

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w Zachodnim Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Krośnie Odrzańskim,

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi całodobowego żywienia pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego, a w szczególności: przygotowywanie posiłków z własnych produktów, dystrybucja całodziennego wyżywienia, odbiór i mycie naczyń, odbiór i utylizacja odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych powstających w wyniku realizacji usługi.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.

Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowe, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.

Przedmiot zamówienia winien być przygotowywany w warunkach sanitarnych i higienicznych określonych w szczególności w:

- Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.),
- Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*T.J. Dz. U. z 27 lipca 2010r. nr 136, poz. 914 z późn.zm.*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
- Ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z 5 grudnia 2008r. (*Dz.U. z 30 grudnia 2008 nr 234, poz. 1570 z późn.zm.*),
- Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (*Dz.U. z 2007r. nr 80, poz. 545*)
- systemie HACCP.

I. Przygotowywanie posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz stosować wdrożone zasady systemu HACCP.
2. Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
3. Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
4. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji (II śniadania, podwieczorku, posiłku nocnego) o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany itd.
5. Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się z:
 - śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:00
 - obiadu dostarczanego w godzinach 12:00-12:30
 - kolacji dostarczanego w godzinach 16:30-17:00
 Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa) dodatkowo:
 - II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:00
 - podwieczorek dostarczany w godzinach 12:00-12:30
 - posiłek nocny dostarczany w godzinach 16:30-17:00
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych posiłków razem np.: obiadu razem z kolacją itp.
7. Skład poszczególnych posiłków:
 - śniadanie składające się z posiłku mlecznego (m.in.: zupa mleczna, kasza manna itp.), dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
 - obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju (kompot, sok);

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna – w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
 - posiłki dodatkowe na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego (II śniadania) winny składać się w szczególności z: zupy mlecznej (250ml/osobę), budyniu (250ml/osobę), kisielu (250ml/osobę), banana, jabłka gotowanego lub pieczonego, ciasta drożdżowego;
 - II śniadania i podwieczorki dla Oddziału Pediatrycznego to w szczególności: owoce, jogurty, gotowe desery mleczne, serki homogenizowane;
 - posiłki dla Oddziału Dziecięcego nie powinny zawierać: pokarmów wzdymających, pomidorów, sałatek jarzynowych, galarety mięsnej.
8. Przygotowywane posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii i składników pokarmowych oraz dzienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych wg poniższych ogólnych założeń:

a) zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dorosłych:

Kalorie	- 2000-2500kcal
Białko ogółem	- 70g (w tym białko mięsne 25g) (10-15% zapotrzebowania na energię)
Tłuszcze	- 70-75g (20-25% zapotrzebowania na energię)
Węglowodany	- 300-330g (60% zapotrzebowania na energię)
Wapń	- 0,8g
Żelazo	- 15mg
Witamina B1	- 1,1mg
Witamina B2	- 1,3mg
Witamina C	- 60mg
Witamina A i karoteny przeliczone na witaminę A	- 800j.m.

b) Zalecana średnia dzienna racja pokarmowa produktów spożywczych:

I.p.	Grupa, rodzaj produktów	j.m.	Dieta podstawowa/ normalna
1.	Produktu zbożowe, pieczywo,	g	350
2.	Makarony, mąka	g	100
3.	Kasze	g	40
4.	Mleko	ml	350
5.	Jaja	szt.	2
6.	Mięso	g	100
7.	Wędliny	g	40
8.	Ryby	g	100
9.	Masło w tym śmietana	g	20
10.	Inne tłuszcze	g	20
11.	Ziemniaki	g	400-450
12.	Warzywa obfitujące w karoten	g	150
13.	Warzywa obfitujące w witaminę C	g	150
14.	Inne warzywa	g	210
15.	Nasiona suche, strączkowe	g	10
16.	Cukier i słodczyce	g	20

- d) procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić: śniadanie 30-35%, obiad 40-45%, kolacja 30-35 %.
- e) minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:
- Potrawy gotowane: zupy 250 ml, ryż, kasze, makarony 80g (do II dania), ziemniaki 400g, napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao)- 250 ml
 - Surowiec: drób, mięsa b/kości minimum 100g, mięsa z kością minimum po 200g (udka, kurczaki), ryby 100g,

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Inne produkty: wędliny 40g, pieczywo pszenne i żytnie 180g, masło (o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%) - 20g, surówki, sałatki – do II dania 150g, surowe owoce i warzywa podawane do śniadania lub kolacji - 100g.
- f) najczęściej występujące diety:
- normalna
 - lekka
 - specjalistyczne m.in.: cukrzycowa w tym 6 posiłków, wrzodowa, bogatoresztkowa, ubogoresztkowa, trzustkowa, wątrobowa niskotłuszczowa, wysokobiałkowa, biegunkowa (m.in.: marchwianka), diety do sondy, geriatryczna, indywidualnie modyfikowane (np.: z wykluczeniem niektórych artykułów/składników spożywczych, zmian kaloryczności, z dodatkowo zlecaną wodą mineralną do 3l dziennie na jednego pacjenta itp.) – ok. 35% wszystkich posiłków
 - dieta przecierana (podawana przez sondę) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta. Średnia ilość karmień na jednego pacjenta 6 posiłków x 350 ml.
- g) Poniższa tabela przedstawia prognozowaną średnią miesięczną ilość posiłków całodobowych z podziałem na stosowane diety.

I.p.	rodzaj diety	średnia miesięczna ilość prognozowanych posiłków całodobowych
1	normalna	1000
2	lekka podstawowa w tym do sondy	1000
3	wysokobiałkowa	10
4	niskotłuszczowa	150
5	cukrzycowa	750
6	cukrzycowa z dodatkowymi posiłkami	10
7	żołądkowa	10
8	nerkowa	5
9	niskosolna	30
10	bezbiałkowa	10
11	trzustkowa	10
12	biegunkowa	20
13	beźmięsna	5
14	bezresztkowa	10

9. Wskazane w załączniku nr 1 diety W poz. 1-3 składają się z 3 posiłków. Wyjątek stanowi dieta cukrzycowa, która składa się z 3 lub 5 lub 6 posiłków oraz wszystkie diety dla Oddziału Pediatricznego – składające się z 5 posiłków. Odmierna ilość posiłków (z wyłączeniem diety cukrzycowej i diet dla Oddziału Pediatricznego) będzie zamawiana w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w poz. 4 załącznika nr 1 do wniosku.
10. **Produkcja posiłków** powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych dotyczących szpitali – zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Koszt surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 40-50% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.
12. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego.
13. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniu z Zamawiającym.
14. **Podstawą bieżącej realizacji usługi będą dekadowe jadłospisy przygotowywane na bieżąco przez personel Wykonawcy i zatwierdzone przez osoby upoważnione po stronie Zamawiającego, uwzględniające wszystkie stosowane u Zamawiającego diety:**
- a) Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wskazań żywieniowych dla poszczególnych jednostek chorobowych oraz zaleceń Zamawiającego.
 - b) Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
 - c) Jadłospisy dekadowe winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- d) Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
- co najmniej raz w tygodniu posiłek główny z ryb,
 - różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie, pszenne, z dodatkami),
 - co najmniej raz w tygodniu kolacja w postaci dania gorącego,
 - nie częściej niż 3 razy w danym jadłospisie dekadowym wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, pasztet
 - do każdego obiadu surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surówek z warzyw świeżych
 - co najmniej 3x w tygodniu owoce do śniadania lub kolacji
 - śniadanie zawierające produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego
 - odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysokobłonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche)
 - w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału do 20% winno stanowić pieczywo ciemne
 - kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,
 - sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zagęszczanych soków owocowych,
 - parówki winny zawierać co najmniej 60% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM)
 - do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze zmielonej łopatki lub karkówki, wyklucza się stosowanie mięsa garmazeryjnego.
- e) Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni.
- f) **Jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności.**
- g) Jadłospisy dekadowe winny być przedstawiane do zatwierdzenia co najmniej 3 dni robocze przed ich wprowadzeniem.
- h) Dekadowe jadłospisy winny zawierać osobno rozpisane posiłki dla dzieci z uwzględnieniem grup wiekowych.
- i) Dekadowe jadłospisy winny zawierać także dietę biegunkową dla niemowląt, dzieci starszych i dorosłych rozpisaną na 5 kolejnych dni. Wykonawca zobowiązany będzie modyfikować zatwierdzane na bieżące diety biegunkowe, uwzględniając preferencje żywieniowe hospitalizowanych dzieci, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. W diecie biegunkowej dla niemowląt należy uwzględnić także posiłki gotowe w słoiczkach (typu Gerber, Bobovita), w szczególności: marchewka, jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewką nie częściej niż 1x dziennie. Poniżej przykładowa dieta biegunkowa:

Dieta biegunkowa dla niemowląt	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: 5 x kleik ryżowy na wodzie Obiad: gotowy posiłek w słoiczku – marchewka (typu Gerber, Bobovita itp.) Kolacja: banan
2	Śniadanie: herbata, biszkopt, jabłko gotowane II śniadanie: gotowy posiłek w słoiczku: jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewką (typu Gerber, Bobovita itp.) Obiad: zupa ryż z marchewką Podwieczorek: kaszka kukurydziana Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopt, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dieta biegunkowa dla dzieci starszych	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: herbata, suchary II śniadanie: kaszka kukurydziana na gęsto, wafle ryżowe Obiad: ryż gotowany na gęsto z marchewką, ziemniaki puree Podwieczorek: dynia gotowana, biszkopty Kolacja: ryż gotowany z marchewką
2	Śniadanie: herbata, biszkopt, jabłko gotowane II śniadanie: gotowana dynia, suchary Obiad: zupa ryż gotowany z marchewką Podwieczorek: kisiel Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopt, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

- j) Dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać tylko pokarmy gotowane z małą zawartością ryżu, kaszy, makaronów, klusek.
- k) **Jadłospisy dekadowe winny być przygotowywane i zatwierdzone przez osobę posiadającą wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk.**
15. **Terminy zgłaszania bieżącego zapotrzebowania.**
- Posiłki będą przygotowywane i dostarczane na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy.
 - zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet odbywać się do godziny 14:00 dnia poprzedzającego, z uwzględnieniem, ppkt. d i e).
 - w każdy piątek lub inny dzień roboczy poprzedzający dni wolne od pracy zgłaszane będą prognozowane ilości posiłków na kolejne dni wolne oraz dzień roboczy – śniadanie, z uwzględnieniem ppkt.e),
 - zmiany ilości posiłków koniecznych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie, faxem lub pocztą elektroniczną w następujących godzinach 6:00-6:30, 10:00-10:30 i 14:30-15:00
 - w bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt.d)
16. **Przygotowywanie posiłków dla dzieci w różnych grupach wiekowych.**
- Przygotowywanie mieszanek mlecznych, kleiku (na mleku i na wodzie) dla niemowląt i dzieci odbywać się będzie z uwzględnieniem bieżących wytycznych.
 - Zamawiający stosuje w szczególności następujące mieszanki mleczne: kleik ryżowy, kasza manna, mieszanka I, mieszanki z mleka modyfikowanego: Bebiko, Bebiko 1, Bebiko 2, Nann 1, Nann 2, Babilon, Gerber itp. oraz mieszanki mleczne specjalistyczne.
 - Mieszanki mleczne przygotowywane m.in.: z mleka Bebiko, Nann, Babilon, Gerber muszą być przygotowywane bezpośrednio przed spożyciem. Sposób przygotowywania ww. mieszanek:
 - Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać w sterylnych zamkniętych butelkach, odpowiednią do złożonego zapotrzebowania ilość zamawianego mleka w proszku

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Butelka winna być opisana z podaniem: rodzaju i ilości (ilość miarek) wsypanego mleka, daty i godzina przygotowania, numeru dziecka podanego w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej
 - Butelki z przygotowaną porcją mleka dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - Butelki mogą być dostarczane z posiłkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
- d) Przygotowywanie mieszanek specjalistycznych z mleka stanowiącego produkt leczniczy:
- Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tylko wskazaną w zapotrzebowaniu ilość pustych czystych butelek oraz odebrać je po użyciu do mycia i ponownego przygotowania
 - Butelki dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - Butelki mogą być dostarczane z posiłkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
- e) Mieszanki mleczne mogą być przygotowywane i dostarczane 1x dziennie wraz ze śniadaniem w ilości porcji wskazanych w zamówieniu. W przypadku mieszanki I winna być dostarczona po poddaniu jej procesowi pasteryzacji i schłodzeniu.
- f) Częstotliwość karmienia niemowląt mieszankami mlecznymi średnio co 3 godziny (ok. 7x na dobę).
- g) Planowane godziny dostarczania posiłków mlecznych będą wskazywane na bieżąco, w składanych zamówieniach.
- h) Posiłki mleczne wydawane będą w butelkach zamkniętych, w systemie jałowym.
- i) Zamawiający każdorazowo określi skład mieszanek, ilość i objętość jednostkowych opakowań (butelek).
- j) Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość butelek (z podziałką) do mieszanek i kleików.
- k) Na każdej butelce zawierającej przygotowany posiłek Wykonawca zobowiązany jest umieścić następujące dane: data i godzina przygotowania, nazwa posiłku, nr identyfikacyjny dziecka podany przez oddział w zamówieniu.
- l) Smoczki do butelek zapewnia Zamawiający.
- m) Dieta biegunkowa dla dzieci przygotowywana wg poniższych receptur Zamawiającego.
- n) Butelki (szklane lub z tworzywa) do mieszanek mlecznych muszą być przeznaczone do sterylizacji. [Dopuszcza się możliwość przygotowywania mieszanek mlecznych w jednorazowych sterylnych butelkach.](#)
- o) Napoje ciepłe do śniadań i kolacji – czarna herbata.
17. **Dane statystyczne**
- a) średnia miesięczna ilość wydanych posiłków (łącznie śniadania, obiady, kolacje) w oparciu o dane szacunkowe z podziałem na poszczególne oddziały:
- Oddział Chorób Wewnętrznych – 2000
 - Oddział Chirurgii Ogólnej - 1300
 - Oddział Pediatryczny – 500 (bez mieszanek mlecznych), mieszanka I 5l, kleik na mleku 12l, kleik na wodzie 58l, mleko modyfikowane 40l
 - Oddział Ginekologiczno-Położniczy – 560
 - Zakład Opiekuńczo-Lecznicy – 1800
 - Oddział Geriatryczny – 500
 - Oddział Urologiczny – 500.
- b) liczba łóżek szpitalnych – według prognozy
- Oddział Chorób Wewnętrznych - 30
 - Oddział Chirurgii Ogólnej - 20
 - Oddział Pediatryczny – 15
 - Oddział Ginekologiczno-Położniczy - 15
 - Zakład Opiekuńczo-Lecznicy - 35
 - Oddział Noworodkowy - 8
 - Oddział Geriatrii - 15
 - Oddział Urologii – 15
- II. Dystrybucja posiłków.**
1. Wykonawca zobowiązany będzie:
- a) dostarczać posiłki do poszczególnych kuchенок oddziałowych oddziałów szpitalnych
- b) dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki od gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych, zgodnie z obowiązującymi zasadami – z zastrzeżeniem, że ilość dostarczanych worków winna być objętościowo i ilościowo dostosowana i wystarczająca dla zebrania odpadów, powstałych z dostarczonych posiłków.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- c) po każdym posiłku odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, naczynia wielorazowego użytku, sztućce, butelki, pojemniki, itd., w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.
- d) po każdym posiłku odebrać i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach.
2. Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się wg jednego z poniżej określonych systemów dystrybucji. Minimalne wymagania dotyczące dystrybucji w zależności od zaferowanego przez Wykonawcę systemu dystrybucji posiłków (element podlegający ocenie w wyznaczonym kryterium):
- a) **Wariant I** - dystrybucja w systemie wielorazowych tac termoizolacyjnych zawierających posiłek dla jednego pacjenta -każda taca winna zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział
- b) **Wariant II** - dystrybucja z zastosowaniem jednorazowych dzielonych pojemników dla wszystkich posiłków, zawierających porcje dla każdego pacjenta osobno – pojemniki winny być zamykane, wykonane z tworzywa typu styropian, zabezpieczone w zewnętrzną zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową). Każdy pojemnik winien zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział. Zupa do obiadu i zupy mleczne dostarczane w oznakowanych (data przygotowania, rodzaj diety, oddział) termosach dla każdego oddziału osobno. Zapewnienie naczyń do podawania zup, wykonanych z materiałów nietłukących. Dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa typu styropian.
- c) **Wariant III** - dystrybucja w systemie mieszanym tj.: obiad (bez zupy) w systemie jednorazowych, dzielonych i zamykanych próżniowo pojemników dla każdego pacjenta, pozostałe posiłki w systemie termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztućce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących), dopuszcza się zastosowanie talerzy jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa typu styropian, dopuszczonego do kontaktu z żywnością; jednorazowe pojemniki obiadowe wykonane z tworzywa typu styropian, zabezpieczone w zewnętrzną zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową), każdy zawierający oznakowanie co najmniej: daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału.
- d) **Wariant IV** - dystrybucja w system termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztućce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących); dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa typu styropian.
3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć każdorazowo z posiłkami pojemniki (kubki, pojniki) do podawania napoi dla każdego pacjenta osobno. Dopuszcza się zastosowanie pojemników jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa typu styropian, dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
4. Napoje do posiłków dostarczane będą w termosach z kranikiem.
5. Do każdego posiłku Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać komplet jednorazowych lub wielorazowych sztućców, niezbędnych do spożycia przygotowanych potraw. Wykonawca będzie ponosił ryzyko utraty i uszkodzenia oraz koszty mycia sztućców wielorazowych.
6. Tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, pojemniki jednorazowego użytku (o których mowa w pkt. II ppkt.2) winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.
7. Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi (m.in.: tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, sztućce, talerze, kubki, naczynia do porcjowania), zarówno jednorazowego i wielorazowego użytku, muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu w terminie do 14 dni od daty zawarcia umowy.
8. Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji umowy zobowiązany będzie przedstawić pisemny opis systemu dystrybucji posiłków i uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego.
9. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- zupa – 75`C
 - II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65`C
 - kawa, herbata – 75` C
10. Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający.
11. Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik oddziału.
12. Usługa winna być świadczona jednocześnie dla dwóch lokalizacji, w których Zamawiający prowadzi działalność leczniczą. Obecna lokalizacja poszczególnych oddziałów:
- a) **Krosno Odrzańskie, ul. Piastów 3**
 - Oddział Chirurgii
 - Oddział Pediatryczny
 - Oddział Ginekologiczno-Położniczy
 - Oddział Urologii.
 - b) **Gubin, ul. Śląska 35**
 - Oddział Wewnętrzny
 - Zakład Opiekuńczo- Leczniczy
 - Oddział Geriatrii
13. Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
14. **Wykonawca** zapewnienia środka transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków i odbioru brudnych naczyń i odpadów. Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych winno odbywać się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp. Wykonawca zobowiązany będzie po każdym posiłku zabierać także ww. środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym. Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.
15. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać poszczególne posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem i zleceniami w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego – w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały, przy zagwarantowaniu odpowiedniej ich temperatury w momencie podawania pacjentom.
16. Jeżeli w trakcie dystrybucji posiłku pacjent będzie na zabiegach leczniczych lub diagnostycznych naczynia oddane będą po kolejnym posiłku.
17. Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania, utylizacji wszelkich odpadów min.: komunalnych i pokonsumpcyjnych, bezpośrednio po każdym posiłku. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za utylizację.
18. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.
19. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzane każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki.
20. Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
21. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będzie odbierał Zamawiający i umieszczał na wózku do rozdawania posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie odebrać zebrane naczynia, sztućce, pojemniki, termosy/tace, odpady itp. zlokalizowane na wózku do rozdawania posiłków, na terenie oddziału.
22. Wózek do rozdawania posiłków jest na wyposażeniu kuchenek oddziałowych i nie służy do transportu posiłków oraz zwrócić brudnych naczyń do Wykonawcy.
23. Dowożenie posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.

III. Kontrola świadczonej usługi.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywienia, metryczek i składu wykorzystywanych surowców i produktów, wartości odżywczych, sposobu dystrybucji, wymaganej wartości wsadu do kotła, warunków transportu, dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków, utrzymania stanu sanitarno – higienicznego urządzeń, sprzętu, pomieszczeń i wyposażenia, dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
2. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.
 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia kontroli w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (sprawdzenie dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).
 4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor, konsystencja, zapach), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie **Protokołu reklamacji posiłków**. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe w trybie pilnym, tj.: do 30 minut od chwili reklamacji.
 5. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi **Protokołu reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego, tj.: do 30 minut od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
 6. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych w niniejszej umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji) Zamawiający sporządzi **Protokołu reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
 7. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
 8. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
 9. **Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. (Dz.U. z dnia 9 maja 2007r., nr 80, poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z co najmniej 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.**
 10. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu protokoły z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego w okresie realizacji zamówienia, w szczególności dotyczące jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy kontrolę m.in.: w zakresie posiłków oraz jadłospisów, w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i Żywności.
 11. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki (w tym butelek do mieszanek mlecznych) i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego

IV. Ubezpieczenie usług objętych umową:

1. Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia.
2. Wymagany zakres ubezpieczenia:
 - a) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu
 - b) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa
 - c) odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans)
 - d) odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa
 - e) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwonka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
 - f) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- g) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
- 3. W terminie do 7 dni od podpisania umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.
- 4. W przypadku niedochowania ww. obowiązku Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
- 5. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej:
Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:
 - a) szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
 - b) szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.