Umowa nr ZP-9/25

**zawarta w dniu ………………… r. w Starogardzie Gd. w trybie podstawowym art. 275 pkt 1** **ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, 1598.).**

pomiędzy:

Regionalnym Ośrodkiem Psychiatrii Sądowej w Starogardzie Gdańskim, ul. Skarszewska 7, NIP 5921958019 Regon 192082428 reprezentowanym przez:

Dyrektora - Piotra Czarnego

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

zwaną dalej **Wykonawcą**

o następującej treści:

**§ 1**

1. Zamawiający powierza Wykonawcy, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi dostarczania żywności polegające na: kompleksowym, całodziennym wyżywieniu pacjentów ROPS, poprzez przygotowywanie na bazie kuchni Wykonawcy, z produktów własnych Wykonawcy, trzech posiłków dziennie, 7 dni w tygodniu zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanych przez NIZP PZH-PIB oraz wytycznych towarzystw naukowych: Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, Polskiego Towarzystwa Kardiologicznego, Polskiego Towarzystwa Lipidologicznego, Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego oraz Polskiego Towarzystwa Nefrologicznego, a także zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia (dotyczących maksymalnej zawartości soli, sodu w diecie)., przy założeniu dla diety podstawowej wartości energetycznej nie niższej niż 2600 kcal/1osobodzień żywienia, oraz ich dostarczenie do budynku Ośrodka w sposób zgodny z zaleceniami higieniczno-sanitarnymi odnośnie transportu żywności, w odpowiednio do tego celu przygotowanych pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, w następujących godzinach:

Śniadanie – od 730 do 800

Obiad - od 1230 do 1300

Kolacja - od 1800 do 1830

i w ilościach wynikających z aktualnej liczby przebywających w Ośrodku pacjentów w przedziale 40 – 70 osób, z uwzględnieniem warunków określonych w niniejszej specyfikacji i umowie, oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę.

Wskazana powyżej ilość pacjentów ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania będzie wynikać z bieżących potrzeb udzielającego zamówienia i uzależniona będzie od liczby leczonych pacjentów.

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przygotowywania posiłków, o których mowa w pkt. 1 z uwzględnieniem diet specjalistycznych z produktów świeżych, naturalnych, wysokiej jakości, w zachowanych terminach ważności, z wykorzystaniem warzyw i owoców sezonowych, z zachowaniem następujących zaleceń:
2. Zawartość tłuszczu mlecznego w maśle – minimum 82%,
3. Zawartość mięsa w wędlinach i przetworach mięsnych – minimum 70%,
4. Wyłączenie z jadłospisu mięsnych przetworów o wysokiej zawartości tłuszczu i niskiej wartości odżywczej, takich jak: mortadela, metki, salceson, smalec itp., produktów seropodobnych, produktów wysokoprzetworzonych takich jak: niskogatunkowe pasty rybne, słodkie płatki śniadaniowe, słone przekąski typu: solone paluszki, chipsy i inne, oraz żywności typu instant,
5. Posiłki sporządzane będą w dniu ich wydania.
6. Wykonawca zapewni ciągłość dostaw posiłków bez względu na ewentualne awarie i wstrzymanie produkcji.

**§ 2**

1. Jadłospis ustalany będzie przez Wykonawcę w oparciu o aktualną literaturę fachową, ze szczególnym uwzględnieniem: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” i „Normy żywienia dla populacji Polski” i zatwierdzony przez dietetyka Wykonawcy. W jadłospisie wymieniony jest skład, gramówka i kaloryczność poszczególnych posiłków i diet oraz wykaz alergenów. Zamawiający wymaga zróżnicowania dziennych jadłospisów i uwzględnienia w nich napojów do wszystkich posiłków. Dietę podstawową należy przygotować wg zasad określonych w załączniku nr 1 do umowy.
2. Jadłospis wymagał będzie akceptacji przez Zamawiającego.
3. Wykonawca przedstawia Zamawiającemu celem akceptacji jadłospis w okresach, co tygodniowych lub dwutygodniowych, najpóźniej do czwartego dnia tygodnia poprzedzającego tydzień, dla którego ustalany jest jadłospis.
4. 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.
5. Zamawiający wymaga od Wykonawcy by uwzględniał w jadłospisie surówki do drugiego dania i zupy mleczne do śniadań.
6. Zamawiający wymaga od Wykonawcy by w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian w jadłospisach ze względu na: nieodpowiedni asortyment produktów, niską (złą) jakość diet, powtarzające się potrawy i niewskazany dobór produktów spożywczych.
8. Strony niniejszej umowy postanawiają, iż za prawidłowe wykonanie umowy uważa się dostarczenie posiłków zgodnych z zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.
9. Realizacja zamówienia niezgodna z zaakceptowanym jadłospisem lub bez uzyskania dla jadłospisu akceptacji Zamawiającego uprawnia do nałożenia na Wykonawcę kar umownych. Zamawiający może nałożyć na Wykonawcę kary umowne w wysokości 2% wartości ostatniego miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie niniejszej umowy za każdy dzień niezrealizowania zamówienia zgodnie z jadłospisem albo za każdy dzień realizacji zamówienia na podstawie niezaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu.
10. W przypadku realizacji zamówienia niezgodnie z zaakceptowanym jadłospisem lub bez uzyskania dla jadłospisu akceptacji Zamawiającego w pierwszym miesiącu trwania umowy Zamawiający uprawniony jest do nałożenia na Wykonawcę kar umownych w wysokości 2% wartości teoretycznego miesięcznego wynagrodzenia, liczonego dla stanu pacjentów w pierwszym dniu trwania umowy, przysługującego Wykonawcy za wykonanie niniejszej umowy, za każdy dzień niezrealizowania zamówienia zgodnie z jadłospisem albo za każdy dzień realizacji zamówienia na podstawie niezaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu.
11. W wyjątkowych sytuacjach po wyrażeniu zgody przez Zamawiającego, dopuszcza się możliwość zmiany zaakceptowanego jadłospisu, o której Wykonawca powiadomi Zamawiającego, z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
12. Jadłospis diety podstawowej należy układać z uwzględnieniem następujących zasad:
13. Posiłki podstawowe (śniadanie, obiad, kolacja), zawierają dodatek warzyw i/lub owoców (podawanych w całości odpowiedniej porcji (porcja warzyw minimum 60g / zielonych warzyw liściastych minimum 20g, porcja owoców minimum 120g) / per pacjent), (warzywa i owoce w formie surowej i mrożonej przeważają nad warzywami w formie konserwowej);
14. Śniadania i kolacje uwzględniają mleko lub produkty mleczne (w tym mleczne produkty fermentowane);
15. Obiady składają się z zupy i drugiego dania;
16. W skład drugich dań wchodzą różne produkty objętościowe (ziemniaki, kasze, ryże, makarony itp.);
17. Jadłospis uwzględnia ryby;
18. Potrawy z drobiu przeważają nad potrawami z mięsa czerwonego;
19. Potrawy gotowane, pieczone i duszone przeważają nad potrawami smażonymi;
20. Jadłospis uwzględnia białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe) w posiłkach podstawowych (śniadanie, obiad, kolacja);
21. Uwzględnienie tłuszczów roślinnych, bogatych w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym;
22. Uwzględnienie różnorodności barw posiłków, smaku, konsystencji.
23. W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:
24. zupę mleczną min. 450 ml 300 ml, możliwa jest częściowa zamiana zup mlecznych na jaglanki i owsianki z owocami lub desery na mleku 250 ml,
25. masło lub margarynę w zależności od diety,
26. pieczywopełnoziarniste, bez dodatku substancji słodzących, białe pieczywo pszenne, żytnie i mieszane
27. dodatki do pieczywa tj. wędliny, jajka, ser żółty (różne gatunki) i twarogowy, twarożki Grani oraz różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu, soczewicy, ciecierzycy, fasoli itp.), przetwory owocowe niskosłodzone tj. dżemy (różne rodzaje owoców),
28. Zamawiający wymaga:
29. aby waga jednej porcji wędliny przypadająca na jednego pacjenta wynosiła nie mniej niż 40 g, waga jednej porcji różnego rodzaju pasty wynosiła nie mniej niż 80 g, Twarożki Grani, jogurty, serki itp. wydawane były per pacjent (sztuka na osobę w opakowaniach jednostkowych), nie dopuszcza się dzielenia tych produktów.
30. dodatek warzyw i owoców w ciągu dnia minimum 400 g, nie wliczając ziemniaków jako dodatku skrobiowego do drugiego dania,
31. zupy obiadowe porcja minimum 450 ml 400 ml,
32. kasze, makarony, ryż - waga tych dodatków węglowodanowych podanych do drugiego dania obiadowego powinna wynosić nie mniej niż 100 g (suchego produktu), ziemniaki – nie mniej niż 300g 200 g,
33. danie jednogarnkowe typu kaszotto czy risotto nie mniej niż 400 g,
34. 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,
35. wymaga, aby waga mięsa (ryby) podanego do obiadu wynosiła:

- dla schabu, szynki wieprzowej, karczku, fileta z drobiu, fileta z ryby pieczonej, pieczeni wołowej, dla zrazika, pulpeta, klopsa, pieczeni rzymskiej, - dla kotleta z mięsa lub ryby, ryby smażonej nie mniej niż 120 g gotowego produktu w postaci j. w. nie wliczając sosu do mięsa lub ryby, porcja sosu na osobę powinna wynosić nie mniej niż 125 ml 100 ml,

- dla gulaszu, potrawki, sosu bolońskiego nie mniej niż 225 g gotowej potrawy w tym 100 g gotowego mięsa,

- dla udka pieczonego lub gotowanego – 260 g 210 g gotowej potrawy,

1. surówki, sałatki co najmniej dwuskładnikowe - 150 g,
2. naleśniki z serem ( przy czym ilość farszu do naleśników 130 g ) – 2 sztuki
3. pierogi z mięsem, serem 250 g,
4. kluski leniwe / kopytka 250 g,
5. pyzy z mięsem, ziemniaczane 250 g.
6. Na całodzienne wyżywienie pacjentów w Ośrodku w oparciu o diety składa się:
7. śniadanie: zupa mleczna, masło lub margaryna (w zależności od rodzaju diety), pieczywo,dodatki do pieczywa, warzywa i/lub owoce;
8. obiad: składający się z dwóch dań, 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 (Zamawiający wymaga, aby łączna waga warzyw podanych do obiadu była nie mniejsza niż 150 g);
9. kolacja: masło lub margaryna w zależności od diety, pieczywo, dodatki do pieczywa, warzywa i /lub owoce;

**§ 3**

W przypadku zmiany liczby pacjentów Zamawiający zgłosi Wykonawcy zmianę zapotrzebowania, a Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć ilość posiłków odpowiadającą zgłoszonemu zapotrzebowaniu. Uważa się, iż zgłoszenie zapotrzebowania zostało dokonane również gdy Zamawiający dokona zgłoszenia telefonicznie.

**§ 4**

1. Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania kaloryczności dostarczanych posiłków i w przypadku stwierdzenia uchybień może nałożyć na Wykonawcę kary umowne w wysokości 3% wynagrodzenia miesięcznego przysługującego za miesiąc, w którym nastąpiło uchybienie, za każde stwierdzone uchybienie co do kaloryczności dostarczonych posiłków.
2. Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania temperatury dostarczanych posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień może nałożyć na Wykonawcę kary umowne w wysokości 1% wynagrodzenia miesięcznego przysługującego za miesiąc, w którym nastąpiło uchybienie, za każde stwierdzone uchybienie co do temperatury dostarczonych posiłków. Temperatura dla potraw serwowanych na gorąco winna wynosić: minimum 65°C – drugie danie, minimum 75°C – zupa, napoje gorące - 80 °C. Produkty typu wędlina, nabiał, surówki, sałatki, pasty muszą być przechowywane w termosach lub lodówkach z zachowaniem temp. do +4°C.
3. Osoba odbierająca w imieniu Zamawiającego dostarczone posiłki potwierdza Wykonawcy godzinę dostawy, ilość dostarczonych termosów oraz zgodność dostarczonych posiłków z zaakceptowanym przez zamawiającego jadłospisem.
4. Brak potwierdzenia traktuje się jakoby dany posiłek nie został w ogóle dostarczony.
5. Zamawiający w przypadku wystąpienia okoliczności przewidzianych w ust. 3 niniejszego paragrafu, może nałożyć na Wykonawcę kary umowne w wysokości 1-krotnej wartości ostatniego miesięcznego przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia za każdy brak potwierdzenia, o którym mowa w ust. 3 powyżej.

**§ 5**

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać każdego dnia również w niedziele, święta lub inne dni wolne od pracy, zamówione posiłki na własny koszt i ryzyko do budynku siedziby Zamawiającego w oddzielnych termosach własnym transportem dostosowanym do wymogów sanitarno – epidemiologicznych, w sposób zgodny z zaleceniami higieniczno-sanitarnymi odnośnie transportu żywności z zachowaniem postanowień niniejszej umowy oraz poinformować o fakcie dostawy sekcję monitoringu.
2. Zamawiający wymaga dostarczania posiłków w osobnych pojemnikach z podziałem na cztery oddziały zgodnie z podaną przez Zamawiającego ilością pacjentów na danym oddziale.
3. Potrawy takie, jak: wędlina, sery, masło itp. dystrybuowane będą w formie pokrojonej (wyporcjowane) w porcjach na 1 pacjenta. Pieczywo pokrojonedystrybuowane będzie w oddzielnych szczelnie zamkniętych pojemnikach.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania prób posiłków w specjalnie przeznaczonej do tego celu lodówce przez 48 godzin, jak również do bezpłatnego dostarczania Zamawiającemu prób posiłków do celów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z przepisami prawa w tym zakresie.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowanych i dostarczanych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowaniu i transporcie posiłków mogących mieć wpływ na zdrowie żywionych pacjentów przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia pacjentów.
6. Wykonawca musi posiadać własny sprzęt do dostarczania posiłków zapewniający odpowiednią temperaturę podawanych posiłków (termosy, termo porty, pojemniki na żywność itp.).
7. Wykonawca we własnym zakresie myje i dezynfekuje termosy, w których będą dostarczane posiłki.
8. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru co najmniej raz dziennie każdego dnia resztek pokonsumpcyjnych i żywieniowych. Przygotowanie resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych do odbioru należy do Zamawiającego. Wykonawca dostarcza Zamawiającemu czyste (umyte i zdezynfekowane) pojemnik na resztki.
9. Usuwanie i transport odpadów będą się odbywać zgodnie z przepisami ustawy z dn. 13.09.1996r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. z 2016r., poz. 250 z późn. zm.) oraz w wymogami wynikającymi z odrębnych przepisów, w tym w szczególności wymogami sanitarnymi na koszt Wykonawcy.

**§ 6**

1. Poszczególne posiłki winny zostać dostarczone do budynku Zamawiającego w następujących godzinach

- Śniadanie o godz. 7.30 – 8.00

- Obiad o godz.12.30 – 13.00

- Kolacja o godz. 18.00 – 18.30

1. W przypadku nie przestrzegania godzin dostaw poszczególnych posiłków określonych w ust 1, Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karami umownymi w wysokości 10% wartości dziennego zamówienia przysługującego za dzień, w którym nastąpiło uchybienie, za każde uchybienie w przestrzeganiu godziny dostawy danego posiłku.
2. W przypadku opóźnienia dłuższego niż 1 godz., w dostarczeniu posiłków zgodnie z ust. 1, uważa się, iż posiłek nie został w ogóle dostarczony. W takim przypadku Zamawiający może nałożyć na Wykonawcę kary umowne w wysokości 1-krotnej wartości ostatniego miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
3. Zamawiający nie nałoży na Wykonawcę kar umownych z tytułu nie przestrzegania godzin dostaw, o których mowa w ust. 2, w przypadku wystąpienia siły wyższej, w tym ekstremalnych warunków atmosferycznych.

**§ 7**

* 1. Ryzyko związane z dowożeniem posiłków w tym wylanie, nadmierne schłodzenie ponosi Wykonawca.
  2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowana i dostarczona przez niego spowoduje chorobę lub rozstrój zdrowia u osób ją spożywających, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
  3. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do Odbiorców.
  4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wyniknąć z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.
  5. W czasie dowożenia posiłków Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów obowiązujących na terenie Ośrodka.

**§ 8**

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania usług zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, z zachowaniem zaleceń higieniczno – sanitarnych
2. Wykonawca oświadcza, iż posiada wymagane przepisami prawa, uprawnienia do realizacji usługi dostarczania (przygotowania i dowożenia) żywności w żywieniu zbiorowym i zobowiązuje się do zachowania tych uprawnień przez okres trwania niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadanych przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 1 i 2.
4. Utrata powyższych uprawnień może stanowić podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym lub/i nałożeniu kar umownych w wysokości 1-krotnej wartości ostatniego miesięcznego przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.

**§ 9**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli świadczonych usług w szczególności kontroli ich jakości, temperatury, kaloryczności, zgodności z zaakceptowanym jadłospisem i terminowości ich świadczenia..
2. W razie niewłaściwego wykonywania usługi Zamawiający natychmiast powiadomi Wykonawcę, o stwierdzonych uchybieniach żądając w zależności od stwierdzonych uchybień: natychmiastowego dostarczenia posiłku, natychmiastowej wymiany kwestionowanego posiłku lub dostarczenia substytutów zapewniających ciągłość żywienia pacjentów (maksymalny czas od zgłoszenia do dostarczenia posiłku zgodny z deklaracją Wykonawcy w pkt. 3.2. oferty „Czas dostawy posiłków podany w minutach”).
3. Na okoliczność stwierdzonych uchybień Zamawiający sporządza protokół.
4. W przypadku odmowy lub opóźnienia w usuwaniu uchybienia Zamawiający zrealizuje dostawę u innego Wykonawcy i obciąży dotychczasowego Wykonawcę kosztami w wysokości wartości zamówionych posiłków u innego Wykonawcy.
5. Ustalona ww. sposób kwota pomniejszy należne Wykonawcy wynagrodzenie za świadczone usługi dostarczania żywości.
6. W przypadku czterokrotnego stwierdzonego protokołem uchybienia w wykonaniu przedmiotu niniejszej umowy, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym i uprawniony jest do nałożenia na Wykonawcę kar umownych w wysokości 3-krotnej wartości ostatniego miesięcznego przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.

**§ 10**

1. Strony przyjmują, że jednostką rozliczeniową jest 1 osobodzień żywienia. Wynagrodzenie za wykonanie usługi wynosi ………. zł brutto (słownie: …………….) za 1 osobodzień żywienia.
2. Wynagrodzenie netto za wykonanie sługi w okresie trwania niniejszej umowy może ulec zmianie tylko w przypadkach opisanych poniżej.
3. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany cen w przypadku zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian.
4. Zmiany wymienione w pkt 3 następują z mocy prawa i obowiązują od dnia obowiązywania odpowiednich przepisów.
5. W przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, Wykonawca jest uprawniony do złożenia Zamawiającemu pisemnego wniosku o zmianę umowy w zakresie wysokości należnego mu wynagrodzenia. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia a zmianami w cenach materiałów i kosztów. Do wniosku Wykonawca dołącza dokumenty niezbędne celem wykazania zasadności zmiany wynagrodzenia z tytułu wzrostu cen materiałów lub kosztów. Wniosek o zmianę wynagrodzenia można złożyć nie wcześniej niż po upływie okresu 6 miesięcy liczonych od dnia zawarcia umowy.
6. Wykonawca może wystąpić w wnioskiem, o którym mowa w ust. 5, gdy wzrost cen materiałów i kosztów w stosunku do ceny pierwotnej, na podstawie której dokonano kalkulacji ceny ofertowej, wynosi minimum 20 %. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy dotyczyć będzie każdorazowo prac lub czynności wykonanych przez niego celem realizacji umowy od dnia złożenia wniosku. Wysokość i zasadność zmiany wynagrodzenia winna być przez Wykonawcę wykazana z uwzględnieniem wskaźników zmiany cen materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźników ogłaszanych przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
7. W wyniku wzrostu cen materiałów i kosztów, o których mowa ust. 5, wynagrodzenie należne Wykonawcy nie może wzrosnąć o więcej niż 10%.
8. Przez zmianę cen materiałów lub kosztów rozumie się także ich obniżenie. W takim wypadku z wnioskiem o zmianę (zmniejszenie) wynagrodzenia może wystąpić także Zamawiający. Ustępy 5 – 7 stosuje się odpowiednio.
9. Podstawą wystawienia faktury jest zestawienie ilości wydanych posiłków potwierdzonych przez Zamawiającego.
10. Płatność następować będzie w okresach miesięcznych w terminie 14 dni od daty otrzymania i potwierdzenia przez Zamawiającego faktury na konto Wykonawcy.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu płatności opisaną w par. 1 pkt 10. umowy, w wyjątkowych sytuacjach na pisemny, uzasadniony wniosek Wykonawcy, ze względu na trudności finansowe, które mogą zagrozić terminowej realizacji umowy.
12. W przypadku przekroczenia terminu płatności, Wykonawcy przysługuje prawo dochodzenia ustawowych odsetek za zwłokę.
13. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było powiedzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości od powyższych okolicznościach.
14. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia, liczonego od końca miesiąca w który złożono wypowiedzenie, z ważnych uzasadnionych pisemnie powodów.
15. W przypadkach określonych w punktach 8 i 9 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

**§ 11**

Umowa zostaje zawarta na okres 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r.

**§ 12**

W sprawach nie unormowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

**§ 13**

1. Nałożenie kar umownych przez Zamawiającego na Wykonawcę nie uwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania zamówienia zgodnie z umową.
2. Nałożenie kar umownych nie uchyla praw Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
3. Zamawiającemu przysługuje uprawnienie potrącania kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony równa jest wysokości 3-krotnej wartości ostatniego miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.

**§ 14**

Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i dopuszczalne będą w granicach unormowania art. 144 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

**§ 15**

Spory mogące wyniknąć na tle wykonania przedmiotu umowy, rozstrzyga właściwy dla Zamawiającego Sąd.

**§ 16**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden otrzymuje Wykonawca, jeden Zamawiający.

***Zamawiający: Wykonawca:***

Załącznik nr 1

do Umowy nr ZP-9/25

Właściwości diety podstawowej, jej charakterystyka, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze oraz wartość odżywcza i energetyczna stosowana w szpitalach wg normy żywienia NIZP PZH-PIB iw oparciu o aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz wytyczne towarzystw naukowych w zakresie żywienia.

**DIETA PODSTAWOWA**

**Zalecenia dietetyczne**

* dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych, warzyw i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych i ryb, nasion roślin strączkowych oraz tłuszczów,
* posiłki powinny być podawane 3 razy dziennie zgodnie z zaleceniami lekarza i/lub dietetyka,
* dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej,
* w każdym posiłku należy uwzględnić wodę/napój z ograniczoną zawartością cukrów,
* dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,
* przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału,
* mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
* każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
* nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym (10-dniowym),
* ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym,
* tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego,
* przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
* należy eliminować cukry proste z diety,
* wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

Przy doborze produktów należy zwrócić uwagę na ich:

* jakość,
* termin przydatności do spożycia,
* sezonowość.

Stosowane techniki kulinarne:

* gotowanie tradycyjne lub na parze,
* duszenie bez wcześniejszego obsmażania,
* pieczenie bez dodatku tłuszczu, np. w folii aluminiowej, w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych,
* grillowanie – bez dodatku tłuszczu, na patelni grillowej lub grillu elektrycznym,
* potrawy smażone należy ograniczyć do 3 razy w jadłospisie dekadowym; dozwolone jest lekkie podsmażenie na niewielkiej ilości oleju roślinnego bez panierki.

Praktyczne wskazówki odnośnie sporządzania posiłków:

* zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
* ograniczyć zabielanie zup i sosów śmietaną i jej roślinnymi zamiennikami np. mleczkiem kokosowym,
* nie dodawać do potraw zasmażek,
* ograniczyć cukier dodawany do napojów i potraw,
* do minimum ograniczyć dodatek soli na rzecz ziół i naturalnych przypraw

**Wartość energetyczna**

Energia (En) M: miń 2600 kcal

**Wartość odżywcza**

|  |  |
| --- | --- |
| Białko | Wartości referencyjne: 10-20% En |
| 25-50 g/1000 kcal |
| Tłuszcz ogółem | Wartości referencyjne: 20-30% En |
| 22-33 g/1000 kcal |
| w tym nasycone kwasy tłuszczowe | Wartości referencyjne: możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En |
| < 11 g/1000 kcal |
| Węglowodany ogółem | Wartości referencyjne: 45-65% En |
| 113–163 g/1000 kcal |
| w tym cukry proste | Wartości referencyjne: <10% En |
| < 25 g/1000 kcal |
| Błonnik | 15g/1000 kcal |
| Sód | ≤ 2000mg/dobę |

**Grupy środków spożywczych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupy środków spożywczych** | Produkty rekomendowane | Produkty przeciwwskazane |
| **Produkty zbożowe** | * wszystkie mąki pełnoziarniste, * mąka ziemniaczana, kukurydziana, ryżowa (w ograniczonych ilościach), * pieczywo pełnoziarniste, bez dodatku substancji słodzących, np.: żytnie razowe, graham, chleb z dodatkiem otrąb i ziaren, * białe pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, * kasze: gryczana (w tym krakowska), jęczmienna (pęczak, wiejska, mazurska), orkiszowa, bulgur, jaglana, manna, kukurydziana, * płatki naturalne, np.: owsiane, gryczane, jęczmienne, ryżowe, żytnie, muesli bez dodatku cukru i jego zamienników np.: syropu glukozowo-fruktozowego, * makarony, np.: razowy, gryczany, orkiszowy, żytni, pszenny z mąki durum (gotowane al’dente) * ryż brązowy, ryż czerwony, ryż biały (w ograniczonych ilościach), * potrawy mączne, np.: naleśniki, pierogi, kopytka, kluski (w ograniczonych ilościach), * otręby, np.: owsiane, pszenne, żytnie, orkiszowe. | * pieczywo z dodatkiem cukru, słodu, syropów, miodu, karmelu, * produkty z mąki z wysokiego przemiału smażone w dużej ilości tłuszczu, np.: pączki, faworki, racuchy, * płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe, np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe. |
| **Warzywa i przetwory warzywne** | * wszystkie warzywa świeże i mrożone, gotowane, duszone z niewielkim dodatkiem tłuszczu, warzywa pieczone. | * warzywa przyrządzane z dużą ilością tłuszczu. |
| **Ziemniaki,**  **Bataty** | * ziemniaki, bataty: gotowane, pieczone. | * ziemniaki smażone (frytki, talarki). |
| **Owoce i przetwory owocowe** | * wszystkie owoce: świeże, mrożone, gotowane, pieczone, * musy owocowe, * dżemy owocowe niskosłodzone (w ograniczonych ilościach), * owoce suszone (w ograniczonych ilościach), | * owoce w syropach cukrowych, * owoce kandyzowane, * przetwory owocowe wysokosłodzone. |
| **Nasiona roślin strączkowych** | * wszystkie nasiona roślin strączkowych, * produkty z nasion roślin strączkowych z małą zawartością soli, | * produkty z nasion roślin strączkowych z dużą ilością soli, |
| **Nasiona, pestki, orzechy** | * wszystkie nasiona, pestki i orzechy niesolone np. orzechy włoskie, laskowe, arachidowe, pistacje, nerkowca, migdały, pestki słonecznika, dyni, sezam, siemię lniane, * „masło orzechowe” bez dodatku soli i cukru (w ograniczonych ilościach). | * orzechy solone, orzechy w skorupce z ciasta, w karmelu, w czekoladzie, w lukrze, * „masło orzechowe” solone. |
| **Mięso i przetwory mięsne** | * z małą zawartością tłuszczu, np.: drób bez skóry (kura, kurczak, indyk), chuda wołowina, cielęcina, jagnięcina, królik, chude partie wieprzowiny, np.: polędwica, schab, szynka, * chude gatunki wędlin niemielonych: drobiowych, wieprzowych, wołowych, * pieczone pasztety z chudego mięsa, * chude gatunki kiełbas, * galaretki drobiowe. | * z dużą zawartością tłuszczu, np.: tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina, * mięsa peklowane oraz z dużą zawartością soli, * mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu, * tłuste wędliny, np.: baleron, boczek, * tłuste i niskogatunkowe kiełbasy, parówki, mielonki, mortadele, * tłuste pasztety, * wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson), * mięsa surowe np. tatar. |
| **Ryby i przetwory rybne** | * wszystkie ryby morskie i słodkowodne, * konserwy rybne (w ograniczonych ilościach), * ryby wędzone (w ograniczonych ilościach), | * ryby surowe, * ryby smażone na dużej ilości tłuszczu. |
| **Jaja i potrawy z jaj** | * gotowane, * jaja sadzone i jajecznica na parze lub smażone na małej ilości tłuszczu, * omlety, kotlety jajeczne smażone na małej ilości tłuszczu. | * jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu, * jaja smażone na słoninie, skwarkach, tłustej wędlinie. |
| **Mleko i produkty mleczne** | * mleko i sery twarogowe chude lub półtłuste, * napoje mleczne fermentowane bez dodatku cukru (kefir, jogurt), * sery podpuszczkowe (w ograniczonych ilościach). | * mleko i sery twarogowe tłuste, * mleko skondensowane, * jogurty i desery mleczne z dodatkiem cukru, * tłuste sery podpuszczkowe, * tłusta śmietana. |
| **Tłuszcze** | * masło (w ograniczonych ilościach), * miękka margaryna, * oleje roślinne, np.: rzepakowy, oliwa z oliwek, * majonez (w ograniczonych ilościach). | * tłuszcze zwierzęce, np.: smalec wieprzowy, łój wołowy, słonina, * twarde margaryny, * masło klarowane, * tłuszcz kokosowy i palmowy, * „masło kokosowe”, * Frytura. |
| **Desery**  **(w ograniczonych ilościach)** | * budyń (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru), * galaretka (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru), * kisiel (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru), * sałatki owocowe bez dodatku cukru, * ciasta drożdżowe, * biszkoptowe, * czekolada z dużą zawartością (>70%) kakao. | * słodycze zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu, * torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami cukierniczymi, bitą śmietaną, * ciasta kruche z dużą ilością tłuszczu, * ciasto francuskie, * wyroby czekoladopodobne. |
| **Napoje** | * woda niegazowana, woda mineralna gazowana o niskiej zawartości dwutlenku węgla, * herbata, np.: czarna, zielona, czerwona, biała, owocowa, * napary ziołowe – słabe napary, * kawa naturalna, kawa zbożowa, * bawarka, * kakao naturalne (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru), * soki warzywne , * soki owocowe (w ograniczonych ilościach), * kompoty (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru). | * napoje wysokosłodzone, * nektary owocowe, * wody smakowe z dodatkiem cukru, * napoje energetyzujące, * napoje alkoholowe. |
| **Przyprawy** | * wszystkie naturalne przyprawy ziołowe i korzenne, * gotowe przyprawy warzywne (w ograniczonych ilościach), * sól (w ograniczonych ilościach), * musztarda, keczup, chrzan (w ograniczonych ilościach), * sos sojowy, przyprawa uniwersalna w płynie (w ograniczonych ilościach). | * kostki rosołowe i esencje bulionowe, * gotowe bazy do zup i sosów, * gotowe sosy sałatkowe i dressingi. |