

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

1. Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) realizacja usługi całodobowego kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Zachodnim Centrum Medycznym w Krośnie Odrzańskim.
- 2) przygotowywanie posiłków z własnych produktów,
- 3) transport i dystrybucja całodziennego wyżywienia do komórek organizacyjnych szpitala w lokalizacji Krosno Odrzańskie i Gubin,
- 4) odbiór i utylizacja odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych powstających w wyniku realizacji usługi.

2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy.

- 1) Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.
- 2) 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,
 - a) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
 - b) Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowe, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.
 - c) W przypadku niedostarczenia posiłków w okresie 60 minut od czasu wskazanego w umowie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłek w firmie cateringowej na koszt Wykonawcy.

3. 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 30.04.2004r. ze zm.),
- Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*t.j. Dz.U. z 2023 r. Poz. 1448*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
- Ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z 5 grudnia 2008r. (*Dz.U. 2024 poz. 924*)
- 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*)

- *Obwieszczenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2022 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań Dobrej Praktyki Wytwarzania (Dz. U. 2022 poz. 1273)*
- Ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli
- ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r

Jeżeli w okresie obowiązującej umowy wejdzie w życie Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach, Wykonawca zobowiązany będzie dostosować świadczoną usługę do wymagań prawnych. Procedowany projekt ww. rozporządzenia znajduje się pod adresem: <https://legislacja.rcl.gov.pl/projekt/12357702/katalog/12862259#12862259>

4. Przygotowywanie posiłków:

- 1) Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej GHP oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz stosować 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 ochrony zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaïcenia, objętości i gramatury potraw.
- 3) Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
- 4) Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki w kuchni Wykonawcy spełniającej wymagania sanitarne, higieniczne i epidemiologiczne, w warunkach nadzorowanych.
- 5) Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład:
 - a) śniadania,
 - b) II Śniadania,
 - c) obiadu dwudaniowego, owoc,
 - d) kolacji,
 - e) w przy dietach specjalistycznych (np. cukrzycowa) dodatkowo z II śniadania, podwieczorku oraz posiłku nocnego.
- 6) wielkość (gramatura) porcji posiłków musi być zgodne z wymaganiami
- 7) posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami wskazanej diety na podstawie (Zasad Prawidłowego żywienia w szpitalach Instytut Żywności i Żywienia, 2011)
- 8) Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany itd.
- 9) Posiłek podstawowy powinien spełniać najnowsze normy żywienia 2024 aktualizowane, wskazane pod adresem www.pzh.gov.pl/normy-zywienia-2024
- 10) Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się z:
 - a) śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:45
 - b) obiadu dostarczanego w godzinach 12:00-13:45
 - c) kolacji dostarczanej w godzinach 16:30-17:30

d) Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” dostarczany w godzinach –16:30-17:30

11) Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa, dodatkowo:

- a) II śniadanie dostarczane w godzinach -7:30-8:45
- b) podwieczorek dostarczany w godzinach -12:00-13:45
- c) posiłek nocny dostarczany w godzinach -16:30-17:30- stanowiący jednocześnie posiłek dodatkowy tzw. dobry posiłek

12) przy diecie bogatobiałkowej na oddział położniczo- ginekologicznym dodatkowo

- a) II śniadanie dostarczane w godzinach -7:30-8:45

5. Dobry posiłek

- 1) Posiłek dodatkowy **tzw.** „dobry posiłek” obejmujący Oddziały: Rehabilitacji, Chirurgii, Położniczo-Ginekologiczny oraz Oddziału Wewnętrzny będzie dostarczany do dnia **30.06.2025 r.**
- 2) Jeżeli program „Dobry posiłek w szpitalu” zostanie przedłużony ponad czas wskazany, w punkcie 5.1) jego dostawa będzie się odbywać na zasadach wskazanych powyżej
- 3) W przypadku diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych posiłek nocny ppnk 11c) na czas obowiązywania programu Dobry posiłek będzie stanowił dodatkowy posiłek tzw „dobry posiłek”. Natomiast po zakończeniu programu będzie stanowił posiłek dodatkowy tak jak dla diet specjalistycznych - punkt 7.5
- 4) Dobry posiłek wydawany będzie jako posiłek nocny.

6. Zamawianie posiłków przez Zamawiającego

- 1) Zamawiający będzie składał zamówienia na diety stosując kody i nomenklaturę zgodnie z załącznikiem nr 3
- 2) Zmiana oznaczenia kodu dla diety i jej modyfikacji oraz wprowadzanie zmian w załączniku nr 3 nie stanowi zmiany umowy i będzie wprowadzane w postaci pisemnej informacji przekazanej przez Zamawiającego w toku realizacji umowy, przed jej wprowadzeniem.
- 3) Szpital w ramach swojego depozytu kuchennego będzie zamawiał raz na dwa tygodnie produkty z dłuższą datą przydatności według potrzeb każdego oddziału. Znajdować się będą w nim:
 - a) suchary,
 - b) kleik ryżowy,
 - c) dżem,
 - d) masło, margaryna,
 - e) herbata.
 - f) Cukier
 - g) Sól
 - h) Biszkopty z cukrem i biszkopty bez cukru
 - i) Płatki kukurydziane
 - j) Wafle

- 4) Zamówienie na suchy prowiant będzie składane w formie elektronicznej przez przedstawiciela Zmawiającego.
- 5) Rozliczenie depozytu produktów żywnościowych następować będzie na podstawie miesięcznego rozliczenia.
- 6) Wykonawca przygotowuje i dostarcza posiłki na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy.
- 7) Pracownik Zamawiającego dokonuje zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet codziennie **w godzinach do 14:00** dnia poprzedzającego realizację zamówienia, z uwzględnieniem, ppkt. 8 i 9
- 8) **Korekty** -Zmiany ilości posiłków koniecznych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie i pocztą elektroniczną do godziny **10:30.** przez pracownika Szpitala.
- 9) W bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt 8
- 10) W weekendy i święta wyznaczony pracownik każdego oddziału składa zapotrzebowanie na diety (ilość i rodzaj) w godzinach i na zasadach jak w ppkt 7 i 8 .
- 11) Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować codzienny bieżący kontakt telefoniczny lub drogą elektroniczną z osobą wskazaną do koordynacji umowy w godzinach 05:00 do 21:00.

7. Wykonawca zapewnia odpowiedni skład poszczególnych posiłków:

1) śniadanie składające się z:

- a) posiłku mlecznego (m.in.: zupa mleczna, kasza manna, płatki jaglane, płatki owsiane itp.), z wyłączeniem diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych
- b) dania zimnego lub ciepłego
- c) gorącego napoju (m.in.: herbata, kakao, kawa zbożowa, kawa mleczna z/lub na mleku - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);

2) obiad składający się :

- a) z zupy,
- b) drugiego dania
- c) napoju (kompot, woda, sok, woda z cytryną i miodem, woda z owocami);

3) kolacja składająca się z:

- a) dania zimnego lub ciepłego
- b) gorącego napoju (m.in.: herbata, kakao, kawa zbożowa, kawa mleczna z/lub na mleku - w zależności od zapotrzebowania oddziałów)

4) Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” powinien składać się z :

- a) posiłku w postaci trwale zapakowanej (np. kanapka), zamkniętej bez konieczności obróbki i przetwarzania dla 1 osoby według wskazań jak dla diety cukrzycowej np. (owoc+ orzechy, twarożek, kanapka, kefir, maślanka + owoc, jogurt z owocami, mus+ kanapka, mus +orzechy, owoc+kanapka)
- b) Owoc świeży pod warunkiem, że nie będzie on stanowił 100% dodatkowego posiłku.

5) Posiłek dodatkowy dla diet specjalistycznych np.”dieta o ograniczonej zawartości węglowodanów” powinien składać się z:

- a) owocu oraz/lub posiłku w postaci trwale zapakowanej (np. kanapka), zamkniętej bez konieczności obróbki i przetwarzania dla 1 osoby (owoc+orzechy, twarożek, kanapka, kefir, maślanka+owoc, jogurt z owocami, mus+kanapka, mus+orzechy, owoc+kanapka, koktajl)
 - b) Owoc świeży pod warunkiem, że nie będzie on stanowił 100% dodatkowego posiłku
- 6) II śniadanie na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego winny składać się z:**
- a) budyniu (250ml/osobę),
 - b) kisielu (250ml/osobę),
 - c) banana,
 - d) jabłka gotowanego lub pieczonego,
 - e) gruszki gotowanej lub pieczonego,
 - f) puree owocowego.
- 7) Produkty tj. masło, margaryna, jogurty, kefir, koktajle, dżemy oraz inne produkty nie wytwarzane w kuchni cateringowej powinny być dostarczane w zamkniętych pojemnikach od producenta w zalecanych porcjach dla pacjenta.
 - 8) Szpital nie dopuszcza możliwości porcjowania produktów typu dżem, masło, margaryna.
 - 9) Każdy posiłek poza dietą podstawową powinien być opisany np. dieta łatwostrawna z ogr. Tłuszczu w widocznym miejscu.
 - 10) Posiłki powinny być starannie przygotowywane, tak aby mogły być od razu wydawane pacjentowi.
 - 11) Twarożki , pasty, budynie, kisiel, orzeszki, wykonawca porcuje i pakuje w oddzielne pojemniki dla każdego pacjenta. Pojemnik zawierają datę sporządzenia i pakowania oraz rodzaj diety.
 - 12) Wykonawca zobowiązany jest, w razie wprowadzenia zmian przez kuchnię w jadłospisie, powiadomić telefonicznie lub mailowo pracownika upoważnionego przez Zamawiającego, przed dostarczeniem posiłku.
 - 13) Zamawiający wymaga aby każda zmiana w jadłospisie była możliwa po wcześniejszej akceptacji ze strony Zamawiającego.
 - 14) Wykonawca ma obowiązek w razie braku możliwości dostarczenia posiłków w wyznaczonych godzinach, powiadomić telefonicznie i mailowo pracownika upoważnionego przez Zamawiającego,
 - 15) Zamawiający wymaga aby przygotowywane i dostarczane posiłki uwzględniały zalecane normy energii i składników pokarmowych orazienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych zgodnie z wytycznymi załącznik nr 1 oraz wytycznymi wydanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka oraz Instytutem – Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka wersja z dnia dn.14.09.2023 r.
 - 16) Wykonawca zapewnia, że minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż wytyczne zawarte w załączniku nr 2
 - 17) Najczęściej występujące diety u zamawiającego stanowią diety wskazane w załączniku nr 1 oraz diety:
 - a) papkowata,

- b) geriatryczna,
 - c) indywidualnie modyfikowane (np.:z wykluczeniem niektórych artykułów/składników spożywczych, zmian kaloryczności, bezglutenowa, bezmleczna, bezlaktozowa, bezresztkowa z dodatkowo zlecaną wodą mineralną do 3l dziennie na jednego pacjenta itp.)
 - d) dieta przecierana (podawana przez sondę – kod 15) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta.
 - e) Płynna PEG, dieta do żywienia przez zgłębnik - średnia ilość karmień na jednego pacjenta 5 posiłków x 300 ml.
- 18)** Wskazane diety w załączniku nr 1 składają się z 3 posiłków plus „posiłek dodatkowy” tzw. „dobry posiłek” do dnia 30.06.2025 r. Wyjątek stanowi dieta:
- a) O ograniczonej zawartości węglowodanów łatwo przyswajalnych, która składa się z 6 posiłków.
 - b) wszystkie diety dla ZOL składające się z 5 posiłków.
 - c) Posiłki dla kobiet ciężarnych składające się z 5 posiłków
- 19)** Odmienna ilość posiłków (ponad ilość wskazaną w pkt 18) tj. np.: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny w diecie cukrzycowej będzie zamawiana w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w poz. 4 Dodatku nr 2 do SWZ (załącznik do umowy).

8. Wykonawca odpowiedzialny za produkcję posiłków zapewnia, że:

- 1)** Produkcja posiłków odbywa się z surowców świeżych, najwyższej jakości,
- 2)** surowce użyte do produkcji posiłków posiadają dokumenty dopuszczające je do spożywania,
- 3)** produkcja posiłków odbywa się z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych dotyczących szpitali– zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 4)** Produkty służące do obkladu pieczywa np. szynka, ser żółty oraz pieczywo muszą być pokrojone, przygotowane w pomieszczeniach z zapewnionym reżimem sanitarnym.
- 5)** Wykonawca do produkcji potraw nie użyje gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, produktów seropodobnych, sztucznego miodu, niskiej jakości mięs i wędlin, glutaminianu sodu oraz oleju palmowego i kokosowego.
- 6)** Koszt surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 40-50% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.
- 7)** Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego zgodnie z zatwierdzonym przez zamawiającego jadłospisem.
- 8)** Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniach z Zamawiającym.

9. Zamawiający wymaga aby jadłospis spełniał wymagania:

- 1) Podstawą bieżącej realizacji usługi będą jadłospisy 21-dniowe przygotowywane i przedstawiane Zamawiającemu minimum 7 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego okresu obowiązywania jadłospisu, przez osobę posiadającą wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk.
- 2) Jadłospis będzie zatwierdzany przez upoważniony personel Wykonawcy i zatwierdzony przez osoby upoważnione po stronie Zamawiającego, uwzględniające wszystkie stosowane u Zamawiającego diety.
- 3) Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wskazań Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia wraz ze wszelkimi zmianami, które pojawią się w trakcie trwania umowy.
- 4) Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
- 5) Jadłospisy winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.
- 6) Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
 - a) różnorodność pieczywa (żytnie, razowe, pszenno-żytnie, pszenne, z dodatkami),
 - b) podawanie białka pełnowartościowego (białko zwierzęce/ białko roślin strączkowych) do wszystkich posiłków głównych,
 - c) co najmniej raz w tygodniu posiłek główny z ryb i dodatkowo co najmniej raz w tygodniu posiłek zawierający ryby,
 - d) 3 razy w dekadzie warzywa strączkowe suche,
 - e) nie częściej niż 3 razy w dekadzie potrawy smażone,
 - f) każde śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego,
 - g) 2 razy dziennie mleko lub produkty mleczne,
 - h) 2 razy w dekadzie produkty mleczne fermentowane (jogurt, kefir, maślanka),
 - i) nie częściej niż 2 razy w danym jadłospisie wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, pasztet,
 - j) do każdego posiłku surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surówek z warzyw świeżych.
 - k) codziennie owoce i warzywa 400g w tym 100g podanych na surowo przy uwzględnieniu zastosowania różnorodności warzyw i owoców,
 - l) odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysoko-błonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche)
 - m) w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału min. 20% winno stanowić pieczywo ciemne,
 - n) kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,
 - o) sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zagęszczanych soków owocowych,
 - p) co najmniej 2x w tygodniu do obiadu letnia woda z cytryną i miodem,
 - q) parówki winny zawierać co najmniej 60% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM)
 - r) do smażenia winien być używany tylko olej roślinny (z wyłączeniem oleju palmowego, kokosowego)
 - s) do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze

- zmielonej łopatki lub karkówki, indyka, kurczaka wyklucza się stosowanie mięsa garmażeryjnego.
- t) dieta płynna wzmacniająca (kod 14) winna składać się z 5 dań płynnych pełnowartościowych, urozmaiconych (nie dopuszcza się podawania na kolację zupy z obiadu)
 - u) uszczegółowienie w jadłospisach rodzaju podawanych dżemów,
 - v) dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać pokarmy gotowane z małą zawartością ryżu, kaszy, makaronów, klusek,
 - w) ze względu na specyfikę oddziału ZOL produkty wymagające obrania (np. jajka, ogórki, parówki itp.) będą dostarczane po obróbce wstępnej bez konieczności ich przetwarzania w kuchence oddziałowej.
 - x) posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni,
 - y) jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów oraz alergenów w odniesieniu do każdej potrawy a także informację o ich kaloryczności, uszczegółowienie rodzaju podawanych dżemów, w przypadku produktów przetworzonych np. dżemów, konserw itp. w jadłospisie należy podać dodatkowo nazwę producenta)
 - z) Zamawiający ~~wymaga~~ **preferuje** aby jadłospis zawierał obok gramatury, ilość np. kromek, plastrów sera czy wędliny. **Informacja ta może powstawać na etapie przygotowywania posiłków przez kuchnię i być przekazywana przez Wykonawcę w formie notatki wraz z posiłkami.**
 - aa) ~~Jadłospis musi posiadać wyszczególniony opis oddziału, na który został sporządzony, ze względu na specyfikację oddziału ZOL posiłki będą różniły się od pozostałych oddziałów. Ze względu odmiennosć diet, Jadłospis na ZOL powinien być opisany w oddzielnej dedykowanej kolumnie.~~
- 7) Zamawiający preferuje, aby jadłospis przygotowywany w arkuszu kalkulacyjnym. **Zamawiający akceptuje, aby jadłospis przygotowany był w dedykowanym systemie do przygotowywania jadłospisów, który jest zgodny z wymaganiami jakościowymi i logistycznymi.**
- 8) Dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać:**
- a) tylko pokarmy miękkie tj.: gotowane/pieczone warzywa, gotowane/pieczone owoce lub miękkie owoce typu banan, zapiekanki warzywne, risotto, warzywa surowe mocno rozdrobnione lub sparzone bez skóry,
 - b) koktajle (jogurtowe, owocowe oraz owocowo-warzywne)
 - c) musy warzywne, owocowe,
 - d) kasza/ryż/makaron ugotowane na miękko,
 - e) kluski twarogowe, kopytka, kluski lane z białek,
 - f) mięso rozdrobnione np. mięso mielone, z indyka, kurczaka gotowane.
 - g) ryby w postaci fileta duszone, gotowane miękkie.
 - h) zupy powinny zawierać rozdrobnione warzywa lub zupy krem/mleczne z dodatkiem makaronu/ryżu/kluszek lanych z białek, bułki namaczanej.
 - i) desery w postaci galaretek, serników na zimno, kisieli z dodatkiem makaronu, owocu, biszkoptów namaczanych w jogurcie, serku homogenizowanym,
 - j) pieczywo pszenne nie powinno przeważać w miesięcznym jadłospisie,
 - k) pasty mocno rozdrobnione do pieczywa,
 - l) jajecznica na parze, jajka gotowane,

10. Dystrybucja posiłków.

- 1) Zamawiający wymaga aby posiłki Wykonawca dostarczał do komórek organizacyjnych szpitala w wyznaczonych godzinach.
- 2) Wykonawca zapewnia transport i dostarczenie - posiłków dla pacjentów składających się z:
 - a) śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:45
 - b) obiadu dostarczanego w godzinach 12:00-13:45
 - c) kolacji dostarczanej w godzinach 16:30-17:30
 - d) Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” dostarczany w godzinach 16:30-17:30
- 3) Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa, dieta dla kobiet ciężarnych) Wykonawca zapewnia transport i dostarczenie posiłków dodatkowo:
 - a) II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:45
 - b) podwieczorek dostarczany w godzinach 12:00-13:45
 - c) posiłek nocny dostarczany w godzinach 16:30-17:30
- 4) Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji, dobrego posiłku oraz dodatkowego posiłku nocnego razem z obiadem.
- 5) Wykonawca dostarcza posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych oddziałów szpitalnych w sposób gwarantujący bezpieczeństwo sanitarno – epidemiologiczne, termiczne oraz z zachowaniem systemu szczelności transportu.
- 6) Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się poprzez system termosów i pojemników przy następujących wymaganiach
 - a) zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału;
 - b) do każdego posiłku dostarczyć sztućce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych
- 7) Na wniosek Zamawiającego, w przypadku pacjentów izolowanych wykonawca dostarcza posiłki (wydzielone porcje) w jednorazowych naczyniach.
- 8) Napoje do posiłków dostarczane będą w termosach z kranikiem.
- 9) Termosy, pojemniki, winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury
- 10) Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
 - a) zupa – 70-75`C
 - b) II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65`C
 - c) kawa, herbata – 75` C
 - d) wędlina - 4`C
 - e) surówki - 4`C
 - f) Posiłki wymagającej zapewnienia ciągu chłodniczego będą dostarczane w zamkniętych pojemnikach, w warunkach nadzorowanych (z możliwością skontrolowania temperatury)
- 11) Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik.
- 12) Usługa winna być świadczona dla dwóch lokalizacji, w których Zamawiający prowadzi działalność leczniczą. Obecna lokalizacja poszczególnych oddziałów:

- a) Krosno Odrzańskie, ul. Piastów 3
 - Oddział Chirurgii,
 - Oddział Wewnętrzny,
 - Oddział Położniczo-Ginekologiczny
 - b) Gubin, ul. Śląska 35
 - Zakład Opiekuńczo- Lecznicy
 - Oddział Rehabilitacji
- 13) Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
- 14) Wykonawca zapewnia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków i odbioru brudnych pojemników transportowych i odpadów.
- 15) Zamawiający wymaga aby, Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych odbywało się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp.
- a) Wykonawca zobowiązany będzie zabierać także ww. środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym.
 - b) Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.
 - c) Wózki transportowe do żywności powinny być w dobrym w stanie technicznym oraz sanitarnym bez zabrudzeń, rdzy.
 - d) Wykonawca zagwarantuje regularne mycie i dezynfekcję wózka do transportu posiłków.
- 16) Wykonawca zapewni, że transport posiłków będzie odbywać się zgodnie z wymaganiami sanitarno epidemiologicznymi:
- a) Pracownik wykonawcy podczas dostarczania posiłków do komórek organizacyjnych szpital będzie ubrany w jednorazową odzież ochronną (fartuch i czepek flizelinowy)
- 17) 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.
- 18) 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.
- 19) Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
- 20) Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będą odbierać upoważnieni pracownicy Zamawiającego a następnie przeprowadzać ich mycie i dezynfekcję termiczną. Po stronie zamawiającego nie będzie mycie pojemników i termosów.
- 21) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
- a) odbiór z kuchenek oddziałowych brudne termosy, pojemniki, w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.

- 22) Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający w oparciu o naczynia stołowe Zamawiającego (talerze, kubki, sztućce) przeznaczone do karmienia chorych.
- 23) Wykonawca zapewnia, że Transport 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..
- a) Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokument wydany przez właściwą powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną lub inną uprawnioną do tego instytucję poświadczający dopuszczenie pojazdu do przewozu posiłków, najpóźniej w pierwszym dniu obowiązywania umowy.

11. Postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi

- 1) Wykonawca dostarcza wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i worki do odpadów 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
- 2) Każdego dnia Wykonawca zobowiązany jest odebrać z kuchenek oddziałowych i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach oraz wymieniać pojemniki na czyste.
 - a) Odpadki pokonsumpcyjne i komunalne po śniadaniu i II śniadaniu odbierane są do godz.14:30
 - b) Odpadki z obiadu i kolacji odbierane są do godz: 9:30
 - c) Wykonawca zapewnia, że odpadki nie są przewożone wraz z posiłkami.
- 3) Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania i utylizacji wszelkich odpadów m. in. komunalnych i pokonsumpcyjnych. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za ich odbiór i utylizację. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.

12. Zapewnienie wyposażenia kuchenek oddziałowych

- 1) Wykonawca dostarczy zamawiającemu od pierwszego dnia obowiązywania umowy **6 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.

- 2) Wykonawca dostarczy zamawiającemu na swój koszt do dnia rozpoczęcia obowiązywania umowy i na cały okres jej trwania, **6 nowych nieużywanych sztuk termometrów posiadających aktualny certyfikat wzorcowania na okres objęty umową** 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.
- 3) Wykonawca będzie dostarczać sztucce jednorazowe do każdego posiłku dodatkowego wieczornego „dobry posiłek” do kuchenek z każdego oddziału.
- 4) 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.
- 5) **Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia 6 kuchenek oddziałowych w odpowiedni sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń najpóźniej w przeddzień realizowania umowy.**
 - a) Sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń musi być **fabrycznie nowy, nie używany i posiadać co najmniej 24-miesięczną gwarancję.**
- 6) W przypadku awarii sprzętu Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w umowie. Wykonawca w terminie do 24 h od chwili poinformowania jest zobowiązany do podjęcia jego naprawy.
- 7) W przypadku konieczności wykonania naprawy poza siedzibą Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek zagwarantowania sprzętu zastępczego bez konieczności udziału pracowników Zamawiającego, aby zabezpieczyć nieprzerwalność wykonywania usługi.
- 8) 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.
- 9) Wykonawca zobowiązany będzie wraz z dostawą urządzeń dostarczyć do każdej kuchni oddziałowej instrukcję obsługi oraz instrukcję BHP w języku polskim.
- 10) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną awarię sprzętu przy jego eksploatacji.
- 11) Po zakończeniu umowy sprzęt pozostaje własnością Wykonawcy.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w/w sprzętu w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

13) Wykonawca zobowiązany będzie zakupić i dostarczyć środki do mycia naczyń w zmywarkach oraz pozostałe środki niezbędne do utrzymania zmywarek-wyparzarek we właściwym stanie (pozbawione kamienia). Wykonawca zapewni środki do mycia i odkamieniania w sposób zapewniający ciągłość realizacji usługi.

a) Dostarczenie właściwych środków odbywać się będzie na podstawie złożonych mailowo zapotrzebowań.

13. 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 higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
- 2) Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną wartością w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków podczas dostarczenia posiłków przez pracownika cateringu. 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: do 60 minut od chwili reklamacji. W przypadku braku dostawy zamawiający ma prawo zakupić na koszt wykonawcy brakujące posiłki dla pacjentów.
- 5) W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących np.: dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi **Protokołu reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązany będzie w czasie do 60 minut od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku braku dostawy zamawiający ma prawo zakupić na koszt wykonawcy brakujące posiłki dla pacjentów.
- 6) W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji opisanych usług (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji) Zamawiający sporządzi **Protokół reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia przyczyny 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 lub inną uprawnioną do tego instytucję 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 zobowiązany jest niezwłocznie tj. w terminie do 2 godzin, zawiadomić zamawiającego o wydaniu przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną lub inną uprawnioną do tego instytucję decyzji wstrzymującej prowadzenie działalności min.: dotyczącej umowy zawartej z zamawiającym.
- 12) 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 i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego lub inną uprawnioną do tego instytucję.
- 13) Wykonawca w **terminie do 3 dni** od daty zawarcia umowy przekaże zamawiającemu dokumenty potwierdzające, że w realizacji usługi bierze ci najmniej udział jedna osoba posiadająca wykształcenie w zawodzie dietetyka, która w okresie ostatnich trzech lat wykonywała zawód dietetyka, przez okres minimum 6 miesięcy i jej zadaniem będzie w szczególności bieżące sporządzanie i zatwierdzanie jadłospisów oraz nadzorowanie ich realizacji, zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w obszarze zamawianych diet.
- 14) Każdorazowo przy zmianie osoby na stanowisku dietetyka, Wykonawca niezwłocznie przekazuje Zamawiającemu dokumenty potwierdzające wymagane kwalifikacje i doświadczenie dietetyka.

14. Ubezpieczenie usług objętych umową:

- 1) Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) usługi objęte 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 wskutek rażącego niedbalstwa,
 - e) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwotka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
 - f) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
 - 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:
- 1) 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;
 - 2) 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.

15. Zestawienie

- 1) Zamawiający w załączniku nr 4 przedstawia dane statystyczne dotyczące:
 - a) Średniej ilości posiłków
 - b) Liczby oddziałów
 - c) Liczby łóżek
 - d) Średnie ilość i koszty zakupywanych środków do mycia w zmywarkach / wyparzarkach

Załącznik nr 1 Zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dorosłych

Załącznik nr 2 - Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku

Załącznik nr 3- Kody i nomenklatura diet szpitalnych dla osób dorosłych

Załącznik nr 4- zestawienie danych statystycznych