

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem zamówienia jest:

- a) sporządzanie w kuchni Wykonawcy całodziennego wyżywienia (tradycyjnymi metodami gastronomicznymi z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych) dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Mikołowie przy ul. Waryńskiego 2 oraz dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno - Opiekuńczego (ZPO) w Łaziskach Średnich przy ul. Staszica 4
- b) dostawa posiłków do punktu dystrybucyjnego w szpitalu oraz punktu odbioru posiłków w ZPO środkami transportu Wykonawcy (**jednym bądź dwoma samochodami**)
- c) rozładowanie pojemników termoizolacyjnych z posiłkami z samochodu i przewiezienie **wózkiem Wykonawcy** na wskazane miejsce
- d) odbiór pustych pojemników termoizolacyjnych po posiłkach, ich mycie i dezynfekcja w pomieszczeniach Wykonawcy

Zamawiający w swoich strukturach posiada następujące oddziały (dla osób dorosłych):

Oddział chorób wewnętrznych	– 37 łóżek
Oddział neurologiczny	– 30 łóżek
Oddział rehabilitacji neurologicznej	– 20 łóżek
Oddział ginekologiczno-położniczy	– 30 łóżek
Oddział geriatryczny	- 20 łóżek
ZPO	- 57 łóżek

Średnio w miesiącu ilości kształtują się na poziomie 4 500 osobodni, w tym:

Oddział chorób wewnętrznych	- 720 osobodni
Oddział neurologiczny	- 600 osobodni
Oddział rehabilitacji neurologicznej	- 570 osobodni
Oddział ginekologiczno-położniczy	- 500 osobodni
Oddział geriatryczny	- 390 osobodni
ZPO	- 1720 osobodni

Przedmiotem zamówienia jest dostawa posiłków, zgodnych z niżej wymienionymi rodzajami diet - każda dieta musi zawierać wartości energetyczne i odżywcze zgodnie z zaleceniami dotyczącymi zasad żywienia w szpitalach opublikowanymi na stronach Ministerstwa Zdrowia <https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>

1. Dieta podstawowa
2. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
wymagane jest pieczywo ciemne typu graham, w tej diecie nie podajemy zupy mlecznej
4. Dieta o zmienionej konsystencji – płynna
5. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata
6. Dieta kleikowa
300ml kleiku ryżowego przygotowanego z ryżu + 50g sucharków +gorzka herbata 250 ml
7. Dieta indywidualna (specjalna) - w przypadku specjalnych zleceń lekarza dopuszcza się możliwość złożenia zamówienia na inny rodzaj diety niż wyżej wymienione. Wymaga się w tym przypadku, spełnienia i dochowania przez Wykonawcę wszystkich parametrów zgodnie z zaleceniem lekarza np. dieta ubogobiałkowa, ubogoenergetyczna, bogatobiałkowa, bezreszkowa

Orientacyjny udział poszczególnych diet żywienia pacjenta:

- 38% - dieta podstawowa,
- 27% - dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- 25% - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- 10 % - pozostałe w/w diety

Na całodienne wyżywienie pacjentów składają się cztery posiłki: śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek (np. galaretka, owoce sezonowe, ciasto, jogurt) i kolacja. Za wyjątkiem Oddziału ginekologiczno – położniczego gdzie dodatkowo jest II śniadanie (należy dostarczyć wraz ze śniadaniem (np. jogurt, kefir, owoc, suszone owoce, herbatniki, ciasto, baton musli)

Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie w określonych godzinach:

- śniadanie w godzinach - ZPO 6:40 do 6:50 a następnie Szpital 7.05 do 7:20
- obiad w godzinach - ZPO 11:25 do 11:40 a następnie Szpital 11:55 do 12:10
- podwieczorek, kolacja (herbata) razem z obiadem

W dniu 24 grudnia tj, w Wigilię do Szpitala wymagane jest dostarczenie posiłków 3 razy w godzinach:

1. śniadanie w godzinach - ZPO 6:40 do 6:50 a następnie Szpital 7.05 do 7:20
 2. obiad w godzinach - ZPO 11:25 do 11:40 a następnie Szpital 11:55 do 12:10
 3. podwieczorek, kolacja wigilijna w godzinach –Szpital – 14:00 do 14:15
- podwieczorek, kolacja wigilijna, dodatek nocny w godzinach – ZPO – 11:25 do 11:40 WRAZ Z OBIADEM

UWAGA!!!

Zamawiający będzie przestrzegał podanych godzin dostaw.

Zamawiający wymaga łączności telefonicznej z Kierowcą Wykonawcy.

Posiłki w chwili dostawy do Zamawiającego muszą mieć temperaturę nie niższą niż:

zupa – temp. 75 st. C

drugie danie – temp. 65 st. C

gorące napoje – temp. 80 st. C

sałatki, surówki – w warunkach chłodniczych – max do 6 st. C

UWAGA!!!

Zamawiający nie dysponuje BEMARAMI i nie istnieje możliwość ich zainstalowania

II. DOSTAWA POSIŁKÓW

1. Zalecanym środkiem transportu jest samochód z klapą – windą, dopuszcza się wykonywanie usługi jednym lub dwoma samochodami
2. Po stronie Wykonawcy pozostaje:
 - 2 wózki (1 w szpitalu i 1 w ZPO do rozwożenia posiłków w pomieszczeniach Zamawiającego – do windy)
 - 1 wózek do rozwożenia posiłków na oddziale w ZPO
 - środki myjące i dezynfekujące - niezbędne do utrzymania czystości wózka i powierzchni zewnętrznych pojemników termoizolacyjnych – zwanych dalej „pojemnikami”. Środki myjące i dezynfekujące muszą być zaakceptowane przez Specjalistę ds. epidemiologii Zamawiającego. Wraz z umową należy dostarczyć oświadczenie, jakie środki myjące i dezynfekujące będą używane.
 - odzież i obuwie ochronne,
3. Zamawiający udostępni pracownikowi Wykonawcy pomieszczenie mycia wózka
4. Kierowca – pracownik Wykonawcy:

dotyczy SZPITALA

- zdejmuje z samochodu pojemniki. Na poziomie terenu (podłoża) znajduje się okno, przez które należy przesunąć pojemniki na blat ze stali nierdzewnej (miejsce dostawy posiłków znajduje się w przyziemiu). W przypadku samochodu bez windy pojemniki należy wnieść po schodach w dół (5 stopni).

- wchodząc do pomieszczenia zakłada fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe i obuwie jednorazowe lub obuwie zmienne. Pojemniki przeciera środkiem myjącym, dezynfekującym i przestawia na wózek do rozwożenia posiłków.
- wózkami Wykonawcy, pojemniki do wskazanego miejsca - do windy i ustawia na blacie, na wysokości równej wysokości blatu w pomieszczeniu rozładunku (na drodze od okna do windy nie ma schodów ani innych utrudnień). Pojemniki na blacie należy ustawić w kolejności wskazanej przez Zamawiającego.
- kierowca czeka, aż upoważniony pracownik przeliczy i sprawdzi dostawę

dotyczy ZPO

- zdejmując z samochodu pojemniki na wózek (Wykonawcy) transportowy i przewozi w piwnicy do punktu przyjęcia posiłków, który znajduje się na tym samym poziomie co miejsce rozładunku pojemników z samochodu
- wchodząc do pomieszczenia zakłada fartuch ochronny, rękawiczki jednorazowe i obuwie jednorazowe lub obuwie zmienne. Pojemniki przeciera środkiem myjącym, dezynfekującym i przestawia z wózka na blat. Pojemniki na blacie należy ustawić w kolejności wskazanej przez Zamawiającego.
- po sprawdzeniu dostawy przez upoważnioną osobę przenosi pojemniki na wózek (Wykonawcy) do rozwożenia posiłków - **wymagany wózek z dwoma blatami – jeden na wysokości ok. 40 cm i drugi na wysokości 80 – 90 cm** i przewozi do windy.

5. Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów nie jest przedmiotem niniejszego postępowania
6. Osoba wskazana ze strony Zamawiającego będzie odpowiedzialna za przyjęcie posiłków i potwierdzenie ich odbioru w zeszycie
7. Wszystkie posiłki dostarczane będą w przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych przez Zamawiającego temperatur posiłków. Wszystkie pojemniki muszą być w dobrym stanie technicznym (Wykonawca zobowiązany jest do wymiany na nowy na żądanie Zamawiającego) - nie porysowane od spodu, co utrudnia bądź uniemożliwia pełne zachowanie wymogów higieniczno – sanitarnych, opisane nazwą poszczególnych oddziałów. W pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi) dostarczane będą ciepłe napoje (kawa, herbata) oraz zupa mleczna, zupa do obiadu, ziemniaki, mięso, ryby). W lodówkach np. turystycznych (z wkładem chłodzącym) dostarczane będą produkty wymagające przewożenia w niskich temperaturach np. wędliny, nabiał, surówki.

DO SZPITALA wyporcjowane w opakowaniu jednostkowym dostarczane będą **przykładowe produkty np. galaretki, serek typu Bieluch, serek typu Wiejski, DO ZPO** dostarczane będą powyższe przykładowe produkty w opakowaniach zbiorczych, za wyjątkiem musów owocowych. **DO SZPITALA: masło, margaryna - 10g, dżem, miód - w opakowaniach jednorazowych, DO ZPO masło 200g, margaryna 250g, dżem i miód op=ok. 1 l.** W pojemnikach dostarczane będzie pieczywo (powinno pochodzić z produkcji bieżącej-nocnej).

Wymaga się by dostarczany wraz z obiadem podwieczorek **DO SZPITALA** był porcjowany dla pacjenta np. drożdżówki w woreczku, owoce w pojemnikach jednorazowych zamykanych, wafelki 1 opakowanie oryginalne dla 1 pacjenta) **DO ZPO** bez porcjowania, w opakowaniach zbiorczych.

Gabaryty pojemników winny być dostosowane do wymiarów oddziałowych wózków transportowych Zamawiającego o wym ok. szer. 65cm, dł. 90cm. **Wszystkie opakowania muszą posiadać atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością.**

8. Wykonawca dostarczy zapas woreczków jednorazowych i reklamówek, w które przepakowane zostaną produkty dla pacjentów jeżeli opakowanie ulegnie rozerwaniu podczas transportu

9. Zamawiający na bieżąco będzie informować o pacjentach żywionych w izolatkach - potrawy muszą być podawane w odpowiednich pojemnikach jednorazowych (np. menu box niedzielony lub dwudzielny, kubki do picia, kubki okrągłe z przykrywką na zupeł, hamburgerówki i sztucze jednorazowe: łyżki, widelce, noże
10. Zamawiający nie dopuszcza używania półproduktów (np. mleko w proszku, zupy w proszku, puree ziemniaczane w proszku, produkty sojowe, produkty typu „fast-food”, gotowe – panierowane kostki (paluszki rybne) np. z łososia) do przygotowywania posiłków
11. Zamawianie ilości posiłków i rodzajów diet z podziałem na poszczególne oddziały będzie odbywać się codziennie e-mailem/za pomocą aplikacji do godz. 10:00 danego dnia. Ilość śniadań na następny dzień = ilości kolacji z dnia poprzedniego.
12. Mycie naczyń stołowych pacjentów po posiłkach pozostaje po stronie Zamawiającego
13. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, utylizacji i zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca dostarcza czyste, zamykane wiadra na odpady pokonsumpcyjne – po 1 sztuce na każdy oddział i do ZPO oraz po dwie zamykane beczki do szpitala i do ZPO. Beczki i wiadra mają być dostarczane codziennie wraz ze śniadaniem – na zasadzie wymiany.
14. Mycie i dezynfekcja pojemników, w których dostarczane są posiłki należy do Wykonawcy i odbywać się będzie w pomieszczeniach Wykonawcy. Odbiór pustych pojemników nastąpi z miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w następujący sposób:
z podwieczorku i kolacji z dnia poprzedniego w godzinach: ze Szpitala 8.00 do 8.10 i następnie z ZPO 8.25 do 8.35
ze śniadania i obiadu w godzinach: ze Szpitala 13.10 do 13.30 i następnie z ZPO 13.45 do 14.00
Jeżeli usługa będzie wykonywana jednym samochodem to najpierw należy dostarczyć posiłki zgodnie z godzinami określonymi w pkt. I, a następnie odebrać pojemniki ze Szpitala a następnie ZPO (jednocześnie na samochodzie nie mogą znajdować się pojemniki z żywnością i pojemniki po posiłkach z resztkami pokonsumpcyjnymi). Dopuszcza się wykonywanie usługi dwoma samochodami.
15. Wykonawca złoży depozyt (w każdy piątek) w SZPITALU i zobowiązany jest do uzupełniania na wezwanie Zamawiającego. Średniomiesięczne ilości:
herbata czarna op.=100szt. - 3 op.
cukier op.=1kg - 3 kg,
sucharki op.=300g - 8 op.
masło op.=10g - 60szt.
pasztet op.=160g - 10 szt.
dżem op.= 25g - 30 szt.
miód op.= 25g - 30 szt.
kleik ryżowy op.=160g - 10 op.
ser topiony op.=100g - 20 szt.
biszkopty op.=100g - 4op.
jogurt / serek naturalny op.=150g - 10 szt.
kaszka ryżowa op.= 180g lub mleczno-ryżowa op.=230g - 10op.
jogurt owocowy op.=150g - 10 szt.
galaretka op. =175 g - 10 szt.
mus owocowy op. =100g - 20 szt.
sok pomidorowy op. =300 ml - 15 szt.
sok owocowy op. =200 ml - 15 szt.
ciasteczka np. be-be op.=14g - 20 op.
biszkopty b/cukru op.=100 g - 4 op.
wafle ryżowe naturalne bezglutenowe op.=120g - 4 op.
CODZIENNIE:
chleb pszenno-żytni - 3 szt.
chleb graham - 3 szt.

- bułka długa – 3 szt.
 bułki kajzerki – 20 szt.
16. Wykonawca złoży depozyt w ZPO i zobowiązany jest do uzupełniania na wezwanie Zamawiającego. Średniomiesięczne ilości:
- herbata czarna op.=100szt. - 3 op.
 herbata owocowa op.=20 szt. - 6 op.
 cukier op.=1kg - 2 kg,
 sucharki op.=300g - 5 op.
 masło op.=200g - 4 kostki
 pasztet op.=160g - 30 szt.
 dżem op.= 1 l. - 4 szt.
 miód op.= 1 l. - 2 szt.
 kleik ryżowy op.=160g - 5 op.
 biszkopty op.=100g - 30op.
 cukierki typu galaretka w czekoladzie - 1 kg
 wafelki - 1 kg
 ciasteczka miękkie typu delicje – 1 kg
 jogurt owocowy op.= 150g - 15 szt.
 jogurt naturalny op.=150g - 15 szt.
 ser topiony op.=100g - 10 szt.
 chrupki kukurydziane typu Flipsy op.=50g – 8 op.
 czekolada mleczna op.=100g - 5 szt.
 ketchup op.=0,5 kg - 2 op.
 musztarda op.=200g - 3 op.
 mleko 3,2% w kartonie op.=1 l – 20 szt.
 kaszka ryżowa op.= 180g lub mleczno-ryżowa po.=230g - 8 op.
 pałki kukurydziane op.= 250g - 4 op.
 galaretka w proszku op.=1 kg - 3 op.
17. Konsekwencje wszelkich awarii w produkcji lub drodze do Zamawiającego pozostają po stronie Wykonawcy. Zamawiający wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego harmonogramu

III. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli np. przed Państwową Inspekcją Sanitarno – Epidemiologiczną za nieprawidłową realizację usługi będącej przedmiotem zamówienia: za jakość dostarczanych posiłków, za powstałe szkody; uszczerbek na zdrowiu pacjenta spowodowany np. zatruciem, zakażeniem lub innymi komplikacjami pokarmowymi. W przypadku zakwestionowania przez zewnętrzne służby sanitarne jakości dostarczanych posiłków oraz nałożenia na Zamawiającego z tego tytułu kary finansowej, karą tą obciążony zostanie Wykonawca. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego usunięcia uchybień stanowiących podstawę nałożenia kary
2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych.
 - a) Zamawiający wymaga aby jadłospis był urozmaicony tj, potrawy mogą powtarzać się nie częściej niż co dekadę (w szczególności dotyczy obiadów). W dietach należy uwzględniać sezonowość warzyw, owoców, w okresie świąt należy uwzględnić tradycyjne dania świąteczne oraz wynikające z przyjętej tradycji, np. środa popielcowa – dzień bez mięsa, tłusty czwartek - pączek - dla diety podstawowej
 - b) W świątecznym menu powinno znaleźć się:
 - kolacja wigilijna - m.in. barszcz, fileć z dorsza atlantyckiego smażony lub z innej ryby po uzgodnieniu z Zamawiającym, kapusta z grzybami lub z grochem, makówki, kompot

z suszu, a dla diety łatwo strawnej m.in. filet z dorsza atlantyckiego gotowany lub z innej ryby po uzgodnieniu z Zamawiającym, ciasto z serem, kompot truskawkowy. Dla wszystkich pacjentów ZPO filet z dorsza atlantyckiego smażony lub z innej ryby po uzgodnieniu z Zamawiającym. Do ZPO w Wigilię, podwieczorek i kolacja wigilijna będzie dostarczona wraz z obiadem, dlatego wymaga się, aby dodatkowo dostarczyć pieczywo, masło lub miękką margarynę oraz dodatek do pieczywa (do uzgodnienia z Zamawiającym) dla każdego pacjenta **jako dodatek nocny**.

- w Wielkanoc na śniadanie m.in. szynka wieprzowa gotowana I gat. typu Delikatesowa w plasterkach, jajko, frankfurterki, kielbasa drobiowa na gorąco, na obiad mięso drobiowe lub rolada, kluski, czerwona kapusta, na podwieczorek ciasto świąteczne.

- w pozostałe dni świąteczne (Wielkanoc, Boże Narodzenie) na śniadanie m.in. szynka wieprzowa gotowana I gat. typu Delikatesowa w plasterkach lub kielbasa drobiowa/frankfurterki na gorąco, na obiad mięso drobiowe lub rolada, na podwieczorek babka lub piernik świąteczny, na kolację m.in. szynka wieprzowa gotowana I gat. typu Delikatesowa w plasterkach, ser żółty typu Gouda, ser biały - twaróg.

- c) Jeden raz w tygodniu należy zaoferować śniadanie na ciepło np. jajecznica z 2 jaj na 1 pacjenta, kielbasa drobiowa lub parówka gotowana.
- d) Minimum 4 razy na dekadę wymagana jest **MIEKKA** porcja mięsa np. rolada, pieczeń, mięso z indyka, kotlet drobiowy lub schabowy, udko z kurczaka, de volaille (nie mielone, nie siekane).
- e) Minimum 1 raz na dekadę wymagana jest na obiad ryba – gatunek ryby zmieniany co dekadę np. filet z dorsza, mintaja. Minimum 2 razy na dekadę (śniadanie lub kolacja) przetwory rybne np. pasta rybna, sałatka warzywno – śledziowa, śledź w sosie śmietanowym, ryba po grecku, paprykarz szczeciński, pasty śledziowe.
- f) Preferowane jest masło i margaryny miękkie.
- g) W jadłospisie należy codziennie uwzględnić napoje w 3 głównych posiłkach – śniadanie, obiad, kolacja np. herbata, kawa zbożowa, kompot, sok, woda
- h) W jadłospisie dekadowym należy codziennie uwzględnić białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe) w 3 głównych posiłkach np. groszek zielony, ciecierzycy, groch, fasola biała, tłuste ryby – tuńczyk, makrela, mleko, nabiał, wędliny, mięso
- i) W jadłospisie dekadowym należy codziennie uwzględnić mleko, przetwory mleczne min. 250 ml w co najmniej 2 posiłkach, w tym napoje fermentowane np. jogurt, kefir, maślanka Preferowana jest zamienność co drugi dzień – kawa zbożowa 3 x w tygodniu, jogurt, kefir, maślanka 4 x w tygodniu.
- j) W jadłospisie dekadowym należy codziennie uwzględnić produkty zbożowe z pełnego przemiału w przynajmniej 1 głównym posiłku np. płatki owsiane, ryż brązowy, chleb razowy, makaron pełnoziarnisty, kasza gryczana
- k) W jadłospisie dekadowym należy codziennie uwzględnić tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym np. oliwa z oliwek, olej rzepakowy, olej słonecznikowy, olej kukurydziany, orzechy, migdały, awokado, łosoś, makrela
- l) W jadłospisie należy uwzględnić rośliny strączkowe suche 3 x w dekadzie np. zupa fasolowa, fasolka po Bretońsku, pasta z ciecierzycy, zupa grochowa, fasolka szparagowa,
- m) W jadłospisie należy uwzględnić codziennie w każdym posiłku warzywo lub owoc, śniadanie – np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, obiad – np. surówka, sałatka, podwieczorek – owoce, kolacja – np. sałata zielona, pomidor, ogórek zielony
- n) W jadłospisie dekadowym należy uwzględnić 1 śniadanie - rogal maślany (1 szt. dla pacjenta) dla diety podstawowej i łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu oraz – bułka grahamka (1 szt. dla pacjenta) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

- o) W jadłospisie dekadowym należy uwzględnić 1 x śniadanie lub 1 x kolację - 25g dżem lub 25g miód + 25g wędlina, ser żółty, ser biały dla diety podstawowej i dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu.
 - p) W jadłospisie należy codziennie uwzględnić pieczywo do śniadania:
 Dieta podstawowa chleb pszenno-żytni 70g, kajzerka 1 szt.
 Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu bułka długa 70g, kajzerka 1 szt.
 Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów chleb graham 120g
 do kolacji:
 Dieta podstawowa chleb pszenno-żytni 70g, chleb graham 30 g
 Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu bułka długa 100g, kajzerka 1 szt.
 Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów chleb graham 120g
3. Wykonawca weźmie pod uwagę fakt, iż w ZPO, w oddziale geriatrycznym i w oddziale rehabilitacji neurologicznej są osoby starsze więc np. pomidor, ogórek należy dostarczyć bez skóry, surówki należy dostarczyć bardzo rozdrobnione (w ZPO dla połowy pacjentów warzywa do obiadu - surówki, sałatki powinny być zmielone) oraz do ZPO i na oddział geriatryczny owoce muszą być przetarte na mus, mięso zmielone zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym.
 4. W jadłospisie dla pacjentów ZPO należy w dekadzie uwzględnić minimum 5 razy pasty do pieczywa (np. pasta z wędliny, pasta z sera)
 5. Minimalna gramatura przykładowych potraw podawanych pacjentom w ramach jednego posiłku:
 - zupa mleczna (za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) - 350 ml
 - zupa do obiadu jako I danie - 400 ml
 - ryż, makaron - 200 g
 - naleśniki - 350g (2 szt.)
 - kasza jęczmienna, gryczana - 200 g
 - ziemniaki z koperkiem min. 200 g
 - np. mięso drobiowe, mięso b/k, ryby (I gatunek) – 110g
 - np. mięso drobiowe z kością (udko) - 200g - 1 szt
 - dodatki do pieczywa – np. wędlina, ser żółty, ser topiony, ser biały – 50 g
 - dodatki do pieczywa – np. pasty twarogowe, mięsne, jajeczne, kielbasa na gorąco– 60 g
 - jajko – 1 szt.
 - warzywa jako dodatek do posiłku – np. pomidor, ogórek zielony - 100 g
 - owoce – np. jabłko, banan, grapefruit, – 1 szt. - 200g, pomarańcza 1 szt - 150g
 - serek homogenizowany – 1 op.- 120 g
 - jogurt owocowy, naturalny – 1 op. - 100g
 - mus owocowy – 1 szt.- 100 g
 - surówki, sałatki do obiadu na zimno – 120g
 6. Jadłospis dekadowy musi być dostarczony Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej pięć dni roboczych poprzedzających dekadę obowiązywania danego jadłospisu. W przypadku braku akceptacji przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu należy dostarczyć prawidłowy w drugim dniu roboczym do godziny 13:00 tj. trzy dni robocze poprzedzające dekadę.
 7. W jadłospisie Wykonawca ma obowiązek umieszczenia informacji o:
 - a) alergenach znajdujących się w potrawie lub produkcie. Przy potrawie lub produkcie należy oznaczyć alergen odpowiednim numerem z legendy, która umieszczona jest na końcu jadłospisu. Numery alergenów muszą wyróżniać się z treści jadłospisu np. zaznaczone kolorem.
 - b) wartości kalorycznej każdego dania np.
 zupa mleczna – x kcal,

pieczywo np. chleb graham, masło, jajko – x kcal,

zupa jarzynowa – x kcal

drugie danie – x kalorii

Pod legendą alergenów Wykonawca umieści szczegółowe informacje o wartości energetycznej i odżywczej każdego dania - zgodnie z zaleceniami dotyczącymi zasad żywienia w szpitalach opublikowanymi na stronach Ministerstwa Zdrowia

8. Jadłospis i gramówki diet specjalnych po konsultacji telefonicznej należy dostarczyć w dniu zgłoszenia diety przez Zamawiającego wraz z dostawą obiadu. W przypadku błędów poprawiony jadłospis należy dostarczyć najpóźniej w dniu następnym do godz. 13.00 (wraz z dostawą obiadu).
9. Równocześnie z jadłospisem, należy dostarczyć (dla każdej diety,) dokument zawierający:
 - a) wyszczególnienie i ilość (w gramach) produktów, które przeznaczone są do bezpośredniego spożycia przez pacjenta
 - b) wartość energetyczną (w kcal) - z gramatury produktów użytych do potrawy
 - c) ilość substancji odżywczych: tłuszcz, białko, węglowodany (w gramach) z gramatury produktów użytych do potrawy
 - d) ilość substancji mineralnych: Mg, Na, Ca, Fe (w mg) z gramatury produktów potrawy
 - e) ilość witamin: A i B12 (w µg) E, B6, C (w mg) z gramatury produktów potrawy.

Dopuszcza się przesłanie tego dokumentu drogą e-mail.

Należy dokonać podsumowania dobowego z podziałem na: śniadania, (II śniadania), obiad, podwieczerek i kolację, oraz podsumowania dekadowego dla diety podstawowej, łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczów i diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

10. **Wszystkie jadłospisy i gramówki muszą być opatrzone pieczęcią firmy oraz pieczęcią i czytelnym podpisem osoby sporządzającej – dietetyka medycznego. Dopuszcza się przesłanie gramówek drogą e-mail.**
11. **Pierwszy jadłospis dekadowy wraz z gramówkami dla diety podstawowej, diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej 7 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji umowy**
12. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo przy dostawie do przedłożenia etykiet z datą ważności produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. chleb, ser, wędlina,
13. Wykonawca konsultuje z wyznaczonym przedstawicielem Zamawiającego wszelkie zmiany w przyjętych zasadach przygotowywania posiłków i receptur
14. Wykonawca przed wydaniem posiłków Zamawiającemu pobiera i przechowuje próbki w siedzibie Wykonawcy do celów kontroli zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007r (Dz.U.2007.80.545)
15. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu dodatkowej NIEPEŁNEJ porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej oraz diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu **w ilości umożliwiającej** dokonanie kontroli jakości oraz estetyki zestawionego posiłku. **Dodatkowo wraz z pierwszym jadłospisem Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć oświadczenie, że každorazowo potrawa dostarczona do degustacji pochodzi z tego samego kotła co potrawy dla pacjentów.**
16. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu możliwość kontaktu telefonicznego z Dietetykiem (z wykształceniem medycznym) Wykonawcy również w godzinach popołudniowych i w dni wolne od pracy
17. Wykonawca ma obowiązek wyznaczyć osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewnić z nią stały kontakt telefoniczny w godzinach od 7.00 do 15.00 siedem dni w tygodniu. Każda zmiana osoby wyznaczonej przez Wykonawcę do kontaktu z Zamawiającym, w trakcie trwania umowy musi być zgłoszona na piśmie.

18. W przypadku kontroli przeprowadzonej w pomieszczeniach przygotowywania posiłków przez upoważnione do tego celu służby np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego przekazania kserokopii protokołu, przynajmniej raz w trakcie trwania umowy
19. W przypadku skargi wniesionej przez pacjenta co do jakości posiłków, osoba wyznaczona ze strony Wykonawcy odpowiedzialna będzie do bezpośredniego kontaktu z pacjentem w celu wyjaśnienia nieprawidłowości.

IV. **ZAMAWIAJĄCY** zastrzega sobie prawo do:

1. przeprowadzenia wizji lokalnej w miejscu przygotowywania posiłków przed podpisaniem umowy oraz w trakcie realizacji umowy, nie częściej niż raz na kwartał. Osoby upoważnione przez Zamawiającego będą posiadały ważne książeczki zdrowia i będą przez Wykonawcę dopuszczone do sprawdzenia w praktyce procesu technologicznego (wcześniej Wykonawca w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dostarczy zgodnie z przedłożonym w ofercie oświadczeniem opisaną technologię produkcji) oraz umożliwi dostęp do towarów celem sprawdzenia ich okresu przydatności do spożycia. Ponadto Wykonawca udostępni do wglądu dokumentację dotyczącą żywienia pacjentów Zamawiającego (dokumenty jak w przypadku kontroli wsadu do kotła)
2. codziennego przeprowadzenia kontroli stanu czystości samochodu dostawczego, oraz czystości pojemników
3. przeprowadzenia kontroli ważności książeczek zdrowia oraz zaświadczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego do celów sanitarno - epidemiologicznych Kierowcy co najmniej raz na kwartał oraz każdorazowo w przypadku zmiany Kierowcy (potwierdzenie w zeszycie kontroli dostaw)
4. codziennej kontroli jakości świadczonych usług polegającej na degustacji potraw przez osobę wskazaną przez Zamawiającego do przeprowadzenia oceny organoleptycznej dostarczanych posiłków, kontroli ilości i wagi posiłków
5. codziennego mierzenia temperatury posiłków w chwili dostawy do wskazanego miejsca, przed wysłaniem na oddziały. Każdorazowo temperatura odnotowana będzie w zeszycie.
6. w sytuacji uzasadnionej pobrania wymazu przez Specjalistę ds. epidemiologii z dwóch losowo wybranych pojemników w celu przeprowadzenia badań mikrobiologicznych. W przypadku dodatniego wyniku wymazu (wyhodowania bakterii) kosztami za wykonane badania obciążony zostanie Wykonawca. Dodatkowo Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną za nienależyte wykonanie umowy w wysokości określonej w umowie. Może być to podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym

W przypadku wadliwej dostawy niewłaściwa jakość posiłków sprawdzana będzie przez trzyosobową komisję wyznaczoną przez Zamawiającego. Przez wadliwą dostawę należy rozumieć posiłek, który nie będzie mógł być podany pacjentom Szpitala (dania niedogotowane, wskazujące na nieświeże produkty, przekroczone daty ważności, porcje niezgodne z gramaturą) Zamawiający wezwie przedstawiciela Wykonawcy wyznaczając czas na przybycie do 1 godziny.

Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się odebrać wadliwą dostawę własnym transportem i na własny koszt. Zamawiający dopuszcza możliwość dowiezienia nowej partii posiłku w zamian za wadliwą dostawę, do 1,5 godziny od zgłoszenia. Po upływie tego czasu Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu równoważnych posiłków u innego dostawcy, z jednoczesnym obciążeniem kosztami Wykonawcy.

Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie możliwość przekazania posiłku celem przeprowadzenia badania do stosownej instytucji. W przypadku potwierdzenia uchybień przez w/w instytucję, kosztami za wykonane badania obciążony zostanie Wykonawca. Zamawiający

nalicy Wykonawcy karę zgodni z umowną. Może być to podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.