

### **Szczegółowe warunki realizacji usługi**

1. Zamawianie ilości oraz rodzajów diet posiłków będzie się odbywało przez pracowników Zamawiającego. Ilość diet i posiłków powinna być zgłaszana z 1 dniowym wyprzedzeniem do godz. 14.30, natomiast korekty ilości i rodzaju wyżywienia dostarcza się rano do godz. 7.45, a kolacje i obiady mogą być również korygowane telefonicznie na 2 godziny przed dostarczeniem posiłków do Zamawiającego. Szpital posiada 4 oddziały szpitalne o łącznej bazie 116 łóżek rzeczywistych:
  - oddział chirurgii onkologicznej z pododdziałem chorób piersi
  - oddział ginekologii onkologicznej z odcinkiem dziennym
  - oddział onkologii klinicznej z odcinkiem dziennym (zlokalizowany w osobnym budynku)
  - oddział radioterapii
2. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane do siedziby Zamawiającego (dwie lokalizacje) o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie a w dniu dostarczenia ciepłej kolacji trzy razy dziennie
  - śniadanie - godzina 7.45
  - obiad i kolacja - godzina 12:00
3. Wsad do kotła na wartość nie niższą niż 15,00 zł netto za osobodzień.
4. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do pomieszczeń dystrybucji u Zamawiającego musi mieć co najmniej:
  - zupa - 75°C
  - II danie (mięso, sos, ziemniaki, kasze, ryż, kluski, kopytka) – 75°C
  - kawa, herbata - 80°C
5. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Szpitalu, opisanych w załączniku nr 1 oraz wymaganiami jakościowymi i ilościowymi opisanymi w załączniku 1A, zgodnie z zaleceniem dietetyka.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo modyfikacji diety dla pojedynczych pacjentów, co nie zmieni ceny posiłków.
7. Dietetyk Wykonawcy zobowiązany jest, w razie wątpliwości, do konsultowania diet telefonicznie lub w bezpośredniej rozmowie z dietetykiem OCO – Joanną Gruszką.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo okresowej kontroli gramatury, wartości energetycznej, odżywczej oraz właściwości organoleptycznych posiłków przez dietetyka OCO.
9. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji na wykonaną usługę po stwierdzeniu, że dostarczony posiłek lub posiłki nie spełniają wymaganych parametrów ilościowych i jakościowych. Podstawą reklamacji będzie PROTOKÓŁ NIEZGODNOŚCI- wzór w załączeniu.
10. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowej wymiany lub uzupełnienia dostarczonych posiłków nie spełniających wymagań, nie później niż w ciągu 2 godzin od powiadomienia Wykonawcy telefonicznie lub faksem.
11. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017r., poz. 149 tekst ujednolicony z 3.01.2017).
12. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wydawanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od wydania posiłku. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie się odbywało zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545.).
13. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania dekadowego jadłospisu z rozbiciem na diety oraz dziennego jadłospisu z podaniem gramatury poszczególnych składników dla każdego oddziału oraz dietetyka OCO. Wszystkie jadłospisy powinny być autoryzowane przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy 10. dniowe powinny być dostarczane z 2. dniowym wyprzedzeniem, jadłospisyienne codziennie na każdy oddział w formie papierowej oraz dla dietetyka drogą elektroniczną. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 7 dni.
14. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia na koniec każdego miesiąca zestawienia z programu dietetycznego wartości odżywczej posiłków z rozbiciem na dni i diety: podstawową, łatwostrawną, wysokobiałkową. Wykaz musi posiadać wyszczególnioną wartość energetyczną, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów oraz błonnika oraz musi być podpisany przez dietetyka. Szczegółowe wymogi dotyczą posiłków określają załączniki nr 1 i 1A.

15. Wymagane jest określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego zamówienia.
16. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki tradycyjne w okresie świąt (Wigilia, Wielkanoc).
17. Zamawianie ilości oraz rodzajów diet będzie się odbywało przez pracowników Zamawiającego telefonicznie a następnie potwierdzone w formie pisemnej. Ilość diet i posiłków będzie zgłaszana z 1 dniowym wyprzedzeniem do godz. 13.00, natomiast korekty ilości i rodzaju diet Zamawiający ma prawo zmienić w dniu dostawy do godz. 7,45 (dot. obiadu i kolacji), kolacje i obiady mogą być również korygowane telefonicznie na 2 godziny przed dostarczeniem posiłków do Zamawiającego.
18. Posiłki winny być dostarczane do wskazanych przez Zamawiającego miejsc (2 lokalizacje) na koszt i ryzyko Wykonawcy, w godzinach zapewniających otrzymanie posiłku przez pacjenta o czasie. Dostawca (osoba zdająca) jest zobowiązany do przekazania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały w obecności uprawnionych pracowników Zamawiającego. Dostawca winien znać i przestrzegać zasad sanitarno-epidemiologicznych podczas dostawy. Ponadto Wykonawca wyposaża Dostawcę w fartuch ochronny, czepek i rękawice jednorazowego użytku, maskę ochronną.
19. Przygotowane diety mają być opisane w sposób czytelny, osobno dla każdego oddziału – nazwą diety, rodzajem posiłku, ilością pacjentów i gramaturą oraz podpisem osoby pakującej (np.: ginekologia, dieta łatwostrawna, mięso, 16p., 160g, nazwisko).
20. Transport posiłków z miejsc dostarczenia wskazanych w siedzibie Zamawiającego i dystrybucja posiłków dla pacjentów pozostaje po stronie Zamawiającego.
21. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem i schłodzeniem, z odpowiednim atestem:
  - termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu napojów,
  - termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji kompatybilnej z używanymi przez Zamawiającego, wewnętrznymi wózkami transportowymi typu „bemar”, zapewniającymi dostarczenie na oddziały poszczególnych części posiłków.
22. Właścicielem wewnętrznych wózków transportowych typu Bemar oraz zastawy stołowej dla zapewnienia płynnej dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały jest Zamawiający. Właścicielem zewnętrznych wózków transportowych, termosów jedno- i wieloskładnikowych oraz wypełniających je pojemników wewnętrznych typu GN jest Wykonawca.
23. Użyte termosy jednoskładnikowe oraz pojemniki wewnętrzne typu GN będą myte w siedzibie Wykonawcy. Wykonawca ma obowiązek zapewnić ich liczbę pozwalającą na co najmniej 2- krotne w ciągu dnia dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego.
24. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru resztek pokonsumpcyjnych po dostarczeniu obiadu.
25. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na diety i oddziały w formie comiesięcznych zestawień.
26. Wykonawca wyznacza osobę zdającą (Dostawcę) a Zamawiający wyznacza osoby odbierające posiłki dla każdego oddziału. Wykonawca sporządza protokół z powyższej czynności, spisując ilość dostarczonych i odebranych posiłków.
27. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych podczas produkcji i dostaw posiłków.  
Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
  - prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia, w tym dostęp do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji i dystrybucji posiłków, procedur mycia i dezynfekcji rąk, mycia pojemników i blatów, instrukcji stanowiskowych przygotowania posiłków,
  - prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do realizacji usług żywienia,
  - prawo kontroli czystości pojazdu, pojemników GN, termosów, adekwatnego ubrania ochronnego kierowcy, pobierania wymazów czystościowych z samochodu, pojemników GN i termosów,
  - prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy.
28. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym, finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

29. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych przez Wykonawcę usług żywieniowych na terenie Zamawiającego przez zewnętrzne służby sanitarne i inne podmioty posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia kary finansowej na Zamawiającego, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany asortymentu posiłków w przypadku braku akceptacji przez pacjentów.

.....  
*nazwa oddziału*

## **PROTOKÓŁ NIEZGODNOŚCI** **(wzór)**

*Dotyczy umowy nr* .....

Reklamowany posiłek       - śniadanie       - obiad       - kolacja

Nieprawidłowość dotyczy:

- ilości
- terminu realizacji
- jakości
- niezgodności z zatwierdzonym jadłospisem

Opis stwierdzonej nieprawidłowości:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Zgłaszający reklamację:      Opolskie Centrum Onkologii w Opolu  
ul. Katowicka 66 a 45-061 Opole  
NIP: 7542557814    REGON: 531420768

Data i podpis dwóch uprawnionych pracowników oddziału zgłaszającego reklamację:

Opole .....  
(data podpisania protokołu)

.....  
.....