

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA***Usługi społeczne w zakresie przygotowywania całodobowych posiłków dla pacjentów szpitala Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej imienia doktora Kazimierza Hołogi w Nowym Tomyślu***Nr sprawy **SPZOZ_NT.DZP.241.01.23**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w Nowym Tomyślu przy ul. Sienkiewicza 3, 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 (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2132.) z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszego zamówienia.

Wykonawca obowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie, przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez 7 dni w tygodniu (**oraz dostaw co najmniej 2 razy dziennie osobno śniadania oraz obiady i podwieczorki z kolacjami**) bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy i święta, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dot. placówek służby zdrowia. Zamawiający

Przewidywany zakres zamówienia posiłków wynosi ok. **80 000** posiłków całodobowych (osobodni) diety podstawowej szpitalnej i innych diet leczniczych, w tym ok. 4 400 porcji diety płynnej i kleikowej, zupy na przyjęcia ok. 3 000 porcji, **15 000** podwieczorków dla diabetyków, oraz ok. 500 opakowań na posiłki dla pacjentów z chorobami zakaźnymi. Podana przez Zamawiającego liczba posiłków ma charakter 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.

W realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcę obowiązuje "System HACCP" regulowany:

- Dyrektywą Rady 89/397/EEC z 14 czerwca 1989r. dotyczącą ochrony zdrowia ludzkiego, urzędowej kontroli artykułów żywnościowych oraz inspekcji, pobierania prób, analiz i dokumentacji.
- Dyrektywą Rady 93/43/EEC z 10 czerwca 1993r. dotyczącą obowiązku stosowania w produkcji HACCP, wymogów higieny, zakupów, dystrybucji i sprzedaży żywności oraz konieczności potwierdzania, że stosowane są odpowiednie procedury postępowania w standardowych czynnościach podczas prowadzenia przedsiębiorstwa produkcyjnego.
- Ustawa z dnia 30 października 2003 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw Dz.U. 2003 nr 208 poz. 2020

Posiłki dostarczane będą w ustalonych porach dnia zgodnie z harmonogramem określonym w Załączniku nr 1 do umowy. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność powinien być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia i posiadać stosowne dopuszczenia do transportu żywności. Transport posiłków odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy.

1. W ramach realizacji przedmiotu umowy do obowiązków Wykonawcy należeć będzie w szczególności:

- a) przygotowywanie dekadowych jadłospisów w zakresie diety normalnej i lekkostrawnej, cukrzycowej i wątrobowej oraz przedstawianie ich do zatwierdzenia dietetykowi Zamawiającego, co najmniej na trzy dni robocze przed planowanym rozpoczęciem obowiązywania danego jadłospisu, z podaniem dokładnych nazw produktów (nazw wędlin, zup, drugich dań), sposobu obróbki (smażenie, gotowanie itp.). Posiłki powinny zawierać gramaturę oraz obliczoną zawartość energii i podstawowych składników odżywczych: białka, tłuszczu i węglowodanów. Gramatura, kaloryczność, zawartość składników w posiłkach muszą odpowiadać nomenklaturze diet. W jadłospisie winny być wskazane (np. wytłuszczone) alergeny;

- b) przyjęcie dziennych zapotrzebowań na posiłki składanych przez oddziały szpitalne za pośrednictwem dietetyka Zamawiającego
- c) przygotowanie własnym nakładem sił i środków posiłków, z podziałem na diety, według zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu i zgłoszonych zapotrzebowań ilościowych i dietetycznych z poszczególnych oddziałów szpitalnych.
- d) umieszczenie posiłków w stosownych pojemnikach – termosach (dla potraw ciepłych i surówek) i koszach lub innych pojemnikach (**dla hermetycznie zapakowanych jednoporcyjnych pakietów zimnych**) z odpowiednim podziałem na diety oddzielnie do każdej z kuchенок oddziałów: wewnętrznego, ginekologiczno-położniczego, chirurgicznego, dziecięcego, AilT, neurologicznego, udarowego i ortopedycznego.
- e) dostawy posiłków kosztem i staraniem Wykonawcy za pomocą transportu spełniającego odpowiednie wymogi sanitarne. Cena transportu w kalkulowana będzie w cenę posiłków;
- f) pobieranie i stosowne przechowywanie próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin zgodnie z właściwymi przepisami prawa;
- g) przewóz wyżej wymienionych pojemników i ich dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego w terminach określonych przez Zamawiającego,
- h) odbiór pustych pojemników po transportowanych posiłkach, ich mycie i dezynfekcja;
- i) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych.
- j) prowadzenie na bieżąco własnej ewidencji ilości dostarczonych posiłków z podziałem na śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, dieta płynna i kleiki
- k) Wykonawca zapewni możliwość zamówienia odpłatnego całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) dla rodziców dzieci przebywających na oddziale dziecięcym oraz posiłków dla personelu szpitala.

Wykonawca będzie realizował ww. czynności zachowując należyte wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie higieny osobistej personelu oraz warunków przygotowania, pakowania i transportu posiłków. Wykonawca odpowiada w zakresie wykonywanych przez siebie czynności bezpośrednio przed zewnętrznymi organami nadzorczo – kontrolnymi za utrzymanie w trakcie wykonywanych przez siebie czynności należytego reżimu sanitarnego zgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych, o nieprawidłowym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieswieże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.

2. Opis wymogów, jakie muszą spełniać posiłki przygotowywane przez Wykonawcę:

- a) na całodobowe wyżywienie pacjenta składają się 3 pełne posiłki (śniadania, obiady i kolacje) oraz podwieczorek (wydawany wyłącznie pacjentom diabetycznym wraz z kolacją) uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w szpitalnym żywieniu dietetycznym (z odpowiednim podziałem na diety opisane w ppkt „Klasyfikacja diet szpitalnych”) Załącznik nr 1 do wzoru umowy. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. „Rozdzielnik potraw”) uwzględniających gramaturę poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. W/w wykazy Wykonawca przedstawiał będzie (na żądanie) dietetykowi Zamawiającego do wglądu.
- b) posiłki powinny być urozmaicone; w momencie ich dostarczenia do Zamawiającego muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję; **Do każdego posiłku wymagany jest dodatek owoców lub warzyw**
 - Śniadania składają się z pełnowartościowych, **jedno porcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów zimnych** (zawierających pieczywo, **masło** o zawartości tłuszczu min. 70% i dodatek) dla każdego pacjenta oraz zupy mlecznej i kawy zbożowej (wyjątki: w przypadku oddziału wewnętrznego, udarowego i oddziału ortopedii i traumatologii narządu ruchu do kawy zbożowej dostarcza się mleko do jej zabielenia, w przypadku oddziału dziecięcego zamiast kawy zbożowej dostarcza się słodką herbatę, a zamiast zupy mlecznej -mleko);
 - Obiady składają się z zupy i drugiego dania oraz ewentualnie napoju;
 - Podwieczorek (wyłącznie dla pacjentów diabetycznych);
 - Kolacje składają się z pełnowartościowych, **jednoporcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów zimnych** (zawierających pieczywo, **masło** o zawartości tłuszczu min. 70% i dodatek) dla każdego pacjenta oraz odpowiedniej ilości saszetek herbaty ekspresowej umożliwiającej zaparzenie przez personel Zamawiającego stosownej ilości herbaty dla podanej w zapotrzebowaniu oddziałowym ilości pacjentów.

- c) Dienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze posiłków winny być zgodne z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia pacjentów jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2022 poz. 2132.) a także z obowiązującymi normami zakładowymi określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o charakterze **świętecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz ciasta** w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy i innych świąt oraz potraw postnych w Środę Popielcową i Wielki Piątek.

A. Klasyfikacja diet szpitalnych

| Nazwa diety | Charakterystyka | Zastosowanie |
|---|--|---|
| Podstawowa | Określa racjonalny sposób żywienia <u>Założenia diety:</u> Energia 2100 – 2600 kcal Białko 70 – 75 g Tłuszcze 80 g Węglowodany około 350 g | Stosuje się u chorych niewymagających żywienia dietetycznego |
| Lekkostrawna: | Dobór produktów, potraw i technik sporządzania posiłków łatwostrawnych jest podstawą do planowania poniższych diet <u>Założenia diety:</u> Energia 2300 – 2500 kcal Białko 70 – 75 g Tłuszcze 70 – 80 g Węglowodany 300 – 380 g | Schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do ustalenia diety przez lekarza |
| Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika | Tłuszcz zredukowany do połowy normy fizjologicznej tj. 40 – 50 g | Ostre i przewlekłe zapalenie wątroby, trzustki, zapalenie pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, kamica żółciowa, okres zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego |
| Łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego | Ograniczenie mocnych wywarów mięsnych, kostnych i warzywnych, tłustych sosów, potraw słonych, kwaśnych | Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, przewlekły nieżyt żołądka z nadkwaśnością, okres rekonwalescencji |
| Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | Ogranicza się lub wyklucza cukier, miód, dżem, słodycze | Cukrzyca, nieprawidłowe stężenie glukozy we krwi |
| Łatwo strawna bogatobiałkowa | Zaleca się powyżej 100 g białka na dobę | Choroby gorączkowe, wyrównana marskość wątroby, zespół nerczycowy, upośledzenie trawienia i wchłaniania, zespoły poresekcyjne, wychudzenie organizmu, wrzodziejące zapalenia jelita grubego |
| Łatwo strawna niskobiałkowa | Ograniczenie białka do 40 g, ale nie mniej niż 20 g na dobę | Niewydolność wątroby, niewydolność nerek |
| Bogatoresztkowa | Powinna zawierać powyżej 35 – 40 g błonnika pokarmowego | Zaparcia, nadmierna pobudliwość jelita grubego |
| Ubogoenergetyczna | Wartość energetyczna zredukowana do 1500 – 1000 kcal na dobę | Nadwaga, otyłość |
| Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych | Zwiększenie tłuszczów roślinnych i rybich, ograniczenie tłuszczów zwierzęcych | Hiperlipidemia, miażdżyca, podwyższone stężenie cholesterolu we krwi |
| Dieta z modyfikacją, co do składników mineralnych | Wartość odżywcza diety powinna być indywidualnie dostosowana do chorego | |
| • Małosolna | Ograniczenie lub wykluczenie dodatku chlorku sodu do diety | Nadciśnienie tętnicze, zespół nerczycowy, niewyrównana marskość wątroby, |
| Łatwo strawna o zmienionej konsystencji | Wartość odżywcza diety powinna pokrywać indywidualne zapotrzebowanie chorego | Pacjenci po zabiegach operacyjnych, udarach, z porażeniem |
| • Papkowata | Potrawy przetarte, zmiksowane | jw. oraz utrudnione gryzienie, schorzenia jamy ustnej i przełyku, |
| • Płynna | Potrawy płynne z zastosowaniem produktów o wysokiej wartości odżywczej | jw. oraz nudności, wymioty |
| • Do żywienia przez zgłębnik | Zbilansowana dieta płynna zmiksowana i | Schorzenia jamy ustnej, przełyku, żołądka, |

| | | |
|----------------------|---|---------------------|
| lub przetokę | przececzona | chorzy nieprzytomni |
| Inne diety specjalne | <ul style="list-style-type: none"> • Cukrzyca wątrobowa • Cukrzyca niskobiałkowa • Cukrzyca wysokobiałkowa • Bezglutenowa • Kleikowa wg zaleceń lekarza | |

Zapotrzebowanie Zamawiającego na posiłki dietetyczne w procentach:

60% posiłków- dieta podstawowa

40% posiłków – pozostałe diety

B. Rozkład całodzienniej racji pokarmowej na poszczególne posiłki w zależności od ich liczby

| Rodzaj posiłków | Liczba posiłków w ciągu dnia | |
|-----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| | 3 | 4 - dieta cukrzycowa |
| Śniadanie | 30 – 35 % dziennej wartości energet. | 25 – 30 % dziennej wartości energet. |
| Obiad | 35 – 40 % dziennej wartości energet. | 35 – 40 % dziennej wartości energet. |
| Podwieczorek | - | 5 – 10 % dziennej wartości energet. |
| Kolacja | 25 – 30 % dziennej wartości energet. | 20 – 25 % dziennej wartości energet. |

C. Ilość gotowego produktu w gramach w/g norm zakładowych

| Grupa produktów | Nazwa produktu, potrawy | Ilość |
|----------------------|-------------------------------------|----------------|
| Produkty zbożowe | Pieczyno | 100 – 150 g |
| | Pierogi z twarogiem, mięsem, ruskie | 8 szt. |
| | Pierogi leniwe | 250 g |
| | Kopytka | 250 g |
| | Makaron, kasza | 200 g |
| | Ryż z jabłkiem | 200 g - 300 g |
| | Naleśniki z twarogom | 200 g – 2 szt. |
| | Krokiety mięsne | 200 g – 2 szt. |
| Produkty mleczne | Zupa mleczna | 250-300 ml |
| | Mleko, jako napój | 250 ml |
| | Kawa zbożowa z mlekiem | 250 ml |
| | Twaróg | 100 g |
| | Twarożki smakowe | 50 g |
| | Ser żółty | 50 g |
| | Ser topiony | 50 g |
| | Pasta z twarogu i kiełbasy | 70 g |
| Jajka | Pasta z jajka | 60 g |
| | Pasta z jajka i kiełbasy | 60 g |
| | Jajecznicza | 100 g |
| | Jajko gotowane | 1 szt |
| | Jako sadzone | 100 g – 2 szt |
| | Jajko gotowane w „koszulce” | 100 g – 2 szt |
| Mięso, ryby, wędliny | Mięso gotowane, pieczone b. kości | 80 g |
| | Kurczak gotowany, pieczony | 120 g |
| | Żeberka | 120 g |

| | | |
|-----------------|--|-------------|
| | Bitki wieprzowe, wołowe | 100 g |
| | Kotlet schabowy | 100 g |
| | Kotlet mielony | 100 g |
| | Pulpet gotowany | 100 g |
| | Ryba smażona, gotowana – filet | 80 g |
| | Wątroba | 100 g |
| | Gołąbki | 200 g |
| | Gulasz | 200 g |
| | Śledzie | 100 g |
| | Wędlina na kanapki | 50 g |
| | Kiełbasa na ciepło | 100 g |
| | Ryba wędzona | 100 g |
| | Konserwa rybna | 50 g |
| Masło, tłuszcze | Masło - dodatek do pieczywa (o zawartości tłuszczu min. 73%) | 15 g |
| | Tłuszcz do polania np. klusek | 10 - 15 g |
| Ziemniaki | Dodatek do II dania | 300 g |
| | Placki ziemniaczane | 300 g |
| Warzywa i owoce | Dodatek do II dania w postaci surówek i sałatek | 100 – 150 g |
| | Dodatek do II dania w postaci warzyw gotowanych | 100 – 150 g |
| | Sałatka jarzynowa (ziemniaczana) | 200 g |
| | Fasolka po bretońsku | 250 -300 g |
| | Bigos | 250 - 300 g |
| | Zupy do obiadu | 300 ml |
| | Sosy | 100 ml |
| | Kompot, sok | 250 ml |
| Słodycze | Wyroby cukiernicze | 100 g |
| | Dżem | 30 g |
| | Miód | 30 g |

3. Sposób pakowania posiłków

- Wykonawca winien zapewnić estetyczne, funkcjonalne i hermetycznie zamykane pojemniki (termosy dla posiłków ciepłych) oraz inne pojemniki (dla jednorcyjnych pakietów zimnych). Pojemniki te winny spełniać wszystkie normy sanitarne związane z przewozem posiłków, w tym również normy HACCP.
- Posiłki dla pacjentów w ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych powinny być zapakowane do odrębnych pojemników. Pojemniki (termosy) winny być oznaczone w sposób umożliwiający łatwą identyfikację (również przez personel Zamawiającego):
 - na zewnątrz pojemnika - oddziału szpitalnego, na który dany pojemnik ma zostać dostarczony,
 - wewnątrz pojemnika - ilości porcji w nim przewożonych z rozbiciem na poszczególne diety.
- Posiłki ciepłe winny być zapakowane w sposób umożliwiający ich przewiezienie z zachowaniem walorów smakowych i estetycznych oraz łatwe porcjowanie i wydanie ich pacjentom w odpowiedniej temperaturze przez personel Zamawiającego. Posiłki te w momencie otwarcia termosów w kuchenkach oddziałowych szpitala Zamawiającego winny posiadać następujące temperatury:
 - Gorące zupy – minimum 75°C
 - Gorące drugie dania - minimum 63°C (minimalna temperatura zgodna z ofertą Wykonawcy)
 - Gorące napoje - minimum 80°C
 - Sałatki i surówki - maksimum 4°C
- Posiłki zimne (śniadania i kolacje) winny być zapakowane hermetycznie w jednorcyjnych pakietach oddzielnie dla każdego pacjenta. Posiłki kolacyjne (zimne) muszą zostać przygotowane i zapakowane w

sposób umożliwiający ich bezpieczne przewiezienie i przechowanie w chłodziarkach Zamawiającego przez okres 6 godzin do momentu ich wydania pacjentom.

- e) Obiady przeznaczone dla pacjentów leczonych na choroby zakaźne muszą być zapakowane w jednorazowe opakowania. Ilość tych posiłków będzie każdorazowo zgłaszana przez Dietetyczkę.

4. Harmonogram zgłaszania dziennych zapotrzebowań na posiłki

Zamawiający będzie zgłaszał dzienne zapotrzebowanie na posiłki z rozbiciem ich ogólnej ilości na poszczególne oddziały szpitalne, w ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych na diety do godz. 13:00 dnia poprzedniego. Dzielne zapotrzebowanie na posiłki składać się będzie telefonicznie lub e-mailem z możliwością korekty:

- na śniadania z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 6:00 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków śniadaniowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków obiadowych.
- na obiady z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 10:30 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków obiadowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków kolacyjnych.
- na kolacje i podwieczorki z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 13.00 w dniu ich dostarczenia.

Wykonawca winien zapewnić możliwość uzyskania przez przedstawiciela Zamawiającego połączenia telefonicznego celem zgłoszenia dziennego zapotrzebowania w wyżej określonych terminach. Ilości wydawanych posiłków winny być codziennie ewidencjonowane przez Wykonawcę na podstawie dziennych zapotrzebowań Zamawiającego.

5. Dzienny harmonogram czynności Wykonawcy i Zamawiającego związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki na poszczególne oddziały szpitala w następujących godzinach:

- śniadania najpóźniej do godz. 8:00
- obiady najpóźniej do godz. 12:00
- kolacje i podwieczorki najpóźniej do godz. 15:00

| czas | Obowiązki Zamawiającego | Obowiązki Wykonawcy |
|------------|---|---|
| godz.8.00 | odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i pojemników ze śniadaniem | dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i pojemników ze śniadaniem |
| godz.12.00 | odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadem | dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadem |
| godz.15.00 | odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i pojemników z kolacją i podwieczorkiem | dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i pojemników z kolacją i podwieczorkiem |

6. Sprawdzenie poprawności wykonania przedmiotu umowy

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do ustawicznego sprawdzania prawidłowości wykonywania Umowy przez Wykonawcę (kontrola wykonania Umowy). Przedstawiciele Zamawiającego mają prawo do wrywkowej kontroli posiłków przeznaczonych dla pacjentów, w tym ich degustacji i pobierania próbek oraz mogą być obecni przy ich produkcji i pakowaniu do pojemników w kuchni Wykonawcy oraz ładunku i rozładunku.
- Kontroli, o której wyżej mowa dokonuje dietetyk Zamawiającego lub powołana przez Zamawiającego Zakładowa Komisja Kontroli Jakości Żywności i sporządza z niej protokół. Protokoły pokontrolne są podpisywane przez odpowiednio umocowanych przedstawicieli Stron Umowy.
- Wykonawca w przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne zobowiązany jest przekazać jej wyniki Zamawiającemu w formie kserokopii.

4. Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych, o odrażającym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieświeże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.

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 książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
2. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.
W związku z posiadanym certyfikatem zarządzania jakością ISO 9001 Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia auditu w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (audit dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).
3. Wykonawca uznaje prawo Narodowego Funduszu Zdrowia do przeprowadzenia kontroli na zasadach określonych w Ustawie z dn. 27 sierpnia 2004r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1398 ze zm.) w zakresie wynikającym z zawartej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor, konsystencja, zapach), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie **Protokołu reklamacji posiłków**. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe w trybie pilnym, tj.: **do 30 minut** od chwili reklamacji.
5. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, niewłaściwej temperatury posiłków, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi **Protokół reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego, tj.: **do 30 minut** od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
6. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych w niniejszej umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji) Zamawiający sporządzi **Protokół reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
7. W przypadku stwierdzenia ww. nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
8. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
9. **Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. (Dz.U. z dnia 9 maja 2007r., nr 80, poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z co najmniej 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.**
10. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu protokoły z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego w okresie realizacji zamówienia, w szczególności dotyczące jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy kontrolę m.in.: w zakresie posiłków oraz jadłospisów, w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

7. Ubezpieczenie usług objętych umową:

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku wyrządzenia szkód pacjentom, w tym szkód osobowych i majątkowych, a także szkód w przedmiotach, sprzęcie i aparaturze medycznej Zamawiającego, gdy szkody te będą następstwem uchybień i zaniedbań personelu Wykonawcy w wykonywaniu obowiązków, a w szczególności, jeżeli szkoda będzie skutkiem świadczenia usług w sposób niezgodny z niniejszą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż **200 tys. zł** na jedno i wszystkie zdarzenia.

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 na kolejny okres w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia .

Wykonawca winien zapewnić możliwość indywidualnego zamawiania posiłków dla personelu Zamawiającego w postaci jednopaketowych posiłków obiadowych oraz całodobowych posiłków (śniadania, obiad, kolacja) dla rodziców dzieci przebywających na oddziale dziecięcym, które będą dostarczane wraz z dostawą posiłków obiadowych dla pacjentów.