# Część B – Zakres rzeczowy Specyfikacji Wykonania Zamówienia

WZÓR - UMOWA NR CSK … / 2019

do sprawy nr ZP … / 2019

W dniu ....……................ 2019 r. w Łodzi zawarto umowę pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Centralny Szpital Kliniczny Uniwersytetu Medycznego w Łodzi, 92-213 Łódź, ul. Pomorska 251.**

##### reprezentowanym przez :

1. Dyrektora Szpitala - ...............................................................

2. Z-cę Dyrektora ds. Ekonomicznych - Głównego Księgowego - .................................................

zwanym w dalszej części umowy "Z a m a w i a j ą c y m"

a

.....................................................................................................................................................

reprezentowanym przez :

1. .................................................. - ..................................................................

2. ................................................... - ..................................................................

zwanym w dalszej części umowy „ Wykonawcą ”,

na podstawie ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 w/w Ustawy została zawarta umowa następującej treści:

**1.**

1. Zamawiający zleca Wykonawcy usługę przygotowywania całodziennych posiłków  
dla pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dostarczanie   
do poszczególnych oddziałów Centralnego Szpitala Klinicznego UM   
w Łodzi:\*

a) pakiet nr 1 - budynek B-1 przy ul. Czechosłowackiej 8/10 oraz przy ul. Bardowskiego 1   
w Łodzi;

b) pakiet nr 2 - budynek A-1 przy ul. Pomorskiej 251 w Łodzi.

Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia cz. B SIWZ stanowi integralną część umowy.

**Postanowienie umowy dotyczące wykonania usługi w zakresie określonym część B.1 do Specyfikacji Wykonania Zamówienia dla budynku B-1 ul. Czechosłowacka 8/10 i ul. Bardowskiego 1 w Łodzi: \***

**2.**

1. Wykonanie usługi, o której mowa w ust. 1a, polega na:

- przygotowaniu posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów;

- sporządzeniu posiłków z artykułów spożywczych przez siebie zakupionych w Kuchni Wykonawcy mieszczącej się .................................................................................................;

- dostarczaniu do poszczególnych placówek Zamawiającego;

- odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oraz zużytych naczyń;

Szczegółowe warunki wykonywania usługi zawiera załącznik - część B do Specyfikacji Wykonania Zamówienia, który będzie załączony do umowy.

2. Wykonawca oświadcza, że warunki dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia  
są mu znane, oraz że dysponuje odpowiednią bazą materiałowo-sprzętową i lokalową niezbędną do realizacji zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków w następujących godzinach:

a) przy ul. Czechosłowackiej 8/10 we wszystkie dni tygodnia, trzy razy dziennie

* śniadania - 7.30 – 8.00
* obiady - 13.00 – 13.30
* kolacje - 17.00 – 17.30;

b) przy ul. Bardowskiego 1 w następujące dni tygodnia: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek - dwa razy dziennie w godzinach:  
- śniadania 7.30 – 8.00,   
-obiad jednodaniowy -12.30 – 13.00

4. Szacunkowa miesięczna liczba wydawanych zestawów posiłkowych wynosi ok. 6 700   
(tj. śniadania, obiad dwudaniowy, kolacja / podwieczorek). Szacunkowe wahania in plus – in minus w podanej ilości wynoszą ok. 20 %. W okresie 36 m-cy wynosi około 240.000 sztuk.

5. Wskazane ilości posiłków są wielkościami szacunkowymi. Wykonawcy  
nie przysługują żadne roszczenia finansowe i prawne, jeżeli ilości nie będą zrealizowane  
w całości.

6. Podstawową zasadą są trzy posiłki dziennie dla pacjenta (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja), z wyjątkiem diet wynikających ze specjalnych zaleceń np. dodatkowo w diecie cukrzycowej i bogatobiałkowej II śniadanie i podwieczorek.

7. Zamawiający oświadcza, iż II śniadania i podwieczorki przy dietach cukrzycowych, wysokobiałkowych i ewentualnie innych stanowią ok. 10% dziennie z ogólnej liczby diet. Koszty II śniadań należy wliczyć w koszty śniadań, a koszty podwieczorków w koszty kolacji.

8. Wykonawca będzie dostarczał podwieczorki razem z obiadami.

9. Wykonawca będzie dostarczał drugie śniadania razem ze śniadaniami.

10. Wykonawca zapewnia zaopatrzenie oddziałów szpitalnych w odpowiednie napoje  
do posiłków.

11. Określenie liczby zamawianych posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet) odbywać  
się będzie z jednodniowym wyprzedzeniem na podstawie pisemnych zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązuje się do codziennego odbierania zestawienia zapotrzebowań   
na posiłki na następny dzień. Dopuszcza się dokonania korekt zapotrzebowania żywnościowego, najpóźniej 3-4 godz. przed posiłkiem w każdym dniu tygodnia.

12. Zamawiający wymaga, aby każde danie było oddzielnie zapakowane w pojemniki   
z odpowiednią ilością przegródek na poszczególne składniki (do bezpośredniego podania pacjentowi).

13. Wykonawca zabezpieczy odpowiednią ilość jednorazowych sztućców dostosowaną   
do liczby zamawianych posiłków oraz kubków (kubków nie więcej niż 5% liczby zamawianych posiłków).

14. Zamawiający wymaga odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oraz zużytych naczyń   
– ok. godz. 13.30 po dostawie obiadu oraz ok. godz.17.30 po dostawie kolacji.

15. Wykonawca zapewni duże worki foliowe na zużyte naczynia jednorazowe oraz szczelnie zamykane pojemniki do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych.

1. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych naczyniach termoizolacyjnych - całość spełniająca wymogi sanitarne i higieniczne.
2. Wykonawca oświadcza, że odbiór odpadów pokonsumpcyjnych oraz zużytych naczyń będzie się odbywał zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

18. Zamawiający wymaga przedstawienia 10-dniowego jadłospisu dekadowego.

19. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych i uzyskania zatwierdzenia przez Dietetyka Szpitala na 7 dni przed rozpoczęciem jego realizacji.

20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian do jadłospisów, o których mowa w ust. 1.

21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamawiania indywidualnych diet wg. zaleceń lekarskich.

**Postanowienie umowy dotyczące wykonania usługi w zakresie określonym część B.2 do Specyfikacji Wykonania Zamówienia dla budynku A-1 ul. Pomorska 251 w Łodzi, od § 3 do § 7:\***

**§ 3**

1. Wykonanie usługi, o której mowa w ust. 1b, polega na całodobowym żywieniu pacjentów CSKUM   
 A-1 w formie cateringu zwane dalej „usługą”.

1. Świadczenie usług polega na przygotowaniu, dostawie i dystrybucji całodziennych posiłków dla hospitalizowanych pacjentów (do łóżka pacjenta), w tym:

* posiłków przygotowywanych zgodnie z obowiązującymi u Zamawiającego dietami (Załącznik nr … do umowy),
* posiłków dietetycznych dla pacjentów ze wskazaniem diety specjalistycznej,
* posiłków nietypowych (w zależności od potrzeb) wg indywidualnych preferencji pacjentów (np. związanych z wyznaniem, itp.)
* posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw (np. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy)

1. Szacunkowa ilość pełnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w okresie **(36 m-cy) wynosi około 340.000 sztuk.**
2. Ilości określone w załączniku nr … (formularz cenowy) do niniejszej umowy, stanowią wielkość szacunkową uzależnioną od ilości przyjętych pacjentów, posiadanych środków finansowych oraz ilości wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia. Na podstawie wymienionych przesłanek, określone w załączniku do umowy szacunkowe ilości mogą ulec zmniejszeniu i zostać zredukowane do faktycznych potrzeb i możliwości, bez prawa dochodzenia roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę.
3. Żywienie chorych musi być oparte na dietach takich jak: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa (1500kcal; 2000kcal; 2500kcal), bezglutenowa, niskotłuszczowa, płynna, papkowata, niskocholesterolowa, wysokobiałkowa, wrzodowa, dla dzieci (wymienione w załączniku nr … do umowy).
4. Dodatki potrzebne w żywieniu niemowląt i małych dzieci oraz pozostałych pacjentów zamawiane na indywidualne zlecenie oddziału i rozliczane w fakturze podane są w odrębnej tabelce.

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa produktu | Gramatura |
| Kleik ryżowy | 160-170g |
| Kaszka ryżowa | 180g |
| Kaszka ryżowo-mleczna | 230g |
| Mleko początkowe | 350g |
| Mleko Junior | 350g |
| obiadki | 190g |
| obiadki | 250g |
| zupki | 190g |
| Deserki owocowe | 125g |
| Deserki owocowe | 190g |
| Jarzynki w słoikach | 125g |
| soczki | 175ml |
| Woda niskomineralizowana | 1,5l |
| Suchary dietetyczne | 225g |
| Sól kuchenna | 1kg |
| Cukier | 1kg |
|  |  |

1. Wykonawca zobowiązany jest do zakupienia i dostarczenia na oddziały jednorazowych sterylnych butelek typu NUK lub równoważny wraz z niezbędna ilością sterylnych smoczków oraz odrębnego czajnika bezprzewodowego. Ponadto zapewni sprzęt jednorazowy(miseczki, kubki, łyżeczki) przeznaczony do karmienia dzieci. Ilość sprzętu zależna jest od ilości mieszanek oraz ilości karmień i jest różna w zależności od zapotrzebowania oddziałów.
2. Zamawiający nie przewiduje żywienia w oparciu o kuchnię mleczną. Żywienie niemowląt i małych dzieci odbywać się będzie w oparciu o mieszanki i dania gotowe (Gerber, Bobovita, Nestle) sporządzone i zawierające środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego , zatwierdzone przez Instytut Matki i Dziecka.
3. Dopuszcza się możliwość zamawiania diet nie wymienionych w załączniku nr B 2.1. do SIWZ, w przypadku innych zaleceń lekarzy szpitala.
4. Jadłospisy muszą być sporządzane przez Wykonawcę na co najmniej dekadę i dostarczane przedstawicielowi szpitala do akceptacji z siedmiodniowym wyprzedzeniem, muszą uwzględniać sezonowość oraz tradycyjność potraw w okresie świąt, np. Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.
5. Kaloryczność posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyczkę Wykonawcy i zatwierdzona przez dietetyka Zamawiającego.
6. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania jadłospisów dziennych wraz ze śniadaniem dla każdej Kliniki/Oddziału. Jadłospisy powinny zostać umieszczone przez pracowników Wykonawcy w miejscu dostępnym dla pacjentów.

**§ 4**

1. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do pacjentów CSKUM w Łodzi.
2. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania termosów z posiłkami na oddziały/kliniki szpitalne 3 razy dziennie, a następnie do podania posiłków bezpośrednio pacjentom w obecności pielęgniarki danego oddziału/kliniki.
4. Posiłki muszą być dostarczone na teren szpitala w poniżej wskazanych godzinach:

Szpital przy Pomorskiej

Śniadania 7.30 - 8.00

Obiady 12.00 - 12.30

Kolacje 16.30 - 17.00

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącego ustalania kolejności wydawania posiłków w poszczególnych Klinikach/Oddziałach przez pracownika Zamawiającego oraz do ewentualnych opóźnień w stosunku do harmonogramu w indywidualnych przypadkach ( pacjenci po zabiegach).
2. Wykonawca nie może łączyć dostaw podstawowych posiłków np. obiadu z kolacją.
3. Naczynia po spożytym posiłku oraz odpady pokonsumpcyjne będą zabierane z terenu Klinik/Oddziałów najpóźniej do 2 godzin od wydania posiłku.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany lokalizacji realizacji usługi w przypadku zmiany świadczonych usług medycznych.

1. Posiłki dostarczane będą na oddziały/kliniki szpitalne w termosach i na wózkach, które stanowią własność Wykonawcy. W wszystkich obiektach wymagane są do dystrybucji posiłków wózki typu bemarowego. Termosy muszą być termoizolacyjne, zabezpieczone przed wylaniem, schłodzeniem lub zanieczyszczeniem posiłku, muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Wszystkie posiłki muszą być podzielone na porcje w kuchni Wykonawcy. Masło musi być dostarczone w opakowaniach jednorazowych z czytelną datą ważności na każdym opakowaniu. W CKD przy Pomorskiej na OIOM, OIOM Kardiochirurgiczny posiłki mają być pakowane w jednorazowe trwałe pojemniki termoizolacyjne wraz z jednorazowymi sztućcami i dostarczane do pomieszczenia rozdzielni.
2. Produkty wydawane do depozytu żywnościowego w Szpitalu, muszą posiadać aktualną, czytelną datę ważności do spożycia, muszą być konfekcjonowane w opakowaniach jednorazowych fabrycznie zamkniętych z czytelną datą ważności, produkty te muszą zabezpieczać podstawowe diety (ogólną i cukrzycową). Produkty wydawane do depozytu żywnościowego muszą odpowiadać ceną i kalorycznością porcji śniadaniowej.
3. Depozyt będzie znajdował się w Kuchence oddziału/kliniki Zamawiającego.

Depozyt w szpitalu na ul. Pomorskiej będzie uzupełniany na bieżąco, stały w ilości 15-20 porcji.

Wykaz produktów dostarczanych jako depozyty do Szpitali:

|  |  |
| --- | --- |
| **ASORTYMENT** | **J.M.** |
| dżem | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| masło | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| cukier | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| herbata | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| miód | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| ser | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |

Ponadto istnieje zapotrzebowanie na ok. 100 opakowań kleików rocznie, których koszt stanowi integralną część stawki żywieniowej.

1. Termosy i geny będą zabierane z terenu Szpitala niezwłocznie po zakończeniu wydawania posiłków trzy razy dziennie (po każdym posiłku), aby nie zalegały na korytarzach i salach chorych.
2. Mycie i dezynfekcja brudnych termosów, genów oraz wózków bemarowych odbywać się będzie u Wykonawcy zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP(dopuszcza się mycie wózków bemarowych przy Pomorskiej w wyznaczonym do tego miejscu).
3. Zastawa stołowa (talerze) musi być zbierana z Oddziału/Kliniki niezwłocznie po zakończonym przez pacjenta posiłku, aby nie zalegała na korytarzach i salach chorych. Mycie i wyparzanie zastawy stołowej po posiłkach będzie odbywało się w kuchenkach oddziałowych przez pracowników Wykonawcy.
4. Termosy, geny, pojemniki na żywność, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa (talerze) muszą być wielorazowego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki. Zastawa stołowa oraz sztućce muszą być przeznaczone do umieszczenia ich w zmywarce i mikrofalówce, odporne na działanie wysokiej temperatury. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu. Zamawiający wymaga jednorazowych sztućców i kubków dla pacjentów nie posiadających zastawy własnej w ilości zabezpieczającej bieżące potrzeby. Wyjątek stanową oddziały w CKD przy Pomorskiej OIOM, OIOM Kardiochirurgiczny, gdzie posiłki mają być dostarczane w naczyniach jednorazowych.

**§ 5**

* 1. Wymagania dotyczące jakości posiłków:
  2. muszą być smaczne i estetycznie wyglądające, przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne, muszą utrzymywać odpowiednią temperaturę (min. 75°C zupa, min. 63°C drugie danie, min. 4°C surówki, min. 80° napoje gorące)
  3. musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywnościowych zgodnie z zaleceniami dietetyczki;
  4. do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie wrzątku w termosach;
  5. do obiadu konieczne jest dostarczanie kompotu lub innego dodatku płynnego, np. kisiel;
  6. dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące (min. 75°C zupa, min. 63°C drugie danie, min. 4°C surówki, min. 80° napoje gorące)

1. Zamawiający wymaga aby wsad do kotła wynosił nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta.

**§ 6**

1. Realizacja zamawianych posiłków odbywać się będzie w następujący sposób:
   1. w dniu złożenia zamówienia na piśmie – np. kolacja;
   2. w dniu następnym – np. śniadanie i obiad;
   3. posiłki dodatkowe – według aktualnego zapotrzebowania poszczególnych oddziałów/klinik
   4. terminy składania zamówień telefonicznych i na piśmie do uzgodnienia przez Zamawiającego i realizującego zamówienie;
   5. nie wolno porcjować posiłków na terenie szpitala (kroić wędliny, mięsa, chleba).
2. Zamówienie będzie przekazywane Wykonawcy codziennie do godz. 12:00, z wyłączeniem sobót, niedziel i dni świątecznych. Na te dni zamówienie będzie składane w dniu je poprzedzającym.
3. Każdorazowe zamówienie będzie zawierało zapotrzebowanie na poszczególne posiłki: śniadania, obiady, kolacje, posiłki dodatkowe z rozbiciem na poszczególne oddziały/kliniki Szpitala.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty złożonego zamówienia telefonicznie w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącego ustalania kolejności wydawania posiłków w poszczególnych Klinikach/Oddziałach przez pracownika Zamawiającego oraz do ewentualnych opóźnień w stosunku do harmonogramu w indywidualnych przypadkach (np. pacjenci po zabiegach).
6. W CKD przy Pomorskiej w Klinice Ortopedii (III p.) i Klinice Rehabilitacji (VIII p.) posiłek czwarty i piąty dla dzieci (według opisu poszczególnych diet) należy wydać przy śniadaniu i kolacji, bądź 2 godz. po posiłku głównym oraz do rozliczenia kosztu wyżywienia stanowi on integralną część w/w posiłków.
7. Posiłki muszą być dostarczane do kuchenek oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby. Wykonawca zapewni wystarczającą ilość pracowników, posiadających aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych, konieczną do sprawnego wykonania umowy. Ponadto każdy z pracowników ma obowiązek przejść szkolenie prowadzone przez personel Zespołu Zakażeń Szpitalnych na terenie placówki.
8. Do zadań pracowników Wykonawcy należy: dostarczenie posiłków do kuchenek oddziałowych, podanie do stolika chorego, zebranie i zmycie brudnych naczyń, sprzątnięcie po posiłkach w salach i kuchenkach oddziałowych oraz w razie potrzeby przy łóżku pacjenta przetarcie stolików, blatów szafek (pacjent leżący lub wymagający pomocy) umycie kubka i sztućców, utrzymanie czystości w lodówkach, w których przechowywana jest żywność oraz czynności określonych w Załączniku nr … do SIWZ i między posiłkami dostarczenie wrzątku na życzenie pacjenta.
9. Osoby wydające posiłki nie mogą świadczyć żadnej innej pracy na terenie szpitala.
10. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem. Gramatura podanego posiłku ma być zgodna z wagą podaną w jadłospisie (**gramatura podawana po obróbce termicznej). Zakwestionowane posiłki podlegać będą zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy**.
11. Stosowane przez Wykonawcę środki dezynfekcyjne i detergenty będą podlegały zaakceptowaniu przez pracowników Zamawiającego, ponadto muszą być dopuszczone do powierzchni mających kontakt z żywnością i posiadać wpis do ewidencji stosowania w jednostkach ochrony zdrowia. W przypadku zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega możliwość zmiany środka dezynfekcyjnego.
12. Pracownicy Wykonawcy kończący zmianę, mają obowiązek sprawdzić, czy na salach chorych i na korytarzach nie pozostały naczynia i zgłosić pielęgniarce dyżurnej danej Kliniki/Oddziału zakończenie pracy.

**§ 7**

1. Wykonawca zobowiązany jest m.in. do:
   1. przygotowywania i dostarczania posiłków pacjentom CSKUM w Łodzi zgodnie z opisem zawartym w niniejszej umowie.
   2. prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki (listy przewozowe- według załączonego wzoru załącznik nr …) określającej liczbę i rodzaj wydanych posiłków oraz przedstawienie jej każdorazowo przy posiłku do analizy, kontroli i akceptacji osobom wyznaczonym przez Zamawiającego.
   3. W przypadku zwiększenia liczby chorych oraz w okresie wyższej konieczności Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć wyżywienie i obsługę zgodnie z potrzebami Zamawiającego.
   4. Kontrolowania codziennie i odnotowywania w zeszycie kontroli temperatury w lodówkach do przechowywania żywności. Odmrażanie, mycie i dezynfekcja – minimum raz w miesiącu.
   5. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt do wykonywania bieżących napraw sprzętu gastronomicznego i wyposażenia.
   6. Wykonawca zapewnia termosy i geny pasujące rozmiarowo do wózków kelnerskich oraz bemarów.
   7. Wykonawca zapewni utrzymanie czystości swoim sprzętem i własnymi środkami czystości. Ilość środków i sprzętu musi być na bieżąco uzupełniana. Wszystkie te czynności muszą być wykonywane zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi mającymi zastosowanie w szpitalu.
   8. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmu oraz opakowań jednorazowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Odpady pokonsumpcyjne muszą być zabierane z terenu Szpitala co najmniej 2 razy dziennie i nie mogą pozostawać na noc. Odpady pokonsumpcyjne muszą być składowane w pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę (nie mogą być pakowane do pojemników wykorzystywanych przez firmę sprzątającą. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia w części (%) kosztów usunięcia odpadów w danym dniu).
   9. Do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
   10. Do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz.914 – t.j. wraz z późn. zm.).
   11. Wyposażenia Kuchenek oddziałowych w dozowniki z płynem do rąk, dozowniki z płynem do odkażania skóry, pojemniki z ręcznikami jednorazowymi oraz pojemniki na odpady (co najmniej jeden pojemnik na kuchenkę). Wykonawca będzie zobowiązany do uzupełniania dozowników na własny koszt preparatami, które muszą zostać zaakceptowane przez przedstawicieli Szpitala. Wykonawca będzie również zobowiązany do uzupełniania pojemników ręcznikami papierowymi.

Ponadto Wykonawca ma obowiązek zapewnić dla swoich pracowników i stale uzupełniać zapas jednorazowych rękawiczek foliowych przeznaczonych do wydawania posiłków oraz zapas rękawiczek nitrylowych (w dowolnym kolorze poza niebieskim) przeznaczonych do sprzątania.

* 1. Wyposażenia kuchenek Zamawiającego, na swój koszt;
* **ul. Pomorskiej (CKD)** w 10 wysokowydajnych zmywarek (w tym 1 zmywarka o szer. 50 cm), 6 wózków bemarowych trzykomorowych z rozsuwanym górnym blatem, 7 wózków kelnerskich, 10 chłodziarek o poj. 145-175 l plus chłodziarka przeznaczona na depozyt żywności, 10 kuchenek mikrofalowych, 10 czajników bezprzewodowych, 11 plastikowych pojemników do przechowywania pieczywa.
* Wykonawca zabezpieczy pełną nową zastawę we wszystkich oddziałach.
* Termosy, geny, pojemniki na żywność, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa (talerze) muszą być wielorazowego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu. Zamawiający wymaga jednorazowych sztućców i kubków dla pacjentów nie posiadających zastawy własnej w ilości zabezpieczającej bieżące potrzeby. Wyjątek stanowią oddziały w CKD przy Pomorskiej OIOM, OIOM Kardiochirurgiczny, gdzie posiłki mają być dostarczane w naczyniach jednorazowych.

*W każdej lokalizacji Zamawiający wymaga przynajmniej jednego blendera. Sprzęt stanowi własność Wykonawcy i będzie przez niego serwisowany oraz utrzymywany w ruchu we własnym zakresie i na własny koszt (na wypadek awarii wymagamy co najmniej jednego czajnika bezprzewodowego w depozycie w każdym szpitalu).*

* 1. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia na swój koszt wskazanych pomieszczeń socjalnych dla pracowników i pomieszczenia na wózki oraz do użytkowania przekazanego sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i oddania po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym. Przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi w drodze podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.
  2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić worki na odpady zgodnie z kolorystyką obowiązującą w Szpitalu.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania płynności wydawania posiłków w przypadku awarii uniemożliwiającej przygotowanie posiłków przez Wykonawcę. W przypadku niedostarczenia wymaganej liczny posiłków lub posiłków nie nadających się do spożycia, Wykonawca będzie obciążony kosztami zakupu posiłków w innej firmie.
  4. Prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki, określającą liczbę i rodzaj wydanych posiłków, każdorazowo potwierdzaną przez pracowników Zamawiającego.
  5. Wykonawca zobowiązany jest w ostatnim dniu obowiązywania umowy (po wydaniu kolacji) do zabrania na własny koszt własnego wyposażenia kuchenek.
  6. Zamawiający przekaże wykonawcy w szpitalu: przy Pomorskiej 10 kuchenek oddziałowych z szafkami kuchennymi, pomieszczenie socjalne i szatnię dla pracowników, pomieszczenie na wózki. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia na swój koszt wskazanych pomieszczeń socjalnych dla pracowników i pomieszczenia na wózki oraz do użytkowania przekazanego sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i oddania po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym. Przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi w drodze podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.

**Postanowienia wspólne**

**§ 8**

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi  
 w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.  
 o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

2. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących  
 się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji   
 („Kuchnia Wykonawcy”). Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowne zezwolenie Inspekcji   
 Sanitarnej.

3. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności,   
 posiadającymi pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

4. Wykonawca zobowiązuje się do kontroli ważności badań lekarskich do celów sanitarno-  
 epidemiologicznych, badań okresowych oraz wymaganych szczepień osób które będą   
 wykonywać usługi dla Zamawiającego przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń zgodnie   
 z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia, w sprawie norm   
 wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz   
 jakości zdrowotnej żywności, jak i wskazań Zamawiającego.

1. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność:
   1. prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) oraz w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kaloryczności oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
   2. odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego i pacjentów w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. udowodnione zatrucia pokarmowe z winy Wykonawcy.
   3. za przestrzeganie przez osoby wykonujące umowę przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie szpitala.

**§ 9.**

1. W przypadku niedostarczenia posiłku lub znacznego opóźnienia w dostawie (powyżej 1godz.) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zamówienia u innego dostawcy  
na koszt Wykonawcy. Zamawiający zobowiązany jest do uprzedniego telefonicznego powiadomienia Wykonawcy o zamiarze dokonania zamówienia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowego uwzględnienia zgłoszonych reklamacji i niezwłocznego usunięcia uchybienia w zakresie jakości i ilości wydawanych posiłków, zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem, rodzajów stosowanej diety, terminowości wykonania usługi, czystości środków transportu i pojemników do dystrybucji posiłków.

3. Stwierdzone w trakcie wykonywania czynności, rażące naruszenie zasad wykonywania usługi opisywane są w protokóle sporządzonym przez Zamawiającego. Wykonawca otrzymuje niezwłocznie kopie protokołu wraz z wezwaniem do usunięcia nieprawidłowości.

**10.**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą – prawo kontroli jakości usług, pomieszczeń kuchni  
i jej wyposażenia oraz przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania ogólnych warunków środków transportu i dystrybucji posiłków oraz wykonywania w swoim zakresie badań czystości mikrobiologicznej.
2. W przypadku informacji o zmianie kuchni Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej zaproponowanej kuchni. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokumenty, o których mowa w § …. ust. ...
3. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potrawz zaplanowanym jadłospisem.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków oraz ocenę wsadu do kotła. Ocenę jakości posiłków dokonywać będzie Zamawiający w obecności przedstawiciela Wykonawcy lub służby sanitarno – epidemiologicznej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczonego przedstawiciela, stanu sanitarno – higienicznego kuchni i zaplecza kuchennego, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków i przygotowaniu ich do wydania.

7. Zamawiający wyraża zgodę na powierzenie realizacji niniejszej Umowy osobom trzecim (podwykonawcom).

8. Wykonawca oświadcza, że za działania lub zaniechania osób trzecich, którym powierzono wykonanie umowy odpowiada jak za własne działania lub zaniechania.

9. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo wizytacji kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego w toku wykonywanej umowy w celu sprawdzenia zgodności stanu faktycznego z przedstawionym w ofercie. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wykonywanych usług.

11. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia uwag i zaleceń / zgłoszeń Zamawiającego dotyczących jakości wykonywania usług w terminie (min. 1 max. 3 dni) ……………. dni od momentu pisemnego zgłoszenia.

**11.**

1. Strony ustalają, że za świadczone usługi na zasadach wynikających z treści umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie miesięczne ustalone na podstawie cen jednostkowych każdego rodzaju posiłków zgodnych z załącznikiem nr 1 – Formularz cenowy.

~~2. Wykonawca gwarantuje utrzymanie powyższej stawki cenowej przez cały okres obowiązywania umowy.~~

3. Łączna wartość zamówienia w okresie obowiązywania umowy wynosi .................................... zł. brutto,//słownie brutto zł : ..................................................................................................// w tym:

Pakiet nr 1 – ……………………… ; Pakiet nr 2 - ………………………..

W podanej cenie zawierają się wszystkie koszty, jakie Wykonawca musi ponieść, aby wykonać   
 przedmiot zamówienia.

1. Wykonawca będzie ponosił koszty dot. wykorzystania wody, ścieków, energii elektrycznej oraz   
    dzierżawy szatni 46 m2 i pomieszczeń socjalnych 35 m2 w bud. CKD A-1. Zamawiający wyliczył powyższe koszty na 3.500,00 zł netto za jeden miesiąc. Zamawiający będzie wystawiał comiesięczną fakturę.\*

5. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową,   
w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego.

6. Za okres rozliczeniowy strony przyjmują 1 miesiąc kalendarzowy.

7. Okresem rozliczeniowym za świadczone usługi gastronomiczne będzie ostatni dzień każdego miesiąca po wykonaniu usługi.

8. Cena jednostkowa usługi obejmuje wszystkie koszty wykonania usługi, łącznie z kosztami sporządzania posiłków świątecznych.

9. Należność za wykonane usługi będzie płatna przez Zamawiającego w terminie ….. dni  
od daty otrzymania faktury wystawionej za dany miesiąc oddzielnie   
dla poszczególnych placówek Zamawiającego, po uprzednim pisemnym potwierdzeniu faktury pod względem merytorycznym przez upoważnione osoby Zamawiającego.

1. Zapłata za usługi będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy na podstawie faktury, zawierającej faktyczną ilość wydanych posiłków z rozbiciem na poszczególne oddziały/kliniki, pomnożonej przez cenę jednostkową osobodnia. W przypadku wystąpienia niepełnych osobodni, wynagrodzenie zostanie wyliczone przyjmując odpowiednie ceny posiłków za śniadanie, obiad i kolację określone w zał. nr …. Ilość zrealizowanych posiłków będzie potwierdzana przez przedstawiciela Zamawiającego.
2. Termin płatności za realizowane usługi ............... (30-60) dni, licząc od dnia przedłożenia faktury w siedzibie Zamawiającego.

12. ~~Wymagany przez Zamawiającego okres niezmienności cen– 12 miesięcy od dnia zawarcia   
 umowy~~. Zmiana cen będzie każdorazowo uzgodniona między stronami w formie pisemnej pod   
 rygorem nieważności. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w zakresie art. 142   
 ust. 5 Pzp, tj. postanowień określających zasady zmiany wysokości wynagrodzenia należnego   
 wykonawcy w umowie zawartej na okres dłuższy niż 12 miesięcy, jeśli zmianie ulegną:

* 1. stawki podatku od towarów i usług (obowiązuje od dnia wejścia w życie przepisów ją wprowadzających),
  2. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  3. zasady podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
  4. zasady gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych

– jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

13. W każdym przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmiany złożyć do   
 Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmian opisanych   
 w punkcie 12 ppkt. 2)-4) na zwiększenie kosztów realizacji Umowy, przedstawiając w tym   
 szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą a wzrostem kosztów realizacji Umowy.   
 Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia czy Wykonawca wykazał   
 rzeczywisty wpływ zmiany na wzrost kosztów realizacji Umowy. ~~Po ocenie dostarczonych   
 dokumentów i obliczeń Strony przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia   
 umownego brutto.~~

14. Za dzień zapłaty strony przyjmują dzień wydania dyspozycji dokonania przelewu bankowi prowadzącemu rachunek Zamawiającego.

15. Płatność nastąpi przelewem na konto Wykonawcy: ...........................

**12.**

1. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi być ubezpieczony   
od odpowiedzialności cywilnej deliktowego na sumę gwarancyjną nie mniej niż 1.000 000 PLN na jedno zdarzenie w okresie ubezpieczenia oraz OC za produkt z rozszerzeniem   
o ryzyko zatruć pokarmowych na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 1.000 000 PLN   
na jedno zdarzenie w okresie ubezpieczenia;

2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu,  
jego pracownikom, jak i osobom trzecim spowodowane wadliwym wykonaniem usług będących przedmiotem niniejszej umowy.

3. W przypadku, gdy Zamawiający pokryję szkodę osobie trzeciej, powstałą w związku   
z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem usługi przez Wykonawcę, Wykonawca zwróci Zamawiającemu kwotę pokrytej szkody i wszystkie koszty, jakie Zamawiający poniósł w związku z roszczeniem osoby trzeciej. Zamawiający może potrącić powyższe kwoty z wynagrodzenia Wykonawcy.

4. W przypadku, gdy polisa ubezpieczenia O.C. wygasa w trakcie realizacji Umowy

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kserokopię nowej polisy O.C.   
 poświadczonej za zgodność z oryginałem w terminie 30 dni przed końcem obowiązywania   
 poprzedniej polisy.

**§ 13.**

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie   
 .................................... wysokości 2 % wartości umowy, tj. w kwocie ..............................   
 złotych. (słownie: .................................................................................................................).

2. Zamawiający ustala ostateczny termin na wniesienie zabezpieczenia o którym mowa   
 w ust.1 do ............................................... r.

3. W przypadku gdy Wykonawca nie wniesie zabezpieczenia do dnia o którym mowa   
 w ust. 2, Zamawiający ma prawo do naliczania kary w wysokości 0,01 % wartości umowy   
 brutto za każdy dzień zwłoki.

4. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia   
 i uznania przez zamawiającego za należycie wykonane.

**14.**

Osoby odpowiedzialne za realizację przedmiotu umowy:

- Zamawiający:

-przy ul. Czechosłowackiej 8/10- Dietetyk Szpitala – Agnieszka Rajska, tel. (042) 675-77-23;

-przy ul. Bardowskiego 1– p.o. Pielęgniarki Oddziałowej – Marzena Zdun (042)659-67-28;

-przy ul. Pomorskiej 251 - Dietetyk Szpitala – Ewa Ertman, tel. (042) ……………;

- Wykonawca: - .....................................................................................

**15.**

1. Umowa zawarta została na czas od ……….. 2019 r. do ………... 2022 r. (36 m-cy)

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z zachowaniem 3-miesięcznego okresu w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.

**16.**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczania kar umownych w stosunku do wartości umowy za:
2. Wykonawca będzie zobowiązany zapłacić Zamawiającemu kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania świadczenia usług gastronomicznych objętych umową polegających na:
   * nie dostarczeniu lub dostarczeniu w stanie nie nadającym się do spożycia posiłku dla hospitalizowanych pacjentów –w wysokości 200% wartości niedostarczonego posiłku za każde zdarzenie.
   * za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za ostatni miesiąc wykonywania usługi;
   * za opóźnienie w dostarczeniu posiłku powyżej 30 minut – w wysokości 50% wartości niedostarczonego zamówienia za każde zdarzenie.
   * za niezgodną temperaturę posiłku – w wysokości 50% wartości wadliwego posiłku za każde zdarzenie.
   * stwierdzenie dwukrotnie w miesiącu przekroczenia o jeden dzień wdrożenia uwag / zaleceń / zgłoszeń dot. jakości wykonywania usług (o których mowa w cz. B – Zakres Część B.1   
     i B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia) od momentu zgłoszenia w wysokości 10% uśrednionej wartości jednodniowej dostawy;
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia należnych i wymagalnych kar umownych po uprzednim wystawieniu pisemnego dokumentu obciążającego Wykonawcę zwanego notą obciążeniową ze wskazaniem tytułu obciążenia (powołanie odpowiedniego zapisu umowy) wraz z dokumentacją potwierdzającą zaistniałe okoliczności.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kar nałożonych na Szpitala przez organy   
 kontroli, a wynikłych z uchybień Wykonawcy, z wynagrodzenia Wykonawcy.

5. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego,   
 przewyższającego wysokość i zakres kar umownych, na zasadach ogólnych Kodeksu   
 Cywilnego.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania niniejszej umowy bez zachowania   
 okresu wypowiedzenia i naliczenia kary umownej w wysokości 3% wartości przedmiotu   
 zamówienia tytułem odszkodowania, w przypadku, gdy Wykonawca:

a) rażąco narusza postanowienia umowy, po uprzednim pisemnym wezwaniu do usunięcia nieprawidłowości;

b) nie dysponuje odpowiednią bazą materiałowo-sprzętową, lokalową, personalną niezbędną do realizacji zamówienia.

7. Przed naliczeniem kary umownej Zamawiający wzywa Wykonawcę do podania przyczyn   
 nienależytego wykonania umowy. Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego podania   
 przyczyn w terminie 3 dni roboczych od daty otrzymania wezwania.

8. Wykonawca zobowiązuje się nie przekazywać wierzytelności wynikających z niniejszej   
 umowy na rzecz osoby trzeciej bez zgody organu tworzącego Zamawiającego, którym jest   
 Uniwersytet Medyczny w Łodzi.

9. Wykonawca zobowiązuje się do nieprzyjmowania od osób trzecich żadnych zabezpieczeń   
 wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez zgody organu tworzącego   
 Zamawiającego.

10. W przypadku nie zachowania terminów płatności Wykonawca ma prawo naliczać ustawowe odsetki.

11. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

**§ 17.**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy   
w następujących przypadkach:

a) zmiana ilości wydawanych racji żywnościowych z powodu zmiennej ilości pacjentów,

c) aneks aktualizacji danych Wykonawcy poprzez zmianę nazwy, zmianę adresu, formy prawnej itp.;

d) zmiany przepisów prawa.

e) zmiany stawki podatku VAT.

f) zmiany miejsca świadczenia usługi.

g) zmiany organizacyjnej po stronie Wykonawcy lub Zamawiającego w szczególności w przypadku gdy nastąpi zmiana adresu, siedziby bądź konieczności dodatkowego świadczenia usług w innej lokalizacji Zamawiającego lub ograniczenia świadczenia usług w jednej lub kilku lokalizacjach.

zmiany organizacyjnej powodującej konieczność zmiany sposobu świadczenia usług w tym korzystania z innych genów, wózków, termosów, zastawy, sprzętu lub innych pomieszczeń.

zmiany godzin świadczenia usług, sposobu przygotowywania, dostawy i dystrybucji posiłków dla pacjentów, planu higieny kuchenek oddziałowych.

h) zmiany diet lub produktów, wymaganych minimalnych norm gramowych wyżywienia.

i) zmiany szacunkowej ilości łóżek na poszczególnych oddziałach/klinikach

j) zmiany w zakresie zamiany podwykonawców w przypadku:

- wprowadzenia nowego podwykonawcy,

- rezygnacji podwykonawcy,

- zmiany wartości lub zakresu robót wykonywanych przez podwykonawców.

2.Wyżej wymienione zmiany nie mogą skutkować podwyższeniem ceny jednostkowej netto wskazanej w ofercie.

3. Zmiany kluczowego personelu wykonawcy/ zamawiającego nie skutkują koniecznością zmiany umowy.

4.Strona zgłaszająca propozycję zmiany umowy zobowiązana jest przedstawić uzasadnienie   
jej wprowadzenia.

5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy, wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**18.**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach, zgodnie z art. 145 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych.   
W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

2. Świadczone usługi będące przedmiotem umowy odbywać się będą w następujących okresach realizacji zadań statutowych Zamawiającego w czasie pokoju oraz ewentualnego wystąpienia:

-stanu kryzysu;

-w czasie wprowadzenia kolejnych stanów gotowości obronnej państwa;

-w czasie wojny.

**19.**

Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy mogą być dokonane na podstawie art. 144 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dn. 29.01 2004 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.)

**20.**

Wszystkie spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozwiązywał będzie Sąd Cywilny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**21.**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych z dn. 29.0.2004 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.)

**22.**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Zamawiający: Wykonawca :**

***W załączeniu:***

*- Formularz ofertowy*

*- Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia.*

*- Wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia -załącznik nr …..;*

*- Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu*

*realizacji zamówienia - załącznik nr …...*

*- Przykładowy jadłospis dekadowy wykonawcy - ………*

**Część B –** Zakres rzeczowy Specyfikacji Wykonania Zamówienia

**Załączniki:**

B.1: Zakres rzeczowy Specyfikacji Wykonania Zamówienia B-1 i ul. Bardowskiego;

B.2: Zakres rzeczowy Specyfikacji Wykonania Zamówienia A-1;

**Sprawa nr ZP /64/ 2019.**

............................... dnia ................

..................................................................

(nazwa i adres Wykonawcy)

**Załącznik nr 1**

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej**

**Centralny Szpital Kliniczny**

**Uniwersytetu Medycznego w Łodzi**

**Łódź, ul. Pomorska 251**

**FORMULARZ OFERTOWY**

### 1. Nazwa wykonawcy: ...............................................................................................................................

2. Adres Wykonawcy:.................................................................................................................................

3. \*Nazwa i adres Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie w składzie:

………………………………………………………………………….………………..……………..

…………………………………………………………………………….…………….…...………..\*)

oświadczam/-y, że:

1. niniejszym zgłaszamy udział w przedmiotowym postępowaniu,
2. pełnomocnikiem Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie uprawnionym do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie w postępowaniu jest ………………………………………………………….\*) tel. ………………………..……...
3. Strona internetowa: ................................ E-mail: .......................................Fax .......................
4. Nr konta: ....................................................................................................................................

Osoba odpowiedzialna za realizację umowy: …................................................... tel. ………………...

Osoby uprawnione do reprezentowania podmiotu: ....................................................………………...

………….......................................................................................................................................

**Oferujemy usługę przygotowywania całodziennych posiłków dla pacjentów   
z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dostarczania do Centralnego Szpitala Klinicznego UM w Łodzi zgodnie z opisem i wymogami zawartymi   
w części B SWZ za cenę:**

Oferujemy wykonanie usługi dla Pakiet nr 1 - **budynek B-1 ul. Czechosłowacka 8/10 i Centrum Psychoterapii ul. Bardowskiego 1. \***

**Tabela 1 – budynek B-1 ul. Czechosłowacka 8/10 i Centrum Psychoterapii   
ul. Bardowskiego 1.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Przedmiot zamówienia | Cenajedn. netto w PLN(osobodzień) | Liczba w szt.  w okresie umowy | Wartość netto w PLN | Stawka VAT  w % | Wartość całkowita brutto w PLN |
| 1 | zestaw tzw. standard (śniadania, obiad dwudaniowy, kolacja / podwieczorek) |  | 240 000 |  |  |  |
| 2 | Łącznie wartość zamówienia |  |  |  |  |  |

1.Wartość oferty netto ..................................................................................................................... PLN.

Stawka VAT ……………… Wartość podatku VAT ………………………...................………... PLN.

**Wartość brutto (z podatkiem VAT): ........................................................................................... PLN.**

Słownie: ........................................................................................................................................... PLN.

Na powyższe ceny jednostkowe netto jednego osobodnia składają się:

-Cena netto pojedynczego posiłku **tzw. standard** wynosi:

* + śniadanie - …..... PLN,
  + II śniadanie - …..... PLN,
  + obiad I danie - …..... PLN
  + obiad II danie - …..... PLN

( obiad I i II danie - max. 50 % ceny za osobodzień)

* + kolacja / podwieczorek - …..... PLN.

Oferujemy wykonanie usługi dla Pakiet nr 2 - **budynek A-1 ul. Pomorska 251 \***

**Tabela 2 – budynek A-1 ul. Pomorska 251**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Przedmiot zamówienia | Cenajedn. netto w PLN(osobodzień) | Liczba w szt.  w okresie umowy | Wartość netto w PLN | Stawka VAT  w % | Wartość całkowita brutto w PLN |
| 1 | zestaw tzw. standard (śniadania, obiad dwudaniowy, kolacja) |  | 340 000 |  |  |  |
| 2 | Łącznie wartość zamówienia |  |  |  |  |  |

1.Wartość oferty netto ..................................................................................................................... PLN.

Stawka VAT ……………… Wartość podatku VAT ………………………...................………... PLN.

**Wartość brutto (z podatkiem VAT): ........................................................................................... PLN.**

Słownie: ........................................................................................................................................... PLN.

Na powyższą cenę jednostkową netto jednego osobodnia składają się:

-Cena netto pojedynczego posiłku wynosi:

* + śniadanie - …..... PLN,
  + obiad - ……...... PLN
  + kolacja - ……..... PLN

4. W podanej cenie zawierają się wszystkie koszty (w tym koszty transportu do Szpitala), jakie musimy ponieść, aby dostarczyć przedmiot zamówienia, zgodny z opisem   
i warunkami.

5. Proponowany termin płatności usługi: ………. **dni (minimum 45 dni – maksimum 60 dni)** od dnia otrzymania faktury, po dostawie i podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń.

6. Oświadczamy, iż dysponujemy doświadczeniem wykonywania usług odpowiadającym swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. przygotowywanie   
i dostarczanie całodziennych posiłków: śniadań, obiadów, kolacji) dla obiektu użyteczności publicznej. – zgodnie z opisem warunku udziału w postępowaniu o którym mowa w pkt. VI.3 ppkt. 9 SIWZ oraz kryterium oceny w pkt. XIII ppkt. 2 SIWZ.

**W związku z powyższym oświadczamy, że dysponujemy w/w doświadczeniem w liczbie wykonanych (min. 1 max. 4). ………………… w/w usług.**

**Uwaga:** Zamawiający będzie liczył doświadczenie wg. n/w zasad: Usługa na co najmniej 50.000 całodziennych posiłków w okresie minimum 12 miesięcy liczona jest jako 1 usługa. Usługa na co najmniej 100.000 całodziennych posiłków w okresie minimum 12 miesięcy liczona jest jako 2 usługi.

Zamawiający punktuje max. 4 w/w usługi dla każdego pakietu. Usługi nie mogą się powtarzać, dotyczą odrębnych umów.

Powyższe zostanie udokumentowane zgodnie z załącznikiem nr 9.

1. Oświadczenie dotyczące różnorodności posiłków. Niniejszym oferujemy różnorodność posiłków, zgodnie z niżej przedstawionym wykazem:

**dla Pakiet nr 1** - **budynek B-1 ul. Czechosłowacka 8/10 i Centrum Psychoterapii ul. Bardowskiego 1. \***

**Wykonawca oferuje dodatkowo w okresie dekady wg. poniższego zestawienia:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wyróżnik** | **Oferta wykonawcy (***proszę wpisać oferowany wyróżnik***)** |
| Warzywa i/lub owoce codziennie w:  3 posiłkach  2 posiłkach  1 posiłkach | - …………  - …………  - ………… |
| Ryby lub przetwory rybne przynajmniej dwa razy na dekadę w posiłkach obiadowych  Brak ryb lub przetworów rybnych przynajmniej dwa razy na dekadę w posiłkach obiadowych. | - …………  - ………… |
| Produkty wielozbożowe (ciemny ryż, ciemny makaron) minimum 3 razy na obiad lub kolację.  Brak produktów zbożowych (ciemnego ryżu, ciemnego makaronu) minimum 3 razy na obiad **l**ub kolację. | - …………  - ………… |
| Ciepły posiłek na kolację minimum 2 razy.  Brak ciepłego posiłku na kolację minimum 2 razy. | - …………  - ………… |
| Wykaz alergenów występujących w posiłkach dołączony do diet.  Brak wykazu alergenów występujących w posiłkach dołączony do diet. | - …………  - ………… |

**dla Pakiet nr 2 - budynek A-1 ul. Pomorska 251 \***

**Wykonawca oferuje dodatkowo w okresie dekady wg. poniższego zestawienia:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wyróżnik** | **Oferta wykonawcy (***proszę wpisać oferowany wyróżnik***)** |
| Warzywa i/lub owoce codziennie w:  3 posiłkach  2 posiłkach  1 posiłkach | - …………  - …………  - ………… |
| Ryby lub przetwory rybne przynajmniej dwa razy na dekadę w posiłkach obiadowych  Brak ryb lub przetworów rybnych przynajmniej dwa razy na dekadę w posiłkach obiadowych. | - …………  - ………… |
| Produkty wielozbożowe (ciemny ryż, ciemny makaron) minimum 3 razy na obiad lub kolację.  Brak produktów zbożowych (ciemnego ryżu, ciemnego makaronu) minimum 3 razy na obiad lub kolację. | - …………  - ………… |
| Ciepły posiłek na kolację minimum 2 razy.  Brak ciepłego posiłku na kolację minimum 2 razy. | - …………  - ………… |
| Wykaz alergenów występujących w posiłkach dołączony do diet.  Brak wykazu alergenów występujących w posiłkach dołączony do diet. | - …………  - ………… |

Powyższa oferta wykonania usługi zostanie zapisana w przedstawionym jadłospisie dekadowym. Przykładowe jadłospisy dekadowe (10 dni) uwzględniające diety:

- dla diety ogólnej i cukrzycowej na okres wiosenno-letni oraz jesienno-zimowy ściśle   
z przedstawionym przez Zamawiającego jadłospisem dekadowym ( będziemy uwzględniać jedynie zmiany oraz potrzeby składane przez Zamawiającego dotyczące surówek, kompotów, zup – w zależności od pory roku ).

- dla pozostałych diet zgodnie z zaleceniami dietetycznymi ( z uwzględnieniem

kaloryczności posiłków ) przykładowo przedstawionymi w jadłospisie dekadowym.

określone wg przyjętego przez Zamawiającego w SIWZ w części B.1.1-2 wzoru jadłospisu - Przykładowy jadłospis dekadowy oraz w części B.2.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia – opis diet. ~~- który zostanie przedstawiony na wezwanie Zmawiającego.~~

1. Zobowiązujemy się do wdrożenia uwag i zaleceń / zgłoszeń Zamawiającego dot. jakości wykonywania usług w terminie **(min. 1 max. 3 dni) ……………. dni** od momentu pisemnego zgłoszenia.

dot. jakości wykonywania usług (o których mowa w cz. B – Zakres Część B.1 i/lub B.2  
 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia)

1. Reklamacje będą rozpatrywane niezwłocznie. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych lub braków ilościowych, Zamawiającemu zostanie dostarczony towar wolny od wad lub uzupełniony brak natychmiastowo.

10. Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy **36 miesięcy, tj. do 31.10.2022 r.**

11. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia   
i przyjmujemy ją bez zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

12. Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

13. Oświadczamy, że zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.

14.Zobowiązujemy się do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.

15.Oświadczamy, że będziemy przygotowywać i dostarczać posiłki zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, warunkami i normami dla placówek ochrony zdrowia, z uwzględnieniem wskazań Instytutu Żywności i Żywienia oraz tradycyjnej kuchni polskiej w okresie świąt państwowych i religijnych.

16.Oświadczamy, że będziemy ponosić pełną odpowiedzialność prawną i materialną za wykonywane usługi przygotowywania i wydawania posiłków w zakresie jakości i zgodności z wymogami sanitarnymi wobec organów kontroli.

17.Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na wizytację kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego, przed podpisaniem umowy oraz w toku wykonywanej umowy w celu sprawdzenia zgodności stanu faktycznego z przedstawionym w ofercie oraz na przysługujące Zamawiającemu uprawnienie kontroli wykonywanych usług.

18.Oświadczamy, że w przypadku wybrania naszej oferty, będziemy ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej i najpóźniej w dniu zawarcia umowy przedstawimy polisę w zakresie prowadzonej działalności na kwotę min. 1 000 000,00 zł obowiązującą przez cały okres obowiązywania umowy wraz z dokumentami potwierdzającymi jej opłacenie. Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmuje także ryzyko zatruć pokarmowych. W przypadku zakończenia terminu, na jaki polisa została zawarta, w trakcie obowiązywania umowy, zobowiązujemy się do przedłożenia nowej polisy najpóźniej następnego dnia po zakończeniu jej obowiązywania, bez wezwania ze strony Zamawiającego.

19.Zobowiązujemy się do świadczenia usług będących przedmiotem zamówienia w następujących okresach realizacji zadań statutowych Zamawiającego w czasie pokoju oraz ewentualnego wystąpienia: stanu kryzysu, w czasie wprowadzenia kolejnych stanów gotowości obronnej państwa, w czasie wojny.

20.Oświadczamy, że projekt umowy, stanowiący załączniki do specyfikacji, został przez nas zaakceptowany w całości i bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na zaproponowanych warunkach.

21.Zgodnie z art. 36 a ust. 2 pkt. 1 ustawy osobiście wykonamy kluczowe części zamówienia na usługę takie jak: dla pakiet nr 1: przygotowywanie posiłków; dla pakiet   
nr 2: przygotowywanie posiłków i podawanie;

22.Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie …………   
………………. w wysokości **2 %** wartości umowy, tj. w kwocie …….........……….. złotych.

(słownie: …………….……………………………………………………......……… złotych).

23.Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany   
w SIWZ – 60 dni od terminu składania ofert.

24.Adres siedziby w której wykonywane będą usługi przygotowywania posiłków:

.......................................................................................................................................................

.......................................................................................................................................................

.......................................................................................................................................................

25.Oświadczamy, że w następującym zakresie zamierzamy posłużyć się podwykonawcami   
przy wykonywaniu zamówienia (jeżeli dotyczy).

- opis części zamówienia powierzonej podwykonawcom:

....................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................................................

- udział procentowy (%) w wykonaniu zamówienia powierzonego podwykonawcom:

....................................................................................................................................................................

26.Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w………………………………………………………...……….. *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu),* polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

..………………………………………………………………………………………………………

..………………………………………………………………………………………………………

w następującym zakresie: ……………………………………………..…………………………

……………………………………………………………………………………………………… *(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

27.Oświadczam w trybie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, że osoby które będą uczestniczyć   
w wykonywaniu zamówienia będą zatrudnione przez wykonawcę lub podwykonawcę\*   
na podstawie umowy o pracę.

Dotyczy czynności osób wykonujących wskazany przez zamawiającego zakres   
realizacji zamówienia, tj.:

*- Pakiet nr 1 - budynek B-1 ul. Czechosłowacka 8/10 i Centrum Psychoterapii ul. Bardowskiego 1.*

*1 dietetyczki – układającej jadłospis, przestrzegającej zaleceń; 1 kucharzy – przygotowujących posiłki;*

*- Pakiet nr 2 - budynek A-1 ul. Pomorska 251*

*1 dietetyczki – układającej jadłospis, przestrzegającej zaleceń; 1 kucharz– przygotowujących posiłki;*

*12 pracownic kuchenkowych - dokonujących dystrybucji posiłków.*

Jednocześnie przyjmuję do wiadomości, iż Zamawiający przed podpisaniem umowy jak i   
 w trakcie jej realizacji ma prawo do kontroli spełnienia przez Wykonawcę lub   
 Podwykonawcę\* w/w wymagania w szczególności poprzez zlecenie kontroli Państwowej   
 Inspekcji Pracy oraz zgodnie z zapisami Istotnych Postanowień Umowy.

Jednocześnie przedstawię na żądanie Zamawiającego dokumenty zatrudnienia osób na podstawie   
 umów o pracę.

28. Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawa zamówień publicznych   
(t.j. Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 z późn. zm.) zastrzegam, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania:

....................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................................................

29. Osobami uprawnionymi do reprezentowania Wykonawcy w kwestiach dotyczących   
 postanowień Umowy są:

p. ……………………………………… funkcja …………………………………………..  
tel. ………………………………….

1. OŚWIADCZENIE WYKONAWCY W ZAKRESIE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu – DOTYCZY / NIE DOTYCZY\*

1) rozporządzenie 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

\* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 *–należy niepotrzebne skreślić.*

31. Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne

i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji   
 wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

*\*niepotrzebne skreślić*

Data: .....................................

…………....................................................................................

/***kwalifikowany podpis elektroniczny przedstawiciela Wykonawcy/***

**Załącznik nie obowiązuje do złożenia oferty.**

~~Załącznik nr 12~~

~~.....................................~~

~~pieczęć Wykonawcy~~

**~~Przykładowe jadłospisy dekadowe (10 dni) uwzględniające diety:~~**

~~- dla diety ogólnej i cukrzycowej na okres wiosenno-letni oraz jesienno-zimowy ściśle z przedstawionym przez Zamawiającego jadłospisem dekadowym ( będziemy uwzględniać jedynie zmiany oraz potrzeby składane przez Zamawiającego dotyczące surówek, kompotów, zup – w zależności od pory roku ).~~

~~- dla pozostałych diet zgodnie z zaleceniami dietetycznymi ( z uwzględnieniem~~

~~kaloryczności posiłków ) przykładowo przedstawionymi w jadłospisie dekadowym.~~

~~określone wg przyjętego przez Zamawiającego w SIWZ w części Pakiet nr 1\* - B.1.1-2 wzoru jadłospisu - Przykładowy jadłospis dekadowy oraz w części pakiet nr 2\* - B.2.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia – opis diet.~~

~~Do przedstawionego jadłospisu nie wnosimy zastrzeżeń.~~

~~...................................................................~~

~~/data i podpis uprawnionego dietetyka/~~

~~..............................., dn. .........................~~

~~/~~***~~kwalifikowany podpis elektroniczny przedstawiciela Wykonawcy/~~***

*~~Przykładowy jadłospis dekadowy- w załączeniu.~~*

~~uwaga: przykładowy jadłospis dekadowy (10 dni) uwzględniający wszystkie diety wg przyjętego przez Zamawiającego wzoru jadłospisu w cz. B~~

*~~\*Dla pakietu nr 1: w części B.1.1-2 wzoru jadłospisu - Przykładowy jadłospis dekadowy.~~*

*~~\*Dla pakietu nr 2: w części B.2.1 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia – opis diet.~~*