

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WARUNKI REALIZACJI

I. Przedmiot zamówienia (umowy)

1. Przedmiotem umowy jest przygotowywanie i dostawy posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Miejskim Nr 4 w Gliwicach, **oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych/odpadów spożywczych.**
Posiłki należy dostarczać do dwóch obiektów szpitala tj.:
 - **budynek nr 1 zlokalizowany przy ul. Z. Starego 20,**
 - **budynek nr 2 zlokalizowany przy ul. T. Kościuszki 29.**
2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji, oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP) - zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2022r. poz. 2132) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
3. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z normami żywieniowymi dla populacji Polski, oraz z zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach opracowanych na podstawie zaleceń Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny (d. Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie) : „Normy Żywienia dla populacji polski i ich zastosowanie z 2020r pod redakcją M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Chorzewskiej, oraz „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją M. Jarosz z 2011 r.
4. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania najwyższych standardów bezpieczeństwa przy produkcji i transporcie posiłków zachowując ich czystość mikrobiologiczną i fizykochemiczną.
6. W skład całodziennego posiłku dla pacjentów wchodzi: **śniadanie, obiad i kolacja, a w przypadku pacjentów dziecięcych dodatkowo podwieczorek.**
7. Pod pojęciem **posiłku całodobowego dla pacjentów dorosłych** należy rozumieć zestaw potraw:
Śniadanie:
 - zupa mleczna z płatkami owsianymi lub kaszą manną (**1 - 2 x w tygodniu**)
 - napoje gorące - kawa zbożowa z mlekiem, kakao na mleku (**7 x w tygodniu**), cukier (jeśli nie ma przeciwwskazań)
 - fermentowany napój mleczny: kefir, jogurt naturalny, jogurt owocowy lub koktajl owocowy (**2-3 x w tygodniu**),
 - pieczywo mieszane krojone: pieczywo pszenne, pszenno - żytnie, razowe lub graham, bułki typu kajzerka, bułki grahamki
 - dodatek tłuszczowy: margaryna miękka w opakowaniu jednostkowym/ jednorazowym
 - dodatek do pieczywa: wędliny drobiowe, wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, kielbaski do wydawania na gorąco, sery twarogowe, sery podpuszczkowe, sery topione, serki typu Haga, serki ziarniste, serki homogenizowane naturalne, serki homogenizowane owocowe, serki homogenizowane waniliowe, pasty mięsne, pasty rybne, pasty jajeczne, pasty twarogowo - jajeczne, pasty z warzyw strączkowych np. z ciecierzycy lub innych warzyw, klasyczne sałatki jarzynowe, miód, dżem,
 - sezonowe warzywa porcjowane/ plasterkowane/szatowane /lub w formie sałatki,
 - sok owocowy - przecierowy, warzywno - owocowy lub warzywny (**1 x w tygodniu**) np.: sok marchewkowo - bananowy, sok pomidorowy itp. sok może być dostarczony zamiennie w ramach 1 porcji warzyw lub owoców.
 - owoce sezonowe (**3 x w tygodniu**) - jabłka świeże, jabłka pieczone, banany, mandarynki, śliwki, brzoskwinie, nektaryny, grejpfruty, pomarańcze, gruszki, kiwi, arbuzy, melony.
Owoce mogą być dostarczone zamiennie w ramach porcji warzyw. Forma dostarczonych owoców powinna być dostosowana do rodzaju diety np.: jabłka gotowane/pieczone/ przecierane/ itp. Dopuszcza się podawanie owoców krojonych w postaci sałatki owocowej lub owoców w kawałku (np.: arbuzy, melon).
Obiad:
 - zupa obiadowa, II danie oraz kompot 250 ml
Kolacja:
 - pieczywo mieszane krojone: pieczywo pszenne, pieczywo pszenno - żytnie, razowe lub graham, węg
 - dodatek tłuszczowy: margaryna miękka w opakowaniu jednostkowym/ jednorazowym,
 - dodatek do pieczywa: wędliny drobiowe, wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, sery twarogowe, sery podpuszczkowe - żółte, sery topione, serki homogenizowane naturalne, serki

homogenizowane waniliowe, serki homogenizowane owocowe, pasty mięsne, pasty rybne, pasty twarogowo - jajeczne, pasty warzywne, klasyczne sałatki jarzynowe, galarety np.: galareta z drobiu, szynka w galarecie, ryba w galarecie,

- warzywa sezonowe, owoce sezonowe j/w
- napoje gorące - herbata ekspresowa czarna w formie suchej do samodzielnego przygotowania w oddziale (1 saszetka/osobę), cukier - 5 g

Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom dorosłym w jednym posiłku:

- zupa mleczna: **300 ml**,
- zupa obiadowa z dodatkiem pietruszki zielonej: **350 ml**,
- kawa zbożowa z mlekiem, kakao na mleku: **300 ml**, cukier - 5 g
- ziemniaki z dodatkiem świeżego koperku: **250g**,
- ryż, kasza, makaron z mąki durum - jako dodatek do II dania: **150 - 200g**,
- drób filet z kurczaka, filet z indyka: **90 - 100g**,
- drób z kością (udko, podudzie itp.): **200g**
- kotleciki, pulpety na bazie mięsa wieprzowego, wieprzowo - drobiowego, drobiowego zmielonego samodzielnie: **90 - 100g**, (**zamawiający nie wyraża zgody na produkcję potraw na bazie mięsa garmażeryjnego**),
- porcja ryby lub kotlecik z ryby na bazie ryb mrożonych pakowanych SHP bez glazury np.: morszczuk, mintaj, dorsz, miruna: **90g - 100g**
- pieczywo mieszane krojone: pieczywo pszenne, chleb pszenno - żytni, bułki, chleb żytni lub razowy: **100g**,
- margaryna roślinna (opakowanie jednorazowe/jednostkowe): **15g/ osobę**
- sery topione: **17,5g -35g**
- sery twarogowe, pasty twarogowe, pasty jajeczne: **100g - 110g**,
- kielbaski drobiowe, kielbaski wieprzowe podawane na gorąco (z zawartością mięsa co najmniej 60%): **80g - 100g**,
- dżem, miód - opakowanie jednorazowe: **25g**,
- surówki, sałatki (jako dodatek do II dania): **100g -120g**,
- warzywa do śniadania / kolacji: **80g -100g**, (**za wyjątkiem sałaty**),
- owoce: **100g - 150g**,
- wędliny porcjowane: **50g**,
- sery żółte: **50g**,

Pod pojęciem posiłku całodobowego dla pacjentów dziecięcych należy rozumieć zestaw potraw:

Śniadanie:

- zupa mleczna (**1 - 2 x w tygodniu**) z płatkami owsianymi lub kaszą manną,
- fermentowany napój mleczny: jogurt owocowy lub koktajl owocowy: (**2 - 3 x w tygodniu**),
- pieczywo mieszane krojone: pszenno - żytnie, wek, bułki typu kajzerka,
- dodatek tłuszczowy: masło z zawartością 82% tłuszczu **w kostce 200g do samodzielnego porcjowania w oddziale**, zgodnie z ilością prowiantowanych pacjentów: 15g/osobę,
- dodatek do pieczywa: wędliny drobiowe, wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, drobiowe kielbaski na gorąco, sery twarogowe, sery podpuszczkowe - żółte, sery topione, serki homogenizowane waniliowe, serki homogenizowane owocowe, pasty jajeczne, pasty twarogowo - jajeczne, jajka, miód,
- warzywa typu: pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka - **nieporcjowane dostarczane w całości**,
- owoce świeże **3 x w tygodniu** - jabłka świeże, jabłka pieczone, banany, mandarynki, brzoskwinie, nektaryny, brzoskwinie, pomarańcze, mandarynki, melon, arbuz,
- napoje gorące - kawa zbożowa z mlekiem, kakao na mleku (**7 x w tygodniu**),

Obiad:

- zupa, II danie, kompot na bazie owoców mrożonych lub świeżych z niewielką ilością cukru, lub zamiennie sok owocowy przecierowy np.: jabłko - banan - marchew

Podwieczorek:

- soki owocowe przecierane, soki owocowo - warzywne np.: banan - jabłko - marchew,
- musy jabłkowe, musy owocowe,
- owoce,
- truskawki, borówki: 70g - 80g/ osobę,
- biszkopty, herbatniki,
- kisiele i galaretki na bazie owoców świeżych lub mrożonych.

Kolacja:

- pieczywo mieszane krojone: pieczywo pszenno - żytnie, wek,
- warzywa typu pomidor, ogórek, rzodkiewka - **nieporcjowane dostarczane w całości**,

- dodatek tłuszczowy masło z zawartością 82% tłuszczu **w kostce 200g do samodzielnego porcjowania w oddziale**, zgodnie z ilością prowiantowanych pacjentów 15g/osobę,
- dodatek do pieczywa: wędliny drobiowe, wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, sery twarogowe, sery podpuszczkowe, sery topione, serki typu Haga, serki homogenizowane waniliowe, serki homogenizowane owocowe, miód, serki ziarniste,
- napoje gorące: herbata ekspresowa czarna w formie suchej do samodzielnego przygotowania w oddziale.

Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom dziecięcym w jednym posiłku:

- zupa mleczna: **200 ml**;
- zupa obiadowa z dodatkiem pietruszki zielonej: **300 ml**,
- kawa zbożowa z mlekiem, kakao na mleku: **200 ml**,
- ziemniaki z dodatkiem świeżego koperku: **250g**,
- ryż, kasza, makaron z mąki durum - jako dodatek do II dania: **150g**,
- drób filet z kurczaka, filet z indyka: **90g**,
- drób z kością (udko, podudzie itp.): **180 - 200g**,
- kotleciki, pulpety wieprzowe, drobiowe, wieprzowo - drobiowe na bazie mięsa zmielonego samodzielnie: **90g (zamawiający nie wyraża zgody na produkcję potraw na bazie mięsa garmazeryjnego)**,
- porcja ryby lub kotlecik na bazie ryb mrożonych pakowanych SHP - bez glazury np.: morszczuk, mintaj, dorsz, miruna: **90g**,
- pieczywo mieszane krojone - chleb pszenno - żytni, bułki, weki: **90g**,
- masło prawdziwe kostka 200g/ 82% tłuszczu: **15g/ osobę**,
- sery topione: **17,5g**,
- sery twarogowe, pasty twarogowe, serki homogenizowane, pasty jajeczne: **50g**,
- kielbaski drobiowe, kielbaski wieprzowe podawane na gorąco - z zawartością mięsa co najmniej 60%: **60g**,
- miód - opakowanie jednorazowe: **10g -15g**,
- surówki, sałatki (jako dodatek do II dania): **80g -100g**,
- warzywa do śniadania/ kolacji: **40 -50g**,
- owoce: **100g - 150g**,
- wędliny drobiowe, wieprzowe porcjowane: **25 - 30g**,
- sery żółte: **25 - 30g**,

Zamawiający wymaga, aby na oddziały dziecięce dostarczać na śniadanie i kolację dwa dodatki do pieczywa np.: ser żółty 25g + kielbaska na ciepło 60g; twaróg 50g + wędlina 25g, ½ jajka + 25g wędliny.

W ramach Umowy wykonawca jest zobowiązany do dostarczania jeden raz w miesiącu bez dodatkowego wynagrodzenia:

- **Na Oddział Pediatryczny: 12kg cukru, 10kg dżemu truskawkowego (op.1kg)**
- **Na Oddział Ortopedii Dziecięcej: 5kg cukru, 5kg dżemu truskawkowego (op.1kg)**

Dodatki do pieczywa takie jak: jogurty, kefir, serki homogenizowane itp. należy dostarczyć w opakowaniu jednostkowym z widoczną datą przydatności do spożycia.

8. Zamawiający wymaga, aby w skład II dania obiadowego wchodziły:
 - sześć - siedem razy w dekadzie potrawa mięsna - **bez podrobów**,
 - jeden - dwa razy w dekadzie filet z ryby bez ości i skóry, panierowany lub duszony, pieczony w sposób beztłuszczowy (mintaj, morszczuk, dorsz),
 - dwa razy- trzy razy w dekadzie potrawa półmięsna i bezmięsna (gołąbki, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, pierogi leniwe, pierogi ruskie, makaron z serem, ryż z jabłkiem, leczo, risotto itp.)
9. Do drugiego dania obiadowego jako dodatek węglowodanowy zamiast ziemniaków należy uwzględnić kaszę, ryż, makaron z mąki durum.
10. Wymagana temperatura dostarczonych posiłków dla potraw serwowanych na gorąco mierzona w chwili przyjęcia powinna wynosić:
 - zupy: 75°C,
 - II dania (ziemniaki, mięso itp.): 65°C,
 - gorące napoje: 80°C,
 - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych: 4°C - 8°C
11. Wykonawca zobowiązany jest do sezonowego urozmaicania **posiłków szczególnie w sezonowe warzywa i owoce**, oraz odpowiedniego wzbogacania posiłków w niedzielę i w dni świąteczne (Wigilia, Boże Narodzenie, Wielkanoc) zgodnie z ogólnie przyjętą tradycją lub zwyczajem **uwzględniając przy tym wyroby cukiernicze.**

12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i przedstawienia do akceptacji dietyka Szpitala jadłospisów z podaniem gramatury poszczególnych potraw i produktów, określenia wartości odżywczej i energetycznej poszczególnych posiłków z uwzględnieniem rodzaju diety.
Zamawiający wymaga, aby jadłospisy układał wykwalifikowany dietetyk mający doświadczenie zawodowe w żywieniu szpitalnym.
13. Propozycję 2-tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu z wyprzedzeniem przynajmniej 7 dni roboczych. **W okresie 10 dni (dekady) posiłki obiadowe nie mogą się powtarzać.**
14. Przedstawiony jadłospis podlegać będzie ocenie punktowej zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego: „Arkusze oceny dekadowej jadłospisów”, a także ocenie pod kątem ogólnie przyjętych zasad planowania jadłospisów. Jadłospis niezaakceptowany nie może być realizowany.
15. Wykonawca zobowiązany jest **do wyszczególnienia** w jadłospisie informacji o alergenach występujących w potrawach i produktach spożywczych.
16. Wykonawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest do dostarczenia etykiet wskazanych produktów spożywczych celem weryfikacji zawartości poszczególnych składników, zawartości alergenów, daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo wniesienia ewentualnych poprawek w przedstawionym jadłospisie, np.: zastąpienie niektórych produktów innymi, czasowej rezygnacji z niektórych produktów, itp. Przedmiotowe zmiany dokonywane będą w porozumieniu z Wykonawcą.
18. Wykonawca zapewni na wszystkie oddziały Szpitala tygodniowy **jadłospis z logo Wykonawcy**, przeznaczony do wiadomości pacjentów.
19. Dostarczone posiłki muszą być odpowiednio zbilansowane pod względem wartości energetycznej i odżywczej, a gotowe potrawy muszą być dostarczane w sposób umożliwiający estetyczne serwowanie i wydawanie posiłku.
20. W przypadku wątpliwości Zamawiający może zlecić dokonanie badań wartości energetycznej i wartości odżywczej przygotowanych posiłków wyspecjalizowanej placówce. W razie nieprawidłowości kosztami obciążony zostanie Wykonawca.
21. **Wykaz obowiązujących diet:**
 - Dieta podstawowa
 - Dieta łatwo strawna
 - Dieta łatwo strawna niskotłuszczowa
 - Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - Dieta z ograniczeniem kwasów tłuszczowych nasyconych oraz cukrów prostych
 - Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa
 - Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
 - Dieta o zmienionej konsystencji (płynna /papkowata)
 - Dieta w biegunce
 - Dieta w biegunce „0”
 - Dieta według wskazań lekarza (czysty bulion, rosół)
 - Dieta specjalna/indywidualna
22. **Charakterystyka diet:**
 - Dieta podstawowa: Założenia dla diety: E - 2000kcal, B -75g- 80g, T- 65g, W-275g.**
Dieta nie zwiera specjalnych ograniczeń dietetycznych, powinna opierać się na zasadach racjonalnego sposobu odżywiania. W diecie podstawowej dozwolone są wszystkie produkty spożywcze, a także wszystkie techniki sporządzania potraw, co gwarantuje różnorodność dostarczanych posiłków.
 - Dieta łatwo strawna: Założenia dla diety: E - 2000kcal B - 75g- 80g, T- 65g, W- 275g.**
Dieta jest modyfikacją diety podstawowej polegającą na doborze produktów łatwo strawnych, oraz odpowiednich technik sporządzania posiłków, które czynią potrawę łatwo przyswajalną. Z diety należy wykluczyć produkty i potrawy tłuste, wzdymające, smażone, ostro przyprawione, długo zalegające w żołądku.
 - Dieta łatwo strawna niskotłuszczowa: Założenia dla diety: E - 2000kcal B - 80g - 85g, T- 50g, W- 330g**
Główną zasadą diety jest zmniejszenie ilości produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Zawartość tłuszczu ogółem zarówno pochodzenia zwierzęcego jak i roślinnego powinna wynosić 45 - 50g/dobę. Jest to tłuszcz zawarty w produktach spożywczych oraz dodawany do potraw. Ograniczeniu podlega również błonnik pokarmowy.
 - Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: -** Zasadniczo dieta polega na ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów, a także przetworów zawierających w znacznych ilościach dodatek cukru. W żywieniu chorych na cukrzycę zaleca się produkty zawierające węglowodany złożone, błonnik pokarmowy (pieczywo razowe, warzywa), produkty białkowe o niskiej zawartości tłuszczu, oraz tłuszcze pochodzenia roślinnego, tłuszcze zwierzęce należy ograniczyć.

W planowaniu jadłospisów należy uwzględniać produkty węglowodanowe o niskim indeksie glikemicznym.
Dieta z ograniczeniem nasyconych kwasów tłuszczowych (NKT) i cukrów prostych tzw. dieta w schorzeniach kardiologicznych: hiperlipidemia, miażdżycy, profilaktyka niedokrwiennej choroby serca.

Założenia dla diety: E- 2000kcal, B -75g- 80g, T- 60g, W- 290g.

Najważniejszą charakterystyką diety jest ograniczenie spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych (NKT), oraz cukrów prostych poprzez wybór zalecanych produktów tj. chudych produktów zwierzęcych, ograniczonej ilości mięsa czerwonego, a także odpowiednich metod obróbki termicznej potraw.

Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa: Założenia dla diety: E - 2200kcal - 2300kcal, B -110g T- 70g, W-280- 310g.

Dieta jest modyfikacją diety łatwo strawnej, w której podaż białka należy zwiększyć do 100 -120g/dobę. Zaleca się, aby do diety wprowadzić białko o wysokiej wartości odżywczej pochodzące głównie z mleka, przetworów mlecznych, sera twarogowego, chudego mięsa i jego przetworów, chudych wędlin, ryb oraz jaj.

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

Założenia dla diety: E - 2000kcal, B - 80g, T-70g, W-260-265g

Główne założenia diety polegają na wyeliminowaniu potraw i produktów, które działają pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka. Należą do nich mocne rosoly, buliony, esencjonalne wywary warzywne, grzybowe, potrawy ostro przyprawione, pikantne, marynowane, smażone, pieczone.

Dieta o zmienionej konsystencji (papkowata/ płynna wzmocniona): Założenia dla diety: E - 2000kcal, B - 80g, T-75g, W-250g,

Dieta stanowi modyfikację diety łatwo strawnej polegającej jedynie na podawaniu potraw w formie, które nie wymagają gryzienia. Wartość energetyczna diety, a także dobór produktów spożywczych zbliżone są do diety łatwo strawnej. W diecie zastosowanie mają zupy przecierane, zupy krem, podprawiane zawiesiną z mąki i śmietanki, zagęszczane żółtkiem, masłem.

Dieta w biegunce - Dieta łatwo strawna zróżnicowana, z ograniczeniem tłuszczu, oraz błonnika pokarmowego nierozpuszczalnego. Bogata w pełnowartościowe źródła białka, dozwolone warzywa i owoce, dozwolone drobne kasze, delikatne buliony i rosoly.

Dieta w biegunce „0” - Dieta oparta głównie o kleiki ryżowe oraz suchary bezcukrowe.

Dieta wg wskazań lekarza (bulion /rosół) - najczęściej polega na dostarczaniu czystego bulionu na bazie klasycznego rosółu z dodatkiem kaszy manny, kaszy jaglanej, ryżu lub drobnego makaronu. Rosół powinien być przygotowany na bazie chudego mięsa z warzywami korzeniowymi. Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie bulionów i rosółów na bazie bulionów w proszku, kostek rosółowych itp.

Dieta specjalna / indywidualna - w przypadku specjalnych zaleceń lekarza dopuszcza się możliwość zamówienia innych rodzajów diet niż wyżej wymienione np.: ubogoreszkowa, bezglutenowa, dieta w alergiach i nietolerancjach pokarmowych, a także uwzględniająca preferencje żywieniowe pacjenta np.: wegetariańska, wegańska.

II. Warunki realizacji dostaw

1. Wykonawca winien posiadać aktualne dokumenty wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że miejsce produkcji/przygotowywania posiłków może być wykorzystywane do tego celu, i okazać je na każde żądanie Zamawiającego.
2. Samochody wykorzystywane do transportu posiłków z wytwórni do Zamawiającego muszą posiadać dokumenty wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że mogą one być stosowane do transportu żywności.
3. **Posiłki do strefy przyjęć i dystrybucji posiłków należy dostarczać własnymi wózkami transportowymi.**
4. **Posiłki należy dostarczać:**
 - Do obiektu przy ul. Z. Starego 20 w godzinach: śniadanie 7³⁰ - 7⁵⁰, obiad, kolacja 12³⁰ - 12⁵⁰.
 - Do obiektu przy ul. T. Kościuszki 29 w godzinach: śniadanie 7⁰⁰ - 7²⁰, obiad, podwieczorek, kolacja 12⁰⁰ - 12²⁰,
5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w ilościach i asortymencie określanych na dany dzień przez zamawiającego.
6. Zamawiający będzie przekazywał zamówienia na dany dzień **dnia poprzedniego do godz. 14⁰⁰ drogą elektroniczną (e-mail)** na adres wskazany przez Wykonawcę.
7. Szacunkowe zamówienia na dni wolne od pracy będą przekazywane ostatniego dnia roboczego. Zamówienie zawierać będzie informację o ilości posiłków, z podziałem na rodzaje diet i poszczególne oddziały szpitalne.

8. Zamawiający ma prawo dokonać korekty ilości zamawianych posiłków na obiad i kolację w danym dniu roboczym najpóźniej do **godz. 10⁰⁰**.
9. Korekty ilości posiłków w dni robocze wysyłane będą drogą elektroniczną (e - mail). W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się zgłaszanie korekty ilości zamówionych posiłków do śniadania telefonicznie bezpośrednio przez oddziały szpitala o **godz. 6⁰⁰** na numer wskazany przez Wykonawcę.
10. W dni ustawowo wolne od pracy korekty dotyczące ilości posiłków z uwzględnieniem diet zgłaszane będą **telefonicznie bezpośrednio** przez poszczególne oddziały szpitala.
11. Podczas realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości diet, liczby posiłków w zależności od potrzeb i liczby leczonych pacjentów.
12. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie zamawiającego (pkt 8÷11), bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.
13. Wykonawca jest zobowiązany do segregowania posiłków na oddziały Szpitala, oraz dokładnego opisywania rodzajów dostarczonych posiłków według przygotowanych diet, **w szczególności diet indywidualnych**.
14. Dostarczone posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach do kontaktu z żywnością i muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w Rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, a także posiadać deklaracje zgodności dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
15. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości termosów do transportu i pojemników do przechowywania żywności typu GN. Termosy i pojemniki muszą być w dobrym stanie technicznym, gwarantującym transport i przechowywanie żywności zgodnie z normami. Wykonawca zobowiązany jest też do utrzymywania ich w należyтым stanie higienicznym i technicznym przez cały czas trwania umowy. Uszkodzone termosy lub pojemniki do przechowywania żywności Wykonawca zobowiązany jest wymienić w trybie natychmiastowym.
16. Mycie i dezynfekcja termosów transportowych i pojemników do przechowywania żywności należy do Wykonawcy.
17. Wszystkie pojemniki z gorącymi potrawami muszą posiadać uchwyty umożliwiające bezpieczne wyjmowanie potraw z pojemników termoizolacyjnych.
18. **Wyjątek stanowi Oddział Okulistyki oraz Oddział Intensywnej Opieki Medycznej (Z. Starego 20) gdzie posiłki należy dostarczać w opakowaniach jednorazowych (średnio 10 -15 posiłków miesięcznie). Opakowania jednorazowe muszą posiadać stosowne deklaracje zgodności dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**
19. Termosy transportowe i pojemniki do kontaktu z żywnością muszą być szczelnie zamykane, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.
20. Zamawiający ma prawo do przeprowadzania oceny organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzenia ich temperatury oraz gramatury, która musi odpowiadać wadze posiłku podanej w jadłospisie (gramatura podawana po obróbce termicznej).
21. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji usługi, w szczególności dziennych zestawień zawierających ilość i rodzaj dostarczonych posiłków z podziałem na rodzaje diet.
22. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80 poz. 545)
23. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdego dnia czystych pojemników na odpady pokonsumpcyjne / odpady spożywcze w ilości:
Obiekt przy ul. Kościuszki 29: 4 pojemniki 20l - 30l,
Obiekt przy ul. Z. Starego 20: 3 pojemniki 20l - 30l
Pojemniki muszą spełniać aktualne normy i wymogi sanitarno - higieniczne tzn. muszą być nieprzemakalne, odporne na uszkodzenia mechaniczne, zamykane i wykonane z materiałów które łatwo utrzymać w czystości.
24. Mycie i dezynfekcja pojemników na odpady pokonsumpcyjne/odpady spożywcze należy do Wykonawcy.
25. Wykonawca zobowiązany jest do **codziennego odbioru i utylizacji całości odpadów pokonsumpcyjnych/ odpadów spożywczych**, oraz odbioru pojemników termoizolacyjnych i pojemników typu GN, dwa razy w ciągu dnia: **w godzinach 9⁰⁰ - 9³⁰ (po śniadaniu), oraz w godz. 13³⁰ - 14³⁰ (po obiedzie)**. Odbiór pojemników na odpady odbywać się będzie z dwóch obiektów szpitala, z miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
26. Zamawiający ma prawo do prowadzenia kontroli wewnętrznych w kuchni Wykonawcy celem sprawdzenia przebiegu procesu produkcji, warunków przechowywania żywności, oraz warunków higieniczno - sanitarnych pomieszczeń kuchni i magazynów spożywczych.
27. Zamawiający może w każdej chwili wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.

28. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu wyniki badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni (3-5 punktów), sprzętów (3-5 punktów), oraz rąk personelu (3 - 5 osób) uczestniczącego w procesie produkcji posiłków. Badania przeprowadzane powinny być co najmniej 2 x w roku kalendarzowym w odstępie czasowym 5-6 miesięcy. Koszty powyższych badań w całości obciążają wykonawcę.
29. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie wyniki badań wody, oraz protokoły z każdorazowej kontroli Inspekcji Sanitarnej lub innego organu sprawującego urzędowy nadzór nad obiektem.
31. Osoby zatrudnione przy produkcji i przygotowywaniu posiłków, oraz bezpośrednio obsługujące transport i dostawę posiłków muszą posiadać aktualne zaświadczenia lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno - epidemiologicznych.
32. Kierowca transportujący posiłki musi posiadać zawsze przy sobie aktualne zaświadczenie lekarskie do celów epidemiologicznych, a w czasie wykonywania czynności rozładunku musi mieć nałożony czysty biały fartuch ochronny.
33. **Kontrola realizacji umowy:**
Zamawiający dokonywał będzie codziennej kontroli dostaw przez wyznaczonego do tego celu pracownika. Kontroli podlegać będą:
 - punktualność dostawy,
 - ilość dostarczonych porcji,
 - wielkość porcji (gramatura),
 - zgodność posiłku z zamówionymi dietami i jadłospisem,
 - temperatura dostarczonych posiłków,
 - cechy organoleptyczne,
 - czystość, oraz stan użytkowy i techniczny pojemników termoizolacyjnych, oraz pozostałych pojemników,
 - warunki dostawy (stan sanitarno - higieniczny samochodu, higiena osobista kierowcy),
 - odbiór pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi/ odpadami spożywczymi.
34. Zamawiający wymaga, by średni dzienny koszt surowców tzw. „wsad do kotła” dla 1 kompletu posiłków (śniadanie + obiad + kolacja), uśredniony dla wszystkich rodzajów diet z założeniem 2000 kcal, stanowił co najmniej 50 % kosztu netto posiłku całodobowego j.w.

III. Wymagania dodatkowe

1. Wykonawca udostępni Zamawiającemu na czas trwania Umowy nowe wózki przeznaczone do transportu posiłków o zamkniętej przestrzeni ładunkowej (bemary):
 - wózek trzykomorowy jezdny z rozsuwanym blatem, zbiorniki niezależnie ogrzewane (230V), z szafkami neutralnymi (bez ogrzewania) wykonane ze stali nierdzewnej. Wymiary: 1320 x 690 x 1000mm - **3szt.**
 - wózek dwukomorowy jezdny z rozsuwanym blatem, zbiorniki niezależnie ogrzewane (230V), z szafkami neutralnymi (bez ogrzewania) wykonane ze stali nierdzewnej. Wymiary: 930 x 690 x 1000mm - **1szt.**
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udostępnione wózki bemarowe m.in. pokrywa koszty napraw, konserwacji, przeglądów, zapewnia urządzenia zastępcze w przypadku awarii urządzeń z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego. W przypadku gdy naprawa uszkodzonego sprzętu jest niemożliwa, wykonawca w zamian dostarczy nowy sprzęt.