II. Rodzaj Państwa danych osobowych, jakie są przetwarzane przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

Przetwarzaniu będą podlegały głównie takie rodzaje danych osobowych, powierzone na podstawie umowy, jak: dane zwykle : imię i nazwisko, adres, telefon kontaktowy, adres email. Państwa dane będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa. Okres przetwarzania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych osobowych będzie niezbędne dla dochodzenia ewentualnych roszczeń lub obrony przed takimi roszczeniami.

III. Przekazywanie danych.

Specjalistycznym Szpitalem Miejskim im. M. Kopernika w Toruniu w ramach prowadzonej działalności przekazuje dane osobowe następującym podmiotom:

- pracownikom oraz współpracownikom;
 - gdy jest to uzasadnione - świadczącym usługi zarządzania systemem informatycznym;
 - świadczącym usługi kurierskie lub pocztowe (w celu prowadzenia niezbędnej korespondencji w powierzonych nam sprawach).
- Pani/Pana dane będą udostępniane innym odbiorcom jedynie w przypadku, gdy taki obowiązek wynika z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.

IV. Prawo dostępu do danych.

Przepisy Rozporządzenia o ochronie danych osobowych uprawniają Państwa do wystąpienia do nas z żądaniem:

- 1)udzielenia informacji o przetwarzanych danych;
- 2)wydania kopii przetwarzania danych;
- 3)niezwłocznego sprostowania nieprawidłowych danych;
- 4)uzupełnienia niekompletnych danych osobowych, w tym poprzez przedstawienie dodatkowego oświadczenia;
- 5)ograniczenia przetwarzania danych w przypadku zakwestionowania ich prawidłowości;
- 6)niezwłocznego usunięcia danych bezpodstawnie przetwarzanych;
- 7)przeniesienia danych do innego administratora w powszechnie używanym formacie, nadającym się do odczytu maszynowego.

V. Prawo do sprzeciwu.

Wobec przetwarzania danych osobowych niezbędnych do wykonania przez nas zadań realizowanych w interesie publicznym lub niezbędnych do celów wynikających z naszych prawnie uzasadnionych interesów - mogą Państwo wnieść sprzeciw w sytuacjach szczególnych. W tym przypadku nie wolno nam będzie przetwarzać tych danych osobowych, chyba że wykazemy istnienie ważnych, prawnie uzasadnionych podstaw do przetwarzania nadrzędnych wobec interesów, praw i wolności osoby, której dane dotyczą lub podstaw do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.

VI. Prawo do wniesienia skargi.

Jeżeli uznają Państwo, iż dokonywane przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu przetwarzanie danych osobowych jest niezgodne z prawem - przysługuje Państwu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Przekazane przez Państwa dane nie posłużą zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

WYKAZ POMIESZCZEŃ KUCHNI – KONDYGNACJA PIWNICZNA

Lp.	Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Pow.	Uwagi
1	001	Sień	3,60	
2	002	Komunikacja	44,80	
3	003	Składzik porządkowy	1,95	
4	004	Holl	38,10	
5	005	Zmywalnia	62,50	
6	006	Magazyn odpadów	12,40	
7	007	Mycie pojemników	4,70	
8	008	Sień	1,80	
9	009	Komunikacja	8,30	
10	010	Poczekalnia wózków	31,45	
11	011	Suszenie wózków	9,20	
12	012	Mycie wózków	9,15	
13	013	Przedsiónek izolacyjny	15,80	
14	014	Maszynownia dźwigu	17,70	
15	015	Kuchnia	111,70	
16	016	Zmywalnia	16,00	
17	016A	Biuro	12,75	
18	017	Sień	5,00	
19	018	Komunikacja	37,95	
20	019	Magazyn zasobów	32,50	
21	020	Magazyn środków myj.	9,90	
22	021	Składzik porządkowy	3,50	
23	022	Pom. agregatów chłodn.	5,60	
24	023	Magazyn chłodniczy	38,50	
25	024	Chłodnia owoców	11,40	
26	025	Chłodnia warzyw	23,60	
27	026	Magazyn zasobów	11,10	
28	027	Magazyn sypki	11,60	
29	028	Wentylatornia	9,65	
30	029	Rozdzielnia mn.	20,10	
31	030	Kabina higieniczna	3,90	
32	031	Węzeł sanit. kobiet	18,30	
33	032	Szatnia kobiet	32,05	
34	033	Natrysk męski	4,65	
35	038	Holl szatniowy	12,25	
		Razem powierzchnia	693,45	

1. Urządzenia stałe będące wyposażeniem kuchni:

- Rozdzielnica tablicowa wnekowa
- Rozdzielnica układów napędu wentylacji
- Centrala nawiewu ciepła
- Wyłączniki 1 fazowe oświetleniowe
- Gniazda wtyczkowe 1 fazowe
- Oprawy oświetleniowe
 - Gniazda wtyczkowe 3 fazowe
 - Regulatory temperatury nawiewu "LANDIS"
 - Zespół przycisków do wentylacji
 - Urządzenia wentylacji kanałowej

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

Załącznik nr 6 do umowy nr SSM.DZP.200.11.2023

Protokół zwrotu posiłków

z dnia.....

Lp.	Oddział	Rodzaj posiłku	Stwierdzone nieprawidłowości jakościowe

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

Załącznik nr 7 do umowy nr SSM.DZP.200.11.2023

OŚWIADCZENIE O AKCEPTACJI FAKTUR WYSTAWIANYCH I PRZESYŁANYCH
W FORMIE ELEKTRONICZNEJToruń
data

Odbiorca faktury:

SPECJALISTYCZNY SZPITAL MIEJSKI
IM. M. KOPERNIKA W TORUNIU
87-100 TORUŃ
ul. Batorego 17
NIP: 8792076803
REGON: 870252274

Wystawca faktury:

.....
.....
NIP.....
REGON.....

W imieniu Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. M. Kopernika w Toruniu niniejszym informuję, że akceptujemy wystawianie i przysyłanie przez Wystawcę faktur VAT w formie elektronicznej zgodnie z art. 106m i art. 106 n ustawy z dnia 11 marca 2004 r o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2020 r. poz. 106).

Wystawca faktury zobowiązuje się do przesyłania faktur w formie elektronicznej na

następujący adres e-mail : dzfaktury@med.torun.pl od dnia

W przypadku zmiany danych zawartych w tym dokumencie zobowiązujemy się do niezwłocznego przekazania aktualnych danych.

Zobowiązujemy się przyjmować faktury w formie papierowej, w przypadku gdy przeszkody techniczne lub formalne uniemożliwiają przesłanie faktur drogą elektroniczną.

Wycofanie akceptacji przysyłania faktur VAT w formie elektronicznej może nastąpić w drodze pisemnej lub elektronicznej.

.....
podpis Odbiorcy faktury

Zasady przyjmowania faktur w formie elektronicznej
przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu

Niniejsze zasady zostały przygotowane w celu ujednoczenia przyjmowania faktur w formie elektronicznej przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

1. Podstawą prawną wystawiania i przesyłania faktur w formie elektronicznej jest ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
2. E-faktura- to faktura w formie elektronicznej wystawiona i otrzymywana w dowolnym formacie elektronicznym.
3. E-faktury mogą być przesyłane zgodnie z art.106m ustawy z dnia 11 marca 2004 r. pod warunkiem:
 - a) uprzedniej akceptacji tego sposobu przesyłania faktur przez Wystawcę faktury
 - b) zapewnienia autentyczności pochodzenia i integralności treści faktury
 - c) odpowiedniego ich przechowywania.
4. Zgodnie z ustawą o podatku VAT stosowanie faktur elektronicznych wymaga akceptacji odbiorcy faktury.
5. Odbiorca faktury oświadcza, że adresem właściwym do przesyłania powiadomienia o wystawionej fakturze jest adres e-mail wskazany w oświadczeniu do przesyłania faktur drogą elektroniczną (jeśli inny adres, to należy wskazać).
6. Dostarczanie faktur drogą elektroniczną do Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. M. Kopernika w Toruniu następuje po otrzymaniu faktury przez Odbiorcę.
7. Oświadczenie o akceptacji faktur elektronicznych może być złożone w formie pisemnej na adres Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu, 87-100 Toruń, ulica Batorego 17/19 lub w wersji elektronicznej adres e-mail: wskazany w oświadczeniu do przesyłania faktur drogą elektroniczną (jeśli inny adres, to należy wskazać). Na powyższy/e adres/y można także przesyłać informacje o ewentualnym wycofaniu akceptacji na przesyłanie faktur w formie elektronicznej.
8. Wystawca faktury traci prawo do przesyłania wystawionych faktur w formie elektronicznej od dnia następującego po doręczeniu oświadczenia o wycofaniu akceptacji na wystawianie i przesyłanie faktur w formie elektronicznej. Od tego momentu wystawione faktury powinny doręczane w formie papierowej.
9. W przypadku braku powiadomienia o zmianie adresu e-mail, wszelka korespondencja kierowana na dotychczas obowiązujący e-mail jest uważana za prawidłowo dostarczoną i wywołuje wszelkie skutki prawne. Wysłanie faktury w formie papierowej po podpisaniu oświadczenia będzie zwracane bez księgowania.
10. Potwierdzeniem z otrzymania korekty do faktury wystawionej przez Wystawcę faktury w formie elektronicznej, będzie potwierdzenie otrzymania wiadomości elektronicznej za pomocą komunikatu wysłanego z adresu e-mail, na który przesłano korektę do faktury.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY:"

, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza się nowy zapis o następującej treści: „

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SWZ

Umowa nr SSM.DZP.200.11.2023/P

zawarta w dniu2023 roku w Toruniu pomiędzy:

Specjalistycznym Szpitalem Miejskim im. M. Kopernika z siedzibą ul. Batorego17/19, 87-100 Toruń – wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego w sądzie Rejonowym w Toruniu, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 000002564, NIP 879-20-76-803, REGON 8700252274 reprezentowanym przez:

lek. med. Sergiusza Sowińskiego - Zastępcę Dyrektora ds. Lecznictwa
zwanym dalej – **Zamawiającym,**

a

.....

reprezentowaną przez:

.....

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą,**

§ 1

1. Umowę zawarto w wyniku wyboru oferty Wykonawcy przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne i inne szczególne usługi dotyczącego świadczenia usług w zakresie:

1) przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w systemie cateringu lub przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w cyklu technologicznym polegającym na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie) dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. Mikołaja Kopernika w Toruniu w ilościach wynikających z aktualnej ilości hospitalizowanych osób z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,

2) dystrybucji wyprodukowanych posiłków, rozumianej jako:

a) przygotowanie posiłków do dystrybucji dla pacjentów w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego,

b) konfekcjonowanie posiłków przez 7 dni w tygodniu,

2. Integralną część umowy stanowi oferta przetargowa Wykonawcy.

3. Ilekroć w niniejszej Umowie mowa jest o ustawie prawo zamówień publicznych, rozumie się przez to ustawę z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019).

4. Ilekroć w niniejszej Umowie mowa jest o personelu Wykonawcy rozumie się przez to osoby zatrudnione przez Wykonawcę w ramach stosunku pracy lub stosunku cywilnoprawnego (w szczególności na podstawie umowy zlecenie), w tym również podwykonawców.

5. Cel i zakres danych osobowych przetwarzanych przez Wykonawcę określa załącznik nr 4 do niniejszej Umowy - Informacje o sposobie przetwarzania danych osobowych przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

§ 2

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy, zwanej dalej Umową, jest:

1) świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w systemie cateringu lub świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw całodziennego żywienia w cyklu technologicznym polegającym na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie) dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. Mikołaja Kopernika

w Toruniu w ilościach wynikających z aktualnej ilości hospitalizowanych osób z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,

2) dystrybucja wyprodukowanych posiłków, rozumiana jako:

a) przygotowanie posiłków do dystrybucji dla pacjentów w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego

b) konfekcjonowanie posiłków przez 7 dni w tygodniu,

3) najem pomieszczeń kuchni znajdujących się w siedzibie Zamawiającego o powierzchni całkowitej **693,45 m²** (zgodnie z zestawieniem wynajmowanych pomieszczeń kuchni, stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszej Umowy), mieszczących się w budynku kuchni na poziomie (-1), zlokalizowanym w Toruniu przy ul. Batorego 17/19 na działce oznaczonej w ewidencji jako działka nr 86/15,

4) wyposażenie pomieszczeń kuchni wynajmowanych od Zamawiającego w sprzęt technologiczno-techniczny, maszyny, urządzenia niezbędne do przygotowania oraz dystrybucji posiłków, a także wykonanie niezbędnych prac adaptacyjnych i modernizacyjnych w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni na poziomie (-1) uwzględniających dostosowanie tych pomieszczeń do zbiorczego systemu dystrybucji – wykonanie prac w terminie do 1 miesiąca od dnia zawarcia niniejszej umowy.

2. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot umowy zgodnie z wytycznymi i na zasadach określonych w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy, stanowiącym jej integralną część.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków, o których mowa w ust. 1 pkt 1 w celu ich dystrybucji dla następujących oddziałów Zamawiającego*:

- Oddział Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej (**32** łóżka)*,
- Oddział Hematologii i Transplantacji Szpiku (**28** łóżka - w tym 10 przeszczepowych) *,
- Oddział Intensywnej Terapii Medycznej i Anestezjologii (**6** łóżek) *,
- Oddział Chorób Wewnętrznych, Diabetologii Gastroenterologii (**30** łóżek) *,
- Oddział Kardiologii i Intensywnej Opieki Kardiologicznej (**32** łóżka) *,
- Oddział Neurochirurgii (**12** łóżek) *,
- Oddział Urazowo-Ortopedyczny (**23** łóżka) *,
- Oddział Neurologii i Leczenia Udarów (**28** łóżek) *,
- Oddział Urologii Ogólnej i Onkologicznej (**21** łóżek) *,
- Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej i Neurologicznej (**16** łóżek) *.

(*Uwaga liczba łóżek, wykaz oddziałów na dzień ogłoszenia postępowania przetargowego i trwania umowy może ulec zmianie)

4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi określone w ust. 1 pkt. 1 i 2 niniejszego paragrafu Umowy, dla wszystkich aktualnie (tj. w trakcie obowiązywania Umowy) hospitalizowanych u Zamawiającego pacjentów.

5. Przedmiot umowy w czasie trwania umowy może ulec zmniejszeniu **maksymalnie o 30 %** ilości przedmiotu umowy **tj. ilości osobodni określonej w załączniku nr 2**. Postępowanie takie nie czyni umowy nieważną. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całości przedmiotu umowy, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie.

§ 3

Oświadczenia i obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać niniejszą umowę z należytą starannością, w sposób możliwie nieuciążliwy dla Zamawiającego i osób przebywających w jego siedzibie.

2. Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem uprawnienia i warunki do wykonywania przedmiotu umowy, w szczególności dysponuje niezbędnym sprzętem oraz odpowiednio wykwalifikowanym personelem.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania Zarządzeń Dyrektora Szpitala obowiązujących u Zamawiającego (m.in. w sprawie zakazu palenia wyrobów tytoniowych).

4. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania – w imieniu Zamawiającego - osobom biorącym udział w realizacji niniejszej umowy, informacji dotyczących Zamawiającego jako administratora danych osobowych. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania tych informacji właściwym osobom bez zbędnej zwłoki, nie później jednak niż w ciągu 14 dni od przekazania Zamawiającemu danych ich dotyczących. Wzór informacji stanowi załącznik nr 4 do niniejszej umowy i stanowi integralną część niniejszej umowy.

5. Zamawiający wyraża zgodę na powierzenie wykonania części przedmiotu zamówienia następującym podwykonawcom (należy wskazać nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, podwykonawców, jeżeli są już znani, oraz określić część zamówienia jaka została powierzona do wykonania danemu podwykonawcy): - wykonanie części dotyczącej:

6. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w ust. 5, w trakcie trwania niniejszej umowy, a także przekazuje wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług.

7. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania 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, pod rygorem zastosowania kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 13 niniejszej Umowy. Przepis art. 122 ustawy prawo zamówień publicznych stosuje się odpowiednio.

8. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

9. 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 niniejszej umowy.

§ 4

Klauzula poufności

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji, powziętych w związku z wykonywaniem usług na terenie Zamawiającego, w szczególności danych osobowych, danych dotyczących żywienia i innych informacji dotyczących pacjentów Zamawiającego i samego Zamawiającego, w trakcie realizacji umowy, jak i po jej rozwiązaniu, wygaśnięciu.

2. Obowiązkiem Wykonawcy jest zobowiązanie jego personelu realizującego niniejszą umowę do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji, powziętych w związku z wykonywaniem usług na terenie Zamawiającego, w szczególności danych osobowych, danych dotyczących żywienia i innych informacji dotyczących pacjentów Zamawiającego i samego Zamawiającego, w trakcie realizacji umowy, jak i po jej rozwiązaniu, wygaśnięciu.

§ 5

Wynagrodzenie Wykonawcy

16. Ogólna wartość umowy brutto wraz z należnym podatkiem VAT wynosi zł (słownie: złotych /100). Strony ustaliły następującą cenę brutto wraz z należnym podatkiem VAT jednego osobodnia, zwaną ceną jednostkową usługi, w wysokości zł (słownie: złotych.... /100).

17. W razie wystąpienia diety chirurgicznej przyjmuje się, że stanowi ona 40% udziału w cenie jednostkowej usługi.
18. W razie wystąpienia diety dla pacjentów po przeszczepie (dieta ubogobakteryjna) przyjmuje się, że stanowi ona 130% udziału w cenie jednostkowej usługi.
19. W razie wystąpienia diety cukrzycowej ustala się następujące udziały procentowe poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
 - 6) śniadanie stanowi 25% ceny jednostkowej usługi,
 - 7) II śniadanie stanowi 5% ceny jednostkowej usługi,
 - 8) obiad stanowi 45% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - 9) podwieczorek stanowi 5% ceny jednostkowej usługi,
 - 10) kolacja stanowi 20% ceny jednostkowej usługi,
20. Depozyt, o którym mowa w pkt 11 załącznika nr 1 do umowy stanowi 3% udziału w cenie jednostkowej usługi,
21. Wynagrodzenie Wykonawcy za dany miesiąc wykonywania umowy, płatne będzie z dołu, w ciągu 60 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, na rachunek bankowy wskazany na tej fakturze. Wykonawca będzie wystawiał miesięczne faktury na podstawie zaakceptowanego przez Zamawiającego zbiorczego zestawienia zrealizowanych diet, o którym mowa w pkt 3 ppkt 4) załącznika nr 1 do Umowy.
22. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
23. Kwota, określona w ust. 1., wyczerpuje wszelkie roszczenia finansowe Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy.
24. Z wierzitelności Wykonawcy o wypłatę wynagrodzenia, o którym mowa powyżej, Zamawiający ma prawo potrącać własne wierzitelności o zapłatę przez Wykonawcę wszelkich należności, przewidzianych w niniejszej umowie, na co Wykonawca niniejszym wyraża zgodę.
25. Za dostarczany sukcesywnie w częściach przedmiot umowy Zamawiający wypłacać będzie wynagrodzenie częściowe nie mniejsze niż 1% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy. Procentowa wartość ostatniej części wynagrodzenia nie może wynosić więcej niż 50% wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
26. Wykonawca wystawia Zamawiającemu każdorazowo tylko jedną fakturę obejmującą całość złożonego w danym miesiącu przez Zamawiającego zamówienia na całodienne żywienie, pod rygorem zastosowania kary umownej, określonej w § 6 ust. 15.
27. Za zrealizowane przedmiot umowy określony w § 2 ust. 1 pkt 1 i 2 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie ustalone jako iloczyn obowiązujących cen jednostkowych brutto, określonych w załączniku nr 2 do niniejszej umowy, oraz faktycznie dostarczonych ilości przedmiotu umowy.
28. Wykonawca nie może bez zgody podmiotu tworzącego Zamawiającego zbywać wierzitelności z tytułu realizacji niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.
29. Wykonawca oświadcza, iż numer rachunku bankowego każdorazowo wskazywany na fakturze stanowić będzie rachunek rozliczeniowy, o którym mowa w art. 49 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Prawo bankowe, lub imienny rachunek w spółdzielczej kasie oszczędnościowo – kredytowej, otwarty w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą – wskazany w zgłoszeniu identyfikacyjnym lub zgłoszeniu aktualizacyjnym i prowadzony przy wykorzystaniu STIR w rozumieniu art. 119zg pkt 6 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa.
30. Integralną część niniejszej umowy stanowi załącznik nr 7 - oświadczenie o akceptacji faktur wystawianych i przesyłanych w formie elektronicznej.

§ 6

Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody w mieniu Zamawiającego, w mieniu osób trzecich oraz na osobach wyrządzone w związku z realizacją niniejszej Umowy, w szczególności Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za następstwa wszystkich zdarzeń zaistniałych w

wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, których skutkiem będą ewentualne roszczenia osób trzecich skierowane do Zamawiającego.

2. Wykonawca odpowiada jak za własne za działania i/lub zaniechania osób i/lub podwykonawców, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi objętą niniejszą umową.

3. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za okoliczności, za które wyłączną odpowiedzialność ponosi Zamawiający.

4. Wykonawca, przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, zobowiązany jest być ubezpieczonym od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością w zakresie odpowiadającym przedmiotowi niniejszej umowy. Mając na uwadze powyższe, Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia usług opłaconą rzeczoną polisę OC. W przypadku gdy w czasie realizacji niniejszej umowy upłynie okres ważności tejże polisy, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu opłaconej polisy obejmującej kolejny okres, najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania poprzedniej polisy. Kwota minimalnej wartości polisy powinna wynosić 200 000,00 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych 00/100). Koszty ubezpieczenia, o którym mowa w niniejszym ustępie, w całości ponosi Wykonawca.

5. W przypadku niewywiązania się z obowiązku wynikającego z ust. 4, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną określoną w ust. 14 niniejszego paragrafu umowy. Ponadto, Zamawiający będzie mógł zawrzeć rzeczoną umowę ubezpieczeniową w imieniu i na rzecz Wykonawcy, a równowartość kosztów, jakie poniósł z tego tytułu, będzie mógł potrącić z płatności należnych Wykonawcy lub, jeśli nie należą się żadne płatności, to Wykonawca będzie zobowiązany do zwrotu Zamawiającemu równowartości tych kosztów w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

6. W przypadku zakwestionowania przez zewnętrzne służby sanitarne jakości dostarczanych posiłków oraz nałożenia na Zamawiającego z tego tytułu kary finansowej, równowartość tej kary zostanie w całości potrącona z kwoty miesięcznego wynagrodzenia należnego Wykonawcy, a w przypadku braku możliwości dokonania potrącenia Wykonawca zapłaci Zamawiającemu równowartość tej kary na podstawie odrębnej noty księgowej. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego usunięcia uchybień stanowiących podstawę nałożenia kary.

7. W przypadku, gdyby zwłoka Wykonawcy w dostarczeniu danego posiłku dla pacjentów przekroczyła 2 godziny, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za dany miesiąc, w którym stwierdzono zwłokę, za każdy taki przypadek.

8. W przypadku, gdyby okazało się, iż dany posiłek dostarczony dla pacjentów posiada wartości odżywcze lub energetyczne różniące się od deklarowanych przez Wykonawcę o co najmniej 10% (w odniesieniu do wartości kalorii lub jakiegokolwiek składnika odżywczego), Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3.000,00 zł (słownie: trzy tysiące złotych) za każdy taki przypadek.

9. W razie odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1, niezależnie od kar przewidzianych w ustępach powyżej.

10. Na całym terenie siedziby Zamawiającego (tj. budynkach- w tym również w piwnicach budynków i na zewnątrz budynków) obowiązuje bezwzględny zakaz palenia wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych. Naruszenie powyższego zakazu przez osoby realizujące usługi objęte umową, będzie podstawą do nałożenia na Wykonawcę

przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 50,00 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych) za każdy stwierdzony przypadek.

11. W przypadku zwłoki w realizacji zobowiązania określonego w § 9 ust. 10 niniejszej umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% wartości brutto umowy, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

12. Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w przypadku niespełnienia przez Wykonawcę lub jego podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 7 ust. 1 umowy czynności, w wysokości 1.000 zł (słownie: jeden tysiąc złotych) za każdy przypadek naruszenia. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub jego podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie również jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 7 ust. 1 czynności. Kara ta przysługuje także w przypadku ustalenia w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione podmioty, że Wykonawca lub jego podwykonawca nie zatrudnia lub nie zatrudniał na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 7 ust. 1 czynności.

13. W przypadku zmiany albo rezygnacji z podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, z naruszeniem postanowienia z § 3 ust. 7 niniejszej Umowy, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10.000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych), za każdy taki przypadek.

14. W przypadku niewywiązania się z obowiązku określonego w ust. 4 niniejszego paragrafu umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.

15. W przypadku niewywiązania się z obowiązku określonego w § 5 ust. 11 Umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł (słownie: pięćset złotych) za każdy taki przypadek.

16. W przypadku braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy prawo zamówień publicznych Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych) za każdy taki przypadek.

17. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej Umowy, w przypadkach innych niż przewidziane powyżej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2% wartości brutto umowy, o której mowa w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.

18. łączna maksymalna wysokość kar umownych dochodzonych przez Zamawiającego od Wykonawcy na podstawie postanowień niniejszej Umowy nie może przekroczyć 30% wartości umowy brutto, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.

19. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar umownych.

20. W przypadku nieprzystąpienia przez Wykonawcę do wykonania przedmiotu Umowy w całości lub części lub nie podjęcia przez Wykonawcę przerwane świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej Umowy, po bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego przez Zamawiającego w wezwaniu do przystąpienia do świadczenia usług lub do podjęcia ich świadczenia, Zamawiający może powierzyć wykonanie tych Usług wybranej przez siebie osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

21. W przypadku braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy prawo zamówień publicznych Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych) za każdy taki przypadek.

§ 7

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji przedmiotu umowy, osób wykonujących czynności fizyczne przy pracach dotyczących produkcji posiłków oraz **dotyczących dystrybucji posiłków obejmujących przedmiot umowy z wyłączeniem osób wykonujących dystrybucję posiłków określoną w § 2 ust. 1 pkt. 2 lit. b) i c).**
2. Wykonawca zobowiązany jest do dokumentowania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w szczególności poprzez prowadzenie odpowiedniej, zgodnej z obowiązującymi przepisami prawa dokumentacji kadrowo-finansowej.
3. W trakcie realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy i podwykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania przedmiotu umowy lub w siedzibie Wykonawcy lub podwykonawcy, zadawania pytań w szczególności osobom przebywającym na terenie Zamawiającego.
4. W trakcie realizacji przedmiotu umowy, w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca lub podwykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody:
 - 1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - 2) oświadczenia Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - 3) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - 4) inne dokumenty

- zawierające informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 6 ust. 12 niniejszej umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie również jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.

6. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania obowiązujących przepisów prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. W przypadku ustalenia w wyniku tej kontroli, że Wykonawca lub podwykonawca nie zatrudnia lub nie zatrudniał na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, Zamawiającemu od Wykonawcy przysługuje kara umowna w wysokości określonej w § 6 ust. 12 niniejszej umowy.
7. Wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych, wynikających z przyczyn losowych, nieobecności pracowników zatrudnionych na podstawie umowy o pracę i wykonujących czynności wskazane w ust. 1, Zamawiający dopuszcza zatrudnienie na podstawie umowy zlecenie osób na zastępstwa urlopowo-chorobowe pracowników. Do osób zatrudnianych na umowę zlecenie, o których mowa w zdaniu poprzednim, § 3 ust. 2 niniejszej Umowy stosuje się odpowiednio.

§ 8

1. Wynagrodzenie Wykonawcy o którym mowa w § 5 ust. 1 niniejszej umowy, zostanie raz w roku odpowiednio zmniejszone lub zwiększone w zależności od wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem publikowanego przez Prezesa GUS w kwartale w stosunku do poprzedniego kwartału (zwanego dalej „wskaźnikiem GUS”).
2. Strony dokonają zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w ust. 1, jeżeli „wskaźnik GUS” będzie wyższy niż 6% w stosunku do poprzedniego kwartału (wzrost cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem kwartał w stosunku do wcześniejszego kwartału).
3. Strony nie przewidują zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie ust. 1 i 2 w ciągu pierwszych 6 miesięcy obowiązywania umowy.
4. Kwotę zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy stanowi iloczyn pozostałej do zapłaty części wynagrodzenia należnego Wykonawcy i „wskaźnika GUS”.
5. Maksymalna wartość zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w ust. 1 – 4, nie może przekroczyć 4 % ogólnej wartości umowy brutto Wykonawcy, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.
6. Wpływ zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia strony umowy ustalają w ten sposób, że Wykonawca wykaże Zamawiającemu zmianę kosztów wykonania zamówienia na skutek zmiany cen materiałów lub kosztów fakturami zakupu tych materiałów lub kosztów z pierwszego i kolejnych okresów, za które strona umowy występuje o zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, z zastrzeżeniem ust. 2.
7. Strona inicjująca zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy sporządzi pisemnie odpowiedni projekt zmiany umowy uwzględniający podwyższenie lub obniżenie wysokości wynagrodzenia Wykonawcy dokonane zgodnie z zasadami określonymi w ust. 1-6 i przedłoży go drugiej Stronie.
8. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy dokonana zgodnie z zasadami określonymi w ust. 1-6, będzie obowiązywała Strony od daty wskazanej w aneksie do Umowy, nie wcześniej niż data zawarcia aneksu.
9. W przypadku podwyższenia lub obniżenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, zgodnie z zasadami określonymi w ust. 1-6, Wykonawca w terminie 30 dni od daty zawarcia z Zamawiającym aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia, zobowiązany jest do zmiany wysokości wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - 1) przedmiotem umowy są roboty budowlane, dostawy lub usługi,
 - 2) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy,pod rygorem zapłaty Zamawiającemu kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 21 niniejszej Umowy.

10. Wykonawca, w terminie 7 dni od daty zawarcia z podwykonawcą aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia, przedłoży Zamawiającemu kopię tego aneksu, pod rygorem zapłaty Zamawiającemu kary umownej, o której mowa w § 6 ust. 22 niniejszej Umowy.

§ 9

Okres obowiązywania umowy

1. Umowa została zawarta na okres **12 miesięcy**.

2. Do nadzoru nad realizacją niniejszej umowy i do kontaktu z Wykonawcą ze strony Zamawiającego wyznaczone zostały: Pani Klaudia Łęgowska lub Pani Monika Turzyńska – Dietetyk szpitalny, tel.: 56/61-00-415, e-mail: mpiotrowska@med.torun.pl, Klaudia Łęgowska – Dietetyk szpitalny, tel.: 56/61-00-415, e-mail: klaudia.legowska@med.torun.pl, Angelika Rakowska tel.: 56 61 00 210 e-mail: angelika.rakowska@med.torun.pl

3. Stały i bezpośredni kontakt z Zamawiającym ze strony Wykonawcy będzie utrzymywał/a Pan/Pani, tel., e-mail:

4. Stronom przysługuje możliwość zmiany osób, o których mowa w ust. 2 i 3 niniejszego paragrafu. Zmiana tych osób dokonuje się poprzez pisemne (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności) powiadomienie drugiej strony wraz z podaniem imienia i nazwiska, numeru telefonu oraz adresu e-mail do kontaktu osoby zmieniającej osobę wskazaną w ust. 2 lub 3. Zmiana osób, o których mowa w ust. 2 lub 3 nie wymaga zawarcia aneksu do niniejszej Umowy.

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od niniejszej umowy zgodnie z zapisem art. 456 ustawy prawo zamówień publicznych.

2. Poza przypadkami określonymi przepisami powszechnie obowiązującego prawa, w tym art. 456 ustawy prawo zamówień publicznych, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w przypadku:

- 7) stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego przedmiotu umowy, w szczególności gdy Wykonawca trzykrotnie w okresie obowiązywania Umowy nienależycie zrealizował obowiązki wynikające z niniejszej umowy, w szczególności dostarczając posiłki posiadające wartości odżywcze lub energetyczne różniące się o deklarowanych przez Wykonawcę o co najmniej 10% (w odniesieniu do wartości kalorii lub jakiegokolwiek składnika odżywczego), dostarczając posiłki nieświeże lub źle oznaczone, lub
- 8) zwłoki Wykonawcy w terminowym dostarczaniu właściwej ilości posiłków, stwierdzonej dwukrotnie w okresie obowiązywania niniejszej Umowy,
- 9) gdy Wykonawca naruszył przepisy lub zasady sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące przy realizacji usług,
- 10) gdy Wykonawca nie podejmie realizacji usług będących przedmiotem niniejszej Umowy po podpisaniu umowy lub zaprzestał świadczenia usług w trakcie obowiązywania niniejszej Umowy,
- 11) gdy Wykonawca istotnie narusza inne niż wskazane w pkt 1) – 4) powyżej obowiązki wynikające z niniejszej Umowy – pomimo skierowania do Wykonawcy przez Zamawiającego wezwania do zaniechania naruszeń i należytej realizacji obowiązków wynikających z Umowy,
- 12) w pozostałych przypadkach wskazanych w niniejszej Umowie.

3. Prawo odstąpienia od umowy w przypadkach, o których mowa w ust. 2 pkt. 1-5, przysługuje Zamawiającemu w terminie 30 dni od dnia stwierdzenia przez niego zaistnienia przesłanki do odstąpienia od Umowy.

4. Strony zgodnie ustalają, że odstąpienie od umowy przez Zamawiającego w przypadkach, o których mowa w ust. 2 pkt. 1-6, wywiera skutek w postaci rozwiązania umowy na przyszłość, w dniu wskazanym przez Zamawiającego, jednakże nie wcześniej niż w dniu doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia Zamawiającego o odstąpieniu od Umowy, nie naruszając stosunku prawnego łączącego Strony na podstawie niniejszej Umowy w zakresie już wykonanego przedmiotu Umowy. W razie odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadkach, określonych w ust. 2 pkt. 1-6 Umowy, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu należytego wykonania części Umowy.

5. Odstąpienie od umowy następuje w drodze pisemnego oświadczenia (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności) .

§ 11

Zmiana umowy

1. W przypadku, gdy powszechnie obowiązujące przepisy prawa, na skutek ich zmiany, będą nakładały na Zamawiającego lub Wykonawcę nowe obowiązki wpływające na zakres usługi stanowiącej przedmiot umowy, Strony dopuszczają zmianę Umowy w takim zakresie, w jakim będzie to niezbędne celem dostosowania realizacji przedmiotu zamówienia do zaistniałego stanu prawnego. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy wskutek okoliczności, o których mowa w zdaniu poprzednim, następuje proporcjonalnie do zmiany kosztów wykonania zamówienia zaistniałej wskutek ww. okoliczności.

2. Zmiana postanowień umowy, w przypadku o którym mowa w ust. 1, może nastąpić na pisemny wniosek Strony inicjującej zmianę (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności) i następuje pod rygorem nieważności w formie podpisanego przez obie Strony aneksu do Umowy. Do wniosku strona powinna załączyć uzasadnienie zmiany i dokumenty uzasadniające jej dokonanie, w szczególności dotyczące zmiany kosztów wykonania zamówienia zaistniałej wskutek okoliczności, o których mowa w ust. 1.

3. W przypadku zmian organizacyjnych u Zamawiającego w czasie trwania Umowy, Strony dopuszczają zmianę Umowy w zakresie oddziałów i liczby łóżek, określonych w § 2 ust. 3 Umowy. Zmiana Umowy następuje wówczas na wniosek Strony inicjującej zmianę w formie podpisanego przez obie Strony aneksu do Umowy – wówczas zmianie ulega również wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 12

Najem pomieszczeń kuchni

1. Zamawiający oświadcza, że jest użytkownikiem zabudowanej nieruchomości gruntowej znajdującej się w Toruniu przy ul. Batorego 17/19 i przy ul. Bażyńskich 33-37, oznaczonej w ewidencji jako działka nr 86/15, o pow. 2,6325 ha, stanowiącej własność Gminy Miasta Toruń, zapisanej w księdze wieczystej KW TO1T/00040191/7, prowadzonej przez Sąd Rejonowy w Toruniu – VI Wydział Ksiąg Wieczystych.

2. Na okres obowiązywania niniejszej Umowy, Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem z nieruchomości opisanej w ust. 1, jej część stanowiącą pomieszczenia kuchni o powierzchni całkowitej **693,45 m²** (zgodnie z zestawieniem wynajmowanych pomieszczeń kuchni, stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszej Umowy), mieszczące się w budynku kuchni oznaczonym literą „O” na poziomie (-1), z przeznaczeniem na świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług będących przedmiotem niniejszej Umowy.

3. Wykonawca zobowiązany jest własnym kosztem do zapewnienia w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 2, sprzętu i wyposażenia kuchennego niezbędnego do przygotowania posiłków do dystrybucji na oddziały Zamawiającego, a następnie do łóżka chorego, zgodnie z wytycznymi i na zasadach określonych w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy.

4. Po zakończeniu okresu obowiązywania Umowy, sprzęt i wyposażenie, o których mowa w ust. 3, pozostają własnością Wykonawcy.

5. Wykonawcy nie przysługuje prawo do zwrotu nakładów poniesionych na urządzenie, przystosowanie oraz wyposażenie pomieszczeń, o których mowa w ust. 2.
6. Wykonawca używał będzie wynajmowane pomieszczenia, o których mowa w ust. 2, z należytą starannością, zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa w szczególności w zakresie sanepid., ppoż., bhp.
7. Konserwacji oraz napraw lub wymiany na nowy sprzętu i wyposażenia, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca zobowiązany jest dokonywać na własny koszt.
8. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dokonywać wszelkich napraw, konserwacji i remontów wynajmowanych pomieszczeń kuchni oraz znajdujących się w nich instalacji.
9. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o zaistniałych usterkach, awariach, uszkodzeniach w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni.
10. Koszty związane w szczególności z konserwacją wind, dozorem technicznym, sprawdzaniem przewodów kominowych, p.pož i pomiarami skuteczności zerowania obciążają Wykonawcę. Dokumentacje dotyczące wykonania powyższych czynności Wykonawca zobowiązany jest do jej przekazania do Działu Eksploatacji Technicznej Zamawiającego w terminie 3 dni od daty wykonania ww. czynności.
11. Bez pisemnej zgody Zamawiającego (forma pisemna zastrzeżona pod rygorem nieważności) Wykonawca nie może:
- 1) oddawać wynajmowanych pomieszczeń kuchni osobie trzeciej do bezpłatnego używania,
 - 2) podnajmować przedmiotu najmu,
 - 3) używać wynajmowanych pomieszczeń kuchni niezgodnie z umową,
 - 4) zmieniać określonego w ust. 2 przeznaczenia wynajmowanych pomieszczeń kuchni.
12. W przypadku naruszenia obowiązku wynikającego z ust. 11 Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o naruszeniu przez Wykonawcę obowiązku określonego w ust. 11 pkt. 1-4. W tej sytuacji § 11 ust. 4 stosuje się odpowiednio.
13. W dniu zawarcia niniejszej umowy Zamawiający przekaze Wykonawcy wynajmowane pomieszczenia kuchni w stanie zdatnym do używania, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w każdej chwili kontroli wynajmowanych pomieszczeń kuchni.
15. Wykonawca zobowiązany jest do dokonywania na terenie przylegającym do wynajmowanych pomieszczeń kuchni prac porządkowych takich jak: odśnieżanie chodników, placu manewrowego.
16. Po zakończeniu niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, nie później niż w terminie 3 dni, zwrócić Zamawiającemu pomieszczenia kuchni w stanie niepogorszonym, z uwzględnieniem zużycia wynikającego z właściwego używania nieruchomości dla celów określonych w niniejszej umowie. Jeżeli po upływie, po którym mowa w zdaniu poprzednim w pomieszczeniach kuchni pozostaną rzeczy wniesione przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo przenieść je w inne miejsce na koszt i ryzyko Wykonawcy. Jeżeli przedmioty nie zostaną odebrane przez Wykonawcę w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, po upływie tego terminu zostaną uznane za porzucone w rozumieniu art. 180 kc.

17. W przypadku niewykonania obowiązku, o którym mowa w ust. 16, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu wynagrodzenia z tytułu bezumownego korzystania z nieruchomości w wysokości 150% stawki czynszu najmu, za każdy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania z pomieszczeń kuchni.

18. Z tytułu najmu pomieszczeń kuchni Wykonawca zobowiązany jest do płacenia Zamawiającemu miesięcznego czynszu najmu w wysokości **5 769,50 zł netto** bez podatku od towarów i usług VAT (słownie: **sześć tysięcy siedemset sześćdziesiąt dziewięć złotych 50/100**). Kwota za 1 m² powierzchni **wynosi 8,32 zł netto** bez podatku od towarów i usług VAT (słownie: **osiem złotych 32/100**).

19. Strony dopuszczają zmianę postanowień Umowy polegającą na corocznym urealnieniu stawki czynszu najmu wg średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Prezesa GUS. **Pierwsza zmiana obowiązywać będzie od 01.02.2024 r.** W przypadku gdy wyżej wymieniony wskaźnik osiągnie wartość poniżej 105% stawka czynszu najmu pozostaje bez zmian. Zmiana wysokości czynszu wymaga zawarcia aneksu do niniejszej umowy i następuje na wniosek Strony inicjującej zmianę.

20. Kwota czynszu określona w ust. 18 nie obejmuje podatku od towarów i usług VAT, do którego zapłaty zobowiązany będzie każdorazowo Wykonawca zgodnie z obowiązującymi z tym zakresie przepisami prawa.

21. Zapłata czynszu najmu następować będzie za każdy miesiąc z dołu na podstawie faktury wystawionej przez Zamawiającego na wskazany na fakturze rachunek bankowy w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia Wykonawcy.

22. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia wszystkich opłat wg rzeczywistego zużycia mediów, w szczególności: c.o., zimnej i ciepłej wody, ścieków, prądu, usług telekomunikacyjnych, itp. według cen wskazanych na fakturach przez dostawców mediów.

23. Zamawiający obciążył będzie Wykonawcę za media w następujący sposób:

1) za energię elektryczną według wskazań zużycia zainstalowanych układów pomiarowych zgodnie z średnią ceną zakupu 1MWh energii elektrycznej Zleceniodawcy podanej na fakturze przez dostawcę mediów,

2) za zimną wodę i kanalizację według wskazań zainstalowanych wodomierzy zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi na fakturze przez dostawcę mediów,

3) za ciepłą wodę użytkową i c.o. według wskazań zainstalowanego układu pomiarowego zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi na fakturze przez dostawcę mediów,

4) za rozmowy telefoniczne według bilingów rozmów zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi przez operatora.

24. Brak terminowej zapłaty należności za media będzie uprawniał Zamawiającego do obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 0,1% wartości brutto umowy, określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

25. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprzewidywane przerwy w dostawie mediów spowodowane przez czynniki niezależne od Zamawiającego.

26. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości w wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeniach kuchni, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest do:

1)używania profesjonalnego sprzętu do utrzymania czystości (wózki serwisowe do poszczególnych stref czystości, ściereczki jednorazowe, mopy jednego kontaktu oraz profesjonalnych środków chemicznych do mycia i dezynfekcji

2)wyposażenia umywalk w dozowniki łokciowe

3)zapewnienia swojemu personelowi mydła w płynie do mycia rąk i zobowiązania personelu do jego używania

4)zapewnienia swojemu personelowi preparatu do dezynfekcji rąk i zobowiązania personelu do jego używania.

27. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania niezbędnych prac adaptacyjnych i modernizacyjnych w wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeniach kuchni uwzględniających dostosowanie tych pomieszczeń do zbiorczego systemu dystrybucji. Prace powinny zostać wykonane w terminie do 1 miesiąca od dnia zawarcia niniejszej umowy.

28. Wykonawca oświadcza, że przyjmuje do wiadomości, że w związku z planowaną przebudową budynku, w którym znajduje się przedmiot najmu, mogą nastąpić utrudnienia w korzystaniu z przedmiotu najmu. Wykonawca wyraża na to zgodę i nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

§ 13

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Jako adres do doręczeń Strony wskazują adresy podane w komparycji Umowy. Każda ze Stron zobowiązana jest niezwłocznie zawiadomić drugą Stronę o zmianie adresu do doręczeń. Zmiana adresu do doręczeń nie wymaga zawarcia aneksu do umowy i staje się skuteczna z chwilą doręczenia drugiej Stronie pisemnego (pod rygorem nieważności) powiadomienia o zmianie adresu do doręczeń, pod rygorem uznania za skutecznie doręczoną korespondencji wysłanej na dotychczasowy adres.

3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej.

4. Załączniki do umowy oraz postanowienia SWZ wraz z załącznikami stanowią integralną część niniejszej umowy.

5. Spory powstałe na tle wykonywania niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Ceny przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 3 – Schemat diet stosowanych w SSM w Toruniu

Załącznik nr 4 – Informacje o sposobie przetwarzania danych osobowych przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu

Załącznik nr 5 – Wykaz wynajmowanych pomieszczeń

Załącznik nr 6 – Protokół zwrotu posiłków

Załącznik nr 7 - Oświadczenie o akceptacji faktur wystawianych i przesyłanych w formie elektronicznej

Opis przedmiotu zamówienia

1.Opis przygotowania i dostaw posiłków – założenia i warunki wymagane od Wykonawców

1) Produkcja posiłków odbywać się będzie na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego lub w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego, określonych w załączniku nr 5 do Umowy, pod warunkiem zastosowania cyklu technologicznego polegającego na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie). Zamawiający dopuszcza regenerację wcześniej przygotowanych posiłków.

2) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania oraz przygotowania posiłków do dystrybucji dla pacjentów w pomieszczeniach kuchni Zamawiającego. Dystrybucja posiłków za pomocą wind na poszczególne oddziały oraz dystrybucja tac z posiłkami do łóżka chorego leży po stronie Zamawiającego.

Przygotowanie posiłków do dystrybucji wśród pacjentów obejmuje:

- przełożenie gotowych potraw na wózki bemarowe przeznaczone do przewozu posiłków na każdy z oddziałów,
- przygotowanie naczyń stołowych, sztućców (mycie, wyparzenie, dezynfekcja),
- podgrzewanie posiłków, jeśli jest taka konieczność,
- przechowywanie posiłków zgodnie z zasadami zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

3) Wykonawca udostępni uprawnionemu pracownikowi Zamawiającego na czas realizacji umowy zwalidowany termometr do mierzenia temperatury oraz wagę do mierzenia gramatury dań. Ewentualne koszty naprawy udostępnionych sprzętów ponosi Wykonawca. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni Zamawiającemu sprzęt zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony.

4)Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń stołowych i kuchennych wielokrotnego użytku (w tym m.in. talerze, kubki, sztućce, dzbanki, sprzęt do dzielenia posiłków: łyżki, chochle itp.) do spożywania posiłków oraz ich uzupełniania wg potrzeb w ramach kosztów własnych. Naczynia kuchenne i stołowe w całości zabezpiecza Wykonawca.

5) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia naczyń jednorazowego użytku do wydawania posiłków w Oddziale Hematologii i Transplantacji Szpiku na odcinek „przeszczepowy” - posiłki w tym oddziale wydawane są tylko w naczyniach jednorazowych. W pozostałych oddziałach posiłki w naczyniach jednorazowych wydawane są według określonego w danym dniu zapotrzebowania. W naczyniach jednorazowych we wszystkich oddziałach podawane są posiłki dla pacjentów zakażonych drobnoustrojami chorobotwórczymi.

Do części przeszczepowej oddziału Hematologii i Transplantacji Szpiku, a także do izolatek gdzie przebywają pacjenci w neutropenii Wykonawca będzie zobowiązany wyporcjować posiłki zgodnie z zamówioną liczbą porcji w danym dniu w przeznaczonym i przygotowanym do tego celu pomieszczeniu w kuchni Zamawiającego oraz dostarczyć już z kuchni posiłki wyporcjowane w pojemnikach jednorazowych dla każdego pacjenta, odpowiednio zabezpieczonych przed rozlaniem i wysypaniem potrawy z pojemników i innym uszkodzeniem oraz opisanych rodzajem diety. Dodatkowo każda porcja zapakowana w termoport. Posiłki przewożone będą w zamkniętym wózku transportowym przypisanym do tego oddziału.

2. Rodzaje diet stosowanych w Szpitalu.

1) Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i diet stosowanych w Szpitalu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności zawartymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

2) Zamawiający żywienie opiera na następujących dietach:

a) Dieta podstawowa

b) Dieta łatwo strawna

c) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika (wrzodowa, żołądkowa)

d) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

e) Dieta ubogobakteryjna (lekkostrawna, bezlaktozowa, bogatobiałkowa)

f) Dieta bogatobiałkowa

g) Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji: płynna wzmocniona, papkowata, kleikowa, chirurgiczna

h) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych (cukrzycowa)

i) Dieta bezmleczna

j) Dieta bezglutenowa

k) Dieta wegetariańska

l) Dieta indywidualna

ł) Suchy prowiant - zabezpieczenie (całodobowe przyjęcia pacjentów) – dystrybucja przez Wykonawcę.

Oznakowanie diet odbywa się za pomocą samoprzylepnych naklejek w kształcie kwadratu odpowiadającym poszczególnym dietom – dostarczanych przez Wykonawcę, a przyklejanych przez pracownika Szpitala na opasce, którą pacjent dostaje w momencie przyjęcia na oddział. Litera znajdująca się na naklejce oznacza pierwszą literę nazwy diety.

Wymagania Zamawiającego dotyczące wartości energetycznej i odżywczej, **oznakowanie diet** przedstawia załącznik nr 3 - Schemat diet stosowanych w SSM w Toruniu

Zamawiający zastrzega możliwość wystąpienia innych diet, niewymienionych powyżej, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich/**dietetyka szpitalnego**).

3) Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji jadłospisów oraz ich urozmaicaniu, na przykład, w czasie trwania danego sezonu czy świąt.

Okresy obowiązywania jadłospisów sezonowych:

Jadłospisy zimowe – 1 grudzień -28lutego,

Jadłospisy wiosenne – 1 marca – 31 maj,

Jadłospisy letnie – 1 czerwiec – 31 sierpień,

Jadłospisy jesienne – 1 wrzesień – 30 listopad

3. Zamawianie posiłków:

1) Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie zamówienie złożone drogą elektroniczną do Wykonawcy przez każdy z oddziałów Zamawiającego. Zamówienie będzie uwzględniało rodzaj diet oraz ilość posiłków dla poszczególnych oddziałów.

Dla potrzeb zamawiania posiłków Wykonawca może udostępnić Zamawiającemu system elektronicznego zamawiania posiłków przez udostępnienie portalu internetowego. System musi być dostosowany do potrzeb Zamawiającego. Każdy z oddziałów musi mieć przypisany i wprowadzony przez Wykonawcę login i hasło. Dla potrzeb zamawiania posiłków login i hasło musi być przypisany i wprowadzony również dla dietetyka szpitalnego. Wykonawca ma obowiązek przeszkolenia z systemu zamawiania posiłków wszystkich pracowników wskazanych przez Zamawiającego. System winien być objęty opieką serwisową w godzinach zgłaszania posiłków.

2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dziennego zamówienia, jak również rodzaju diet pod warunkiem zgłoszenia Wykonawcy zmian do godziny 6-tej rano dnia bieżącego w ramach śniadania, do godziny 10.30 dnia bieżącego w ramach obiadu oraz do godziny 14-tej dnia bieżącego w ramach kolacji.

3) Posiłki dla pacjentów przyjętych do szpitala po godz. 10.30 w danym dniu zamawiane będą najpóźniej:

- do godz. 15.00 -tej w zakresie kolacji (pacjenci przyjmowani po godz. 15.00 otrzymywać będą na kolację suchy prowiant)

- w godz. do 6-tej rano dnia następnego w zakresie śniadania.

4) Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na diety, w zakresie śniadania, obiadu oraz kolacji oddzielnie dla każdego z oddziałów. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków z podziałem na diety i oddziały, potwierzonego każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki ze strony Zamawiającego.

Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca, przekaże ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Zaakceptowane przez Zamawiającego miesięczne zestawienie zrealizowanych diet będzie stanowiło podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę żywienia za dany miesiąc.

4. Dystrybucja posiłków przez Wykonawcę i przyjęcie posiłków przez Zamawiającego

1) Dystrybucja posiłków musi być realizowana przez Wykonawcę z uwzględnieniem następujących godzin:

3. śniadanie: 7.30 – 9.00

- 4. śniadanie II: 10.00- 10.30
 - d) obiad: 12.00 – 13.30
 - e) podwieczorek: 15.00 – 15.30
 - f) kolacja: 17.00– 18.30

2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godziny wydawania posiłków w poszczególnych oddziałach, jednakże śniadanie będzie wydawane nie wcześniej niż o godz. 7.30, obiad nie wcześniej niż o godz. 12.00, kolacja nie wcześniej niż o godz.17.00.

3) Wykonawca zobowiązany jest również do pozostawienia pacjentom Zamawiającego posiłków w przypadkach, gdy w porze posiłków przebywali oni na konsultacjach lekarskich, bądź badaniach diagnostycznych.

4) Konfekcjonowanie posiłków w oddziałach realizowane będzie przez personel Wykonawcy na podstawie informacji otrzymanych od personelu pielęgniarskiego Zamawiającego.

Wydawanie posiłków w oddziałach do „łóżka chorego” przez 7 dni w tygodniu będzie realizowane przez personel Zamawiającego.

5) Posiłki do kuchni Zamawiającego muszą być dostarczone w specjalistycznych termosach i pojemnikach GN, które nie mogą być uszkodzone i popękane. Pokrywy pojemników GN powinny posiadać silikonowe uszczelki. Wykonawca zobowiązany będzie do zapakowania/przepakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem oraz oznakowania pojemników jednostkowych, dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana, opisu zawartości oraz ilości porcji.

Pieczyno należy dostarczać w zamkniętych pojemnikach, dodatkowo zapakowane w folię. Pieczywo do dzielenia, np. chleb musi być pokrojone. Sosy do potraw należy umieszczać w osobnych pojemnikach.

6) Pojemniki do transportu posiłków z kuchni Wykonawcy do pomieszczeń kuchni wynajmowanych od Zamawiającego, a także termoporyty wydzielone dla odcinka przeszczepowego Oddziału Hematologii i Transplantacji Szpiku powinny gwarantować szczelne zamknięcie i utrzymanie odpowiedniej temperatury.

7) Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu atesty na wszystkie pojemniki transportowe, które będą wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi.

8) Waga jednego termosu wraz z wsadem nie może przekroczyć 20 kg na osobę.

9) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń transportowych oraz do ich utrzymania w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym.

10) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wózków przeznaczonych do przewozu posiłków wewnątrz oddziałów w ilości zabezpieczającej wydanie posiłków dla każdego pacjenta w ustalonym czasie. Wózki transportowe muszą być zamknięte - typu „bemar”, wyjątek stanowi zamknięty wózek transportowy dla odcinka przeszczepowego Oddziału Hematologii i Transplantacji Szpiku (nie jest wymagany wózek typu „bemar” ze względu na wymóg dostarczenia na ten oddział posiłków już wyporcjowanych w opakowaniach jednorazowych dodatkowo zapakowanych w termoporyty) i posiadać wszelkie wymagane atesty i dopuszczenia (do wglądu Zamawiającego)

11) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia przeglądów wózków typu „bemar” co najmniej jeden raz na rok oraz prowadzenia w tym zakresie stosownej dokumentacji i udostępnienia jej Zamawiającemu na jego wezwanie.

12) Mycie i dezynfekcja pojemników GN i innych pojemników transportowych (termosy, termo-porty) leży po stronie Wykonawcy.

Zbieranie naczyń i przekazanie pojemników do Kuchni wynajmowanej od Zamawiającego leży po stronie Zamawiającego i będzie się odbywało się wg harmonogramu:

- po śniadaniu do godz. 10.00

- po obiedzie do godz. 15.00

- po kolacji do godz. 19.00

13) Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu dystrybucyjnego (m.in. talerze, kubki, sztućce wielorazowego użytku) w wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeniach kuchni.

14) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia przeglądów zmywarek co najmniej jeden raz na rok oraz prowadzenia w tym zakresie stosownej dokumentacji i udostępnienia jej Zamawiającemu na jego wezwanie.

5. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów.

1) Produkowane przez Zleceniobiorcę posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym przy szczególnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

2) Wykonawca ma obowiązek sporządzić **14 dniowy** jadłospis tzn. ta sama potrawa obiadowa nie może pojawić się częściej niż 3 razy w miesiącu, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji, najpóźniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań i pełną nazwę produktów.

3) Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek do jadłospisu, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu 2 dni nowej wersji jadłospisu.

4) Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach, niedających się przewidzieć, Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później niż w ciągu 3 godzin od dokonania zmiany.

5) Dostarczane posiłki muszą być świeże, tj. z bieżącej produkcji dziennej. Dozwolone jest użycie produktów mrożonych.

6) Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości. Używane przyprawy nie mogą zawierać glutaminianu sodu.

7) Dostarczane posiłki powinny zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę i konsystencję. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant.

8) W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak, piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.

9) W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:

- produkty mleczne fermentowane (mogą być stosowane zamiennie z zupą mleczną)
- napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku),
- herbatę
- kompot/sok/wodę butelkowaną (**Zamawiający wymaga aby każdy produkt z wymienionego asortymentu był w jadłospisie minimum 2x w tygodniu**) - za wyjątkiem diety cukrzycowej, w której wymagana jest wyłącznie woda
- pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne) - w zależności od diety, zaleca się bułkę + chleb,
- masło 10 g lub masło roślinne 15 g
- dodatki do pieczywa tj. wędliny (**Zamawiający wymaga aby dany rodzaj wędliny był w jadłospisie maksimum 2x w tygodniu**), jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu – **Zamawiający wymaga aby wszystkie rodzaje past, każda minimum 1x na 28 dni**, przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy jednorazowe 25 g oraz miód w postaci jednorazowej 25 g,

Zamawiający wymaga, aby waga jednej porcji wędliny przypadająca na jednego pacjenta wynosiła nie mniej niż 35 g, waga jednej porcji sera homogenizowanego lub produktów mlecznych fermentowanych wynosiła nie mniej niż 100g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g.

- warzywa w postaci dodatków,
- owoce
- zupy obiadowe
- kasze, makarony, ryż, ziemniaki, **Zamawiający wymaga aby każdy produkt z wymienionego asortymentu był w jadłospisie minimum 1x w tygodniu**
- zróżnicowany asortyment potraw mięsnych typu gulasz, mięso mielone, potrawka, sztuka mięsa, potrawy z drobiu - gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych.
- potrawy z ryb (1 raz w tygodniu, **Zamawiający wymaga aby ten sam rodzaj potrawy był w jadłospisie maksimum 1x w ciągu 14 dni**)
- sosy do potraw mięsnych i warzywnych
- surówki, sałatki

10) Dystrybuowane posiłki na gorąco muszą mieć, co najmniej następującą temperaturę: zupa – 75°C, II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 63°C, kawa zbożowa, herbata, – 80°C, natomiast zimne danie <14° w trakcie całej drogi od kuchni do pacjentów w oddziałach Zamawiającego.

11) Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:

1. śniadanie:

- gorący napój (kawa zbożowa na mleku/herbata – do wyboru);
- pieczywo mieszane (pszenno-żytnie/graham/razowe) w rozumieniu bułka i chleb - 120 g,

- masło 82% tł. 10g lub masło roślinne 15g;

- 2 dodatki do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu), przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy jednorazowe 25 g oraz miód w postaci jednorazowej 25 g,

*Waga jednej porcji wędliny przypadająca na jedną porcję będzie wynosiła nie mniej niż 35 g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g.

- warzywa nie mniej niż 50g i/lub owoc

- dodatek mleczny np. jogurt, kefir, serek homogenizowany nie mniej niż 100g lub zupa mleczna nie mniej niż 200 ml

2.obiad: składający się z dwóch dań (zupa obiadowa nie mniej niż 200 ml i II danie) i kompotu/soku lub wody butelkowanej, mięso 5 razy w tygodniu, ryba 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne 1 raz w tygodniu, ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron, surówka lub sałatka lub warzywa gotowane nie mniej niż 100g oraz sos do potraw mięsnych i warzywnych nie mniej niż 75ml

*różnicowany asortyment potraw mięsnych typu gulasz, mięso mielone, potrawka, sztuka mięsa, potrawy z drobiu- gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych.

3.kolacja:

- gorący napój (kawa zbożowa na mleku/herbata – do wyboru);

- pieczywo mieszane (pszenno-żytnie/graham/razowe) w rozumieniu bułka i chleb - 120 g,

- masło 82% tł. 10g lub masło roślinne 15g;

- 2 dodatki do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty i twarogowy oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu), przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy jednorazowe 25 g oraz miód w postaci jednorazowej 25 g,

*Waga jednej porcji wędliny przypadająca na jedna porcję będzie wynosiła nie mniej niż 35g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g.

- warzywa nie mniej niż 50g i/lub owoc

W przypadku diety cukrzycowej i ubogobakteryjnej (5 posiłków) dodatkowo wymagane są II śniadanie i podwieczorek:

1.II śniadanie w przypadku diety cukrzycowej np. owoc, kefir, jogurt naturalny, sok, *kisiel, budyń (Zamawiający wymaga aby kisiel i budyń był w jadłospisie minimum 1x w ciągu 14 dni)*, biszkopty bez cukru, chrupkie pieczywo

2.podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej np. owoc, kefir, jogurt naturalny, sok, kisiel, budyń, biszkopty bez cukru, chrupkie pieczywo

3.II śniadanie w przypadku diety ubogo bakteryjnej owoc po obróbce termicznej (np. z puszki), musy owocowe, napój sojowy, sok pasteryzowany, kisiel, galaretka, biszkopty, herbatniki

4.podwieczorek w przypadku diety ubogo bakteryjnej owoc po obróbce termicznej (np. z puszki), musy owocowe, napój sojowy, sok, kisiel, galaretka, biszkopty, herbatniki

12) Zasady wytwarzania posiłków:

a) Na całodienne wyżywienie składa się śniadanie wraz produktami mlecznymi fementowanymi bądź zupą mleczną oraz z gorącymi napojami (kawa zbożowa z mlekiem i herbata), obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem lub sokiem lub wodą butelkowaną oraz kolacja wraz z napojami gorącymi (kawa zbożowa z mlekiem i herbata).

b) W przypadku śniadania i kolacji Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dwa rodzaje napojów gorących tj. kawę zbożową i herbatę w jednorazowych saszetkach do wyboru oraz termosy zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury – wrzątek do zaparzenia napoju oraz cukier mleko/śmietankę porcjowane w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem.

c) Do Wykonawcy należy również dostarczenie dziennego jadłospisu z wyliczeniem wartości odżywczych danej diety tj. ma być podana do wiadomości Zamawiającego

- wartość energetyczna (kJ)

- wartość energetyczna (kcal)

- ilość tłuszczu (g)

- ilość kwasów tłuszczowych (g)

- ilość węglowodanów (g)

- ilość cukrów (g)

- ilość białka (g)

- ilość soli (g)

- ilość błonnika (g)

d) - **wykreślony**

e) Wykonawca udzieli informacji o wartości odżywczej tj. ilości każdego składnika w diecie (którego wyliczanie nie wynika z przepisów prawnych) każdorazowo na życzenie Zamawiającego, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

f) Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla

każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności zgodnie z ppkt.e, z podziałem na śniadanie, obiad oraz kolację, a dla diet cukrzycowej oraz ubogobakteryjnej wymagających dodatkowych posiłków z uwzględnieniem drugiego śniadania, podwieczorku.

g) Rozdział wartości energetycznej całodzienniej racji pokarmowej powinien uwzględniać średnio:

- Przy podziale na 3 posiłki w ciągu dnia:

- 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
- 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
- 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację

- Przy podziale na 5 posiłków w ciągu dnia

- 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
- 5 - 10 % - zapotrzebowania energetycznego na II śniadanie
- 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na obiad

- 5 – 10 %- zapotrzebowania energetycznego na podwieczorek
- 15 – 20% - zapotrzebowania energetycznego na kolację

h) Wykonawca ma obowiązek realizacji wymagań określonych przez Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE L Nr 304 z 2011 r., poz. 18 z późn. zm.).

- Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłowe oznakowanie produktów/ potraw w zakresie identyfikacji alergenów
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wyliczanie wartości odżywczej produktów/ posiłków

i) informacja żywieniowa dla konsumenta na temat każdego posiłku powinna zawierać co najmniej:

- Datę przydatności do spożycia
- Nazwę posiłku np. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.
- Potrawy wchodzące w skład posiłku
- Składniki użyte do produkcji każdej potrawy
- Wartość odżywczą zgodnie z ppkt. e, f, g
- Informację w zakresie identyfikacji alergenów w każdej potrawie

6. Żywnienie pacjentów przez Wykonawcę obejmuje:

1) Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,

2) dystrybucję posiłków w systemie termosowo - bemarowym:

a) Wykonawca usługi zapewni odpowiednią ilość personelu do wynajmowanych pomieszczeń kuchni Zamawiającego na terenie Szpitala przez 7 dni w tygodniu z uwzględnieniem dni świątecznych, tak, aby posiłki były wydane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

- W tym Wykonawca powinien zatrudnić osobę posiadającą wykształcenie gastronomiczne lub spożywcze z minimum 5 – letnim doświadczeniem w żywieniu zbiorowym w placówkach medycznych, która będzie pełniła rolę koordynatora firmy cateringowej na terenie Szpitala – będzie ona w stałym kontakcie z pracownikami Zamawiającego.

b) Do obowiązków personelu Wykonawcy w zakresie dystrybucji posiłków w Szpitalu należy:

- przygotowanie posiłków do dystrybucji wśród pacjentów w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego,

- wydanie posiłków zgodnie z zasadami zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz prowadzenie zapisów z monitoringu temperatury wydawanych posiłków,

- mycie, wyparzenie oraz dezynfekcja naczyń stołowych i kuchennych w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego,

- zagospodarowanie powstałych odpadów w wyniku świadczenia usługi,

7. Pozostałe wymagania

2) Wykonawca musi posiadać niezbędne do należytego wykonania zamówienia narzędzia tj. kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków, środki transportu umożliwiające dostarczenie posiłków przygotowanych do Szpitala, zagospodarować wynajmowane od Zamawiającego pomieszczenia kuchni tak by można przygotować posiłki do dystrybucji na poszczególne oddziały szpitala lub dostosować i wyposażyć najmowane pomieszczenia Zamawiającego w sprzęt i

niezbędne urządzenia zapewniające zastosowanie cyklu technologicznego polegającego na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie) tak by można przygotować posiłki do dystrybucji na poszczególne oddziały szpitala, środki transportu umożliwiające dostarczenie posiłków i produktów do Szpitala, zagospodarować wynajmowane od Zamawiającego pomieszczenia kuchni tak aby zapewnić przechowywanie i magazynowanie składników posiłku w odpowiedniej temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta.

2) Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią sanitarną, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 75 minut od siedziby Zamawiającego) - tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej na cały okres trwania umowy.

3) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi, w tym co najmniej: technologa żywienia, dietetyka, kucharza, kierowcę.

4) Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, w zakresie podawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w higienie żywienia.

5) Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób biorących udział w realizacji przedmiotu niniejszej umowy uwzględniającą kwalifikacje i zakres świadczonych usług przygotowanie posiłków (kuchnia), transport, dystrybucja, najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usług na podstawie niniejszej umowy. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę na każdym etapie świadczenia usług.

6) Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy w zakresie świadczonej dla Zamawiającego usługi, wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych każdej osoby spośród personelu Wykonawcy, ze szczególnym uwzględnieniem personelu świadczącego usługę na terenie Szpitala.

W przypadku stwierdzenia, iż dana osoba spośród personelu Wykonawcy nie ma w. w. uprawnień Zamawiający ma prawo do odsunięcia jej od powierzonych jej czynności, a usługa w zakresie wykonywanych przez nią czynności musi zostać przez Wykonawcę niezwłocznie zrealizowana.

7) Każdy z personelu Wykonawcy wykonujący czynności w zakresie świadczenia usługi w obiekcie Zamawiającego przed przystąpieniem do pracy w danym oddziale powinien:

a) przedłożyć do wglądu Zamawiającego zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie do celów – sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy w zakresie dystrybucji posiłków w Szpitalu.

b) przedłożyć zaświadczenie o odbytych szkoleniach z zakresu BHP. Osobą prowadzącą szkolenie ma być upoważniona osoba po stronie Wykonawcy.

c) przedłożyć zaświadczenie o odbytym szkoleniu z zakresu ochrony danych osobowych. Osobą prowadzącą szkolenie ma być upoważniona osoba po stronie Wykonawcy.

d) przedłożyć zaświadczenie o odbytym szkoleniu z profilaktyki zakażeń szpitalnych ze szczególnym uwzględnieniem zasad izolacji pacjentów, zasad higieny rąk oraz stosowania środków ochrony osobistej. Wykonawca jest zobowiązany do zorganizowania takiego szkolenia we własnym zakresie.

e) przedłożyć w okresie dwóch dni od dnia zatrudnienia zaświadczenie odbycia instruktażu stanowiskowego tj. szkolenia z zakresu wykonywanych czynności dotyczących dystrybucji posiłków w Szpitalu.

8) Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą oraz środki ochrony indywidualnej personelowi (fartuch, bluza, spodnie, jednorazowe rękawiczki, czepki, obuwie oraz okulary ochronne) realizującemu dystrybucję posiłków oraz stosownie do sytuacji epidemiologicznej panującej w oddziale i zagrożenia epidemicznego. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odzieży ochronnej (bluza lub fartuch) dla personelu Zamawiającego tj. osób konfekcjonujących i dostarczających posiłki do łóżka chorego tj. 2 osoby do każdego posiłku. Rodzaj odzieży należy do decyzji Wykonawcy (może być jednorazowa lub wielorazowa – ilość sztuk dla 1 pracownika min. 2szt.) Pranie odzieży wielorazowej wymienionego personelu Zamawiającego, jak również personelu Wykonawcy zabezpiecza Wykonawca.

9) Kierowca w czasie wykonywania czynności rozładunku musi mieć nałożony czysty fartuch ochronny i przestrzegać zasad higieny rąk. Personel Wykonawcy zobowiązany jest do zmiany odzieży roboczej przy każdorazowym opuszczaniu wynajmowanych pomieszczeń Kuchni.

10) Wykonawca zabezpieczy we własnym zakresie szafki BHP na ubrania dla swojego personelu w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego.

11) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią ilość osób do realizacji usługi.

12) Kierowca musi być wyposażony w telefon komórkowy, którego numer będzie podany do wiadomości upoważnionej osoby Zamawiającego. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, kierowca Wykonawcy lub sam Wykonawca, ma obowiązek, powiadomić Zamawiającego o zaistniałej sytuacji.

13) W razie sytuacji opisanej w w/w punkcie, Wykonawca musi zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszej SWZ.

14) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do 1 tygodnia czasu od daty podpisania umowy i w żadnym wypadku nie później niż przed rozpoczęciem świadczenia usług, propozycję zestawu procedur sanitarno-epidemiologicznych do stosowania podczas dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego do akceptacji przez specjalistę ds. epidemiologii.

15) Wykonawca zobowiązany jest do segregacji odpadów zgodnie z obowiązującymi zasadami zapisanymi w procedurze o gospodarce odpadami u Zamawiającego. Zamawiający przekaze Wykonawcy aktualną procedurę zarządzania odpadami zaraz po podpisaniu umowy.

16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany procedury zarządzania odpadami w czasie trwania umowy w przypadku zmiany zewnętrznych regulacji prawnych w zakresie gospodarki odpadami i ochrony środowiska, a Wykonawca jest bezwzględnie zobligowany do dostosowania się do nowych wytycznych.

17) Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia we własnym zakresie i na własny koszt pojemnika do składowania odpadów komunalnych i postawienia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego

oraz pojemników na odpady pokonsumpcyjne. Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję oraz wyposażone w hermetyczne zamknięcie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za właściwe postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi i komunalnymi oraz ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami i na własny koszt.

18) Wykonawca będzie przestrzegał wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego w sytuacjach powstania odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów z zakaźnymi jednostkami chorobowymi.

19) Wykonawca zapewni na swój koszt zakup worków i innych materiałów do gromadzenia i opisania odpadów zgodnie z obowiązującą kolorystyką zapisaną w procedurze zarządzania odpadami u Zamawiającego.

20) Wykonawca jest zobligowany do mycia i dezynfekcji pojemników przeznaczonych do gromadzenia i transportu odpadów, powstałych przy realizacji zamówienia oraz utrzymania w czystości miejsc gromadzenia odpadów udostępnionych Wykonawcy.

21) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności

wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami

prawa

22) Zamawiający ma prawo do kontroli przez wyznaczoną osobę, jakości i standardu usług żywieniowych, w szczególności w zakresie:

a) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych

i smakowych oraz sezonowości posiłków.

b) przestrzegania przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy

przygotowaniu i dystrybucji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń stołowych i

kuchennych oraz sprzętu i urządzeń, transportowaniu posiłków oraz gromadzeniu i

transportowaniu odpadów,

c) utrzymania w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń

objętych realizacją usługi żywienia pacjentów

d) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków,

e) przeprowadzania ankiet satysfakcji pacjentów,

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli w obiektach objętych świadczeniem usługi (tj. wynajmowanych od Zamawiającego pomieszczeń kuchni) zgodnie z przyjętym przez Zamawiającego harmonogramem oraz każdorazowo na skutek stwierdzenia powstałych nieprawidłowości podczas świadczenia usługi.

23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli w zakresie wagi/ objętości dostarczonych produktów i potraw w odniesieniu do wartości jakie Wykonawca podaje (deklaruje) w dostarczonym jadłospisie dziennym.

Kontrola będzie polegać na zważeniu 10 porcji danego produktu lub potrawy, Zamawiający dopuszcza odchylenie w granicy (- 10 g) dla produktów i potraw stałych oraz (- 100 ml) dla potraw płynnych.

24) Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usługi żywienia, wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowane są posiłki dla Zamawiającego (z wizyty będzie sporządzony protokół podpisany przez obie strony), oraz prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych na każdym etapie zleczonej usługi.

25) Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody oraz wszystkich innych kontroli przeprowadzonych przez upoważnione organy związanych ze świadczeniem usługi w ramach podpisanej umowy.

26) Wykonawca oświadcza, że posiada program zwalczania szkodników – monitoring stały, a protokoły z kontroli pozostają do wglądu Zamawiającemu.

27) Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania prób czystości mikrobiologicznej z naczyń i zastawy kuchennej oraz maszyn i urządzeń w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego. Wymazy pobrane przez Zamawiającego będą wykonywane na koszt własny Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do zlecenia pobrania wymazów przez Wykonawcę, w tej sytuacji koszty wykonania wymazów będzie ponosił Wykonawca.

28) Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji, w zakresie diety podstawowej i lekkostrawnej oraz płynnej i papkowej w celu dokonania kontroli organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzenia gramatury i estetyki zestawionego posiłku.

29) Wykonawca jest zobowiązany posiadać Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego, dopuszczającą Zakład do produkcji żywności. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na realizację usługi w systemie cateringowym. Zezwolenie musi dotyczyć tego obiektu, który produkuje posiłki dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu na każdym etapie wykonywania umowy przez Wykonawcę.

30) Wykonawca jest zobowiązany do produkcji, transportu i dystrybucji posiłków zgodnie z wdrożonym programem Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemem HACCP. Wykonawca przedłoży do wiadomości Zamawiającego wskazane instrukcje, procedury i dokumenty opracowane w ramach Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.

31) Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za wykonywanie usługi dla Zamawiającego, która w imieniu Wykonawcy, będzie upoważniona do całodobowego kontaktu z Zamawiającym, w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu niniejszej SWZ.

8. Wymagania w zakresie przygotowywania posiłków do pacjentów „przeszczepowych” (przygotowywanych do i po wykonaniu procedury przeszczepienia krwiotwórczych komórek macierzystych) oddziału hematologii:

1) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielone pomieszczenie wyposażone w:

- środki do higienicznego mycia lub dezynfekcji rąk (dozownik ramienny, mydło i preparat do dezynfekcji – w opakowaniach jednorazowych, ręczniki papierowe dozowane z pojemnika, dozownik ramienny)
- jednorazowe środki ochrony indywidualnej (czapki, maski twarzowe, fartuchy, rękawice)
- szafki do przechowywania zastawy stołowej, w tym do dozowania posiłków
- regał do przechowywania termoportów
- stanowisko przygotowania posiłków do wydania do oddziału

2) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielony wózek do transportu posiłków.

3) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielone termoporty - Pojemniki termoizolacyjne przeznaczone do transportu dań gotowych.

4) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielony sprzęt do sprzątnięcia pomieszczenia do przygotowania posiłków do wydania.

5) W dniu podpisania umowy Wykonawca przedłoży kierownikowi Działu Higieny i Epidemiologii do zatwierdzenia: plan higieny przygotowania posiłków dla pacjentów przeszczepowych uwzględniający:

- wykaz preparatów myjących i dezynfekujących do powierzchni o pełnym spektrum działania: bakteriobójczego, grzybobójczego, wirusobójczego, prątkobójczego (wymaga się preparatów do mycia i dezynfekcji powierzchni dużych (ściany, podłogi) oraz wyposażenia działających w czasie do 15 minut, powierzchni trudnodostępnych działających w czasie do 5 minut oraz preparatów w postaci chusteczek działających w czasie do 5 minut
- wykaz preparatów do higieny rąk
- częstotliwość i zakres sprzątnięcia
- wykaz sprzętu i środków materiałowych do sprzątnięcia (wymaga się stosowania ściereczek jednorazowych i mopów jednego kontaktu.)
- przygotowanie pracownika do wydawania posiłków
- przygotowanie wózka do transportu posiłków
- przygotowanie termoportów (wymaga się dwukrotnego procesu mycia i dezynfekcji termoportów, mycie i dezynfekcja końcowa w wydzielonej zmywarce)

6) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić personel przygotowujący posiłki do wydania: bez infekcji i zmian skórnych.

7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić czystość mikrobiologiczną powierzchni – zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami określającymi wymogi dla powierzchni w kontakcie z żywnością.

8) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowych kontroli w zakresie:

- przestrzegania obowiązujących procedur i zasad postępowania
- czystości mikrobiologicznej powierzchni i sprzętu używanego do realizacji usługi dla pacjentów przeszczepowych.

9. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.

1) Środek transportu musi mieć pozytywną Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazd do przewożenia żywności.

2) Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji tych dokumentów.

3) Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu i sporządzania zapisów z dokonanej kontroli.

10. Procedura usuwania nieprawidłowości:

1) W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnionych przez uprawnione organy kontroli lub przez Zamawiającego:

a) zgłaszane są one z poszczególnych oddziałów szpitalnych pisemnie do upoważnionej osoby Zamawiającego,

b) upoważniona osoba Zamawiającego na podstawie zgłoszeń pisemnych prowadzi procedurę uiszczania na rzecz Zamawiającego przez Wykonawcę nałożonej kary pieniężnej lub kary umownej.

2) Wszelkie bieżące zastrzeżenia do produkcji posiłków i ich dostawy oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w dokumentacji Zamawiającego i przekazywane Wykonawcy w postaci korespondencji pocztowej lub e-mailowej.

3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (m. in. pleśń, niewłaściwy kolor, niewłaściwy zapach), potrawy niedogotowane, zanieczyszczone, zupy o niewłaściwej konsystencji, rozpadające się porcje mięsa itp., na podstawie PROTOKOŁU ZWROTÓW POSIŁKÓW, który stanowi załącznik nr 6 do umowy, sporządzonego przez pracownika Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy. Odbiór protokołu zwrotów potwierdza każdorazowo pracownik Wykonawcy. W miejsce zakwestionowanych posiłków Wykonawca musi dostarczyć w trybie pilnym, tj. w czasie do 75 minut, posiłki właściwe, pod rygorem zastosowania kary umownej w wysokości określonej w § 6 ust. 7 Umowy.

4) W przypadku, kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, Zamawiający ma prawo do reklamacji dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie i czasie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków, tj. w czasie do 75 minut, pod rygorem zastosowania kary umownej w wysokości określonej w § 6 ust. 7 Umowy. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

11. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych i tzw. depozyt.

1) W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy mogących zakłócić dostawy posiłków Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów.

2) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia, w ramach umowy, podanych niżej artykułów spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nieplanowe przyjęcie pacjenta, zmiana diety. Zapas produktów spożywczych (tzw. depozyt) należy dostarczyć na podstawie pisemnego zapotrzebowania, które będzie składane w ramach udostępnionego przez Wykonawcę internetowego systemu zamawiania posiłków.

4) Produkty do depozytu:

Dżem 25g, pasztet konserwowy 50g, masło 10 g lub masło roślinne 15 g, sucharki z cukrem 40g, sucharki bez cukru 40g, kisiel 30g, herbatniki 14g, herbata ekspresowa 200ml, cukier 5g, mleko 200ml, ser topiony 17g. Wszystkie produkty mają być dostarczone w opakowaniu fabrycznym.

12. Wymagania sanitarne.

Wykonawca jest odpowiedzialny za:

1) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przygotowywania, produkcji, transportu i dystrybucji posiłków w zakresie przedmiotu zamówienia.

2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi wobec wszystkich uprawnionych organów kontroli, w szczególności wobec Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Ochrony Środowiska, Państwowej Inspekcji Pracy,

3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.

4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych,

5) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,

6) Pobieranie prób czystości mikrobiologicznej w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.

7) W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych zakażeń przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych i Polityki Antybiotykowej Zamawiającego w Zakładzie Mikrobiologii Szpitala na własny koszt oraz udzielić wszystkich informacji niezbędnych do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego celem ustalenia źródła zakażenia.

13. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w dniu podpisywania umowy dostarczył oraz przedstawił Zamawiającemu następujące dokumenty:

1) Decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego dla kuchni, z której Wykonawca będzie realizował usługę oraz dla kuchni zastępczej.

2) Pozytywną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazdy do przewożenia żywności. Wykonawca jest zobowiązany posiadać w w. dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik nr 2 do umowy nr SSM.DZP.200.11.2023/P

<i>Lp.</i>	<i>Rodzaj diety</i>	<i>Ilość osobodni</i>	<i>Cena jednostkowa osobodnia netto (cena jednostkowa usługi netto)</i>	<i>Wartość netto</i>	<i>VAT %</i>	<i>Wartość brutto</i>
<i>1</i>	<i>Dieta podstawowa i Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych</i>	<i>98 081</i>				

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Schemat diet

SCHEMAT DIET W SPECJALISTYCZNYM SZPITALU MIEJSKIM IM. MIKOŁAJA KOPERNIKA W TORUNIU					
Nr diety	Nazwa diety	Ilość posiłków	Wymagania Zamawiającego	Charakterystyka	Zastosowanie
1	<u>Dieta podstawowa</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera wszystkie składniki pokarmowe w odpowiednich proporcjach: 10-15% białko, nie więcej niż 30% tłuszcze, 55-60% węglowodany. Dozwolone są potrawy smażone. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2100 kcal.	Określa racjonalny sposób żywienia.	u osób niewymagających żywienia specjalistycznego
2	<u>Dieta łatwostrawna</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Białko powinno stanowić 12-15% dziennego zapotrzebowania energetycznego, tłuszcze 25-30%, węglowodany 55-60%. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal. Zawartość błonnika pokarmowego <25g. Zawiera: białe pieczywo, chude mięso i chude wędliny, sery twarogowe chude, warzywa i owoce, które można obrać ze skórki; rozdrobnione, gotowane np. buraki, marchew, jabłko z wykluczeniem warzyw ciężkostrawnych m. in. kapusty kwaszonej, ogórków konserwowych oraz wzdymających jak fasola, groch. Z surowych warzyw dopuszczalna sałata, pomidor bez skórki, potarta drobno marchewka. Potrawy łagodnie przyprawione, głównie gotowane, dozwolone również pieczone.	Cechuje się doborem produktów spożywczych, które łatwo ulegają trawieniu w przewodzie pokarmowym i tym samym go nie obciążają. Dobór produktów, potraw i technik sporządzania posiłków łatwostrawnych jest podstawą do planowania pozostałych diet.	schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, w przypadku chorób przebiegniowych, przebiegających z podwyższoną temperaturą, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do czasu ustalenia diety przez lekarza/dietetyka szpitalnego
2a	<u>Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika (dieta oszczędzająca)</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal. Zawartość błonnika pokarmowego <25g. Zawiera: - pieczywo: bułki jasne, chleb pszenny, sucharki, biszkopty - napoje: woda mineralna n/g, mleko, bawarka, słaba herbata, słaba kawa zbożowa, rozcieńczone soki z owoców cytrusowych lub jagodowych - mięso i wędliny, bardzo chude, gotowane - potrawy zbożowe: kleiki grysikowe, jęczmienne, owsiane, ryżowe, drobne lane kluski	Odmiana diety łatwostrawnej o bardziej rygorystycznym doborze produktów i potraw. W diecie ogranicza się produkty i potrawy działające pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka.	choroba refluksowa, przewlekłe zapalenie przełyku, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy w okresie zaostrzeń, przewlekły nieżyt żołądka z nadkwaśnością, przewlekłe nieżyty jelit, zespoły po wycięciu żołądka lub jelit, okres rekonwalescencji

			<p>- zupy: ziemniaczana, koperkowa, marchwianka, ryżowa, grysikowa</p> <p>- nabiał: chudy twaróg, jaja na miękko</p> <p>- tłuszcze: masło</p> <p>warzywa i owoce tylko gotowane gł.</p> <p>jabłko pieczone, marchew</p> <p>- słodycze: dżem, cukier w ograniczonych ilościach</p> <p>- desery: galaretki, budynie, kisiele, musy</p> <p>- przyprawy: łagodne, cynamon, wanilia koperek, pietruszka.</p>		
2b	<u>Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	<p>Całodzienna dieta powinna zawierać: 75-85g białka, 35-45g tłuszczu, ok.340g węglowodanów.</p> <p>Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal. Zawartość błonnika pokarmowego <25g.</p> <p>Zawiera:</p> <p>chude mleko, nabiał, chude wędliny, chude mięso i ryby, jajka bez żółtek, gotowane warzywa, dżem nisko słodzony w ograniczonych ilościach, pieczywo pszenne, banany, jabłka bez skórek gotowane, rozcieńczone soki owocowe, oliwa z oliwek, w małych ilościach margaryna miękka.</p>	Odmiana diety łatwostrawnej, w której dodatkowo ogranicza się tłuszcz i cholesterol z powodu zaburzeń w ich trawieniu i wchłanianiu.	choroby miększu wątroby, przewlekłe zapalenie trzustki, przewlekłe zapalenie pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, kamica żółciowa, okres zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego
3	<u>Dieta uboga bakteryjna (lekkostrawna, bezlaktozowa)</u>	Składa się z 5 posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja	<p>W stosunku do diety podstawowej dzienna zalecana kaloryczność podwyższona o minimum 200 kcal (minimum 2300kcal). Białko zwierzęce (100-120 g/dobę) powinno znajdować się w 4-5 posiłkach.</p> <p>Wszystkie dania serwowane są po wcześniejszej obróbce termicznej (np. owoce, warzywa gotowane), zabroniona jest surowizna;</p> <p>Napoje w szczelnie zamkniętych opakowaniach (woda przegotowana lub butelkowana, kompoty pasteryzowane, mleko sojowe lub sok w kartoniku/ butelce pasteryzowane);</p> <p>Do posiłków podawana herbata/kawa zbożowa w saszetkach do zaparzenia w jednostkowych opakowaniach (czarna lub owocowa)</p> <p>Pieczywo jasne pszenne lub pszenno-żytnie;</p> <p>Dodatki do pieczywa w małych jednostkowych opakowaniach</p>	Dieta ta powinna być łatwostrawna, wysokoenergetyczna i bogatobiałkowa, dodatkowo wymaga bardziej rygorystycznego doboru produktów, z powodu braku odporności oraz skutków ubocznych dotyczących przewodu pokarmowego wynikającego z leczenia cytostatykami przed przeszczepem szpiku m. in. wykluczyć należy mleko i jego produkty zawierające laktozę oraz surowe warzywa i owoce, produkty na bazie drożdży.	przeszczep szpiku kostnego chemioterapia i związana z nią neutropenia

			<p>(np. małe pojemniczki masła, dżemu niskostodzonego, miodu, kremu czekoladowego, trójkąty sera topionego, parówki np. Jedyńki z wysoką zawartością mięsa min. 80%), jajecznicą, jajka gotowane na twardo, tofu; Wędliny (zawartość min. 80% mięsa), ser żółty bez laktozy pakowane hermetycznie w małych opakowaniach; Przekąski: jabłko pieczone/gotowane, owoce z puszek np. brzoskwinie/ananas, biszkopty, budyń na mleku sojowym, galaretka owocowa, kisiel, chrupki kukurydziane, pieczywo ryżowe, herbatniki, sucharki, krakersy, ciasta suche i kruche np. babka, napój sojowy w kartoniku, sok pasteryzowane w kartoniku np. Pomidorowy; Dodatki warzywne i owocowe do głównych posiłków: gotowane warzywa np. marchew, seler, pietruszka, brokuł, kalafior, buraki, dynia, fasolka szparagowa oraz owoce gotowane, z kompotu np. brzoskwinia, jabłko, ananas, gruszka Zupy warzywne czyste (bez użycia kostek rosołowych), bez zabielenia mlekiem, zagęszczania; Chude mięsa i ryby – gotowane, pieczone; niedozwolone smażone; Do drugiego dania dozwolone ziemniaki, ryż, makarony, kus kus, kasza jaglana; potrawy mączne np. Pyzy z mięsem, kopytka, pierogi leniwe, naleśniki z musem jabłkowym. Zabronione sałatki, pasty jajeczne, mięsno-warzywne na bazie majonezu/jogurtu.</p>		
4	<u>Dieta bogato białkowa</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera składniki diety łatwostrawnej, dodatkowo: do każdego posiłku dodatek białkowy, taki jak: mleko i przetwory mleczne (twarogi, napoje mleczne fermentowane-jogurty, kefir, zupa mleczna), jaja, chude mięsa i wędliny, drób, chude ryby.	Dieta łatwostrawna, w której zwiększa się podaż białka do 100-120 g/dobę, gdzie 2/3 białka pochodzi z produktów zwierzęcych.	wyniszczenie organizmu np. w chorobach nowotworowych, oparzenia, stany po urazach czaszki, wypadkach (wstrząs), odleżyny, choroby przebiegające z gorączką,

			Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.		nadczynność tarczycy, choroba Cushinga, rekonwalescencja po zawale mięśnia sercowego
5	<u>Diety o zmienionej konsystencji</u> <u>*dieta papkowata</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Dieta pełnowartościowa dostarczająca wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Zawiera składniki diety łatwostrawnej w formie rozdrobnionej (zmielonej).	Dieta papkowata wartością energetyczną i zawartością składników odżywczych nie różni się od diety łatwostrawnej.	choroby jamy ustnej i przełyku, po krwawieniu z przewodu pokarmowego, po zabiegach operacyjnych szczególnie na przewodzie pokarmowym, brak użębienia, trudności w połykaniu
5a	<u>*dieta płynna wzmocniona</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Dieta niepełnowartościowa Zawiera składniki diety łatwostrawnej w formie drobno zmiększonej - płynnej. Przeznaczona do spożycia doustnie. Nie może być podawana przez sondę do żołądka.	Dieta płynna ma za zadanie chronić cały przewód pokarmowy przed podrażnieniami mechanicznymi, chemicznymi i termicznymi. Pokarmy stałe po rozdrobnieniu są odpowiednio rozcieńczone dla nadania posiłkom konsystencji płynnej.	jak wyżej
5b	<u>*dieta kleikowa</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Kleik na kaszy kukurydzianej, mannie, ryżu z dodatkiem lub bez marchwi, selera, pietruszki, pora; kisiel.	Dieta niepełnowartościowa	okres po zabiegu operacyjnym, uporczywe biegunki, przygotowanie do badań diagnostycznych
5c	<u>*dieta płynna - chirurgiczna</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Zupa z diety	Dieta niepełnowartościowa	I okres po zabiegu operacyjnym, wymioty, biegunki, przygotowanie do badań diagnostycznych, inne
6	<u>Dieta z ograniczeniem węglowodanów w łatwo przyswajalnym</u>	Składa się z 5 posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja	Białko powinno stanowić 15-20% dziennego zapotrzebowania energetycznego, tłuszcze 25-30%, węglowodany 50-60%. Zawartość kilokalorii w diecie 1800 – 2000 kcal. Zawiera: chude mięso i wędliny, drób, chude sery twarogowe, ser żółty i topiony w ograniczonych ilościach, chude mleko, warzywa, owoce, produkty zbożowe razowe Nie dopuszcza się mielonek, smażonego mięsa, pasztetów. Na II śniadanie i podwieczorek uwzględnić należy: owoc lub warzywo/surówkę, pieczywo chrupkie/kanapkę lub produkty mleczne fermentowane bez cukru.	Dieta z ograniczeniem cukrów prostych poprzez wyłączenie z diety potraw słodkich jak dżemy, musy, miód. Podawane dania są bez dodatku cukru.	cukrzyca, uzyskanie prawidłowego stężenia glukozy we krwi

7	<u>Dieta bezmleczna</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Z diety eliminuje się: mleko, twarogi, sery, jogurty, śmietanę, masło. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.	Dieta eliminująca z jadłospisu mleko i jego przetwory.	Nietolerancja laktozy lub białka mleka krowiego
8	<u>Dieta bezglutenowa</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Nie zawiera glutenu pochodzącego z ziaren pszenicy, owsa, żyta, jęczmienia. Dieta powinna być dobrze zbilansowana, urozmaicona, uwzględniająca produkty spożywcze pochodzące z różnych grup żywności. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.	Dieta eliminująca z jadłospisu produkty zawierające gluten.	Nietolerancja glutenu
9	<u>Dieta wegetariańska</u>	Składa się z 3 posiłków: śniadanie, obiad, kolacja	Opiera się głównie na produktach pochodzenia roślinnego, choć jej najpopularniejsze odmiany jak laktoowegetarianizm pozwala na uwzględnienie jaj i nabiału lub laktowegetarianizm tylko nabiału. Zawartość kilokalorii w diecie minimum 2000 kcal.	W zależności od formy stosowanej diety wegetariańskiej wykluczone są: mięso, drób, ryby i produkty z nich pochodzące (zależy od odmiany wegetarianizmu).	Głównie na życzenie pacjenta
10	<u>Dieta indywidualna</u>	-	Wg zaleceń lekarza/dietetyka szpitalnego np. mało solna, ziemniaczana, ubogo energetyczna, ubogo purynowa, bogato reszkowa	-	Wg zapotrzebowania

Zamawiający wymaga, aby posiłki były urozmaicone, estetycznie podane, adekwatne do zamawianej diety (odpowiednia wartość energetyczna i odżywcza oraz właściwy dobór produktów).

Legenda do Tabeli - schematu diet:

1 Dieta podstawowa:

- Poz.1 podstawowa
- Poz.2 łatwo strawna
- Poz.2a łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika- żołądkowa
- Poz.2b łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)
- Poz.4 bogatobiałkowa
- Poz.5 o zmienionej konsystencji – papkowata
- Poz.5a płynna wzmocniona
- Poz.7 bezmleczna
- Poz.8 bezglutenowa
- Poz.9 wegetariańska
- Poz.10 indywidualna

2 Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

- Poz.6 cukrzycowa

3 Dieta ubogobakteryjna

- Poz.3 przeszczepowa

4 Dieta chirurgiczna:

- Poz.5b kleikowa
- Poz.5c płynna chirurgiczna (zupa z diety)

Oznakowywanie diet w kolorach odpowiadających poszczególnym dietom:

1. Podstawowa – zielona P

2. Łatwostrawna – niebieska L

3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz błonnika (dieta oszczędzająca) – fioletowa Ż

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu – czerwona W

5. Diety o zmienionej konsystencji papkowata – pomarańczowa PA

6. Dieta wegetariańska – szara V
7. Dieta bezglutenowa – różowa B/G
8. Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych – żółta C
9. Dieta bezmleczna – błękitna B/L
10. Dieta płynna - chirurgiczna – beżowy CH
11. Dieta ubogobakteryjna (lekkostrawna, bezlaktozowa)- biała PR
12. Dieta bogatobiałkowa – brązowa B/B
13. Dieta płynna wzmocniona – czarna PW
14. Kleikowa – żółtozielony K

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

Informacje o sposobie przetwarzania danych osobowych przez
Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu

Od dnia 25 maja 2018 r. jako administrator Państwa danych osobowych odpowiadamy za ich wykorzystywanie zgodnie 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 (Rozporządzenie o ochronie danych osobowych), którego celem jest ujednoczenie zasad przetwarzania danych osobowych na terenie UE.

W związku z art.13 ust. 1 i 2 RODO uprzejmie informujemy, co następuje:

Administratorem Państwa danych osobowych jest Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu, ul. Batorego 17/19, 87-100 Toruń, NIP:879-20-76-803, REGON: 870252274, e-mail: info@med.torun.pl, tel. 56-61-00-268.

W sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych można się kontaktować z Inspektorem ochrony danych na adres poczty elektronicznej: iod@med.torun.pl lub na powyższy adres korespondencyjny.

I. Cel oraz podstawa wykorzystywania danych osobowych przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

Państwa dane osobowe pozyskiwane są w związku z zawieraniem umów, które wykorzystywane są w trakcie trwania umowy dla celów takich, jak:

- 4) realizacja obowiązków prawnych m. in. przechowywanie danych dotyczących korespondencji elektronicznej/pocztowej na potrzeby przyszłych postępowań uprawnionych organów;
- 5) zawarcie oraz realizacja umowy między Specjalistycznym Szpitalem Miejskim im. M. Kopernika w Toruniu a Państwem, w tym zapewnienie poprawnej jakości usług przez czas trwania umowy i rozliczeń po jej zakończeniu;
- 6) przeciwdziałanie oraz dochodzenie roszczeń;

Dane osobowe potrzebne do realizacji obowiązków prawnych wykorzystywane będą przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu :

- przez czas wykonania tych obowiązków;
- przez czas, w którym przepisy nakazują przechowywać dane;
- przez czas, w którym możemy ponieść konsekwencje prawne niewykonania obowiązku.

To oznacza, że odpowiadamy za ich wykorzystanie w sposób bezpieczny, zgodny z umową i przepisami prawa.

II. Rodzaj Państwa danych osobowych, jakie są przetwarzane przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

Przetwarzaniu będą podlegały głównie takie rodzaje danych osobowych, powierzone na podstawie umowy, jak: dane zwykłe : imię i nazwisko, adres, telefon kontaktowy, adres email.

Państwa dane będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa. Okres przetwarzania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych osobowych będzie niezbędne dla dochodzenia ewentualnych roszczeń lub obrony przed takimi roszczeniami.

III. Przekazywanie danych.

Specjalistycznym Szpitalem Miejskim im. M. Kopernika w Toruniu w ramach prowadzonej działalności przekazuje dane osobowe następującym podmiotom:

- pracownikom oraz współpracownikom;

- gdy jest to uzasadnione - świadczącym usługi zarządzania systemem informatycznym;
- świadczącym usługi kurierskie lub pocztowe (w celu prowadzenia niezbędnej korespondencji w powierzonych nam sprawach).

Pani/Pana dane będą udostępniane innym odbiorcom jedynie w przypadku, gdy taki obowiązek wynika z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.

IV. Prawo dostępu do danych.

Przepisy Rozporządzenia o ochronie danych osobowych uprawniają Państwa do wystąpienia do nas z żądaniem:

- 1)udzielenia informacji o przetwarzanych danych;
- 2)wydania kopii przetwarzania danych;
- 3)niezwłocznego sprostowania nieprawidłowych danych;
- 4)uzupełnienia niekompletnych danych osobowych, w tym poprzez przedstawienie dodatkowego oświadczenia;
- 5)ograniczenia przetwarzania danych w przypadku zakwestionowania ich prawidłowości;
- 6)niezwłocznego usunięcia danych bezpodstawnie przetwarzanych;
- 7)przeniesienia danych do innego administratora w powszechnie używanym formacie, nadającym się do odczytu maszynowego.

V. Prawo do sprzeciwu.

Wobec przetwarzania danych osobowych niezbędnych do wykonania przez nas zadań realizowanych w interesie publicznym lub niezbędnych do celów wynikających z naszych prawnie uzasadnionych interesów - mogą Państwo wnieść sprzeciw w sytuacjach szczególnych. W tym przypadku nie wolno nam będzie przetwarzać tych danych osobowych, chyba że wykazemy istnienie ważnych, prawnie uzasadnionych podstaw do przetwarzania nadrzędnych wobec interesów, praw i wolności osoby, której dane dotyczą lub podstaw do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.

VI. Prawo do wniesienia skargi.

Jeżeli uznają Państwo, iż dokonywane przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu przetwarzanie danych osobowych jest niezgodne z prawem - przysługuje Państwu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Przekazane przez Państwa dane nie posłużą zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

Załącznik nr 5 do umowy nr SSM.DZP.200.11.2023/P

WYKAZ POMIESZCZEŃ KUCHNI – KONDYGNACJA PIWNICZNA

Lp.	Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Pow.	Uwagi
1	001	Sień	3,60	
2	002	Komunikacja	44,80	
3	003	Składzik porządkowy	1,95	
4	004	Holl	38,10	
5	005	Zmywalnia	62,50	
6	006	Magazyn odpadów	12,40	
7	007	Mycie pojemników	4,70	
8	008	Sień	1,80	
9	009	Komunikacja	8,30	
10	010	Poczekalnia wózków	31,45	
11	011	Suszenie wózków	9,20	
12	012	Mycie wózków	9,15	
13	013	Przedsiónek izolacyjny	15,80	
14	014	Maszynownia dźwigu	17,70	
15	015	Kuchnia	111,70	
16	016	Zmywalnia	16,00	
17	016A	Biuro	12,75	
18	017	Sień	5,00	
19	018	Komunikacja	37,95	
20	019	Magazyn zasobów	32,50	
21	020	Magazyn środków myj.	9,90	
22	021	Składzik porządkowy	3,50	
23	022	Pom. agregatów chłodn.	5,60	
24	023	Magazyn chłodniczy	38,50	
25	024	Chłodnia owoców	11,40	
26	025	Chłodnia warzyw	23,60	
27	026	Magazyn zasobów	11,10	
28	027	Magazyn sypki	11,60	
29	028	Wentylatornia	9,65	
30	029	Rozdzielnia nn.	20,10	
31	030	Kabina higieniczna	3,90	
32	031	Węzeł sanit. kobiet	18,30	
33	032	Szatnia kobiet	32,05	
34	033	Natrysk męski	4,65	
35	038	Holl szatniowy	12,25	
		Razem powierzchnia	693,45	

2. Urządzenia stałe będące wyposażeniem kuchni:

- Rozdzielnica tablicowa wnąkowa
- Rozdzielnica układów napędu wentylacji
- Centrala nawiewu ciepła
- Wyłączniki 1 fazowe oświetleniowe
- Gniazda wtyczkowe 1 fazowe
- Oprawy oświetleniowe
 - Gniazda wtyczkowe 3 fazowe
 - Regulatory temperatury nawiewu "LANDIS"
 - Zespół przycisków do wentylacji
 - Urządzenia wentylacji kanałowej

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

Protokół zwrotu posiłków
z dnia.....

Lp.	Oddział	Rodzaj posiłku	Stwierdzone nieprawidłowości jakościowe

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY

**OŚWIADCZENIE O AKCEPTACJI FAKTUR WYSTAWIANYCH I PRZESYŁANYCH
W FORMIE ELEKTRONICZNEJ**

Toruń

data

Odbiorca faktury:

**SPECJALISTYCZNY SZPITAL MIEJSKI
IM. M. KOPERNIKA W TORUNIU
87-100 TORUŃ
ul. Batorego 17
NIP: 8792076803
REGON: 870252274**

Wystawca faktury:

.....

.....

NIP.....

REGON.....

W imieniu Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. M. Kopernika w Toruniu niniejszym informuję, że akceptujemy wystawianie i przysłanie przez Wystawcę faktur VAT w formie elektronicznej zgodnie z art. 106m i art. 106 n ustawy z dnia 11 marca 2004 r o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2020 r. poz. 106).

Wystawca faktury zobowiązuje się do przesyłania faktur w formie elektronicznej na

następujący adres e-mail : dzfaktury@med.torun.pl od dnia

W przypadku zmiany danych zawartych w tym dokumencie zobowiązujemy się do niezwłocznego przekazania aktualnych danych.

Zobowiązujemy się przyjmować faktury w formie papierowej, w przypadku gdy przeszkody techniczne lub formalne uniemożliwiają przesyłanie faktur drogą elektroniczną.

Wycofanie akceptacji przysyłania faktur VAT w formie elektronicznej może nastąpić w drodze pisemnej lub elektronicznej.

.....
podpis Odbiorcy faktury

**Zasady przyjmowania faktur w formie elektronicznej
przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu**

Niniejsze zasady zostały przygotowane w celu ujednoczenia przyjmowania faktur w formie elektronicznej przez Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu.

11. Podstawą prawną wystawiania i przesyłania faktur w formie elektronicznej jest ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
12. E-faktura- to faktura w formie elektronicznej wystawiona i otrzymywana w dowolnym formacie elektronicznym.
13. E-faktury mogą być przesyłane zgodnie z art.106m ustawy z dnia 11 marca 2004 r. pod warunkiem:
 - a) uprzedniej akceptacji tego sposobu przesyłania faktur przez Wystawcę faktury
 - b) zapewnienia autentyczności pochodzenia i integralności treści faktury
 - c) odpowiedniego ich przechowywania.
14. Zgodnie z ustawą o podatku VAT stosowanie faktur elektronicznych wymaga akceptacji odbiorcy faktury.
15. Odbiorca faktury oświadcza, że adresem właściwym do przesyłania powiadomienia o wystawionej fakturze jest adres e-mail wskazany w oświadczeniu do przesyłania faktur drogą elektroniczną (jeśli inny adres, to należy wskazać).
16. Dostarczanie faktur drogą elektroniczną do Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. M. Kopernika w Toruniu następuje po otrzymaniu faktury przez Odbiorcę.
17. Oświadczenie o akceptacji faktur elektronicznych może być złożone w formie pisemnej na adres Specjalistyczny Szpital Miejski im. M. Kopernika w Toruniu, 87-100 Toruń, ulica Batorego 17/19 lub w wersji elektronicznej adres e-mail: wskazany w oświadczeniu do przesyłania faktur drogą elektroniczną (jeśli inny adres, to należy wskazać). Na powyższy/e adres/y można także przesyłać informacje o ewentualnym wycofaniu akceptacji na przesyłanie faktur w formie elektronicznej.
18. Wystawca faktury traci prawo do przesyłania wystawionych faktur w formie elektronicznej od dnia następującego po doręczeniu oświadczenia o wycofaniu akceptacji na wystawianie i przesyłanie faktur w formie elektronicznej. Od tego momentu wystawione faktury powinny doręczane w formie papierowej.
19. W przypadku braku powiadomienia o zmianie adresu e-mail, wszelka korespondencja kierowana na dotychczas obowiązujący e-mail jest uważana za prawidłowo dostarczoną i wywołuje wszelkie skutki prawne. Wysłanie faktury w formie papierowej po podpisaniu oświadczenia będzie zwracane bez księgowania.
20. Potwierdzeniem z otrzymania korekty do faktury wystawionej przez Wystawcę faktury w formie elektronicznej, będzie potwierdzenie otrzymania wiadomości elektronicznej za pomocą komunikatu wysłanego z adresu e-mail, na który przesłano korektę do faktury.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJACY”

Pozostałe warunki SWZ nie ulegają zmianie.

Dnia 16/03/2023 r. odpowiedzi na pytania i modyfikację SWZ zamieszczono na stronie prowadzonego postępowania