

**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, oraz 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. W przypadku niedostarczenia posiłków w okresie 2 godzin od czasu wskazanego w umowie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłek w firmie cateringowej na koszt Wykonawcy.

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 594 z 8.04.2015r. ze zm.](#)),
- 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:**

- 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.
  - 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.
  - Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
  - 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.
  - Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się z:
    - śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:30
    - obiadu dostarczanego w godzinach 12:30-13:30
    - kolacji dostarczanej w godzinach 16:30-17:30
- Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa) dodatkowo:
- II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:30
  - podwieczorek dostarczany w godzinach 12:30-13:30
  - posiłek nocny dostarczany w godzinach 16:30-17:30

- Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania obiadu razem z kolacją.
- 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, drugiego dania i napoju (kompot, sok);
  - kolacja składająca się z dania zimnego 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 na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego składające się w szczególności z: 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.
- 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	- 2000-2500ckal
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
•	Produktu zbożowe, pieczywo,	g	350
•	Makarony, mąka	g	100
•	Kasze	g	40
•	Mleko	ml	350
•	Jaja	szt.	2
•	Mięso	g	100
•	Wędliny	g	40
•	Ryby	g	100
•	Masło w tym śmietana	g	20
•	Inne tłuszcze	g	20
•	Ziemniaki	g	250-300
•	Warzywa obfitujące w karoten	g	150
•	Warzywa obfitujące w witaminę C	g	150

•	Inne warzywa	g	210
•	Nasiona suche, strączkowe	g	10
•	Cukier i słodycze	g	20

- 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 %.
- 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,
  - 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.
- 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.
- Poniższa tabela przedstawia prognozowaną średnią miesięczną ilość posiłków całodobowych z podziałem na stosowane diety.

l.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	zołądkowa	10
8	nerkowa	5
9	niskosolna	30
10	bezbiałkowa	10
11	trzustkowa	20
12	biegunkowa	20
13	bezmięsna	5
14	bezresztkowa	10

- Wskazane w załączniku nr 1 diety W poz. 1-3 składają się z 3 posiłków. W **wyjątek** stanowi dieta cukrzycowa, która składa się z 3 lub 5 lub 6 posiłków, **wszystkie diety dla Oddziału Pediatricznego – składające się z 5 posiłków i wszystkie diety dla ZOL składające się z 4 posiłków**. Odmienna ilość posiłków (z wyłączeniem diety cukrzycowej i diet dla Oddziału Pediatricznego oraz ZOL) będzie zamawiana w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w poz. 4 załącznika nr 1 do wniosku.
- **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.

- Koszt surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 45% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.
- Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego.
- Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniach z Zamawiającym.
- **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:**
  - Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wskazań żywieniowych dla poszczególnych jednostek chorobowych oraz zaleceń Zamawiającego.
  - Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
  - Jadłospisy dekadowe winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.
  - Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
    - co najmniej raz w tygodniu posiłek główny z ryb,
    - różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie, pszenne, z dodatkami),
    - 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.
  - Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni.
  - **Jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności.**
  - Jadłospisy dekadowe winny być przedstawiane do zatwierdzenia co najmniej 3 dni robocze przed ich wprowadzeniem.
  - Dekadowe jadłospisy winny zawierać osobno rozpisane posiłki dla dzieci z uwzględnieniem grup wiekowych.
  - 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

<b>Dieta biegunkowa dla dzieci starszych</b>	
<b>Dzień</b>	<b>Zalecany jadłospis</b>
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

- Dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać tylko pokarmy gotowane z małą zawartością ryżu, kaszy, makaronów, klusek.
- **Jadłospisy dekadowe winny być przygotowywane i zatwierdzone przez osobę posiadającą wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk.**
- **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 10:00-10:30,
  - w bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt.d)
- **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, Bebilon, 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
    - 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)
  - 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)
  - 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.
  - Częstotliwość karmienia niemowląt mieszankami mlecznymi średnio co 3 godziny (ok. 7x na dobę).
  - Planowane godziny dostarczania posiłków mlecznych będą wskazywane na bieżąco, w składanych zamówieniach.
  - Posiłki mleczne wydawane będą w butelkach zamkniętych, w systemie jałowym.
  - Zamawiający każdorazowo określi skład mieszanek, ilość i objętość jednostkowych opakowań (butelek).
  - Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość butelek (z podziałką) do mieszanek i kleików.
  - 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.
  - Smoczki do butelek zapewnia Zamawiający.
  - Dieta biegunkowa dla dzieci przygotowywana wg poniższych receptur Zamawiającego.
  - Butelki (szklane lub z tworzywa) do mieszanek mlecznych muszą być przeznaczone do sterylizacji.
  - Napoje ciepłe do śniadań i kolacji – czarna herbata.
- **Dane statystyczne**
    - 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 Pediatriczny – 500 (bez mieszanek mlecznych), mieszanka I 5l, kleik na mleku 12l, kleik na wodzie 58l, mleko modyfikowane 40l
      - Oddział Ginekologiczno-Położniczy – 560
      - Zakład Opiekuńczo-Leczniczy – 1800
      - Oddział Geriatryczny – 500
      - Oddział Urologiczny – 500.
    - liczba łóżek szpitalnych – według prognozy
      - Oddział Chorób Wewnętrznych - 30
      - Oddział Chirurgii Ogólnej - 20
      - Oddział Pediatriczny– 15
      - Oddział Ginekologiczno-Położniczy - 15
      - Zakład Opiekuńczo-Leczniczy - 35
      - Oddział Noworodkowy - 8
      - Oddział Geriatrii - 15
      - Oddział Urologii – 15

## II. Dystrybucja posiłków.

- Wykonawca zobowiązany będzie:
  - dostarczać posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych oddziałów szpitalnych w sposób gwarantujący bezpieczeństwo sanitarno – epidemiologiczne , termiczne oraz z zachowaniem systemu szczelności transportu.
  - dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki do 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.
  - odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, butelki, pojemniki, sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.
  - Każdego dnia do godziny 19.00 Wykonawca zobowiązany odebrać z kuchenek oddziałowych i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach oraz wymieniać pojemniki na czyste.
  - Wykonawca dostarczy zamawiającemu od pierwszego dnia obowiązywania umowy 5 nowych nieużywanych czajników elektrycznych do wykorzystania na każdym Oddziale i zobowiązuje się utrzymać taką ich ilość przez cały czas trwania umowy. Wykonawca zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych czajników na własny koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie czajników stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
  - Wykonawca dostarczy zamawiającemu na swój koszt do dnia rozpoczęcia obowiązywania umowy i na cały okres jej trwania, 5 sztuk termometrów do pomiaru temperatury posiłków i zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych termometrów na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie termometrów stanowiące normalne następstwo ich użytkowania
- Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się poprzez system termosów i pojemników przy następujących wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych. W przypadku pacjentów izolowanych Zamawiający wymaga dostarczenia talerzy, sztućców i kubków jednorazowych
- Napoje do posiłków dostarczane będą w termosach z kranikiem.
- Termosy, pojemniki, winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.
- Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi , zarówno jednorazowego i wielorazowego użytku, muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu najpóźniej w dniu rozpoczęcia obowiązywania umowy.
- Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
  - zupa – 75`C
  - II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65`C
  - kawa, herbata – 75` C
  - wędlina - 4`C

- Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający w oparciu o własne naczynia stołowe (talerze, kubki, sztućce) przeznaczone do karmienia chorych.
- Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik oddziału.
- Usługa winna być świadczona dla dwóch lokalizacji, w których Zamawiający prowadzi działalność leczniczą. Obecna lokalizacja poszczególnych oddziałów:
  - **Krosno Odrzańskie, ul. Piastów 3**
    - Oddział Chirurgii
    - Oddział Pediatryczny
    - Oddział Ginekologiczno-Położniczy
    - Oddział Urologii.
  - **Gubin, ul. Śląska 35**
    - Oddział Wewnętrzny
    - Zakład Opiekuńczo- Leczniczy
    - Oddział Geriatrii
- Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
- **Wykonawca zapewnia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków** i odbioru brudnych pojemników transportowych 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 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.
- 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.
- Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania, utylizacji wszelkich odpadów min.: komunalnych i pokonsumpcyjnych. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za utylizację.
- Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.
- 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.
- Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
- Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będą odbierać upoważnieni pracownicy Zamawiającego a następnie przeprowadzać ich mycie i dezynfekcję termiczną na koszt zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany będzie odebrać sztućce do porcjowania/dozowania pojemniki, termosy, odpady zlokalizowane na terenie poszczególnych oddziałów.
- **Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia 5 kuchenek oddziałowych w odpowiedni sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń najpóźniej w przeddzień realizowania umowy.**
- Sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń musi być sprawny i posiadać dokumenty dopuszczające do jego eksploatacji przez cały czas obowiązywania umowy.
- W przypadku awarii sprzętu Wykonawca jest zobowiązany do jego naprawy i zagwarantowania sprzętu zastępczego aby zabezpieczyć nieprzerwalność usługi.
- Szkolenie wyznaczonego personelu z zakresu obsługi w/w sprzętu Wykonawca przeprowadzi najpóźniej na dzień przed realizacją umowy, oraz sporządzi dokumentację z w/w szkolenia – listę obecności osób uczestniczących w szkoleniu.
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną awarię sprzętu przy jego eksploatacji.
- Po zakończeniu umowy sprzęt pozostaje własnością Wykonawcy.
- Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w/w sprzętu najpóźniej w następnym dniu po zakończeniu realizacji umowy.



- 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. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokument poświadczający dopuszczenie pojazdu do transportu żywności, najpóźniej w pierwszym dniu obowiązywania umowy.

### III. Kontrola świadczonej usługi.

- 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 higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
- 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.
- 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).
- 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.
- 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.
- 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.
- W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
- Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
- **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.**
- 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 Żywności.
- 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:

- 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.

- Wymagany zakres ubezpieczenia:
  - ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu
  - odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa
  - odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans)
  - odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa
  - odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwotka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
  - odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
  - OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
- 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.
- W przypadku niedochowania ww. obowiązku Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
- 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:
  - 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;
  - 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.