

(Wzór) UMOWA NR WSS/...../2018/DZP/.....

*poprzedzona postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego
art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(Tekst jednolity: Dz. U. z 2017, poz. 1579 z późn. zm.)*

Umowa zawarta w dniu w Tychach pomiędzy:

Megrez Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Tychach przy ul. Edukacji 102, (43–100 Tychy), wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, przez Sąd Rejonowy Katowice Wschód, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000302837, kapitał zakładowy w wysokości 69 027 850,00 zł, NIP 634-267-03-10, REGON 240872286

reprezentowaną przez:

Mariolę Szulc - Prezesa Zarządu

Jarosława Madowicza – Wiceprezesa Zarządu

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....

przy ul.
wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, przez Sąd Rejonowy
..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod
numerem KRS, kapitał zakładowy w wysokościzł

NIP:, REGON

reprezentowaną przez:

.....
.....

zwaną dalej „Wykonawcą”

o następującej treści :

§1

Przedmiot Umowy

1. Na podstawie dokumentacji przygotowanej dla przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania nr **26/18/ZP/PN** Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych** zwane dalej przedmiotem umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać około **391 porcji** całodziennego wyżywienia (CW) dwa razy dziennie do dwóch punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego:
 - a) budynku nr 1 – Budynek Główny
 - b) budynku nr 2 – Budynek Oddziału Obserwacyjno – Zakaźnego.

3. Przez całodienne wyżywienie w zależności od diety rozumie się:
 - a) I śniadanie: zupa mleczna, 3 kromki pieczywa – dorośli, 2 masło, dodatek (wędliny, sery, jaja, pasty – mięsne, rybne, jajeczne) herbata, kawa zbożowa z mlekiem lub kakao, obowiązkowo dodatek warzywny (pomidor, sałata, ogórek itp.) lub owocowy.
 - b) II śniadanie (jeśli jest przewidziane w diecie): w formie dodatku do pierwszego śniadania (wędlina, ser, warzywa, owoce),
 - c) Obiad: zupa, II danie: mięso (3 – 4 razy w tygodniu), ryby (1 raz w tygodniu), potrawy bezmięsne (1-2 razy w tygodniu), potrawy półmięsne (1-2 razy w tygodniu), ziemniaki, surówka lub sałatka, kompot,
 - d) Podwieczorek (jeśli jest przewidziane w diecie): owoc lub kefir, jogurt,
 - e) Kolacja: 3 kromki pieczywa – dorośli, masło lub margaryna, dodatek (wędliny, sery, jaja, pasty), herbata, obowiązkowo dodatek warzywny (np. pomidor, ogórek, sałata).
4. Ilość śniadań, obiadów i kolacji może być różna w zależności od ilości pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego, co Wykonawca przyjmuje do wiadomości i w związku z czym zgadza się na to, że faktyczna ilość porcji zamawianych przez Zamawiającego może różnić się od szacunkowej ilości określonej w §1 ust. 2 niniejszej umowy oraz w ust. 7 niniejszego paragrafu.
5. Szczegółowy wykaz i opis stosowanych w Szpitalu diet zawarto w **Załączniku nr 1**.
6. W jadłospisie należy szczególnie uwzględnić:
 - a) Pieczywo mieszane (bułki, graham, żytnie, pszenne - krojone),
 - b) Niezbędne jest uwzględnienie znacznej ilości warzyw w postaci dodatków oraz potraw z ryb (minimum raz w tygodniu),
 - c) Przetwory owocowe niskosłodzone,
 - d) Zróżnicowanie napojów na bazie mleka (bawarka, kakao, kawa zbożowa),
 - e) Różnorodny asortyment potraw mięsnych (gulasze, budynie mięsne, mięso mielone, potrawki, sztuki mięsa) gotowane lub pieczone,
 - f) Różnorodny asortyment wędlin - wysoka jakość produktów szczególnie w przypadku diet,
 - g) Sosy do potraw umieszczone w osobnych pojemnikach,
 - h) W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze.
7. Szacunkowa ilość porcji CW, która Wykonawca będzie dostarczał do punktów dystrybucyjnych

Punkt dystrybucji	Oddział	Ilość porcji CW
Budynek Główny Szpitala	1. Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej	50
	2. Chirurgii Rekonstrukcyjnej Narządu Ruchu	40
	3. Ginekologiczno – Położniczy z Pododdziałem Ginekologii Onkologicznej odcinek ginekologiczny - P3	20
	4. Ginekologiczno – Położniczy z Pododdziałem Ginekologii Onkologicznej odcinek położniczy – P 2	16
	5. Ginekologiczno – Położniczy z Pododdziałem Ginekologii Onkologicznej odcinek położniczy – P-4	34
	6. Okulistyczny	20

	7. Neurologiczny z Oddziałem Udarowym	58
	8. Oddział Chorób Wewnętrznych	55
	9. Anestezjologii i Intensywnej Terapii	10
	10. Otolaryngologiczny	18
	11. Oddział Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Kardiologicznym	35
Budynek	12. Obserwacyjno-Zakaźny	15
Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego i Geriatrii	13. Geriatryczny	20
Razem:		391

§2

Obowiązki Wykonawcy

- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do punktów dystrybucyjnych Zamawiającego, przed godziną wydawania posiłków na oddziały, tzn.:

Lp.	Godzina	Nazwa posiłku
1.	Do godziny 7 ³⁰	Śniadanie i ewentualnie drugie śniadanie
2.	Do godziny 12 ⁰⁰	Obiad i kolacja

Zamawiający dopuszcza max. do 15 min. opóźnienia w dostarczaniu posiłków.

- Zamawiający wymaga aby wykonawca posiadał:
 - aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki - kuchni) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego powinna zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym;
 - aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych- posiłków;
 - dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP. Oświadczenie, że system został wdrożony lub jest wdrażany z jednoczesnym zobowiązaniem, że na każde wezwanie Zamawiającego przedstawi on dokumenty potwierdzające wdrożenie systemu.
 - dokument potwierdzający, że wykonawca wdrożył system zarządzania jakością wg wymagań normy ISO 9001:2008.
- Wykonawca zobowiązuje się do dostawy posiłków środkami transportu przystosowanymi do tego celu, spełniającymi wymogi sanitarne, posiadającymi książkę kontroli czystości pojazdu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków

- transportu i dokonywania wpisów do książki kontroli w przypadku stwierdzenia uchybień.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających dopuszczenie lekarza medycyny pracy do pracy z żywnością i orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzające, że pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w dokumentów a Wykonawca zobowiązuje się do ich przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego.
 5. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia pracowników posiadających odpowiednie kwalifikacje przy przygotowywaniu posiłków, w tym min. 2 dietetyków
 6. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności żywienia (tj. Dz.U. z 2017 r., poz. 149) oraz zgodnie z innymi powszechnie obowiązującymi przepisami, dotyczącymi przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w szpitalu oraz żywienia zbiorowego.
 7. Posiłki muszą być dostarczane w czystych atestowanych termosach przeznaczonych do przechowywania żywności z odpowiednimi pojemnikami –GN- wykonanymi ze stali nierdzewnej.
 8. Wszystkie pojemniki muszą być hermetycznie zamykane.
 9. Pojemniki GN muszą być opisane odpowiednimi dietami i w taki sposób by można je było sprawnie przekładać do wózków bemarowych na odpowiednie budynki i oddziały.
 10. Termosy powinny być opisane z podziałem na poszczególne punkty dystrybucyjne i oddziały, tak by nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności.
 11. Urządzenia do transportu posiłków, muszą gwarantować ciepły posiłek dla każdego pacjenta, zapewniające podtrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum):
 - zupy – temperatura 75°C (± 10°C),
 - II danie – temperatura 65°C (± 10°C),
 - ciepłe napoje – temperatura 80°C (± 10°C)
 - potrawy zimne – temperatura do 4°C
 12. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
 13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu hermetycznie zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne oraz odbioru odpadów po każdym posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 14. Kleiki, diety do żywienia przez zgłębnik lub przetokę na kolacje muszą być schłodzone i odpowiednio zabezpieczone w pojemnikach typu coldfest, by w chwili dostarczenia do punktu dystrybucyjnego utrzymały temperaturę 4°C.
 15. Wykonawca musi dostarczać herbatę ekspresową w saszetkach i cukier w saszetkach do przygotowywania herbaty do śniadań i kolacji w ilości zgodnej z liczbą zamówionych posiłków. Zamawiający wymaga dostarczenia dodatkowo 1 raz w miesiącu około 2 kg cukru w saszetkach i 20 dkg herbaty w saszetkach dla oddziałów Zamawiającego . Wyżej wymieniony asortyment dostarczany jest do dwóch punktów dystrybucyjnych tj.
 - a) budynku nr 1 – Budynek Główny
 - b) budynku nr 2 – Budynek Oddziału Obserwacyjno – Zakaźnego.
 16. Wykonawca zobowiązany jest na zamówienie Zamawiającego dostarczyć w formie depozytu produkty (np. ser topiony, wędlina, masło, dżem, miód) do śniadania i kolacji dla pacjentów nowo przyjętych oraz opakowań jednorazowych (woreczki foliowe, pojemniki jednorazowe z pokrywką o poj. 0,5 l).
 17. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania codziennie na Oddział Obserwacyjno-

Zakaźny naczyń jednorazowych, w których będą wydawane posiłki dla pacjentów, w ilości odpowiadającej tym posiłkom, oraz do dostarczenia naczyń jednorazowych na inne oddziały po zgłoszeniu telefonicznym ilości zamawianych naczyń w przypadku izolacji lub kohortacji występującej w tym oddziale.

Przez naczynia jednorazowe rozumie się:

- Kubek styropianowy 200 ml (na napoje gorące) x 3szt. dziennie,
- Flaczarka 400 ml x 2szt. dziennie,
- Talerz deserowy plastikowy x 2 szt. dziennie,
- Talerz płytki plastikowy x 1szt. dziennie,
- Sztućce (2x łyżka , 2 x nóż , 1 x widelec, 2 x łyżeczka) dziennie.

18. Wykonawca zobowiązany jest do podawania obowiązującego jadłospisu dekadowego z jednotygodniowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. Menu musi być zatwierdzone przez Zamawiającego.
19. Wraz z dostawą śniadania Wykonawca zobowiązuje się dostarczać jadłospis dla poszczególnych oddziałów i Sekcji Żywienia na dzień bieżący określający ilość żywności w gramach przypadającej na jednego pacjenta z uwzględnieniem diet, podpisany przez dietetyka.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb leczonych pacjentów oraz ich aktualnego stanu w Szpitalu.
21. W przypadku konieczności zmiany diety zarówno pod względem ilości jak i rodzaju bądź ilości posiłków, Zamawiający dokona telefonicznej korekty zamówienia maksymalnie 2 godz. przed ustaloną godziną dostaw posiłków. Powyższy zapis dotyczy również dni świątecznych.
22. Zamówienie ilościowe dotyczące obiadów i kolacji na dzień bieżący z podziałem na diety Zamawiający będzie podawał Wykonawcy za pośrednictwem kierowcy lub mailem na formularzu zamówienia do godz.10:00. Natomiast do godz.13:00 Wykonawca otrzyma zamówienie na śniadania dnia następnego.
23. Zamówienie ilościowe (z podziałem na diety) na wszystkie dni wolne od pracy, tj. soboty, niedziele i dni świąteczne, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy pisemnie na formularzu zamówienia do godziny 14:00 dnia poprzedzającego dni wolne od pracy.
24. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego dokumentację potwierdzającą ilość dostarczanych posiłków przy śniadaniu za dzień poprzedni i odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego dokumentację przy dostawie obiadu.
25. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem umowy. Odpowiedzialność Wykonawcy obejmuje również szkody wyrządzone osobom trzecim w tym pacjentom Zamawiającego związane z wykonywaniem usługi przygotowywania i dostawy posiłków objętych niniejszą umową oraz wszelkimi innymi czynnościami obciążającymi Wykonawcę z mocy niniejszej umowy.
26. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zachorowania pacjentów związane z żywieniem w czasie hospitalizacji, a wynikające z nienależytego wykonania niniejszej umowy lub obowiązków związanych z ochroną sanitarno-epidemiologiczną.
27. W sytuacjach zagrożenia epidemiologicznego w oddziałach szpitalnych (izolacja, kohortacje) Wykonawca zapewni dostarczenie posiłków w naczyniach jednorazowego użytku (np. Salmonella, Cl., difficile lub inne drobnoustroje termolabilne).
28. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę w ramach

- której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych na Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami poniesionymi przez Zamawiającego w wyniku powyższych postępowań.
29. W przypadku przeniesienia oddziałów do innych, niż określone w niniejszej umowie, budynków lub innej zmiany ich położenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o nowym położeniu oddziałów wraz ze wskazaniem daty przeniesienia, w formie pisemnej na adres Wykonawcy.
 30. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki), mięso i wędliny mają być wysokiej jakości. Zamawiający nie dopuszcza używania zup typu instant lub podobnych.
 31. Wykonawca zobowiązuje się co najmniej jeden raz w tygodniu dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego wykaz produktów z których przygotowano posiłki.
 32. Wykonawca zobowiązuje się co najmniej jeden raz w tygodniu dostarczyć upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego obliczone wartości odżywcze wybranego jadłospisu dziennego.
 33. W przypadku reklamacji posiłku przez Zamawiającego z powodu złej jakości oraz zwrotu posiłku do Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w przeciągu 2 godzin nowego odpowiedniego posiłku. Koszt i ryzyko związane z dostarczeniem nowego odpowiedniego posiłku przez Wykonawcę lub osobę trzecią ponoszony jest przez Wykonawcę bez obciążania Zamawiającego dodatkowymi kosztami.
 34. W przypadku braku możliwości realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zapewni on przygotowanie i dostawę posiłków dla pacjentów Zamawiającego u innego usługodawcy. Usługodawca, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym musi posiadać kwalifikacje i spełniać warunki co najmniej w takim stopniu jak Wykonawca. W razie powierzenia wykonania umowy innemu usługodawcy:
 - a) Wykonawca zobowiązuje się wskazać Zamawiającemu usługodawcę, który będzie zastępczo przygotowywał i dostarczał posiłki do Zamawiającego przez czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę, niezwłocznie po uzyskaniu informacji o braku możliwości wykonywania usługi, w miarę możliwości Wykonawcy na dwa dni robocze przed planowanym rozpoczęciem przez dostawę posiłków przez usługodawcę. Wraz ze wskazaniem usługodawcy, Wykonawca zobowiązuje się przedstawić dokumenty potwierdzające posiadanie przez usługodawcę kwalifikacji i spełnienia wszystkich warunków co najmniej w takim stopniu jak Wykonawca,
 - b) Zamawiający uprawniony jest do wyrażenia sprzeciwu wobec proponowanego zastępstwa, co skutkuje obowiązkiem zapewnienia przez Wykonawcę innego usługodawcy w trybie określonym w punkcie a) powyżej. Brak sprzeciwu jest jednoznaczny z wyrażeniem zgody przez Zamawiającego.
 - c) Wszelkie koszty wynikające z zastępstwa pokrywa Wykonawca,
 - d) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania usługodawcy który zastępczo przygotowuje i dostarcza posiłki do Zamawiającego na czas trwania przeszkody w wykonywaniu niniejszej umowy przez Wykonawcę, niezależnie od profesjonalnego charakteru działalności takiego usługodawcy. Odpowiedzialność ta obejmuje zarówno szkody wyrządzone Zamawiającemu jak i osobom trzecim, w tym pacjentom Zamawiającego.
 35. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków dostarczanych do Szpitala w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres

72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowanie nastąpi zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów.

36. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania Zamawiającemu 1 raz na kwartał protokołów badań żywności pod względem kaloryczności i zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów w dostarczanych posiłkach oraz wyniki badań mikrobiologicznych – próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu, rąk personelu - przeprowadzanych przez inspekcją sanitarną. Protokoły badań żywności pod względem kaloryczności będą dotyczyły 3 różnych diet wybranych wcześniej przez Zamawiającego.

§3

Uprawnienia kontrolne Zamawiającego

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach, w których odbywa się przygotowywanie posiłków, w zakresie zgodności przygotowywania posiłków z niniejszą umową.
2. W zakresie kontroli temperatury posiłków, pomiar odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków w punktach dystrybucyjnych Zamawiającego.
3. Wykonawca dostarcza Zamawiającemu termometry do pomiaru temperatury posiłków, termometry w przypadku ich uszkodzenia podlegają każdorazowo wymianie, po zgłoszeniu przez Zamawiającego drogą e mail.
4. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku z diety podstawowej w celu dokonania oceny organoleptycznej i smakowej. Koszt posiłku obciąża Zamawiającego.
5. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania od Wykonawcy lub podwykonawcy przedłożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 7 dni:
 - a) oświadczenia Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane czynności. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę, stanowiska i wymiaru etatu.
 - b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę w/w osób wykonujących czynności wraz z dokumentem regulującym ich zakres obowiązków. Dokumenty te powinny zostać zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu oraz stanowisko pracy powinny być możliwe do zidentyfikowania.
6. W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w/w osób lub w razie nie przedłożenia przez Wykonawcę lub podwykonawcę w wyznaczonym terminie w/w oświadczeń lub dokumentów,

Zamawiający ma prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym, po uprzednim pisemnym wezwaniu Wykonawcy do zaprzestania naruszeń lub wznowienia wykonywania usług, zgodnie z umową, o ile w ciągu 7 dni od otrzymania wezwania nie zastosuje się on do jego treści.

§4 Wymagany sprzęt

- Wykonawca zobowiązany jest na okres obowiązywania umowy, wyposażyć Zamawiającego w niżej wymieniony sprzęt, bez obowiązku jego zakupu przez Zamawiającego po zakończeniu obowiązywania umowy. Wykaz sprzętu:

L.p.	Nazwa sprzętu	Jednostka miary	Pojemność	Ilość
1.	Zmywarka z funkcją wyparzania temperatura 90 °C	Szt.	W zależności od oddziału	13
2.	Wózki do transportu potraw (bemary podgrzewcze)	Szt.	Opis pkt. 2 poniżej tabeli	13
3.	Wanniki do wody	Szt.	10 litrów	13
4.	Lodówki (chłodziarka bez zamrażarki) podblatowe -wysokość 85 cm	Szt.		13
5.	Kuchenki mikrofalowe	Szt.		13
6.	Czajniki elektryczne	Szt.	1,7 – 2 litry	13

- Sprzęt dostarczony do Zamawiającego powinien posiadać instrukcję w języku polskim.
- Po dostarczeniu i uruchomieniu w/w sprzętu Wykonawca przeprowadzi szkolenie wskazanego przez Zamawiającego personelu, w zakresie umożliwiającym jego obsługę z wykorzystaniem wszystkich funkcji, które potwierdzone zostanie w formie pisemnej ze wskazaniem m.in. daty szkolenia, wykazu osób uczestniczących w szkoleniu, podpisów uczestników szkolenia i osób przeprowadzających szkolenie. Szkolenie powinno zostać przeprowadzone przed dniem rozpoczęcia wykonywania umowy.
- Zamawiający wymaga konserwacji dostarczonych zmywarek i wanników zgodnie z zaleceniami producenta.
- W przypadku awarii sprzętu Wykonawca zobowiązuje się do naprawy lub wymiany na sprawny w terminie do 7 dni od daty otrzymania zgłoszenia.
- Wymiana czajników elektrycznych będzie następowała w ciągu 3 dni od dnia otrzymania zgłoszenia.
- Pojemność wózków bemaowych Wykonawca uzależni od szacunkowej ilości dostarczanych posiłków na poszczególnych oddziałach, która określona została przez Zamawiającego. Wózki bemaowe będą miały wymiary umożliwiające transport posiłków dostępnymi w szpitalu windami (wymiary wind 2,38m-dł. x1,45m -szer.).
- Sprzęt przez okres trwania umowy znajdować się będzie u Zamawiającego.
- Sprzęt dostarczony przez Wykonawcę serwisowany i naprawiany będzie przez Wykonawcę i na jego koszt. W sytuacji zaistnienia konieczności dostarczenia zepsutego sprzętu do punktu naprawy, Wykonawca zainstaluje sprzęt zastępczy na czas naprawy.
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia na zamówienie złożone drogą e-mail środków myjących i płuczących do zmywarek automatycznych, środków do usuwania kamienia do wanników oraz czajników elektrycznych, środków nabłyszczających do

wózków bemaowych oraz zmywarek.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości wymienionego sprzętu w zależności od potrzeb Zamawiającego (likwidacja oddziału lub utworzenie nowego oddziału).

§5

Czas trwania umowy

1. Zamówienie będzie realizowane przez okres **4 miesięcy** od dnia przekazania obowiązku żywienia pacjentów przez wybranego Wykonawcę tj. począwszy od dnia**2018r. do dnia2018r.**
2. Zamawiający przewiduje możliwość aneksowania terminu obowiązywania umowy w przypadku niezrealizowania jej pod względem ilościowym w obowiązującym terminie umownym, z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy o nie więcej niż 6 miesięcy.

§6

Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie wynikające z przyjętej przez Zamawiającego oferty. Wynagrodzenie o którym mowa w zdaniu poprzedzającym pokrywa wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją usług objętych niniejszą umową, w tym także wynagrodzenie za udostępniony Zamawiającemu w ramach umowy sprzęt.
2. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty wykazanej w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, z zastrzeżeniem postanowień ust. 3 poniżej:
brutto: zł
(słownie:)
netto: zł + należny podatek VAT:
.....zł
3. Wykonawcy należy się wynagrodzenie za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową, w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
4. Zamawiający ma prawo wstrzymania zapłaty w razie stwierdzenia niezgodności pomiędzy kwotą na fakturze i dokumentami wskazującymi ilość zamówionych i dostarczonych posiłków a wysokością wynagrodzenia. W takim przypadku Zamawiający przekazuje Wykonawcy uzasadnienie odmowy w formie pisemnej, zawierające wskazane niezgodności.
5. W razie zaistnienia okoliczności o których mowa w ust. 4 termin płatności wynagrodzenia ujętego w nieprawidłowo wystawionej fakturze VAT rozpoczyna swój bieg po usunięciu niezgodności przez Wykonawcę i dostarczeniu do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
6. Wykonawca gwarantuje, że w trakcie trwania umowy ceny jednostkowe wynikające z formularza asortymentowo-cenowego nie ulegną podwyższeniu.
7. Podstawą do zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy o w/w wskaźnik będzie pisemny aneks do niniejszej umowy podpisany przez Strony.

§7

Termin płatności

1. Za każdy miesiąc realizowania usługi będącej przedmiotem umowy Wykonawca będzie wystawiał fakturę VAT za faktycznie dostarczone posiłki na podstawie dokumentacji, o której mowa § 2 ust. 21.
2. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty Wykonawcy w terminie **30 dni** od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT za zamówioną dostawę.
2. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej przez niego fakturze VAT.
3. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§8

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy. Ubezpieczenie

1. Zgodnie z art. 147 i 150 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.) Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% kwoty maksymalnego wynagrodzenia określonego w §6 ust. 2. niniejszej umowy, co stanowi kwotę **złotych**, słownie:złotych, nie później niż w dniu podpisania niniejszej umowy na cały okres obowiązywania umowy.
2. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie
3. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania umowy i uznania jej przez Zamawiającego za należyte wykonane.
4. W przypadku wniesienia zabezpieczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, musi ona zostać udzielona na cały czas trwania umowy, zawierać klauzulę o bezwarunkowej i natychmiastowej realizacji, na pierwsze żądanie Zamawiającego, w szczególności gwarantującą wypłatę bez konieczności uznania przez Wykonawcę lub osoby trzecie, bez zmniejszania sumy gwarancji w miarę wykonywania umowy oraz bez konieczności przedstawiania dodatkowych dokumentów, z wyłączeniem dokumentów potwierdzających umocowanie do działania w imieniu Zamawiającego osób występujących o realizację gwarancji.
5. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż zł przez cały okres trwania umowy.

§9

Kary umowne

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formę odszkodowania stanowią kary umowne. W przypadku, gdy wysokość wyrządzonej szkody przewyższa naliczoną karę umowną Zamawiający ma prawo żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
2. Podstawą do określenia wysokości kary umownej będzie ilość punktów karnych wykazanych za każdy dzień w protokole odbioru usługi potwierdzonym podpisem przez upoważnioną osobę Wykonawcy (lub przekazany faksem), otrzymanych przez Wykonawcę za nienależyte wywiązanie się w danym miesiącu z określonych w umowie obowiązków.
3. Zamawiający przyznaje punkty karne za:

- a) dostarczenie posiłków do punktów dystrybucyjnych niezgodne z terminami - **5 pkt.** za każdy przypadek; (za niedostarczenie w terminie uznawane jest spóźnienie powyżej 15 minut);
- b) dostarczenie posiłków o temperaturze nie zgodnej z określoną - **5 pkt.** za każdy przypadek;
- c) dostarczenie posiłków o zaniżonej gramaturze w stosunku do wag wykazanych w jadłospisie, o którym mowa w niniejszej Umowie – **5 pkt.** za każdy przypadek;
- d) dostarczenie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem – **5 pkt.** za każdy przypadek,
- e) dostarczenie posiłków w brudnych termosach, pojemnikach GN – **5 pkt.** za każdy przypadek;
- f) dostarczenie źle domkniętych pojemników GN, brak uszczelek w pokrywach pojemników – **5 pkt.** za każdy przypadek;
- g) stwierdzenie naruszenia wymagań Zamawiającego dotyczących środka transportu i kierowcy dostarczającego żywność– **5 pkt.** za każdy przypadek nieprawidłowości; (Środek transportu przeznaczony do tego celu powinien być czysty, posiadać książeczkę kontroli czystości, dopuszczenia Państwowej Inspekcji Sanitarnej, kierowca powinien posiadać środki ochrony osobistej);
- h) stwierdzenie braku dopuszczenia przez lekarza medycyny pracy (wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać dokumenty potwierdzające aktualne badania lekarskie i aktualne dopuszczenie do pracy z żywnością); - **5 pkt.** za każdy przypadek;
- i) stwierdzenie naruszenia wymagań Zamawiającego dotyczących pojemników GN, w tym także stwierdzenie, że pojemniki GN są źle zapakowane, źle poporcjowane, źle opisane lub że zachodzi konieczność przelewania lub przekładania - **5 pkt.** za każdy przypadek;
- j) dostarczenie posiłku niezgodnego z procedurą przygotowania poszczególnych potraw (przesolone, rozgotowane, przypalone, pogniecione, posklejane, zbyt rzadkie lub zbyt gęste) - **5 pkt.** za każdy przypadek;
- k) dostarczenie posiłków, które nie są urozmaicone (jeśli w ciągu tygodnia powtórzy się potrawa więcej niż 2- krotnie) – **5 pkt.** za każdy przypadek;
- l) dostarczenie źle umytych lub złych gatunkowo warzyw lub owoców, w szczególności spleśniałych lub przemrożonych– **5 pkt.** za każdy przypadek;
- m) niezrealizowanie obowiązku wynikającego z mycia i dezynfekcji zużytych naczyń – **5 pkt.** za każdy przypadek;
- n) niezrealizowanie obowiązku dostarczenia raz na kwartał protokołu badań pod względem kaloryczności i zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów wynikającego z - **5 pkt.** za każdy dzień zwłoki;
- o) dostarczenie nieschłodzonych diet: diety płynnej i sondy na kolację – **1 punkt** za każdy przypadek;
- p) niezrealizowanie obowiązku dostarczenia jadłospisu dekadowego podpisanego przez dietetyka Wykonawcy z jednotygodniowym wyprzedzeniem – **1 pkt.** za każdy dzień zwłoki;
- q) niezrealizowanie obowiązku dostarczenia jadłospisu dziennego podpisanego przez dietetyka Wykonawcy dla oddziałów - **1 pkt.** za każdy przypadek;
- r) nie zrealizowanie obowiązku wynikającego z dostarczenia rano przy śniadaniu dokumentacji potwierdzającej ilość dostarczonych posiłków - **1 pkt.** za każdy przypadek;
- s) niezrealizowanie obowiązku dostarczenia jeden raz w tygodniu listy

- produktów podpisanej przez dietetyka Wykonawcy, z których przygotowano posiłki - **1 pkt.** za każdy dzień zwłoki;
- t) opóźnienie w naprawie, serwisie, konserwacji przekazanego sprzętu **1 pkt.** za każdy dzień zwłoki;
- u) opóźnienie w dostawie zamówionych środków czystości i środków do konserwacji przekazanego sprzętu - **1 pkt.** za każdy dzień zwłoki;
- v) brak ubezpieczenia OC od prowadzonej działalności - **1 pkt.** za każdy dzień braku ubezpieczenia.
4. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę następującymi karami umownymi:
- a) w wysokości 5% z 1/36 wynagrodzenia netto określonego w §6 ust.2 w przypadku przekroczenia **30** punktów w danym miesiącu świadczenia usługi.
- b) w wysokości 10% z 1/36 wynagrodzenia netto określonego w §6 ust.2 w przypadku przekroczenia **80** punktów w danym miesiącu świadczenia usługi.
- c) w wysokości 3% z 1/36 wynagrodzenia netto określonego w §6 ust.2 w przypadku przekroczenia sumy **80** punktów w 3 kolejnych miesiącach świadczenia usługi.
- d) w wysokości 10% wynagrodzenia netto określonego w §6 ust.2 w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy z przyczyn dotyczących Wykonawcy.
5. Zamawiający ma prawo dochodzić kar umownych w szczególności poprzez potrącenie ich na podstawie noty księgowej obciążeniowej z wynagrodzeniem Wykonawcy lub poprzez zaspokojenie z zabezpieczenia należytego wykonania umowy zgodnie z wyborem Zamawiającego aż do całkowitego zaspokojenia roszczeń.
6. Niepodpisanie protokołu, o którym mowa w §8 ust. 2 przez osobę upoważnioną w imieniu Wykonawcy, nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kar umownych w związku z ujawnionymi nieprawidłowościami w realizacji umowy oraz przyznanymi przez Zamawiającego punktami karnymi.

§10

Osoby upoważnione do realizacji umowy

1. Za prawidłową realizację obowiązków wynikających z zapisów zawartych w niniejszej umowie odpowiadają:
- ze strony Zamawiającego: Kierownik Działu Żywienia i Higieny Szpitalnej – Irena Olesińska tel./fax nr 32/325-51-57,
e-mail:
- oraz/lub Dietetyk Szpitalny – Barbara Konieczna tel./fax nr 32/325-51-56,
e-mail:
- ze strony Wykonawcy – tel/fax nr
e-mail:
2. Strony ustalają poniżej adresy do korespondencji (składania wszelkich oświadczeń woli i wiedzy) – tak jak w komparycji umowy.

§11

Odstąpienie. Rozwiązanie umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy lub rozwiązania jej bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku, gdy zachodzi którakolwiek z okoliczności poniżej:
 - a) łączna wysokość kar umownych przekracza wartość 5% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w §6 ust.2;
 - b) w sposób rażący lub uporczywy Wykonawca narusza postanowienia umowy i pomimo pisemnego wezwania o zaprzestanie naruszeń, skierowanego przez Zamawiającego nie zaprzestał tych naruszeń,
 - c) utrata przez Wykonawcę możliwości realizacji przedmiotu umowy.
3. Rozwiązanie umowy na podstawie ust. 2 niniejszego paragrafu nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kar umownych i odszkodowań.

§12

Zmiana umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie:
 - a) zmiany ilości zamawianego asortymentu przy zachowaniu cen jednostkowych zgodnych z ofertą Wykonawcy oraz wartości brutto umowy w danym pakiecie,
 - b) zmiany danych Stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy),
 - c) zmian organizacyjnych Zamawiającego powodujących, iż wykonanie zamówienia lub jego części staje się bezprzedmiotowe,
 - d) zmian w zakresie sposobu wykonywania zadań lub zasad funkcjonowania Zamawiającego powodujących iż wykonanie zamówienia lub jego części staje się bezprzedmiotowe lub zaistniała konieczność modyfikacji przedmiotu zamówienia,
 - e) omyłek pisarskich lub błędów rachunkowych,
 - f) mających na celu wyjaśnienie wątpliwości treści umowy, jeśli będzie ona budziła wątpliwości interpretacyjne między Stronami,
 - g) jeżeli zmiany umowy, w tym zmiany sposobu płatności, wymagać będzie ochrona interesu Zamawiającego,
 - h) zmiany harmonogramu dostaw, co do ilości i terminów,
 - i) zmiany wynagrodzenia w przypadkach zastrzeżonych w umowie.

§13

Zakaz cesji

Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić ani obciążać jakichkolwiek wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie ani rozporządzać nimi w jakiegokolwiek prawem przewidzianej formie. W szczególności wierzytelność nie może być przedmiotem zabezpieczenia zobowiązań Wykonawcy (np. tytułu umowy kredytu, pożyczki).

§14

Postanowienia końcowe

1. O ile niniejsza umowa nie stanowi wyraźnie inaczej, wszelkie zawiadomienia i oświadczenia Stron oraz wszelkie zmiany niniejszej umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszelka korespondencja między Stronami odbywać się będzie na piśmie, za pomocą

listów poleconych przesłanych przez operatora pocztowego, kuriera bądź doręczonych osobiście do siedziby adresata, pod adresy wskazane w komparycji niniejszej umowy.

3. O wszelkich zmianach danych adresowych Strona, której zmiana dotyczy powiadomi drugą Stronę niezwłocznie, pod rygorem uznania za doręczoną przesyłki przesłanej na ostatni znany adres Strony, z upływem 14 dniowego terminu do jej odbioru. W tym samym terminie uznana jest za doręczoną przesyłka niepodjęta w terminie z jakichkolwiek innych przyczyn innych niż zmiana adresu.
4. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozpatrywać będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowa zostaje sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
6. Integralną część niniejszej umowy stanowi:
Załącznik nr 1 - Szczegółowy wykaz i opis stosowanych w Szpitalu diet

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

Wzór umowy sporządziła:
Magdalena Halejcio
Młodszy Referent
Działu Zamówień Publicznych
tel.: 32 325 51 25 zp@szpitalmegrez.pl

Opis diet

Główne rodzaje diet

Nr diety 00 - Dieta ogólna – podstawowa

Dieta odnosi się do żywienia człowieka dorosłego, zdrowego, u którego zakończył się wzrost i rozwój oraz który prowadzi w miarę ustabilizowany tryb życia, również dla chorych przebywających w szpitalu, a nie wymagających żywienia dietetycznego. Założenia – kcal.: 1900 - 2400, B: 75-80 g., T: ok. 65g, W: do 380g Zasady: dozwolone są wszystkie techniki obróbki cieplnej, dozwolone są wszystkie techniki zagęszczania potraw, nie ma ograniczeń co do asortymentu potraw

Nr diety 01 - Dieta łatwo strawna

Dieta zapewnia dowóz energii i składników pokarmowych, podobnie jak dieta podstawowa. Różni się jednak doбором produktów i sposobem przyrządzania potraw. Zasadą jest nieobciążanie przewodu pokarmowego w aspekcie ilościowym i jakościowym. Należy unikać pokarmów długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych, używek, marynat. Założenia - kcal.: 1900 - 2400, B: 80g, T: ok. 65g, W: 380g

Nr diety 02 - Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu- stosowana w chorobach wątroby

Polega na oszczędzaniu chorego narządu, łagodzeniu objawów bólowych, zapobieganiu skurczom pęcherzyka żółciowego, usprawnieniu procesu trawienia i wchłaniania, zapobieganiu stanom niewydolności narządów. Istotą diety jest ograniczenie tłuszczów oraz produktów o działaniu żółciopędnym. Założenia – kcal.: 1800-2300, B: ok. 20-80g. (w zależności od wydolności wątroby), T: 35-40g, W: 400g

Nr diety 03 - Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

Zasadą dietą jest oszczędzenie chorego narządu przez eliminację produktów lub potraw drażniących przewód pokarmowy. Należy wyeliminować potrawy pobudzające wydzielniczość żołądka. Obowiązują zasady diety lekkostrawnej. Założenia – kcal: 2000-2500, B: 80g, T: 70g, W: 380g

Nr diety 04 - Dieta niskobiałkowa

Jest to dieta lekkostrawna – niskobiałkowa, z modyfikowaną ilością białka w zależności od stopnia upośledzenia nerek. W układaniu jadłospisu należy wykluczyć koncentrat pomidorowy, szpinak, szczaw, ziemniaki w ograniczonej ilości, w diecie ogranicza się ilość soli. Założenia – kcal: ok. 2400 (zgodnie z zapotrzebowaniem), B: 40-50g/dobę lub 20-30g/dobę, w zależności od stopnia upośledzenia nerek, T: 65-70g W: 310g. Podawane białko to białko o wysokiej wartości biologicznej np. jajka, mięso.

Nr diety 05 - Dieta bogatobłonnikowa

W tut. Szpitalu jest ona modyfikacją diety łatwo strawnej, ze zwiększoną ilością błonnika (surowe jarzyny nie wzdymające, owoce). Należy zwiększyć ilość spożywanych płynów, jak również tłuszczów, które mają korzystny wpływ na perystaltykę jelit. Wskazane jest podawanie pieczywa razowego. Założenia - kcal: 1900-2100, B: 70-75g, T: 65g, W: 300g, błonnik pokarmowy >40g.

Numer diety 06 - Dieta papkowata

Jest stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej i przełyku oraz jeżeli chory nie może gryźć lub połykać nie rozdrobnionego pożywienia. Stanowi ona modyfikację diety łatwo strawnej, polegającą na tym, że na obiad podaje się mięso w postaci mielonej. Założenia – kcal: 2000, B: 80g, T: 65-70g, W: 270g

Nr diety 07 - Dieta płynna wzmocniona

Dieta powinna pokrywać w pełni zapotrzebowanie organizmu. Powinna być łatwo strawna, bogato białkowa, z ograniczeniem błonnika. Temperatura posiłków zbliżona do temperatury ciała. Konsystencja diety w zależności od stanu chorego. W przypadku diety płynnej - cukrzycowej należy wykluczyć cukry proste. Założenia – kcal: ok. 2000-2500, B: 100g, T: 75g, W: 300g.

Nr diety 08 - Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu- stosowana w chorobach trzustki

Polega na oszczędzaniu chorego narządu, łagodzeniu objawów bólowych. W diecie należy ograniczyć podaż tłuszczu i błonnika. Głównym dostawcą energii powinny być węglowodany. Założenia – kcal: 2000-2300, B: 1-1,5g/ kg m. c. , T: 35-40g, W: 370g

Nr diety 09 - Dieta kleikowa

Dieta składa się z kleików na wodzie, herbaty lekko osłodzonej, sucharków, często z ograniczoną ilością soli lub jej wykluczeniem. Założenia – kcal: 1200, B: 30g, T: 30g, W: 200g.

Nr diety 10 – Dieta ubogoresztkowa (w chorobie Leśniowskiego – Crohna w okresie remisji)

Polega na łagodzeniu objawów bólowych. Dieta powinna być łatwo strawna, niskotłuszczowa, z ograniczeniem błonnika pokarmowego, ze zwiększoną ilością białka, energii, z odpowiednią ilością witamin oraz składników mineralnych. Założenia – kcal:2000, B: 80-120 g, T: 40g, W: 300 g.

Nr diety 11 -Dieta łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jest to dieta indywidualna, polega na uzyskaniu jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy najmniejszym wahaniu w ciągu doby. Ustala się ją w zależności od wieku, masy ciała, wzrostu, płci, rodzaju wykonywanej pracy i stanu pacjenta. Przy układaniu diety dla chorych z nadwagą należy ograniczyć ilość energii.

Dla pacjentów z niedowagą powinno się odpowiednio zwiększyć pokrycie zapotrzebowania energetycznego. Pacjent powinien otrzymywać przynajmniej 5 posiłków dziennie.

Nr diety 12 - Dieta ubogoenergetyczna- niskokaloryczna

Ma na celu likwidację nadwagi /lub otyłości. Należy zmniejszyć ilość spożywanych kalorii o 1000 dziennie. Dzienna porcja białka powinna wynosić ok. 1 g/kg masy ciała, a 1/3 jego całkowitej ilości

musi być pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze stanowią 10-25 g/ dobę. Węglowodany nie powinny sięgać mniejszej ilości niż 100g. Zabrania się spożywania w diecie cukrów łatwo przyswajalnych. Zapotrzebowanie energetyczne oblicza się indywidualnie. Dieta zawiera cechy diety łatwo strawnej. Potrawy sporządza się metodą gotowania na parze, w szybkowarach, dusi się bez dodatku tłuszczu, piecze w folii, na ruszcie.

Nr diety 13 - Dieta bogatobiałkowa

Dieta ta zawiera przede wszystkim dużo białka zwierzęcego pochodzącego z mięsa, twarogu, mleka, jaj, ryb. Założenia - kcal 2000 do 3500 w zależności od stanu chorego, B: 100 – 120 g, T: 50 – 80 g, W: 340 – 365g/dobę.

Pozostałe rodzaje diet - diety specjalne

Nr diety S1- Dieta bezmleczna

W diecie wyklucza się produkty mleczne i pochodzenia mlecznego. Podawane są produkty nie zawierające mleka, tj. preparaty mleko zastępcze.

Nr diety S2 - Dieta do żywienia przez zgłąbnik lub przetokę

Dieta powinna pokrywać w pełni zapotrzebowanie organizmu. Powinna być łatwo strawna, bogatobiałkowa, z ograniczeniem błonnika. Temperatura posiłków zbliżona do temperatury ciała. Założenia - kcal: 1900-2100, B: 90g, T: 64-70g, W: 275-305g. Objętość posiłku łącznie 2000 ml czyli 1kcal/1ml.

Nr diety S3 - Dieta bezglutenowa

Zasadą diety jest wykluczenie produktów zawierających gluten oraz ograniczenie podawania tłuszczów. Należy wykluczyć potrawy z pszenicy i żyta oraz cukier buraczany. Nie należy podawać pokarmów bogatych w błonnik jak warzywa strączkowe, ogórki, grzyby, surówki. Stosuje się głównie potrawy gotowane, ew. duszone lub pieczone. Założenia – kcal: 1900-2400, B: 80 g., T: 65g, W: 380g.

Nr	Nazwa diety	Zastosowanie diety (wskazania)
00	Dieta podstawowa	- u osób nie wymagających żywienia dietetycznego (racjonalne żywienie)
01	Dieta łatwo strawna	-w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit, -w nadmiernej pobudliwości jelita grubego, -w nowotworach przewodu pokarmowego, -w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych, -w chorobach infekcyjnych przebiegających z gorączką, -w przewlekłych chorobach układu oddechowego, -w zaburzeniach krążenia płucnego(zawał), -w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych, -dla chorych długo leżących, u których dochodzi do zaburzenia pracy przewodu pokarmowego, -dla osób w podeszłym wieku,
02	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	-w przewlekłym zapaleniu kamicy i pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, -w chorobach mięszu wątroby-przewlekłym zapaleniu wątroby, marskości wątroby, -przewlekłym zapaleniu trzustki, -we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego-w okresie zaostrzenia choroby,
03	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	-w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, -w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka, -w refluksie żołądkowo-przełykowym, -w dyspepsjach czynnościowych żołądka(dolegliwości niemające podłoża zmian organicznych),
04	Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (20g-40g B/ dobę)	- w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów
05	Dieta bogatoresztkowa (powyżej 35-40 g błonnika)	- w zaparciach nawykowych , w postaci atonicznej, - w zaburzeniach czynnościowych jelit,
06	Dieta papkowata	-w chorobach jamy ustnej i przełyku(zapalenie jamy ustnej, zapalenie przełyku, zwężenie przełyku, żylaki przełyku),
07	Dieta płynna	-w chorobach jamy ustnej i przełyku, -u chorych nieprzytomnych, -w innych stanach chorobowych według wskazań lekarza,
08	Dieta kleikowa	-w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, -w chorobach zakaźnych -w stanach pooperacyjnych,
09	Dieta niskosolna	- nadciśnieniu tętniczym, - w przewlekłej niewydolności układu krążenia,
10	Dieta ubogoresztkowa	- w chorobach zapalnych jelit (m.in. w chorobie Leśniowskiego-

		Crohna)
11	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	-w cukrzycy w przypadku upośledzonej tolerancji glukozy
12	Dieta ubogoenergetyczna	-u osób z otyłością i nadwagą (redukcja masy ciała)
13	Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa (powyżej 100g B/dobę)	Dla osób: -wyniszczonych, -w chorobach nowotworowych, w rozległych oparzeniach, zranieniach, -w chorobach przebiegających z gorączką, -dla rekonwalescentów po przebytych chorobach
Nr	Diety specjalne (S)	
S1	Dieta płynna bezmleczna	-według wskazań lekarza,
S2	Dieta do żywienia przez zgłąbnik lub przetokę	-u chorych nieprzytomnych, -u chorych z zaburzeniami połykania na tle neurologicznym, -w niektórych chorobach jamy ustnej, -po oparzeniach jamy ustnej, przełyku, żołądka, -w nowotworach przełyku, wpustu żołądka, - w niedrożności górnej części przewodu pokarmowego, -w innych chorobach zgodnie z zaleceniem lekarza,
S3	Dieta bezglutenowa	- w chorobie trzewnej-celiakii, - w innych stanach chorobowych zgodnie z zaleceniem lekarza.