

## Załącznik nr 1 do SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – MODYFIKACJA

#### Posiłki oraz ich wydawanie:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług całodziennego żywienia dla pacjentów Szpitala Ogólnego w Grajewie wraz z dzierżawą pomieszczeń.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość świadczenia usługi żywienia dla innych podmiotów na bazie kuchni Zamawiającego.
3. Wykonawca, zobowiązany jest realizować przedmiotowe usługi z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z postanowieniami niniejszej SWZ oraz w szczególności obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Wynikające z obowiązujących przepisów prawa wymogi dotyczące świadczenia usług będących przedmiotem tegoż postępowania są wiążące dla Wykonawców, a ich nie zawarcie w niniejszej SWZ nie zwalnia Wykonawców z obowiązku ich dopełnienia.
4. Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez okres **12 miesięcy (366 dni)**.
5. Zamawiający szacuje ilość pacjentów na poziomie: ok. **140 osób dziennie, przez okres 12 miesięcy/366 dni**.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.
7. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP).
8. Realizacja usługi musi być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia, a w szczególności:
  - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
  - ustawą z dnia 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2022 r. poz. 1657 ze zm.).
9. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna, GHP – Dobra Praktyka Higieniczna oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP) bądź równoważnym. Należy uwzględnić zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i przestrzegania wszelkich zaleceń uprawnionych organów i instytucji związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Ponadto Wykonawcę zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP, p.poz. oraz wszelkich wewnętrznych zarządzeń Zamawiającego do których zostanie zobligowany.
11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów – zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej. Przewiduje się spotkanie przedstawiciela Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy przed datą rozpoczęcia dostaw posiłku w celu ujednoczenia oczekiwań stron.
12. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) sporządzania jadłospisów dekadowych (10-dniowych jadłospisów) uwzględniających sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę i oznaczenie alergenów dla każdej potrawy oddzielnie w poszczególnych dietach, ponadto posiadać specyfikację każdego produktu w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml produktu. Opis powinien zawierać: obliczoną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze w tym nasycone, węglowodany, w tym cukry, sól, błonnik) **odrębnie dla każdego posiłku**, w każdej diecie,

~~2)określania wartości dziennej wsadu do kotła w rozbiu na każdy dzień przedstawionego jadłospisu wyżywienia dziennego w miesięcznym zestawieniu,~~

3)załączania do jadłospisów dekadowych receptur potraw - wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia i przedstawić jadłospis Zamawiającemu z 7-dniowym (liczone są dni robocze) wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 3 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą,

13.Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów np. dieta bezmleczna, bezglutenowa.

14.Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety po 100g

15.W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak, piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.

16.W jadłospisie musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82%, podane jako jednorazowe 1szt. = 10g.

17.W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:

18. - zupę mleczną,

- pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne, bułki pszenne),

19. - różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu), warzywa w postaci dodatków

20. - kasze, makarony, ryż, ziemniaki,

- ryba 1 raz na 10 dni (jeśli w dekadzie są dwa piątki, to w jeden piątek ryba, w drugi piątek danie jarskie)

- produkty nabiałowe półtłuste,

- przetwory owocowe, niskosłodzone dżemy, napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku),

- zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób, ryby), gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,

- **wędliny jak w pkt. 23**

- kolacja 1 raz na 10 dni musi być w postaci ciepłych dań

~~18.~~ Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:

**Śniadanie:** zupa mleczna, pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe, bułka pszenna w dietach dziecięcych i pozostałych (chyba, że wyklucza to rodzaj zalecanej diety), masło, dodatki do pieczywa, warzywa, gorący napój (kawa zbożowa na mleku i herbata – do wyboru przez pacjenta),

**II śniadanie** np. kanapka z dodatkiem warzyw lub owoców lub kefiru lub jogurtu), oprócz produktów wyżej wymienionych zamiennie kisiel, budyń, galaretka owocowa lub bułka drożdżowa, *herbatniki, biszkopty, napoje owocowe, wafle ryżowe, chrupki kukurydziane itp.*

**obiad:** składający się z 2 dań (zupa i drugie danie) i kompotu, mięso 6 razy w tygodniu, ryba 1 raz na 10 dni (jeśli w dekadzie są dwa piątki, to w jeden piątek ryba, w drugi piątek danie jarskie), potrawy bezmięsne 1 raz na 10 dni - w zamian za mięso mielone, ziemniaki, kasze, surówka lub sałatka,

**podwieczorek :** kefir lub jogurt lub kanapka z dodatkiem białkowo-warzywny, kisiel, budyń, galaretka owocowa lub bułka drożdżowa, *herbatniki, biszkopty, napoje owocowe, wafle ryżowe, chrupki kukurydziane itp.*

**kolacja:** pieczywo mieszane: chleb jasny, pieczywo razowe, bułka pszenna masło, dodatki do pieczywa białkowe i warzywne, napój np. herbata.

19.Obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, dostarczane nie wcześniej niż 1 godzinę przed podaniem.

20.Posiłki obiadowe oraz inne przygotowywane na ciepło nie mogą zawierać przypraw z glutaminianem sodu (np. kostki rosółowe, itp.).

21.Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą się częściej powtarzać niż raz na 10 dni. Mięsa w jadłospisie tygodniowym powinny zakładać podział: 2 razy w tygodniu – mięso mielone, 2 razy w tygodniu mięso gulasz, 2 razy w tygodniu cała porcja mięsa, ryba 1 raz na 10 dni (jeśli w dekadzie są dwa piątki, to w jeden piątek ryba, w drugi piątek danie jarskie), 1 raz na 10 dni obiad bezmięsny w zamian za mięso mielone.

22.W święta dodatkowo do każdej diety serwowane będą produkty cukiernicze do obiadu lub kolacji (Wigilia ) np. makowiec, drożdżowe, drożdżowe z owocami.

23. Dla śniadań i kolacji udział wędlin wyższej jakości, w tym wieprzowych (szynka, baleron, polędwica, itp.) wynosi około 40%; udział wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (kielbasy: szynkowa, podwawelska, toruńska, krakowska, kanapkowa, itp.) około 40%; udziału wędlin niższej jakości (pasztety, wędliny podrobowe, mielonka itp.) około 20%.

24. Wyklucza się serwowania puree ziemniaczanego na bazie suszu.

25. Posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę:

- nie niższą niż: 75°C dla zup, i min 63°C w przypadku gorącego dania głównego (danie mięsne, drobiowe, ryb) oraz deserów (budyń, kisiel, sorbet)
- sałatki i surówki podane na zimno do drugiego dania, oraz dodatki warzywne do śniadań i kolacji podane na zimno muszą posiadać temperaturę +4 °C
- Temperatura dań gorących to 80°C

26. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem niżej wymienionych rodzajów diet stosowanych w szpitalu:

**I) diety 3-posiłkowe**

- a) dieta ogólna
- b) dieta lekkostrawna
- c) dieta kleikowa
- d) dieta wątrobowa
- e) dieta trzustkowa
- f) dieta biegunkowa

**II) diety 5 -posiłkowe:**

- a) dieta dzieci do lat 3
- b) dieta dzieci starszych
- c) przy niedokrwistościach
- d) bezglutenowa
- e) płynna cukrzycowa
- f) płynna bezmleczna
- g) wegetariańska
- h) wątrobowo-cukrzycowa
- i) cukrzycowa

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej powyżej.

27. Dieta łatwostrawna powinna zawierać: białe pieczywo (bułka pszenna dla dzieci), chude mięso i wędliny, sery twarogowe półtłuste, warzywa rozdrobnione i podgotowane (buraki, kalafior, dynia, marchew) z wykluczeniem warzyw ciężkostrawnych (kapusty kwaszonej, ogórków konserwowych, papryki, rzodkiewki, ogórka), wzdymających (fasola, groch, kukurydza). Dopuszczone na surowo w tej diecie: zielona sałata, cykorja, pomidory bez skórki, utarta marchewka z jabłkiem oraz *inne dodatki-owocowo-warzywne zalecane w diecie lekkostrawnej*".

28. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet. W przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, a podwieczorku do obiadu. Należy podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet. **Przy czym wsad do kotła, rozumiany jako przewidywany średni dzienny koszt surowców, nie może być niższy niż 49% ceny ofertowej za osobodzień.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny wsadu do kotła.

29. Przewiduje się całodzienną rację pokarmową (jeden dzień żywieniowy jednej osoby – osobodzień) z uwzględnieniem podziału:

a) posiłki diety 3-daniowej

Śniadanie: –30%,

Obiad: – 45%,

Kolacja: – 25%,

b) posiłki diety 5-daniowej

Śniadanie: – 20%,

II śniadanie: - 10%

Obiad: – 40%

Podwieczorek: - 10%

Kolacja: – 20%

co stanowi wartość całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki.

Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w wazach– pojemnikach GN w nielimitowanych ilościach **nie mniejszych niż 350 ml na osobę**. Do wyliczenia kaloryczności przyjmujemy 350 ml zupy na osobę.

30. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków (np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego – osobodnia) przy uwzględnieniu proporcji ceny zestawu śniadaniowego i kolacji po ¼ kwoty oraz ceny zestawu obiadowego ½ kwoty przyjętej za pełny jeden dzień żywieniowy jednej osoby - osobodzień.
  31. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest min. 250 ml płynów. Zamawiający oczekuje niesłodzonych napojów dla wszystkich pacjentów. **Zamawiający dopuszcza podawanie do posiłków napojów słodzonych, chyba, że wyklucza to rodzaj zalecanej diety.**
  32. Wykonawca zobowiązuje się do urozmaicania posiłków z uwzględnieniem sezonowości i tradycji, w tym m.in. środę popielcową, Wielki Piątek, Wigilię, świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Sylwestra czy tłustego czwartku (potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej z uwzględnieniem ciast).
  33. Posiłki dostarczane bezpośrednio na oddziały szpitalne będą podawane w wielorazowych zamykanych pojemnikach, nie powodujących ubytku objętości posiłków (aby nie wylewały się z pojemnika) z oznakowaniem diet i oddziałów, w godzinach wydawania posiłków określonych dla każdego oddziału.
  34. Wykonawca zapewni pracownikom odpowiednie schludne, czyste, białe uniformy i identyfikatory.
  35. Wykonawca zobowiązany jest do stałego posiadania w miejscu wykonywania pracy aktualnego orzeczenia lekarskiego pracowników do celów epidemiologiczno-sanitarnych.
  36. Wydawanie posiłków będzie odbywać się w następujących godzinach:
    - Śniadanie: godzina 8.00 – 9.00**
    - II śniadanie: godzina 9.30 – 10.30**
    - Obiad: godzina w dni powszednie 12.45 – 14:00,**
    - Podwieczorek: godzina 14:30-15:30**
    - Kolacja: 16.00 – 18.00**
  37. Godzina i forma zgłoszeń codziennych raportów ilości posiłków na dzień następny zostanie ustalona przez Zamawiającego i Wykonawcę po podpisaniu umowy. Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet, z uwagi np. na niezaplanowane przyjęcie lub wypis pacjenta (na 3 godziny przed każdym posiłkiem, przy uwzględnieniu godzin ich wydawania podanych w pkt. 29 powyżej)
  31. Wędlina do śniadania i kolacji będzie porcjowana przez Wykonawcę, w postaci pełnych plastrów. Nie dopuszcza się podawania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.
  32. W razie nadzwyczajnej sytuacji, skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym poinformowaniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.
  33. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, tj.:
    - a) odpowiednia gramatura,
    - b) wartość energetyczna i odżywcza,
    - c) właściwe walory smakowe i estetyczne,
    - d) czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
    - e) dobór właściwych surowców,
    - f) dobór właściwych procesów technologicznych zgodnie z zamawianą dietą
  34. „**Po posiłki personel szpitala będzie przyjeżdżał 3 x dziennie tzn. po śniadanie I i II, oddzielnie obiad i podwieczorek a oddzielnie po kolację**”.
- Dowóz posiłków nie wcześniej niż 1 godz. przed podaniem.
35. Transport posiłków odbywać się będzie w wózkach do przewożenia żywności.
  36. Posiłki gorące muszą być zapakowane w pojemniki typu GN zamykane pokrywami z silikonowymi uszczelkami służące jako pojemniki wewnętrzne.
  37. Posiłki zimne muszą być pakowane w szczelnie zamykane pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością (pojemniki wewnętrzne) lub pojemniki typu GN z pokrywami z silikonowymi uszczelkami.
  38. Zamawiający nie dopuszcza, by wędlina, sery lub jajka itp. były dostarczane w woreczkach foliowych. Wyżej wymienione produkty mają być dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywami, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

39. Pokrojone i zapakowane w folię pieczywo musi być transportowane w oddzielnych, szczelnie zamykanych pojemnikach.
40. Wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.
41. Pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane nazwą Zamawiającego.
42. Od Wykonawcy wymaga się aby zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników: tj. na stanowisku:
  - dietetyka osobę posiadającą wykształcenie wyższe kierunkowe oraz co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu usta
  - kucharza – 2 osoby legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu usta

### **Kontrola Zamawiającego:**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania stanu wykonania Umowy i zgłaszania na piśmie, wszelkich zastrzeżeń.
2. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury, ilości dostarczanych posiłków zgodnie z jadłospisem oraz kontrolowania prawidłowości wykonania umowy i sporządzania protokołu kontroli.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym pomieszczeń wynajmowanych przez Wykonawcę, pomieszczeń w których porcuje i wydaje posiłki
4. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, a Zespołowi Kontroli Zakazań Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z wymaganą dietą i menu oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
7. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego w ciągu 5 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz decyzji zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie produkcji posiłków i dystrybucji w systemie cateringowym (w tym zatwierdzenia środków transportu żywności, w tym zatwierdzenia środków transportu żywności, jeśli zatwierdzenie nie odbyło się oddzielnym dokumentem) organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze woj. podlaskiego zatwierdzającej zakład jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów prowadzonej działalności w zakresie porcjowania i wydawania gotowych posiłków w siedzibie Zamawiającego oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem.
8. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego posiłku przyjętego na dany dzień. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczana porcja degustacyjna będzie odwzorowaniem diety w danym dniu wskazanej przez Zamawiającego.
9. Uwagi dotyczące nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wpisywane będą do protokołu z kontroli/reklamacji przez Zamawiającego.
10. Kontrola, o której mowa powyżej powinna być przeprowadzana w obecności przedstawiciela Wykonawcy.
11. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych posiłków, jeśli temperatura posiłku będzie niezgodna z podaną w części **Posiłki oraz ich wydawanie** pkt 25.
12. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych do oddziału posiłków, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone, temperatura posiłku będzie niezgodna z podaną w części **Posiłki oraz ich wydawanie** pkt 27, ilość i rodzaj diet oraz pozostałych posiłków będzie niezgodna z zamówieniem, posiłek będzie niepełny (brak składnika posiłku lub jego części).

12. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na "Karcie reklamacji posiłków" potwierdzanej przez pracownika Wykonawcy i po stronie Zamawiającego przez pielęgniarkę/pielęgniarkę koordynującą oddziału, którego dotyczy reklamacja. Karta reklamacji potwierdzana i przyjmowana jest przez pracownika wyznaczonego przez Wykonawcę. Wykonawca do przyjmowania i potwierdzania reklamacji wyznacza jedną osobę z każdej zmiany pracowniczej: Pana/ Panią (imię i nazwisko)

.....  
W przypadku zmiany osoby odpowiedzialnej za przyjmowanie reklamacji, Wykonawca wyznaczy inną osobę i w formie pisemnej poinformuje Zleceniodawcę o tej zmianie. Kopia karty reklamacji pozostaje u pielęgniarki/pielęgniarki koordynującej oddziału, którego dotyczy reklamacja.

13. W razie reklamacji posiłku w dniu powstania nieprawidłowości z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na koszt własny do przygotowania posiłku lub produktu zamiennego w czasie do 1 godziny od zgłoszonej reklamacji.
14. Wykonawca zobligowany jest do wykonywania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów sanitarno – epidemiologicznych, dodatkowe próbki powinny być przechowywane u Zamawiającego. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).
15. Wykonawca zobowiązany jest udostępniać Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze woj. podlaskiego i badania wody.
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.
17. Zamawiający ma prawo wglądu do kartotek magazynowych oraz faktur zakupu w celu sprawdzenia wartości wsadu do kotła.
18. Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztu wykonania na zlecenie Zamawiającego badania jeżeli będą tego wymagały kontrole zewnętrzne np. kontrole sanepidu. Badanie będzie wykonywane przez niezależne akredytowane laboratorium

### **Pracownicy Wykonawcy:**

1. Od Wykonawcy wymaga się aby zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników: tj. na stanowisku:
- a) dietetyka osobę posiadającą wykształcenie wyższe kierunkowe oraz co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności leczniczej;
  - b) kucharza – 2 osoby legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podmiotach leczniczych realizujących świadczenia szpitalne, stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne w rozumieniu ustawy o działalności leczniczej;
2. Wykonawca wskaże także osobę pełniącą obowiązki koordynatora kontraktu, tj. osobę odpowiedzialną za realizację postanowień umowy ze strony Wykonawcy, w tym za przyjmowanie zamówień na przygotowywanie posiłków dla pacjentów. Wykonawca zapewni Zamawiającemu kontakt telefoniczny/e-mailowy z ww. pracownikami Wykonawcy w godzinach 8-15 (siedem dni w tygodniu).
3. Wykonawca oświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem, gotowaniem i wydawaniem posiłków przebyli szkolenia w zakresie BHP, p/poż, są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki oraz zasad higieny, a także zobowiązuje się by jego pracownicy przestrzegali wszelkich obowiązujących przepisów minimum sanitarnego, dezynfekcji i higieny pomieszczeń służby zdrowia (zgodnie z obowiązującymi procedurami i wytycznymi), utrzymania czystości pomieszczeń, procedur postępowania z materiałem zakaźnym, higieny osobistej, mycia rąk jako podstawowej czynności zapobiegającej rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych, znajomości diet.
4. Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu wykazu osób odpowiadających za wykonywanie usługi oraz udostępni do wglądu orzeczenia lekarskie do celów epidemiologiczno-sanitarnych.

### **Najmowane pomieszczenia i wyposażenie:**

1. W ramach realizacji przedmiotowej usługi Wykonawca wyłoniony w wyniku niniejszego postępowania korzysta z pomieszczeń przekazanych mu odpłatnie przez Zamawiającego o łącznej powierzchni 714,35

m2. Niezwłocznie po podpisaniu umowy na świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego postępowania, pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zostanie podpisana umowa najmu pomieszczeń według projektu przekazanego przez Zamawiającego, stanowiącego **załącznik nr 4a do umowy**.

2. Zamawiający ocenia stan pomieszczeń oraz urządzeń na dobry.
3. Warunki korzystania z przekazanych pomieszczeń, czynsz oraz warunki płatności za media, określone są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4a do umowy (załącznika nr 8 do SWZ).
4. W celu rozpoczęcia realizacji przedmiotowych usług, Wykonawca zobowiązany jest wykonać ewentualne bieżące, niezbędne prace dostosowawcze w przekazywanych mu pomieszczeniach. Wykonawca we własnym zakresie, w terminie poprzedzającym przystąpienie do umowy, wyposaży kuchnię, zmywalnię w cały sprzęt niezbędny do wykonywania usługi oraz transportu posiłków w szczególności: naczynia, kociołki, sprzęt chłodniczy, wózki, meble itp., w ilości niezbędnej do wykonywania zamówienia. Całe wyposażenie kuchni musi spełniać wszystkie wymagania wynikające z odpowiednich przepisów. Zakupiony sprzęt zgodnie z obowiązującymi standardami i normami powinien posiadać aktualne dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością.
5. Wskazano jest, aby Wykonawcy ubiegający się o przedmiotowe zamówienie dokonali wizji lokalnej pomieszczeń w celu zapoznania się samodzielnie z ich stanem, pozostającym w nich wyposażeniem i na tej podstawie dokonali ustalenia sprzętu, którego uzupełnienie będzie według nich niezbędne dla realizacji usług zgodnie z wszelkimi wymogami Zamawiającego, jak również prac remontowanych lub innych prac związanych z dostosowaniem i adaptacją pomieszczeń.
6. Wykonawca zobowiązany jest do właściwego użytkowania, konserwacji i napraw maszyn oraz urządzeń stanowiących własność Zamawiającego.
7. W związku z koniecznością zapewnienia ciągłości usług Wykonawca zobowiązany jest przygotować i wyposażyc pomieszczenia kuchni i stołówki w terminie umożliwiającym rozpoczęcie świadczenia usług zgodnie z zapisami umowy. Jednocześnie Zamawiający informuje, że obecny Wykonawca usług zobowiązany zostanie do opuszczenia lokalu w dniu zakończenia zawartej z nim umowy.