

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WARUNKÓW REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie całodzienniej, codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach: Oddział Chorób Płuc i Gruźlicy oraz Oddział Medycyny Paliatywnej - świadczenie usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Zamawiającego.

Usługa będzie realizowana przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

Wykonawca musi zapewnić wyżywienie zgodne z normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz wg aktualnych wytycznych NIZB - PZH oraz zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst - Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn.zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z 30 kwietnia 2004 r., L 139/1), a także z zasadami dobrej praktyki, wg systemu HACCP, z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich odpowiedniej jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz temperatury.

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.

ŻYWIENIE PACJENTÓW OBEJMUJE:

1. Zapewnienie codziennej kompleksowej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego w ilości średnio 57 osób dziennie .
2. Liczba posiłków dla wszystkich diet to 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad i kolacja, natomiast dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłków dziennie. Wykonawca zobowiązuje się także do dostarczenia dodatku białkowego do kolacji dla diety bogatobiałkowej (zawartość białka w dodatku białkowym powinna wynosić ok 10 gram/ pacjenta).

3. Obiad na wszystkich oddziałach składa się z zupy i drugiego dania.

Zupa mleczna na śniadanie jest planowana codziennie na wszystkich oddziałach za wyjątkiem diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, gdzie wymagany jest jogurt naturalny(150 g) z musli (50g).

Do kolacji wymagany jest dodatek jogurtu lub owocu.

4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrof. W takich sytuacjach Wykonawca będzie pakować posiłki i napoje w pojemniki jednorazowe wraz z sztućcami w ilości wskazanej przez Zamawiającego bez naliczania dodatkowych opłat. W w/w sytuacji Wykonawca dostarczy także styropianowe kubki do napojów gorących w ilości 2 sztuk na pacjenta na dobę, oraz wodę w butelkach o pojemności 0,5 litra dla każdego pacjenta w ilości 2 sztuk na dobę w ramach obowiązującej Umowy.

ORGANIZACJA USŁUG ŻYWIENIA

1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przesłania jadłospisów dekadowych do Zamawiającego z tygodniowym wyprzedzeniem, które będą sprawdzane, korygowane i zatwierdzane przez dietetyka SCP. Jadłospisy dotyczą diety podstawowej, łatwo strawnej, bogatobiałkowej oraz łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Jadłospisy muszą zawierać pełną nazwę produktów (np. wędlina drobiowa, ser twarogowy półtłusty), wagę na jednego pacjenta oraz zawartość kaloryczną, białek, tłuszczu (w tym nasyconych), węglowodanów (w tym cukry proste) w rozbiciu na każdy dzień w zakresie każdej diety oraz zawartość alergenów w każdym produkcie. W jadłospisie musi być także przedstawiona ilość wapnia, żelaza, potasu, fosforu, magnezu, witaminy E, B1, B2, B6, B12, C, A i sodu wraz z wyciągniętą średnią za okres dekady jadłospisu. Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek dotyczących jadłospisu, które będą przekazane poprzez e-mail w ciągu 2 dni roboczych od daty otrzymania jadłospisu przez Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do

zmiany jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego do 2 dni roboczych od daty otrzymania. W przypadku braku dostarczenia w odpowiednim czasie jadłospisu dekadowego, braku uwzględnienia naniesionych zmian przez Zamawiającego itd., zastosowane będą kary zawarte w umowie. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania jadłospisu dekadowego zgodnie z produktami dozwolonymi w danej diecie (załącznik nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia). Przy planowaniu jadłospisów należy uwzględnić sezonowość i różnorodność produktów jak i technik kulinarnych. W planowaniu żywienia należy uwzględnić posty i święta np. Piątek, Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Środa popielcowa, Wielki Piątek, Nowy Rok. W okresie Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy i Nowego Roku pacjenci każdego dnia Świąt otrzymają dodatkowo do obiadu ciasto(150g), a w tłusty czwartek pączka (1 szt. min. 70 g).

2. Jadłospis musi posiadać gramaturę produktów i potraw zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w załączniku nr 2 do Opisu Przedmiotu Zamówienia. Podane gramatury są określone dla gotowej porcji na talerzu pacjenta dla jednego posiłku.
3. Rozkład energii na poszczególne posiłki w diecie podstawowej i innej składającej się z 3 posiłków stanowi :
 - Śniadanie 30-35 % całodobowej wartości energetycznej
 - Obiad 35-40 % całodobowej wartości energetycznej
 - Kolacja 25-30 % całodobowej wartości energetycznej.

W diecie łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów I śniadanie stanowi 25 % całodobowej wartości energetycznej, II śniadanie 10 %, obiad 25-30 % , podwieczorek 15-10 %, natomiast kolacja 25% całodobowej wartości energetycznej.

4. Nazwy diet w układanych jadłospisach muszą być zgodne z nomenklaturą diet obowiązującą w Szpitalu Chorób Płuc w Orzeszu (załącznik nr 3 do Opisu Przedmiotu Zamówienia).
5. Wykonawca podczas układania jadłospisu musi uwzględnić raz w tygodniu rybę w kawałku (w piątek) i 3 razy w tygodniu sztukę mięsa (mięso mielone nie jest sztuką mięsa tylko wyrobem garmażeryjnym zawierającym dodatki takie jak bułka, ryż itd.). Posiłek bezmięsny dopuszczony jest raz w tygodniu. Planowane

pieczywo musi być urozmaicone, Szpital wymaga codziennie bułki o wadze 60 gram na pacjenta dodatkowo do chleba na śniadanie (gramaturę samego chleba obniża się wtedy do 80 gram/pacjenta). Pieczywo dla pacjentów powinno być zróżnicowane – na jednego pacjenta przypada 150 g pieczywa z czego 50 g powinno stanowić pieczywo pełnoziarniste/graham. Makaron lub ryż jako dodatek do drugiego dania są dozwolone 1 raz w dekadzie. Kasze dozwolone są 3 razy w dekadzie. Na posiłki śniadań i kolacji w okresie dekady Zamawiający wymaga 1 x dżemu, 1 x sera żółtego, 4 x sera białego, 1 x pasztetu pieczonego, 2 x kiełbasy na ciepło, 2 x jaja, 2 x pasta (jajeczna lub rybna), 7 x wędliny.

6. Posiłki obiadowe nie mogą się powtarzać przez okres 7 dni. Dodatki warzywne lub owocowe do śniadań i kolacji nie mogą się powtarzać częściej, niż co 2 dni.
7. Wykonawca sporządza posiłki z produktów własnych, najwyższej jakości, świeżych (mrożone warzywa i owoce dopuszczalne w okresie braku świeżych w sprzedaży), z aktualnym terminem ważności, w ilościach wynikających z codziennego stanu zgłaszanego przez dietetyka - z uwzględnieniem aktualnych norm zalecanych przez NIZB - PZH.
8. Szpital zastrzega sobie prawo do wglądu etykiet żywnościowych z których są przygotowywane posiłki. Dostarczane pieczywo, masło, wędliny, sery żółte, dżem, kiełbasa i pasztety powinny mieć czytelne etykiety. Nie dopuszcza się dostarczenia w/w produktów bez etykiet żywnościowych. Brak etykiet spowoduje naliczenie kary umownej.
9. Wsad do kotła musi wynosić minimum 60 % stawki żywieniowej.
10. Dystrybucja posiłków do 3 kuchenek odcinkowych odbywa się w systemie termosowym, bemarowym własnym transportem Wykonawcy. Zamawiający wymaga odpowiednią czystość i szczelność termosów (zapewniającą właściwą temperaturę określoną w punkcie 20) oraz bemaarów zapobiegającą wylaniu się potrawy. Posiłki muszą być dostarczane w specjalnych pojemnikach (pojemniki GN, pojemniki na pieczywo z przykrywką, termosy na zupy i kawę), które nie mogą być w żaden sposób uszkodzone. Pokrywy pojemników GN muszą posiadać silikonowe uszczelki. Pojemniki muszą być oznakowane nazwą oddziału oraz opisem rodzaju diety zgodnie z zamówieniem. Naczynia, które używane są do transportu żywności muszą posiadać wszelkie atesty i dopuszczenia do kontaktu z

żywnością. Posiłki podczas dostawy będzie odbierać od Wykonawcy wyznaczony pracownik Szpitala. Kierowca uczestniczy w rozładunku i przeliczeniu żywienia przez dietetyka lub innego wyznaczonego pracownika. Dietetyk podczas dostawy wypełni kartę kontroli dostaw (zał nr 4), a następnie kartę oceny jakości posiłku na podstawie dodatkowej porcji (zał nr 5).

11. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia śniadania w godzinach od 7:15 do 7:45, natomiast obiadu i kolacji od 11:45 do 12:15. Zamawiający naliczy kary umowne za każde rozpoczęte pół godziny dostarczenia posiłków o niezgodnej porze.
12. Wykonawca zobowiązany jest do opisanego na pojemniku GN ile sztuk np. pyz, knedli, plasterków wędliny itd. przypada na jednego pacjenta.
13. Wędliny i sery muszą być pokrojone w plasterki. Na pieczywie musi znajdować się etykieta z datą ważności, zabrania się dostarczania pieczywa barwionego karmelem bądź słodem jęczmiennym. Zabrania się dostarczania pieczywa czerstwego. Warzywa podawane do śniadania i kolacji również należy odpowiednio w miarę możliwości porcjować np. ogórek pokroić w plasterki. Do warzyw na śniadania i kolację każdorazowo obowiązuje dodatek zielonej sałaty 10 gram/pacjenta. Masło należy dostarczać wyporcjowane (nacięte na sztuki) wraz z oryginalnym opakowaniem. Do śniadania i kolacji prócz warzyw należy dodać majonez - jeżeli zaplanowane jest jajo lub ketchup/musztardę w przypadku kielbasy. Jaja powinny być obrane.
14. Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych musi wynosić minimum 70 %, w pasztetach, wędlinach, kielbasach minimum 90 %.
15. Do zup podczas całego okresu obowiązywania umowy Zamawiający wymaga dodatku pietruszki lub koperku za wyjątkiem zup typu żurek, grochówka, kapuśniak.
16. Zabrania się dostarczania przez Wykonawcę wędlin drobionych, z mięsa oddzielanego mechanicznie, mielonek i szynki konserwowej. Kielbasa powinna mieć minimum 90 % zawartości mięsa, zabrania się podawania parówek i kielbas w sztucznych osłonkach. Na Oddział Medycyny Paliatywnej zabrania się podawania kielbasy wieprzowej – kielbasa musi być drobiowa/winerki. Zabrania

się podawania pasty z wędliny. Zabrania się dostarczenia innego pasztetu niż pieczonego. Zabrania się podawania gotowych konserw.

17. Przez cały czas wykonywania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią ilość termosów i wkładów wynikającą z zapotrzebowania bez naliczania dodatkowych opłat. Termosy i wkłady muszą być myte i dezynfekowane przez Wykonawcę po każdym posiłku.
18. Wykonawca zobowiązany będzie w przypadku izolacji pacjenta zapakować posiłek w jednorazowe opakowanie wraz z dostarczeniem jednorazowych sztućców i kubków bez naliczania dodatkowych opłat.
19. Dodatek białkowy (na dietę bogatobiałkową), oraz drugie śniadania i podwieczorki dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w postaci kefiru, koktajlu, maślanki itd. będzie dostarczany w oryginalnych, małych opakowaniach producenta, odpowiadających gramaturze zawartej w załączniku nr 2 do Opisu Przedmiotu Zamówienia. Zabrania się podawania w/w dodatków w bemarach. Budyń, galaretki i kisiele powinny być zapakowane osobno dla każdego pacjenta w osobnych jednorazowych pojemniczkach. Dżem, ser biały do śniadań lub kolacji również powinien znajdować się w osobnych jednorazowych oryginalnych pojemnikach dla każdego pacjenta (np. serek wiejski, serek naturalny), zabrania się podawania dżemu i sera białego niewyporcjowanego. Mizerię do obiadu należy pakować w jednorazowe opakowanie dla każdego pacjenta.
20. Wykonawca odpowiada za właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne posiłków oraz temperaturę posiłków przy dostarczeniu do kuchenek oddziałowych wynoszącą co najmniej:

Zupy: 75 °C

II danie: 65 °C

Gorące napoje: 75 °C

Surówki i sałatki: 2-8 °C
21. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru brudnych pojemników i termosów z oddziału, dopuszcza się maksymalny czas odbioru pojemników z śniadania

podczas dostarczania obiadu, a pojemników z obiadu i kolacji wraz z śniadaniem następnego dnia.

22. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania raz w miesiącu 6 kg cukru do każdej z kuchенок oddziałowych. Cukier będzie przeznaczony do słodzenia herbaty i kawy. Budynie, kisiele i koktajle słodzi Wykonawca. Raz w miesiącu do każdej kuchenki oddziałowej należy dostarczyć 1 kg soli.
23. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia raz w tygodniu 5 litrów wody niegazowanej w oryginalnej butelce do każdej kuchenki oddziałowej przez okres całego roku niezależnie od temperatury.
24. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia 4 opakowań na miesiąc herbaty czarnej ekspresowej (100szt.) na każdy oddział w celu zaparzenia herbaty do kolacji. Herbatę Zamawiający parzy sam. Każdego dnia Wykonawca dostarcza po 1 cytrynie do każdej kuchenki oddziałowej w celu dodania jej do herbaty parzonej na kolację.
25. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia (jeżeli będzie to wynikało z zapotrzebowania) kleiku ryżowego błyskawicznego, sypkiego w oryginalnym opakowaniu 300 g. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na Oddział Medycyny Paliatywnej miesięcznie 1 opakowania kaszki owocowej mleczno-ryżowej o gramaturze min. 230 g.
26. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia systemów jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasad systemu HACCP oraz zasad GMP, GHP, a także przestrzegania wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego dotyczących pacjentów z zakaźnymi jednostkami chorobowymi. Wykonawca w trakcie przebywania w Szpitalu Chorób Płuc w Orzeszu zobowiązany jest do przestrzegania regulaminu oraz wszelkich procedur i zarządzeń wydanych przez Szpital.
27. Organizacja usług żywienia, w tym funkcjonowania Kuchni Wykonawcy, stanu magazynu, procesu przygotowywania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, jak również utrzymania czystości pomieszczeń Kuchni powinna zapewniać przestrzeganie obowiązujących przepisów prawa, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w podmiotach leczniczych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania niezapowiedzianej kontroli u Wykonawcy w tym zakresie.

28. Zamawiający ma prawo do wykonania we własnym zakresie badań mikrobiologicznych termosów, wkładów i środka transportu (samochód oraz wózek do transportu wewnętrznego w Szpitalu), którymi jest dostarczane żywienie do Szpitala w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyniki i zalecenia zostaną natychmiast po otrzymaniu przekazane Wykonawcy. Zamawiający podczas niezapowiedzianej kontroli w Kuchni Wykonawcy ma prawo do wykonania badań mikrobiologicznych z powierzchni sprzętu roboczego, lodówek, blatów roboczych oraz pojemników i termosów. W przypadku nieprawidłowego wyniku koszt badań pokrywa Wykonawca, a Szpital naliczy kary umowne.
29. Wykonawca na własny koszt wykonuje wymazy mikrobiologiczne z rąk pracowników dwa razy w okresie obowiązywania umowy i po otrzymaniu wyników przesyła je Zamawiającemu.
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu dokumentów związanych z systemem HACCP Wykonawcy oraz faktur zakupu produktów żywnościowych podczas niezapowiedzianej kontroli w miejscu prowadzenia Kuchni przez Wykonawcę. Kontrola będzie przeprowadzona w oparciu o formularz audytu (załącznik nr 6).
31. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieodpowiedniej jakości (zanieczyszczone, po terminie ważności, niewłaściwego koloru, niewłaściwego zapachu lub smaku, konsystencji, niedogotowane, czerstwe pieczywo mimo prawidłowej daty przydatności do spożycia, pleśń, nieodpowiedniej temperatury) , ilości niezgodnej z zamówieniem lub niezgodności z jadłospisem dekadowym. W miejsce zakwestionowanych posiłków lub ich braków będzie dostarczony w ciągu 1,5 godziny posiłek właściwy. Za każdy stwierdzony przypadek dostarczenia posiłków nieodpowiedniej jakości, ilości lub niezgodności z jadłospisem dekadowym Wykonawca zapłaci karę umowną niezależnie od dostarczenia posiłku właściwego.

32. Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego będzie wykaz diet pacjentów. Wartość odżywcza i energetyczna oraz charakterystyka diet stanowią załącznik nr 7 do Opisu Przedmiotu Zamówienia.
33. Wykonawca w ramach usługi zapewni płyny do dopajania pacjentów w okresie letnim, jeśli temp. powietrza wyniesie 28⁰ C lub więcej (woda niegazowana mineralna w oryginalnie zamkniętych butelkach) dostarczane 2 razy dziennie przy śniadaniu i obiedzie w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem wskazanym przez Zamawiającego . Wody mineralne niegazowane 5-litrowe i większe zostaną dopuszczone, jeśli będą zawierać pompkę umożliwiającą pacjentom sprawne korzystanie z dostarczonej wody.
34. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez 72 godziny oraz zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie dla lecznictwa zamkniętego.
35. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usługi żywieniowej ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu protokołów z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w terminie 3 dni od jego otrzymania.
36. Wykonawca zobowiązuje się do uiszczania opłat za czynności kontrolne Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Ochrony Środowiska oraz badania mikrobiologiczne i wirusologiczne szczególnie w sytuacji powstania ogniska epidemicznego wywołanego nieprawidłowym przygotowaniem posiłków i koniecznością wykonania badań przez Zamawiającego. Zamawiający może żądać pokrycia dodatkowych kosztów na które został narażony w powyższej sytuacji.
37. Zamawiający zastrzega sobie prawo do badania oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku lub produktu. W przypadku wykrycia nieprawidłowości koszt badania poniesie Wykonawca.
38. Strony zobowiązują się do koordynowania i bieżącej kontroli właściwego wykonywania usługi. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania na

bieżąc informacji w formie pisemnej o zaistniałych problemach związanych z realizacją usługi. Zarówno Wykonawca jak i Zamawiający prowadzi miesięczną ewidencję wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały.

39. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby przeszkolonych osób do przygotowania posiłków oraz do ich transportu zgodnie z określonym harmonogramem , oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno-epidemiologicznym.
40. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia higienicznych warunków dostarczenia posiłków, a także osobnej odzieży wierzchniej (fartuch), rękawiczek jednorazowych i identyfikatora dla pracownika dostarczającego posiłki ze szczególnym uwzględnieniem do kuchni odcinkowej – gruźlicy. Ubrania pracowników powinny być czyste. Kierowca dostarczający żywnie musi posiadać telefon komórkowy umożliwiający kontakt z dietetykiem. Kierowca zanim dostarczy pożywienie na oddziały dzwoni, aby poinformować dietetyka o dostawie w celu odbioru posiłków. W przypadku wystąpienia stanu epidemii Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia pracownika dostarczającego żywnie w jednorazową масечkę ochronną FFP2 i jednorazowy fartuch.
41. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi: zawodowi kucharze, technologzy żywienia o specjalności żywnie człowieka lub dietetycy, osobami przeszkolonymi w zakresie dystrybucji posiłków, kierowcami, osobą/osobami do nadzoru i koordynacji usługi w miejscu świadczenia usługi. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dopuszczające do pracy w zakładzie żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia lekarskiego każdego pracownika Wykonawcy.
Wykonawca zapewni stałe szkolenia zatrudnionych pracowników oraz osób, przy pomocy których świadczy usługi żywienia.
42. Codziennie osoba wyznaczona przez Zamawiającego, będzie podawała mailowo uzupełniające zlecenia ilościowe (z podziałem na diety) do godziny 09:30 rano na dzień bieżący.
43. Zlecenie ilościowe - z podziałem na diety na dzień następny, Zamawiający będzie podawał mailowo Wykonawcy przez wyznaczonych pracowników Zamawiającego

do godziny 14⁰⁰ dnia poprzedniego(z możliwością telefonicznej korekty do 2 godzin przed czasem dostarczenia posiłku). Ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od liczby pacjentów Szpitala. W piątki będą wysyłane mailowo zamówienia na sobotę, niedzielę i poniedziałek, natomiast zapotrzebowanie dotyczące Dni Świątecznych wysyłane będzie dzień przed przypadającym świętem. W dni wolne od pracy nagłe zmiany w dietach i ilościach posiłków będą zgłaszane telefonicznie przez poszczególne oddziały do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw.

44. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykupienia dodatkowych obiadów dla pracowników Szpitala informując o tym Wykonawcę mailowo przy zgłaszaniu ilości posiłków na dany dzień. Cena sprzedawanych pracownikom posiłków będzie taka sama jak w złożonej ofercie. Rozliczenie za dodatkowo dostarczone obiady dla pracowników odbywać się będzie na podstawie oddzielnej faktury raz w miesiącu i nie będzie stanowiło kosztów realizacji umowy zawartej na podstawie przeprowadzonego postępowania.
45. W szczególnych przypadkach (np. w przypadku nieterminowych dostaw, zbyt małej ilości dostarczonych posiłków, nieodpowiedniej jakości) Zamawiający będzie korzystał z prawa do zamówienia u innego dostawcy posiłków na koszt Wykonawcy.
46. Wykaz najczęściej stosowanych przez Zamawiającego diet, wraz z ich charakterystyką stanowi załącznik nr 7 do Opisu Przedmiotu Zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej w załączniku nr 7 w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich. Zamówienie innej diety niż w załączniku nr 7 nie zmieni ceny.
47. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za właściwe przechowywanie środków spożywczych oraz jakość przygotowanych i dostarczanych posiłków. Zamawiający ponosi odpowiedzialność za prawidłowe rozdanie posiłków pacjentom od momentu ich odbioru w kuchence oddziałowej.
48. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dziennej ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich w oparciu o zamówienia składane przez Zamawiającego oraz zgłaszane korekty i reklamacje. Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet (w podziale na posiłki zamówione przez

poszczególne odcinki szpitalne) uwzględniające zgłoszone reklamacje i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca, przekaze ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Dokument ten będzie stanowił podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę żywienia za dany miesiąc.

49. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności: różnicy w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do Zamawiającego a zamówieniem, dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części), posiłku innego niż zaplanowanego w jadłospisie, rozlania lub wysypania posiłku przez Wykonawcę, dostawy posiłków w brudnych opakowaniach (np. termosach), posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny itp.), nieprawidłowej temperatury, produktów o złej jakości (smak, zapach, wygląd, konsystencja, barwa) lub przeterminowanych. Reklamacje będą składane w formie pisemnej (mailowo). Niezależnie od uprawnień przysługujących Zamawiającemu przewidzianych w ustępach powyżej, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego (nie później jednak niż do 1,5 godz.) usunięcia niezgodności (np.: uzupełnienia, podgrzania posiłków/wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich pełnowartościowymi posiłkami). Za każdy przypadek dostarczenia posiłku niezgodnego z wymaganiami zawartymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia naliczone zostaną kary umowne. Jeżeli Wykonawca nie usunie przyczyny reklamacji/nie wymieni posiłku, bądź opóźni się z ich wymianą nie otrzyma wynagrodzenia za reklamowany posiłek. Osobami upoważnionymi do składania reklamacji są: dietetyk, pielęgniarki oddziałowe lub osoby zastępujące je na stanowisku. Potwierdzeniem złożenia reklamacji jest **PROTOKÓŁ WADLIWEJ USŁUGI W TYM DOSTAW POSIŁKÓW** stanowiący załącznik nr 4 do projektu umowy, który musi być potwierdzony pisemnie w ciągu 24 godzin przez Wykonawcę lub pracownika Wykonawcy od chwili zgłoszenia reklamacji. W przypadku opóźnienia dostawy lub ujawnienia wadliwej realizacji usługi na etapie odbioru posiłków wiążący będzie podpis osoby dostarczającej posiłki ze strony Wykonawcy pod Protokołem wadliwej usługi w tym dostaw posiłków.

50. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania jakiegokolwiek obowiązku Wykonawcy wynikającego z niniejszej umowy, Zamawiający może wezwać Wykonawcę poprzez przekazanie informacji osobiście, faksem lub drogą mailową do usunięcia naruszenia w trybie natychmiastowym. Potwierdzeniem otrzymania wiadomości będzie notatka, raport lub wydruk wysłanej wiadomości. W przypadku braku kontaktu z Wykonawcą sporządzony zostanie jednostronny protokół, przy czym dowodem będzie data jego wysyłki na adres Wykonawcy.
51. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania receptur stosowanych u Wykonawcy. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia z dostawą każdego posiłku zestawienia ilości dostarczonych porcji na dany oddział.
52. Wykonawca zapewni dodatkowo codziennie dwie kolacje więcej pakowane osobno i dostarczone na odcinek 1/2 Oddziału Chorób Płuc i Gruźlicy dla nieplanowanych pacjentów.
53. Produkcja posiłków odbywać się będzie na bazie kuchni zewnętrznej. Transport posiłków zabezpiecza Wykonawca uwzględniając zasady systemu HACCP. Posiłki dla pacjentów dostarczane będą z bieżącej produkcji 2 razy dziennie dla wszystkich rodzajów diet. Czas od momentu wytworzenia posiłków w kuchni do momentu dostarczenia do odcinków szpitalnych dla wszystkich pacjentów nie może przekroczyć 1,5 godziny – dotyczy posiłków podlegających obróbce termicznej.
54. Wykonawca musi posiadać kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezapowiedzianego audytu miejsca i warunków przygotowania posiłków. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kopię decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego, dopuszczającą Kuchnię do produkcji żywności oraz samochód do transportu żywności. Zezwolenie musi dotyczyć tego obiektu/samochodu, który produkuje/dowodzi posiłki dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu na każdym etapie wykonywania umowy przez Wykonawcę.
55. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, Wykonawca ma obowiązek powiadomić niezwłocznie Zamawiającego o zaistniałej sytuacji. W takiej sytuacji Wykonawca musi zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego,

zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia. Środek transportu musi mieć pozytywną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazd do przewożenia żywności. Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do wglądu do ww. dokumentu.

56. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów zakupionych przez siebie i wytworzonych przez swoich pracowników, nie dopuszcza się gotowych półproduktów. Posiłki mają być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej, przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości, o prawidłowym smaku, zapachu, barwie, konsystencji. Jakość posiłków oraz produktów spożywczych będzie podlegała ocenie przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga dodatku warzywnego, owocowego lub owocowo - warzywnego do śniadania, obiadu i kolacji, zabrania się podawania warzyw konserwowych. Warzywa kiszone dopuszczone są jako dodatek do śniadań i kolacji 1 raz w dekadzie. Część warzyw i owoców (80 %) winna być podawana w postaci „surowej”. Zabrania się podawania owoców cytrusowych pacjentom onkologicznym z Oddziału Medycyny Paliatywnej. Każdy posiłek (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać źródło białka pełnowartościowego (mięso i jego przetwory, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, nabiał). Do posiłku obiadowego bez źródła białka pełnowartościowego np. ryż z jabłkiem należy dodać np. jogurt dla pacjentów. W przypadku dżemu na śniadanie/kolację również należy uzupełnić posiłek o jogurt.

57. Nie dopuszcza się żywności typu instant, gotowych potraw w tym garmażeryjnych potraw mrożonych. Nie dopuszcza się stosowania oleju palmowego, a także produktów zawierających glutaminian sodu, dwutlenek tytanu, benzoesan sodu, azotyn potasu, azotyn sodu, acesulfam K, syrop glukozowo-fruktozowy, glukozowy syrop kukurydziany. Zamawiający nie dopuszcza wprowadzania zamienników żywnościowych w postaci soi, puree ziemniaczanego itp. Zamawiający nie dopuszcza produktów seropodobnych, dżemów o zawartości owoców poniżej 50 %, wędlin o zawartości mięsa poniżej 90 %, wędlin i pasztetów z puszki konserwowej, paprykarzy, wędlin drobnomielonych, konserw, wędlin podrobowych (salceson), szynki konserwowej,

parówek , mielonek, metek, mortadeli, podrobów, sera topionego, miodu , innych ryb niż dorsz, łosoś, dorada, podawania niedojrzałych lub przejrzałych owoców, podawania słodczy dla diabetyków, podawania herbaty innej niż ekspresowa w torebkach. Zabrania się także podawania ryby w postaci kostek, pulpetów czy paluszków rybnych. Podawana ryba musi być filetem bez ości. Zabrania się potraw typu gulasz, potrawka, kaszotto, risotto, kopytka z masłem. Kompot do obiadu musi być przyrządzony ze świeżych owoców(lub mrożonych w przypadku braku dostępu do świeżych), zabrania się barwienia kompotu syropem lub sokiem, na dietę łatwo strawną z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zamiast kompotu należy dostarczyć wodę niegazowaną w oryginalnych butelkach. Zabrania się także stosowania do ziemniaków tłuszczu roślinnego, ziemniaki muszą być przyrządzone z masłem i posypane świeżym koperkiem.

58. Zamawiający wymaga każdorazowo do posiłków obiadowych w postaci mięs i produktów półmięsnych sosu.
59. Zamawiający wymaga dostarczania zup i kawy w termosach, utrzymujących temperaturę po wyjęciu z pojemnika termoizolacyjnego. Zabrania się dostarczania zup i kawy w pojemnikach bemaowych bez zmiany decyzji ze strony Zamawiającego.
60. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prawidłowości świadczenia usług objętych niniejszą umową oraz do wydawania zaleceń pokontrolnych zgodnie z załącznikiem nr 6 do Opisu Przedmiotu Zamówienia. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności: prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług objętych niniejszą umową, na każdym etapie realizacji umowy, w tym: produkcji, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętu Wykonawcy, przestrzegania przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dystrybucji posiłków, myciu i dezynfekcji sprzętu i urządzeń, utrzymania w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym i technicznym pomieszczeń kuchni, magazynu produktów spożywczych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków i innych zagadnień wpływających na realizację usługi. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonywania badania na czystość mikrobiologiczną urządzeń, sprzętów, powierzchni kontaktujących się z żywnością i rąk personelu na koszt Wykonawcy.

61. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji posiłku obiadowego (zapakowanej osobno) każdego dnia w celu oceny jakości posiłku.
62. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie badania mikrobiologiczne i wirusologiczne zlecone przez Zespół ds. Zakażeń Szpitalnych na własny koszt.
63. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków według jadłospisów zgodnych z zaleconymi dietami układanymi przez dietetyka - posiłki będą posiadały odpowiednią wartość kaloryczną, białkową, tłuszczową i węglowodanową. Do planowania i realizacji całodziennego wyżywienia pacjentów należy uwzględnić aktualne normy żywienia, opracowane przez NIZB - PZH (Aktualizacja norm 2020 r.) oraz określone w publikacji Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.).
64. Zamawiający dopuszcza możliwość nagłej zmiany dostarczonego posiłku tylko ze względu na awarię na Kuchni, jednakże zmiana musi być równoważna jakościowo o tej samej wartości odżywczej w obrębie tych samych grup żywnościowych. Nie dopuszcza się zamiany na produkty i potrawy nie zawarte w załączniku nr 1. Zmiana posiłków musi uwzględniać zasady zawarte w Umowie m.in. tygodniowe ilości dopuszczalnych posiłków bezmięsnych, półmięsnych.
- Zmiana posiłku na posiłek nie zawarty w załączniku nr 1 lub posiłek o niższej wartości odżywczej będzie równoznaczna z wystawieniem Protokołu wadliwej usługi w tym dostaw posiłków i nałożeniem kary umownej.
65. Dokonywanie zmian w jadłospisie zatwierdzonym przez dietetyka Zamawiającego jest możliwe tylko po wcześniejszej konsultacji z dietetykiem Zamawiającego i zaakceptowaniu zmiany.
66. Zamawiający zastrzega możliwość codziennego kontaktu z dietetykiem Wykonawcy w godzinach od 7:00 -14:30 z uwzględnieniem dni wolnych.
67. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu planowaną gramaturę nakładu surowców do produkcji każdej potrawy do akceptacji przed realizacją umowy.