

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A- PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie posiłków z dostawą do pacjenta w odpowiednio porcjowanych ilościach zabezpieczających dzienne racje pokarmowe w systemie bimarowym z pełną obsługą (dostawą zastawy stołowej, rozdaniem posiłków, odbiorem brudnej zastawy stołowej i myciem) w **oddziałach Szpitala Powiatowego w Pruszkowie w ciągu 12 miesięcy.**
2. Przygotowanie posiłków oraz dostarczenie do miejsca odbioru posiłków w **placówce ZOL Szpitala Powiatowego w Pruszkowie** w odpowiednio porcjowanych ilościach zabezpieczających dzienne racje pokarmowe, bez pełnej obsługi (bez rozdania posiłków, bez odbioru brudnej zastawy stołowej) **w ciągu 12 miesięcy.**

Dostarczanie posiłków do siedziby Zamawiającego odbywać się będzie 3 razy dziennie.

B- OPIS SZCZEGÓŁOWY

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, że proces przygotowania, transportu i dostawy posiłków będzie spełniał wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w obowiązującej ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 poz. 1252), w aktach wykonawczych wydanych na ich podstawie, a także z zasadami systemu HACCP oraz Rozporządzeniem (WE) nr852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
2. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków całodniowych wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia, odpowiadającym obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia, z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy, przez cały okres trwania umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki w taki sposób, by na każdym etapie transportu zabezpieczyć posiłki przed zanieczyszczeniem, skażeniem, zmianą temperatury i utratą właściwości estetycznych i smakowych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity DZ. U z 2010, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
5. Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta (osobo-posiłku) należy rozumieć: całodzienne wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie (zupa mleczna+np pieczywo, masło, dodatek do pieczywa, oraz dodatek warzywno-owocowy+kawa mleczna), obiad (posiłek dwudaniowy+kompot) i kolację (pieczywo+masło, 2 dodatki do pieczywa, dodatek warzywno-owocowy+kompot), a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek, których koszt jest wliczony do posiłków podstawowych. II śniadania i podwieczorki przysługują określonym dietom: cukrzycowa, bogatobiałkowa, trzustkowa, dla matek karmiących.
6. Wykonawca zapewni najwyższy standard bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, a co za tym idzie ich czystość mikrobiologiczną oraz fizykochemiczną.
7. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji dostarczania posiłków, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do Zamawiającego. Dowóz oraz obsługę wg. wytycznych Wykonawca winien w kalkulować w koszt posiłków.
8. Na etapie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również co do ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów.
9. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet, odrębnie dla śniadania, obiadu i kolacji. Należy podać uśredniony koszt dla wszystkich

rodzajów diet z podziałem na cenę dla jednostki ZOL Szpitala Powiatowego oraz cenę dla Oddziałów Szpitala Powiatowego.

Jednostka ZOL Szpitala Powiatowego w Pruszkowie

| Rodzaj posiłku | Średnia miesięczna liczba zamawianych Posiłków w jednostce ZOL Szpitala Powiatowego w Pruszkowie * |
|------------------|--|
| ŚNIADANIE | 900 |
| OBIAD | 900 |
| KOLACJA | 900 |

* *średnia miesięczna liczba posiłków jest jedynie wartością orientacyjną dla Wykonawcy, zależy od ilości aktualnie hospitalizowanych pacjentów i nie stanowi podstawy dla przyszłych zamówień składanych przez Zamawiającego.*

Oddziały Szpitala Powiatowego w Pruszkowie

| Rodzaj posiłku | Średnia miesięczna liczba zamawianych Posiłków w Oddziałach Szpitala Powiatowego w Pruszkowie * |
|------------------|---|
| ŚNIADANIE | 1500 |
| OBIAD | 1800 |
| KOLACJA | 1800 |

* *średnia miesięczna liczba posiłków jest jedynie wartością orientacyjną dla Wykonawcy, zależy od ilości aktualnie hospitalizowanych pacjentów i nie stanowi podstawy dla przyszłych zamówień składanych przez Zamawiającego.*

10. Propozycję 2 tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie przedstawiał Dietetykowi Szpitala z wyprzedzeniem przynajmniej 7 dni roboczych. Dietetyk Szpitala o akceptacji jadłospisów poinformuje w ciągu 2 dni roboczych. W przypadku wniesienia przez Dietetyka Szpitala uwag lub wniosków do jadłospisu, Wykonawca zobowiązany jest je uwzględnić.

11. Jadłospis musi zawierać gramaturę, kaloryczność, zawartość białka, tłuszczy, węglowodanów, wit. C, żelaza i wapnia z uwzględnieniem całodziennego podsumowania. Zamawiający może zażądać podania wymienników węglowodanowych oraz białkowo-tłuszczowych w diecie cukrzycowej. Jadłospis powinien mieć zawartą informację o występujących w daniach alergenach.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.

13. Przygotowywane dania powinny być urozmaicone i nie mogą powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

14. Dietetyk lub Izba Przyjęć Szpitala lub inna osoba wyznaczona przez zamawiającego, przesyła Wykonawcy rzeczywiste zapotrzebowanie, uwzględniając ilość i rodzaj diet z poszczególnych jednostek organizacyjnych, zgodnie z zał. Nr 2 „Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień” oraz wg. Poniższego harmonogramu:

HARMONOGRAM ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

| Zamówienia na: | Godzina, do której przesłane zostanie zamówienie | Godziny dostarczenia posiłków |
|---|--|-------------------------------------|
| ŚNIADANIE (+drugie śniadanie) | 6 ⁰⁰ | 7 ⁰⁰ - 7 ⁴⁵ |
| OBIAD (+podwieczorek) | 10 ⁰⁰ | 12 ⁰⁰ - 12 ³⁰ |
| KOLACJĘ | 14 ⁰⁰ | 15 ³⁰ - 16 ⁰⁰ |

- ✧ Do godz. 6.00 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na śniadanie - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).
- ✧ W godz. 7:00 - 7.45 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie do wyznaczonego pomieszczenia w budynku Szpitala oraz do wyznaczonego pomieszczenia w budynku ZOL.
- ✧ Do godz. 10.00 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na obiad - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).
- ✧ W godz. 12:00 - 12.30 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie na obiad do wyznaczonego pomieszczenia w budynku Szpitala oraz do wyznaczonego pomieszczenia w budynku ZOL.
- ✧ Do godz. 14.00 Zamawiający przekazuje Wykonawcy zamówienie na kolację - pocztą elektroniczną (ewentualnie faksem, w sytuacjach wyjątkowych telefonicznie).
- ✧ W godz. 15:30 - 16.00 Wykonawca winien dostarczyć zamówienie na kolację do wyznaczonego pomieszczenia w budynku Szpitala oraz do wyznaczonego pomieszczenia w budynku ZOL.

15. Posiłki dodatkowe t.j. drugie śniadanie i podwieczorek (w przypadku diety cukrzycowej) mogą być dostarczane w następujący sposób:

- drugie śniadanie – razem ze śniadaniem,
 - podwieczorek – razem z obiadem,
- pod warunkiem, iż będą odpowiednio oznakowane (np. „ II śniadanie”).

16. Wykonawca dostarcza zamówione posiłki zgodnie ze złożonym zamówieniem w termosach transportowych do wyznaczonego przez Wykonawcę pomieszczenia dystrybucji posiłków na poziomie -1 w Szpitalu oraz do Wyznaczonego pomieszczenia w jednostce ZOL.

17. Dietetyk szpitalny lub inna osoba wyznaczona przez Zamawiającego, nadzoruje usługę dystrybucji posiłków, tj.:

- ✧ Dokonuje kontroli czystości środka transportu.
- ✧ Nadzoruje osoby Firmy cateringowej wykładające-rozdzielające termosy, pojemniki gastronomiczne z potrawami na wózki transportowe.
- ✧ Dokonuje kontroli przyjmowanych posiłków wg. Karty Kontroli Dostaw
 - a. punktualność dostawy
 - b. ilość dostarczonych porcji
 - c. wielkości porcji (gramatura)
 - d. zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem temperatura, wg wytycznych ofertowych.
- ✧ W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w przeprowadzonej kontroli, dokumentuje się ją odpowiednio w dokumencie karty rozbieżności/ karty reklamacji - zał. Nr 3
- ✧ Wybiórczo nadzoruje pracowników Firmy cateringowej w wydawaniu posiłków w oddziałach w ustalonym przedziale czasowym:

Śniadanie - 8.00-9.30
 Obiad- 13.00- 14.00
 Kolacja - 17.00-18.00

Pielęgniarka dyżurna nadzoruje wydawanie posiłku by były podane zgodnie z zamówieniem i zleceniem lekarskim. Pacjenci ze wskazaniami epidemiologicznymi, dostają posiłki w naczyniach jednorazowych.

18. Dietetyk szpitalny lub inna osoba wyznaczona przez Zamawiającego, nadzoruje proces utrzymania czystości przez Wykonawcę.

19. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia reklamacji zgłoszonej na dokumencie karty rozbieżności - zał. Nr 3, niezwłocznie.

20. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia kar umownych:

A. w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w fakturze VAT za dany miesiąc - za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w szczególności w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków o których mowa w szczegółowym opisie zamówienia.

B. w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto określonego w fakturze VAT za dany miesiąc - w przypadku, gdy liczba wadliwych posiłków (m.in.: nieprzestrzeganie godzin wydawania i zabierania posiłków oraz naczyń, zmiany jadłospisu bez uzgodnienia z dietetykiem szpitala, nieodpowiednia temperatura, estetyka oraz walory smakowe podanego posiłku, np. przesolenie) w danym miesiącu rozliczeniowym przekroczy 15% ogólnej liczby posiłków; Wykonawca oprócz tej kary umownej zapłaci też kary wynikające z pkt A;

C. w wysokości 10 % całkowitej wartości przedmiotu umowy brutto, w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

21. Kary umowne Zamawiający może potrącać w pierwszej kolejności z należnych faktur, a następnie z zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

22. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku powstania szkody przekraczającej wysokość zastrzeżonych kar umownych.

C- WYMOGANIA DIETETYCZNE

1. Posiłki będą odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów zgodnej z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Przygotowane zgodnie z przyjętymi zasadami dla pacjentów szpitala z zachowaniem sezonowości oraz specyfiką schorzeń pacjentów danego oddziału.

2. Posiłki będą urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów.

3. Posiłki będą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych powinny być zgodne z aktualnymi Normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zaleceniami opartymi na podstawie monografii „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” wyd. Instytut Żywności i Żywienia (Warszawa, 2011 r.) i „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach” (Warszawa, 2001).

4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu wg. Załącznika nr 1

5. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysoko-przetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.).

6. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców.

Wyklucza się:

- wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%,
- mięsa tłuste, ze ścięgniemi, kośćmi, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane,
- warzywa i owoce konserwowane lub marnowane (dopuszczalne są oliwki),
- owoce pestkowe t.j. wiśnia, czereśnia, śliwka,

- tłuszcze takie jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani,
- dosładzane pieczywo np. barwione karmelem,
- potrawy zawierające sztuczne barwniki
- torty i ciastka z kremem.

7. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%, z wyjątkiem diety wątrobowej, cukrzycowej, wegańskiej gdzie wymagane jest dobrej jakości masło roślinne konfekcjonowane.

8. Wszystkie jogurty, kefiry, maślanki, serki, desery ryżowe, soki warzywne powinny być dostarczane w jednostkowych opakowaniach. Dostarczane produkty jednostkowe powinny mieć widoczną datę ważności.

9. Dżem oraz desery (tj. bułki drożdżowe, ciasto, galaretki, budyń, kisiel) powinny być dostarczane w opakowaniach jednostkowych/jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

10. Dodatki śniadaniowe, kolacyjne, wymagające krojenia takie jak np. wędlina Wykonawca poporcuje indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamawianej ilości, w taki sposób, aby możliwa była kontrola wagowa każdej porcji z osobna. Zamawiający nie wyraża zgody na porcjowanie dodatków wagowo wspólnie dla wszystkich pacjentów oddziału, nie dopuszcza się pakowanie wędlin, jaj w torebki.

11. Forma dostarczonych posiłków winna umożliwić ich estetyczne i apetyczne porcjowanie i serwowanie.

12. Wykonawca odpowiada za transport posiłków (trzy razy dziennie), w tym za zapewnienie odpowiednich pojemników (termoporty z wymiennymi wkładami oraz pojemniki GN) wymaganych odrębnymi przepisami oraz zobowiązany jest do odebrania i mycia pojemników na własny koszt. Pojemniki powinny być dostosowane do transportu żywności, posiadać odpowiednie atesty, pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków.

13. Posiłki powinny mieć temperaturę wg. Poniższych wytycznych:

- gorące zupy – **min. 75°C**
- gorące II dania (mięso, sos, ziemniaki) – **min. 63°C**
- gorące napoje – **min. 80°C**
- dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, takiej jak wyroby garmazeryjne, wędliny i nabiał, temperatura nie może być wyższa niż **4°C**
- dla sałatek, surówek – **4-8°C**

Zamawiający ma prawo pomiaru temperatur dostarczonych posiłków, przy każdej dostawie. Wykonawca na koszt własny zapewni Zamawiającemu termometr do żywności (**pirometr**) posiadający Świadectwo Wzorcowania odpowiedniego Urzędu Miar w celu walidacji parametrów. Do uczestnictwa w kontroli temperatury posiłków zobowiązany jest przedstawiciel Wykonawcy.

14. Wykonawca umożliwi dietetykowi szpitala, przedstawicieli Dyrekcji oraz Zespołowi Kontroli Zakażeń, dokonywania kontroli jakości posiłków, wagi, temperatur i produktów, z których przygotowywane są potrawy.

15. Pojemniki, w których będą dostarczane posiłki winny być opisane rodzajami diet podanymi na zamówieniu.

16. Cukier do napojów gorących dostarczany będzie osobno w kilogramowych opakowaniach (np. raz w miesiącu).

17. W przypadku dni świątecznych (np. Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, jabłecznik, babka, keks, piernik).

18. Zabezpieczenia oddziałów w dodatki jak (sok, herbata sucha, cukier, suchary b/c, serek topiony, paszteciki sojowe, dżem) zamawiane są sporadycznie i w niewielkich ilościach tj.:

- cukier - 1 kg - 1 x w miesiącu
- herbata sucha - 20 dkg - 1 x w miesiącu
- suchary b/c - 2 op. 300g - 1 x w tygodniu
- sól - 0,25 kg - 1 x w miesiącu
- dżem 330g 1 szt. 1 x w tygodniu

serek topiony 3 szt. 1 x w tygodniu
pasztecik sojowy bez papryki 2 szt. 1 x w tygodniu
kasza manna - 1kg - 1 x w miesiącu
wafle ryżowe 2 op. – 1 x w tygodniu
kleik ryżowy błyskawiczny - 8 op. 160g - 1 x w tygodniu (*w/w dodatki są wliczone w osobodzień*)

D- WYMAGANIA SPRZĘTOWE ORAZ DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. W Oddziałach Szpitala Wykonawca zapewnia:

- ✧ Sprzęt do dystrybucji posiłków w systemie bemarowym w całej ilości i asortymencie zabezpiecza Wykonawca. Przy posiłkach należy dostarczyć czysty, estetyczny sprzęt (kubki do napojów-(150szt.), talerze-(150 kompletów) i sztućce-(150 kompletów)-*w odpowiedniej wielkości i pojemności – swobodnie mieszczące požądane racje pokarmowe* w kolorze seledynowym lub innym delikatnie pastelowym-takim który nie będzie zaburzał estetyki serwowanych posiłków. Naczynia muszą być stabilne, nie mogą nosić śladów zniszczenia. Posiłki gorące należy dostarczyć na oddziały w wózkach bemarowych wygrzanych w celu utrzymania właściwej temperatury posiłków. Wszystkie naczynia jak i pojemniki zbiorcze muszą posiadać atest dopuszczający je do kontaktu z żywnością.
- ✧ Posiłki są serwowane z wózka bemarowego z pełnym wykorzystaniem profesjonalnych narzędzi do porcjowania i serwowania (widelce, szczypcy, łyżki itp.)
- ✧ Po stronie wykonawcy leży obowiązek zapewnienia we wszystkich jednostkach zamykanego pojemnika zbiorczego na brudne naczynia i sztućce.
- ✧ Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pojemników przeznaczonych na brudną zastawę stołową w oddziałach Szpitala.
- ✧ Brudne naczynia, muszą być zabrane z jednostek organizacyjnych nie później niż 1 godzinę po rozwieszeniu posiłków.
- ✧ Niedopuszczalne jest pozostawianie brudnych naczyń pomiędzy posiłkami.
- ✧ Po stronie Wykonawcy leży obowiązek odbioru resztek pokonsumcyjnych.

2. W Jednostce ZOL Wykonawca zapewnia:

- ✧ Sprzęt do dystrybucji posiłków w systemie bemarowym w całej ilości (2szt) i asortymencie zabezpiecza Wykonawca. Należy dostarczyć czysty, estetyczny sprzęt (kubki do napojów-80szt, talerze (80 kompletów) i sztućce (80 kompletów) -*w odpowiedniej wielkości i pojemności – swobodnie mieszczące požądane racje pokarmowe* w kolorze seledynowym lub innym delikatnie pastelowym- takim który nie będzie zaburzał estetyki serwowanych posiłków. Naczynia muszą być stabilne, nie mogą nosić śladów zniszczenia. Wszystkie naczynia jak i pojemniki zbiorcze muszą posiadać atest dopuszczający je do kontaktu z żywnością. Podczas trwania umowy Wykonawca nie ma obowiązku ich mycia.
- ✧ Po stronie wykonawcy leży obowiązek zapewnienia zamykanego pojemnika zbiorczego z odpowiednim atestem na resztki pokonsumpcyjne (2szt), bez obowiązku mycia przez zamawiającego. Resztki pokonsumpcyjne z jednostki ZOL odbierane są raz dziennie, specjalnie przeznaczonym do tych celów środkiem transportu.

3. Dietetyk szpitalny ma prawo odsunąć zniszczone lub nie posiadające atestu naczynia do dystrybucji posiłków;

4. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych lub braków ilościowych Zamawiający natychmiast powiadomi Wykonawcę, który po rozpatrzeniu reklamacji dostarczy towar wolny od wad lub uzupełni dostawę niezwłocznie, tj. do 1 godziny;

5. Wszelkie diety dla pacjentów ze wskazaniami epidemiologicznymi należy wydawać w naczyniach jednorazowych.

E-DODATKOWE WYMAGANIA OFERTOWE

1. Przestrzeganie właściwego schludnego i estetycznego wyglądu zewnętrznego osób dystrybuujących posiłki w Oddziałach Szpitala:

- ✧ Czyste umundurowanie (w białym lub pastelowym kolorze) opatrzone identyfikatorem imiennym wraz z Logo firmy (z pod umundurowania nie może wystawać odzież prywatna) dodatkowo zabezpieczone fartuchem kelnerskim osób dystrybuujących posiłki w oddziałach Szpitala
- ✧ fryzura schludna, włosy zabezpieczone czystym nakryciem ochronnym głowy u osób dystrybuujących posiłki w Oddziałach Szpitala
- ✧ czyste ręce bez lakierowanych paznokci, tipsów i biżuterii, zabezpieczone rękawiczkami (na czas rzeczywistej dystrybucji posiłków) które zmieniane są na bieżąco (niedopuszczalne jest wykorzystywanie tych samych rękawiczek do dystrybucji posiłków w różnych jednostkach) u osób dystrybuujących posiłki w Oddziałach Szpitala
- ✧ niedopuszczalne jest świadczenie usługi przez personel nie spełniający wymogów w zakresie umundurowania, właściwego zachowania czy też przez personel, którego zachowanie mogło by świadczyć o stanie nietrzeźwości
- ✧ W przypadku zdarzenia niepożądanego tj. podejrzenia, że pracownik jest pod wpływem alkoholu zamawiający lub jego przedstawiciel ma pełne prawo natychmiastowego odsunięcia od pracy danego pracownika z uruchomieniem procedury postępowania: zawiadomienie bezpośredniego przełożonego, sporządzenie protokołu pisemnego, zawiadomienia policji celem sprawdzenia stanu trzeźwości.

2. Pracownicy wykonawcy rozdający posiłki w Oddziałach Szpitala, muszą cechować się dużą kulturą osobistą, zobowiązani są również do przestrzegania praw pacjenta. Pracownicy Wykonawcy są zobowiązani do zachowania tajemnicy co do uzyskanych informacji w toku wykonywania umowy, których ujawnienie mogłoby doprowadzić do naruszenia dóbr osobistych Zamawiającego i przebywających w zakładzie pacjentów, pod rygorem odpowiedzialności odszkodowawczej przewidzianej w przepisach Kodeksu cywilnego. W tym zakresie Wykonawca zobowiązuje się do przeszkolenia i uzyskania stosownego zobowiązania od swoich pracowników.

3. Pracownicy Wykonawcy rozdający posiłki muszą również uwzględnić w swojej pracy aktualną sytuację organizacyjną w oddziale w porozumieniu z personelem oddziału.

4. Pracownicy rozdając posiłki, rozdają je w oparciu o znajomość diet, w sytuacjach niejasnych, trudnych współpracują z personelem oddziałów, potrafią nawiązać kontakt z pacjentem, ich postawę cechuje: życzliwość, kultura obycia i wyrozumiałość;

5. Pracownicy Wykonawcy przestrzegają prawidłowości dostarczenia właściwej diety choremu

6. Odbiór brudnych naczyń, resztek pokonsumpcyjnych z oddziałów (maksymalnie w ciągu 60 minut po wydaniu posiłku) :

- ✧ sprzęt należy zbierać w ilościach jakich dostarczono na oddział, szpital nie odpowiada za sprzęt do dystrybucji posiłków; wszelkie nieporozumienia wyjaśniać z personelem odpowiedzialnym;
- ✧ utylizacja resztek pokonsumpcyjnych z spożywa po stronie wykonawcy

7. Personel Wykonawcy jest zobowiązany do:

- ✧ usunięcia wszelkich usterek powstałych w czasie dystrybucji posiłków (np. rozlane napoje) na oddziały Szpitala;
- ✧ sprawdzenia czy w Oddziałach Szpitala nie pozostały niezabrane naczynia po ostatnim posiłku w danym dniu,
- ✧ utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego sprzętu przeznaczonego do dystrybucji;
- ✧ ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej za usługę w stosunku do organów kontroli (Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej, BHP, P/Pož.), przestrzegania wszelkich przepisów prawnych w zakresie działalności związanej z wykonywaniem przedmiotu zamówienia w jednostce ZOL oraz w Oddziałach Szpitala;

8. W celu prawidłowej realizacji usługi Zamawiający udostępni **nieodpłatnie** powierzchnię wydzieloną z pomieszczeń kuchni z przeznaczeniem na przechowywanie, mycie załadunek, rozładunek itp

F-WYMAGANIA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE

1. Wykonawca winien dostarczyć Zamawiającemu listę personelu bezpośrednio zatrudnionego w procesie przygotowywania posiłków wraz z oświadczeniem, iż posiadają oni aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno epidemiologicznych oraz iż zostali przeszkoleni z przestrzegania zasad

higieny rąk.

2. Wykonawca winien dostarczyć wykaz samochodów do przewozu żywności, które będą używane do realizacji zamówienia wraz z ksero dowodu rejestracyjnego i pozytywnej opinii sanitarnej.
3. W sytuacji zatrudnienia nowych pracowników, którzy będą brać bezpośredni udział w procesie przygotowania posiłków oraz w odniesieniu do samochodów pierwotnie nie wskazanych do realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo uaktualnić listę/wykaz i przedstawić aktualne załączniki.
4. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się 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 r., Nr 80, poz. 545 ze zm.)
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
6. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania właściwego stanu sanitarno-epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, do utrzymania ich w bieżącej czystości.
7. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących dopuszczonych do użytku w Unii Europejskiej.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym zarówno kuchni Wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników, w których dostarczana jest żywność, na tej podstawie sporządza protokół wg. zał nr 4.
9. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.
10. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków.
11. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.
12. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy oraz udostępni próbki żywnościowe na żądanie instytucji kontrolnych jak również umożliwienie wglądu w protokoły kontroli.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zainicjowanych przez niego zatruc bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.

W załączeniu:

4 załączniki wykorzystywane do usługi żywienia pacjentów, tj.:

- Załącznik Nr 1. Rodzaje diet stosowanych w Szpitalu
- Załącznik Nr 2. Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień
- Załącznik Nr 3. Karta rozbieżności / Karta reklamacji
- Załącznik Nr 4. Protokół z wizyty kontrolującej Kuchnię Centralną Wykonawcy