

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**USŁUGA CAŁODZIENNEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW SZPITALA POWIATOWEGO W
CHRZANOWIE**

I. Przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest:

- a) usługa codziennego, całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów.
Do realizacji usługi zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenia na poziomie „-1” budynku „Kuchnia” w którym wykonawca zorganizuje na własny koszt , zgodnie z wymogami w zależności od przyjętego systemu organizacji żywienia, centralny punkt odbioru i dystrybucji posiłków i/ lub kuchnię .
Zamawiający dopuszcza realizację usługi alternatywnie wg poniższego schematu:
 1. w systemie tacowym, posiłki przygotowywane w kuchni Wykonawcy
 2. w systemie bemarowym, posiłki dowożone z kuchni Wykonawcy (dotyczy pkt: c,d,e,f,g,h,k)
 3. w systemie bemarowym, posiłki przygotowywane w pomieszczeniach udostępnionych przez Zamawiającego (pod warunkiem, że Wykonawca na własny koszt, dostosuje i odpowiednio wyposaży udostępnione pomieszczenia na potrzeby kuchni - „Budynek kuchni poziom -1).
- b) usługa przygotowania posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego
- c) dostawa posiłków z kuchni Wykonawcy do centralnego punktu odbioru i dystrybucji posiłków wyznaczonego przez Zamawiającego
- d) dostosowanie i wyposażenie centralnego punktu odbioru i dystrybucji posiłków (oddanego w użytkowanie Wykonawcy na czas realizacji umowy) w narzędzia niezbędne do prawidłowej realizacji umowy (wózki bemarowe (załącznik nr 6), sprzęt do mycia i dezynfekcji, środki czystości, waga z legalizacją, lodówka na depozyty, sztućce, naczynia i kubki jednorazowe, regały, szafy do przechowywania zastawy, kuchenkę mikrofalową, blender)
- e) świadczenie pracy personelu Wykonawcy usługi żywienia w miejscu wykonywania usługi żywienia (siedziba Zamawiającego) w celu wykonywania czynności związanych ze świadczeniem usługi (1 osoba odpowiedzialna za wydanie dostarczonych posiłków do odpowiednich pojemników/wózków bemarowych oraz 2 osoby odpowiedzialne za pakowanie, transport, odbiór, mycie i dezynfekcję wózków bemarowych jak i dostarczanie, odbiór zastawy, mycie i dezynfekcję pojemników na odpady pokonsumpcyjne)
- f) dystrybucja posiłków z centralnego punktu odbioru i dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały wyznaczonymi drogami (załącznik nr 4)
- g) dostarczenie naczyń, sztućców, kubków i narzędzi służących do przechowywania, przewozu i wydawania posiłków do każdego posiłku (śniadanie, II śniadanie obiad, kolacja, posiłek nocny)
- h) centralne zmywanie i dezynfekcja wózków bemarowych, naczyń, sztućców, kubków i narzędzi służących do przechowywania, przewozu i wydawania żywności
- i) dostarczenie szczelnie zamykanych i opisanych wiaderka na odpady pokonsumpcyjne
- j) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ich unieszkodliwienie we własnym zakresie lub podwykonawcę
- k) zapewnienie i uzupełnianie odpowiedniej ilości depozytów oraz porcji zapasowych posiłków
- l) dostarczenie programu do elektronicznego zamawiania posiłków (w języku polskim)

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości

kalorii i składników odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości zgodnie z zaleceniami z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25.09.2023 w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach „Dobry posiłek w szpitalu”.

2. Zamówienie szczegółowo obejmuje:

- a) przygotowanie posiłków w ilościach zgłaszanych przez Zamawiającego z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego. Dziennie przewiduje się:
- ↘ śniadanie – ok. 310 szt.
 - ↘ II śniadanie – ok. 130 szt. (dieta dziecka, dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dieta bogatobiałkowa, dieta kobiet w ciąży i w okresie laktacji)
 - ↘ obiad – ok. 340 szt.
 - ↘ kolacja – ok. 320 szt.
 - ↘ posiłek nocny – ok. 320 szt (włącznie z dietą o zmienionej konsystencji)

UWAGA: Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia o 20% większej ilości posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej z nadzwyczajnymi okolicznościami powodującymi zwiększony napływ rannych lub chorych. W sytuacji nie dającej się przewidzieć w momencie ogłaszania zamówienia Wykonawca zaakceptuje zmniejszoną do 20% ilość zamawianych posiłków.

- a) w przypadku systemu bimarowego z dowozem posiłków z kuchni Wykonawcy zapewnienie 3 osób personelu Wykonawcy w miejscu wykonywania usługi żywienia (siedziba Zamawiającego) w celu:
- wydawania posiłków do odpowiednich pojemników/wózków w każdym dniu wykonywania usługi
 - wykonywania czynności związanych z zaopatrywaniem oddziałów szpitala w odpowiednią ilość zastawy i narzędzi do wydawania posiłków,
 - transportu wózków bimarowych na oddziały szpitalne oraz ich odbioru po zakończonym posiłku
 - mycia i dezynfekcji wózków bimarowych, zastawy, narzędzi służących do wydawania posiłków
 - dostarczania pojemników na odpady pokonsumpcyjne oraz ich odbiór po zakończonym posiłku
 - mycia i dezynfekcji pojemników na odpady pokonsumpcyjne
- b) wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą być zatrudnieni na umowę o pracę
- c) dostarczanie posiłków i naczyń do kuchenek na poszczególne oddziały w bimarowym lub tacowym systemie dystrybucji, (w przypadku pacjentów z SOR, OAiIT oraz pacjentów izolowanych dostarczenie posiłków w jednorazowych pojemnikach (zgrzanych termicznie wraz z sztućcami jednorazowymi i napojem w kubku jednorazowym z pokrywką)
- d) zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń porcelanowych, sztućców, narzędzi służących do wydawania posiłków w tym:
- 370 talerzy głębokich (+ 50 sztuk w zapasie) (w przypadku podania fasolki po bretońsku na obiad, Wykonawca zapewni dodatkowo talerz głęboki/miskę w celu jej podania)
 - 370 talerzy płytkich obiadowych (+ 50 sztuk w zapasie)

- 40 chochli o pojemności 350 ml (3 sztuki w zapasie)
 - 20 chochli o pojemności 100 ml (3 sztuki w zapasie)
 - 20 gałkownic do ziemniaków/kaszy/ryżu (3 sztuki w zapasie)
 - 20 szczypców do mięsa (3 sztuki w zapasie)
 - 370 kubków wielorazowego użytku o pojemności 250 ml (+ 50 sztuk w zapasie)
 - 40 dzbanków z tworzywa sztucznego o pojemności 2000 ml (3 sztuki w zapasie)
 - 370 kompletów sztućców (łyżka + widelec + nóż; + 50 sztuk kompletów w zapasie)
 - 35 kompletów zastawy melaminowej (talerz głęboki + talerz płytki obiadowy)
- e) po zakończeniu wydawania posiłków przez personel szpitala odbiór z oddziałów wózków bemaowych, naczyń stołowych, sztućców, a także naczyń służących do przechowywania, dystrybucji i podawania żywności oraz ich transport do zmywalni lub tac.
- f) zmywanie i dezynfekcja wózków bemaowych, pojemników GN, termosów, naczyń stołowych oraz sztućców, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu, dystrybucji i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi (Zamawiający zastrzega sobie wgląd do dokumentacji jak i kontrolę procesu mycia i dezynfekcji)
Należy nadmienić, że termopory jak i pojemniki typu GN wraz z uszczelkami będą myte i dezynfekowane w siedzibie Wykonawcy.
- f) dostarczenie szczelnie zamykanych i opisanych wiaderk na odpady pokonsumpcyjne
- g) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z każdego oddziału Zamawiającego po każdym posiłku i ich utylizacja we własnym zakresie lub przez podwykonawcę, a także mycie i dezynfekcję pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne
- h) wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)). Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). Wykonawca musi posiadać aktualny **system Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności**. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać w mocy ważność w/w certyfikatów przez cały okres trwania umowy. Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowne zezwolenie PIS.
- i) dostarczanie i wydawanie posiłków profilaktycznych pracownikom Zamawiającego w okresach wymaganych przepisami prawa, 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. Szacunkowe zapotrzebowanie wynosi około **600 sztuk** na okres umowy. Posiłek profilaktyczny zgodny z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (DZ.U.Nr.60,poz.279) powinien zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białka oraz posiadać wartość kaloryczną około 1.000 kcal.
- j) dostarczanie posiłków w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi) w termoportach do centralnego punktu odbioru i dystrybucji posiłków oraz posiłków w pojemnikach jednorazowych (zgrzanych termicznie wraz z sztućcami jednorazowymi i

napojem w kubku jednorazowym z pokrywką) dla pacjentów oddziałów SOR i OAiT (przez cały okres obowiązywania umowy) oraz pacjentów przybywających w izolatkach (w ilości około 300 na miesiąc) lub w tacach.

- k) dostarczenie 18 pojemników (z atestem potwierdzającym dopuszczenie do kontaktu z żywnością) do pakowania pieczywa oraz dodatków do obkładu pieczywa na poszczególne oddziały – nie dotyczy systemu tacowego
- l) dostarczenie 19 pojemników (innego koloru niż pojemniki na pieczywo i dodatki do obkładu pieczywa) w celu kompletowania przez personel szpitala zastawy, sztućców, kubków i narzędzi użytych podczas wydawania posiłków – nie dotyczy systemu tacowego

3. Wymagania dotyczące posiłków:

- a) **wsad do kotła** nie mniej **niż 40 procent** w ofercie stawki za żywienie pacjentów
- b) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej osobodnia do rozliczeń: śniadanie stanowi 30 % wartości osobodnia, obiad stanowi 45 % wartości osobodnia, kolacja stanowi 25 % wartości osobodnia
- c) wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji, najlepszej jakości, świeżych, sezonowych, pełnowartościowych, urozmaiconych w cyklu czternastodniowym, ze szczególnym uwzględnieniem owoców, warzyw, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia. **Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach będących w posiadaniu Wykonawcy.**
- d) wymaganą minimalną gramaturę produktów/potraw stanowi tabela w załączniku nr 1
- e) wszystkie posiłki powinny spełniać wymagania przypisane odpowiednio dla danej diety tj. zawierać określoną kaloryczność dziennie na 1 osobę, z uwzględnieniem następującego procentowego rozdziału kaloryczności:
 - **4 posiłki:**
 - Śniadanie 25%
 - Obiad 40%
 - Kolacja 25%
 - II kolacja 10%

 - **5 posiłków:**
 - Śniadanie 25%
 - II Śniadanie 10%
 - Obiad 35%
 - Kolacja 20%
 - II kolacja 10%
- f) wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki na oddział w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi z kuchni Wykonawcy do łóżka chorego (zupa > 75°, drugie danie > 63°, napój gorący 80°, zimne danie 4° - 7°)

- g) nie dopuszcza się przygotowania posiłków z proszku (oprócz stosowania kawy zbożowej, mieszanek przyprawowych, galaretki, kisielu i budyniu)
- h) nie dopuszcza się stosowania przypraw zawierających glutaminian sodu oraz produktów zawierających olej palmowy i/lub olej kokosowy
- i) planowane posiłki powinny:
 - uwzględniać źródło pełnowartościowego białka
 - zawierać mleko i produkty mleczne w dwóch posiłkach
 - zawierać warzywa i owoce w ilości nie mniejszej niż 400 g dziennie (warzywa i owoce w formie surowej dla diet, które dopuszczają ich spożycie w tej formie; warzywa i owoce w formie gotowanej dla diet, które dopuszczają ich spożycie wyłącznie po obróbce cieplnej)
 - uwzględniać potrawy z rybą dwa razy w tygodniu
 - uwzględniać potrawy z nasionami roślin strączkowych dwa razy w tygodniu (dla diet, które dopuszczają ich spożycie)
 - być urozmaicone pod względem koloru
 - być urozmaicone pod względem użytych produktów
 - być urozmaicone pod względem technik przygotowywania potraw

II. Organizacja żywienia.

1. Wymogi dotyczące jadłospisów:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia 3 jadłospisów 14 dniowych :
 - osobno dla dzieci (dieta podstawowa, łatwostrawna, dieta dziecka małego)
 - osobno dla kobiet w ciąży i kobiet w okresie laktacji (dieta podstawowa, łatwostrawna i z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)
 - osobno dla osób dorosłych (dieta podstawowa, łatwostrawna i z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)

Zamawiający otrzyma jadłospisy na 10 dni przed rozpoczęciem ich realizacji. Jadłospis powinien zawierać całodobową wartość energetyczną, białko, tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone, węglowodany ogółem (w tym cukry), błonnik pokarmowy oraz sól - obliczone z gramatury na talerzu pacjenta (załącznik nr 1) i gramaturę posiłku (gram lub ml) oraz oznaczenie alergenów (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji jadłospisów i ich zmiany w drodze negocjacji pod względem składników pokarmowych i obowiązujących norm żywieniowych. Wdrożenie jadłospisu następuje po pisemnym zatwierdzeniu Zamawiającego.

Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za realizację jadłospisu zaakceptowanego przez Zamawiającego.

- b) jedynie w wyjątkowych sytuacjach, nie dających się przewidzieć, Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później niż w ciągu 2 godzin od dokonania zmiany
- c) Wykonawca zobowiązany będzie do codziennego zapewnienia 20 egzemplarzy jadłospisu dziennego dla dorosłych, 2 egzemplarzy jadłospisu dziennego dla dzieci, 2 egzemplarzy jadłospisu dziennego dla kobiet w ciąży i kobiet w okresie laktacji wraz z

obowiązującą nomenklaturą diet, nazwą posiłku/potrawy, wartością energetyczną, ilością białka, tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów ogółem (w tym cukrów), błonnika pokarmowego oraz soli

- d) Wykonawca w okresie wykonywania umowy zapewni jadłospis dla dostarczanych posiłków profilaktycznych wraz z uwzględnieniem nazwy posiłku/potrawy, wartością energetyczną, ilością białka, tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów ogółem (w tym cukrów), błonnika pokarmowego oraz soli

2. Wymogi ogólne:

- a) pieczywo, masło/margaryna bezmleczna i dodatki do śniadania i kolacji powinny być pakowane w atestowane twarde pojemniki innego koloru niż pojemniki na brudne naczynia. Nie dopuszcza się do użytku opakowań jednorazowych ani torebek plastikowych.
- b) dodatki do obkładu pieczywa muszą być pokrojone i wyporcjowane
- c) w miesiącach od kwietnia do września (włącznie) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania masła/tłuszczu bezmlecznego i produktów do obkładu pieczywa w termoportach z wkładami chłodzącymi – nie dotyczy systemu tacowego
- d) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia dostępu do depozytów produktów żywnościowych wg potrzeb lub w sytuacji braku odpowiedniej ilości porcji posiłków (załącznik nr 5)
- e) w chwili obecnej Zamawiający korzysta z elektronicznego programu do wykonywania zamówień posiłków, wymaga się dalszego korzystania z programu (**w przypadku dostarczenia innego programu niż obecnie wykorzystywanego ,okres dostosowania programu to jeden miesiąc, Zamawiający wymaga przeprowadzenia w siedzibie Zamawiającego szkolenia personelu Szpitala z zasad korzystania z programu, niezwłocznie.**

W okresie przejściowym wprowadzanie programu, odpowiedzialnym za zbieranie stanów żywionych z poszczególnych oddziałów, jest Wykonawca.

Zamawiający wymaga utworzenia w programie dodatkowo diety ścisłej (pacjent nie otrzymuje posiłków), która będzie raportowana przez oddziały dla celów statystycznych.

Zamawiający w każdym dniu obowiązywania umowy będzie miał możliwość wprowadzenia korekty zapotrzebowania na posiłki:

- Zamawianie śniadania do 5:00,
- I korekta odmawianie/zamawianie obiadu do 10:00,
- II korekta – odmawianie/ zamawianie kolacji do 14:00,

Kolejność diet w programie elektronicznym ma być tożsama z kolejnością w przedstawionej nomenklaturze (załącznik nr 3).

Na oddziale pediatrii dostępne będą do zamówienia wyłącznie diety dla dzieci. Na oddziale położnictwa dostępne będą do zamówienia wyłącznie diety dla kobiet w ciąży i w okresie laktacji.

Dietetycy Zamawiającego otrzymają możliwość zamawiania posiłków profilaktycznych.

Opis stosowanych diet w szpitalu stanowi załącznik nr 8a, 8b oraz 8c.

W razie awarii programu komputerowego Wykonawca usługi żywienia odpowiada za zebranie stanów żywności i przekazanie ich przedstawicielowi Zamawiającego w momencie rozpoczęcia kontroli wydawania śniadania.

Zamawiający wymaga aby każdy z oddziałów posiadał osobny login i hasło do programu. Dietetycy Zamawiającego otrzymają listę loginów i haseł do poszczególnych oddziałów, a dodatkowo otrzymają login i hasło umożliwiające dokonywanie zmian dla każdego z oddziałów i pobrania całościowego raportu dla śniadania, obiadu i kolacji.

- f) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do bieżącego wglądu w zasoby informatyczne pozwalające do uzyskania jednoznacznych danych o ilości i rodzaju posiłków na poszczególnych oddziałach oraz elektroniczny dostęp do księgi receptur na każdym z oddziałów
- g) Wykonawca będzie dostarczał posiłki do centralnego punktu odbioru i dystrybucji posiłków w godzinach: – nie dotyczy usługi na miejscu
- | | |
|----------------------------|----------------------|
| ☒ Śniadanie i II śniadanie | 6:30 – 7:00 |
| ☒ Obiad | 11:20 – 11:50 |
| ☒ Kolacja i II kolacja | 16:00 – 16:30 |
- h) Wykonawca będzie dostarczał posiłki do poszczególnych oddziałów specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach (zgodnie z harmonogramem Zamawiającego):
- | | |
|----------------------------|----------------------|
| ☒ Śniadanie i II śniadanie | 07:45 - 08:45 |
| ☒ Obiad | 12:45 – 13:30 |
- (pacjenci oddziału psychiatrii dziennej otrzymują obiad o godzinie 12.10)
- | | |
|------------------------|----------------------|
| ☒ Kolacja i II kolacja | 17:00 – 18:00 |
|------------------------|----------------------|
- i) pacjenci na oddziale psychiatrii stacjonarnej otrzymują posiłki na zastawie melaminowej wraz z jednorazowymi sztucami (bez noża)
- j) do transportu w systemie bimarowym nie dopuszcza się innych pojemników niż **pojemniki GN z dopasowanymi pokrywkami z uszczelką, zabezpieczającymi przed wychłodzeniem i wylewaniem się pokarmów (dotyczy wszystkich składowych posiłku włącznie z surówką i kompotem)**
- k) Zamawiający wymaga dostarczenia w każdym dniu obowiązywania umowy zapasu 3 litrów zupy obiadowej bezmlecznej, 5 porcji zapasowych II dania z diety łatwostrawnej w jednorazowych pojemnikach zgrzewanych termicznie oraz 1 porcję podstawową i 1 porcję z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w każdym dniu wykonywania usługi) – **nie dotyczy usługi na miejscu**
- l) Wykonawca musi posiadać w swoich zasobach środki transportu wewnętrznego i zewnętrznego* przystosowane do przewozu żywności, posiadającymi pozytywną opinię Inspekcji Sanitarno – Epidemiologicznej. (*transport wewnętrzny - wózki bimarowe; transport zewnętrzny – samochód dostawczy przystosowany do przewozu żywności).

Zamawiający wymaga przed podpisaniem umowy o dostarczenie wykazu minimum dwóch pojazdów, którymi będzie realizowany transport z siedziby Wykonawcy (numery rejestracyjne oraz pisma poświadczające zgodę Inspekcji Sanitarno –

Epidemiologicznej na przewóz żywności/posiłków ww pojazdami)

- m) po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne w wyznaczonych, odpowiednio zabezpieczonych, szczelnie zamkniętych i oznakowanych pojemnikach oraz brudne naczynia, sztućce, narzędzia do dystrybucji i porcjowania oraz inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z oddziałów Zamawiającego. Zapewni ich transport w wyznaczonych do tego celu windach do zmywalni
- n) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012r o odpadach (Dz. U. Z 2013.21)
- o) Wykonawca **zobowiązany jest do posiadania kuchni zastępczej w przypadku** awarii lub sytuacji nie dającej się przewidzieć w momencie rozpoczęcia świadczenia usługi żywienia (Zamawiający wymaga złożenia stosownego oświadczenia o posiadaniu kuchni zastępczej wraz z potwierdzeniem Inspekcji Sanitarnej – Epidemiologicznej o dopuszczeniu kuchni do przygotowywania posiłków przed rozpoczęciem wykonywania usługi). Fakt zmiany lokalizacji wykonywania usługi zgłaszany jest Zamawiającemu niezwłocznie po zidentyfikowaniu problemu.
- p) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stanowisk w pomieszczeniach dzierzawionej kuchni/centralnego punktu odbioru i dystrybucji posiłków:
 - wydawanie posiłków
 - mycie i dezynfekcja narzędzi, sztućców, kubków, wózków bemarowych, pojemników na pieczywo i produkty do obkladu pieczywa, pojemników na zastawę po posiłkach, pojemników na odpady pokonsumpcyjne
 - zbiorczego magazynowania odpadów pokonsumpcyjnych (odpady zabierane po każdym posiłku do siedziby Wykonawcy lub przez specjalistycznego podwykonawcę)

III. Kontrola jakości usługi:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wstępu do centralnego punktu odbioru i dystrybucji posiłków **w każdym dniu obowiązywania umowy w zakresie kontroli:**
 - a. przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych
 - b. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków
 - c. przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów
 - d. przestrzegania gramatury produktów/potrav zgodnie z wykazem ujętym w tabeli w załączniku nr 1
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania cztery razy do roku w terminie nie uzgodnionym z Wykonawcą pobrania całodniowej diety w celu określenia zawartości energii i składników pokarmowych posiłku. Wszelkie koszty realizacji badania w certyfikowanej jednostce ponosi Wykonawca. Zamawiający pobierze posiłek do badań w obecności pracownika wykonującego umowę, bez wcześniejszego uprzedzenia. W przypadku zanizenia przez Wykonawcę energii i składników pokarmowych poniżej 90% normy Zamawiający nakłada na Wykonawcę karę umowną w wysokości 15%

wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umownej oraz przysługuje mu uprawnienie do odstąpienia od umowy bez zachowania okresów wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek każdej składowej części wydawanych potraw w ramach dziennego jadłospisu przez minimum 72 godziny, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa. Próbkki muszą być odpowiednio oznakowane.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania wrywkowych kontroli (dwukrotnie w trakcie trwania umowy) okresowych badań czystości mikrobiologicznej żywności, urządzeń mających kontakt z żywnością, powierzchni roboczych, rąk personelu Wykonawcy. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. W przypadku dodatniego wyniku badań czystościowych częstotliwość badań będzie odpowiednio większa (czterokrotnie w trakcie trwania umowy).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia kontroli usługi żywienia w kuchni Wykonawcy (lub kuchni zastępczej) nie rzadziej niż jeden raz na kwartał. Zamawiający powiadomi Wykonawcę usługi żywienia o kontroli jeden dzień roboczy przed jej dokonaniem. Zamawiający wymaga w dniu kontroli obecności osoby odpowiedzialnej za realizację usługi lub wskazanego zastępcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu zewnętrznego pod względem czystości oraz przeglądu dokumentacji dotyczącej mycia i dezynfekcji ww środków transportu. Kontrola obejmuje również przestrzeganie zasad sanitarno – epidemiologicznych przez kierowcę dostarczającego posiłki (czystość, odzież ochronna).
7. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, badań wody oraz innych protokołów pokontrolnych przeprowadzanych przez niezależne służby.
8. W cyklu miesięcznym Zamawiający dokonuje w formie pisemnej oceny jakości usług świadczonych przez Wykonawcę i przekazuje ją do zatwierdzenia Przedstawicielowi Wykonawcy

IV. Pozostałe wymagania stawiane przez Zamawiającego:

1. Wykonawca umożliwi przedstawicielowi Zamawiającego wgląd do danych sporządzonych za pomocą systemu informatycznego, służącym do zarządzania procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków, pozwalającym na uzyskiwanie jednoznacznych danych o ilościach i rodzajach posiłków oraz ich wartości dietetycznej (gramatura, wartość kaloryczna, wartość makroskładników), a także pozwalającym na zindywidualizowane zamawianie posiłków dla poszczególnych pacjentów oraz wybór diet.
2. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi. Osoby przygotowujące posiłki powinny posiadać wykształcenie gastronomiczne. Dietetyk nadzorujący usługę w siedzibie Wykonawcy musi posiadać wykształcenie wyższe magisterskie (specjalność kliniczna) co zostanie potwierdzone kserokopią dyplomu ukończenia studiów. Dietetyk nadzorujący powinien mieć zastępcę. Wskazany dietetyk i jego zastępca pracuje stacjonarnie w miejscu

przygotowywania posiłków (również w momencie wykorzystania kuchni zastępczej o ile taka sytuacja będzie miała miejsce).

3. Personel zatrudniony do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego posiadać powinien odzież roboczą i ochronną wymaganą podczas dystrybucji posiłków – czysty strój, związane włosy przykryte czepkiem, jednorazowe rękawiczki, identyfikator umożliwiający identyfikację personelu.
4. Wykonawca wyznaczy osobę koordynującą odpowiedzialną za jakość wykonywanej usługi, która będzie dostępna pod wskazanym numerem telefonu przez 7 dni w tygodniu. Wykonawca wyznaczy również zastępstwo za osobę odpowiedzialną
5. Wykonawca udostępni zwalidowane termometry do mierzenia temperatury (ze świadectwem wzorcowania) potraw wraz z pojemnikami do ich przechowywania dla każdego dietetyka zatrudnionego przez Zamawiającego (2 sztuki). Udostępniony sprzęt powinien być nowy. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni sprzęt zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony. Termometry powinny być walidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami lub wymieniane na nowe. Wykonanie walidacji musi być potwierdzone pisemnie przez Wykonawcę.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Zamawiającemu, do dnia podpisania umowy listę osób realizujących przedmiot zamówienia (wraz z kserokopią zaświadczenia lekarskiego z badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych).
7. Wykonawca na własny koszt dostosuje udostępnione pomieszczenia na potrzeby punktu dystrybucyjnego (zdawczo-odbiorczego).

V. Opis pomieszczeń udostępnionych przez Zamawiającego:

1. **Obecna Kuchnia Szpitala Powiatowego w Chrzanowie** (budynek Kuchni poziom 0) **zostaje wyłączona** z użytku od dnia zawarcia umowy w niniejszym postępowaniu.
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki we własnej kuchni lub nowo dostosowanych pomieszczeniach na poziomie -1 od dnia wykonania prac o których mowa w pkt.5 .
3. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia zlokalizowane w budynku Kuchni – poziom -1 , w celu dostosowania na punkt zdawczo-odbiorczy. Koszty związane z dostosowaniem i wyposażeniem pomieszczeń/nia ponosi w całości Wykonawca. Pomieszczenie musi spełniać wymogi zgodnie z aktualnymi przepisami. Czas na dostosowanie pomieszczenia do 90 dni od daty zawarcia umowy. Do czasu przystosowania pomieszczenia o którym mowa powyżej, Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie zastępcze tj. pomieszczenie obecnej restauracji (pawilon A poziom 0).
4. Zamawiający udostępni w/w pomieszczenia nieodpłatnie. Koszty związane z mediami (prąd, woda, co) ponosi Wykonawca. Dotyczy pomieszczenia zastępczego (obecnej restauracji) oraz docelowego (poziom -1 budynku Kuchni).
5. Zamawiający **dopuszcza możliwość** wykorzystania pomieszczeń znajdujących się w budynku Kuchni poziom -1 na Kuchnię, w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Chrzanowie. Koszt przystosowania

pomieszczeń na kuchnię oraz niezbędnego wyposażenia ponosi w całości Wykonawca. Czas na przystosowanie pomieszczeń do funkcji Kuchni do 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.

6. Łączna powierzchnia poziomu -1 to 912 m² (w zależności o potrzeb). Wszelkie prace, Wykonawca uzgodni z Zamawiającym.