

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa społeczna w zakresie przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w Powiatowym Centrum Zdrowia Sp. z o.o. Szpital Powiatowy w Dreźnie

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi całodobowego żywienia pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego, a w szczególności: przygotowywanie posiłków z własnych produktów, dystrybucja całodziennego wyżywienia, odbiór i mycie naczyń, odbiór i utylizacja odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych powstających w wyniku realizacji usługi.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.

Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowe, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.

Przedmiot zamówienia winien być przygotowywany w warunkach sanitarnych i higienicznych określonych w obowiązujących na dzień świadczenia usługi aktach prawnych w szczególności:

- Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (*Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r. z późn. zm.*)
- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
- Ustawie z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi (*t.j. Dz.U. z 2023 poz. 1284*)
- Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (*Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545*)
- systemie HACCP.

Jeżeli w okresie obowiązującej umowy wejdzie w życie Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach, Wykonawca zobowiązany będzie dostosować świadczoną usługę do wymagań prawnych.

I. Przygotowywanie posiłków:

- 1 Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz stosować wdrożone zasady systemu HACCP,
- 2 Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
- 3 Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
- 4 Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji (II śniadania, podwieczorku, posiłku nocnego) o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany itd.
- 5 Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się z:
 - śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:00
 - obiadu dostarczanego w godzinach 12:00-12:30
 - kolacji dostarczanego w godzinach 17:00-17:30
 - kolacja II dostarczana w godzinach 17:00-17:30
 Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzykowa) dodatkowo:
 - II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:00
 - podwieczorek dostarczany w godzinach 12:00-12:30
 - posiłek nocny dostarczany w godzinach 17:00-17:30
- 6 Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych posiłków razem np.: obiadu razem z kolacją itp.
- 7 Skład poszczególnych posiłków:
 - 7.1 śniadanie składające się z posiłku mlecznego (m.in.: zupa mleczna, kasza manna itp.), dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
 - 7.2 obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju (kompot, sok, woda z cytryną i miodem);

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 7.3 kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna – w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
- 7.4 II kolacja składająca się z m.in. (jogurtu, budyniu, kisielu z owocami, galaretki, deseru mlecznego, pieczywa ryżowego, pieczywa chrupkiego i owoców lub warzyw sezonowych, soków warzywnych lub owocowych) .
- 7.5 II śniadania na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego składające się w szczególności z: budyniu (250ml/osobę), kisielu (250ml/osobę), banana, jabłka gotowanego lub pieczonego, ciasta drożdżowego;
- 7.6 II śniadania i podwieczorki dla Oddziału Pediatrycznego to w szczególności: owoce, jogurty, gotowe desery mleczne, serki homogenizowane.
- 7.7 posiłki dla Oddziału Dziecięcego nie powinny zawierać: pokarmów wzdymających, pomidorów, sałatek jarzynowych, galarety mięsnej.
- 7.8 dieta do żywienia przez zgłębnik (kod 15) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta. Średnia ilość karmień na jednego pacjenta 6 posiłków x 350 ml.

8 Przygotowywane posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii i składników pokarmowych oraz dzienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych wg poniższych ogólnych założeń:

8.1 zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dorosłych:

energia (En)/dobę	2000-2400kcal/dobę
Białko	Wartość referencyjne: 10-20%En
	25-50g/1000kcal
Tłuszcze ogółem	Wartość referencyjne : 25-30% En
	28-33g/1000kcal
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Wartość referencyjne: możliwe jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En (<11g/1000kcal)
Węglowodany ogółem	Wartość referencyjne : 45-65%
	113-163g/1000kcal
w tym cukry (mono-i disacharydy)	Wartość referencyjne < 10%En
	<25g/1000kcal
błonnik	15g/1000kcal
Sód	<2000mg/dobę

8.2 zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej ciąży i w okresie laktacji

energia (En)/dobę	2000-2400kcal/dobę
Białko	Wartość referencyjne: 10-20%En
Tłuszcze ogółem	Wartość referencyjne : 25-30% En
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Wartość referencyjne: możliwe jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En
Węglowodany ogółem	Wartość referencyjne : 45-65%
	113-163g/1000kcal
w tym cukry (mono-i disacharydy)	Wartość referencyjne < 10%En
błonnik	Zgodnie z zaleceniami lekarza
Sód	1500mg/dobę

8.3 zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dzieci

energia (En)/dobę	Wiek (lata)	Jednostki
		24-36 miesięcy
4-9		1400-1800kcal
10-18		1800-2400kcal
Białko	24-36 miesięcy	10-20%En
	4-9	10-20%En
	10-18	10-20%En
Tłuszcze ogółem	24-36 miesięcy	35-40%En
	4-9	20-35%En
	10-18	20-35%En
W tym nasycone kwasy tłuszczowe	Nie więcej niż 10% En	
Węglowodany ogółem	24-36 miesięcy	45-65%En
	4-9	45-65%En

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

	10-18	45-65%En
w tym cukry (mono-i disacharydy)	5-10% En	
blonnik	24-36 miesięcy	10g/os/d
	24-36 miesięcy	14-16g/os/d
	10-18	19-21g/os/d
Sód	24-36 miesięcy	750mg/d
	4-9	1000-1200mg/d
	10-18	1300-1500mg/d

8.4 Zalecana średnia dzienna racja pokarmowa produktów spożywczych:

Lp.	Grupa, rodzaj produktów	j.m.	Dieta podstawowa/ normalna
1.	Produktu zbożowe, pieczywo,	g	260
2.	Mąka	g	100
3.	Kasze, ryż, makaron, jako dodatek do II dania	g	80
4.	Mleko w tym napoje fermentowane	ml	500ml
5.	Jaja	szt.	2
6.	Mięso	g	100
7.	Wędliny	g	40
8.	Ryby	g	100
9.	Masło w tym śmietana	g	40
10.	Inne tłuszcze	g	20
11.	Ziemniaki	g	250
12.	Warzywa i owoce	g	400
13.	Nasiona suche, strączkowe	g	100
14.	Cukier i słodycze	g	20

8.5 Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom (dieta dla dorosłych i dzieci 10-18 rż) w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

L.p.	Nazwa grupy i rodzaj produktu	Zastosowanie	Ilość
1.	Produkty zbożowe:		
	pieczywo mieszane (żytnie, pszenne, razowe)	podawane do śniadań i kolacji	130g
	kasza, ryż, makaron, płatki jako dodatek do zup		20g
	makaron	samodzielne danie	80g II danie
	kasza, ryż	samodzielne danie	80g II danie
2.	Produkty mleczne w tym fermentowane		500ml
	mleko		250 ml
3.	Zupy obiadowe		250 ml
4.	Jaja	jajecznicą	2 szt.
		gotowane	2szt.
5.	Ryby (Miruna , Mintaj)	gotowane i smażone, filet	100g
6.	Mięso	mięso gotowane	100g
		pieczeń	100g
		bitki i kotlety	100g
		wątroba	100g
		udko drobiowe, kurczę	200g
6	Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%	do każdego posiłku z pieczywem	20g
8	Ziemniaki	dodatek do drugiego dania	250g
		dodatek do zup	100g
9	Warzywa i owoce	dodatek do śniadań i kolacji	łącznie na dwa posiłki 260g
	warzywa i owoce	na zupę	100g
	włoszczyzna	na wywar do zup	10g
	Surówki, sałatka	dodatek do obiadu	150g
	Warzywa i owoce surowe	dodatek do śniadania/obiadu/ kolacji	łącznie dziennie 400g
	Strączkowe suche	samodzielne danie	100g
10	Cukier i słodycze		20g
	miód, dżem, marmolada	dodatek do pieczywa	40-50g
11	Wędliny	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	40g
12	Sery- topiony, żółty, twarogowy		40g

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

13	Pasty	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	80g
14.	Pasztety	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	50g
15	Herbata	napój do posiłków (śniadanie/kolacja)	250 ml
16	Kawa zbożowa, kakao, kompot, woda z cytryną i miodem	napój do posiłków (śniadanie/obiad/kolacja)	250 ml

8.6 procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić: śniadanie 30-35%, obiad 40-45%, kolacja 30-35 %.

8.7 najczęściej występujące diety: (kody diet)

Nazwa diety dla osób dorosłych	Kod diety
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4
Dieta bogatoresztkowa	5
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w tym 6 posiłków)	6
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7
Dieta ubogoenergetyczna	8
Dieta bogatobiałkowa	9
Dieta niskobiałkowa	10
Dieta eliminacyjna	11
Dieta papkowata	12
Dieta płynna	13
Dieta płynna wzmocniona	14
Dieta do żywienia przez zgłębnik	15

Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna (dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotowany będzie w uwagach)	M
Dieta biegunkowa	M/2/ML (podać wiek dziecka)

Nazwa diety dla kobiet w okresie ciąży lub w okresie laktacji	Kod
Dieta podstawowa	C1
Dieta łatwostrawna	C2
dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	C3
Modyfikacja indywidualna	M

Nazwa diety dla dzieci i młodzieży	Kod
Dieta podstawowa	P1
Dieta łatwostrawna	P2
Dieta łatwostrawna częściowo rozdrobniona	P3
Dieta łatwostrawna płynna	P4
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	P5
dieta bogato resztkowa	P6
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	P7
Dieta ubogo energetyczna	P8
Dieta ubogo białkowa	P9
Dieta niskobiałkowa normokaloryczna	P10
Dieta bezglutenowa bezmleczna	P11
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	P12
Dieta wegetariańska	P13
Dieta bez mleczna	P14
Modyfikacja indywidualna	M

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- d) Poniższa tabela przedstawia średnią miesięczną ilość wydanych posiłków całodobowych z podziałem na stosowane najczęściej diety (wyliczoną z okresu 01.01-2023- 30.06.2023).

Lp.	rodzaj diety	średnia miesięczna ilość posiłków całodobowych z podziałem na najczęściej stosowane diety
1	Podstawowa (kod 1)	3000
2	Łatwostrawna (kod 2) w tym dieta do żywienia przez zgłębnik (kod15)	4000
5	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6)	1000
6	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6) w tym 5, 6 posiłków	600
7	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (kod 3)	70
8	Dieta dla kobiet ciężarnych i w okresie laktacji kod (C1)	200
9	Dieta dla kobiet ciężarnych i w okresie laktacji kod (C2)	150

- 9 Wskazane w wartości zamówienia diety w poz. 1-3 diety składają się z 3 posiłków i z dodatkowej II kolacji. Wyjątek stanowi dieta:
- z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6), która składa się z 3 lub 5 lub 6 posiłków,
 - wszystkie diety dla Oddziału Pediatrycznego – składające się z 5 posiłków
 - wszystkie diety dla ZOL składające się z 4 posiłków
 - posiłki dla kobiet ciężarnych i w okresie laktacji składające się z 5 posiłków(w tym 4 porcje warzyw i 3 porcje owoców przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej)
- Posiłki dodatkowe (dla diet składających się z więcej niż 3 posiłków) tj.: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6) będą zamawiane w ramach posiłków dodatkowych.
- 10 **Produkcja posiłków** powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych dotyczących szpitali– zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 11 Koszt surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 40-50% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.
- 12 Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego. Średnia dzienna ilość całodobowych posiłków – 100-120.
- 13 Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniach z Zamawiającym.
- 14 **Podstawą bieżącej realizacji usługi będą dekadowe jadłospisy przygotowywane na bieżąco przez Zamawiającego.**
- Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia wraz ze wszelkimi zmianami, które pojawiają się w trakcie trwania umowy
 - Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
 - Jadłospisy dekadowe winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.
 - Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
 - różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie wieloziarniste, pszenne, z dodatkami),
 - ryby i /lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym,
 - każde śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego,
 - 3 razy w dekadzie rośliny strączkowe suche,
 - nie więcej niż 3 razy w dekadzie potrawy smażone bez panierki,
 - 2 razy dziennie mleko lub produkty mleczne fermentowane (jogurt, kefir),
 - co najmniej raz w tygodniu kolacja w postaci dania gorącego,
 - nie częściej niż 2 razy w danym jadłospisie dekadowym wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, pasztet,
 - do każdego posiłku surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surowek z warzyw świeżych,
 - odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysokobłonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche),
 - w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału do 20% winno stanowić pieczywo ciemne,
 - kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- m) sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zagęszczanych soków owocowych,
- n) co najmniej 3 razy w tygodniu do obiadu letnia woda z cytryną i miodem,
- o) parówki winny zawierać co najmniej 60% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM),
- p) do smażenia winien być używany tylko olej roślinny,
- q) do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze zmielonej łopatki lub karkówki, wyklucza się stosowanie mięsa garnażeryjnego,
- r) dieta płynna wzmacniająca (kod14) winna składać się z trzech dań płynnych pełnowartościowych, urozmaiconych (nie dopuszcza się podawania na kolację zupy z obiadu).
- s) pięć porcji warzyw i owoców – łącznie 400g dziennie
- t) przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone
- u) wymagane rodzaje mięsa wieprzowego wykorzystywanego do przygotowania posiłków: schab, łopatka, szynka.

14.5 Jadłospis będzie posiadał wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności oraz informację o alergenach.

14.6 Jadłospisy dekadowe będą przekazywane Wykonawcy co najmniej 4 dni robocze przed wprowadzeniem.

14.7 Dekadowe jadłospisy będą zawierać osobno rozpisane posiłki dla dzieci z uwzględnieniem grup wiekowych.

14.8 Dekadowe jadłospisy będą zawierać także dietę biegunkową dla niemowląt, dzieci starszych rozpisaną na 5 kolejnych dni.

15. Przykładowy dekadowy jadłospis prezentowany jest w dodatku nr 3a-e do SWZ.

16. Posiłki winny być przygotowywane przez osobę posiadającą wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk lub kucharz.

17. Terminy zgłaszania bieżącego zapotrzebowania:

- 17.1 Posiłki będą przygotowywane i dostarczane na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy;
- 17.2 zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet odbywać się do godziny 14:00 dnia poprzedzającego, z uwzględnieniem, ppkt. d i e);
- 17.3 w każdy piątek lub inny dzień roboczy poprzedzający dni wolne od pracy zgłaszane będą prognozowane ilości posiłków na kolejne dni wolne oraz dzień roboczy – śniadanie, z uwzględnieniem ppkt.e);
- 17.4 zmiany ilości posiłków koniecznych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie, faxem lub pocztą elektroniczną w następujących godzinach 6:00-6:30, 10:00-10:30 i 14:30-15:00;
- 17.5 w bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt.18.4).
- 17.6 Przykładowa dieta biegunkowa:

Dieta biegunkowa dla niemowląt	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: 5 x kleik ryżowy na wodzie Obiad: gotowy posiłek w słoiczku – marchewka (typu Gerber, Bobovita itp.) Kolacja: banan
2	Śniadanie: herbata, biszkopt, jabłko gotowane II śniadanie: gotowy posiłek w słoiczku: jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewką (typu Gerber, Bobovita itp.) Obiad: zupa ryż z marchewką Podwieczorek: kaszka kukurydziana Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopt, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dieta biegunkowa dla dzieci starszych	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: herbata, suchary II śniadanie: kaszka kukurydziana na gęsto, wafle ryżowe Obiad: ryż gotowany na gęsto z marchewką, ziemniaki puree Podwieczorek: dynia gotowana, biszkopty Kolacja: ryż gotowany z marchewką
2	Śniadanie: herbata, biszkopt, jabłko gotowane II śniadanie: gotowana dynia, suchary Obiad: zupa ryż gotowany z marchewką Podwieczorek: kisiel Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopt, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

18 Przygotowywanie posiłków dla dzieci do 12 miesiąca życia.

- 18.1 Przygotowywanie mieszanek mlecznych, kleiku (na mleku i na wodzie) dla niemowląt i dzieci odbywać się będzie z uwzględnieniem bieżących wytycznych.
- 18.2 Zamawiający stosuje w szczególności następujące mieszanki mleczne: kleik ryżowy, kasza manna, mieszanka I, mieszanki z mleka modyfikowanego: Bebiko, Bebiko 1, Bebiko 2, Nann 1, Nann 2, Bebilon, Gerber itp. oraz mieszanki mleczne specjalistyczne.
- 18.3 Mieszanki mleczne przygotowywane m.in.: z mleka Bebiko, Nann, Babilon, Gerber muszą być przygotowywane bezpośrednio przed spożyciem. Sposób przygotowywania ww. mieszanek:
- Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać w sterylnych zamkniętych butelkach, odpowiednią do złożonego zapotrzebowania ilość zamawianego mleka w proszku,
 - butelka winna być opisana z podaniem: rodzaju i ilości (ilość miarek) wsypanego mleka, daty i godzina przygotowania, numeru dziecka podanego w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej
 - butelki z przygotowaną porcją mleka dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku,
 - butelki mogą być dostarczane z posilkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
- 18.4 Przygotowywanie mieszanek specjalistycznych z mleka stanowiącego produkt leczniczy:
- Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tylko wskazaną w zapotrzebowaniu ilość pustych czystych butelek oraz odebrać je po użyciu do mycia i ponownego przygotowania
 - Butelki dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - Butelki mogą być dostarczane z posilkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
- 18.5 Mieszanki mleczne mogą być przygotowywane i dostarczane 1x dziennie wraz ze śniadaniem w ilości porcji wskazanych w zamówieniu. W przypadku mieszanki I winna być dostarczona po poddaniu jej procesowi pasteryzacji i schłodzeniu.
- 18.6 Częstotliwość karmienia niemowląt mieszankami mlecznymi średnio co 3 godziny (ok. 7x na dobę).
- 18.7 Planowane godziny dostarczania posiłków mlecznych będą wskazywane na bieżąco, w składanych zamówieniach.
- 18.8 Posiłki mleczne wydawane będą w butelkach zamkniętych, w systemie jałowym.
- 18.9 Zamawiający każdorazowo określi skład mieszanek, ilość i objętość jednostkowych opakowań (butelek).
- 18.10 Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość butelek (z podziałką) do mieszanek i kleików.
- 18.11 Na każdej butelce zawierającej przygotowany posiłek Wykonawca zobowiązany jest umieścić następujące dane: data i godzina przygotowania, nazwa posiłku, nr identyfikacyjny dziecka podany przez oddział w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej.
- 18.12 Smoczki do butelek zapewnia Zamawiający.
- 18.13 Butelki (szklane lub z tworzywa) do mieszanek mlecznych muszą być przeznaczone do sterylizacji.
- 18.14 Napoje ciepłe do śniadań i kolacji – czarna herbata.
- 18.15 Dla dzieci do 1r.ż. Zamawiający przewiduje zamawianie gotowych posiłków w słoiczkach (obiady, desery) typu Gerber, Bobovita itp.
- 18.16 Dieta biegunkowa dla dzieci przygotowywana wg receptur Zamawiającego.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

18.17 Wykonawca zobowiązany będzie modyfikować zatwierdzone na bieżące diety biegunkowe, uwzględniając preferencje żywieniowe hospitalizowanych dzieci, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.

18.18 W diecie biegunkowej dla niemowląt należy uwzględnić także posiłki gotowe w słoiczkach (typu Gerber, Bobovita), w szczególności: marchewka, jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewka nie częściej niż 1 raz dziennie.

19 Dane statystyczne

19.1 średnia miesięczna ilość wydanych posiłków (łącznie śniadania, obiady, kolacje) w oparciu o dane z okresu 10-01-2023 do 31-10-2023 podziałem na poszczególne oddziały:

- a) Oddział Chorób Wewnętrznych (OW) – 2136
- b) Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej (OC) - 2005
- c) Oddział Pediatryczny (OP) – 442 (bez mieszanek mlecznych), mieszanka I 5 L, mleko modyfikowane 11L, kleik na mleku 7l, kleik na wodzie 7l,
- d) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (OI) - 38
- e) Oddział Ginekologiczno-Położniczy Rooming in (OG) – 490+275
- f) Zakład Opiekuńczo-Leczniczy (ZL) – 1718
- g) Oddział Rehabilitacyjny (OR) – 1768

oddział	sty 23	lut 23	mar 23	kwi 23	maj 23	cze 23	lip 23	sie 23	wrz 23	paz 23	łącznie	średnia miesięczna
Oddział Chorób Wewnętrznych i Nefrologii (OW)	1599	2121	2421	2001	2289	2378	2184	2002	2122	2247	21364	2 136
Oddział Pediatryczny (OP)	392	411	518	529	456	428	332	392	372	595	4425	443
Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej (OC)	1651	2149	1981	2206	2279	2235	1544	1752	2086	2171	20054	2 005
Oddział Ginekologiczno-	407	469	460	474	551	503	609	485	427	516	4901	490
-Położniczy Rooming in	122	382	193	182	270	222	347	369	339	323	2749	275
Oddział Rehabilitacyjny (OR)	1320	1680	1860	1782	1857	1857	1838	1855	1771	1860	17680	1 768
Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (OI)	46	68	38	4	21	36	69	0	20	80	382	38
ZOL	1255	1676	1784	1761	1775	1676	1753	1714	1814	1967	17175	1 718
suma	6792	8956	9255	8939	9498	9335	8676	8569	8951	9759	88730	8 873

19.2 liczba osobodni: od 01- 01-2023 do 31-10-2023

oddział	stycz 23	lut23	marz23	kwi23	maj23	czer23	lip23	sier23	wrze23	paź 23	łącznie
Oddział Chorób Wewnętrznych i Nefrologii (OW)	748	706	788	667	759	792	722	683	708	733	7306
Oddział Pediatryczny (OP)	182	204	182	194	163	156	135	108	150	209	1683
Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej (OC)	589	530	540	552	591	595	387	406	560	575	5325
Oddział Ginekologiczno-	176	146	139	149	179	163	185	153	140	156	1586
-Położniczy Rooming in	66	122	57	65	90	65	105	128	108	111	917
Oddział Rehabilitacyjny (OR)	607	557	609	578	615	591	625	610	596	616	6004
Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (OI)	80	100	136	137	122	97	81	83	98	123	1057
ZOL	817	748	794	809	839	773	801	782	775	826	7964
suma	3265	3113	3245	3151	3358	3232	3041	2953	3135	3349	31842

19.2 liczba łóżek szpitalnych - stan na rok 2023 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- a) Oddział Chorób Wewnętrznych - 35
- b) Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej - 31
- c) Oddział Pediatriczny – 11
- d) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - 5
- e) Oddział Ginekologiczno-Położniczy Rooming In- 16
- f) Oddział Neonatologiczny – 7
- g) Zakład Opiekuńczo-Lecznicy - 30
- h) Oddział Rehabilitacyjny –21

19.3 miesięczne zapotrzebowanie na posiłki z okresu: 10-01-2023 do-31-10-2023

	stycz 23	lutycz23	marz23	kwi23	maj23	czer23	lip23	sier23	wrze23	paż23	łącznie
Śniadanie (S)	2206	2914	3014	2913	3087	3029	2827	2786	2907	3184	28 867,00
Obiad (O)	2308	3028	3138	3014	3214	3165	2916	2904	3046	3328	30 061,00
Kolacja (K)	2278	3014	3103	3012	3197	3141	2933	2879	2998	3247	29 802,00
kleik na wodzie (l)	5,5	7	7,75	7,5	7,75	7,75	7,75	7,75	7,5	13,15	79,40
kleik na mleku(l)	5,5	7	7,75	7,5	7,75	7,75	7,75	7,75	7,5	7,75	74,00
mieszanka I(l)	3,3	4,4	4,65	4,5	4,65	4,65	4,65	4,65	4,5	4,65	44,60
mleko modyfikowane(l)	17,79	21,51	17,72	13,98	3,96	8,64	5,16	4,62	11,34	5,4	110,12
posiłki dodatkowe	745	961	1017	1100	1008	925	931	957	970	1913	10 527,00
łącznie S+O+K	6792	8956	9255	8939	9498	9335	8676	8569	8951	9759	88 730,00

II. Dystrybucja posiłków.

1. Wykonawca zobowiązany będzie:
 - 1.1 dostarczać posiłki do wyznaczonej części czystej oddziału;
 - 1.2 dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki od gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych, zgodnie z obowiązującymi zasadami – z zastrzeżeniem, że ilość dostarczanych worków winna być objętościowo i ilościowo dostosowana i wystarczająca dla zebrania odpadów, powstałych z dostarczonych posiłków;
 - 1.3 po każdym posiłku odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, naczynia wielorazowego użytku, sztucce, butelki, pojemniki, itd., w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.
 - 1.4 po każdym posiłku odebrać i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach.
2. Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się wg jednego z poniżej określonych systemów dystrybucji.

Minimalne wymagania dotyczące dystrybucji w zależności od zaoferowanego przez Wykonawcę (w treści druku ofertowego) systemu dystrybucji posiłków:

 - 2.1 **Wariant I** - dystrybucja w systemie wielorazowych tac termoizolacyjnych zawierających posiłek dla jednego pacjenta -każda taca winna zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział
 - 2.2 **Wariant II** - dystrybucja z zastosowaniem jednorazowych dzielonych pojemników dla wszystkich posiłków, zawierających porcje dla każdego pacjenta osobno – pojemniki winny być zamykane, wykonane z tworzywa biodegradowalnego, zabezpieczone w zewnętrzną zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową). Każdy pojemnik winien zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział. Zupa do obiadu i zupy mleczne dostarczane w oznakowanych (data przygotowania, rodzaj diety, oddział) termosach dla każdego oddziału osobno. Zapewnienie naczyń do podawania zup, wykonanych z materiałów nietłukących. Dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (talerze i miseczki jednorazowe z np.: otrąb, papierowe), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
 - 2.3 **Wariant III** - dystrybucja w systemie mieszanym tj.: obiad (bez zupy) w systemie jednorazowych, dzielonych i zamykanych próżniowo pojemników dla każdego pacjenta, pozostałe posiłki w systemie termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących), dopuszcza się zastosowanie talerzy jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością; jednorazowe pojemniki obiadowe wykonane z tworzywa biodegradowalnego, zabezpieczone w zewnętrzną

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową), każdy zawierający oznakowanie co najmniej: daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału.

- 2.4 Wariant IV** - dystrybucja w system termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucze do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących); dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć każdorazowo z posiłkami pojemniki (kubki, pojniki) do podawania napoi dla każdego pacjenta osobno. Dopuszcza się zastosowanie pojemników jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
 4. Napoje do posiłków dostarczane będą w termosach z kranikiem.
 5. Do każdego posiłku Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać komplet jednorazowych (z materiałów biodegradowalnych) lub wielorazowych sztuców, niezbędnych do spożycia przygotowanych potraw. Wykonawca będzie ponosił ryzyko utraty i uszkodzenia oraz koszty mycia sztuców wielorazowych.
 6. Tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, pojemniki jednorazowego użytku (o których mowa w pkt. II ppkt.2) winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.
 7. Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi (m.in.: tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, sztucze, talerze, kubki, naczynia do porcjowania), zarówno jednorazowego i wielorazowego użytku, muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu w terminie do 14 dni od daty zawarcia umowy.
 8. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
 - zupa – 75° C
 - II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65° C
 - kawa, herbata – 75° C
 9. Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający.
 10. Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik oddziału.
 11. Obecna lokalizacja poszczególnych oddziałów:
 - a) **budynek wielofunkcyjny A:**
 - parter - Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
 - I piętro- Oddziału Ginekologiczno-Położniczy Rooming In (część położnicza)
 - I piętro - Oddział Neonatologiczny
 - I piętro - Oddział Pediatryczny
 - II piętro - Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej
 - b) **budynek B;**
 - parter – Izba Przyjęć, Oddział Otolaryngologii
 - I piętro- Oddziału Ginekologiczno-Położniczy Rooming In (część ginekologiczna)
 - II piętro - Oddział Chorób Wewnętrznych i Nefrologii
 - c) **budynek C:**
 - parter - Oddział Rehabilitacyjny
 - I piętro - Zakład Opiekuńczo-Leczniczy
 - d) Trakt komunikacyjny między budynkiem B i C zlokalizowany na poziomie parteru i I piętra. Drogi komunikacyjne w budynkach bez utrudnień architektonicznych.
 - e) Dostarczanie posiłków do Oddziału Ginekologiczno-Położniczy Rooming in odbywa się od strony położniczej (na jednym wózku).
 12. Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
 13. **Wykonawca zapewnienia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków** i odbioru brudnych naczyń i odpadów. Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych winno odbywać się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp. Wykonawca zobowiązany będzie po każdym posiłku zabierać także ww. środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym. Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.
 14. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać poszczególne posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem i zleceniami w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego – w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały, przy zagwarantowaniu odpowiedniej ich temperatury w momencie podawania pacjentom.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

15. Jeżeli w trakcie dystrybucji posiłku pacjent będzie na zabiegach leczniczych lub diagnostycznych naczynia oddane będą po kolejnym posiłku.
16. Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania, utylizacji wszelkich odpadów min.: komunalnych i pokonsumpcyjnych, bezpośrednio po każdym posiłku. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za utylizację.
17. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.
18. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzane każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki.
19. Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
20. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będzie odbierał Zamawiający i umieszczał na wózku do rozdawania posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie odebrać zebrane naczynia, sztućce, pojemniki, termosy/tace, odpady itp. zlokalizowane na wózku do rozdawania posiłków, na terenie oddziału.
21. Wózek do rozdawania posiłków jest na wyposażeniu kuchenek oddziałowych i nie służy do transportu posiłków oraz zwrotnie brudnych naczyń do Wykonawcy.
22. Dowożenie posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.
23. W czasie transportu Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować temperaturę przechowywania właściwą dla danego rodzaju produktów (np.: transport wędlin winien gwarantować wymaganą przez producenta temperaturę przechowywania).

III. 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.
3. W związku z posiadaniem 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).
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, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi **Protokołu 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 **Protokołu reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
7. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
8. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
9. **Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 z późn. zm.). 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

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wykonawcy kontrolę m.in.: w zakresie posiłków oraz jadłospisów, w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

11. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki (w tym butelek do mieszanek mlecznych) i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego

IV. Ubezpieczenie usług objętych umową:

1. Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia.
2. **Wymagana jest odrębna polisa ubezpieczeniowa dedykowana dla niniejszego zamówienia, obejmująca wskazane ryzyko.**
3. Wymagany zakres ubezpieczenia:
 - a) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu
 - b) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa
 - c) odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans)
 - d) odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa
 - e) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwotka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
 - f) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
 - g) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
4. W terminie do 7 dni od podpisania umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.
5. W przypadku niedochowania ww. obowiązku Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
6. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej:

Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:

 - a) szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
 - b) szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.