

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA i WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Usługi społeczne w zakresie przygotowywania całodobowych posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Grodzisku Wielkopolskim

Nr sprawy SPZOZ.DLA.2300.12.2023

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Grodzisku Wielkopolskim ul. Mossego 3,62-065 Grodzisk Wielkopolski, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019 poz. 1252 z późniejszymi zmianami) z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, różnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury.

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszego zamówienia.
2. Wykonawca obowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie, przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność **zapewnienia całodziennego wyżywienia przez 7 dni w tygodniu (oraz dostaw 3 razy dziennie osobno śniadania (w tym II śniadania dla diet specjalistycznych) i obiady z podwieczorkiem oraz kolacje) bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy i święta**, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dot. placówek służby zdrowia.
3. Przewidywany zakres zamówienia posiłków wynosi **ok. 27.000 posiłków (osobodni) oraz 1.750 podwieczorków dla diabetyków rocznie** - w okresie obowiązywania umowy. Podana przez Zamawiającego liczba posiłków ma charakter szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów. W realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcę obowiązuje "System HACCP" regulowany: - Dyrektywą Rady 89/397/EEC z 14 czerwca 1989r. dotyczącą ochrony zdrowia ludzkiego, urzędowej kontroli artykułów żywnościowych oraz inspekcji, pobierania prób, analiz i dokumentacji. - Dyrektywą Rady 93/43/EEC z 10 czerwca 1993r. dotyczącą obowiązku stosowania w produkcji HACCP, wymogów higieny, zakupów, dystrybucji i sprzedaży żywności oraz konieczności potwierdzania, że stosowane są odpowiednie procedury postępowania w standardowych czynnościach podczas prowadzenia przedsiębiorstwa produkcyjnego. - Ustawa z dnia 30 października 2003 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. 2003 nr 208 poz. 2020 z późniejszymi zmianami).
4. Zamawiający przewiduje, że ze względu na sytuację wyjątkową np. epidemiologiczną, na wezwanie Wykonawcy, będzie on świadczył usługę dla oddziałów leczących pacjentów zakażonych lub z podejrzeniem zakażenia chorobą zakaźną, co będzie wiązało się z koniecznością dostarczania posiłków (obiadów) tylko w pojemnikach-naczyniach jednorazowych. W związku z powyższym Wykonawca musi wycenić naczynia jednorazowe i określić w jakiej cenie będzie je dostarczał w ramach umowy w przypadku zaistnienia powyższej sytuacji. Zamawiający nie będzie uwzględniał

pojemników jednorazowych w ocenie ofert – kryterium ceny. Zamawiający wymaga wyceny pojemników jednorazowych jedynie dla określenia ich ewentualnej ceny w razie zaistnienia takiej potrzeby.

5. Posiłki dostarczane będą w ustalonych porach dnia zgodnie z harmonogramem podanym w niniejszym dokumencie. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność powinien być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia. Transport posiłków odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy.
6. W ramach realizacji przedmiotu umowy do obowiązków Wykonawcy należeć będzie w szczególności:
 - a) przygotowywanie dekadowych jadłospisów w zakresie diety normalnej i lekkostrawnej oraz przedstawianie ich do zatwierdzenia dietetykowi Zamawiającego, co najmniej na siedem dni przed planowanym rozpoczęciem obowiązywania danego jadłospisu, z podaniem dokładnych nazw produktów (nazw wędlin, zup, drugich dań) – w jadłospisie muszą być wytłuszczone/wskazane alergeny;
 - b) przyjęcie dziennych zapotrzebowań na posiłki składanych przez oddziały szpitalne za pośrednictwem wyznaczonego przez Zamawiającego pracownika SPZOZ - oddziału lub dietetyka. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone telefonicznie przez poszczególne oddziały korekty co do liczby posiłków tj. śniadań (II śniadań) obiadów i podwieczorków, kolacji zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów.
 - c) przygotowanie własnym nakładem sił i środków posiłków, z podziałem na diety, według zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu i zgłoszonych zapotrzebowań ilościowych i dietetycznych z poszczególnych oddziałów szpitalnych.
 - d) umieszczenie posiłków w stosownych pojemnikach – termosach (dla potraw ciepłych i surówek) i koszach lub innych pojemnikach (hermetycznie zapakowanych jednoporcyjnych pakietów zimnych) z odpowiednim podziałem na diety, oddzielnie do każdej z kuchенок oddziałów: wewnętrznego, ginekologiczno-położniczego, chirurgicznego, AiIT i zakładu pielęgnacyjno-opiekuńczego. Wszystkie posiłki muszą być oznakowane z uwzględnieniem poszczególnych diet w celu odróżnienia ich przez osoby wydające pacjentowi. Proponowane jest stosowanie naklejek różnego koloru odpowiadających poszczególnym dietom. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wykaz graficzny wraz z legendą na każdy oddział.
 - e) dostawy posiłków kosztem i staraniem Wykonawcy za pomocą transportu spełniającego odpowiednie wymogi sanitarne. Cena transportu w kalkulowana będzie w cenę posiłków;
 - f) pobieranie i stosowne przechowywanie próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin zgodnie z właściwymi przepisami prawa;
 - g) przewóz wyżej wymienionych pojemników i ich dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego w terminach określonych przez Zamawiającego, z wyłączeniem sytuacji wyjątkowych – np. panująca epidemia – wówczas posiłki dostarczane będą pod wskazane przez Zamawiającego miejsce,
 - h) odbiór pustych pojemników po transportowanych posiłkach, ich mycie i dezynfekcja;
 - i) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych.
 - j) prowadzenie na bieżąco własnej ewidencji ilości dostarczonych posiłków z podziałem na śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, diety i osobodni.
 - k) **Wykonawca zapewni możliwość zamówienia odpłatnego całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) dla krewnych i opiekunów osób przebywających na oddziałach SPZOZ oraz posiłków dla personelu szpitala, płatnych gotówką lub bezgotówkowo bezpośrednio Wykonawcy przez zainteresowanych.**
 - l) **Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość zamówienia odpłatnego całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) lub wybranych posiłków**

dla personelu szpitala, w sytuacji zagrożenia epidemiologicznego, pakowanych w pojemniki jednorazowe, płatnych na tych samych zasadach co posiłki dla pacjentów.

- m) Wykonawcy, ze względu na sytuację epidemiologiczną, na wezwanie Zamawiającego będzie świadczył usługi dla wybranych oddziałów (leczących pacjentów zakażonych lub z podejrzeniem zakażenia chorobą zakaźną), tylko w pojemnikach-naczyniach jednorazowych.

Wykonawca będzie realizował ww. czynności zachowując należyte wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie higieny osobistej personelu oraz warunków przygotowania, pakowania i transportu posiłków.

7. Wykonawca odpowiada w zakresie wykonywanych przez siebie czynności bezpośrednio przed zewnętrznymi organami nadzorczo – kontrolnymi za utrzymanie w trakcie wykonywanych przez siebie czynności należytego reżimu sanitarnego zgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami.
8. Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych (gdy ich temperatura jest niezgodna z wymaganiami opisanymi w niniejszym dokumencie), o odrażającym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieświeże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.
9. Trzykrotna uzasadniona odmowa odbioru posiłków, o której mowa powyżej, w ciągu trwania umowy uprawnia Zamawiającego do wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym.
10. Wymagania dotyczące posiłków:
 - a) różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie, razowe, graham, bułki pszenne, bułki wieloziarniste, bułka paryska, pieczywo bezglutenowe dla diet z wykluczeniem glutenu);
 - b) w każdym posiłku głównym (śniadanie, obiad, kolacja) powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory;
 - c) posiłek półmięсны nie będzie serwowany pacjentom częściej niż dwa razy w dekadzie (np. zapiekanka z makaronu, mięsa i warzyw, gołąbki, risotto, pyzy z mięsem itp.);
 - d) w każdym zestawie obiadowym muszą znajdować się warzywa gotowane lub surowka; w przypadku potraw półmięсных z dodatkiem warzyw (np. gulasz mięsno-jarzynowy, risotto) należy zaplanować surowkę w ilości nie mniej niż 60g;
 - e) główne danie obiadowe bezmięsne nie będzie serwowane pacjentom częściej niż raz w dekadzie, ale i wówczas będzie zawierało odpowiednią ilość białka zwierzęcego np., jajko w sosie, leniwe pierogi;
 - f) co najmniej raz w dekadzie kolacja musi mieć postać dania gorącego (np. parówki z dodatkami, ryba z warzywami, pierś z kurczaka w jarzynach, naleśniki z serem itp.);
 - g) za dodatek warzywny nie uznaje się dodatków dekoracyjnych w postaci liścia sałaty, zielonej pietruszki koperku, szczypiorku czy musztardy, ketchupu, chrzanu itp.
 - h) w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy w jadłospisach należy uwzględnić potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej z uwzględnieniem ciast i owoców:
 - kolacja Wigilijna – barszcz, pasztecik lub pierogi, śledzie lub ryba z warzywami, sałatka, ciasta, owoc; pierwsze i drugie święto Bożego Narodzenia - dodatek ciasta do śniadania;

- niedzielne śniadanie Wielkanocne - jajka, wędlina, sałatka, ciasto; Poniedziałek Wielkanocny - dodatek ciasta do śniadania;
- i) niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków dla pacjentów z użyciem żywności genetycznie modyfikowanej, wysoko przetworzonej (konserwy mięsne) lub komponentów proszkowych (np. koncentraty zup, sosów, dań obiadowych, ziemniaków, mleka w proszku), suszu warzywnego, owocowego, soi;
- j) miód należy serwować pacjentom tylko naturalny, w opakowaniach jednostkowych;
- k) pacjentom należy serwować dżemy niskosłodzone truskawkowe, brzoskwiniowe, morelowe, w opakowaniach jednostkowych; Zamawiający nie dopuszcza podawania powideł i marmolady;
- l) pacjentom należy serwować masło o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82%, wyporcjowane lub w opakowaniach jednostkowych;
- m) w ciągu dekady nie mogą się powtórzyć zupy obiadowe oraz drugie dania i dodatki warzywne dla poszczególnych diet;
- n) wszystkie kiełbasy, parówki i wędliny muszą być wysokiej jakości, bez dodatku MOM (mięsa oddzielone mechanicznie), zawartość mięsa w tych produktach nie może być niższa niż 70%; Zamawiający nie dopuszcza podawania mielonki, mortadeli, metki;
- o) dla diet cukrzycowych do śniadania podawana będzie zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych górskich lub kaszy jęczmiennej albo jogurt naturalny - opakowanie jednostkowe, porcja nie mniej niż 150g lub kefir naturalny - opakowanie jednostkowe, porcja nie mniej niż 200g; dla diet cukrzycowych (z wyjątkiem uzasadnionych zaleceń dietetycznych) nie należy planować zupy mlecznej z kaszą manną, ryżem białym, makaronem, zacierkami, lanymi kluskami;
- p) Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków z ziemniaków oraz innych warzyw obranych, które są konserwowane chemicznie pirosiarczanem sodu (E 223) lub innymi środkami;
- q) potrawy z mięsa mielonego np. klopsiki, pieczeń rzymska, kotlet mielony itp. będą przygotowane z mięsa wieprzowego I (pierwszej) klasy tj. łopatki odtłuszczonej, chudej szynki lub z mięsa wieprzowo – wołowego tj. łopatki odtłuszczonej I (pierwszej) klasy, chudej szynki I (pierwszej) klasy i wołowiny klasy I (pierwszej);
- r) dla diet lekkostrawnych potrawy z drobiu podane będą zawsze po usunięciu skóry; we wszystkich dietach lekkostrawnych nie podaje się skrzydełek;
- s) jajka podawane pacjentom muszą być klasy „A”, klasyfikowane wg wagi jako „M”;
- t) w dietach wymagających wykluczenia laktozy podawane będą produkty mleczne bezlaktozowe;
- u) wędliny, sery żółte, będą pokrojone w cienkie plastry i wyporcjowane;
- v) produkty muszą mieć widoczną na opakowaniu datę ważności.

11. Pozostałe wymagania dotyczące posiłków:

- a) Zamawiający wymaga by potrawy przygotowywane były metodą tradycyjną. Preferowane są techniki kulinarne minimalizujące podaż tłuszczu smaźalniczego (gotowanie w wodzie, na parze, duszenie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym).
- b) Owoce typu jabłka, mandarynki, banany, brzoskwinie powinny być podawane w całości. Forma podania owoców powinna być dostosowana do diet i możliwości pacjentów np. jabłka gotowane/pieczone dla diet łatwo strawnych itp. Dopuszcza się podawanie owoców krojonych w postaci sałatki owocowej lub owoców w kawałku (np. arbuz) na II śniadania oraz podwieczorki.
- c) Wyklucza się stosowanie w dietach:
 - wyrobów podrobowych,

- mięsa tłustego, z kośćmi, ścięgnami, widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowego, peklowanego, oddzielonego mechanicznie lub z zawartością mięsa oddzielonego mechanicznie;
- wędlin i przetworów mięsnych o zawartości mięsa poniżej 70%, wędlin i przetworów mięsnych zawierające mięso oddzielone mechanicznie;
- ryby pangi, mięsa odpadkowego z ryb;
- tłuszczy roślinnych do smarowania pieczywa, miksów oraz mieszanek masłowych, masła o zawartości poniżej 82% tłuszczu mlecznego;
- produktów seropodobnych;
- past z kiełbasy/wędlin i białego sera;
- warzyw i owoców konserwowych, marynowanych;
- kompotu z suszu;
- pikantnych przypraw, produktów zakwaszanych octem;
- przypraw zawierających glutaminian sodu;
- potraw zawierających sztuczne barwniki;
- tortów, ciast i ciastek z kremem;
- chleba dosładzanego (cukrem, glukozą, karmelem, melasą, słodem).

12. Sposób pakowania posiłków

- a) Wykonawca winien zapewnić estetyczne, funkcjonalne i hermetycznie zamykane pojemniki (termosy dla posiłków ciepłych) oraz kosze lub inne pojemniki (dla jednorcyjnych pakietów zimnych). Pojemniki te winny spełniać wszystkie normy sanitarne związane z przewozem posiłków, w tym również normy HACCP, a czasie leczenia pacjentów zakaźnych wszystkie posiłki muszą być pakowane hermetycznie w naczynia jednorazowe.
- b) Posiłki dla pacjentów w ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych powinny być zapakowane do odrębnych pojemników. Pojemniki (termosy oraz kosze) winny być oznaczone w sposób umożliwiający łatwą identyfikację (również przez personel Zamawiającego):
 - na zewnątrz pojemnika - oddziału szpitalnego, na który dany pojemnik ma zostać dostarczony,
 - wewnątrz pojemnika - ilości porcji w nim przewożonych z rozbiciem na poszczególne diety.
 - Proponowane jest stosowanie naklejek różnego koloru odpowiadających poszczególnym dietom. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wykaz graficzny wraz z legendą na każdy oddział.
- c) Posiłki ciepłe winny być zapakowane w sposób umożliwiający ich przewiezienie z zachowaniem walorów smakowych i estetycznych oraz łatwe porcjowanie i wydanie ich pacjentom w odpowiedniej temperaturze przez personel Zamawiającego. Posiłki te w momencie otwarcia termosów w kuchenkach oddziałowych szpitala Zamawiającego winny posiadać następujące temperatury:
 - Gorące zupy – minimum 75°C
 - Gorące drugie dania - minimum 63°C
 - Gorące napoje - minimum 80°C
 - Sałatki i surówki - maksimum 4°C
- d) Posiłki zimne (śniadania i kolacje) winny być zapakowane hermetycznie w jednorcyjnych pakietach oddzielnie dla każdego pacjenta.
- e) Posiłki kolacyjne (zimne) muszą zostać przygotowane i zapakowane w sposób umożliwiający ich bezpieczne przewiezienie i przechowanie - w chłodziarkach udostępnionych przez Wykonawcę – przez okres minimum 6 godzin do momentu ich wydania pacjentom.

13. Harmonogram zgłaszania dziennych zapotrzebowań na posiłki Zamawiający będzie zgłaszał przez wyznaczonego przez Zamawiającego pracownika poszczególnego oddziału lub dietetyk do godz. 13.00 dnia poprzedniego. Zgłoszenie będzie zawierało dzienne zapotrzebowanie na posiłki z rozbiciem ich ogólnej ilości na poszczególne oddziały szpitalne, a ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych na diety. Dzielne zapotrzebowanie na posiłki składać się będzie e-mailem lub telefonicznie z możliwością korekty:

- a) na śniadania z możliwością korekty ilości posiłków minimum do godz. 6.00 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków śniadaniowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków obiadowych.
- b) na obiady z możliwością korekty ilości posiłków minimum do godz. 9.00 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków obiadowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków kolacyjnych.
- c) na kolacje z możliwością korekty ilości posiłków minimum do godz. 13.00 w dniu ich dostarczenia.

Jednym z kryteriów oceny ofert jest termin do kiedy Zamawiający musi dokonać korekty zamówienia lub zamówienia dodatkowych posiłków (na CITO) w danym dniu tj. np. jeżeli obiad dostarczany jest o godzinie 12⁰⁰ Zamawiający ma prawo dokonać korekty zamówienia (złożonego w dniu poprzedzającym zgodnie ze specyfikacją) do godziny 9⁰⁰. Każde dodatkowe 30 minut będzie punktowane według tabeli opisanej w SWZ

14. Wykonawca winien zapewnić możliwość uzyskania przez przedstawiciela Zamawiającego połączenia telefonicznego lub adresu e-mail celem zgłoszenia dziennego zapotrzebowania w wyżej określonych terminach i jego korekt. Ilości wydawanych posiłków winny być codziennie ewidencjonowane przez Wykonawcę na podstawie dziennych zapotrzebowań Zamawiającego.

15. Dzienny harmonogram czynności Wykonawcy i Zamawiającego związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w następujących godzinach:

- śniadania od godz. 7¹⁰ do godz. 7³⁰
- obiady, podwieczorki o godz. 12⁰⁰
- kolacje najpóźniej od godz. 15³⁰ do godz. 16⁰⁰ *

*Zamawiający dopuszcza dostarczanie posiłków z kolacją wraz z obiadami pod warunkiem wyposażenia Zamawiającego w sprzęt chłodniczy niezbędny do przechowywania posiłków – zapewniający im odpowiednie warunki higieniczne i sanitarne, zgodne z obowiązującymi normami z zastrzeżeniem obowiązku dostarczenia dodatkowych posiłków - kolacji w razie takiej konieczności lub odbioru nadliczbowych kolacji bez konsekwencji finansowych dla Zamawiającego.

Czas	Obowiązki Zamawiającego	Obowiązki Wykonawcy
Godz. 7 ¹⁰ -7 ²⁰	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) ze śniadaniem	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) ze śniadaniem
Godz. 8 ⁰⁰ -8 ³⁰	przekazanie brudnych pojemników i resztek żywności z poprzedniego posiłku	odbiór brudnych pojemników i resztek żywności z poprzedniego posiłku
Godz. 12 ⁰⁰	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych

	ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadami i koszy (pojemników) z podwieczorkiem	ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadami i koszy (pojemników) z podwieczorkiem
Godz. 12 ³⁰ - 13 ⁰⁰	przekazanie brudnych pojemników i resztek żywności z poprzedniego posiłku	odbiór brudnych pojemników i resztek żywności z poprzedniego posiłku
Godz. 15 ³⁰ - 16 ⁰⁰	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) z kolacją	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) z kolacją*
Godz. 16 ¹⁵ - 16 ³⁰	przekazanie brudnych pojemników i resztek żywności z poprzedniego posiłku	oraz odbiór brudnych pojemników i resztek żywności z poprzedniego posiłku*

* Zamawiający dopuszcza dostarczanie posiłków z kolacją wraz z obiadami – godz. 12⁰⁰ pod warunkiem wyposażenia Zamawiającego w sprzęt chłodniczy niezbędny do przechowywania posiłków – zapewniający im odpowiednie warunki higieniczne i sanitarne, zgodne z obowiązującymi normami z zastrzeżeniem obowiązku dostarczenia dodatkowych posiłków - kolacji w razie takiej konieczności.

Przekazanie posiłków każdorazowo będzie potwierdzane przez osoby upoważnione przez Zamawiającego odbierające posiłki na kwitach przygotowanych przez Zamawiającego uwzględniających ilość posiłków w podziale na poszczególne diety i oddziały.

16. Sprawdzenie poprawności wykonania przedmiotu umowy

- a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do ustawicznego sprawdzania prawidłowości wykonywania Umowy przez Wykonawcę (kontrola wykonania Umowy). Przedstawiciele Zamawiającego mają prawo do wrywkowej kontroli posiłków przeznaczonych dla pacjentów, w tym ich degustacji i pobierania próbek oraz mogą być obecni przy ich produkcji i pakowaniu do pojemników w kuchni Wykonawcy oraz ładunku i rozładunku.
- b) Kontroli, o której wyżej mowa dokonuje dietetyk Zamawiającego lub powołana przez Zamawiającego Zakładowa Komisja Kontroli Jakości Żywnienia i sporządza z niej protokół. Protokoły pokontrolne są podpisywane przez odpowiednio umocowanych przedstawicieli Stron Umowy.
- c) Wykonawca w przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne zobowiązany jest przekazać jej wyniki Zamawiającemu w formie kserokopii.
- d) Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych, o odrażającym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieświeże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.
- e) Kontrola świadczonej usługi.
- f) 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.
- g) 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia audytu w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (audyt dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).

- h) 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.
 - i) 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.
 - j) W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji) Zamawiający sporządzi Protokołu reklamacji posiłków, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
 - k) W przypadku stwierdzenia ww nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
 - l) Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
 - m) Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z co najmniej 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
 - n) Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu protokoły z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego w okresie realizacji zamówienia, w szczególności dotyczące jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy kontrolę m.in.: w zakresie posiłków oraz jadłospisów, w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
17. Zamawiający wymaga by Wykonawca posiadał Ubezpieczenie usług objętych umową:
- a) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku wyrządzenia szkód pacjentom, w tym szkód osobowych i majątkowych, a także szkód w przedmiotach, sprzęcie i aparaturze medycznej Zamawiającego, gdy szkody te będą następstwem uchybień i zaniedbań personelu Wykonawcy w wykonywaniu obowiązków, a w szczególności, jeżeli szkoda będzie skutkiem świadczenia usług w sposób niezgodny z niniejszą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
 - b) Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 1 mln zł na jedno i wszystkie zdarzenia.
 - c) Najpóźniej w terminie do 7 dni od podpisania umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganą 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.

18. 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, czerwonka 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.
- h) 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:
 - i) 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;
 - j) 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.

19. **Wykonawca winien zapewnić możliwość odpłatnego indywidualnego zamawiania posiłków dla personelu Zamawiającego w postaci jednopaketowych posiłków obiadowych oraz całodobowych posiłków (śniadania, obiad, kolacja) dla członków rodzin lub opiekunów prawnych pacjentów przebywających na oddziałach, które będą dostarczane wraz z dostawą posiłków obiadowych dla pacjentów.**

A. Rodzaje diet stosowanych w SPZOZ Grodzisk Wilkp. - charakterystyka, kaloryczność i wskazania zawartości składników odżywczych:

Nr	Nazwa Diety	Charakterystyka	Kaloryczność (kcal)	Wskazania wartości podstawowych składników odżywczych		
				Białko (g)	Tłuszcze (g)	Węglowodany (g)
Ia	Podstawowa	Określa racjonalny sposób żywienia	2200	90	70	320
Ib	Łatwo strawna- LEKKA	Dobór produktów, potraw i technik sporządzania posiłków lekkich jest podstawą do planowania pozostałych diet.	2100	85	60	320
II	Ścisła	Czasowe odstępianie od żywienia	-	-	-	-
III	Kleikowa	Składa się z kleików ugotowanych na wodzie, sucharów i herbaty.	1100	26	12	230
IV	Miksowana	Pokarmy łatwo strawne rozdrobione przez miksowanie, pozbawione drażniących przypraw, z dodatkiem masła, jajka lub mięsa	1300	80	55	140
V	Niskotłuszczowa	Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, błonnika i substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	2100	84	50	340
VI	Modyfikowana	Dobór produktów i potraw dostosowanych do pacjentów mających problem z przełykaniem, gryzieniem itp. (zupa + połowa porcji drugiego dania)	1800	70	48	280
VIIa	Cukrzycowa	Ogranicza się lub wyklucza cukier, miód, dżemy, marmolady, słodycze	2200	93	66	310
VIIb	Cukrzycowa modyfikowana	Ogranicza się lub wyklucza cukier, miód, dżemy, marmolady, słodycze. Dobór produktów i potraw dostosowanych do pacjentów mających problem z przełykaniem i gryzieniem.	1800	80	53	250
VIII	Ziemniaczana	Potrawy z ziemniaków bez dodatku soli w trzech posiłkach dziennie, dieta niskobiałkowa	2100	45	55	380
IX	Bezglutenowa	Dieta Łatwo strawna pozbawiona produktów zawierających gluten.	2000	75	55	305
X	Zapierająca (bezmleczna/beztłuszczowa)	Pokarmy gotowane nie drażniące przewodu pokarmowego.	1600	70	15	300

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

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

C. Ilość gotowego produktu w gramach wg. norm zakładowych

Grupa produktów	Nazwa produktu/potrawy	Ilość
Produkty zbożowe	Pieczyno	100-150g
	Pierogi z twarogiem, mięsne, z serem	8 szt
	Kopytka/ leniwe	250g
	Makaron, kasza	200g
	Ryż z jabłkami	200g/100g
	Naleśniki z twarogiem	200g-2szt
	Krokiety mięsne	200g-2 szt
Produkty mleczne	Zupa mleczna	250ml
	Mleko, jako napój	250ml
	Kawa zbożowa z mlekiem	250ml
	Twaróg	100g
	Twarożki	50g
	Ser żółty	50g
	Ser topiony	50g
Pasta z twarogu i kiełbasy/wędliny	70g	
Jajka	Pasta z Jajka	60g
	Jajecznica, omlet	100g
	Jajko gotowane	1szt
	Jajko sadzone	100g-1szt
	Jajko gotowane w „koszulce”	100g-1szt
Mięso, ryby, wędliny	Mięso gotowane, pieczone b. kości	80g
	Kurczak gotowany, pieczony	120g
	Żeberka pieczone	120g
	Bitki wieprzowe, wołowe duszone	100g
	Kotlet schabowy	100g
	Kotlet mielony	100g
	Pulpet gotowany	100g
Ryba smażona, gotowana, pieczona-filet	80g	
	Wątróbka wieprzowa/drobiowa	100g
	Gołąbki	200g
	Gulasz	200g
	Śledzie	100g
	Wędliny na kanapki (drobiowa/wieprzowa)	50g
	Kiełbasa na ciepło (parówka)	100g
	Ryba wędzona	100g
	Konserwa rybna/pasta z ryby/pasta	50g

	węgariańska	
Masło, tłuszcze	Masło – dodatek do pieczywa (o zawartości 82%)	15g
	Tłuszcz do polania np. klusek	10g
Ziemniaki	Dodatek do II dania	300g
	Placki ziemniaczane	300g
Warzywa i owoce	Dodatek do II dania w postaci surówek i sałatek	100-150g
	Dodatek do II dania w postaci warzyw gotowanych	100-150g
	Sałatka jarzynowa (ziemniaczana)	200g
	Fasolka po bretońsku	250g
	Sosy (biały, jasny, ciemny, koperkowy)	100ml
	Zupy do obiadu	300ml
	Kompot/sok	250 ml
Słodycze	Wyroby cukiernicze	100g
	Dżem	30g
	miód	30g