**TOM III**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Usługa dostarczania posiłków dla pacjentów SPZOZ w Gostyniu polegać będzie na przygotowywaniu i dystrybucji całodziennych posiłków dla pacjentów Zamawiającego (tj. SPZOZ - Szpital Gostyń Pl. K. Marcinkowskiego 8/9, 63-800 Gostyń, Zakład Opiekuńczo Leczniczy ul. Wrocławska 8, 63-800 Gostyń) oraz prowadzeniu stołówki dla personelu Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Gostyniu, Pl. K. Marcinkowskiego 8/9 (szpital Gostyń) zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) i rozporządzeniami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy.

Przygotowanie posiłków powinno odbywać się w pomieszczeniach Wykonawcy spełniających wszystkie nałożone powszechnie obowiązującymi przepisami prawa wymogi sanitarne do tego typu działalności. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków w pomieszczeniach wynajmowanych od Zamawiającego celem dystrybucji posiłków u Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w pkt 1 i pkt 2 nieprzerwanie, przez cały okres obowiązywania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy zgodnie z ustawą z dnia 18.01.1951 r. o dniach wolnych od pracy (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1920 ze zm.) czy święta państwowe lub inne dni wolne od pracy wprowadzone na podstawie przepisów powszechnie obowiązujących.

Zamawiający ustala termin płatności: **60 dni liczony od dnia dostarczenia prawidłowej faktury do Zamawiającego.**

Zamawiający **zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę** **kluczowej części zamówienia,**   
**tj.** **przygotowywanie, dostawę i dystrybucję posiłków na zasadach określonych przez Zamawiającego**. **Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo wyłącznie w zakresie transportu posiłków do siedziby Zamawiającego.** Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców, o ile są już znane, tym samym należy wypełnić oświadczenie**zawarte w Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ***.*

Zamawiający posiada 7 działających oddziałów szpitalnych, które zlokalizowane są w Szpitalu Gostyń oraz ZOL (Zakład Opieki Leczniczej) - 41 łóżkowy (czterdziestojednołóżkowy) w Gostyniu (wykaz oddziałów/jednostek organizacyjnych Zamawiającego **stanowi Załącznik nr 7 do SWZ).** Faktyczna liczba łóżek w Szpitalu Gostyń wynosi 157. Średnie dzienne obłożenie łóżek wynosi około 62 osób, natomiast w ZOL-u od 38 do 41 osób. Podana przez Zamawiającego ilość osobodni w Formularzu cenowym będąca przedmiotem niniejszego postępowania jest wyliczona w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących, rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów (ilość osobodni podana jest razem z ZOL-em). Odległość pomiędzy Szpitalem w Gostyniu a ZOL-em w Gostyniu wynosi ok. 2 km. W Szpitalu w Gostyniu oddziały szpitalne położone są na parterze i piętrach. Szpital posiada windę towarowo – osobową o udźwigu 1500 kg, szerokość drzwi windowych wynosi 1,10 mb. Pomieszczenia ZOL-u znajdują się na parterze. Roczne zapotrzebowanie na posiłki **zawiera Formularz cenowy będący** **Załącznikiem Nr 2 do SWZ.**

Dystrybucja całodziennych posiłków musi odbywać się bezpośrednio do pacjenta przez jednego pracownika Wykonawcy do śniadania i dwóch pracowników Wykonawcy do obiadu oraz w obecności pracownika medycznego Zamawiającego. Natomiast do kolacji dystrybucja odbywa się przez jednego pracownika Wykonawcy i w obecności pracownika medycznego Zamawiającego. W ZOL-u dystrybucją posiłków zajmują się pracownicy medyczni Zamawiającego. **Dystrybucja posiłków odbywać się będzie w godzinach:**

**SZPITAL GOSTYŃ**

* 1. Śniadania 7.30-8.30
  2. Obiady 12.30-13.30
  3. Podwieczorek 15.00-15.30
  4. Kolacje 17.00-18.00
  5. Dodatkowy posiłek wieczorny 18.40-19.40 (podczas trwania programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” dla oddziałów objętych programem)

**ZOL**

* 1. Śniadania 8.00-8.30
  2. Obiady 12.30-13.30
  3. Podwieczorek 15.00-15.30
  4. Kolacje 17.00-18.00

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczaniaposiłków do poszczególnych oddziałów i ZOL-u zgodnie z ustalonym harmonogramem czasowym. Zamawiający wymaga, aby dostarczanie posiłków do SPZOZ i ZOL-u **odbywało się dwa razy dziennie.** Dystrybucja posiłków musi być realizowana w systemie termosowym (transport do punktu dystrybucji, wyładowywanie, sprawdzenie ilości posiłków, temperatury, transport w w/w godzinach na poszczególne oddziały, porcjowanie i wydawanie, zbiórka brudnych naczyń itp.).

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych u Zamawiającego. Wykonawca bezwzględnie zrealizuje wytyczne wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 roku w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U. 2023.2021) oraz z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 czerwca 2024 roku zmieniającego rozporządzenie w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz.U.2024.940).

1. Nomenklaturę diet oraz wartość energetyczną i zawartość składników odżywczych określa załącznik nr 11
2. Wartość odżywcza zgodna z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej.
3. **Oddziały objęte programem „Dobry posiłek w szpitalu”**: wewnętrzny, chirurgia ogólna, chirurgia dziecięca z pododdziałem urazowo-ortopedycznym dla dzieci, pediatryczny, położniczo – ginekologiczny
4. **Oddziały nie objęte programem**: anestezjologii i intensywnej terapii, medycyny paliatywnej, ZOL, dzieci poniżej 1 roku życia oraz dieta płynna i biegunkowa.

W celu dystrybucji posiłków w Szpitalu w Gostyniu Wykonawcy zostaną przekazane pomieszczenia usytuowane na trzecim piętrze. ZOL nie posiada pomieszczenia do dystrybucji posiłków, natomiast zostanie wyznaczone miejsce   
ze stołem gastronomicznym na składowanie pojemników (powstałe w wyniku użytkowania uszkodzenia stołu gastronomicznego Wykonawca będzie zobowiązany naprawiać we własnym zakresie i na własny koszt). Lodówka do przechowywania kolacji stanowiąca własność Zamawiającego będzie postawiona w użyczonym miejscu w ZOL-u   
i udostępniona Wykonawcy. Szczegółowe warunki udostępnienia miejsca z szafkami **określa Załącznik nr 8 do SWZ.**

W celu dystrybucji posiłków w Szpitalu na podstawie zawartej umowy najmu, zgodnie **z Załącznikiem nr 12 do SWZ,** Wykonawcy zostaną przekazane następujące pomieszczenia w Szpitalu: lokal użytkowy składający się z pomieszczeń zmywalni i pomieszczenia do dystrybucji - łącznie 18m2 oraz stołówki – 19m2 - położony w budynku Szpitala o łącznej powierzchni 37m2 wraz ze znajdującym się w nim wyposażeniem. Spis wyposażenia znajdującego się w ww. pomieszczeniach **stanowi** **Załącznik nr 10 do SWZ.**

Mycie i dezynfekcja wózków do transportu żywności leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca zapewnia wózki w sposób umożliwiający podział czynności na czyste i brudne.

Zamawiający umożliwi potencjalnym wykonawcom wgląd do pomieszczeń, **które stanowić będą przedmiot umowy najmu** **w czasie wizji lokalnej w terminie określonym w SWZ. Zamawiający uprzedzi przed rozpoczęciem czynności objętych wizją lokalną o konieczności zachowania wymogów sanitarnych i epidemiologicznych przez przedstawicieli Wykonawcy, którzy będą uczestniczyli w wizji lokalnej. Wizja lokalna jest obowiązkowa pod rygorem odrzucenia oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 18 Pzp.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym pomieszczenia do dystrybucji i samochodu do transportu posiłków, a także zlecenie kontroli podmiotowi zewnętrznemu stanu sanitarno-epidemiologicznego.

Obowiązki Wykonawcy - Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Przygotowywania posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalistycznych oraz prowadzenia stołówki szpitalnej dla pracowników Zamawiającego w Szpitalu Gostyń, Pl. K. Marcinkowskiego 8*/*9, a także bezwzględnej realizacji zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 1448 ze zm.) i rozporządzeniami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy.
2. Dystrybucji posiłków bezpośrednio do pacjenta (również takie czynności jak posmarowanie pieczywa pacjentom, którym stan zdrowia na to nie pozwala - dot. śniadań i kolacji). Karmienie pacjentów nie należy do obowiązków Wykonawcy.
3. Przygotowywania i dostarczania na oddzielnych talerzach dodatkowo diety specjalnej zleconej indywidualnie przez lekarza (wg składników określonych przez dietetyka szpitalnego) np.: kleiki ryżowe i z kaszy manny gotowe do spożycia, marchwianka na kleiku ryżowym, sucharki, jogurty naturalne oraz indywidualnie zalecane przez lekarza.
4. Dostarczania do każdego posiłku zróżnicowanych napojów typu: herbata, kawa zbożowa lub inka, kakao, mleko, kompot do obiadu.
5. Przygotowania i dostarczenia Zamawiającemu jadłospisów na co najmniej 7 dni dla diet stosowanych u Zamawiającego **(wymienione w Załączniku nr 11 do SWZ).**  Jadłospis powinien zawierać informacje o:
   * + 1. rodzaju posiłku i jego składzie,
       2. dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli,
       3. sposobie obróbki posiłku,
       4. obecności alergenów.
6. Następnie przedstawienie do akceptacji dietetykowi Zamawiającego z wyprzedzeniem minimum tygodniowym. Gramaturę oraz wartość odżywczą (K.B.T.W) należy obliczyć na 1 osobę na 1 dzień dla danej diety. Wymaga się wprowadzenia zmiany rodzaju (asortymentu) potraw w ww. jadłospisach minimum co 10 dni. Jadłospis powinien być zgodny z obecnie funkcjonującymi zaleceniami w żywieniu zbiorowym (Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r). Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospisy Zamawiającemu w formie pisemnej do dietetyka Zamawiającego na adres Pl. K. Marcinkowskiego 8/9, 63-800 Gostyń lub mailowo na adres: [dietetyk@szpitalgostyn.pl](mailto:dietetyk@szpitalgostyn.pl).
7. Sporządzania dziennych jadłospisów w oparciu o ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności   
   i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) i rozporządzeniami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospisy dzienne Zamawiającemu w formie pisemnej lub mailowo do dietetyka Zamawiającego na adres: [dietetyk@szpitalgostyn.pl](mailto:dietetyk@szpitalgostyn.pl) i na adres: Pl. K. Marcinkowskiego 8/9, 63-800 Gostyń   
   w dniu poprzedzającym wykonanie usługi.
8. Przygotowywania posiłków na podstawie pisemnych zapotrzebowań oddziałów co do ilości i jakości uwzględniając rotacje pacjentów i zmiany diet oraz modyfikacje w dniu realizacji zamówienia zgłaszanych do godziny:
   * 1. Śniadania 6.30
     2. Obiady 10.00
     3. Podwieczorek 14.00
     4. Kolacje 14.00

Zgłoszenia zmian, o których mowa powyżej będą dokonywane przez Zamawiającego telefonicznie, a następnie potwierdzane pisemnie.

1. Przygotowywania dla pacjentów posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw, ciast i owoców w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocnych oraz innych świąt (Nowy Rok, 6 stycznia, 3 maja, Boże Ciało, 15 sierpnia, 1 i 11 listopada - obiad - potrawy mięsne).
2. Prowadzenia ewidencji w*y*dawanych posiłków z podziałem na oddziały potwierdzonej każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki w imieniu Zamawiającego.
3. Przygotowywania płatnych posiłków dla personelu Zamawiającego.
4. Prowadzenia stołówki dla personelu Zamawiającego. Obligatoryjnie Wykonawca musi zapewnić możliwość korzystania z posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) przez personel szpitalny wewszystkie dni tygodnia (w dni powszednie i święta). Personel będzie składał zamówienia telefonicznie wykonawcy wgodz.:
   * 1. śniadanie do godz. 7:00
     2. obiad do godz. 9:00
     3. kolacja do godz. 14:00
5. Pobierania i przechowywania próbek (72 godziny) wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku   
   z uwzględnieniem powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
6. Odbioru i utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami. Po spożyciu posiłku naczynia muszą być odebrane od pacjentów przez Wykonawcę nie później niż w ciągu 1 godziny od spożycia posiłku. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadówpokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcje, wyposażone w hermetyczne zamknięcie, szczelne.
7. Przestrzegania czasu od włożenia potraw do pojemników GN do dostarczenia do Zamawiającego na oddziały: nie może przekraczać 2 godzin. Wszystkie pojemniki GN muszą być opisane: nazwa oddziału, rodzaj diety, ilość porcji, waga porcji. Kontrola wykonania czynności będzie realizowana przez dietetyka Zamawiającego.
8. Dostarczania posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem i schłodzeniem, na wózkach dostosowanych do szerokości drzwi windowych i ościeżnic drzwiowych, które nie przekraczają 1m. Zaznacza się, iż transport asortymentu naczyń i wszystkich sztućców powinien odbywać się w następujący sposób:
   * 1. Czarne pojemniki do brudnych
     2. Szare pojemniki do czystych
     3. Dopuszcza się inny kolor pojemników.

Zaoferowane pojemniki mają zapewnić czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych, spełniać wymogi z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wymagania określone w ateście PZH lub dokumencie równoważnym stosowanym w krajach Unii Europejskiej dopuszczający produkt do kontaktu z żywnością.

1. Wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za współpracę z dietetykiem Zamawiającego oraz osoby koordynującej realizację przedmiotu umowy.
2. Uczestnictwa w comiesięcznych spotkaniach z przedstawicielami Zamawiającego dla oceny jakości świad**c**zonych usług i sporządzania protokołu.
3. Dostarczania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem Pacjentom dorosłym i dzieciom, którzy w godzinach wydawania posiłków są nieobecni w oddziałach z powodu wykonywanych badań diagnostycznych. Wykonawca pozostawi posiłek na oddziale w lodówce zgodnie z Instrukcją wewnętrzną I.PG.02.03 z dnia 29.01.2024 r. obowiązującą w SPZOZ Gostyń. **Instrukcja wewnętrzna** **stanowi Załącznik nr 9 do SWZ.**
4. Przygotowania posiłków, które muszą być apetyczne (smaczne i estetycznie wyglądające), przygotowane   
   i transportowanew higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się   
   z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę, a także żeby nie przenikały zapachy.
5. Wymagania dotyczące jakości posiłków:
6. wykorzystywanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, w tym w szczególności wędlin o zawartości mięsa nie niższej niż 70%;
7. urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem owoców i warzyw, w tym   
   w szczególności owoce do każdego podwieczorku dla wszystkich pacjentów min. 150g, a warzywa do każdego śniadania i kolacji min. 60g
8. przestrzeganie gramatury poszczególnych porcji żywności;
9. dostarczone posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę:

* zupa, kawa i herbata min. 75°C;
* drugie danie (mięso, sos, ziemniaki) min. 65°C i muszą być estetycznie podane;

1. przygotowywanie z okazji świąt posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw, ciast i owoców;
2. Zamawiający wymaga, aby produkty w opakowaniach jednostkowych np. kefir, jogurt itp. były podawane   
   w oryginalnych opakowaniach, aby można było odczytać datę produkcji i przydatności do spożycia;
3. rezerwa posiłków musi się znajdować w lodówce w pomieszczeniu dystrybucji i nie może być niższa niż 10 porcji. Rezerwa dotyczy śniadań i kolacji. Na rezerwę składają się produkty o dłuższym terminie ważności np. dżem, sery, masło. Rezerwa stanowi zabezpieczenie dla nowoprzyjętych pacjentów i będzie uzupełniana po wykorzystaniu;
4. Zamawiający wymaga, by podczas trwania programu pilotażowego, zgodnie z jego wytycznymi Wykonawca dostarczył w ramach posiłku wieczornego produktu mlecznego lub kanapki. Wszystko musi być w opakowaniach jednostkowych, przywiezione wraz z obiadem i kolacją.
5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach podwieczorku dostarczył produktu białkowego lub owoców, a w niedzielę i święta deserów lub ciasta.
6. **Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:**
7. zupy 200 ml mleczne, do obiadu 250 ml;
8. ryż, kasze, makarony 200g (do II dania);
9. ziemniaki purre 200g;
10. pierogi 250g;
11. kluski 250g;
12. napoje ciepłe (słodka i gorzka kawa, słodka i gorzka herbata) 200ml;
13. kompot dla dzieci, napój lub kompot dla pozostałych pacjentów 200 ml;

Inne produkty:

1. wędliny wieprzowe (szynka, polędwica) 50g (podczas progtamu pilotażowego 60g)
2. wędliny drobiowe (szynka, polędwica) 50g (podczas programu pilotażowego 60g)
3. wędliny wieprzowe na przemian z drobiowymi
4. wędliny grzane 80g (diety wędlina drobiowa, dieta podstawowa wędlina wieprzowa);
5. mięso bez kości po usmażeniu – 100g (podczas programu pilotażowego 130g)
6. mięso bez kości po ugotowaniu – 100g; (podczas programu piltażowego 130g)
7. drób (kurczaki) po usmażeniu – jedno udko całe waga od 180-200g;
8. drób (kurczaki) po ugotowaniu – jedno udko całe waga od 180-200g;
9. ryba (filet) po usmażeniu – 100g (oprócz pangi); podczas programu pilotażowego 130g
10. ryba (filet) po ugotowaniu – 100g (oprócz pangi); podczas programu pilotażowego 130g
11. pieczywo pszenne i żytnie 120 g;
12. margaryna roślinna wysokogatunkowa do śniadania i kolacji 20g
13. surówki, sałatki do II dania 150g;
14. mleko 1,5%
15. sery 50g, sery żółte 40g; (podczas program pilotażowego 50 g)
16. ciastka 50g.

ż) ser biały do obiadu 100 g.

Zamawiający w celu weryfikacji gramatury posiłków będzie wykonywał co najmniej dwa razy w tygodniu kontrolę polegającą na zważeniu przy udziale dietetyka Zamawiającego losowo wybranych posiłków na wytarowanej wadze elektronicznej.

23) Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie dekadowym znalazły się (dot. diety zwykłej):

1. 1 raz kotlet mielony;
2. 1 raz gulasz;
3. 2 razy ryba (w tym 1 raz ryba w całości i 1 raz w formie kotleta mielonego lub pasty rybnej)
4. 3 razy rośliny strączkowe
5. porcje mięsa w całości wieprzowe i drobiowe 4 razy w dekadzie (pieczeń wieprzowa, filet drobiowy, schab, kurczak)
6. dla dzieci mięso wysokogatunkowe – mięso pozbawione tłuszczu typu schab, szynka, drób (nie podawać podrobów);
7. nie dopuszcza się gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnie, potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego puree ziemniaczane na bazie suszu, seropodobnych, miodu sztucznego, niskojakościowych wędlin o wysokiej zawartości tłuszczu
8. w posiłkach śniadanie i kolacja oprócz podstawowych składników muszą znajdować się dodatkowo warzywa, ogórki kiszone, ogórki konserwowe i ogórki zielone, papryka świeża, papryka konserwowa, pomidory, sałata, rzodkiewka) lub owoce. Zamawiający zastrzega, że obiad bezmięsny musi być serwowany dwa razy w tygodniu – w tym w piątki (w przypadku świąt obiad mięsny). W pozostałe dni obiady muszą być mięsne.

24) Wykonawca zobowiązany jest skutecznie wymagać od personelu bezpośrednio przygotowującego, względnie dystrybuującego posiłki pacjentom: zmiany odzieży ochronnej, schludnego, estetycznego wyglądu oraz właściwej higieny i kultury osobistej. Osoby wydające posiłki muszą używać rękawiczek jednorazowych, czepków i fartuchów wielorazowych.

25) Wykonawca zobowiązany jest podać dokładną informację w jadłospisie o występujących w każdym produkcie   
i potrawie alergenach zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego   
i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

26) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

1. pełnego asortymentu naczyń i sztućców (estetyczna zastawa, kubki, talerze, i inne). W przypadku stwierdzenia braków w naczyniach i sztućcach Zamawiający będzie wymagał natychmiastowego uzupełnienia braków na koszt Wykonawcy.
2. stosowania naczyń przystosowanych do podawania diety płynnej;
3. pojemników do transportowania czystych i brudnych naczyń oraz sztućców z oddziału do zmywalni (po dwie sztuki na każdy oddział z opisem: brudne, czyste, w tym brudne naczynia należy transportować w pojemnikach czarnych, natomiast czyste w pojemnikach szarych).

Zamawiający wymaga mycia w/wasortymentu sprzętem własnym (zmywarka), którą Wykonawca we własnym zakresie zainstaluje i uruchomi w przekazanym pomieszczeniu znajdującym się w budynku głównym SPZOZ (dotyczy naczyń ze szpitala w Gostyniu). Z ZOL-u naczynia i sztućce oraz GN muszą być zmywane w pomieszczeniach Wykonawcy.

27) Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia dietetykowi Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej oceny jakości podawanych posiłków, a komisji składającej się z 2 osób Wykonawcy i 2 osób Zamawiającego umożliwienie kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym i jakości usług.

28) Wykonawca zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) i rozporządzeniami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy - musi spełniać wymagania określone przepisami wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli wykonywania umowy przez Wykonawcę w szczególności stosowanych surowców, przebiegu procesów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe. Maksymalny czas wymiany wynosi 2 godziny od chwili zgłoszenia reklamacji przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie również prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz wielkości porcji. Zamawiający będzie miał obowiązek przestawić każdorazowo na piśmie wynik przeprowadzonej kontroli Wykonawcy. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi dystrybucję posiłków w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca będzie miał obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić. Wykonawca ma również w celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiającego udostępnić mu pojazd do przewozu posiłków. Niezależnie od przeprowadzanej bieżącej kontroli Zamawiający i Wykonawca wyznaczą po dwie osoby, które stanowić będą Komisję, do oceny jakości usług, kontroli środków stosowanych przez Wykonawcę, prawidłowości stosowanych technologii, utrzymania higieny oraz kontroli należytego wykonywania postanowień umowy. Komisja spotyka się nie rzadziej niż raz na trzy miesiące – ze spotkania będzie sporządzany protokół podpisany przez obie strony. Usterki, nieprawidłowości czy uchybienia związane z wykonywaniem umowy na wniosek komisji, Wykonawca będzie zobowiązany usunąć niezwłocznie.

29) Wykonawca musi dysponować kuchnią zatwierdzoną przez Powiatowego Inspektora na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego. Kuchnia musi być w dyspozycji Wykonawcy na okres nie krótszy niż planowany termin wykonania niniejszego zamówienia tj. na okres 12 miesięcy.

30) Wykonawca realizować będzie w zakresie przedmiotu umowy zalecenia zespołu ds. zakażeń szpitalnych Zamawiającego oraz zalecenia dietetyka szpitalnego.

31) Miejsce przygotowania posiłków oraz przechowywania próbek musi spełniać odpowiednie warunki, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

32) Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność musi być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia.

33) Wykonawca zobowiązany jest podać miejsce (adres) przygotowywania posiłków w formularzu oferty.

Obowiązki Zamawiającego - Zamawiający zobowiązany jest do:

1. zapłaty wynagrodzenia za wykonane usługi gastronomiczne zgodnie z opisem przedmiotu Umowy,

2. określania ilości i asortymentu posiłków na dany dzień w następujący sposób:

a) zamówienie złożone na piśmie do godz. 10.00 obejmuje obiad, podwieczorek, kolację z dnia złożenia zamówienia, zaś porcje śniadań na dany dzień odpowiadać będą ilościowo ilości kolacji z dnia poprzedniego (korekta do ilości śniadań na dany dzień może być złożona do godz. 6.30 tego dnia), natomiast zamówienie na całodobowe wyżywienie w ZOL na dzień kolejny zostanie złożone do godz. 8.00 dnia poprzedniego,

b) posiłki dodatkowe *-* według aktualnego zapotrzebowania poszczególnych oddziałów (terminy składania zamówień telefonicznych i na piśmie do uzgodnienia przez Zamawiającego i Wykonawcę zamówienia),

3. przedstawiania każdorazowo na piśmie wyniku przeprowadzonej kontroli Wykonawcy.

15. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (kod CPV):

1. 55520000-1 Usługa dostarczania posiłków;
2. 15894220-9 Posiłki szpitalne;