



20/UCMMiT/TP-fn/2021

UNIwersYTECKIE CENTRUM MEDYCYNy MORSKIEJ i TROPiKALNEJ

ul. POWSTANIA STYCZNIOWEGO 9B, 81-519 GDYNIA

NIP: 5862111467, REGON: 192953946

www.ucmmiit.gdynia.pl

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (dalej SWZ)

na postępowanie pn.:

**„ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG PRODUKCJI, PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW
CAŁODZIENNYCH DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW
UCMMIT”**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami.

Gdynia, dnia 04.10.2021r.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Uniwersyteckie Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej
81-519 Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 9b,
NIP:5862111467, REGON:192953946,
nr telefonu: 58 6998518, 586998423, 58 6998506
e-mail: dzp@ucmmit.gdynia.pl
strona internetowa prowadzonego postępowania: https://platformazakupowa.pl/pn/ucmmit_gdynia
Godziny pracy administracji: 7:30-15:05

II. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

https://platformazakupowa.pl/pn/ucmmit_gdynia

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej.
2. Podstawa prawna prowadzenia postępowania: ustawa z dnia 19 września 2019r. Prawo zamówień publicznych, (tj. Dz.U. 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwana dalej „ustawą” a jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej, również ustawa z dnia 23 kwietnia 1964r. – Kodeks cywilny (j.t. Dz. U. z 2020 r. poz. 1740 z późn.zm.).
3. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy, o wartości mniejszej niż progi unijne, tj. równowartości kwoty 750 000 euro, związku z art. 359 pkt 2 Pzp.
4. Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
5. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

IV. WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY Z MOŻLIWOŚCIĄ PROWADZENIA NEGOCJACJI

1. W przypadku, gdy zamawiający nie prowadzi negocjacji, dokonuje wyboru najkorzystniejszej oferty spośród niepodlegających odrzuceniu ofert złożonych w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.
2. Zamawiający może zaprosić wykonawców do negocjacji ofert złożonych w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, jeżeli nie podlegały one odrzuceniu. W takim przypadku Zamawiający nie ogranicza liczby wykonawców, których zaprosi do negocjacji ofert stosując kryteria oceny ofert. Jeżeli zamawiający będzie prowadzić negocjacje, w zaproszeniu do negocjacji wskaże miejsce, termin i sposób prowadzenia negocjacji, a także również kryteria oceny ofert, w ramach których będą prowadzone negocjacje w celu ulepszenia treści ofert.

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków:
 - 1) całodziennych dla pacjentów UCMMiT tj. zgodnie z zaleceniami m.in. Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, w sprawie zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalach opracowanych pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza w 2011r., norm żywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących szpitala (diety i jadłospisy),
 - 2) posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT, zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów z dnia 28 maja 1996r. (Dz. U. Nr 60, poz. 279, ze zm.).
2. CPV: 55321000-6
55520000-1
3. Szacunkowa liczba zamawianych posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT wynosi 22 008.
4. Szacunkowa liczba zamawianych posiłków profilaktycznych wynosi 530.
5. Niezrealizowanie części umowy przez Zamawiającego nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do domagania się zapłaty za niezrealizowaną część zamówienia.
6. Informacje dotyczące Zamawiającego:
 - a) Liczba łóżek (stacjonarnych) - 81
 - b) Ilość Klinik - 4 oraz Izb Przyjęć (wszystkie w jednej lokalizacji)
 - c) Ilość szacunkowa posiłków dla pacjentów UCMMiT w miesiącu: 1834
 - d) Ilość szacunkowa posiłków profilaktycznych w miesiącu- ok.106,
7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Wzór umowy z załącznikami:
 - 1) Opis diet na 14 dni – zał. Nr 1 do wzoru umowy
 - 2) Opis posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w UCMMiT – zał. Nr 2 do wzoru umowy
 - 3) Opis posiłków profilaktycznych – zał. Nr 3 do wzoru umowy
 - 4) Wzór zapotrzebowania na diety dla pacjentów – zał. Nr 4 do wzoru umowy
 - 5) Wzór zapotrzebowania na posiłek profilaktyczny dla pacjentów – zał. Nr 5 do wzoru umowy
 - 6) Informacje szczegółowe o dietach stosowanych przez Zamawiającego – zał. Nr 6 do wzoru umowy
 - 7) Instrukcja BHP dla wykonawców – zał. Nr 7 do wzoru umowy
 - 8) Informator BHP dla firm zewnętrznych – zał. Nr 8 do wzoru umowy
 - 9) Ochrona danych – zał. Nr 9 do wzoru umowy
8. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 9 do SWZ.
Zgodnie z art. 99 ust. 5 ustawy Prawo Zamówień Publicznych w przypadku zastosowania do opisu przedmiotu zamówienia, znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty dostarczane przez konkretnego Wykonawcę Zamawiający dopuszcza w tym zakresie produkty równoważne o parametrach nie gorszych niż wskazano. Poprzez równoważność Zamawiający rozumie zaoferowanie produktu/ów o tych samych parametrach technicznych, nazwie międzynarodowej z zachowaniem drogi podania posiłku i miejsca wchłaniania posiłku oraz właściwościach gwarantujących realizację zamówienia w zgodzie z wymaganiami Zamawiającego oraz zapewniających uzyskanie właściwości nie gorszych od wskazanych przez Zamawiającego. Wskazanie przez Zamawiającego marki lub nazwy handlowej określa klasę produktu, będącego przedmiotem zamówienia i służy ustaleniu standardu, a nie wskazuje na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo lub symbolika podana została w celu uszczegółowienia przedmiotu zamówienia.

9. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia odniesiono się do jakichkolwiek norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 Pzp – należy przyjąć, że odniesieniom takim towarzyszą wyrazy „lub równoważne”, co oznacza, że zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego

10. Miejscem realizacji zamówienia jest siedziba Zamawiającego (ul. Powstania Styczniowego 9b, 81-519 Gdynia).

11. ZATRUDNIENIE

Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia.

Rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- przygotowywanie posiłków.

VI. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

VII. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST 1 PKT 7 USTAWY

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.

VIII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 1) dla posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT od 01.11.2021 r. do 31.10.2022 r.
- 2) dla posiłków profilaktycznych od 01.11.2021 r. do 31.03.2022 r.

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

X. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących:
 - 1.1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej: udowodnią posiadanie:
 - a) aktualnego zaświadczenia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę wykonawcy, poświadczającego, że pojazd służący do dostarczania zamówionych posiłków spełnia odpowiednie wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące

- pojazdów przeznaczonych do przewozu posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) dla żywienia zbiorowego,
- b) aktualnego zaświadczenia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę wykonawcy, poświadczającego, że lokal/miejsce przygotowywania posiłków dla pacjentów i pracowników Zamawiającego oraz warunki dystrybucji posiłków poza miejsce ich wytwarzania spełniają wymagania sanitarne i dotyczące właściwej higieny i bezpieczeństwa epidemiologicznego przewidzianego przepisami prawa i praktyką dla takich lokali.

Wymagany warunek może być spełniony łącznie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

1.2. zdolności technicznej lub zawodowej:

- a) wykażą, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie: wykonali co najmniej dwie usługi (umowy), w sposób ciągły przez wszystkie dni w roku, w okresie 12 miesięcy, polegających na produkcji, przygotowywaniu i dostarczaniu codziennych i całodziennych posiłków dla pacjentów jednostek szpitalnych z min. 70 łózkami, całodobowo udzielających świadczeń zdrowotnych, o wartości minimum 350.000,00 zł brutto każda

W przypadku złożenia dokumentów zawierających dane wyrażone w innych walutach niż złoty polski, Zamawiający przyjmie średni kurs danej waluty publikowany przez Narodowy Bank Polski w dniu zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych. Jeżeli w dniu zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych, Narodowy Bank Polski nie publikuje średniego kursu danej waluty, za podstawę przeliczenia przyjmuje się średni kurs waluty publikowany pierwszego dnia, po dniu zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych.

Wymagany warunek musi być spełniony przez jednego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Nie jest dopuszczalne sumowanie przez Wykonawcę, w celu osiągnięcia wymaganego poziomu doświadczenia, świadczeń w zakresie opisanym powyżej przez różne podmioty.

oraz

- b) skierują do realizacji zamówienia publicznego następujące osoby:
- min. jednego wykwalifikowanego kucharza, który posiada co najmniej rok doświadczenia zawodowego, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, w zawodzie kucharza;
 - min. jednego wykwalifikowanego dietetyka, legitymującego się:
 - minimum średnim wykształceniem o profilu dietetyka (uzyskany dyplom),
 - posiadającym co najmniej 2 letnie doświadczenie w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert;

Wymagany warunek może być spełniony łącznie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

oraz

- c) dysponują co najmniej jednym:
- lokalem kuchennym, wyposażonym w niezbędne urządzenia, zapewniające właściwe, higieniczne przygotowywanie posiłków, dla którego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał zaświadczenie, że lokal spełnia wymagania higieniczne i sanitarne i może być wykorzystywany jako lokal do produkcji posiłków w żywieniu zbiorowym, **w odległości nie większej niż 40 km od siedziby Zamawiającego,**

- pojazdem, posiadającym aktualne zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy, dopuszczające konkretny, wskazany w wykazie pojazd, do przewożenia gotowych do spożycia posiłków, zgodnie z zaleceniami GPC.

Wymagany warunek może być spełniony łącznie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku podmiot udostępniający zasoby jest zobowiązany wykonać usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w formularzu OFERTA składają oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy, (załącznik nr 1 do SWZ).
4. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów o treści odpowiadającej załącznikowi nr 4 do SWZ.

XI. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE SKŁADANE WRAZ Z OFERTA

1. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, według wzoru, stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ.
W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie składa każdy z ubiegających się o udzielenie zamówienia wykonawców. Oświadczenia te mogą być złożone przez pełnomocnika, jednakże muszą dotyczyć wszystkich wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego, według wzoru, stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ;
*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie składa każdy z wykonawców, w zakresie jakim wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu.
W przypadku polegania na zdolnościach technicznych lub zawodowych, podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca składa także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.*

INNE, NIEZBĘDNE DOKUMENTY DO OFERTY:

3. Formularz OFERTA, wg wzoru Zamawiającego, o treści odpowiadającej załącznikowi nr 1 do SWZ.
4. Formularz cenowy, wg wzoru, stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ.
5. Pełnomocnictwo zgodnie z art. 58 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych w przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
6. Dokumenty potwierdzające, że zastrzeżone w ofercie informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, jeżeli Wykonawca zastrzegą w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa.

7. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia o treści odpowiadającej załącznikowi nr 4 do SWZ lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

XII. PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE POTWIERDZAJĄCE ŻE OFEROWANE USŁUGI SPEŁNIAJĄ WYMAGANIA OKREŚLONE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO SKŁADANE WRAZ Z OFERTA

1. Opis realizacji usługi zawierający szczegółowe informacje w zakresie procedur organizacyjnych dotyczących:
 - 1) produkcji posiłków (szczegółowy opis stosowanych praktyk),
 - 2) pakowania i zabezpieczania przed wychłodzeniem lub przegrzaniem,
 - 3) transportu posiłków do Zamawiającego (trasa, czas dostawy, samochód, wózki, itd.)
 - 4) odbioru i utylizacji odpadów spożywczych,
 - 5) zapewnienia kontaktów telefonicznych, poczty e- mail (wykonawca musi posiadać możliwość kontaktowania się z jednostkami organizacyjnymi Zamawiającego elektronicznie za pomocą poczty e-mail – zlecenie zapotrzebowania, reklamacje, posiadany potencjał informatyczny itp. itd.)który będzie stanowił załącznik do umowy
2. Oświadczenie, potwierdzające stosowanie przez Wykonawcę systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności, zgodnie z:
 - GMP – Dobrą Praktyką Produkcyjną,
 - GHP – Dobrą Praktyką Higieniczną,
 - GPC- Dobrą Praktyką Cateringową,
 - HACCP- systemem analizy i nadzoru jakości zdrowotnej żywności produkowanej i produkowania żywności zgodnie z tym systemem (wzór Formularz OFERTA),i zobowiązanie do udostępnienia niezwłocznie dokumentów poświadczających stosowanie takich praktyk na każde wezwanie Zamawiającego w trakcie obowiązywania zawartej z Zamawiającym umowy.

XIII. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE SKŁADANE NA WEZWANIE przez Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona

1. Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, z załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy, o treści odpowiadającej załącznikowi nr 5 do SWZ.
2. Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także

- zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, o treści odpowiadającej załącznikowi nr 6 do SWZ.
3. Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami o treści odpowiadającej załącznikowi nr 7 do SWZ
 4. Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie braku podstaw wykluczenia z postępowania, wskazanych przez zamawiającego o treści odpowiadającej załącznikowi nr 8 do SWZ.
 5. Aktualne zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę wykonawcy, poświadczające, że pojazd służący do dostarczania zamówionych posiłków spełnia odpowiednie wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące pojazdów przeznaczonych do przewozu posiłków (śniadań, obiadów kolacji) dla żywienia zbiorowego.
 6. Aktualne zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę wykonawcy, poświadczające, że lokal/miejsce przygotowywania posiłków dla pacjentów i pracowników Zamawiającego oraz warunki dystrybucji posiłków poza miejsce ich wytwarzania spełniają wymagania sanitarne i dotyczące właściwej higieny i bezpieczeństwa epidemiologicznego przewidzianego przepisami prawa i praktyką dla takich lokali.

XIV. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ

1. Komunikacja w przedmiotowym postępowaniu, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy zakupowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/ucmmit_gdynia.
2. Korzystanie z Platformy jest bezpłatne. Podgląd i pobieranie dokumentów zamówienia nie wymaga logowania.
3. Za datę wpływu ofert, informacji, dokumentów lub oświadczeń, przyjmuje się datę ich wczytania na Platformie lub poczcie elektronicznej.
4. Wykonawca, za pośrednictwem Platformy, może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji warunków zamówienia. Występuje limit objętości plików lub spakowanych folderów do ilości 10 plików lub spakowanych folderów (pliki można spakować) przy maksymalnej wielkości 150 MB.
5. Zamawiający dopuszcza składanie pytań drogą e-mailową, na adres: dzp@ucmmit.gdynia.pl, ze wskazaniem w tytule wiadomości numeru postępowania. Maksymalna wielkość załączonego pliku do pojedynczej wiadomości: 30 MB
6. **Zamawiający zaleca przekazywanie pytań również w formie edytowalnej.**
7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).
8. W przypadku zastosowania kwalifikowanego podpisu elektronicznego Zamawiający zaleca podpisywanie dokumentów formatem PAdES lub XAdES.

9. Niezbędne wymagania sprzętowe – aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/ucmmit_gdynia tj.:
- stały dostęp do sieci Internet,
 - zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 11.0 lub Firefox ver.46 i późniejsze lub Chrome ver. 45 i późniejsze lub Opera ver. 37 i późniejsze,
 - włączona obsługa JavaScript,
 - oprogramowanie służące do składania kwalifikowanego podpisu elektronicznego,
 - zainstalowany program Acrobat Reader lub inny umożliwiający obsługę formatów pdf.
10. Dopuszczalne formaty przesyłanych danych: pdf, .doc, .docx, xml, .xls, .xlsx, .jpg, .zip, lub .rar , przy czym zaleca się wykorzystywanie plików w formacie .pdf
- a) maksymalny rozmiar pojedynczego pliku to 150 MB,
 - b) informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych tj.:
 - oferta załączona przez Wykonawcę na Platformie i zapisana nie jest widoczna dla Zamawiającego, ponieważ w systemie widnieje jako zaszyfrowana. Możliwość otwarcia oferty dostępna jest dopiero po upływie terminu składania ofert,
 - oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi przypiętą do dokumentu elektronicznego datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss).
11. Instrukcje korzystania z Platformy Zakupowej dotyczące w szczególności logowania, pobrania dokumentacji, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, złożenia oferty oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy Zakupowej znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
12. W sprawach technicznych związanych z obsługą platformy należy korzystać z pomocy Centrum Wsparcia Klienta, które udzieli wszelkich informacji związanych z procesem składania ofert, rejestracji czy innych aspektów technicznych platformy. Centrum Wsparcia Klienta dostępne jest codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 8.00 do 17.00 pod nr tel. 22 101 02 02.

XV. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Dorota Tużnik – adres e-mail: dzp@ucmmit.gdynia.pl

XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 1) Wykonawca jest związany ofertą do dnia **10.11.2021 r.**
- 2) Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

XVII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 1) Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
- 2) Ofertę sporządza się w języku polskim.
- 3) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

- 4) **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
- 5) Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia.
- 6) Oferta musi być podpisana przez osobę(y) uprawnioną(e) do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji wykonawcy określoną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym), właściwym dla formy organizacyjnej wykonawcy lub pełnomocnika. W przypadku złożenia oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wykonawcy ci składają jedną ofertę, która musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 7) W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje Pełnomocnik do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy.
- 8) **Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415 składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w formie pisemnej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452).**
- 9) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie ich odtajnieniem.

XIX. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać za pośrednictwem Platformy zakupowej Open Nexus.
2. **Termin składania ofert upływa w dniu 12.10.2021r. o godz. 10.00**
3. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina złożenia ofert na Platformie.

XX. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 12.10.2021r. o godz. 10.30.**
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
4. Zamawiający informuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
5. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia

6. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

XXI. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena oferty i ceny jednostkowe określone w „Formularzu cenowym” i formularzu „Oferta” muszą być wyrażone w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w wartości netto i brutto.
 2. Cena oferty winna być obliczona zgodnie z Formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ.
 3. Formularz cenowy musi zostać wypełniony zgodnie z treścią wzoru a nie w sposób dowolny.
 4. Wykonawcy zobowiązani są do zaokrąglenia cen do pełnych groszy, czyli do dwóch miejsc po przecinku, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
 5. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować cenę jednoznaczną. Zaoferowanie ceny wariantowej wyrażonej w „widełkach cenowych” lub zawierającej warunki i zastrzeżenia spowoduje odrzucenie oferty.
 6. Wykonawca zobowiązany jest określić cenę jednostkową netto posiłku całodziennego dla pacjenta UCMMIT i cenę netto posiłku profilaktycznego dla pracowników oraz cenę oferty w wartości brutto.
 7. Ceny jednostkowe muszą obejmować całkowity koszt realizacji przedmiotu zamówienia oraz wszelkie koszty towarzyszące, konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia, a także uwzględniać wszystkie czynności związane z prawidłową, terminową realizacją przedmiotu zamówienia, a w szczególności koszty surowców i ich przechowywania, przygotowania posiłków, mediów, zakupu sprzętu i wszelkich niezbędnych materiałów, odzieży, itp., itd., koszty osobowe, zatrudnienia odpowiedniego personelu, koszty transportu do siedziby Zamawiającego, ubezpieczenia mienia, organizacyjne, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia oraz należny podatek VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług, z zastrzeżeniem pkt 8 niniejszego rozdziału.
 8. Ceny jednostkowe oraz cena oferty brutto nie będą podlegały podwyższeniu w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem zapisów wzoru umowy.
 9. Wyliczona w ten sposób cena oferty posłuży tylko do wybrania najkorzystniejszej oferty. Faktyczne wynagrodzenie za wykonane usługi obliczane będzie na podstawie ceny jednostkowej netto posiłku całodziennego dla pacjenta UCMMIT i posiłku profilaktycznego dla pracowników oraz rzeczywistej liczby dostarczonych posiłków, zgodnie z zapisami wzoru umowy stanowiącym załącznik nr 9 do SWZ.
 10. Przy obliczaniu ceny oferty należy uwzględnić wszystkie informacje i warunki wynikające z treści SWZ.
 11. Cena określona w ofercie musi być skalkulowana w sposób jednoznaczny, bez podziału na wartości zależne od wielkości zamówienia.
 12. Jeżeli Wykonawca zastosuje w swojej ofercie upust cenowy, to musi go uwzględnić w cenie ofertowej brutto.
 13. Wykonawca składając ofertę, zobowiązany jest:
 - a) poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,
 - b) wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego,
 - c) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - d) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie
- W przypadku niezłożenia przedmiotowej informacji Zamawiający przyjmie, że złożono ofertę, której wybór nie prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

XXII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH, W JAKICH MOGĄ BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.

XXIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający dokona badania i oceny ofert.
2. Ocenie będą podlegały oferty niepodlegające odrzuceniu.
3. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych poniżej
4. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów jaką może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt
5. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert i ich wagami. Wagę kryteriów oceny ofert ustala się w sposób punktowy.

cena oferty brutto – 60

jakość usług (1) – 10

jakość usług (2) – 10

odległość deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego – 10

kwalifikacje zawodowe i doświadczenie 10

Punkty będą przyznawane wg następującej zasady:

5.1. KRYTERIUM – cena oferty brutto:

Najniższa cena otrzyma 60 punktów.

W pozostałych przypadkach liczba punktów za cenę będzie obliczana według następującego wzoru:

cena oferowana minimalna brutto

Liczba punktów za cenę = ----- x 60

cena badanej oferty brutto

Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, tj. poprzez odcięcie trzeciej i następnych cyfr po przecinku, trzecia i następne cyfry po przecinku nie będą brane pod uwagę zgodnie z ww. wymogami obliczenia ceny

5.2 KRYTERIUM – Jakość usług (1)

Zamawiający przyzna:

10 pkt za posiadanie aktualnego Certyfikatu ISO 22000, potwierdzającego, wdrożenie przez wykonawcę systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakresie usługi żywienia zbiorowego, żywienie szpitalne, catering, w miejscu/lokalu produkcji posiłków dla Zamawiającego i utrzymanie w/w certyfikatu przez okres obowiązywania umowy z Zamawiającym

0 pkt za brak certyfikatu

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić pkt 4 w OFERTA Załącznik nr 1 do SWZ, aby poniższe informacje były jednoznaczne dla Zamawiającego celem dokonania oceny.

5.3 KRYTERIUM – Jakość usług (2)

Zamawiający przyzna:

10 pkt za zamawianie posiłków przez zintegrowany system komputerowy przez zamawiającego

0 pkt za zamawianie posiłków za pomocą poczty e-mail przez zamawiającego

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić pkt 5 w OFERTA Załącznik nr 1 do SWZ, aby poniższe informacje były jednoznaczne dla Zamawiającego celem dokonania oceny.

5.4. KRYTERIUM – Odległość deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego

Maksymalna odległość 40 km.

Najkrótsza odległość otrzyma 10 punktów.

W pozostałych przypadkach liczba punktów za odległość będzie obliczana według następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów za cenę} = \frac{\text{Najkrótsza ofertowa odległość (km)}}{\text{odległość w ofercie badanej (km)}} \times 10$$

Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, tj. poprzez odcięcie trzeciej i następnych cyfr po przecinku, trzecia i następne cyfry po przecinku nie będą brane pod uwagę zgodnie z ww. wymogami obliczenia ceny

Odległość mierzona wg: www.trasa.info „Długość trasy” od miejsca lokalizacji kuchni, w której produkowane będą posiłki dla Zamawiającego, do siedziby Zamawiającego

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić pkt 6 w OFERTA Załącznik nr 1 do SWZ, aby poniższe informacje były jednoznaczne dla Zamawiającego celem dokonania oceny.

W przypadku braku zaoferowania przez Wykonawcę deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował miejsce produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego w odległości maksymalnej i przyzna ofercie 0 pkt.

W przypadku zaoferowania deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego w odległości większej niż 40 km Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp.

5.5 KRYTERIUM – kwalifikacje zawodowe i doświadczenie

W kryterium oceniane będą kwalifikacje zawodowe i doświadczenie DIETETYKA - na podstawie informacji w Formularzu OFERTA. W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić pkt 7 w OFERTA Załącznik nr 1 do SWZ, aby poniższe informacje były jednoznaczne dla Zamawiającego celem dokonania oceny.

Punkty będą przyznawane wg następującej zasady:

Skierowanie do realizacji zamówienia dietetyka, legitymującego się minimum średnim wykształceniem o profilu dietetyka (uzyskany dyplom), posiadającym, w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej:

2 letnie doświadczenie w żywieniu szpitalnym – 2 pkt

3 letnie doświadczenie w żywieniu szpitalnym – 5 pkt

4 letnie doświadczenie w żywieniu szpitalnym – 7 pkt

5 letnie oświadczenie w żywieniu szpitalnym – 10 pkt

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie w formularzu OFERTA, aby przedmiotowa informacja wynikała jednoznacznie .

W przypadku wątpliwości lub niejednoznacznych informacji Zamawiający nie przyzna punktów.

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów.
7. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć.

XXIV. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

Wzór umowy stanowi Załącznik nr 9 do SWZ.

XXV. INFORMACJE O WYNIKU POSTĘPOWANIA

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający informuje równocześnie wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone
– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa w pkt 1, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XXVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawrze umowę, z uwzględnieniem art. 577, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 1, jeżeli w postępowaniu złożono tylko jedną ofertę.
3. Umowa zostanie zawarta na warunkach określonych we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 9 do SWZ.
4. Miejscem zawarcia umowy jest siedziba Zamawiającego. Umowa może być przesłana do podpisu wykonawcy lub przedstawiona do podpisu w siedzibie Zamawiającego w zależności od ustaleń dokonanych przez strony.
5. Wykonawca zobowiązany jest do podpisania umowy w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego oraz do niezwłocznego odesłania podpisanej umowy pocztą kurierską do Zamawiającego (na adres Działu Zamówień Publicznych Uniwersyteckiego Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej, ul. Powstania styczniowego 9b, 81-519 Gdynia, jednak nie później niż w ciągu 2 dni roboczych od dnia jej otrzymania).
6. Zamawiający zastrzega, że w przypadku zawarcia umowy drogą korespondencyjną, za dzień zawarcia umowy uważa się datę wpisaną przez Zamawiającego w komparcji umowy, a Zamawiający zobowiązuje się w dniu wysyłki oryginału umowy do Wykonawcy, do przesłania drogą e-mailową skanu podpisanej jednostronnie umowy, w której wskazana będzie data jej zawarcia.

7. W przypadku Wykonawców występujących wspólnie, przed dniem zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, dostarczona będzie Zamawiającemu umowa regulująca zasady współpracy uczestników postępowania w formie kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
8. W przypadku Wykonawców występujących w formie spółki cywilnej, przed dniem zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, dostarczona będzie Zamawiającemu umowa spółki cywilnej.
9. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów złożonych w toku postępowania.

XXVII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
2. Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
3. Zamawiający nie przewiduje zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. W przypadku, gdy oferta zawierać będzie propozycje rozwiązań wariantowych – oferta zostanie odrzucona.
5. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
7. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.
8. Zamawiający nie zamierza dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
9. Zamawiający nie zamierza zawrzeć umowy ramowej jak i ustanowić dynamicznego systemu zakupów.
10. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.
11. Powody niedokonania zamówienia na części: Dokonanie podziału zamówienia na części skutkowałoby nadmiernymi kosztami wykonania zamówienia, nadmiernymi trudnościami organizacyjnymi, technicznymi, zagrożeniem właściwego wykonania zamówienia wskutek potrzeby skoordynowania działań różnych wykonawców. Przedmiot zamówienia jakim jest świadczenie kompleksowych usług produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMIT stanowi integralną całość realizacyjną. Brak podziału nie narusza konkurencji poprzez ograniczenie możliwości ubiegania się o zamówienie mniejszym podmiotom, w szczególności małym i średnim przedsiębiorstwom. Zamówienie jednorodne, dostosowane do możliwości potencjalnych Wykonawców, tj. małych i średnich przedsiębiorstw. Struktura rynku i samego zamówienia jest dostosowana do potrzeb małych i średnich przedsiębiorstw, co jest zgodne z pkt 78 preambuły Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylająca dyrektywę 2004/18/WE (Dz. Urz. UE L 94 z 28.3.2014 r., z późn. zm.).
12. **Jeżeli wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, zamawiający wzywa do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.**

XXVIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY:

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXIX. PODWYKONAWCY

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
2. Powyższe dotyczy także podmiotu na zdolnościach, którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia. Podmiot udostępniający zasób zobowiązany jest do wykonania usług, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
4. Szczegółowe uregulowania dotyczące podwykonawców zamieszczono we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 9 do SWZ.

XXX. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

1. Wykonawcy przysługują przewidziane w ustawie Pzp środki ochrony prawnej.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.
3. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa KIO, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu
4. Szczegółowe zasady określone są w Dziale IX ustawy Prawo zamówień publicznych.

XXXI. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO w przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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), dalej „RODO”, informuję, że:

Administrator danych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersyteckie Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej z siedzibą w Gdyni, ul. Powstania Styczniowego 9b, 81-519 Gdynia. Tel: 58 699 85 06 adres e-mail: dyrekcja@ucmmit.gdynia.pl

Inspektor ochrony danych

We wszystkich sprawach dotyczących ochrony danych osobowych, macie Państwo prawo kontaktować się z naszym Inspektorem ochrony danych, na adres e-mail: dane_osobowe@ucmmit.gdynia.pl;

Cel przetwarzania

Uniwersyteckie Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej będzie przetwarzać dane osobowe w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, zawarcia i wykonania umowy w niniejszym postępowaniu.

Podstawa przetwarzania danych

Dane osobowe są przetwarzane zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c) ogólnego rozporządzenia o ochronie danych na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (PZP), tj. w celu wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na Administratorze.

W przypadku dobrowolnego podania danych niewynikających z przepisów prawa podstawą przetwarzania Państwa danych osobowych jest Państwa zgoda wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu.

Obowiązek podania danych

Podanie danych osobowych w związku udziałem w postępowaniu o zamówienie publiczne jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP.

Okres przechowywania danych

- Pani/Pana dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego będą przechowywane zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

Odbiorcy danych

Pani/Pana dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.

Ograniczenie dostępu do danych, o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności zgodnie z art. 18 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty, z którymi Administrator zawarł umowy lub porozumienia.

Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG)

W związku z jawnością postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Państwa dane mogą być przekazywane do państw z poza EOG z zastrzeżeniem, o którym mowa w punkcie powyżej.

Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;

Prawa osób

Posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych. W postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (00-193 Warszawa, ul. Stawki 2, e-mail: kancelaria@uodo.gov.pl), gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

- Ponadto, w odniesieniu do danych przetwarzanych na podstawie zgody macie Państwo prawo do cofnięcia tej zgody w dowolnym momencie. Wycofać się ze zgody można w formie wysłania żądania na nasz adres e-mail lub adres pocztowy. Konsekwencją wycofania się ze zgody będzie brak możliwości przetwarzania przez nas tych danych.

Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XXXII. Załączniki do SWZ

Załącznik nr 1 – Formularz „OFERTA”,

Załącznik nr 2 – Formularz cenowy

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, o spełnianiu warunków

Załącznik nr 4 – Zobowiązanie podmiotów

Załącznik nr 5 – Wykaz usług,

Załącznik nr 6 – Wykaz osób,

Załącznik nr 7 – Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych

Załącznik nr 8 – Oświadczenie o aktualności

Załącznik nr 9 – Wzór umowy z załącznikami:

- 1) Opis diet na 14 dni – zał. Nr 1 do wzoru umowy
- 2) Opis posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w UCMMiT – zał. Nr 2 do wzoru umowy
- 3) Opis posiłków profilaktycznych – zał. Nr 3 do wzoru umowy
- 4) Wzór zapotrzebowania na diety dla pacjentów – zał. Nr 4 do wzoru umowy
- 5) Wzór zapotrzebowania na posiłek profilaktyczny dla pacjentów – zał. Nr 5 do wzoru umowy
- 6) Informacje szczegółowe o dietach stosowanych przez Zamawiającego – zał. Nr 6 do wzoru umowy
- 7) Instrukcja BHP dla wykonawców – zał. Nr 7 do wzoru umowy
- 8) Informator BHP dla firm zewnętrznych – zał. Nr 8 do wzoru umowy
- 9) Ochrona danych – zał. Nr 9 do wzoru umowy

Zatwierdzenie SWZ

Zatwierdzam

(podpis osoby odpowiedzialnej za opis przedmiotu zamówienia)

Zatwierdzam

(podpis prowadzącego postępowanie specjalisty)

Zatwierdzam:

(podpis Głównego Księgowego)

Zatwierdzam

(podpis Kierownika Zamawiającego lub osoby upoważnionej)

OFERTA WYKONAWCY
dla UNIWERSYTECKIEGO CENTRUM MEDYCYNY MORSKIEJ I TROPIKALNEJ

1. Dane dotyczące Wykonawcy:

MIKRO * / MAŁY * / ŚREDNI * / DUŻY * / PRZEDSIĘBIORCA¹

Nazwa:
Siedziba/adres:
Adres poczty elektronicznej:
Strona internetowa:
Numer telefonu:
Numer REGON:
Numer NIP:
Numer KRS:
reprezentowany przez:
.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Adres e mail i nr faksu do składania zapotrzebowań na diety i posiłki:...../.....
(Zmiana adresu e mail lub nr faksu przez Wykonawcę bez powiadomienia Zamawiającego o zmianie, skutkuje tym, iż złożone zamówienie na wskazany w ofercie adres lub nr faksu uważa się za złożone skutecznie)

Adres e-mail, z którego Wykonawca będzie wysyłać faktury:

2. Przedstawiciel Wykonawcy do kontaktów w sprawie postępowania:

imię i nazwisko:
e-mail:.....
nr telefonu

3. Zobowiązania wykonawcy

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu pn: „ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG PRODUKCJI, PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW CAŁODZIENNYCH DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW UCMMIT”, w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym, z fakultatywnymi negocjacjami Nr sprawy 20/UCMMIT/TP-fn/2021 oferuję realizację świadczenia kompleksowych usług produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMIT zgodnie z wymogami i warunkami Specyfikacji Warunków Zamówienia, za cenę brutto :

.....zł, w tym podatek VAT
zgodnie z Formularzem cenowym.

¹ Niepotrzebne skreślić

4. **Oświadczam, że: posiadamy* /nie posiadamy* aktualny certyfikat ISO 22000** systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakresie usługi żywienia zbiorowego, żywienia szpitalnego, cateringu, w miejscu/lokalu produkcji posiłków dla Zamawiającego) i utrzymamy ten certyfikat przez okres obowiązywania umowy z Zamawiającym – **w załączeniu**(**niewłaściwe skreślić*).
5. **Oświadczam, że:**
zamawianie posiłków przez zamawiającego odbywać będzie się przez zintegrowany system komputerowy o nazwie
6. **Oświadczam, że: posiłki produkowane będą w miejscu: (podać dokładny adres):**
..... **tj. w odległości km od siedziby Zamawiającego - Izby Przyjęć w Klinice.**
7. **Oświadczam, że do realizacji zamówienia skierujemy dietetyka: Panią/Pana** legitymującą/ego się wykształceniem o profilu dietetyka (z uzyskaniem dyplomu), posiadającym, w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej:letnie doświadczenie.
8. **Oświadczam, że:**
- dostarczać będziemy posiłki **wysokiej jakości**, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących;
 - posiadam wszystkie wymagane uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z produkcją i dostawą posiłków w żywieniu zbiorowym;
 - stosujemy obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności;
 - stosujemy zasady prawidłowego żywienia i dietetyki stosowanej, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w żywieniu różnych jednostek chorobowych i określone przepisami prawa polskiego, dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia
 - stosujemy system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności, zgodnie z:
 - GMP – Dobrą Praktyką Produkcyjną,
 - GHP – Dobrą Praktyką Higieniczną,
 - GPC- Dobrą Praktyką Cateringową,
 - HACCP- systemem analizy i nadzoru jakości zdrowotnej żywności produkowanej i produkowania żywności zgodnie z tym systemem,i zobowiązujemy się do udostępnienia niezwłocznie dokumentów poświadczających stosowanie takich praktyk na każde wezwanie Zamawiającego w trakcie obowiązywania zawartej z Zamawiającym umowy.
9. Oświadczam, że nasza oferta i cena jest prawidłowa i kompletna. Cena oferty brutto w PLN zawiera należny podatek VAT (zgodnie z ustawą z dnia 11.03.2004r o podatku od towarów i usług.), wszystkie przewidywane koszty kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia, wymagania SWZ oraz obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesiemy z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
10. Oświadczam, że w cenie ofertowej uwzględniono (wkalkulowano) odpowiednią wysokość minimalnej stawki godzinowej zgodnie z Ustawą z dnia 10.10.2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.
11. Oświadczam, że w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt. 7 ustawy Prawo zamówień publicznych i art. 5 – 17 Ustawy z 16 kwietnia 1993r o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
12. Oświadczam, że*
- wybór ww. oferty nie prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego
- wybór ww. oferty na prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego :
- Wskazać nazwę (rodzaj) towaru dla, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania (wskazać wartość podatku) zaznaczyć „X” odpowiednio

13. Wyrażam zgodę na otrzymanie należności w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

14. Oświadczam, że:

- 1) wykonam przedmiotowe zamówienie publiczne zgodnie z wymaganiami określonymi w SWZ, w tym określonymi we wzorze umowy, w terminie od 01.11.2021 r. do 31.10.2022 r.
- 2) uważam się za związanego ofertą do 10.11.2021 r.
- 3) zapoznałem się treścią SWZ, uzyskałem wszystkie niezbędne do złożenia oferty informacje i nie wnoszę do SWZ żadnych uwag,
- 4) akceptuję wzór umowy i zobowiązuję się do podpisania umowy zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
- 5) wszystkie informacje podane w oświadczeniach załączonych do Oferty są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji,
- 6) jestem w stanie przedstawić wymagane oświadczenia i dokumenty na żądanie Zamawiającego bez zbędnej zwłoki,

6. Oświadczam że : *

polegam na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ust. 4 ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia. W załączeniu składamy dokumenty, dotyczące zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia,

nie polegam na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ust. 4 ustawy.

15. Przedmiot zamówienia zrealizujemy:

siłami własnymi *

siłami własnymi i przy udziale Podwykonawców w następującym zakresie*:(wypełnić, jeżeli dotyczy)²

Określenie zakresu zamówienia, który będzie realizowany przez podwykonawcę	Nazwa i adres Podwykonawcy jeżeli dotyczy: KRS/ NIP/PESEL

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w formularzu OFERTA składają oświadczenie, z którego wynika, które elementy zamówienia wykonają poszczególni wykonawcy, (załącznik nr 1 do SWZ).

16. Oświadczamy, że

..... wykona

..... wykona

..... wykona

*dotyczy wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**

17. **TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA:** Oświadczam, że informacje i dokumenty zawarte w odrębnym pliku - stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane. W załączeniu dokumenty potwierdzające, że zastrzeżone w ofercie informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.*

18. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z „Klauzulą informacyjną dotyczącą Rozporządzenia o Ochronie Danych Osobowych (RODO)”, o której mowa w XXXI SWZ i oświadczam, że:

- a) Znam i przestrzegam wszelkich obowiązków wynikających z obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych, w tym przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)

² W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, należy podać nazwy firm podwykonawców (jeśli są już znani)

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) – dalej: „RODO”;

- b) Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w artykule 13 lub artykule 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu³;
- c) Przekazywane przeze mnie dane osobowe mogą być wykorzystane wyłącznie w celach związanych z niniejszym postępowaniem.

19. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z odpowiedzialnością karną, o której mowa w art. 297 Kodeksu Karnego „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5”.

20. Załączniki - oświadczenia i dokumenty:

- a) Formularz cenowy
- b) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków
- c) Zobowiązanie podmiotów*
- d) Pełnomocnictwo*
- e) Dokumenty potw., że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa*
- f) Opis realizacji usługi zawierający szczegółowe informacje w zakresie procedur organizacyjnych dotyczących:
 - produkcji posiłków (szczegółowy opis stosowanych praktyk),
 - pakowania i zabezpieczania przed wychłodzeniem lub przegrzaniem,
 - transportu posiłków do Zamawiającego (trasa, czas dostawy, samochód, wózki, itd.)
 - odbioru i utylizacji odpadów spożywczych,
 - zapewnienia kontaktów telefonicznych, poczty e- mail (wykonawca musi posiadać możliwość kontaktowania się z jednostkami organizacyjnymi Zamawiającego elektronicznie za pomocą poczty e-mail – zlecenie zapotrzebowania, reklamacje, posiadany potencjał informatyczny itp. itd.)
 - który będzie stanowił załącznik do umowy
- g) **Certyfikat ISO 22000 systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności***.

.....
podpis Wykonawcy/Pełnomocnika

* *niepotrzebne skreślić*

³ 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 RODO wykonawca nie składa oświadczenia, o którym mowa w pkt 2 (należy je przekreślić).

FORMULARZ CENOWY

I.p.	Przedmiot zamówienia	szacowana maks ilość posiłków w okresie m-cy (śniadanie+obiad+kolacja+plus posiłki dodatkowe)	j. miary	cena jedn. zł. netto/posiłek	VAT%	cena jedn. zł. brutto/ za posiłek	wartość zł. netto	VAT%	wartość zł. brutto	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Posiłek całodzienny dla pacjenta UCMiIT	22 008	kompletne dzienne wyżywienie - osobodzień		8			8		
I.p.	Przedmiot zamówienia	szacowana maks ilość posiłków w okresie m-cy (obiad)	j. miary	cena jedn. zł. netto/posiłek	VAT%	cena jedn. zł. brutto/ za posiłek	wartość zł. netto	VAT%	wartość zł. brutto	
2	Posiłek profilaktyczny dla pracownika	530	zestaw/os		8			8		
RAZEM NETTO								8		
WARTOŚĆ OGÓŁEM BRUTTO										

..... (miejscowość), dnia

..... podpis Wykonawcy / Pełnomocnika

Wykonawca/Wykonawcy:

.....

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

OŚWIADCZENIE o NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami pn. „ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG PRODUKCJI, PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW CAŁODZIENNYCH DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW UCMMIT”

oświadczam, że:

- 1) nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych
- 2) spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt X ppkt 1 SWZ.

oraz

- 3) zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 108 ust. 1 pkt ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn.zm.)

Jednocześnie oświadczam, że w związku z w/w okolicznością na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

- 4) następujące podmioty, na których zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu :

.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

..... (miejsowość), dnia

.....
podpis Wykonawcy / Pełnomocnika

Podmiot oddający
do dyspozycji Wykonawcy niezbędne zasoby

.....
.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU/ÓW UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY

Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów

Ja,
nazwa i adres podmiotu udostępniającego zasoby (KRS/ CEiDG NIP/PESEL)

zobowiązuję się do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na rzecz:

.....
nazwa i adres Wykonawcy/Wykonawców składającego/ych Ofertę

przy wykonaniu zamówienia **prowadzonego w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami** pn. „**ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG PRODUKCJI, PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW CAŁODZIENNYCH DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW UCMMiT**”

a) Zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby:

b) Sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia:

c) Czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą:

..... (miejsowość), dnia
.....
..... podpis osoby uprawnionej do reprezentacji podmiotu oddającego do dyspozycji Wykonawcy niezbędne zasoby

Załącznik nr 5 do SWZ

Nr sprawy 20/UCMMiT/TP-fn/2021

Wykonawca/Wykonawcy:

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

WYKAZ USŁUG
zgodnie z treścią SWZ

<i>L.p.</i>	Przedmiot umowy (zakres rzeczowy)	(Zamawiający) (dokładna nazwa i adres oraz tel. kontaktowy) <i>ilość łóżek wynikająca z rejestru podmiotu</i>	Daty wykonania zamówienia od DD/MM/RR do DD/MM/RR	Miejsce świadczenia usługi (nazwa, miasto, ulica nr)	Wartość zamówienia brutto [zł]
1	2	3	4	5	6
1	Produkcja , przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Szpitala (min 70 łóżek)				
2	Produkcja , przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Szpitala (min 70 łóżek)				
3	Produkcja , przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Szpitala (min 70 łóżek)				

W załączeniu:
dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane należycie

..... dnia

.....
podpis Wykonawcy lub Pełnomocnika

Wykonawca/Wykonawcy:

.....
 (pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
 podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
 (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
 reprezentacji)

**WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA
 zgodnie z treścią SWZ**

Lp.	Imię i nazwisko	Potwierdzone dokumentami Kwalifikacje/ Wykształcenie	Staż pracy (doświadczenie) w latach	Podstawa dysponowania osobą (umowa o pracę, zlecenie, inne)
1	2	3	4	5
1		Wykształcenie: zawód-..... Ukończona Szkoła: (nazwa)	- podać w jakich jednostkach szpitalnych, nazwa adres, okresy pracy ciągłej (od- do):	
2		Wykształcenie: zawód-..... Ukończona Szkoła: (nazwa)	- podać w jakich jednostkach szpitalnych, nazwa adres, okresy pracy ciągłej(od- do):	

..... dnia

.....
 podpis Wykonawcy lub Pełnomocnika

Wykonawca/Wykonawcy:

.....
 (pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
 (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU LUB URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH
 zgodnie z treścią SWZ

Lp.	Dokładny adres lokalu, w którym produkowane i przygotowywane będą zamawiane posiłki	Powierzchnia:	Data, nr decyzji administracyjnej (SANEPID) dopuszczającej lokal do produkcji i dystrybucji zamawianych posiłków w żywieniu zbiorowym	Wyposażenie lokalu: (nazwy/typy urządzeń/rok produkcji):
1				
2				

Lp.	Środek transportu* nazwa/typ/rok produkcji nr rejestracyjny	Ilość	Data, nr decyzji administracyjnej dopuszczającej pojazd (używany w realizacji niniejszego zamówienia) do przewożenia posiłków w żywieniu zbiorowym	Uwagi
1				

..... dnia

.....
 podpis Wykonawcy lub Pełnomocnika

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **prowadzonego w trybie** podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami pn.

„ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG PRODUKCJI, PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW CAŁODZIENNYCH DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW UCMMIT”

Niniejszym potwierdzam aktualność informacji zawartych w oświadczeniu, o mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie braku podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3, 4, 5, 6 ustawy.

..... dnia

.....
podpis Wykonawcy lub Pełnomocnika

WZÓR
UMOWA NR UCMMIT/DZP/.../U/TP-fn/2021

zawarta w Gdyni w dniu 2021r., w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami, zgodnie z art 275 pkt 2 ustawy Pzp, związku z art. 359 pkt 2 Ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021r. poz.1129 ze zm.) pomiędzy:

Uniwersyteckim Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej z siedzibą w Gdyni, ul. Powstania Styczniowego 9b, kod: 81-519 Gdynia, wpisanym do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy Gdańsk - Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy pod numerem 0000174213 i które posługuje się NIP: 586-211-14-67, REGON: 192953946,

zwanym dalej **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:

prof. dr hab. n. med. Marcina Renke – Dyrektora

a

.....

zwaną dalej „**Wykonawcą**”

reprezentowaną przez

.....

o treści jak niżej:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków:
 - 1) całodziennych dla pacjentów UCMMiT tj. zgodnie z zaleceniami m.in. Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywnienia w Warszawie, w sprawie zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalach opracowanych pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza w 2011r., norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących szpitala (diety i jadłospisy),
 - 2) posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT, zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów z dnia 28 maja 1996r. (Dz. U. Nr 60, poz. 279, ze zm.)
2. Posiłki produkowane będą w miejscu :.....tj. w odległości km od siedziby Zamawiającego - Izby Przyjęć, w czasie maksymalnym 60 min jazdy, pozwalającym na dostarczenie posiłków do Zamawiającego, licząc od godziny jego wydania z kuchni wykonawcy, zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy.
3. Szacunkowa liczba zamawianych posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT wynosi 22008.
4. Szacunkowa liczba zamawianych posiłków profilaktycznych wynosi 530.
5. Posiłki całodziennie dla pacjentów UCMMiT i posiłki profilaktyczne nie mogą być tożsame.
6. Niezrealizowanie części umowy przez Zamawiającego nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do domagania się zapłaty za niezrealizowaną część zamówienia.
7. Właściwy jadłospis/menu dla posiłków profilaktycznych zostanie zatwierdzony przez Zamawiającego na zasadach określonych w załączniku Nr 3 do umowy, w którym to określono menu przykładowe.
8. Opis diet na 14 dni stanowiący załącznik nr 1 do umowy jest schematem/przykładem jadłospisu jakiego wymaga Zamawiający. Zamawiający dopuszcza zmianę jadłospisu przez Wykonawcę pod warunkiem zachowania wartości odżywczych i kalorycznych posiłków oraz uzyskania akceptacji Dietetyka UCMMiT. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospis 14 dniowy

na posiłki całodzienne dla pacjentów UCMMiT na adres e-mail: mkrasula@ucmmiit.gdynia.pl z wyprzedzeniem 7 dni kalendarzowych przed wprowadzeniem do zastosowania.

9. Integralną część umowy stanowią następujące załączniki do umowy:
 - a) Opis diet na 14 dni
 - b) Opis przedmiotu zamówienia - posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w UCMMiT
 - c) Opis przedmiotu zamówienia - posiłków profilaktycznych
 - d) Wzór zapotrzebowania na diety dla pacjentów
 - e) Wzór zapotrzebowania na posiłek profilaktyczny dla pacjentów
 - f) Informacje szczegółowe o dietach stosowanych przez Zamawiającego
 - g) Instrukcja BHP dla wykonawców
 - h) Informator BHP dla firm zewnętrznych
 - i) Ochrona danych
 - j) Kopia oferty Wykonawcy
 - k) Kopia formularza cenowego Wykonawcy
 - l) Wykaz osób (minimum) skierowanych do realizacji zamówienia
 - m) Opis deklarowanej przez Wykonawcę realizacji zamówienia
10. Zamawiający i wykonawca obowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy w celu należytej realizacji umowy.

§ 2

1. Termin realizacji umowy dla posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT, o których mowa w § 1 ust.1 pkt 1, od 01.11.2021 r. do 31.10.2022 r.
2. Termin realizacji umowy dla posiłków profilaktycznych, o których mowa w § 1 ust.1 pkt 2, od 01.11.2021 r. do 31.03.2022 r.
3. Wykonawca dostarcza menu 14 dniowe na posiłki profilaktyczne na adres e-mail: mkrasula@ucmmiit.gdynia.pl z wyprzedzeniem 5 dni kalendarzowych i wprowadza je do zastosowania po uzyskaniu akceptacji Dietetyka UCMMiT.
4. Dostarczanie posiłków pracownikom Zamawiającego będzie następowało sukcesywnie na podstawie zleceń osobowych podpisanych przez Kierownika Działu Administracyjno-Gospodarczego, którego wzór stanowi załącznik nr 5 do umowy, w pokoju socjalnym Działu Administracyjno-Gospodarczego Zamawiającego, poporcjowanych i zapakowanych w jednorazowe pojemniki wraz ze sztuczcami jednorazowego użytku.
5. Zamawiający za pośrednictwem poczty e-mail składa zamówienie ilościowe na posiłki profilaktyczne w dniu poprzedzającym ich wydanie na adres e-mail Wykonawcy tj.

§ 3

1. Cena jednostkowa wynosi:
 - 1) za całodzienne wyżywienie pacjenta (bez względu na rodzaj diety):
..... zł netto,
podatek VAT
..... zł brutto; słownie:
 - 2) za jeden posiłek profilaktyczny dla pracownika UCMMiT
..... zł netto,
podatek VAT
.....zł brutto słownie
2. Maksymalna wartość umowy wynosi:
..... zł netto,
..... zł brutto; słownie:
3. Wartość, o której mowa w ust. 2 jest wartością szacunkową i może ulec zmianie, a Wykonawca nie jest uprawniony do jakichkolwiek roszczeń z tytułu tego zmniejszenia.

4. Prawem opcji jest zmniejszenie o maksymalnie 30% liczby planowanych posiłków ze względu na okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili zawierania umowy, a w szczególności w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z zapotrzebowaniem na przedmiot umowy ze względu na ruch pacjentów w jednostkach klinicznych lub stan epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19 lub w zależności od zawieranych z Narodowym Funduszem Zdrowia umów lub liczby faktycznych jednostek chorobowych u Zamawiającego.
5. Ceny jednostkowe, określone w ust. 1 za świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT i posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT obejmują całkowity koszt wykonania przedmiotu umowy oraz wszelkie koszty towarzyszące, konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonania przedmiotu umowy, a w szczególności koszty surowców i ich przechowywania, przygotowania posiłków, mediów, zakupów sprzętu i wszelkich niezbędnych materiałów, odzieży, itp., itd., koszty zatrudnienia odpowiedniego personelu, koszty związane z transportem do siedziby Zamawiającego oraz uwzględnia wszystkie czynności i usługi związane z prawidłową, terminową i profesjonalną realizacją przedmiotu zamówienia, bez konieczności ponoszenia przez Zamawiającego jakichkolwiek dodatkowych kosztów oraz należny podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
6. Wykonawca będzie wystawiał faktury za posiłki całodziennie dla pacjentów UCMMiT po zakończeniu każdego miesiąca.
7. Faktury za posiłki całodziennie wystawiane są odrębnie dla każdej z Klinik Zamawiającego
8. Na fakturze powinien znajdować się numer umowy, której faktura dotyczy.
9. Zaakceptowane i podpisane przez pielęgniarkę oddziałową rozliczenie miesięczne wydanych posiłków oddzielnie na poszczególne Kliniki z wyszczególnieniem liczby pacjentów i ilości i rodzajów diet i ilości wydanych posiłków jest podstawą do wystawienia faktury.
10. Załącznikiem do faktury są potwierdzone rozliczenia miesięczne, podpisane bez zastrzeżeń przez odpowiednie pielęgniarki oddziałowe oraz zestawienie kosztów produktów wykorzystanych do przygotowania posiłków za dany miesiąc.
11. Po zakończeniu każdego miesiąca, w terminie do 10 dnia następnego miesiąca, obowiązkiem wykonawcy jest dostarczenie Zamawiającemu dla każdej z Klinik **szczegółowych rozliczeń miesięcznych potwierdzających:**
 - 1) ilość i rodzaj dostarczonych posiłków (rodzaj: śniadanie, obiad, kolacja);
 - 2) ilość i rodzaj dostarczonych poszczególnych diet.elektrycznie do Działu Zamówień Publicznych na adres e:mail: dzp@ucmmiit.gdynia.pl w formacie edytowalnym Excel
12. W przypadku konieczności realizacji zamówienia na posiłki/diety niepełne (nie całodziennie), o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1 przyjmuje się do rozliczeń następujące wartości procentowe ceny poszczególnych posiłków w cenie całodziennego posiłku pacjenta:
 - 1) cena śniadania (lub śniadania z drugim śniadaniem) stanowi 25% ceny jednostkowej brutto posiłku całodziennego;
 - 2) cena obiadu stanowi 50% ceny jednostkowej brutto posiłku całodziennego,
 - 3) cena kolacji (lub kolacji z podwieczorkiem) stanowi 25% ceny jednostkowej brutto posiłku całodziennego.
13. W przypadku wydania dla jednego pacjenta tylko posiłku śniadaniowego wraz z II śniadaniem cenę posiłku oblicza się jako cenę śniadania, w wysokości 25 % ceny jednostkowej brutto posiłku całodziennego.
14. W przypadku wydania dla jednego pacjenta jedynie podwieczorku, przegryzki i kolacji, cenę posiłku oblicza się jako cenę kolacji, w wysokości 25 % ceny jednostkowej brutto posiłku całodziennego
15. W przypadku zamówienia posiłku/diety niepełnego Wykonawca obciąża Zamawiającego kwotą zgodnie z zasadą przyjętą w ust. 11-13.

16. Wykonawca będzie wystawiał faktury za posiłki profilaktyczne na koniec każdego miesiąca, na podstawie dostarczonego przez Wykonawcę łącznego zestawienia, wydanych w danym miesiącu posiłków profilaktycznych, zatwierdzonego przez Kierownika Działu Administracyjno-Gospodarczego.
17. Zaakceptowane i podpisane przez Kierownika DAG rozliczenie ilościowo rodzajowe będzie podstawą wystawienia faktury za ww. usługę.
18. Po zakończeniu każdego miesiąca, wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu w terminie do 10 dnia następnego miesiąca rozliczenie pisemne i elektroniczne w formacie edytowalnym Excel wydanych posiłków profilaktycznych w celu akceptacji ilości wydanych posiłków.
19. Należność regulowana będzie przelewem na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie do 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.
20. Zgodnie z Ustawą z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz.U. poz. 2191 z późn. zm.) Wykonawca ma możliwość przesyłania Zamawiającemu ustrukturyzowanych faktur elektronicznych za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania (PEF), o której mowa w ust. 9.
21. Wykonawca może przysyłać ustrukturyzowane faktury elektroniczne za pośrednictwem platformy www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl
NIP: 5862111467
22. Wykonawca może dostarczać fakturę w wersji papierowej lub elektronicznej (format pliku elektronicznego PDF) e-mailem na: sekretariat@ucmmit.gdynia.pl.
Dotyczy to duplikatów faktur oraz ich korekt, a także not obciążeniowych i not korygujących ze wskazanego przez Wykonawcę adresu poczty e-mail Wykonawcy :
23. Zamawiający może dokonać płatności z wykorzystaniem mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z art. 108a-108b ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług.
24. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego na rzecz Wykonawcy.
25. Wykonawca ma prawo do naliczenia odsetek ustawowych za opóźnienie w transakcjach handlowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi, o których mowa w § 1 umowy, w pełnym zakresie we własnym imieniu i na własny rachunek z uwzględnieniem obowiązujących zasad i przepisów prawa.
2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z odpowiednich, wysokiej jakości produktów w należytych warunkach oraz zapewnić wysoką jakość posiłków i ich odpowiedni transport zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2020r., poz. 284 ze zm.) i z wymaganiami określonymi w załącznikach do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest stosować zasady tzw. „Dobrej Praktyki Produkcyjnej”, „Dobrej Praktyki Higienicznej i Cateringowej”, tzw. systemu HCCP oraz ewentualnie system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z PN-EN ISO 22000.
4. Wykonawca zobowiązany jest pobierać i przechowywać nieodpłatnie próbki dostarczanej Zamawiającemu żywności zgodnie z §3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U z 2007r., Nr 80, poz. 545).
5. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać usługi objęte niniejszą umową przy pomocy wykwalifikowanego i doświadczonego personelu, zgodnie z treścią załącznika nr 12 do umowy oraz spełniającego wymagania obowiązujących przepisów prawa dla osób pracujących z żywnością.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wystąpienie nieprawidłowości w procedurach świadczenia niniejszych usług przed odpowiednimi organami upoważnionymi do kontroli podmiotów leczniczych.
7. Wykonawca oświadcza, że na czas realizacji niniejszej umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy na kwotę nie niższą niż 800.000,00 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od szkody wynikającej z jednego zdarzenia i przedstawia w dniu podpisania umowy dowód ubezpieczenia Zamawiającemu. Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmuje ryzyko zatruc pokarmowych.
8. **W przypadku roszczeń odszkodowawczych pacjentów UCMMiT z tytułu zatruc pokarmowych, powstałych z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, Zamawiający skorzysta z prawa regresu w stosunku do Wykonawcy.**
9. Posiadamy aktualny certyfikat ISO 22000 systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakresie usługi żywienia zbiorowego, żywienia szpitalnego, cateringu, w miejscu/lokalu produkcji posiłków dla Zamawiającego) i utrzymamy ten certyfikat przez okres obowiązywania umowy z Zamawiającym*.
10. Zamawianie posiłków przez zamawiającego odbywać będzie się przez zintegrowany system komputerowy o nazwie
11. Do realizacji zamówienia skierujemy dietetyka: Panią/Pana legitymującą/ego się wykształceniem o profilu dietetyka (z uzyskaniem dyplomu), posiadającym, w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej:letnie doświadczenie.

§ 5

1. Wykonawca w zakresie wykonywania niniejszej umowy zobowiązany jest, w każdym czasie poddać się kontroli prowadzonej lub zleconej przez Zamawiającego dotyczącej etapu lub wszystkich etapów oraz przedstawić protokoły pokontrolne organów upoważnionych przepisami prawa do kontroli działalności Wykonawcy.
2. Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego prób żywieniowych z każdego rodzaju diet dostarczanych, w danym dniu, posiłków.
3. W celu wywiązania się z obowiązku, o którym mowa w ust.2, Wykonawca do każdego rodzaju diety dostarczanej do UCMMiT w danym dniu, dostarcza do Kliniki Chorób Tropikalnych i Pasożytniczych jedną porcję celem sprawowania przez Klinikę dodatkowej kontroli.
4. Za ujawnione w trakcie kontroli przez organy kontrolujące np. SANEPID uchybienia, wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą uwagi, a w szczególności mandaty lub kary nałożone na Zamawiającego odpowiada Wykonawca.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić nadzór mikrobiologiczny, sanitarny i higieniczny regionalnej Stacji SANEPID nad posiadany lokal w którym produkowane są posiłki dla pacjentów Zamawiającego.
6. Wykonawca, na każde wezwanie, zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu wszelkie dokumenty oraz umożliwić dokonanie sprawdzenia wykonywania usługi na każdym etapie przygotowania, produkcji, pakowania i dostarczania posiłków dla Zamawiającego, a w szczególności oryginały aktualnych dokumentów:
 - 1) poświadczających, że pracownicy realizujący zamówienie mogą pracować z żywnością oraz potwierdzających kwalifikacje i doświadczenie aktualnie zatrudnionych pracowników wykonawcy (w tym kucharzy i dietetyka),
 - 2) zaświadczających, że wskazany w umowie lokal, sprzęt, pojazdy wykonawcy mogą być wykorzystane w celu produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Zamawiającego,
 - 3) potwierdzających dopuszczenie używanych pojemników i opakowań do kontaktu z żywnością,

- 4) Wykonawca jest zobowiązany utrzymywać w mocy w okresie obowiązywania umowy, umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności Wykonawcy, zgodny z przedmiotem niniejszej umowy od odpowiedzialności deliktowej i kontraktowej
- 5) dokumenty finansowe (faktury, rachunki, paragony) potwierdzające zakup produktów wykorzystanych do realizacji przedmiotu zamówienia,
- 6) danych personelu wykonującego usługę w zakresie spełnienia wymagań co do personelu określonych w § 5 ust. 5 niniejszej umowy i danych dotyczących certyfikatu ISO 22000 (jeśli dotyczy)
- 7) dotyczących wyników wykonanych niezwłocznie badań mikrobiologicznych pomieszczeń, sprzętu lub pojazdów, używanych do produkcji posiłków dla Zamawiającego, jeśli Zamawiający zażąda takich wyników badań na skutek częstych reklamacji dotyczących jakości realizowanych usług.

§ 6

1. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Wykonawcy jest:
 - 1) tel., e-mail
 - 2) tel., e-maillub w przypadku nieobecności inna osoba upoważniona przez Wykonawcę
2. Osobą sprawującą nadzór nad prawidłową realizacją przedmiotu umowy po stronie Zamawiającego jest Przełożona pielęgniarek mgr Iwona Brutel tel. : 58 699 48 35 lub w przypadku nieobecności inna osoba upoważniona przez Zamawiającego.
3. Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą w zakresie zamawiania posiłków i potwierdzania miesięcznych rozliczeń są Pielęgniarki Oddziałowe:
 - 1) Klinika Chorób Tropikalnych i Pasożytniczych: tel.:, e- mail:
 - 2) Klinika Kardiologii i Chorób Wewnętrznych: tel.:, e- mail:
 - 3) Klinika Chorób Zawodowych i Wewnętrznych: tel.: tel.:, e- mail:
 - 4) Klinika Medycyny Hiperbarycznej i Ratownictwa Morskiego: tel.:, e- mail:
 - 5) Izba Przyjęć : tel.:, e- mail:
4. Zmiany, o których mowa w ust. 1-3 mogą być pisemnie notyfikowane przez stronę, której one dotyczą, w odrębnym oświadczeniu, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej drogą e-mailową poświadczoną przez drugą stronę i nie wymagają aneksu do umowy

§7

1. Za wystąpienie niemożności przygotowania posiłków z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca w szczególności ponosi odpowiedzialność za sprawność własnego zaplecza technicznego, a z prawidłowego wykonania umowy nie zwalniają go okoliczności takie jak awaria instalacji lub urządzeń Wykonawcy, braki lub zmiany personelu itp.,
3. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w ust. 1, Wykonawca po przedłożeniu dowodów, za pisemną zgodą Zamawiającego organizuje i zapewnia sporządzenie i dostarczenie posiłków przez innego wykonawcę, posiadającego uprawnienia i kwalifikacje do sporządzania posiłków, będących przedmiotem niniejszej umowy, z zastrzeżeniem postanowień § 13.

§8

1. Zamawiający będzie składał reklamacje w przypadkach niezgodności w realizacji przedmiotu umowy, a w szczególności w przypadkach określonych w załączniku nr 2 do umowy.
2. Reklamacje będą składane drogą elektroniczną e-mail:..... lub faksem nr.....
3. Zamawiający ma prawo do:

- a) weryfikacji jeden raz na kwartał, kaloryczności oraz gramatury dostarczanych posiłków przez Powiatową Stację Sanitarno Epidemiologiczną na koszt wykonawcy;
 - b) dokonywania przez osoby uprawnione, (min. 2) niezapowiedzianych kontroli produkcji i przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji – z kontroli sporządzony zostanie każdorazowo Komisyjny protokół.
 - c) kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz przestrzegania przez Wykonawcę gramatury i kaloryczności dziennych porcji pokarmowych,
 - d) kontroli pomieszczeń, urządzeń, stanu technicznego, instalacji, technologii produkcji itp. przez wyznaczonych pracowników Zamawiającego,
 - e) przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem i zamówieniem,
 - f) **sprawdzenia sposobu realizacji dostaw, w szczególności czasu dostawy.**
4. Kontroli szczegółowej wykonawcy może dokonać upoważniona przez Zamawiającego osoba, komisja lub Główny Księgowy Zamawiającego.
 5. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego naruszeń przez Wykonawcę, w realizacji przedmiotowej umowy, Zamawiający wyznaczy termin na usunięcie nieprawidłowości.

§9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadku bezzasadnego odstąpienia przez Wykonawcę albo zasadnego odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, w wysokości 10% wartości umowy brutto, określonej w § 3 ust.2,
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z powodu okoliczności, o których mowa w § 10 ust. 7 lub ust. 8, w wysokości 10% wartości umowy brutto, określonej w § 3 ust.2,
3. W przypadku 6 i kolejnej reklamacji w okresie 1 miesiąca dot. niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w sytuacjach opisanych poniżej, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości:
 - a) 0,2% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy brutto, należnego za miesiąc w którym nastąpiło naruszenie za każdorazową zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy wynikającego z § 1 polegającą na niedotrzymaniu terminów dostarczania posiłków, powstałą z winy Wykonawcy;
 - b) 0,2% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy brutto za każdorazowe dostarczenie diet, innych niż wskazane w załączniku nr 2 do umowy lub z błędami (modyfikowanych) lub nieodpowiednich lub wykonanych z naruszeniem zasad określonych przez Zamawiającego w załącznikach do umowy lub z naruszeniem powszechnie obowiązujących zasad i przepisów prawa.
4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości:
 - a) 0,2% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy brutto za każdorazowe niedostarczenie w terminie, o którym mowa § 2 ust. 3, propozycji menu posiłków profilaktycznych 14 dniowych do akceptacji i stosowania u Zamawiającego;
 - b) 0,2% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy brutto za każdorazowe niedostarczenie w terminie, o którym mowa § 1 ust. 8, propozycji jadłospisu posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT 14 dniowych do akceptacji i stosowania u Zamawiającego,
 - c) 0,4% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy brutto za każdorazowe niedostarczenie posiłków w ogóle,
 - d) 0,09% wartości umowy brutto, określonej w § 3 ust.2 za uniemożliwienie przez wykonawcę kontroli, o której mowa § 5,

- e) 0,12% wartości umowy brutto, określonej w § 3 ust.2 za nieprzedłożenie na wezwanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności, zgodnie z:
- GMP – Dobrą Praktyką Produkcyjną,
 - GHP – Dobrą Praktyką Higieniczną,
 - GPC- Dobrą Praktyką Cateringową,
 - HACCP- systemem analizy i nadzoru jakości zdrowotnej żywności produkowanej i produkowania żywności zgodnie z tym systemem
5. W przypadku braku wykonania obowiązku, o którym mowa w § 13 ust. 4, to zobowiązany będzie, każdorazowo za każdy stwierdzony przypadek, do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu w okresie realizacji umowy w wysokości 200 zł brutto.
6. Kary, o których mowa w ust. 3, 4 i 5 podlegają zsumowaniu za każdy przypadek określony ust. 3, 4 i 5 stwierdzonych przez Zamawiającego uchybień w realizacji przedmiotu niniejszej umowy przez Wykonawcę.
7. W przypadku zakwestionowania, przez zewnętrzne służby sanitarne lub inne jednostki posiadające uprawnienia do kontroli, prawidłowości wykonania przedmiotu niniejszej umowy przez Wykonawcę oraz nałożenia na Zamawiającego kary administracyjnej lub innych kosztów wynikających z postępowania administracyjnego, kara ta lub koszty zostaną w całości potrącone z bieżących należności Wykonawcy z tytułu nienależytego wykonywania przedmiotu niniejszej umowy, co nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych.
8. Wykonawca nie może żądać zapłaty za dostarczone Zamawiającemu posiłki lub artykuły żywnościowe nie zamówione przez Zamawiającego.
9. Powyższe kary umowne są od siebie niezależne.
10. Suma kar umownych ograniczona jest do wysokości 20% wartości umowy brutto określonej w § 3 ust. 2.
11. Niezależnie od uprawnienia w zakresie dochodzenia kar umownych Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kar umownych.
12. Kary, o których mowa w ust. 1, 2, 3, 4, 5 i 6, płatne są w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Wykonawcę wezwania do ich zapłaty. Kary umowne mogą być potrącane z bieżących należności Wykonawcy.
13. W przypadku wystawienia przez Zamawiającego noty obciążeniowej lub not obciążeniowych z tytułu kar umownych, Wykonawca wyraża zgodę na kompensatę należności Zamawiającego z tego tytułu z jego wierzytelnościami wynikającymi z wystawionych przez Wykonawcę faktur, z zastrzeżeniem ograniczeń w tym zakresie wynikających z obowiązujących przepisów prawa.

§10

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie cywilnym, w następujących przypadkach:
- a) w trybie i na zasadach określonych w art. 456 Ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021r., poz. 1129 ze zm.),
 - b) gdy Wykonawca utraci zdolność finansowania przedmiotu umowy,
 - c) wykonywania przez Wykonawcę usługi za pomocą podwykonawców bez uzyskania uprzedniej zgody Zamawiającego lub bez zaakceptowania przez Zamawiającego umów o podwykonawstwo,
 - d) wycofania się z podjętego zobowiązania przez podmiot, który zobowiązał się do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów w celu realizacji niniejszego zamówienia, a Wykonawca nie przedstawił zobowiązania kolejnego podmiotu.
 - e) istotnego naruszenia zasad BHP i p.poż lub postanowień niniejszej Umowy,

2. Odstąpienie od umowy może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach określonych w ust. 1.
3. Odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy musi nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
4. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 i 5-7, Wykonawca ma prawo żądać wynagrodzenia należnego za usługi do dnia odstąpienia z tytułu faktycznego wykonania części umowy.
5. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę, w przypadku zmian organizacyjnych Zamawiającego oraz zmian w rodzaju i ilości udzielanych świadczeń medycznych związanych bezpośrednio z przedmiotem umowy, z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
6. Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia w każdym przypadku, bez prawa żądania przez Wykonawcę jakiegokolwiek odszkodowania tego tytułu.
7. Zamawiający może rozwiązać umowę, z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku gdy Wykonawca:
 - a) pomimo pisemnych upomnień realizuje przedmiot umowy w sposób inny niż określony w § 1;
 - b) wykonuje usługę zatrudniając niewykwalifikowany personel,
 - c) utraci uprawnienia, w tym certyfikat ISO 22000 (jeżeli dotyczy), konieczne do wykonywania niniejszej umowy,
 - d) nie wykonuje lub nienależyte wykonuje swoje obowiązki umowne uniemożliwiając Zamawiającemu wywiązanie się lub nienależyte wywiązywanie się ze swoich zobowiązań wobec pacjentów przez co najmniej 1 dzień,
 - e) rażąco narusza istotne postanowienia umowy w tym w wypadku, gdy nie dopuszcza Zamawiającego do kontroli wykonywania niniejszej umowy lub nie przedstawia niezwłocznie żądanych dokumentów,
 - f) powyżej 10 przypadków w toku realizacji umowy nie dostarcza, lub dostarcza ze zwłoką lub po monitach Zamawiającego, prawidłowo i terminowo sporządzonych (zgodnie z załącznikami do umowy i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie) pod względem jakości w tym składku, gramatury, kaloryczności i estetyki, wyprodukowanych posiłków/diet,
 - g) powyżej 10 przypadków w toku umowy dostarczy posiłki nie odpowiadające wymogom załącznikom do umowy i zaleceniom Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, ustalonej diecie-pod względem jakości w tym składku, gramatury, kaloryczności i estetyki,
 - h) nie posiada ubezpieczenia określonego w § 4 ust. 7 niniejszej umowy.
8. Zamawiający może rozwiązać umowę, bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku gdy Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia pacjentów.

§11

1. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają zgody obu stron wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem §6 ust. 11 oraz §14 ust. 7 umowy.
2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z okoliczności wskazanych w art. 455 ust. 1 pkt 2-4, ust. 2 oraz wskazanych w art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp przy przestrzeganiu postanowień ust. 3.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień zawartej umowy, w przypadku:
 - a) wystąpienia zmian w nazwach lub adresach stron lub zmiany związane z przekształceniem podmiotowym stron,
 - b) działań organów administracji lub instytucji upoważnionych do wydania decyzji albo innych aktów władczych lub nadzorczych, związanych z realizacją przedmiotu umowy,
 - c) obniżenia cen jednostkowych netto,
 - d) zmian obowiązujących przepisów prawa, związanych z przedmiotem umowy, które weszły w życie po zawarciu umowy,

- e) zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, obniżających koszty ponoszone przez Zamawiającego,
 - f) powstania niejasności lub rozbieżności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy, tak aby strony umowy jednoznacznie zinterpretowały jej zapisy,
 - g) zmian teled adresowych stron umowy, przy czym w razie zmian zapisanych wyłącznie w komparycji umowy, nowe dane teled adresowe mogą być pisemnie notyfikowane przez stronę, której one dotyczą, w odrębnym oświadczeniu, pisemnie tylko poświadczonym przez drugą stronę.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień umowy zgodnie z ustawą z dnia 20.03.2020r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. z 2020 poz. 1842 z późn. zm.).

§12

1. Wszelkie działania i czynności Wykonawcy odbywają się na koszt Wykonawcy, uwzględniony w wynagrodzeniu Wykonawcy.
2. Wykonawca posiada wymagane uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem umowy, na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa polskiego i unijnego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia niezwłocznie odpowiednich dokumenty, o których mowa w ust. 2 na każde wezwanie Zamawiającego.
4. Wszelkie materiały, dokumenty oraz informacje uzyskane przez Wykonawcę, w sposób zamierzony lub przypadkowy w związku z realizacją Umowy, mogą być wykorzystane tylko w celu jej realizacji. Wykonawca nie będzie publikować, przekazywać, ujawniać ani udzielać żadnych informacji, które uzyska w związku z realizacją niniejszej Umowy, o ile nie będzie to uchybiać aktualnie obowiązującym przepisom prawa.
5. Strony oświadczają, że:
 - a) znają i przestrzegają wszelkie obowiązki wynikające z Rozporządzenia 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) – dalej: „RODO”;
 - b) wypełniły obowiązki informacyjne przewidziane w artykule 13 lub artykule 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskały w związku z zawarciem i wykonywaniem niniejszej umowy,
 - c) przekazywane przez nie dane osobowe mogą być wykorzystane wyłącznie w celach związanych z zawarciem i wykonywaniem niniejszej umowy.
6. Wykonawca odpowiada za działania lub zaniechania osób, którymi się posługuje lub którym powierza wykonanie niniejszej Umowy, jak za działania lub zaniechania własne.
7. Wykonawca realizuje przedmiot umowy zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi wykonywania tego rodzaju usług oraz z przepisami dotyczącymi bhp i ppoż. oraz zgodnie z wymaganiami określonymi w Instrukcji BHP dla wykonawców zewnętrznych Zamawiającego jak i w Informatorze BHP dla firm zewnętrznych wykonujących usługi na terenie Zamawiającego, określonymi w Załącznikach nr 7 i 8 do Umowy i podpisując niniejszą Umowę oświadcza, że je akceptuje.

§ 13

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy osób do realizacji czynności polegających na przygotowywaniu posiłków.

2. Zatrudnienie na podstawie stosunku pracy powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres wykonywania czynności, o których mowa w ust. 1.
3. W celu weryfikacji zatrudniania, przez wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, Zamawiający może żądać, w szczególności:
 - a) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - b) oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - c) poświadczony za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - d) innych dokumentów- zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.
4. Wykonawca ma obowiązek przedłożyć wskazane oświadczenia lub dokumenty, o których mowa w ust. 3, Zamawiającemu w terminie 5 dni kalendarzowych od dnia otrzymania wezwania. Zamawiający jest uprawniony do sprawdzenia wiarygodności przedmiotowych oświadczeń lub dokumentów, bez uprzedzenia Wykonawcy, a w szczególności zweryfikowania, czy wskazane osoby są zatrudnione na podstawie stosunku pracy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 14

1. W granicach powszechnie obowiązujących przepisów prawa Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy lub podwykonawcom.
2. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Przepis art. 122 ustawy Pzp stosuje się odpowiednio.
3. Do zawarcia umowy o wykonanie usług przez Wykonawcę z podwykonawcą wymagana jest zgoda Zamawiającego, którą Zamawiający będzie mógł wyrazić po zapoznaniu się z treścią projektów umów.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu projektu umowy o podwykonawstwo, a także projektu jej zmian oraz poświadczona za zgodność z oryginałem kopii zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi lub ich zmiana.
5. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia mu przez Wykonawcę projektu umowy z podwykonawcą, nie zgłosi na piśmie sprzeciwu, zastrzeżeń, uważa się, że wyraził on zgodę na zawarcie umowy.
6. Umowy, o których mowa w ust. 3, powinny być zawarte w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Treść umów z podwykonawcami nie może być sprzeczna z treścią umowy zawartej przez Zamawiającego z Wykonawcą.
8. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia kwoty wynagrodzenia należnej podwykonawcy z wynagrodzenia głównego Wykonawcy zamówienia publicznego, w sytuacjach określonych w powszechnie obowiązujących przepisach prawa i umowie.
9. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia wykonawcy, podwykonawcy, lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest do składania wraz z fakturą pisemnego potwierdzenia przez podwykonawcę, którego wierzytelność jest częścią składową wierzytelności Wykonawcy, określonej na wystawionej fakturze, dokonania zapłaty przez Wykonawcę na rzecz tego podwykonawcy.

Potwierdzenie powinno zawierać zestawienie kwot, które były należne podwykonawcy z tej faktury oraz oświadczenie podwykonawcy, iż wszelkie roszczenia związane z wykonaniem Umowy do dnia wystawienia faktury przez Wykonawcę zostały zaspokojone.

11. W przypadku niedostarczenia potwierdzenia oraz oświadczenia, o którym mowa w ust. 10, Zamawiający zatrzyma z bieżącej należności Wykonawcy kwotę w wysokości równej należności podwykonawcy do czasu otrzymania tego potwierdzenia i lub dokona zapłaty/potrącenia na rzecz podwykonawcy.
12. Ustalenia niniejszego paragrafu stosuje się odpowiednio do umów podwykonawców z kolejnymi podwykonawcami.
13. Niezastosowanie się Wykonawcy do wymogów wynikających z zapisów niniejszego paragrafu upoważnia Zamawiającego do podjęcia wszelkich niezbędnych kroków w celu wyegzekwowania od Wykonawcy i wszystkich podwykonawców powyższych ustaleń aż do odstąpienia od całości lub części umowy z Wykonawcą z winy Wykonawcy. W przypadku odstąpienia od Umowy Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% wartości brutto niezrealizowanej części przedmiotu umowy (liczonej jako różnica Wartości umowy oraz wartości zrealizowanych do dnia odstąpienia usług na rzecz zamawiającego).

§15

1. Na podstawie art. 4c „Ustawy z dnia 08 marca 2013r. (j.t. Dz.U. z 2019r. poz. 118), o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych”, Wykonawca oświadcza, że nie/posiada (niewłaściwe skreślić) statusu dużego przedsiębiorcy, w rozumieniu art. 4, pkt 6) ww. Ustawy.
2. Na podstawie art. 4c „Ustawy z dnia 08 marca 2013r. (j.t. Dz.U. z 2019r. poz. 118), o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych”, Zamawiający oświadcza, że nie posiada statusu dużego przedsiębiorcy, w rozumieniu art. 4, pkt 6) ww. Ustawy.
3. W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie obowiązujące przepisy prawa, a w szczególności ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawa zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego.
4. Wszelkie sprawy sporne wynikające z realizacji niniejszej umowy nie uzgodnione polubownie, rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Wykonawca nie może, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego i organu tworzącego, przenieść na osobę trzecią, wierzytelności, przysługujących Wykonawcy wobec Zamawiającego na podstawie niniejszej Umowy ani dokonać jakiegokolwiek innej czynności min. cesji, faktoringu, przekazu lub innego rozporządzenia wierzytelnością o podobnym rezultacie lub charakterze. Powyższy zakaz dotyczy także praw związanych z wierzytelnością, w szczególności roszczeń o odsetki.
6. Umowa podlega prawu polskiemu i jurysdykcji polskiej.
7. W przypadku zmian zapisanych wyłącznie w komparycji umowy, nowe dane teleadresowe mogą być pisemnie notyfikowane przez Stronę, której one dotyczą, w odrębnym oświadczeniu, pisemnie tylko poświadczonym przez drugą Stronę.
8. Wszelka korespondencja, zawiadomienia, wezwania i inne stanowiska stron mogą być przekazywane drugiej stronie wyłącznie w formie pisemnej, z wyjątkiem przypadków określonych w umowie, dla których przewidziana została inna forma komunikacji.
9. Strony umowy zobowiązują się do niezwłocznego, pisemnego powiadomienia o każdej zmianie siedzib lub nazw firm, osób reprezentujących, numerów telefonów.
10. W przypadku niezrealizowania zobowiązania wskazanego w ust. 9, pisma dostarczone pod adres wskazany w niniejszej umowie uważa się za dostarczone.
11. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Załączniki do umowy:

1. Opis diet na 14 dni
2. Opis przedmiotu zamówienia- dotyczy posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w UCMMIT
3. Opis przedmiotu zamówienia-dotyczy posiłków profilaktycznych
4. Wzór zapotrzebowania na diety dla pacjentów
5. Wzór zapotrzebowania na posiłek profilaktyczny dla pacjentów
6. Informacje szczegółowe o dietach stosowanych przez Zamawiającego
7. Instrukcja BHP dla wykonawców
8. Informator BHP dla firm zewnętrznych
9. Ochrona danych
10. Kopia oferty Wykonawcy
11. Kopia formularza cenowego Wykonawcy
12. Wykaz osób (minimum) wyznaczonych do realizacji zamówienia
13. Opis deklarowanej przez Wykonawcę realizacji zamówienia
14. Kopia aktualnej polisy OC Wykonawcy

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

RADCA PRAWNY

Andrzej Fortuna
Ga-1579

Dokument podpisany
przez Andrzej Marek
Fortuna
Data: 2021.10.05
09:48:12 CEST

L.P.	DIETA/POSIŁEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Miód 25g Wędlina drobiowa 40g Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250 ml	Owoc sezonowy 150g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Naleśniki z twarogiem i śmietaną 150g Kompot owocowy 250ml	Rogal drożdżowy 100g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Tymbalik z jajkiem i warzywami 40/80 Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Wędlina z drobiowa 40g Pomidor b/s 1szt	Owoc sezonowy 150g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 100/150g Surówka z kapusty białej z oliwą 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Wędlina drobiowa 20g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Tymbalik z jajkiem i warzywami 40/80 Sałata zielona 20g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Miód 25g Wędlina drobiowa 40g Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Pierogi leniwe na białkach z masłem 250g Mus z jabłek 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Tymbalik z szynką i warzywami 40/80 Sałata zielona 20g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Marmolada 30g Wędlina drobiowa 40g Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Pierogi leniwe z masłem 250g Mus z jabłek 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Tymbalik z szynką i warzywami 40/80 Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałkowy/niskosodowy 110g Wędlina drobiowa 30g Masło 15g Miód 50g Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 60/200g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskob/ niskosod 110g Masło 15g Tymbalik z warzywami 120g Sałata zielona 20g Dżem 25g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Kasza kukurydziana na mleku z żółtkiem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy pomidorowy 200g Herbata z cukrem 250ml	Kleik ryżowy z owocami 150g	Barszcz czerwony z ziemniakami, mięsem z szynki wieprzowej 300ml Kompot owocowy 250ml	Jogurt naturalny z herbatnikami 150g	Zupa selerowa z rybą, kaszą kukurydzianą 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Marmolada 30g Wędlina drobiowa 40g Sok przecierowy pomidorowy 200g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 100/150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Tymbalik z jajkiem i warzywami 40/80 Mus z jabłka 150g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina drobiowa 40g Miód 25g Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 120/150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Tymbalik z szynką i warzywami 60/60g Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 250g Herbata 250g

9.	UBOGORESZEZTKOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina drobiowa 40g Marmolada 30g Puree z marchwi 100g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Pierogi leniwe z masłem 250g Mus z jabłek 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 100g Masło 10g Tymbalik z jajkiem i marchewką 40/80 Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250 ml
10	BEZGLUTENOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Filet z indyka gotowany w plasterkach 40g Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 100/150g Kompot owocowy 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło roślinne 15g Tymbalik z jajkiem i warzywami 40/80 Sałata zielona 20g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 200ml
11	BEZMLECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Wędlina drobiowa 40g Marmolada 25g Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 100/150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Tymbalik z szynką i warzywami 40/80 Sok przecierowy 300ml Sałata zielona 20g Herbata z cukrem 250ml
12	WEGETARIAŃSKA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Jajko gotowane 1szt Pomidor b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml Risotto z warzywami 250g Mus z jabłek 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Tymbalik z jajkiem i warzywami 40/80 Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSIŁEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Twaróg 60g Powidła 25g Jabłko 150g	Owoc sezonowy 150g	Zupa rosół z makaronem 300ml Zraz mięsny z szynki wieprzowej 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą 150g Kompot owocowy 250ml	Jabłko w cieście 100g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Polędwica z indyka 40g Ogórek kiszony 50g Jabłko 150g	Owoc sezonowy 150g	Zupa rosół z makaronem 300ml Zraz mięsny z szynki wieprzowej 100g Ziemniaki tłuczone 150g Fasolka szparagowa z wody 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Sałatka grecka z grzankami 150g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Kiełbasa szynkowa 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Polędwica z indyka 40g Mus z jabłek 150g		Zupa rosół z makaronem 300ml Zraz mięsny z szynki wieprzowej 100g Ziemniaki puree 200g Sos biały 50g Fasolka szparagowa z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Kiełbasa szynkowa 40g Sałata zielona 20g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250g
4.	LEKKOSTRAWNA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Polędwica z indyka 40g Mus z jabłek 150g		Zupa rosół z makaronem 300ml Pulpet z indyka 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Fasolka szparagowa z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250g

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskosod/niskobiałk. 110g Masło 15g Twaróg 30g Mus z jabłek 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa rosół z makaronem 300ml Pulpet z indyka 80g Ziemniaki tłuczone 200g Fasolka szparagowa z wody 150g Sos biały 50g Kompot owocowy 250ml			Chleb niskosod/niskobiał. 110g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 30g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Płatki owsiane na mleku z miodem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml	Serek homogenizowany ze świeżymi owocami 200g	Zupa rosół z makaronem i mięsem drobiowym 300ml Kompot owocowy 250ml		Biskopt z jogurtem naturalnym i miodem 150g	Zupa szpinakowa z jajkiem mięsem wieprzowym, makaronem 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Połudwica z indyka 40g Mus z jabłek 150g		Zupa rosół z makaronem 300ml Zraz mięsny z szynki wieprzowej 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Fasolka szparagowa z wody 150g Kompot owocowy 250ml			Chleb pszenny 100g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Sok pomidorowy 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Połudwica z indyka 60g Ogórek kiszony 50g Mus z jabłek 150g		Zupa rosół z makaronem 300ml Zraz mięsny z szynki wieprzowej 120g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą 150g			Chleb pszenny 100g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 50g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Jogurt owocowy 250g

				Kompot owocowy 250ml	Herbata 250ml
9.	UBOGORESZEZTKOW	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Twaróg 60g Mus z jabłek 150g		Zupa rosół z makaronem 300ml Zraz mięsny z szynki wieprzowej 100g Ziemniaki puree 200g Sos biały 50g Fasolka szparagowa z wody 100g Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 100g Masło 10g Kiełbasa szynkowa 40g Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZGLUTENOWA	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Plaster twarogu 60g Mus z jabłek 150g Herbata z cukrem 250ml		Zupa rosół z makaronem bezglutenowym 300ml Sztuka mięsa z szynki 100g Ziemniaki tłuczone 200g Fasolka szparagowa z wody 150g Kompot owocowy słodzony 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Filet z kurczaka gotowany w plasterkach 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMLECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Szynka gotowana w plasterkach 40g Ogórek kiszony 50g Jabłko 150g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa rosół z makaronem 300ml Zrazik mięsny z szynki wieprzowej 100g Ziemniaki tłuczone 200g Fasolka szparagowa z wody 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Kiełbasa szynkowa 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Herbata z cukrem 200ml
12.	WEGETARIANSKA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Plaster twarogu 60g Mus z jabłek 150g Ogórek kiszony 20g		Zupa rosół z makaronem 300ml Naleśniki z twarogiem i śmietaną 150g Surówka z marchewki z pomarańczą 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z jajka z koperkiem 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Płatki jęczmienne na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Wędlina wieprzowa 40g Jajko gotowane 1szt Sałata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Pieczeń z łopatki w sosie własnym 100g Kasza gryczana 200g Surówka z kapusty kiszzonej 150g Kompot owocowy 250ml	Bułka maślana 200g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Szynka z koperkiem 40g Rzodkiewka szatkowana 100g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 40g Chleb razowy 40g Masło 10g Wędlina wieprzowa 40g Sałata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g świeżym w plasterkach 50g	Owoc sezonowy 150g	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Klopsik z szynki wieprzowej z warzywami i zieloną 100g Kasza gryczana 150g Kalafior z wody 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Twaróg 20g Szcypiorek Pomidor 20g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Szynka z koperkiem 40g Rzodkiewka szatkowana 100g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Płatki jęczmienne na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina wieprzowa 40g Sałata zielona 20g Herbata z cukrem 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Klopsik wołowy z warzywami i zieloną 100g Ziemniaki puree 200g Sos biały 50g Kalafior z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Szynka z koperkiem 40g Sok przecierowy o/w 150g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWA	Płatki jęczmienne na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina wieprzowa 40g Sałata zielona 20g		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Klopsik z szynki z warzywami i zieloną 100g Ziemniaki puree 200g Sos biały 50g		Chleb pszenny 100g Masło 15g Szynka z koperkiem 40g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g

	Herbata z cukrem 250ml		Kalafior z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Herbata z cukrem 250ml
5.	Chleb niskob/niskosod. 110g Masto 15g Pasta wieprzowo-jarzynowa 50g Sałata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g Herbata z cukrem 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Klopsik wołowy z warzywami i zielenią 80g Ziemianki 200g Kalafior z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskob/niskosod. 110g Masto 15g Szynka z koperkiem 30g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	Płatki jęczmiennie na mleku z żółtkiem 300ml i masłem 15g Sok owocowy z czarnych porzeczek 200g Herbata z cukrem 250ml	Koktajl owocowy ze świeżych owoców 150g	Zupa pomidorowa z ryżem i mięsem z szynki wieprzowej 300ml Kompot owocowy słodzony 250ml	Serek homogenizowany naturalny z herbatnikami 200g	Zupa warzywna z ryżem i mięsem 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	Płatki jęczmiennie na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Filet z piersi kurczaka gotowany 40g Mus z jabłek 150g Herbata z cukrem 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Klopsik z szynki wieprzowej z warzywami i zielenią 100g Kasza gryczana 200g Sos biały 50g Kalafior z wody 150g Sok przecierowy owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Szynka z koperkiem 40g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	Płatki jęczmiennie 300ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Wędlina z indyka 60g Sałata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g Herbata z cukrem 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Klopsik z szynki wieprzowej z warzywami i zielenią 120g Kasza gryczana 200g Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Szynka z koperkiem 50g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 250g Herbata 250g
9.	UBOGORESZTKOWA Makarony na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masto 10g Wędlina wieprzowa 40g Mus z jabłek 150g Herbata z cukrem 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Klopsik z szynki wieprzowej z zielenią 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Kalafior z wody 150g		Chleb pszenny 100g Masto 10g Szynka z koperkiem 40g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250g

				Kompot owocowy 250ml		
10.	BEZGLUTENOWA	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Pasta mięsno/jarzynowa z zieloną 50g Sałata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g Herbata 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym 100g Kasza gryczana 200g Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Ser żółty 40g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMIECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Wędlina wieprzowa 40g Sałata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Pieczeń wieprzowa w sosie własnym 100g Kasza gryczana 200g Surówka z marchewki i jabłka 150g Sos 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Szynga z koperkiem 40g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 200ml
12.	WEGETARIAŃSKA	Płatki jęczmienne na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z fasoli Jaś 40g Jajko gotowane 1szt Sałata zielona 20g Herbata z cukrem 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem 300ml Kotlet ziemniaczany 200g Sos jogurtowo/chrzanowy 50g Kalafior z bułką tartą 100g Surówka z marchewki i jabłka 100g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ser żółty 40g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSIŁEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z jaj z koperkiem 60g Sałatka z brokułów z oliwą i koprem 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa szpinakowa z ryżem i jajkiem 300ml Filet z ryby smażonej 100g Ziemniaki tłuczone 200g Surówka z kapusty białej z oliwą 150g Kompot owocowy 250ml	Rogal drożdżowy 200g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Tymbalik z rybą i warzywami 40/80g Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Pasta z jaj z koperkiem 60g Sałatka z brokułów z oliwą i koprem 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa szpinakowa z białkiem jaja i ryżem 300ml Pulpecik z ryby 100g Ziemniaki tłuczone 150g Surówka z białej kapusty z oliwą 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Ser żółty 20g Sałata zielona 20g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Tymbalik z rybą i warzywami 40/80g Sałata zielona 20g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Pasta z twarogu z koperkiem 60g Jabłko gotowane 1szt		Zupa szpinakowa z ryżem z zieloną 300ml Pulpecik z ryby 100g Ziemniaki puree 200g Bukiet jarzyn gotowanych, oliwa 150g Sos cytrynowy 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Tymbalik z rybą i warzywami 40/80g Sałata zielona 20g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Pasta twarogu z koperkiem 60g Jabłko gotowane 1szt		Zupa szpinakowa z ryżem 300ml Pulpecik z ryby 100g Ziemniaki tłuczone 200g Bukiet jarzyn gotowanych, oliwa 150g Sos cytrynowy 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Tymbalik z rybą i warzywami 40/80g Sałata zielona 20g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.		Chleb niskob /niskosod. 110g Masło 15g Pasta z jają z masłem roślinnym i koperkiem 30g Jabłko gotowane 1szt Herbata z cukrem 250ml		Zupa ryżowa z koperkiem 300ml Pulpecik z ryby 80g Ziemniaki tłuczone 200g Sos cytrynowy 50g Bukiet jarzyn gotowanych, oliwa 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskob /niskosod. 110g Masło 15g Tymbalik z rybą i warzywami 20/80g Salata zielona 20g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Makaron na mleku z miodem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy wielowocowy 200g Herbata z cukrem 250ml	Serek homo. z owocami 200g	Zupa szpinakowa z jajkiem, ryżem i mięsem drobiowym oraz żółtkiem 300ml Sok przecierowy warzywny 200g Kompot owocowy 250ml	Jogurt naturalny z biskoptami 150g	Zupa pomidorowa z mięsem drobiowym i kaszą kukurydzianą 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PARKOWATA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Pasta twarogu 60g Dżem 25g Salatka z brokułów z oliwą i koperkiem 100g		Zupa szpinakowa z ryżem i jajkiem 300ml Pulpecik z ryby 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos cytrynowy 50g Bukiet jarzyn gotowany 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Tymbalik z rybą i warzywami 40/80g Sok przecierowy wielow. 150g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Pasta z jają z koperkiem 80g		Zupa szpinakowa z ryżem i jajkiem 300ml Pulpecik z ryby 120g Ziemniaki tłuczone 200g		Chleb pszenny 100g Masło 15g Tymbalik z rybą i warzywami 60/60g

	Jabłko gotowane 100g		Sos cytrynowy 50g Bukiet jarzyn gotowany 150g Kompot owocowy 250ml		Salata zielona 20g Jogurt owocowy 250g Herbata 250ml
9.	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Pasta z jaja z koperkiem 80g Miód 25g Jabłko gotowane 1szt		Zupa szpinakowa z ryżem 300ml Pulpecik z ryby 100g Ziemniaki tuczzone 200g Bukiet jarzyn gotowanych, oliwa 150g Sos cytrynowy 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Tymbalik z rybą i warzywami 40/80g Sok owocowy 150g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250g
10.	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Pasta z jaja z koperkiem 60g Miód 25g Jabłko gotowane 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa szpinakowa z ryżem 300ml Pulpecik z ryby 100g Ziemniaki tuczzone 200g Bukiet jarzyn gotowanych 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Schab gotowany w plasterkach 40g Salata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Pasta z jaja z koperkiem 60g Sałatka z brokułów z oliwą i koperkiem 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa szpinakowa z jajem i ryżem 300ml Pulpecik z ryby 100g Ziemniaki tuczzone 200g Bukiet jarzyn gotowanych 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Tymbalik z rybą i warzywami 40/80g Salata zielona 20g Sok owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
12.	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z jaja z koperkiem 60g Miód 25g Sałatka z brokułów z oliwą i koperkiem 100g		Zupa szpinakowa ryżem i jajkiem 300ml Filet z ryby smażonej 100g Ziemniaki tuczzone 200g Surówka z białej kapusty z oliwą 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z soczewicy 60g Salata zielona ze świeżym ogórkiem w plasterkach 20/50g Jogurt owocowy pitny 150ml Herbata z cukrem 250 ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Ryż na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Wędlina z kurczaka 40g Ogórek kiszony w plastrach 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet drobiowy panierowany 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Surówka z marchwi i jabłka 150g Kompot owocowy 250ml	Jabłko w cieście 100g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Twaróg z koperkiem 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i oliwą 150g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Wędlina z kurczaka 40g Ogórek kiszony w plastrach 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa chłopska z makaronem razowym 300ml Filet z piersi kurczaka gotowany 100g Ziemniaki tłuczone 150g Surówka z marchwi 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Salatka z brokuła z koperkiem i oliwą 100g Chleb graham 30g Masło 10g	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Twaróg z koperkiem 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i oliwą 150g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Ryż na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina z kurczaka 40g Dżem 50g		Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet z piersi kurczaka gotowany 100g Ziemniaki puree 200g Sos pietruszkowy 50g Surówka z pomidora b/s 150g Sos pietruszkowy 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Twaróg z koperkiem 40g Przecier jagodowy 100g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Ryż na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina z kurczaka 40g Dżem 50g		Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet z piersi z kurczaka gotowany 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Twaróg z koperkiem 40g Przecier jagodowy 100g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskosod/niskobiałk. 110g Masło 15g Pasta wieprzowo-jarzynowa 50g Ogórek kiszony w plasterkach 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet z piersi kurczaka gotowany 80g Ziemniaki tuczzone 200g Sos pietruszkowy 50g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskosod/niskobiałk. 110g Masło 15g Twaróg z koperkiem 30g Miód 25g Przecier jagodowy 100g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Ryż na mleku z żółtkiem 300ml i masłem 15g Przecier jagodowy 100g Herbata z cukrem 250ml	Serek homogenizowany z owocami 200g	Zupa chłopska z makaronem i mięsem z szynki wieprzowej 300ml Sok przecierowy warzywny 250ml	Kasza kukurydziana z herbatnikami i owocami 150g	Zupa szpinakowa z mięsem wieprzowym, makaronem i dodatkiem z jajkiem 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina z kurczaka 40g Puree z kalafiora 100g kawa zbożowa z mlekiem 250ml		Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet z piersi kurczaka gotowany 100g Marchew z wody 150g Ziemniaki tuczzone 200g Sos pietruszkowy 50g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Twaróg z koperkiem 40g Przecier jagodowy 100g Jogurt owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Ryż na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina z kurczaka 60g Ogórek kiszony w plasterkach 100g		Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet z piersi kurczaka 120g Ziemniaki tuczzone 200g Sos pietruszkowy 50g Surówka z pomidora b/s 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Twaróg z koperkiem 50g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i oliwą 150g Jogurt owocowy 250g Herbata 250ml

9.	UBOGORESZEZTKOW	Ryż na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina z kurczaka 40g Puree z kalafiora 100g	Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet z piersi kurczaka gotowany 100g Ziemniaki puree 200g Sos pietruszkowy 50g Puree z marchwi 150g Kompot owocowy 250ml			Chleb pszenny 100g Masło 10g Twaróg z koperkiem 40g Przecier jagodowy 100g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZGLUTENOWA	Ryż na mleku 300ml Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Sztuka mięsa z szynki w plasterkach 40g Ogórek kiszony w plasterkach 100g Herbata z cukrem 250ml	Zupa chłopska z makaronem bezglutenowym 300ml Filet z piersi kurczaka gotowany 100g Ziemniaki tłuczone 200g Surówka z marchwi i jabłka 150g Kompot owocowy 250ml			Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Twaróg z koperkiem 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i oliwą 150g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMIECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Wędlina z kurczaka 40g Ogórek kiszony w plasterkach 100g Herbata z cukrem 250ml	Zupa chłopska z makaronem 300ml Filet drobiowy panierowany 100g Ziemniaki tłuczone 200g Surówka z marchwi i jabłka 150g Kompot owocowy 250ml	Owoc sezonowy 150g		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Szynka wieprzowa gotowana w plasterkach 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i oliwą 150g Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIANSKA	Ryż na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z zielonego groszku z ziołami 60g Dżem 50g	Zupa chłopska z makaronem 300ml Kasza gryczana 150g Leczo pomidorowe z fasolą czerwoną, pieczarkami, cebulą i cukinią 150g Kompot owocowy 250ml			Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Twaróg z koperkiem 50g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i oliwą 150g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAŁ	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Polędwica sopocka 40g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300 ml Bitka wołowa 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos koperkowy 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml	Galaretka z owocami 150g	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Miód 25g Sok przecierowy pomidor. 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250g
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Polędwica sopocka 40g Sałata zielona 20g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml Pierś z indyka gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 150g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy b/c 250ml	Szynka drobiowa 20g Chleb graham 30g Masło 10g Ogórek kiszony 20g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Kiełbasa szynkowa 40g Sok przecierowy pomidor. 200g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
	WĄTROBOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Polędwica sopocka drobiowa 40g Banan 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa grysikowa 300 ml Pierś z indyka gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos koperkowy 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Szynka drobiowa 40g Miód 25g Sok przecierowy pomidor. 200g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
3.	LEKKOSTRAWNA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Polędwica sopocka drobiowa 40g Banan 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa grysikowa 300 ml Pierś z indyka gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos koperkowy 100g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Miód 25g Sok przecierowy pomidor. 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

4.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałkowy/niskosod. 110g Masło 15g Twaróg półtłusty 30g Miód naturalny 25g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa grysikowa 300ml Pierś z indyka gotowana 80g Ziemniaki tłuczone 200g Sos koperkowy 50g Sałata z oliwą 100g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskobiałkowy/niskosod. 110g Masło 15g Ryz z warzywami 120g Sok przecierowy pomidorowy 200g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
5.	PŁYNNA	Kasza manna na mleku z miodem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy wielowocowy 200g Herbata z cukrem 250 ml	Kleik ryżowy ze świeżymi owocami i miodem 150g	Zupa grysikowa 300 ml i mięsem drobiowym 300ml Kompot owocowy 250ml	Serek homogen. z biszkoptami 200g	Zupa jarzynowa z mięsem z kurczaka, kaszą kukurydzianą 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PAPKOWATA	Ryz na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Polędwica sopočka drobiowa 40g Banan 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa grysikowa 300 ml Pierś z indyka gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos koperkowy 50g Kalafior z marchewką 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Miód 25g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	BOGATOBIAŁKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250m Chleb pszenny 100g Masło 15g Polędwica sopočka 60g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa grysikowa 300 ml Pierś z indyka gotowana 120g Ziemniaki tłuczone 200g Sos koperkowy 100g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Sok przecierowy pomidor. 200g Jogurt owocowy 250g Herbata 250ml
8.	UBOGORESZTKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250m Chleb pszenny 100g		Zupa grysikowa 300 ml Pierś z indyka gotowana 100g		Chleb pszenny 100g Masło 10g

20/UJCM/IT/TP-fn/2021

		Masło 15g Polędwica sopocka drobiowa 40g Banan 100g Herbata z cukrem 250ml	Ziemniaki tłuczone 200g Sos koperkowy 50g Kalafior z marchewką 150g Kompot owocowy 250ml		Kiełbasa szynkowa 50g Sok przecierowy pomidor. 100g Miód 25g Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
9.	BEZGLUTENOWA	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Filet drobiowy gotowany w plastrach 40g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g Herbata z cukrem 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300 ml Pierś z indyka gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Sałata zielona z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Ser żółty 40g Miód 25g Sok przecierowy pomidor. 200g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZMILECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Polędwica sopocka 40g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g Herbata z cukrem 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml Pierś z indyka gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Surówka z marchwi i jabłka 150g Kompot owocowy słodzony 250ml	Owoc sezonowy 150g	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Kiełbasa szynkowa 40g Miód 25g Sok przecierowy pomidor. 200g Herbata z cukrem 250ml
11.	WEGETARIANSKA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Sałatka jarzynowa z jajkiem 150g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml Makaron zapiekany z żółtym serem, jajkiem i warzywami 300g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta sojowa z pomidorem i pietruszką 50g Miód 25g Sok przecierowy pomidor. 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb zwykły 50g chleb razowy 50g Masło 15g Wędlina drobiowa 40g Pomidor b/s 50g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Kasza gryczana 200g Sos cytrynowy 50g Surówka z marchwi 100g Kompot owocowy 250ml	Drożdżówka 100g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 40/80g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Wędlina drobiowa 40g Pomidor b/s 50g	Owoc sezonowy 150g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Kasza gryczana 150g Surówka z marchwi 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Salatka wielowarzynowa 150g Chleb graham 30g Masło 10	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 40/80g Papryka czerwona pokrojona b/s 100g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina drobiowa 40g Pomidor b/s 50g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Kasza jęczmienna 150g Sos cytrynowy 50g 100g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 40/80g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku 300ml Masło 15g Chleb pszenny 100g Wędlina drobiowa 40g Pomidor b/s 50g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Kasza jęczmienna 150g Sos cytrynowy 50g Marchewka z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 40/80g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałkowy/niskosod. 110g Masto 15g Pasta mięsno-jarzynowa 40g Miód 50g Safata zielona 20g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 80g Kasza jęczmienna 200g Sos cytrynowy 50g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskobiałkowy/niskosod. 110g Masto 15g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 20/100g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Płatki owsiane na mleku z żółtkiem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml	Serek homogenizowany owocowy biszkoptami 200g	Zupa koperkowa z ziemniakami i mięsem z szynki wieprzowej 300ml Kompot owocowy 250ml	Jogurt naturalny z bananem 200g	Zupa ziemniaczana z mięsem z kurczaka 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Wędlina drobiowa 40g Mus z jagód 150g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos cytrynowy 50g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Pasta mięsno/jarzynowa 40g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIĄLKOWA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Wędlina drobiowa 60g Safata zielona 20g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z dorsza duszony z masłem 120g Kasza jęczmienna 200g Sos cytrynowy 50g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 60/60g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 250g Herbata z cukrem 250ml

9.	UBOGORESZEZTKOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlna drobiowa 40g Mus z jagód 150g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos cytrynowy 50g Puree z marchwi 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 100g Masło 10g Pasta mięsno/jarzynowa 40g Sok owocowy 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZGLUTENOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Mięso z szynki wieprzowej w plasterkach 40g Pomidor b/s 50g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Ziemniaki tłuczone 200g Marchew z wody 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 40/80g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt naturalny pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMIECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Wędlna drobiowa 40g Pomidor b/s 50g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Filet z kurczaka duszony saute 100g Kasza jęczmienna 200g Surówka z marchwi z oliwą 100g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Tymbalik z mięsem drobiowym i warzywami 40/80g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIANSKA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z fasoli Jaś z natką pietr. 40g Pomidor b/s 50g Herbata z cukrem 250ml		Zupa koperkowa z ziemniakami 300ml Kotlet z brokuła 80g Kasza jęczmienna 200g Sos cytrynowy 50g Surówka z marchwi 100g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ser żółty 50g Sok przecierowy o/w 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Wędlina królewiecka 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i oliwą 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa pejszanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany w potrawce 100/60g Ryż na sytko 200g Sałatka z buraków z cebulą 150g Kompot owocowy 250ml	Herbatniki 100g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb pszenny 50g Masło 15g Serek homog. z natką pietruszki 40g Ogórek świeży 100g Jogurt owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Wędlina królewiecka 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i oliwą 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa pejszanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany w potrawce 100/60g Ryż brązowy na sytko 150g Sałatka z buraków z cebulą 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Ser żółty 20g Chleb graham 30g Pomidor 50g Masło 10g	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Serek homog. z natką pietruszki 40g Ogórek świeży 100g Jogurt naturalny owocowy 200g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina królewiecka 40g Sałata zielona 20g		Zupa pejszanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany w potrawce 100/60g Ryż na sytko 200g Sałatka z buraków b/c 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Serek homog. z natką pietruszki 40g Mus z jabłek 100g Jogurt naturalny 200g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina królewiecka 40g Sałata zielona 20g		Zupa pejszanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany w potrawce 100/60g Ryż na sytko 200g Sałatka z buraków b/c 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Serek homog. z natką pietruszki 40g Mus z jabłek 100g Jogurt owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałkowy/niskosod. 110g Masło 15g Wędlina królewiecka 30g Sałata zielona 20g Herbata z cukrem 250ml		Zupa pejiżanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany 80g Ryż na sypko 200g Sałatka z buraków 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskobiałkowy/niskosod. 110g Masło 15g Serek homog. z natką pietruszki 30g Mus z jabłek 100g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Kasza jęczmienna na mleku 300ml I masłem 15g Sok przecierowy owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml	Serek homo. naturalny z owocami świeżymi 200g	Zupa pejiżanka z ziemniakami i mięsem drobiowym oraz zótkiem 300ml Kompot owocowy 250ml	Kasza kukurudziana z herbatnikami i owocami 150g	Zupa marchwiowa z mięsem i ryżem 300ml Jogurt owocowy pitny 200g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina królewiecka 40g Banan 1szt		Zupa pejiżanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany w potrawce 100g/60 Ryż na sypko 200g Jarzynka gotowana 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Serek homog. z natką pietruszki 40g Sok o/w 200g Jogurt owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina królewiecka 60g Surowka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i oliwą 100g		Zupa pejiżanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany w potrawce 120/60g Ryż na sypko 200g Sałatka z buraków z cebulą 150ml Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Serek homog. z natką pietruszki 50g Mus z jabłek 150g Jogurt owocowy 200g Herbata 250g

9.	UBOGORESZTKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina królewiecka 40g Sałata zielona 20g	Zupa pejszanka z ziemniakami 300ml Kurczak gotowany w potrawce 100/60g Ryż na sypko 200g Sałatka z buraków b/c 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 100g Masło 10g Serek homog.z natką pietruszki 40g Mus z jabłek 100g Jogurt owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZGLUTENOWA	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Schab gotowany w plasterkach 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i oliwą 100g Herbata 250ml	Zupa pejszanka z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka gotowany w sosie własnym 100g Ryż na sypko 200g Sałatka z buraków z cebulą 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Serek homog. z natką pietruszki 40g Mus z jabłek 100g Jogurt naturalny 200g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMILECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 10g Wędlina królewiecka 40g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i oliwą 100g Herbata 250ml	Zupa pejszanka z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka gotowany w sosie własnym 100g Ryż na sypko 200g Sałatka z buraków z cebulą 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 10g Wędlina wieprzowa 40g Ogórek świeży 100g Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIANSKA	Kawa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g chleb razowy 50g Masło 15g Ser topiony 50g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką, kukurydzą i oliwą 100g	Zupa pejszanka z ziemniakami 300ml Kotlety z warzyw 80g Ryż na sypko 200g Sałatka z buraków z cebulą 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z fasoli „Jas” z ziołami 50g Ogórek świeży 100g Jogurt owocowy 200g Herbata 250ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kasza manna na ml 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Wędlina drobiowa 40g Dżem 25g Papryka czerwona b/s 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa ryżowa z zieleniną 300ml Sztuka mięsa ze schabu 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml	Budyń czekoladowy, śmietankowy 150g	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Wędlina z indyka 40g Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Ser żółty 40g Papryka czerwona b/s 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa ryżowa z zieleniną 300 ml Sztuka mięsa ze schabu 100g Ziemniaki tłuczone 150g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy b/c 250ml	Szynka drobiowa 20g Ogórek kiszony 20g Chleb graham 30g Masło 10g • herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Wędlina z indyka 40g Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki 150g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kasza manna na ml 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina drobiowa 40g Dżem 25g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa ryżowa z zieleniną 300ml Sztuka mięsa ze schabu 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina z indyka 40g Banan 1 szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Kasza manna na ml 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina drobiowa 40g Dżem 25g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa ryżowa z zieleniną 300ml Sztuka mięsa ze schabu 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina z indyka 40g Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałkowy/ niskosod. 110g Masło 15g Pasta mięsno-jarzynowa z zieleniną 30g Dżem 25g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa ryżowa z zieleniną 300 ml Bitka wołowa gotowana 80g Ziemniaki z tuczzone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałata z oliwą 100g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskobiałkowy/niskosod. 110g Masło 15g Pierś z kurczaka gotowana w plasterkach 30g Banan 1szt Jogurt naturalny 100g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Kasza manna na mleku z żółtkiem 300ml i masłem 15g Kisiel z jabłek 150g Herbata z cukrem 250 ml	Koktajl mleczny z owocami 150g	Zupa ryżowa z ziemniakami, mięsem z szynki wieprzowej 300ml Kompot owocowy 250ml	Kleik ryżowy z miodem i jabłkiem 150ml	Zupa jarzynowa z mięsem z kurczaka kaszą manną 300ml Sok przecierowy pomidorowy 200g Jogurt owocowy płynny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Kasza manna na ml 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Dżem 25g Wędlina drobiowa 40g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa ryżowa z zieleniną 300 ml Sztuka mięsa ze schabu 100g Ziemniaki tuczzone 200g Sos pietruszkowy 50g Brokuły z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina z indyka 40g Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Kasza manna na ml 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina drobiowa 60g Dżem 25g Sok przecierowy o/w 150g Herbata z cukrem 250ml		Zupa ryżowa z zieleniną 300 ml Pierś z indyka gotowana 120g Ziemniaki tuczzone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina z indyka 50g Banan 1szt Jogurt owocowy 250g Herbata 250ml

9.	UBOGORESZEZTKOWA	Kasza manna na ml 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina drobiowa 40g Dżem 25g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml			Zupa ryżowa z zieloną 300 ml Bitka wołowa gotowana 100g Ziemniaki tuczony 200g Sos pietruszkowy 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina z indyka 40g Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZGLUTENOWA	Kasza manna na ml 300ml Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Ser żółty 40g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml			Zupa ryżowa z zieloną 300 ml Sztuka mięsa ze schabu 100g Ziemniaki tuczony 200g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy słodzony 250ml		Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Filet z kurczaka gotowany w plastrach 40g Banan 1szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMLECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Dżem 25g Wędlina drobiowa 40g Sok przecierowy o /w 200g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g		Zupa ryżowa z zieloną 300ml Sztuka mięsa ze schabu 100g Ziemniaki tuczony 200g Sałata z oliwą 100g Kompot owocowy słodzony 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Wędlina z indyka 40g Banan 1szt Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIAŃSKA	Kasza manna na ml 300ml Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Serek twarogowy 40g Masło 15g Marmolada 25g Herbata z cukrem 250ml			Zupa ryżowa z zieloną 300 ml Ryba gotowana z warzywami 80/80g Ziemniaki tuczony 200g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ser topiony 50g Pomidor b/s 50g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA / POSIŁEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Szynka z koperkiem z indyka 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s	Owoc sezonowy 150g	Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos białe 50g Sałatka z pomidora, cebuli z koperem b/s 150g Kompot owocowy 250ml	Jabłko w cieście 40g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Kielbasa szynkowa 40g Ogórek kiszony 100g Jogurt owocowy 200g Herbata 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Szynka z koperkiem z indyka 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s	Owoc sezonowy 150g	Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 150g Sałatka z pomidora z koperem b/s 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Kielbasa drobiowa 20g Sałata zielona 30g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Kielbasa szynkowa 40g Ogórek kiszony 100g Jogurt naturalny 200g Herbata 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Szynka z koperkiem z indyka 40g Sok pomidorowy 200g		Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Ziemniaki puree 200g Sos białe 50g Sałatka z pomidora z koperem b/s 150g Kompot owocowy 250 ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Kielbasa szynkowa 40g Jabłko gotowane 1szt Jogurt naturalny 200g Herbata 250ml
4.	ŁATWOSTRAWNA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Szynka z koperkiem z indyka 40g Sok pomidorowy 200g		Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Sos białe 50g Ziemniaki tłuczone 200g Sałatka z pomidora z koperem b/s 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Kielbasa szynkowa 40g Jabłko gotowane 1szt Jogurt owocowy 200g Herbata 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Herbata 250ml Chleb niskob /niskosod 110g Masło 15g Szynka z koperkiem z indyka 30g Surówka z marchwi z oliwą 100g		Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z wołowy gotowana 80g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Sałatka z pomidora z koprem b/s 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskob /niskosod 110g Masło roślinne 15g Ryż z jabłkiem prażonym 120g Jogurt naturalny 150g Herbata 250ml
6.	PLYNNA	Kasza manna na mleku z miodem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 300m	Serek homo. ze świeżymi owocami 200g	Zupa jarzynowa z ziemniakami i mięsem drobiowym 300ml Kompot owocowy 250ml	Biskopt z mlekiem bananem i miodem 150g	Zupa pejiżanka z mięsem z kurczaka i warzywami 300ml Jogurt owocowy 200g Herbata 250ml
7.	PAPKOWATA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Szynka z koperkiem z indyka 40g Sok przecierowy o/w 200g		Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Puree z marchewki 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Kiełbasa szynkowa 40g Jabłko gotowane 1szt Jogurt owocowy pitny 200g Herbata 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Szynka z koperkiem z indyka 70g Surówka z marchwi z oliwą 100g		Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 120g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Sałatka z pomidora, cebuli z koprem b/s 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło roślinne 15g Wędlina z indyka 50g Ogórek kiszony 50g Jabłko gotowane 1szt Jogurt owocowy 200g Herbata 250ml
9.	UBOGORESZEZTKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Szynka z koperkiem z indyka 40g Sok przecierowy o/w 200g		Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Ziemniaki puree 200g Sos biały 50g Puree z marchewki 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło roślinne 10g Wędlina z indyka 40g Jabłko gotowane 100g Jogurt owocowy 200g Herbata 250ml

10.	BEZGLUTENOWA	Herbata 250ml Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Plaster twarogu 60g Miód 25g Surówka z marchwi z oliwą 100g		Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Salatka z pomidora, cebuli z koprem b/s 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Ryba gotowana z warzywami 40/60g Jabłko gotowane 1szt Jogurt naturalny 200g Herbata 250ml
11.	BEZMLECZNA	Herbata 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Szynka z koperkiem z indyka 40g Masło roślinne 15g Surówka z marchwi z oliwą 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa jarzynowa 300ml Sztuka mięsa z szynki wieprzowej gotowana 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Salatka z pomidora, cebuli z koprem b/s 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Ryba gotowana z warzywami 40/60g Ogórek kiszony 100g Sok owocowy 200g Herbata 250ml
12.	WEGETARIAŃSKA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Serek wiejski 60g Surówka z marchwi z oliwą 100g		Zupa jarzynowa 300ml Kluski śląskie 250g Leczo: cukinia, marchewka, pomidor, papryka, pieczarki 100g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ryba gotowana z warzywami 40/60g Ogórek kiszony 100g Jogurt owocowy 200g Herbata 250ml

L.P.	DIETA/POSILĘK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Serek wiejski 60g Surówka z marchwi z oliwą 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z białym serem 300g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy 250ml	Sałatka wielowarzywna 100g Chleb zwykły 30g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z jają z natką pietruszki 40g Sałata zielona 10g Sok pomidorowy 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Serek wiejski 60g Surówka z marchwi z oliwą 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z serem b/c 300 g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy b/c 250ml	Sałatka wielowarzywna 150g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Pasta z jają z natką pietruszki 40g Sałata zielona 10g Sok pomidorowy 200g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Serek wiejski 60g Sok przecierowy w/o 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z białym serem 300g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Twarożek z natką pietruszki 40g Sałata zielona 10g Banan 1szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Serek wiejski 60g Sok przecierowy w/o 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z białym serem 300g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Twarożek z natką pietruszki 40g Sałata zielona 10g Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałk./niskos. 110g Masto 15g Serek wiejski 40g Surówka z marchwi z oliwą 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z jabłkiem prażonym 300 g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskobiałk./niskos. 110g Masto 15g Twarożek z natką pietruszki 40g Safata zielona 10g Banan 1szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PŁYNNA	Kasza kukurydziana na mleku z żółtkiem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml	Serek homo. ze świeżymi owocami 250g	Zupa kalafiorowa z makaronem i mięsem z szynki wieprzowej 300ml Kompot owocowy 250ml	Jogurt naturalny z biszkoptami 150g	Zupa pomidorowa z mięsem kurczaka i kaszą kukurydzianą 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Serek wiejski 60g Puree z marchewki 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z białym serem 300g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Pasta z jaja z natką pietruszki 30g Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIĄLKOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Serek wiejski 80g Surówka z marchwi z oliwą 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z białym serem 320g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Pasta z jaja z natką pietruszki 50g Banan 1szt Jogurt owocowy 250g Herbata 250ml
9.	UBOGORESZEZTKOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masto 15g		Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z białym serem 300g Polewa truskawkowa 50g		Chleb pszenny 100g Masto 10g Pasta z jaja z natką pietruszki 30g

		Serek wiejski 60g Puree z marchewki 100g Herbata z cukrem 250ml		Kompot owocowy 250ml	Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250g
10.	BEZGLUTENOWA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Pasta z soczewicy 60g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Herbata z cukrem 250ml		Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300ml Makaron bezglutenowy z białym z serem 300g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Pasta z jaja z natką pietruszki 30g Banan 1szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMLECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Szynka z koperkiem z indyka 40g Sałata zielona 20g z połówką pomidora b/s Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z jabłkiem prażonym 300 g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Pasta z jaja z natką pietruszki 30g Sok owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIANSKA	Kasza kukurydziana na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z soczewicy 60g Sałata zielona z połówką pomidora b/s 20g Herbata z cukrem 250ml		Zupa kalafiorowa z mak. 300ml Makaron z białym serem 300g Polewa truskawkowa 50g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Pasta z jaja z natką pietruszki 30g Sok pomidorowy 200g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250 ml

L.P.	DIETA/POSTĘPEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ogonówka parzona 40g Rzodkiewka szatkowana 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa żurek z kiełbasą 300ml Bitka wieprzowa z szynki 100g Kasza gryczana 200g Sos biały 50g Surówka z papryki, ogórka świeżego, sałaty z oliwą 150g Kompot owocowy 250ml	Herbatniki 100g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml b/c Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Ogonówka parzona 40g Rzodkiewka szatkowana 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa żurek z kiełbasą 300ml Bitka wieprzowa z szynki 100g Kasza gryczana 150g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy b/c 250ml	Wędlina drobiowa 20g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszeniczny 100g Masło 10g Ogonówka parzona 40g Sok pomidorowy 200g		Zupa marchwiowa 300ml Bitka wołowa z warzywami 100g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszeniczny 100g Masło 10g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	ŁATWOSTRAWNA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszeniczny 100g Masło 15g Ogonówka parzona 40g Sok pomidorowy 200g		Zupa marchwiowa 300ml Bitka wieprzowa z szynki z warzywami 100g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszeniczny 100g Masło 15g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałk/niskosos. 110g Masto roślinne 15g Serek homogenizowany 30g Miód naturalny 50g Herbata z cukrem 250ml	Zupa marchwiowa 300ml Bitka wołowa z warzywami 80g Ziemniaki tłuczone 200g Sos z białej z żółtkiem 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskobiałk/niskosod. 110g Masto roślinne 15g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PLYNNA	Płatki owsiane na mleku z miodem 300ml i masłem 15g Mus z jabłek 150g Herbata z cukrem 250ml	Zupa marchwiowa z warzywami i mięsem drobiowym oraz żółtkiem 300ml Kompot owocowy 250ml	Biszkopty z sokiem wieloowocowym i owocowym 150g	Zupa pietruszkowa z mięsem z kurczaka, kaszą kukurydzianą i dodatkami 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.	PAPKOWATA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Ogonówka parzona 40g Sok pomidorowy 200g	Zupa marchwiowa 300ml Klopsik z szynki wieprzowej z warzywami 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Buraczki gotowane 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIĄTKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masto 15g Ogonówka parzona 60g Sok pomidorowy 200g	Zupa żurek z kielbasą 300ml Bitka wieprzowa z warzywami 120g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masto 15g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 50/70g Jogurt owocowy 250g Herbata 250ml

9.	UBOGORESZTKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Ogonówka parzona 40g Sok pomidorowy 200g		Zupa marchwiowa 300ml Klopsik z szynki wieprzowej 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos biały 50g Sałata z jogurtem naturalnym 40/60g Kompot owocowy 250g	Chleb pszenny 100g Masło 10g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZGLUTENOWA	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Filet drobiowy gotowany w plasterkach 40g Sok pomidorowy 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa marchwiowa 300ml Bitka wieprzowa z szynki 100g Ziemniaki tłuczone 200g Sos własny 50g Sałata z jogurtem naturalnym 70/30g Kompot owocowy 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Banan 1szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMLECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Ogonówka parzona 40g Rzodkiewka szatkowana 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa marchwiowa 300ml Bitka z szynki wieprzowej 100g Kasza jęczmienna 200g Sos własny 50g Surówka z papryki, ogórka świeżego, sałaty z oliwą 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Tymbalik z szynką, ryżem i marchewką 40/80g Sok pomidorowy 200g Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIANŚKA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ser żółty 50g Rzodkiewka szatkowana 100g		Zupa żurek z jajkiem 300ml Pierogi z truskawkami i śmietaną 200g Surówka z marchewki z pomarańczą 100g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Tymbalik warzywny z ryżem 80/40g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Połędwica sopocka 40g Papryka czerwona pokrojona w słupki 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udko z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałatka z buraczków z cebulką 150g Kompot owocowy 250ml	Kisiel z owocami 150g Biszkopty 20g	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ser żółty 20g Sałatka jarzynowa 120g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Połędwica sopocka 40g Papryka czerwona pokrojona 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udko z kurczaka na parze 200g Ziemniaki tłuczone 150g Sos pietruszkowy 50g Sałatka z buraczków z cebulką 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Sałatka z brokułów z oliwą i koperkiem 150g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Sałatka jarzynowa z oliwą 120g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBWA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Połędwica drobiowa 40g Banan 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udko z kurczaka na parze 200g Ziemniaki puree 200g Sos pietruszkowy 50g Sałatka z buraczków z jabłkiem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Sałatka jarzynowa z oliwą 120g Jogurt naturalny 150g Banan 1szt Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWA	Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Połędwica drobiowa 40g Banan 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udko z kurczaka na parze 200g Ziemniaki puree 200g Sałatka z buraczków z jabłkiem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Sałatka jarzynowa z oliwą 120g Jogurt owocowy 150g Banan 1szt Herbata z cukrem 250ml

5.		Chleb niskob./niskosod. 110g Masło 15g Schab gotowany w plastrach 30g Papryka czerwona pokrojona 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udko z kurczaka na parze 200g Ziemniaki 200g Sos pietruszkowy 50g Sałatka z buraczków z jabłkiem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskob./niskosod. 110g Masło 15g Sałatka jarzynowa z oliwą 120g Jogurt naturalny 100g Banan 1szt Herbata z cukrem 250g
6.		Płatki owsiane na mleku z żółtkiem 300ml i masłem 15g Kisiel z truskawek 150g Herbata z cukrem 250ml	Kaszka manna z żółtkiem i świeżymi owocami 150 g	Zupa selerowa z ziemniakami i mięsem z szynki wieprzowej 300ml Sok warzywno/owocowy 250ml	Serek homogenizowany naturalny z biskoptami 200g	Zupa warzywna z mięsem kurczaka, makaronem 300ml Masło 15g Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 250ml
7.		Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Połędwica drobiowa 40g Mus z banana 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udko z kurczaka gotowane 200g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałatka z buraczków z jabłkiem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Sałatka jarzynowa z oliwą 120g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.		Płatki owsiane na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Połędwica sopocka 80g Papryka czerwona pokrojona 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udko z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki tłuczone 200g Sos pietruszkowy 50g Sałatka z buraczków z jabłkiem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Sałatka jarzynowa 120g Wedlina drobiowa 40g Jogurt owocowy 250g Banan 1szt Herbata 250g

9.	UBOGORESZEZTKOWA	Ryż na mleku 300ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Poledwica sopocka 40g Banan 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udka z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki tuczne 200g Sos pietruszkowy 50g Sałatka z buraczków z jabłkiem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Sałatka jarzynowa z oliwą 120g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250g
10.	BEZGLUTENOWA	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Schab gotowany w plasterkach 40g Papryka czerwona pokrojona 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami. 300ml Udka z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki tuczne 200g Sałatka z buraczków z jabłkiem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Sałatka jarzynowa z oliwą 120g Jogurt naturalny 150g Banan 1szt Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMLECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Poledwica sopocka 40g Papryka czerwona pokrojona 100g Herbata z cukrem 250ml	Owoc sezonowy 150g	Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Udka z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki tuczne 200g Sałatka z buraczków z cebulką 100g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Sałatka jarzynowa 120g Sok owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIAŃSKA	Ryż na mleku 300ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Twaróg 40g Dżem 25g Papryka czerwona pokrojona 100g Herbata z cukrem 250ml		Zupa selerowa z ziemniakami 300ml Pulpet rybny 80g Ziemniaki tuczne 200g Sos pietruszkowy 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Sałatka jarzynowa 120g Jogurt owocowy 150g Banan 1szt Herbata z cukrem 250ml

L.P.	DIETA/POSILEK	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA
1.	PODSTAWOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Serek homo. z natką pietruszki 60g Rzodkiewka szatkowana ze szczypiorkiem i jogurtem 100g Sok przecierowy o/w 200g	Owoc sezonowy 150g	Zupa grysikowa z zieleniną 300ml Pierś z kurczaka 100g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Kompot owocowy 250ml	Drożdżówka 100g ● herbata	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ryba po grecku z warzywami 40/80g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
2.	CUKRZYCOWA	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Serek homo. z natką pietruszki 60g Rzodkiewka szatkowana ze szczypiorkiem i jogurtem 100g	Owoc sezonowy 150g	Zupa grysikowa z zieleniną 300ml Pierś z kurczaka 100g Kasza jęczmienna 150g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Kompot owocowy b/c 250ml	Jajko 1szt Ogórek kiszony 10g Chleb graham 30g Masło 10g ● herbata	Chleb graham 50g Chleb razowy 50g Masło 10g Ryba po grecku z warzywami 40/80g Jogurt naturalny 150g Herbata b/c 250ml
3.	WĄTROBOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Serek homo. z natką pietruszki 60g Sok przecierowy o/w 200g		Zupa grysikowa z zieleniną 300ml Pierś z kurczaka 100g Kasza jęczmienna 150g Sos biały 50g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 10g Ryba gotowana z marchewką 40/80g Banan 1szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
4.	LEKKOSTRAWNA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Serek homo. z natką pietruszki 60g Sok przecierowy o/w 200g		Zupa grysikowa z zieleniną 300ml Potrawka z kurczaka z warzywami 100/40g Kasza jęczmienna 150g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Ryba gotowana z marchewką i pomidorami 40/80g Banan 1szt Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

5.	NISKOBIAŁKOWA	Chleb niskobiałk./niskosod. 110g Masło 15g Serek homo. 30g Miód 25g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml		Zupa grysikowa z zieleńią 300ml Potrawka z kurczaka z warzywami 100/40g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Salata z oliwą z oliwek 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb niskobiałk./ niskosod. 110g Masło 15g Pasta wołowo/jarzynowa 30g Mus jabłek 100g Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
6.	PLYNNA	Kasza manna na mleku z miodem 300ml i masłem 15g Sok przecierowy owocowy 200g Herbata z cukrem 250ml	Kleik ryżowy ze świeżymi owocami 200g	Kasza jęczmienna z rosółem i mięsem drobiowym 300ml Kompot owocowy 250ml	Sucharki z sokiem owocowym 200g	Zupa owocowa z makaronem, twarogiem, żółtkiem 300ml Jogurt owocowy pitny 150g Herbata z cukrem 200ml
7.	PAPKOWATA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Serek homo. z natką pietruszki 60g Sok przecierowy owocowy 200g		Zupa grysikowa z zieleńią 300ml Potrawka z kurczaka z warzywami 100/40g Ziemianki tłuczone 200g Brokuł z wody 150g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Wędlina wieprzowa 40g Mus z jabłek 100g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
8.	BOGATOBIAŁKOWA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 15g Serek homo. z natką pietruszki 80g Miód 25g Sok przecierowy o/w 200g		Zupa grysikowa z zieleńią 300ml Pierś z kurczaka 120g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Salata z jogurtem naturalnym 50g Kompot owocowy 250ml		Chleb pszenny 100g Masło 15g Ryba po grecku z warzywami 60/60g Pomarańcza 1szt Jogurt owocowy 250g Herbata 250ml

9.	UBOGORESZTKO WA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb pszenny 100g Masło 10g Serek homo. z natką pietruszki 60g Miód 25g Sok przecierowy owocowy 200g	Zupa grysikowa z zielenią 300ml Pierś z kurczaka 100g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 100g Masło 10g Wędlina wieprzowa 40g Mus z jabłek 100g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml
10.	BEZGLUTENOWA	Ryż na mleku 300ml Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Serek homo. z natką pietruszki 60g Miód 25g Sok przecierowy o/w 200g Herbata 250ml	Zupa ziemniaczana z zielenią 300ml Pierś z kurczaka 100g Ziemniaki tuczzone 200g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb bezglutenowy 100g Masło 15g Ryba gotowana z marchewką i pomidorami 40/80g Banan 1szt Jogurt naturalny 150g Herbata z cukrem 250ml
11.	BEZMLECZNA	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Pasta drobiowo/jarzynowa 40g Miód 25g Sok przecierowy o/w 200g Herbata z cukrem 250ml	Zupa grysikowa z zielenią 300ml Pierś z kurczaka 100g Kasza jęczmienna 200g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Kompot owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło roślinne 15g Ryba po grecku z warzywami 40/80g Papryka b/s 100g Herbata z cukrem 250ml
12.	WEGETARIAŃSKA	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Serek homo. z natką pietruszki 60g Miód 25g Sok przecierowy o/w 200g	Zupa grysikowa z zielenią 300ml Kotlet z jaja 80g Kasza jęczmienna 200g Sos biały 50g Brokuł z wody z oliwą i koprem 150g Napój owocowy 250ml	Chleb zwykły 50g Chleb razowy 50g Masło 15g Ryba po grecku z warzywami 40/80g Jogurt owocowy 150g Herbata z cukrem 250ml

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. produkcja, przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w UCMMiT

L.p.	WYMAGANIA PRAWNE:
1	<p>Posiłki muszą być przygotowywane z odpowiednich produktów i w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa tj. w:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r., poz.2021 ze zm.), i innych przepisów prawa regulujących żywienie zbiorowe jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,</i> 2) <i>Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17. 04. 2007r. (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),</i> 3) <i>Rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 2004-04-29 (Dz. Urz. UE. L. 139 z 30.04.2004, str.1 ze zm.)</i>
ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:	
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przedmiot zamówienia obejmuje: świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT (zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, w sprawie zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalach opracowanych pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza w 2011r. oraz norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących szpitala (diety i jadłospisy), a także „Dietetyki żywienia zdrowego i chorego człowieka” H Ciborowskiej, A Rudnickiej, wyd. lek. PZWL) odbiorze, wywiezieniu z Klinik Zamawiającego i utylizacji zgodnie z prawem, poza terenem Zamawiającego resztek pokonsumpcyjnych i naczyń jednorazowych. 2. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydanych posiłków z podziałem na Kliniki i na rodzaje diet i potwierdzać ewidencję każdorazowo przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego. 3. Kliniki Zamawiającego, do których dostarczane będą posiłki: <ol style="list-style-type: none"> 1) <u>Budynek I</u> - Klinik i Izby Przyjęć: <ul style="list-style-type: none"> • Izba Przyjęć (rzadko) • Klinika Chorób Tropikalnych i Pasożytniczych, • Klinika Kardiologii i Chorób Wewnętrznych, • Klinika Chorób Zawodowych i Wewnętrznych, 2) <u>Budynek II</u> <ul style="list-style-type: none"> • - Kliniki Medycyny Hiperbarycznej i Ratownictwa Morskiego zwane dalej kliniką lub klinikami 4. Główne rodzaje zamawianych diet: <ol style="list-style-type: none"> 1) podstawowa, 2) dieta cukrzycowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, 3) dieta wątrobowa / niskotłuszczowa, 4) łatwostrawna,

- 5) dieta nerkowa / niskobiałkowa,
- 6) dieta płynna,
- 7) dieta papkowata,
- 8) dieta bogatobiałkowa,
- 9) ubogoresztkowa,
- 10) dieta bezglutenowa,
- 11) dieta bezmleczna,
- 12) dieta wegetariańska (pseudowegetariańska),
- 13) niskosodowa / bezsolna,
- 14) inne określone przez lekarza.

5. Średnia miesięczna (%) ilość posiłków w podziale na poszczególne diety wynosi do całości:

I.p.	nazwa diety	Średnia %
1.	podstawowa	5
2.	cukrzycowa	18,5
3.	wątrobowa/ niskotłuszczowa	3,5
4.	łatwostrawna	62
5.	nerkowa /niskobiałkowa	0,6
6.	płynna	0,6
7.	papkowata	0,5
8.	bogatobiałkowa	3
9.	ubogoresztkowa	0,5
10.	bezglutenowa	0,3
11.	bezmleczna	3
12.	wegetariańska (pseudowegetariańska)	1
13.	niskosodowa / bezsolna	0,5
14.	inne	1,0
	SUMA	100,00

RODZAJ I OPIS ZAMAWIANYCH DIET:

3 Zamawiający wymaga dostarczania diet podstawowych określonych w pkt 2 powyżej, ppkt. 3. poz.1-12 sporządzanych zgodnie z opisem menu stanowiącym Załącznik nr 1 do UMOWY oraz wymaganiami określonymi w umowie i jej załącznikach w powtarzających się cyklach 14 dniowych.

Jednocześnie Zamawiający może zamawiać inne diety lub diety, stanowiące modyfikację określonych w Załączniku nr 1 do UMOWY diet, w związku z wystąpieniem określonych potrzeb żywienia leczniczego pacjenta.

W przypadku konieczności zamówienia diet dodatkowych menu diet określonych w Załączniku nr 1 do UMOWY jest menu podstawowym i modyfikacje dotyczą tych diet poprzez rezygnację jedynie z czynnika szkodliwego lub jego zmiany na odpowiedni za zgodą Dietetyka UCMMiT.

Wykonawca po uzyskaniu zamówienia na zmienioną dietę, niezwłocznie przesyła propozycje jadłospisu do akceptacji dietetyka Zamawiającego na jego adres e-mail.

	<p>Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania na 10 godzin przed posiłkiem zapotrzebowania na diety indywidualne, zgodnie z zaleceniami lekarza. W ww. przypadkach Zamawiający wymaga stosowania założeń diety i dziennej racji pokarmowej zgodnie z wytycznymi „Dietetyki żywienia zdrowego i chorego człowieka” H Ciborowskiej, A. Rudnickiej, wyd. lek. PZWL</p>
	<p>UWAGI OGÓLNE</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dla diety podstawowej, cukrzycowej, płynnej i bezmlecznej wymagane jest 5 posiłków dziennie. Dla pozostałych diet wymagane są 3 posiłki dziennie. 2. Dodatki białkowe dodawane dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zgodnie z zaleceniami lekarza: <ol style="list-style-type: none"> 1) Wędlina dietetyczna 40g/os, 2) Ser biały półtłusty 100g/os, <p>podane w sposób urozmaicony co do konsystencji i koloru oraz estetycznie podany</p> 3. Do śniadania kawa zawsze, dodatkowo herbata. 4. Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku, 5. Zupa mleczna ma być naprzemiennie z kawą dla wszystkich diet z wyłączeniem cukrzycowej, niskobiałkowej i bezmlecznej. Kawa w diecie cukrzycowej codziennie. 6. Dieta łatwostrawna 3 posiłki, natomiast jej modyfikacja może zawierać 5 posiłków
	<p>WYMAGANA JAKOŚĆ POSIŁKÓW:</p>
<p>4</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posiłki dla pacjentów muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami: prawidłowego żywienia i dietetyki stosowanej, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w żywnieniu różnych jednostek chorobowych, i przepisami prawa polskiego dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia a w szczególności zasady: <ul style="list-style-type: none"> • systemu HACCP, • Dobrej Praktyki Produkcyjnej, • Dobrej Praktyki Higienicznej, • Dobrej Praktyki Cateringowej. 2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>nie używać</u> produktów typu instant oraz gotowych produktów typu: <ul style="list-style-type: none"> ▪ konserw mięsnych, mielonek, pasztetów, szynek, gulaszy angielskich, ▪ mięs mrożonych, suszonych, ▪ ziemniaków i warzyw instant, ▪ jajek w proszku, ▪ zupy instant, ▪ wyrobów garmażeryjnych np.: pierogi, klopsy, gołąbki, krokiety itp., ▪ jaj surowych bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin ○ <u>używać</u>: <ul style="list-style-type: none"> ▪ masła świeżego 82%, zamiast produktów masłopodobnych, porcjowanych, w opakowaniach typu Mlekovita 15g ▪ wędlin wysokiej jakości, nie zawierających (dla diet bezglutenowych) dodatków glutenu, mięso nie jest MMO (mięso mechanicznie odkostnione), ▪ powideł, dżemów miodów porcjowanych w opakowaniach typu Tymbark 25g lub (dżemy /powidła) Prila 25g, ▪ napoi, za wyjątkiem tych dla cukrzyków podawanych lekko osłodzonych, ▪ warzyw – pomidor, – podawany wyłącznie bez skórki do wszystkich diet, z wyłączeniem PODSTAWOWEJ ▪ mleka min. 2% tłuszczu, ▪ twarogu min. półtłusty,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wędlin min. 70% mięsa, ▪ przecierów owocowych z naturalnych świeżych owoców, zamiast z konfitur lub dżemów, ▪ oliwy do sałatek, olej rzepakowy, ▪ tymbalików w następującej proporcji: ¼ pojemnika składa się z samej galaretki, a ¾ pojemnika to treść np. mięso, warzywna, ryż. <p>UWAGA Do każdej diety (z wyjątkiem bezmlecznej), do kolacji, wykonawca zobowiązany jest dodać jogurt naturalny (dla diety z nietolerancją laktozy bez laktosowy) (min. waga 150-200g), zawierający probiotyki, niewielką ilość tłuszczu - w chorobach dróg pokarmowych - bezpestkowy.</p> <p>Kisiel lub budyń mogą stanowić posiłek w podwieczorku.</p> <p>Posiłki muszą być kompletne, smaczne i podawane estetycznie. Dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmiękczonych, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych uznane będzie za NIEDOSTARCZENIE POSIŁKU i spowoduje naliczenie stosownej kary umownej zgodnie z zapisami UMOWY.</p>
	TERMINY I SPOSÓB DOSTARCZANIA JADŁOSPISÓW I ZAMAWIANIA BIEŻĄCYCH POSIŁKÓW/DIET:
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Całość zamówienia będzie realizowana codziennie. 2. Jadłospisy inne, (w tym zmieniane decyzją lekarza) niż określone w Załączniku nr 1 do UMOWY, będą opracowywane przez doświadczonego w sporządzaniu diet medycznych, wykwalifikowanego dietetyka wykonawcy. 3. Dietetyk wykonawcy określa i przedstawia Zamawiającemu najpóźniej 5 dni kalendarzowych przed podpisaniem umowy za pomocą poczty e-mail na adres: mkrasula@ucmmit.gdynia.pl, odpowiednio diet zamawianych w Załączniku nr 1 do umowy, informacje zawierające w szczególności: <ol style="list-style-type: none"> 1) dla diety cukrzycowej ilość wymienników węglowodanowych w każdym posiłku, 2) dla diety nerkowej – ilość soli (w gramach) i białka dobowo, 3) dla diety wysokobiałkowej – ilość soli (w gramach) i białka dobowo, 4) wartość odżywczą i kaloryczną każdej diety, 5) rodzaj surowców z jakich składa się każda dieta, 6) gramaturę poszczególnych produktów w proponowanych posiłkach/dietach. <p>Wykonawca może zmodyfikować menu dla pacjentów na dni świąteczne Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Propozycję taką Wykonawca zobowiązany jest przesłać Zamawiającemu z 14-dniowym wyprzedzeniem celem modyfikacji lub akceptacji.</p> 4. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia, tak, aby dodatkowe lub zmieniane decyzją lekarzy jadłospisy, były sporządzane profesjonalnie, bez błędów i konieczności ich korygowania, z uwzględnieniem wszystkich wymagań określonych w umowie. 5. Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe z każdej Kliniki zgłaszane będzie wykonawcy codziennie za pomocą poczty e-mail: <ol style="list-style-type: none"> 1) w zakresie śniadania, obiadu i kolacji: do godz. 5:00 rano, 2) w zakresie koniecznego doprowiantowania/zmiany na obiad do godziny 11:00, 3) w zakresie koniecznego doprowiantowania/zmiany na kolację (związanego z ruchem pacjentów): do godz. 13:00 <p>lub systemu/oprogramowania wykonawcy. *(zapis dostosowany zostanie po wybraniu oferty najkorzystniejszej ze względu na kryterium oceny ofert).</p> 6. Zapotrzebowania na posiłki przekazywane będą wykonawcy przez pracowników Zamawiającego telefonicznie i potwierdzone e-mailem na druku - wzór druku zapotrzebowania stanowi załącznik nr 4 do umowy.

	<p>7. Odpowiedzialność za dostarczenie prawidłowo przygotowanych diet w żywieniu chorych ponosi wykonawca.</p> <p>REKLAMACJE</p> <p>8. W przypadku braków diet, porcji, lub dostarczeniu niewłaściwej diety, lub niewłaściwej jakości posiłków, niekompletnych posiłków, bez dodatków i niewłaściwie zapakowanych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zamawiający odnotowuje braki/uchylenia (kuchenkowa) w Księdze przyjęć posiłków. Notatkę potwierdza pracownik wykonawcy - dostarczyciel posiłków. Brak podpisu notatki, przez pracownika wykonawcy, nie wpływa na uprawnienie Zamawiającego do naliczenia kary umownej za nienależyte wykonanie umowy zgodnie z zapisami UMOWY, 2) wyznaczona pielęgniarka niezwłocznie zawiadamia wykonawcę o zaistniałym fakcie telefonicznie, pod wskazany w umowie nr telefoniczny, 3) wykonawca niezwłocznie w ciągu godziny od powiadomienia telefonicznego dostarcza, do właściwej Kliniki UCMMIT, brakujące lub odpowiedniej jakości diety. <p>9. Potwierdzenie zgłoszenia ww. niezgodności wraz z wszelkimi uwagami dotyczącymi załatwienia reklamacji, pielęgniarka oddziałowa lub wyznaczona przez nią osoba, przesyła niezwłocznie za pomocą poczty e-mail, na druku – Załącznik nr 1 do niniejszego opisu, do dietetyka Zamawiającego.</p> <p>10. Niewłaściwe dostarczanie diet, braki w dietach, ich jakości, opóźnienia, niewłaściwe temperatury posiłków, opóźnienia w dostarczaniu do akceptacji jadłospisów dekadowych i nie zachowanie terminu wskazanego w pkt. 8. 3) oraz inne uchybienia polegające na odmiennej niż określono w umowie i jej załącznikach stanowią podstawę do reklamacji. Więcej niż 5 reklamacji w miesiącu jest podstawą do naliczania kar umownych przez Zamawiającego zgodnie z zapisami UMOWY.</p> <p>11. Bieżące reklamacje dotyczące realizacji usług przesyłane będą wykonawcy, zgodnie z ust. 2 §8 umowy, na druku – Załącznik nr 1 do niniejszego Opisu a Wykonawca niezwłocznie zobowiązany jest reagować na wszelkie reklamacje.</p> <p>12. W związku z warunkiem określonym w pkt 8.3), Zamawiający wymaga, aby miejsce produkcji i przygotowania posiłków znajdowało się w odległości od siedziby Zamawiającego pozwalającej na dostarczenie posiłków w czasie maksymalnym 60 min jazdy. Jest to maksymalny czas na dostarczenie posiłków do Zamawiającego, licząc od godziny jego wydania z kuchni wykonawcy..</p>
	TERMINY DOSTAW POSIŁKÓW:
6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do kuchenek Klinik Zamawiającego w godzinach jak niżej: <ul style="list-style-type: none"> • śniadanie: godz. 7:30 • obiad i kolacja – godzina 12:30 - maks. 12:45 przy czym: <ul style="list-style-type: none"> • II śniadania dostarczane są ze śniadaniem, • podwieczorki dostarczane razem z obiadem i kolacją 2. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dostarczać posiłków poza uzgodnionymi przez strony godzinami (za wyjątkiem uzupełniania braków w dostawie).
	WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU, PORCJOWANIA I ODBIORU POSIŁKÓW:
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posiłki będą przywożone do Zamawiającego pojazdem, spełniającym wymagania SANEPID-u dotyczące tego rodzaju środków transportu – wykonawca posiada aktualną decyzję SANEPIDU dopuszczającą wyznaczony pojazd do przewozu środków żywnościowych. 2. Część załadunkowa pojazdu, służącego do przewożenia posiłków, zaleca się, aby była podzielona na część chłodzoną oraz część o temperaturze otoczenia. 3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki stosując zasady poniżej:

	<ol style="list-style-type: none"> 1) Produkty dostarczane zbiorczo, w odrębnych pojemnikach termicznych, zabezpieczone higienicznie przed otoczeniem, z możliwością łatwego porcjowania bezpośrednio na talerz pacjenta m.in.: <ol style="list-style-type: none"> a) Ziemniaki, makarony, kasze, ryż itp., b) Sos, c) Mięso, d) Pulpety, e) Warzywa gotowane f) Napoje, g) Zupa, h) Kaszki manna/kukurydziana płynna, i) Pietruszka (rozdrobiona), j) Koperek (rozdrobiony), k) Warzywa typu sałata, cykorii itp. 2) Produkty dostarczane zbiorczo lub wyporcjowane, wg ustalonej gramatury, zafoliowane lub zabezpieczone przed otoczeniem, w zamkniętym pojemniku jednorazowym lub wielorazowym z możliwością łatwego rozdziału porcji na talerz pacjenta m.in.: <ol style="list-style-type: none"> a) Masło, w opakowaniach zamkniętych typu Mlekovita 15g b) Sery żółte (twarde), c) Wędlina krojona (szt), d) Galarety (tymbaliki w szt), e) Jajka gotowane (szt), f) Owoce, (szt). g) Pomidory, 3) Produkty na śniadania, II śniadania, podwieczorki i kolacje porcjowane na każdego pacjenta w odrębne jednorazowe pojemniczki do podania wprost pacjentowi m.in.: <ol style="list-style-type: none"> a) Miód powidła, dżemy miody porcjowane w gotowych opakowaniach zamkniętych typu Tymbarc 25g lub (dżemy /powidła) typu Prila 25g, b) Twarożek, c) Sałatki z warzyw gotowanych - miękkie, d) Budynie itp. e) Pasty serowe, jajeczne, f) Surówki, 4) Ponadto wymaga się dostawy: <ol style="list-style-type: none"> a) Chleb krojony - zafoliowany, b) Bułki, bagietki – zafoliowane, c) Warzywa i owoce świeże (szt), – umyte i czyste w plastikowym opakowaniu z otworami, d) Serki topione – opakowanie zamknięte jednorazowe. e) Jogurty pitne, kefir – opakowanie zamknięte jednorazowego użytku 4. Dla Izby Przyjęć i Kliniki Medycyny Hiperbarycznej i Ratownictwa Morskiego wszystkie posiłki/napoje muszą być dostarczane w jednorazowych pojemnikach z kompletem jednorazowych sztuczków (PORCJOWANE na pacjenta) umożliwiającymi utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku i spożywanie posiłku/napoju bezpośrednio z pojemnika bez konieczności przekładania/przelewania. 5. W systemie termo portów, pojemniki GN z posiłkami zgodnymi z jadłospisem i gramaturą podaną na dany dzień, z OPISANYM PRZEZNACZENIEM (dla której Kliniki, jakie i ile diet) wykonawca zobowiązany jest dostarczać w takim czasie aby pracownicy Zamawiającego mogli odebrać dostawę i w odpowiednim czasie ją rozdysponować. Wykonawca przy odbiorze musi przewidzieć dodatkowy czas dla kierowcy/dostawcy, aby Zamawiający sprawdził dostawę. 6. Kierowca dostarczający posiłki musi być ubrany w zawsze czysty, biały fartuch z widocznym oznakowaniem firmy oraz posiadać przypięty w widocznym miejscu
--	---

identyfikator z nazwą firmy wykonawcy. Osoby nie stosujące się do powyższego nie będą wpuszczane na teren Zamawiającego, a dostawa zostanie uznana za niezrealizowaną.

7. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć na własny koszt personel dostarczający posiłki w odpowiednią ilość, czystych i estetycznych ubrań.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w odpowiedni sposób, zapewniając pełne bezpieczeństwo biologiczne, fizyczne i chemiczne tych posiłków /potraw.
9. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczać przewożone potrawy przed utratą wymaganej temperatury (właściwe pojemniki, właściwe środki transportu) w termosach lub pojemnikach bemarowych gwarantujących sprawne dystrybuowanie posiłków na sale chorych i zachowanie wymaganej temperatury posiłków:
 - 1) min. 65 °C – dla dań głównych na gorąco (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i desery gorące (budynie itp.),
 - 2) min.70°C – zupy na gorąco, kawa,
 - 3) potrawy zimne (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, napoje mleczne, desery zimne, warzywa i owoce) 4-5,5°C.
10. Maksymalny czas pozostawiania posiłków ciepłych w podgrzewaczach /bemarach wynosi do 2 godzin i w tym czasie musi być dostarczony do Zamawiającego i rozdysponowany na sale pacjentów.
11. Sprawdzenie rodzaju, ilości i jakości dostarczonych posiłków następuje w chwili ich dostawy do poszczególnych pomieszczeń kuchennych w Klinikach Zamawiającego, w obecności przedstawiciela wykonawcy, który zobowiązany jest potwierdzić podpisem wynik pomiaru temperatur i prawidłowość dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie:
 - 1) szczelnie zamykane używane do transportu i dystrybucji posiłków pojemniki, tak aby podczas dostawy posiłki w tym zwłaszcza w formie płynnej nie uległy rozlaniu lub oziębieniu oraz ;
 - 2) termosy, wózki bemarowe i pojemniki, w tym również jednorazowe **w czystości bez uszkodzeń**, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, wózki i pojemniki muszą posiadać dokumenty dopuszczające wykorzystywany sprzęt do kontaktu z żywnością zgodnie z wymogami przepisów prawa RP np. **atest PZH - dostarczyć przed podpisaniem umowy**,
 - 3) pobieranie i przechowywanie w pomieszczeniach kuchni wykonawcy próbek wszystkich posiłków i potraw w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach **przez okres 72 godzin, licząc od upływu godziny podania posiłku pacjentom**.
13. Wynik pomiaru temperatur musi być odnotowany w **Zeszyte pomiaru temperatury posiłków (każda Klinika oddzielnie)**.
14. Zamawiający nie przewiduje możliwości przelewania/przekładania dostarczonych posiłków do własnych bemaarów, termosów lub pojemników.
15. Rozwóz posiłków **na sale chorych** należy do obowiązków Zamawiającego.
16. Naczynia i sztucce zapewnia Zamawiający.
17. Wykonawca zobowiązany jest terminowo odbierać pojemniki, termosy lub wózki bemarowe z dostawy:
 - 1) śniadania – odbiór najpóźniej podczas obiadu,
 - 2) z obiadu – odbiór najpóźniej podczas podwieczorku lub kolacji,
 - 3) z kolacji – odbiór najpóźniej podczas śniadania dnia następnego.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II –produkcja, przygotowywanie i dostarczanie posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT

L.p.	WYMAGANIA PRAWNE:
1	<p>1. Posiłki muszą być przygotowywane z odpowiednich produktów i w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa. tj.:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r., poz.2021 ze zm.), i innych przepisów prawa regulujących żywienie zbiorowe jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,</i> 2) <i>Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17. 04. 2007r. (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),</i> 3) <i>Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 2004-04-29 (Dz. Urz. UE. L. 139 z 30.04.2004, str.1 ze zm.)</i> 4) <i>Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów z dnia 28 maja 1996r. (Dz.U. Nr 60, poz. 279 ze zm.).</i>
	ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:
2	<p>1) Przedmiot zamówienia obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego. b) utylizacji zgodnie z prawem, poza terenem Zamawiającego resztek pokonsumpcyjnych i naczyń jednorazowych. <p>2) Posiłki profilaktyczne muszą być:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) świeże, smaczne, gorące, kaloryczne, estetycznie podane, niepowtarzające się w okresach tygodniowych, urozmaicone i dostarczane do Działu Administracyjno-Gospodarczego najpóźniej o godz. 12:45, b) złożone (danie główne) z: min. 500g lub ml/osobę, podawane dodatkowo ze świeżym pieczywem (min. 2 bułki o wadze 50g/szt./osobę). <p>3) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydanych posiłków profilaktycznych i potwierdzać ewidencję każdorazowo przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego.</p>
	WYMAGANA JAKOŚĆ POSIŁKÓW:
3	<p>1. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Dobrej Praktyki Produkcyjnej, b. Dobrej Praktyki Higienicznej, c. Dobrej Praktyki Cateringowej. <p>2. Wykonawca zobowiązany jest posiadać (jeśli dotyczy) aktualny certyfikat PN – EN ISO 22000 systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.</p> <p>3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> o <u>nie używać</u> produktów typu instant oraz gotowych produktów typu: <ul style="list-style-type: none"> ▪ konserw mięsnych, mielonek, pasztetów, szynek, gulaszy angielskich, ▪ mięsa mrożonego, suszonego, ▪ ziemniaków i warzyw instant, ▪ jajek w proszku,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zup instant, ▪ pierogów mrożonych, klopsów, gołąbków, krokietów itp., ▪ jaj surowych bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin <ul style="list-style-type: none"> ○ używać: <ul style="list-style-type: none"> ▪ masła świeżego 82% zamiast produktów masłopodobnych, ▪ wędlin wysokiej jakości, nie zawierających (dla diet bezglutenowych) dodatków glutenu, mięso nie jest MMO (mięso mechanicznie odkostnione), ▪ pozostałe wymagania jakościowe jak dla części „I” <p>3. Dostarczane posiłki muszą pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze.</p> <p>4. Jadłospisy muszą być opracowywane przez DOŚWIADCZONEGO dietetyka wykonawcy.</p>
	TERMINY ZAMAWIANIA BIEŻĄCYCH POSIŁKÓW:
5	<p>1. Dietetyk wykonawcy przed rozpoczęciem dostarczania posiłków profilaktycznych, zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu (dietetykowi) pisemnie i elektronicznie (w formie Word) na 5 dni przed rozpoczęciem dostaw, jadłospis takich posiłków na 14 dni (powtarzany w cyklach 14 dniowych przez każdy z okresów określonych w pkt 2, 5) a-d wyżej.</p> <p>2. Zatwierdzone przez Dietetyka Zamawiającego jadłospisy posiłków profilaktycznych przed każdym z ww. okresów, są podstawą do realizacji przez wykonawcę.</p> <p>3. Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe ilościowe, z Działu Administracyjno-Gospodarczego zgłaszane będzie wykonawcy za pomocą poczty e-mail: do godz. 10:00, na dany dzień.</p> <p>4. Zapotrzebowania na posiłki przekazywane będą wykonawcy na druku - wzór druku zapotrzebowania stanowi załącznik nr 5 do umowy.</p> <p>5. W przypadku braku porcji, lub dostarczeniu niewłaściwej jakości posiłków Zamawiający niezwłocznie zawiadamia o niezgodnościach telefonicznie wykonawcę pod wskazany w umowie nr telefoniczny, a wykonawca niezwłocznie w ciągu godziny od powiadomienia telefonicznego zobowiązany jest dostarczyć brakujące lub właściwe posiłki. Potwierdzenie zgłoszenia niezgodności, Kierownik Działu Administracyjno-Gospodarczego potwierdza niezwłocznie wykonawcy za pomocą poczty e mail, na druku REKLAMACJA.</p> <p>6. Niewłaściwe dostarczanie posiłków, nieodpowiednia kaloryczność i estetyka posiłków, braki, opóźnienia, niewłaściwe temperatury posiłków i inne uchybienia polegające na innej niż określono w UMOWIE są podstawą do naliczania kar umownych przez Zamawiającego zgodnie z zapisami UMOWY.</p>
	TERMINY DOSTAW POSIŁKÓW:
6	<p>Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki profilaktyczne do pokoju socjalnego Działu Administracyjno-Gospodarczego najpóźniej o godzinie 12:45.</p> <p>Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dostarczać posiłków poza uzgodnionymi przez strony godzinami.</p>
	WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU, PORCJOWANIA I ODBIORU POSIŁKÓW:
7	ZAŁĄCZNIK NR 2 DO UMOWY

PRZYKŁADOWE MENU POSIŁKU PROFILAKTYCZNEGO: DANIE GŁÓWNE: MIN 500G LUB ML,

Przykładowe menu na zupy profilaktyczne z wkładką :

- 1.zupa grochowa, kielbasa, pieczywo
- 2.krupnik, pulpet mielony, pieczywo
- 3.zupa pomidorowa z ryżem, kielbaska śląska, pieczywo
- 4.zupa fasolowa, kielbaska zwyczajna, pieczywo
- 5.treściwy bigos, pieczywo
- 6.żurek staropolski, jajko, kielbaska, pieczywo
- 7.flaki wołowe, pieczywo
- 8.kapuśniak, sztuka mięsa, pieczywo

Przykładowe menu na posiłki jednodaniowe:

- 1.kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana
- 2.karkówka wieprzowa, kasza gryczana ,buraczki na ciepło
- 3.filet drobiowy panierowany, ziemniaki, marchewka z groszkiem
- 4.stek wieprzowy z cebulką, ziemniaki, kapusta czerwona na ciepło
- 5.udko pieczone, ziemniaki, marchewka z groszkiem
- 6.schab w sosie, ziemniaki, buraczki na ciepło
- 7.bitki wieprzowe w sosie własnym, ziemniaki, kapusta zasmażana

Przykładowe menu na posiłki dwudaniowe:

- 1.zupa pomidorowa z ryżem, kotlet pożarski, ziemniaki, marchewka na gorąco
- 2.zupa ogórkowa, filet drobiowy w sosie pieczarkowym, ziemniaki, brokuły na ciepło
- 3.barszcz ukraiński, kotlet mielony, ziemniaki, mieszanka warzywna
- 4.zupa jarzynowa, bryzol wieprzowy z pieczarkami, ziemniaki, buraczki
- 5.zupa z fasolki szparagowej, filet drobiowy panierowany, ziemniaki, marchewka z groszkiem
- 6.krupnik, karkówka, ziemniaki, kapusta czerwona na ciepło
- 7.zupa grochowa, udko pieczone, ziemniaki, fasolka szparagowa

(pieczywo - min. 2 bułki typu kajzerka, min. 50g jedna)

Pełna nazwa jednostki zamawiającej :

ZAPOTRZEBOWANIE ŻYWNOSCIOWE- DIETY PACJENTÓW*
na dzień

Ilość chorych:

Lp.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Nazwa diety	PODSTAWOWA	CUKRZYCOWA	WĄTROBOWA / NISKOTŁUSZCZOWA	ŁATWOSTRAWNA	NERKOWA / NISKOBIAŁKOWA U	PŁYNNA	PAPKOWATA	BOGATOBIAŁKOWA	UBOGORESZTKOWA	BEZGLUTENOWA	BEZMLECZNA	WEGETARIANSKA (PSEUDOWEGETERIANSKA)	WEGETARIANSKA (PSEUDOWEGETERIANSKA)	INNE
Ilość:														
Dodatki- II śniadanie														
Dodatki - podwieczorek/ Przegryzka														
UWAGI / Dodatkowe informacje:														

data i godzina złożenia zamówienia:

Podpis osoby składającej zamówienie:

*zapotrzebowanie wydrukować i zachować do kontroli!

ZAPOTRZEBOWANIE NA POSIŁEK PROFILAKTYCZNY

Data:.....godzina:.....

L.p.	Nazwisko pracownika/Stnowisko	Ilość posiłków
1		
2		
3		
4.		

.....
Podpis i pieczętka wystawcy

OPIS SZCZEGÓŁOWY 14 DIET OKREŚLONYCH W ZAŁĄCZNIKU NR 1 DO SWZ

I. DIETA – DZIEŃ „1”


Posilek	Menu – składniki /elementy posiłku	Ilość soli (g)	Ilość białka (g)	Ilość tłuszczu (g)	Ilość węglowodanów (g)	Ilość wymienników węglowodanowych (WW)	Użyte produkty składające się na element posiłku:	Waga (g)	Kaloryczność (kcal)wartość odżywcza
Data -									
Śniadanie									
II śniadanie									
Obiad									
Podwieczorek									
Kolacja									
Przeгыzka									

Itđ.*Uwaga: ilość rubryk (wierszy) może być większa w zależności od ilości przewidzianych produktów żywnościowych przewidzianych na dany posiłek.*

Zamawiający ma prawo do otrzymania w terminie do 24 godzin na wezwanie, opisu składu, gramatury i kaloryczności poszczególnych dań

.....
data i czytelny podpis i pieczęć wykonawcy

WYPELNIENIA WYKONAWCA DLA KAŻDEJ DIETY NA KAŻDY Z 14 DNI PO PODPISANIU UMOWY

Wydanie 4 z dnia 07.06.2021	PROCES PR 14	Strona 1 z 5
	I6-P1-PR14 Instrukcja bhp dla wykonawców zewnętrznych	

Opracował: Lider Procesu / Specjalista ds. bhp	Sprawdził: Pełnomocnik Dyrektora ds. ZSZ	Zatwierdził: Dyrektor UCMMiT
Data: 31.05.2021	Data: 02.06.2021	Data: 02/06/2021
Podpis: <i>[Podpis]</i> Specjalista ds. BHP, UPR, P. POZ. mgr. Małgorzata Hajdel Upr. BHP PG 22.09.2011 Upr. P. POZ. SICPA/11/2017/1/2	Podpis: <i>[Podpis]</i> Zastępca - Benerek	Podpis: <i>[Podpis]</i> M. Rabin

Załączniki:

Z1-I6-P1-PR14 Informator dla firm zewnętrznych wykonujących prace dla UCMMiT

Dokumenty związane

1. Program szkolenia informacyjnego z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej dla podwykonawców prowadzących prace dla Uniwersyteckiego Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej w Gdyni.
2. Komunikaty Zespołu ds. zakażeń szpitalnych oraz sekcji BHP dot. zabezpieczenia prac wykonywanych przez firmy zewnętrzne z czasie zagrożenia epidemiologicznego (wirus Sars-CoV-2)
3. F1-P7-PR12.2 Potwierdzenie dezynfekcji sprzętu

1. Cel Instrukcji

Instrukcja określa tryb postępowania i zakres obowiązków dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz organizacji prac (rozumianych jako roboty lub usługi oraz inne czynności) wykonywanych przez firmy zewnętrzne na terenie Uniwersyteckiego Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej. Dotyczy również prac wykonywanych na terenie Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego zleconych przez UCMMiT, niezależnie od ich rodzaju, zakresu i czasu trwania.

2. Zakres Instrukcji

Instrukcja obowiązuje we wszystkich obszarach działalności UCMMiT.

3. Definicje

- 3.1. **Wykonawca:** podmiot zewnętrzny, który wykonuje prace na terenie lub w obiektach użytkowanych przez UCMMiT lub GUM. W przypadku, gdy Instrukcja mówi o Wykonawcy odnosi się ona również do Podwykonawcy.
- 3.2. **Wizyty** - przebywanie na terenie UCMMiT podmiotów zewnętrznych, które nie mają na celu wykonania Umowy (m.in. kontrola, spotkanie w celu nawiązania współpracy, inspekcje).
- 3.3. **Podwykonawca** - każdy podmiot, który zawarł z Wykonawcą lub Podwykonawcą Umowę na realizację prac na terenie UCMMiT.
- 3.4. **Prace** - oznaczają czynności/roboty/usługi/ dostawy konieczne do zrealizowania przez Wykonawcę Umowy, łącznie z pracami koniecznymi dla dotrzymania warunków gwarancji.
- 3.5. **Pracownik** - oznacza zarówno osoby zatrudnione przez Wykonawcę, Podwykonawcę, jak i wszelkie inne osoby wykonujące umowę w ich imieniu, niezależnie od podstaw nawiązania współpracy (umowa o pracę, zlecenie, dzieło, praktyka itd.)
- 3.6. **Umowa** - zlecenie/polecenie (w dowolnej formie) wykonania prac na terenie UCMMiT.
- 3.7. **Kierownik prac** - osoba ze strony Wykonawcy wyznaczona do kierowania pracownikami oraz nadzoru procesu wykonywanych prac, która jest odpowiedzialna za przestrzegania przepisów BHP i ochrony przeciwpożarowej oraz Instrukcji obowiązujących na terenie UCMMiT.
- 3.8. **Koordynator Prac** - osoba ze strony UCMMiT wyznaczona do koordynowania zleconych prac.



I6-P1-PR14 Instrukcja bhp dla wykonawców zewnętrznych

3.9. Wykonawcy Kategoria 1 – podmioty wykonujące prace niestwarzające zagrożenia, które nie dotyczą robót budowlanych, przebudowy, rozbudowy, rozbiórki, montażu, usług serwisowych, przeglądów technicznych, dostawy posiłków, dostawy i odbiorze asortymentu do prania.

Do Kategorii 1 należą: usługi doradcze, prace serwisowe drobnego sprzętu administracyjno -biurowego (drukarki, ksero, komputery), oprogramowania, dostawy do Apteki, dostawy podstawowych artykułów biurowych, czystościowych i technicznych, usługi jednostek certyfikujących, usługi pocztowe, kurierskie, odbiory i dostawy materiałów do badań medycznych i wyników.

3.10. Wykonawcy Kategoria 2 - podmioty wykonujące prace nie wymienione w kategorii pierwszej (w razie wątpliwości co do zakwalifikowania prac przyjmuje się, że należą one do Kategorii 2).

Praca Wykonawców Kategorii 2 może odbywać się wyłącznie na terenie wyznaczonym, odgradzonym, odpowiednio oznakowanym i zabezpieczonym przed dostępem osób postronnych.

4. Opis postępowania dla pracowników UCMMiT

4.1. Pracownik UCMMiT odpowiedzialny za zawarcie Umowy z Wykonawcą Kategorii 2 zobowiązany jest do przekazania informacji Wykonawcy o wymaganiach w zakresie BHP i ochrony przeciwpożarowej obowiązujących na terenie UCMMiT. Wymagania udostępnione są również na stronie www.ucmmiit.gdynia.pl.

4.2. Instrukcja BHP dla wykonawców zewnętrznych (I6-P1-PR14) powinna stanowić integralną część każdej Umowy, na podstawie, których będą wykonywane prace.

4.3. Obowiązek dostarczenia i przekazania do akceptacji, w formie pisemnej, niniejszej Instrukcji spoczywa na pracowniku UCMMiT odpowiedzialnym za zawarcie Umowy (dot. Wykonawcy Kategorii 2).

5. Wymagania ogólne dla Wykonawców

5.1. Wykonawca podpisując niniejszą Instrukcję oświadcza, iż zapoznał się z jej treścią, akceptuje ją oraz zobowiązuje się do jej przestrzegania.

5.2. Niniejsza Instrukcja stanowi integralną część Umowy, na podstawie której będą wykonywane określone prace.

5.3. UCMMiT udostępnia aktualnie obowiązujące wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na stronie www.ucmmiit.gdynia.pl. Zmiany w wymaganiach wchodzi w życie oraz obowiązują od dnia zamieszczenia na stronie internetowej i nie wymagają akceptacji Wykonawcy.

5.4. Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco monitorować treść wymagań w w/w serwisie.

5.5. Wykonawca jest zobowiązany, przed rozpoczęciem prac, zapoznać Podwykonawców/ Pracowników z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa pracy i ochrony przeciwpożarowej na terenie UCMMiT oraz zapewnić wśród nich dystrybucję Instrukcji i Informatora.

5.6. Wykonawca oświadcza, iż zobowiązał Podwykonawców/Pracowników do stosowania się do niniejszej Instrukcji.

5.7. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania i stosowania się do obowiązujących wymogów prawa oraz norm branżowych/technicznych w zakresie bezpieczeństwa pracy, ochrony zdrowia, ochrony przeciwpożarowej jak również Instrukcji w zakresie odnoszącym się do wykonywanych prac. Przedmiotowe zobowiązanie dotyczy także Podwykonawców/ Pracowników. Wykonawca zobowiązuje się do zamieszczenia stosownych zapisów w umowach zawieranych z Podwykonawcami/ Pracownikami.

5.8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prace wykonane przez Podwykonawców/ Pracowników oraz za ich czyny i zaniechania, jak za swoje własne.

5.9. Wykonawca oświadcza, iż wszystkie osoby wykonujące prace w jego imieniu, w tym Podwykonawcy posiadają:
- aktualne zaświadczenia lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania określonych prac,
- zaświadczenia o odbyciu szkoleń z zakresu bhp (wstępnych/ okresowych),
- udokumentowane zapoznanie z ryzykiem zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą na terenie UCMMiT.

5.10. Wykonawca jest zobowiązany do bezwzględnego poinformowania UCMMiT o wypadku przy pracy, pożarze, awarii oraz innym zdarzeniu niebezpiecznym. Dodatkowo należy złożyć w formie pisemnej sprawozdanie o zakończeniu postępowania w sprawie ustalenia okoliczności i przyczyn wypadków lub też innych czynności dotyczących zaistniałego zdarzenia.



I6-P1-PR14 Instrukcja bhp dla wykonawców zewnętrznych

5.11. W przypadku stwierdzenia, iż Wykonawca nie przestrzega przepisów i zasad z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, UCMMiT jest uprawnione do wstrzymania określonych czynności lub też wstrzymania części lub całości wykonywanych prac na terenie UCMMiT. Konsekwencje wynikające ze wstrzymania prac (np. opóźnienia) ponosi Wykonawca.

5.12. Na terenie UCMMiT zabrania się wnoszenia, spożywania alkoholu, napojów alkoholowych, narkotyków i innych środków odurzających oraz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

5.13. Podwykonawcy/ Pracownicy nie mogą przemieszczać się po terenie UCMMiT poza wyznaczonymi drogami komunikacyjnymi prowadzącymi do i z miejsca prowadzenia prac.

6. Wymagania szczegółowe odnośnie prowadzonych prac

6.1. Wymagania dla Wykonawców kategorii 1

a. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do:

- wskazówek pracownika UCMMiT wyznaczonego do współpracy m.in. w zakresie zapoznania się z Informatorem lub dodatkowymi dokumentami,
- zapoznania się (przed przystąpieniem do pracy) z Instrukcjami bezpiecznego użytkowania narzędzi, maszyn, urządzeń będących własnością UCMMiT, w przypadku ich wykorzystywania,
- korzystania ze sprawnych, certyfikowanych urządzeń, narzędzi oraz maszyn oraz stosowanie środków ochrony indywidualnej zgodnie z zaleceniami producenta,
- stosowania środków ochrony indywidualnej obowiązujących na terenie UCMMiT,
- uporządkowania miejsca, na którym były wykonywane prace zlecone oraz usunięcie powstałych odpadów na własny koszt.

6.2. Wymagania dla Wykonawców kategorii 2

a. Wykonawca na wniosek UCMMiT ma obowiązek przedłożyć niezwłocznie, nie później niż w terminie 3 dni od wezwania:

- plan BIOZ lub inny plan BHP obejmujący:
 - wykaz osób odpowiedzialnych za BHP wraz z numerami telefonów kontaktowych,
 - analizę wykonywanych prac pod kątem oszacowanego ryzyka oraz sposobów ich ograniczenia lub wyeliminowania,
- wykaz maszyn, urządzeń, materiałów, narzędzi wykorzystywanych w zleconych pracach wraz z oświadczeniem o ich sprawności, posiadanych certyfikatach, przeglądach, atestach itd.,
- wykaz atestów, certyfikatów, rejestrów, które są wymagane przepisami prawa,
- dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań dot. Pracowników, w tym pracowników Podwykonawcy, w zakresie:
 - zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania określonych prac,
 - zaświadczeń o odbyciu szkoleń z zakresu bhp (wstępnych/ okresowych),
 - udokumentowane zapoznanie z ryzykiem zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą na terenie UCMMiT,
 - uprawnienia w zakresie obsługi urządzeń i maszyn.

b. Wykonawca oświadcza, że do wykonywania prac szczególnie niebezpiecznych, w rozumieniu przepisów wydanych na podstawie art. 237 (15) Kodeksu pracy nie będzie zatrudniał pracowników agencji pracy tymczasowej.

c. Wykonawca ma obowiązek zapewnić odpowiednią identyfikację Pracowników, w tym pracowników Podwykonawcy w sposób umożliwiający natychmiastowe ustalenie nazwy firmy tj. element odzieży wierzchniej z nazwą firmy/ logo.

W przypadku kontroli ze strony UCMMiT lub innych instytucji wszystkie osoby powinny posiadać dokument/ identyfikator umożliwiający potwierdzenie tożsamości podczas wykonywania prac. Spełnienie ww. wymagań jest podstawą poruszania się po terenie UCMMiT.

d. Wykonawca ma obowiązek zapewnić, iż wszystkie osoby wykonujące prace będą wyposażone w:

- odpowiednią odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej adekwatne do rodzaju wykonywanych prac oraz innych ochron wymaganych przy wykonywaniu prac szczególnie niebezpiecznych,
- kamizelki odblaskowe lub ubranie robocze/ochronne z widocznymi elementami odblaskowymi, zgodne z wymaganiami PN, które są niezbędne w trakcie poruszania się po terenie UCMMiT.



I6-P1-PR14 Instrukcja bhp dla wykonawców zewnętrznych

e. Wykonawca jest zobowiązany do bezzwłocznego poinformowania sekcję BHP UCMMiT oraz Koordynatora prac o wypadku przy pracy, pożarze, awarii oraz innym zdarzeniu niebezpiecznym. Dodatkowo należy złożyć w formie pisemnej sprawozdanie o zakończeniu postępowania w sprawie ustalenia okoliczności i przyczyn wypadków lub też innych czynności dotyczących zaistniałego zdarzenia

f. Wykonawca jest zobowiązany:

- oznakować, wygrodzić i utrzymywać porządek w miejscu prowadzenia prac przez cały czas ich trwania oraz uporządkować teren po ich zakończeniu,
- zabezpieczać przed niekontrolowanym uruchomieniem/ użyciem wszystkie urządzenia, materiały, narzędzia itp. używane w trakcie wykonywania prac,
- zabezpieczać miejsca skażenia/ rozlania/ rozsypania substancji chemicznych i usuwać je zgodnie z informacjami zawartymi w Kartach charakterystyki,
- poinformować osoby znajdujące się w pobliżu prowadzonych prac o występujących zagrożeniach związanych z wykonywaną pracą,
- przestrzegać wytycznych zawartych w instrukcjach dotyczących prac szczególnie niebezpiecznych,
- zabezpieczać wszelkie niebezpieczne źródła energii elektrycznej przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych, serwisowych, naprawczych, porządkowych itp., które narażałyby na niespodziewane lub nagłe uwolnienie energii ze źródeł energii elektrycznej, cieplnej, o charakterze mechanicznym, hydraulicznym, pneumatycznym, grawitacyjnym, chemicznym lub promieniotwórczym. Dodatkowo miejsca te należy odpowiednio oznakować.
- posiadać do wglądu aktualne Karty charakterystyki niebezpiecznych substancji chemicznych używanych w trakcie wykonywania prac,
- zapewnić nieograniczony dostęp do gaśnic, węży, zaworów, hydrantów oraz środków pierwszej pomocy,
- przestrzegać wszystkich zasad związanych z ochroną przeciwpożarową, w szczególności prac związanych z używaniem otwartego ognia lub prac z czynnikami powodującymi zapłon w miejscach występowania materiałów niebezpiecznych pożarowo,
- na bieżąco kontrolować stan techniczny wykorzystywanych maszyn, urządzeń, pojazdów drogowych a także posiadać aktualne badania techniczne oraz potwierdzenia posiadania obowiązkowych ubezpieczeń,
- posiadać dokumentację dopuszczenia urządzenia do użytkowania wydane przez UDT wydane przez UDT (dot. m.in. żurawi, dźwigów, wciągników, zawiesi i innych urządzeń podnoszących),
- zlecać prace związane z podłączaniem, sprawdzaniem, konserwacją i naprawą instalacji wyłącznie osobom posiadającym odpowiednie uprawnienia,
- prowadzić prace w sposób bezpieczny, niezagrażający zdrowiu i życiu osobom wykonującym te prace, jak również pracownikom UCMMiT oraz osobom postronnym,
- wyeliminować lub ograniczyć prace negatywnie wpływające na środowisko naturalne,
- korzystać wyłącznie z materiałów, urządzeń, narzędzi posiadających wymagane prawem certyfikaty, aprobaty i atesty potwierdzające ich jakość oraz wymagane parametry techniczne (na żądanie UCMMiT Wykonawca zobowiązany jest przedstawić stosowny dokument, niezwłocznie nie później niż w terminie 3 dni od wezwania).

Prace nie wymienione w Instrukcji, które zakwalifikowane są do prac szczególnie niebezpiecznych, stwarzających szczególne niebezpieczeństwo wystąpienia pożaru lub awarii należy, przed ich realizacją, zgłaszać do Koordynatora Prac.

7. Odpady

7.1. Z zastrzeżeniem odmiennych postanowień Umowy, Wykonawca pozostaje wytwórcą odpadów w odniesieniu do wszystkich rodzajów i ilości odpadów, które zostaną wytworzone w wyniku realizacji Umowy.

7.2. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodne z przepisami prawa postępowanie z wytworzonymi odpadami i ponosi odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za nieprzestrzeganie przepisów o odpadach.

7.3. Zamawiający pozostaje wytwórcą odpadów w odniesieniu do złomu, które w wyniku realizacji Umowy zostaną wytworzone z majątku Zamawiającego.



I6-P1-PR14 Instrukcja bhp dla wykonawców zewnętrznych

8. Kontrole w miejscu wykonywanych prac

8.1. Specjalista ds. BHP, Koordynator Prac oraz inni upoważnieni pracownicy UCMMiT odpowiedzialni za kontrolowanie postępu prac wykonywanych przez Wykonawcę/Podwykonawcę są uprawnieni do przeprowadzania wizyt bez uprzedzenia, w miejscu prowadzonych Prac oraz do sporządzania zapisów.

8.2. Wykonawcy/Podwykonawcy na żądanie sekcji BHP mają obowiązek udostępnić dokumenty dotyczące zakresu przeprowadzanej przez UCMMiT kontroli, nie później niż w terminie 3 dni od wezwania.

8.3. W przypadku odnotowania, w trakcie kontroli, sytuacji potencjalnie niebezpiecznych dla życia i zdrowia ludzi oraz dla środowiska naturalnego/ infrastruktury UCMMiT, możliwe jest natychmiastowe zatrzymanie prac. Wznowienie może nastąpić po wdrożeniu niezbędnych środków i zrealizowaniu czynności naprawczych.

9. Odpowiedzialność/ kary umowne

9.1. Wykonawca odpowiada za szkody spowodowane działaniem lub zaniechaniem osób wykonujących prace w imieniu Wykonawcy lub na jego zlecenie.

9.2. Z uwagi na charakter działalności prowadzonej przez UCMMiT, kilkukrotne naruszenie lub istotne jednokrotne naruszenie przez Wykonawcę zasad BHP, ochrony p.poz. lub Instrukcji może stanowić podstawę (w zależności od rodzaju Umowy) do:

- rozwiązania Umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia z winy Wykonawcy,
- odstąpienia od Umowy w całości lub w części przez UCMMiT z winy Wykonawcy.

9.3. Specjalista ds. BHP UCMMiT lub Koordynator prac ma prawo odsunąć od wykonywanych prac każdą osobę, która nie przestrzega przepisów z zakresu bhp, ochrony przeciwpożarowej lub podejrzana jest o stan odurzenia lub stan po spożyciu alkoholu. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie podjąć stosowne czynności w tym zakresie.

9.4. W przypadku nieprzestrzegania przez Wykonawcę obowiązujących przepisów prawa w zakresie dot. bezpieczeństwa pracy, ochrony ppoż. lub niniejszej Instrukcji Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 500 złotych za każde naruszenie.

9.5. Wykonawca zapłaci UCMMiT karę umowną w wysokości jednego tysiąca złotych od każdego zdarzenia polegającego na ujawnieniu stanu nietrzeźwości lub stanu po spożyciu alkoholu u Pracownika Wykonawcy (od 0,20/00 alkoholu we krwi lub od 0,1 mg alkoholu w 1 dm³ wydychanego powietrza). Na równi z ujawnieniem stanu nietrzeźwości traktowana będzie odmowa poddania się badaniu w kierunku ustalenia powyższego.

9.6. Zastrzeżone kary umowne nie ograniczają możliwości dochodzenia odszkodowania przez UCMMiT na zasadach ogólnych.

Potwierdzenie zapoznania się wykonawcy z instrukcją:

.....
data, podpis Wykonawcy



INFORMATOR DLA FIRM ZEWNĘTRZNYCH
WYKONUJĄCYCH PRACĘ DLA UCMMiT



**Wszelkie prace wykonywane dla UCMMiT muszą być wykonywane zgodnie
z Instrukcją BHP dla wykonawców zewnętrznych!**

- Przestrzegać zakazu palenia tytoniu na terenie UCMMiT
- Przestrzegać przepisów oraz zasad z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy
- Zachować szczególną ostrożność w trakcie korzystania z dróg wewnętrznych, na pomostach, podestach itd.
- Przestrzegać zaleceń dotyczących ochrony przed występującymi szkodliwymi czynnikami biologicznymi
- Nie zmieniać usytuowania zainstalowanych urządzeń gaśniczych i sygnalizacji pożarowej
- Nie zastawiać i nie zwężać dróg ewakuacyjnych oraz pożarowych
- Korzystać z urządzeń sprawnych, posiadających odpowiednie przeglądy oraz zgodnie z Instrukcjami obsługi

WAŻNE NUMERY:

POGOTOWIE RATUNKOWE 999/112

DYREKTOR UCMMiT (58) 699-85-06

POLICJĘ 997/112

SEKCJA BHP (58) 699-84-32

POGOTOWIE ENERGETYCZNE 991

POGOTOWIE WODNO-KANALIZACYJNE 994

POGOTOWIE GAZOWE 992

Informacja dla przedstawicieli oraz osób upoważnionych do reprezentowania podmiotów trzecich

Zgodnie z art. 14 rozporządzenia 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), dalej „RODO”, informujemy:

Administrator danych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersyteckie Centrum Medycyny Morskiej i Tropikalnej z siedzibą w Gdyni, ul. Powstania Styczniowego 9b, 81-519 Gdynia, tel.: (58) 699 95 06 adres e-mail: dyrekcja@ucmmit.gdynia.pl;

Przetwarzamy Pani/Pana dane osobowe jako przedstawiciela podmiotu, z którym zawieramy umowę. Administrator prowadzi operacje przetwarzania następujących kategorii Pani/Pana danych osobowych: imię i nazwisko, stanowisko służbowe, numer telefonu służbowego, adres e-mail służbowy.

Inspektor ochrony danych

We wszystkich sprawach dotyczących ochrony danych osobowych, ma Pani/Pan prawo kontaktować się z naszym Inspektorem ochrony danych, na adres e-mail: dane_osobowe@ucmmit.gdynia.pl;

Cele przetwarzania i podstawa przetwarzania danych

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane są przez UCMMIT na potrzeby (i na podstawie prawnej):

- a) zawarcia lub realizacji umowy zawartej z podmiotem, który Pani/Pan reprezentuje (podstawa z art. 6 ust 1 lit. b RODO),
- b) podejmowania działań (takich jak np. ustalenie, dochodzenie lub obrona przed roszczeniami), których skuteczne podjęcie wymaga wykorzystania danych przedstawiciela podmiotu trzeciego, na podstawie naszego prawnie uzasadnionego interesu (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. f RODO),
- c) ewentualnego wywiązania się z obowiązków prawnych, w zakresie w jakimi wykonanie ich wymagać będzie posłużenia się Pani/Pana danymi (podstawa z art. 6 ust. 1 lit c RODO).

Obowiązek podania danych

Podanie danych jest warunkiem realizacji celów, o których mowa powyżej. Niepodanie tych danych uniemożliwia ich realizację. Jeżeli Pani/Pana danych osobowych nie otrzymaliśmy bezpośrednio od Pani/Pana, to informujemy, że dane te zostały udostępnione przez podmiot, który Pani/Pan reprezentuje.

Okres przechowywania danych

Pani/Pana dane pozyskane w związku z zawieraną umową, będą przechowywane przez okres wymagany przepisami prawa, nie dłużej jednak niż przez okres przedawnienia roszczeń. W takim przypadku, dla okresu przedawnienia, zastosowanie znajdują ogólne przepisy wynikające z ustawy Kodeks cywilny.

Odbiorcy danych

Pani/Pana dane mogą być przekazywane następującym kategoriom odbiorców:

- a) podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów prawa;
- b) podmiotom współpracującym z UCMMIT, z którymi Administrator zawarł umowy lub porozumienia, jak:
 - a. dostawcy usług teleinformatycznych i księgowych,
 - b. obsługa prawna i doradcza,
 - c. firmom realizującym usługi związane z utylizacją dokumentacji i innych nośników zawierających dane osobowe
- c) osobom upoważnionym przez Administratora Danych, w tym naszym pracownikom i współpracownikom, którzy muszą mieć dostęp do danych, aby wykonywać swoje obowiązki.

Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG)

Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich ani organizacji międzynarodowych.

Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany.

Prawa osób

Posiada Pani/Pan prawo do:

- a) dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, żądania od Administratora usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
- b) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (00-193 Warszawa, ul. Stawki 2, e-mail: kancelaria@uodo.gov.pl), gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

