**Załącznik nr 1 do SIWZ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, WARUNKI REALIZACJI, WYMAGANIA, OBOWIĄZKI I UPRAWNIENIA STRON

**I. Postanowienia ogólne**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług całodziennego żywienia przez 7 dni w tygodniu w formie cateringu pacjentów 109 Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej z siedzibą w Szczecinie.
2. Wykonawca, zobowiązany jest realizować przedmiotowe usługi z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z zamówieniem oraz w szczególności z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Wynikające z obowiązujących przepisów prawa wymogi dotyczące świadczenia usług będących przedmiotem tegoż postępowania są wiążące dla Wykonawców, a ich nie zawarcie w zamówieniu nie zwalnia Wykonawców z obowiązku ich dopełnienia.
3. Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez okres 8 miesięcy, od dnia podpisania umowy Z uwagi na fakt, że uruchomienie usługi cateringu uzależnione jest od pozytywnego rozstrzygnięcia postępowania na roboty budowlane w zakresie przebudowy centralnej kuchni, Zamawiający zastrzega sobie że umowa w zakresie cateringu może obowiązywać w późniejszym terminie, jednakże nie później niż od 01 listopada 2018 r.
4. Łączna ilość przewidywanych całodziennych posiłków – 29040. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu. Dane są jedynie szacunkowe i zostały wyliczone w oparciu o uśrednione obłożenie łóżek za okres 01.01.2017r. – 31.12.2017r.
5. Wykonawca gwarantuje, iż udział stawki żywieniowej („wsad do kotła”) w jednym osobodniu wyniesie nie mniej niż **8,26 zł brutto.**.
6. Zamawiający przygotuje na każdy dzień „Zestawienie żywionych na dzień…”- **załącznik nr 2.** W zestawieniu tym oznaczone będą zaplanowane posiłki na następny dzień. Zmiany do śniadania Wykonawca zaznaczy kolorem niebieskim, do obiadu kolorem czerwonym, do kolacji kolorem zielonym. Zestawienie żywionych na dany dzień oraz zgłoszenia dodatkowych „Zapotrzebowań żywnościowych/ korekt”(oryginał/kopia) – **załącznik nr 3** z poszczególnych oddziałów stanowić będą podstawę do rozliczana ilości wydanych posiłków na każdy oddział każdego dnia i będą istotną częścią dokumentacji, którą Wykonawca będzie przechowywał do końca trwania umowy i udostępni Zamawiającemu na żądanie.
7. Rozliczenie kosztów nastąpi na podstawie szczegółowego zbiorczego miesięcznego zestawienia ilości wydanych posiłków w rozbiciu na poszczególne oddziały, w tym 100% racji (śn., ob., kol.), 35% racji (śn.), 65% racji (ob., kol.), 25% racji (kol.) – **załącznik nr 4**. Zestawienie będzie uzgadniane jeden raz w dekadzie między Zamawiającym i Wykonawcą w drugim dniu każdej dekady. Zestawienie miesięczne zostanie dostarczane do Zamawiającego do 5 dnia następnego miesiąca i po zaakceptowaniu przez pracownika Zamawiającego będzie stanowić podstawę do wystawienia faktury Zamawiającemu.
8. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP) – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017.149 t.j.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych – zaleceń i wymagań Instytutu Żywności i Żywienia, tj. odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów – z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej.

Przewiduje się spotkanie przedstawiciela Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy przed datą rozpoczęcia dostaw posiłku w celu ujednolicenia oczekiwań stron.

1. Wykonawca zobowiązany jest z chwilą rozpoczęcia usługi przyjąć żywność Zamawiającego niewykorzystaną do zakończenia działalności przez Zamawiającego o wartości wynikającej z cen zakupu wykazanych w fakturach do kwoty ok. 2 tysięcy złotych. Wykonawca zobowiązany jest na 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem obowiązywania umowy przedłożyć w siedzibie Zamawiającego do akceptacji jadłospis dekadowy.

**II. Wymagania odnośnie planowania jadłospisów i przygotowania posiłków**

1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych na dietę podstawową i łatwo strawną uwzględniających sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, cholesterol, wapń, magnez, żelazo, wit. C, wit. A, błonnik) dla wszystkich posiłków w diecie. Przedstawia jadłospis Zamawiającemu z 10 – dniowym wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 5 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów.
2. Wykonawca dostarcza każdego dnia na dzień następny jadłospisy na wszystkie diety z informacją żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin, receptury potraw – wykaz ilościowo – jakościowy produktów użytych do przyrządzenia posiłków oraz wartością wsadu do kotła do wglądu dla Dietetyka Szpitala.
3. Na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu dekadowego Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy dzienne z gramaturą potraw w dziewięciu egzemplarzach i dostarczał codziennie wraz z pierwszym obejmującym je posiłkiem na odziały.
4. Co najmniej do 2 posiłków wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety. Jadłospisy powinny zostać dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, sporządzanych zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia ujęte w publikacji z 2011r. ”Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wykonawcę obowiązują również” Normy żywienia dla populacji polskiej” – nowelizacja z 2017r. Obie publikacje wydane zostały przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
   1. W jadłospisie należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę święta, takie jak, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.
   2. W jadłospisie musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82%, podane jako jednostkowe 1szt. =10g.
   3. W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:

* zupę mleczną,
* pieczywo mieszane (razowe, żytnie, pszenne, graham, celiakia – chleb bezglutenowy, wafle ryżowe),
* różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu),
* warzywa w postaci dodatków,
* kasze, makarony, ryż, ziemniaki,
* potrawy z ryb (1 raz w tygodniu),
* produkty nabiałowe półtłuste,
* przetwory owocowe, dżemy z wyjątkiem diety z ograniczeniem cukrów prostych,
* napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku, kakao na mleku),
* zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (sztuka mięsa, drób, ryby, mięso mielone, gulasz), gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,
* wędliny wysokogatunkowe.
* kolacja 1 raz w tygodniu musi być w postaci ciepłych dań.
  1. Na całodzienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:
* śniadanie: zupa mleczna, pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe, 1 raz w tygodniu bułka grahamka lub kajzerka (1 szt. dla pacjenta) – rodzaj pieczywa w zależności od diety, masło, dodatki do pieczywa (typu serek, twarożek, dżem, miód w opakowaniach jednostkowych), warzywa, gorący napój (kawa zbożowa na mleku, kakao lub herbata);
* II śniadanie w przypadku diety z ograniczeniem cukrów prostych

(np. kanapka z dodatkiem produktu białkowego lub warzyw lub kefiru lub jogurtu – dodatki płynne muszą być dostarczone w pojemnikach nie wymagających porcjowania w oddziałach);

* obiad: składający się z 2 dań (zupa, drugie danie), kompotu, białko (ryba, mięso drobiowe, wieprzowe, itp.), warzywa (surowe lub przetworzone); dopuszcza się zmiany po akceptacji (np. pierogi z mięsem, pyzy z sosem grzybowym, fasolka po bretońsku, itp.), węglowodany (ziemniaki, kasze, surówka lub sałatka);
* kolacja: pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe,– rodzaj pieczywa w zależności od diety, masło, dodatki do pieczywa białkowe (wędlina, jajko, ser) i warzywne, napój np. herbata.
* posiłek nocny w przypadku diety z ograniczeniem cukrów prostych: kefir lub jogurt lub kanapka z dodatkiem białkowo - warzywnym lub sałatka warzywna z dodatkiem białkowym;

Sałatki, twarogi, pasty wyporcjowane na jedna osobę podawane w jednorazowych pojemnikach dla każdego pacjenta.

* 1. W ramach osobodni należy przygotować zgodnie z zapotrzebowaniem z oddziałów: kleik ryżowy, zupę chirurgiczną, marchwiankę, cukier, suchary, herbatę.
  2. Również w ramach osobodni należy wkalkulować koszty niżej wymienionych produktów spożywczych, dodatkowo zamawianych przez oddziały:
     + ryż, kasza manna – 32kg,
     + suchary – 8kg,
     + cukier – 32kg,
     + herbata sucha op. 100g – 3,2kg,
     + masło 82% 1 porcjowe – 4kg,
     + dżem 1 porcjowy – 2kg,
     + miód 1 porcjowy – 2kg.

Ilość powyższych artykułów jest szacunkowa i dotyczy dostaw w przeciągu kolejnych 8 miesięcy. W/w produkty są dostarczane sukcesywnie przez Wykonawcę na oddział, który wystąpi z zapotrzebowaniem.

* 1. Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w ilości 400 ml na osobę.
  2. Proporcje zawartości zup warzywnych takich jak: jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, barszcz czerwony, ogórkowa, koperkowa, kapuśniak, zupa z fasoli szparagowej muszą być następujące: 50-60% warzyw do 40-50% bulionu.
  3. W przypadku zup warzywnych wymienionych w punkcie 4.8 główne warzywo musi być składnikiem dominującym w mieszance warzywnej zupy.
  4. W przypadku zup o mniejszej zawartości warzyw typu barszcz biały, żurek, zawartość warzyw musi być nie mniejsza niż 40 % na jedna porcję.

1. Obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, dostarczane nie wcześniej niż 0,5 godziny przed podaniem.
2. Powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów lub gotowych produktów mrożonych (np. zup w proszku, gotowych pulpetów, sosów instant),
3. Posiłki obiadowe oraz inne przygotowywane na ciepło nie mogą zawierać przypraw z glutaminianem sodu (np. kostki rosołowe, itp.).
4. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Drugie danie w jadłospisie dekadowym powinno zawierać: max 2 razy mięso mielone, 1 raz danie półmięsne (np. gołąbki, gulasz mięsno – warzywny, 5 razy cała porcja mięsa, 1 raz ryba, 1 raz na 10 dni obiad bezmięsny w zamian za mięso mielone.(np. pierogi z serem).
5. Dla śniadań i kolacji wędliny muszą zawierać 80% mięsa w wyrobie. Nie powinny zawierać skrobi i soi.
6. Wędliny do śniadania i kolacji będą porcjowane przez Wykonawcę, w postaci pełnych plastrów. Nie dopuszcza się podawania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.
7. Wyklucza się serwowania puree ziemniaczanego na bazie suszu, mięsa garmażeryjnego.
8. Dostarczane posiłki muszą mieć temperaturę nie niższą niż: zupa temp. 80ºC, drugie danie temp. 70ºC, gorące napoje temp. 85ºC, sałatki i surówki 4 - 7ºC
9. Diety obowiązujące, tj.: - **załącznik nr 5**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Rodzaj diety | Ilość  posiłków | Wartość  energetyczna  (kcal) | Zawartość białka  (%) | Zawartość  tłuszczu  (%) | Zawartość  węglowodanów  (%) |
| 1. | Podstawowa | 3 | 2200 | 10-15% | 20-30% | 50-60% |
| 2. | Łatwostrawna | 3 | 2100 | 10-15% | 20-30% | 50-60% |
| 3. | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | 5 | 1900 | 15-20% | 25-28% | 45-52% |
| 4. | Dieta hematologiczna | 3 | 2200 | 15-20% | 20-30% | 50-60% |
| 6. | Dieta miksowana | 3 | 2000 | 15-18% | 25-30% | 50-55% |
| 7. | Bezmleczna | 3 | 2000 | 10-15% | 25-30% | 50-60% |
| 8. | Dieta wysokobiałkowa | 5 | 2200 | 20-30% | 20-30% | 45-50% |
| 9. | Diety specjalne wg indywidualnych zleceń (np. bezglutenowa, niskobiałkowa,  wegetariańska) | 3 | 2000 | 10-15% | 20-30% | 50-60% |

1. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet. W przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, a posiłku nocnego do kolacji. Należy podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet. Przy czym wsad do kotła nie może być niższy niż 8,26 zł brutto . Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny wsadu do kotła.
2. Przewiduje się całodzienną rację pokarmową (jeden dzień żywieniowy jednej osoby - osobodzień) rozłożoną na:

a) posiłki diety podstawowej w szacunkowej ilości – 14520. Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie:– 30%,

Obiad:– 45%,

Kolacja:– 25%,

b) posiłki diety łatwo strawnej w szacunkowej ilości – 6050. Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie: – 30%,

Obiad: – 45%,

Kolacja: – 25%,

c)posiłki diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. w szacunkowej ilości – 4840 Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie: – 20%,

II śniadanie: – 10%

Obiad: – 40%

Kolacja: – 20%

Posiłek nocny: – 10%

co stanowi wartość całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki.

d) posiłki diety podstawowej hematologicznej( warzywa, owoce po obróbce cieplnej) w szacunkowej ilości – 2420. Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie:– 30%,

Obiad:– 45%,

Kolacja:– 25%,

e) posiłki diet pozostałych w szacunkowej ilości – 1210. Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie:– 30%,

Obiad:– 45%,

Kolacja:– 25%.

1. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków (np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego – osobodnia) przy uwzględnieniu proporcji ceny zestawu śniadaniowego 35% kwoty, zestawu obiadowego i kolacyjnego 65% kwoty oraz ceny zestawu kolacyjnego 25% kwoty przyjętej za pełny jeden dzień żywieniowy jednej osoby – osobodzień.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest minimum 350 ml płynów słodzonych z uwzględnieniem niesłodzonych dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i stałego uzupełniania rezerwy produktów spożywczych, na okoliczność braku lub pomyłki w naliczeniu porcji w czasie nie przekraczającym 30 minut.

Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć posiłki dla pacjentów przyjętych po godzinach zgłoszeń korekt. Utworzy w siedzibie Zamawiającego rezerwę posiłków w liczbie 8.

1. W razie nadzwyczajnej sytuacji, skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym poinformowaniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, tj.:

a)odpowiednia gramatura,

b)wartość energetyczna i odżywcza,

c)właściwe walory smakowe i estetyczne,

d)czystość mikrobiologiczna serwowanych potraw,

e)dobór właściwych surowców,

f)dobór właściwych procesów technologicznych,

g)zgodny z ofertą wsad do kotła.

**III. Dostarczanie posiłków**

1. Dystrybucja posiłków objętych przedmiotem zamówienia dotyczy 8 oddziałów szpitala, zlokalizowanych od parteru do IV pietra.
2. Posiłki będą dowożone na odziały i dostarczane do poszczególnych kuchenek oddziałowych windą w ilościach i asortymencie zgodnym z jadłospisem sporządzonym przez Wykonawcę z podziałem na rodzaje diet. Kolejność dostarczania posiłków na oddziały:
   1. Wewnętrzny (średnio 15), Kardiologia (średnio 10) – III piętro;
   2. Hematologia (średnio 20) – III piętro;
   3. Rehabilitacja (średnio 17) – II piętro;
   4. Urologia (średnio13), Endokrynologa, (średnio 12); oddzielnie OIOM (średnio 2) – I piętro;
   5. Chirurgia (średnio 10) – I piętro;
   6. Ortopedia (średnio 10) – parter;
   7. Otolaryngologia (średnio 2), Dermatologia (średnio 5), oddzielnie Chirurgia Plastyczna (średnio 4) – IV piętro.

Kolejność wydawania posiłków na oddziały może ulec zmianie ze względów organizacyjnych i tylko za zgodą Zamawiającego.

1. Posiłki będą dostarczane z podziałem na diety, wyporcjowane dla każdego pacjenta według zamówień zgłaszanych przez pracownika Zamawiającego lub inne osoby upoważnione telefonicznie i potwierdzone pisemnie. Zamówienia będą składane do godziny 11.30 na dzień następny z możliwością korekty w dniu bieżącym.
2. Zmiany ilości posiłków wynikające z bieżącego ruchu chorych w danym dniu będą zgłaszane przez Zamawiającego telefonicznie (zgłoszenie to należy potwierdzić pisemnie - każde zapotrzebowanie pisemne musi zawierać: datę, rodzaj posiłku, ilość poszczególnych diet, podpis osoby zgłaszającej zaprowiantowanie, pieczątkę oddziału):

– śniadanie do godziny 6.45 dnia, którego dostarczamy

– obiad do godziny 11.00 dnia, którego dostarczmy

– kolacja do godziny 14.00 dnia, którego dostarczamy

Wykonawca zapewni kontakt telefoniczny i możliwość zgłaszania korekt żywieniowych.

1. W przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie będzie składane na okres tych dni z możliwością nanoszenia korekt w dniu bieżącym.
2. Każda zmiana w zapotrzebowaniu żywieniowym zgłoszona telefonicznie w dniu wolnym musi być potwierdzona pisemnie przez oddział dokonujący zmiany (pisemne potwierdzenie pracownik Wykonawcy odbierze przy dostawie posiłku). Za prowadzenie przejrzystej dokumentacji ilości posiłków wydanych oraz nanoszonych korekt odpowiada Wykonawca.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić odpowiednie środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego (wózek do przewożenia żywności, termosy do transportu ciepłych posiłków itp.).
4. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość termosów, pojemników GN niezbędnych do realizacji usługi zgodnie z warunkami umowy.
5. Posiłki muszą być przygotowane i dostarczone punktualnie przez pracowników Wykonawcy w odpowiednich pojemnikach przeznaczonych wyłącznie do tego celu z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych.
6. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji dostarczania posiłków, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do podania pacjentom szpitala Zamawiającego.
7. Stosowane pojemniki i termosy muszą być wyłącznie wielokrotnego użytku oraz posiadać wymagane cechy użytkowe.
8. Zmywanie pojemników i termosów odbywa się u Wykonawcy. Nie dopuszcza się możliwości korzystania w tym celu z kuchenek zlokalizowanych w oddziałach szpitalnych.
9. Dowóz do szpitala i dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały Wykonawca winien wkalkulować w koszt przygotowania posiłków.
10. Dostawa posiłków powinna odbywać się w następujących godzinach:

Śniadanie – godzina 7.15 – 7.45 (gdzie 7.45 oznacza godzinę dostarczenia posiłku na ostatni oddział),

II śniadanie ze śniadaniem I

Obiad – godzina 12.15 – 12.45 (gdzie 12.45 oznacza godzinę dostarczenia posiłku na ostatni oddział),

Kolacja – godzina 16.30 – 17.00 (gdzie 17.00 oznacza godzinę dostarczenia posiłku na ostatni oddział),

Posiłek nocny z kolacją

1. Posiłki przeznaczone dla pacjentów oddziału Intensywnej Opieki Medycznej będą dostarczane w opakowaniach jednorazowych (średnio 2 pacjentów dziennie)
2. Posiłki powinny być przywożone 3 razy dziennie tzn. śniadanie I z II , obiad, kolacja z posiłkiem nocnym.
3. Sprzęt, w którym będą przewożone posiłki musi spełniać następujące parametry: posiadać szczelne zamknięcia (aby wykluczyć wylewanie się  mieszanie potraw oraz gwarantować utrzymanie właściwej temperatury potraw), uchwyty bezpieczne i wygodne w transporcie, obudowa trwała i odporna na uszkodzenia mechaniczne i zewnętrzne warunki atmosferyczne.
4. Posiłki gorące muszą być zapakowane w pojemniki typu GN ze stali nierdzewnej zamykane pokrywami z silikonowymi uszczelkami (uszczelka musi przylegać do pokrywki) służące jako pojemniki wewnętrzne, a następnie w pojemniki termoizolacyjne – termoporty (pojemniki zewnętrzne), zabezpieczające przed schłodzeniem w czasie transportu. Zamawiający nie dopuszcza zabezpieczania pojemników folią spożywczą, aluminiową lub w inny sposób niż pokrywki z uszczelką. Pojemniki GN będą umieszczone w termosach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków.
5. Posiłki zimne oraz produkty spożywcze wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych muszą być pakowane w szczelnie zamykane jednorazowe pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością (pojemniki wewnętrzne) lub pojemniki typu GN z pokrywami z silikonowymi uszczelkami, a następnie zapakowane do termoportów (pojemników transportowych) tak, by zapewnić transport w odpowiednio niskich temperaturach.
6. Napoje gorące do śniadania i kolacji dostarczane będą w szczelnych, nieuszkodzonych termosach z kranem lub termosach jedno/dwulitrowych z uchwytem. Dla diet cukrzycowych, ubogoenergetycznych oraz innych wymagających eliminacji lub ograniczenia cukru, podawane będą napoje niesłodzone w osobnych termosach oznaczonych B/C (bez cukru).
7. Wykonawca zobowiązany jest do odrębnego pakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały oraz odpowiedniego oznakowania pojemników z posiłkami. Pojemniki jednostkowe muszą zawierać następujące informacje: nazwa oddziału, rodzaj diety, nazwa potrawy (np. zupa pomidorowa, ziemniaki, gulasz wieprzowy, wędlina drobiowa, ser itp.), ilość porcji.
8. Zamawiający nie dopuszcza, by wędlina, sery, jajka, warzywa, owoce itp. były dostarczane w woreczkach foliowych. Wyżej wymienione produkty mają być dostarczane w pojemnikach z pokrywkami zachowującymi właściwą temperaturę i wilgotność, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Mięsa i ryby wchodzące w skład obiadu lub kolacji muszą być tak spakowane, aby w czasie transportu nie dochodziło do ich uszkodzenia (zgniecenie, deformacja).
9. Pokrojone i zapakowane w folię pieczywo musi być transportowane w oddzielnych, szczelnie zamykanych pojemnikach.
10. Wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty dopuszczające dany sprzęt do kontaktu z żywnością bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
11. Pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane nazwą Zamawiającego.
12. Wykonawca odbiera pojemniki i termosy z kuchenek oddziałowych po zakończeniu wydawania posiłku.
13. Wykonawca odpowiada za stan wózka transportowego.
14. Wymagania Zamawiającego odnośnie środka transportu do przewożenia posiłków:
    * środek transportu powinien być dostosowany do rozwożenia posiłków w okresie letnim zwłaszcza w czasie wysokich temperatur powietrza (transportem dopuszczonym przez SANEPID) zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004r. dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego:

* na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca musi okazać potwierdzoną kopię decyzji inspektora sanitarnego dopuszczającego środek transportu do przewożenia żywności;
* Wykonawca dostarczy Zamawiającemu listę środków transportu (nr rejestracyjny, marka pojazdu), które będą wykorzystywane do transportu posiłków. Zamawiający musi być poinformowany o każdej zmianie środka transportu;
* środek transportu musi posiadać książkę kontroli sanitarnej oraz książkę mycia i dezynfekcji z aktualnymi wpisami w obu książkach (okazywane na każde żądanie Zamawiającego);
* środek transportu musi posiadać harmonogram mycia i dezynfekcji (dostępne przy dostawie posiłków);

1. Wymagania Zamawiającego odnośnie kierowcy:

* estetyczny wygląd, czysty fartuch ochronny, nakrycie głowy;
* aktualna książeczka zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych przedstawiana na każde żądanie Zamawiającego;

**IV. Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca przygotowuje posiłki przy użyciu produktów własnych przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel (dietetyk, kucharze) ponosząc pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.
2. Wykonawcę obowiązują wszystkie przepisy dotyczące warunków zdrowotnych i bezpieczeństwa żywności i żywienia – ustawa z dnia z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017.149 t.j.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez 72 godziny. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 09.05.2007r. Nr 80 poz. 545).
4. Wykonawca odpowiedzialny jest za całkowity proces mycia wszelkich pojemników. Pojemniki przeznaczone dla Zamawiającego nie będą używane na potrzeby innych kontraktów realizowanych przez Wykonawcę.
5. Wykonawca zapewni odbiór odpadów pokonsumpcyjnych ze Szpitala. W tym celu Wykonawca z każdą dostawą posiłków dostarczy do każdej kuchenki opisany szczelnie zamknięty pojemnik na odpadki pokonsumpcyjne. Odpadki te będą odbierane z kuchenek oddziałowych trzy razy dziennie.

Każdy pojemnik przed dostarczeniem musi być umyty i zdezynfekowany płynem o szerokim spektrum działania.

Wszystkie koszty związane z postępowaniem z odpadkami pokonsumpcyjnymi leżą po stronie Wykonawcy.

1. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego posiłku przyjętego na dany dzień. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczana porcja degustacyjna to odwzorowanie wskazanej diety w danym dniu. Zamawiający nie ponosi kosztów przygotowania i dostarczania w/w posiłków do celów kontroli.
2. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego w ciągu 5 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz decyzji zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie produkcji posiłków i dystrybucji w systemie cateringowym (w tym zatwierdzenia środków transportu żywności) właściwej dla Wykonawcy oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem.
3. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia. Badania przeprowadzane są co najmniej 1 raz na 6 miesięcy na koszt Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania środków do utrzymania higieny i czystości oraz mycia i dezynfekcji naczyń, sprzętu przy użyciu wyłącznie preparatów czyszczących, myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Zakład Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH.
5. Wykonawca zobowiązany jest udostępniać Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz wyniki analizy jakościowej badania wody, na której przygotowywane są posiłki dla Zamawiającego.
6. Wykonawca po wyborze oferty najkorzystniejszej przedstawi plan działań naprawczych w przypadku wystąpienia zdarzenia drogowego lub innego zdarzenia niepożądanego mogącego spowodować zakłócenia w dostawie posiłków.
7. Wykonawca ma obowiązek systematycznego monitorowania jakości usług.
8. Wykonawca zapewnia ciągłość dostaw posiłków przez okres umowy, bez względu na występujące awarie, remonty.
9. Wykonawca udostępni prawo wglądu do kartotek magazynowych oraz faktur zakupu w celu sprawdzenia wartości wsadu do kotła.
10. Wykonawca dostarczy na każdy oddział tabliczkę z logiem i nazwą firmy oraz informacją „Żywienie pacjentów zapewnia firma…………….”
11. Wykonawca opracuje i przekaże dietetykowi Zamawiającego kartotekę potraw, która musi zawierać wykaz składników każdej potrawy wydawanej pacjentom. (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych - Dz. U. z 2015r. poz.29.
12. Wykonawca uzyska zgodę na nieodpłatny wjazd na teren Zamawiającego na podstawie wystawionych przez niego upoważnień.
13. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych wymagań bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
14. Wykonawca ma obowiązek wyznaczyć pisemnie osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewnić z nią stały kontakt telefoniczny ( co najmniej 2 numery, w tym 1 komórkowy). Zamawiający musi być pisemnie poinformowany przez Wykonawcę o zmianie osoby wyznaczonej do kontaktu w trakcie trwania umowy.
15. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydanych posiłków – stanowiącą podstawę wystawienia faktury. Ewidencja posiłków powinna zawierać ilości z rozbiciem na śniadania, obiady i kolacje poprzez podanie ilości dziennych oraz podsumowanie miesięczne.

**V. Zakres odpowiedzialności Wykonawcy**

1. W związku z realizacją przedmiotu zamówienia Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w tym w szczególności za szkody powstałe w wyniku:
2. zatruć indywidualnych i zbiorowych,
3. użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw,
4. nieprawidłowego przygotowania potraw – zły proces technologiczny, nieprawidłowe wykonanie potraw,
5. dostarczenia posiłku nie nadającego się do spożycia (nieodpowiednia konsystencja lub proces technologiczny, zła jakość towaru: pleśń, produkty przeterminowane itp.),
6. innych zdarzeń wynikłych w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
7. W przypadku zaistnienia zdarzenia, o których mowa w pkt.1 Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt.
8. Ponadto Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
9. jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego;
10. przygotowanie i dostawę posiłków na podstawie zapotrzebowań Zamawiającego zgodnie z podaną ilością i asortymentem z poszczególnych oddziałów uwzględniając rotacje pacjentów oraz zmiany diet;
11. jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia (odpowiednia gramatura posiłków, wartość energetyczna i odżywcza, właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczna serwowanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych);
12. higienę produkcji posiłków, odpowiednią jakość zmywania i wyparzania naczyń i sprzętu;
13. utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonym do dystrybucji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia;
14. właściwe przechowywanie środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem segregacji, utrzymania właściwej temperatury i innych warunków przechowywania;
15. zatrudniony personel, który będzie wykonywać przedmiot zamówienia (niezbędna dokumentacja zdrowotna, kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży, aktualne książeczki zdrowia itp.);
16. przestrzeganie przez pracowników Wykonawcy przepisów BHP, p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie szpitala;
17. uchybienia ujawnione w trakcie kontroli przeprowadzonych np. przez: Zamawiającego, SANEPID, PIH, PIP, Inspekcję Weterynaryjną itp. wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, których następstwem będą m.in. mandaty, kary; .
18. Jeżeli Wykonawca spóźni się w dostawie posiłków (przekroczenie czasu podanego w pkt. III.14), ma obowiązek do natychmiastowego poinformowania Zamawiającego o przyczynie i czasie opóźnienia. W w/w sytuacji Zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć dotychczasowego Wykonawcę poniesionymi w tym zakresie kosztami.
19. W przypadku braku dostawy posiłków bez podania przyczyny, Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia z winy Wykonawcy.

**VI. Wymagania Zamawiającego**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dystrybucji posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dystrybucji posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do wyprodukowanych posiłków na każdym etapie ich produkcji.
2. Zamawiający ma prawo do kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia, a w szczególności do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę:
3. przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad GMP/GHP przy przygotowywaniu posiłków i ich dystrybucji, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów,
4. normatywnych wartości energetycznych i odżywczych posiłków;
5. gramatury posiłków;
6. prawidłowych zasad układania jadłospisów oraz realizacji wymagań odnośnie planowania jadłospisów;
7. zgodności gramatury używanych składników z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem i porównanie ich z raportami magazynowymi udostępnionymi przez Wykonawcę;
8. zgodności gramatury potraw/posiłków dostarczonych i podanych pacjentom z gramaturą deklarowaną w jadłospisach zatwierdzonych przez Zamawiającego;
9. jakości sensorycznej posiłków;
10. harmonogramu i sposobu dostarczania posiłków, w tym temperatury posiłków w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych ;
11. dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków;
12. warunków transportu;
13. realizacji zasad systemu HACCP;
14. Uwagi dotyczące nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wpisywane będą na ‘’Karcie reklamacji posiłków” – **załącznik nr 6** przez Zamawiającego. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych do oddziału posiłków, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone, temperatura posiłku będzie mniejsza niż 50 ⁰C, ilość i rodzaj diet oraz pozostałych posiłków będzie niezgodna z zamówieniem, posiłek będzie niepełny (brak składnika posiłku lub jego części).
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków Wykonawcy w przypadku stwierdzenia w szczególności:
16. nieprawidłowości jakościowych tj. posiłek niezdatny do spożycia z powodu:

* przeterminowania – nie odpowiednia data przydatności do spożycia;
* produkt z pleśnią, o niewłaściwym kolorze, konsystencji, zapachu, itp.;
* niedogotowanych lub zanieczyszczonych składnikach;
* obecności ciał obcych;
* o nie właściwych walorach smakowych – przesolenie, przypalenie, itp.;

1. nieodpowiedniej gramatury posiłku;
2. nieodpowiedniej temperatury posiłku;
3. niezgodności ilości lub rodzaju diety z zapotrzebowaniem z oddziału;
4. W przypadkach stwierdzenia w/w nieprawidłowości Wykonawca zobowiązany jest do wymiany potraw lub produktów zakwestionowanych na posiłki pełnowartościowe w ciągu 1 godziny.
5. W razie odmowy lub opóźnienia w usuwaniu uchybień zgłaszanych jako reklamacje, Zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć dotychczasowego Wykonawcę poniesionymi w tym zakresie kosztami.
6. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do stosowania kar umownych.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu protokołów z kontroli prowadzonych przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, w szczególności dotyczące:

* higieny produkcji;
* stopnia realizacji założeń systemu HACCP oraz zasad GMP/GHP;
* oceny jakości żywienia, w tym jadłospisów;

W przypadku niedopełnienia niniejszego obowiązku Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy kontrolę w/w czynników na zgodność z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz z obowiązującym w tym zakresie prawem.

1. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu, sprawdzania zapisów z mycia i dezynfekcji oraz kontroli higienicznej kierowcy dostarczającego posiłki do szpitala.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania wymazu z powierzchni, osób realizujących przedmiot zamówienia, wózka transportowego, pojemników GN i termosów, w których dostarczane będą posiłki i przekazania do badania w laboratorium na koszt Wykonawcy. Wymazy będą pobrane raz na pół roku, z 5 punktów wskazanych przez Zamawiającego i w obecności Zamawiającego. Wyniki powyższych badań zostaną udostępnione Wykonawcy. W przypadku uzyskania dodatnich wyników posiewów Wykonawca natychmiastowo wprowadzi działania korygujące w obszarach nieprawidłowości, po czym ponownie zostanie wykonane badanie mikrobiologiczne na koszt Wykonawcy.
3. Bieżący nadzór nad dystrybucją posiłków na poszczególne oddziały będzie sprawowała osoba upoważniona przez Zamawiającego. Będzie sporządzać protokół z kontroli dostawy i jakości posiłków – **załącznik nr 7.**
4. Od Wykonawcy wymaga się aby zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników: tj. na stanowisku:
   1. dietetyka osobę posiadającą wykształcenie kierunkowe oraz co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach. Dietetyk musi być dostępny w siedzibie Wykonawcy minimum 3 godziny dziennie w dni powszednie miedzy godzinami 8 – 15. Wykonawca wskaże także osobę pełniącą obowiązki koordynatora kontraktu, tj. osobę odpowiedzialną za realizację postanowień umowy ze strony Wykonawcy, w tym za przyjmowanie zamówień na przygotowywanie posiłków dla pacjentów. Wykonawca zapewni Zamawiającemu kontakt telefoniczny z ww. pracownikami Wykonawcy w godzinach 8 – 15 (siedem dni w tygodniu),
   2. kucharza – 2 osoby legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach.
5. Wykonawca oświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem, gotowaniem i wydawaniem posiłków przebyli szkolenia w zakresie BHP, p/poż. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia osób biorących udział w produkcji posiłków w odpowiednio czyste obuwie, czystą odzież roboczą i ochronną, nakrycie głowy zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.