

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Usługa przygotowania i dystrybucja posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 4 w Bytomiu”

I. W SZPITALU WYSTĘPUJĄ NASTĘPUJĄCE DIETY

1. Dieta podstawowa - dla pacjentów niewymagających diet leczniczych, opierająca się na podstawowych zasadach zdrowego żywienia według najnowszych aktualnych norm i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
2. Dieta łatwostrawna - będąca modyfikacją diety podstawowej, wykluczająca produkty ciężkostrawne, długo zalegające w żołądku. Wykluczone są nasiona roślin strączkowych oraz nadmiar nierozpuszczalnego błonnika roślinnego; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu - opiera się na zasadach diety łatwostrawnej, ograniczeniu podlega zawartość tłuszczu, w szczególności pochodzenia odzwierzęcego; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - opiera się na zasadach diety łatwostrawnej, ograniczeniu podlegają produkty pobudzające wydzielanie soku żołądkowego; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
5. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - dieta zawierająca posiłki o niskim ładunku glikemicznym, ograniczająca łatwo przyswajalne węglowodany; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
6. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - dieta w której znacznemu ograniczeniu podlegają nasycone kwasy tłuszczowe a zwiększa się zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
7. Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa - opiera się na zasadach diety łatwostrawnej, zawiera zwiększony udział niskotłuszczowych produktów białkowych; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
8. Dieta eliminacyjna - dieta w której podlegają wykluczeniu produkty eliminowane ze względu na występujące nietolerancje, alergie, wskazania medyczne lub religijne oraz światopoglądowe. Na przykład dieta bezglutenowa/ dieta bezmleczna/ dieta bezlaktozowa/ dieta bez jaj/ dieta wegetariańska/ dieta wegańska; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), minimum 2000kcal
Dieta wegetariańska - dieta bez mięsa i ryb;
Dieta wegańska - dieta bez żadnych produktów odzwierzęcych, w tym miodu.
9. Dieta papkowata - dieta łatwostrawna ze zmienioną konsystencją, potrawy powinny być podawane w formie nie wymagającej gryzienia; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), ok. 1500-2000kcal
10. Dieta płynna - standardowa lub kleik ryżowy, kisiel; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), ok. 1000-1500kcal
11. Dieta płynna wzmocniona - śniadanie i kolacja: zupa mleczna lub warzywna wzbogacona żółtkiem, masłem; obiad: miks mięsno-warzywny o płynnej konsystencji z dodatkiem żółtka, masła; 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), ok. 1500-2000kcal. Diety powinny być wydawane na oddziały w jednorazowych, hermetycznie zamykanych opakowaniach.

II. W SZPITALU OBOWIĄZUJE JADŁOSPIS DEKADOWY

1. Podstawą do sporządzenia posiłków będzie jadłospis sezonowy, sporządzony przez Wykonawcę na każdą porę roku (4 różne jadłospisy). Jadłospisy sezonowe powinny wyróżniać się umiejętnym wykorzystaniem produktów sezonowych charakterystycznych dla danej pory roku. Na miesiąc przed sezonem Wykonawca przedstawi założenia jadłospisu sezonowego Zamawiającemu do zaakceptowania.
2. Każdy z jadłospisów zostanie przygotowany przez dietetyka klinicznego, zatrudnionego przez Wykonawcę, zgodnie z aktualnymi normami dotyczącymi zasad żywienia zbiorowego w szpitalach.
3. Osoba wyznaczona ze strony Zamawiającego (Dietetyk Szpitala) otrzyma do zatwierdzenia jadłospis dekadowy do 7 dni roboczych przed jego rozpoczęciem. Czas na ewentualne dokonanie poprawek w jadłospisie powinien wynosić co najmniej 3 dni robocze od dostarczenia jadłospisu.

4. Ostateczne zdanie w kwestii zawartości jadłospisu ma Dietetyk Szpitala wyznaczony przez Zamawiającego.
5. W jadłospisie dekadowym będą rozpisane posiłki dla wszystkich diet zamawianych przez Szpital, wraz z uwzględnieniem przekąsek dla Stacji Dializ, Dziennego Oddziału Psychiatrycznego i posiłków regeneracyjnych.
6. W wypadku gdy zamawiana jest dieta specjalna (np. eliminacyjna, nie uwzględniona w standardowym jadłospisie) Wykonawca zobowiązany jest do wystania indywidualnego jadłospisu na czas pobierania diety przez pacjenta.
7. Każdy dzień jadłospisu powinien być podsumowany z uwzględnieniem: ilości kalorii, białka, tłuszczów, węglowodanów, błonnika, nasyconych oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów.
8. W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Boże Narodzenie, Wielkanoc, Trzech Króli, 1 i 3 maja, Boże Ciało, 1 i 11 listopada, Sylwester, Nowy Rok) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze (barszcz z uszkami, zupa rybna, ryba, kapusta z grzybami, pierogi z kapustą i grzybami, makowce, mazurki, serniki, barszcz biały itp.)

III. OPIS SZCZEGÓŁOWY POSIŁKÓW

1. Śniadanie

1. Ugotowana zupa mleczna 250 ml/osobę (dodatki do zup: kasza manna, jaglana, jęczmienna, płatki owsiane, jaglane, kukurydziane, zacierka). Dla pacjentów będących na diecie ograniczającej łatwostrawne węglowodany zamiast zupy przewiduje się zamiennie: jogurt, kefir, serek wiejski.
2. Pieczywo: 3-4 kromki, minimum 120g/osobę (pieczywo pszenne, pszenno-żytnie, weka, graham) w zależności od diety.
3. Masło 82%
4. Dodatki do pieczywa:
 - A. Chude wędliny minimum 40g/ osobę
 - B. Ser biały/fromage minimum 60g/osobę
 - C. Ser żółty minimum 40g/osobę
 - D. Jaja świeżo ugotowane w dniu podania (jako dodatek maksymalnie dwa razy w tygodniu)
 - E. Pasty warzywne, warzywno-strączkowe - nie rzadziej niż 3 razy na dekadę (bez powtarzania się w obrębie dekady, w ilości nie mniejszej niż 80g/osobę). Pasty powinny być dobrze doprawione i łatwe do rozsmarowania na pieczywie.
1. Kawa zbożowa z mlekiem lub kakao naturalne (min. raz w tygodniu) z mlekiem minimum 250ml/osobę
2. Dodatek warzywny w postaci surowych warzyw w ilości minimum 50g/osobę/posiłek (pomidor, sałata wszelkie rodzaje, rukola, ogórek świeży, rzodkiewka, papryka). Warzywa nie mogą się powtarzać w obrębie 2 dni.

2. Obiad

1. Zupa w ilości minimum 300ml/osobę
2. II dania:
 - A. Mięso 4-5 razy w tygodniu w ilości min. 90g/osobę/posiłek (mięso dobrej jakości bez kości, skór, chrząstek, przerostów).
 - B. Filet z ryby 1 raz w tygodniu, w ilości min 90g/osobę/posiłek (ryba dobrej jakości bez skóry, bez ości). Rybę podawać możliwie w piątek na zmianę z potrawami wegetariańskimi.
 - C. Potrawy wegetariańskie (bezmieśne) 1 raz w tygodniu, możliwie w piątek na zmianę z rybą. Należy uwzględnić w nich dobrej jakości roślinne źródła białka lub jaja.
 - D. Produkty gotowe: dopuszczalne są produkty garmazeryjne gotowe, takie jak pierogi, kluski, pyzy, kartacze, kopytka, kluski na parze (buchty); należy przewidzieć w jadłospisie minimum raz na dekadę.
 - E. Dodatek skrobiowy: ziemniaki (gotowane/pieczone), kasze (jęczmienna, jaglana, gryczana, kuskus, bulgur, pęczak), makarony jasne i pełnoziarniste, ryże (brązowy, biały). Ilość minimum 200g/osobę/posiłek gotowego produktu.
 - F. Dodatek warzywny: surówka, sałatka lub warzywa gotowane w ilości min. 200g/osobę/posiłek

- G. Kompot ze świeżych lub mrożonych owoców w ilości 250ml/osobę/positek. Wsad owoców na 5l wody minimum 1kg lub na 8l wody minimum kg owoców + susz z hibiskusa/malin/owoców leśnych.

3. Kolacja

1. Pieczywo: 4 kromki, minimum 120g/osobę (pieczywo pszenne, pszenno-żytnie, weka, graham) w zależności od diety.
2. Masło 82%
3. Dodatki do pieczywa:
 - A. Chude wędliny minimum 40g/ osobę
 - B. Ser biały/fromage minimum 60g/osobę
 - C. Ser żółty minimum 40g/osobę
 - D. Jaja świeżo ugotowane w dniu podania (jako dodatek maksymalnie dwa razy w tygodniu)
 - E. Pasty warzywne, warzywno-strączkowe, nie rzadziej niż 3 razy na dekadę (bez powtarzania się w obrębie dekady, w ilości nie mniejszej niż 80g/osobę). Pasty powinny być dobrze doprawione i łatwe do rozsmarowania na pieczywie.
4. Herbata czarna na zmianę z Earl Grey
5. Dodatek warzywny w postaci surowych warzyw w ilości minimum 50g/osobę/positek (pomidor, sałata wszelkie rodzaje, rukola, ogórek świeży, rzodkiewka, papryka). Warzywa nie mogą się powtarzać w obrębie 2 dni.

IV. POSIŁKI DODATKOWE - CENTRUM ZDROWIA PSYCHICZNEGO, DIALIZY, POSIŁKI REGENERACYJNE

1. Pieczywo: 3-4 kromki, minimum 120g/osobę (pieczywo pszenne, pszenno-żytnie, weka, graham) w zależności od diety.
2. Masło 82%
3. Dodatki do pieczywa:
 1. Chude wędliny minimum 40g/ osobę
 2. Ser biały/fromage minimum 60g/osobę
 3. Ser żółty minimum 40g/osobę
 4. Jaja świeżo ugotowane w dniu podania (jako dodatek maksymalnie dwa razy w tygodniu)
 5. Pasty warzywne, warzywno-strączkowe - nie rzadziej niż 3 razy na dekadę (bez powtarzania się w obrębie dekady, w ilości nie mniejszej niż 80g/osobę).
4. Dodatek warzywny w postaci surowych warzyw w ilości minimum 50g/osobę/positek (pomidor, sałata wszelkie rodzaje, rukola, ogórek świeży, rzodkiewka, papryka). Warzywa nie mogą się powtarzać w obrębie 2 dni.
5. Posiłki dodatkowe dla Centrum Zdrowia Psychicznego oraz Dializ będą podawane w postaci kanapek, w formie gotowej do spożycia.
6. Posiłki regeneracyjne będą adekwatne do jadłospisu obiadowego diety podstawowej. Jeden positek regeneracyjny = porcja zupy + porcja II dania.

V. W SZPITALU PRZESTRZEGANE SĄ KRYTERIA ODNOŚNIE JAKOŚCI JEDZENIA

1. Dżemy muszą zawierać minimum 60% owoców
2. Makarony, kasze i ryż będą ugotowane al dente i łatwe do podzielenia na porcje (nie zlepiające się)
3. Jaja będą ugotowane w ten sam dzień, w którym zostaną wydane na oddziały. Jaja nie powinny być przegotowane i posiadać szarej otoczki na żółtku.
4. Temperatura posiłków 10 min przed wydaniem na oddział będzie wynosić:
 1. Drugie danie +75C
 2. Napoje gorące +75C
 3. Dania i produkty zimne maks. 5C
 4. Zupa +80C
1. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania i przechowywania próbek żywnościowych w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez okres 72h na terenie swojego zakładu

2. Każda etykieta produktów używanych do przygotowywania posiłków powinna być dostępna do wglądu na prośbę Zamawiającego.
3. Nie dopuszcza się stosowania w jadłospisie niskiej jakości mięs, wędlin oraz wyrobów mięsnych (zawartość mięsa powyżej 65%, niedopuszczalna jest obecność Mięsa Obieranego Mechanicznie w składzie)
4. Warzywa i owoce dostarczone do miejsca dystrybucji będą wyraźnie świeże, wstępnie oczyszczone, bez oznak nadpsucia
5. Zabrania się podawania pacjentom nieobratych ryb ze skórą
6. W wypadku dostarczenia towaru negatywnie odbiegającego od wyżej wymienionych kryteriów jakości Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieprzyjęcia i odesłania towaru na koszt Wykonawcy, jednocześnie uznając posiłek za niepełny i nie uiszczając za niego zapłaty.
7. Kleiki, kisiele oraz diety płynne przygotowywane będą bezpośrednio przed wydaniem. Zabrania się produkcji kaszek, kleików, kisieli i diet płynnych/papek w zapasie na kilka posiłków.

VI. W SZPITALU NASTĘPUJE OKREŚLONA CZASOWO DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW ORAZ SPRZĄTANIE POWSTAŁYCH ODPADÓW I BRUDNEJ ZASTAWY STOŁOWEJ

1. Usługa obejmuje podawanie posiłków do łóżka pacjenta bez ingerencji i angażowania Personelu Szpitala. Wyjątkiem będą przypadki każdorazowo zgłaszane przez Zamawiającego (pacjenci zakaźni) gdzie Pracownik Dystrybucji zobowiązany jest przekazać posiłek właściwemu personelowi medycznemu na jednorazowej zastawie.
2. Pracownicy firmy zobowiązani są do zebrania i posprzątania zastawy z pokoi oraz oddziałów szpitalnych wraz z resztkami posiłków maksymalnie do dwóch godzin po rozpoczęciu wydawania jedzenia, łącznie z kolacją, z uwzględnieniem 60 minut na spożycie posiłku przez pacjenta. Wykonawca zapewni Pracownikom Dystrybucji oddzielne pojemniki do zbierania brudnej zastawy oraz resztek pokarmowych wraz z dokumentami potwierdzającymi przestrzeganie warunków sanitarno-epidemiologicznych oraz odbioru odpadów przeznaczonych do utylizacji.
3. Czas wyjazdu Pracowników Dystrybucji będzie następujący: śniadanie 08:00, obiad 12:00, kolacja 16:30. Dopuszczalne są maksymalnie 15-sto minutowe opóźnienia w wyjazdach.

VII. PERSONEL ŚWIADZĄCY USŁUGĘ DYSTRYBUCJI ŻYWIENIA

1. W trakcie wykonywania usług na terenie kuchni oraz szpitala Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć Osobę Nadzorującą i organizującą zadania pracownikom firmy. Wszelkie zastrzeżenia ze strony Zamawiającego dotyczące jakości wykonywanych usług przez personel będą zgłaszane bezpośrednio Osobie Nadzorującej.
2. Przed wydaniem potraw na oddział Osoba Nadzorująca przedstawi pracownikom wizualną ilość produktów, które składają się na konkretne dania tak, aby uniknąć podawania zbyt małych lub zbyt dużych porcji.
3. Pracownicy Dystrybucji będą wyposażeni w jednolite umundurowanie składające się z koszulki, spodni, fartucha. Ubrania powinny być czyste i regularnie zmieniane. Pracownicy bez ubrań firmowych nie będą dopuszczani do dystrybucji.
4. Pracownicy cateringu będą przeszkoleni z obowiązujących na terenie kuchni zasad i reguł (HACCP, FIFO, higiena przygotowywania żywności). Zamawiający ma prawo przepytac pracownika ze znajomości podstawowych zasad oraz wyciągnąć konsekwencje gdy nie będą one przestrzegane (odsunięcie pracownika ze stanowiska pracy do czasu wyjaśnienia braku kompetencji; Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć zastępstwo na czas odsunięcia pracownika ze stanowiska).
5. Pracownicy Dystrybucji zobowiązani są do dokładnego sprawdzenia dostarczonego towaru (ilość, jakość, temperatura, zgodność z jadłospisem) i zgłaszania wszelkich nieprawidłowości zarówno osobie ze strony Szpitala jak i swoim przełożonym. W razie nieprawidłowości należy niezwłocznie doprowadzić do ich naprawienia. W przypadku gdy Pracownik Dystrybucji wyjedzie na Oddziały z nieprawidłowo zaopatrzonym wózkiem bądź zauważy braki na krótko przed obowiązującą godziną wydawania posiłków (np. z brakujący towar lub zbyt mała jego ilość) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie uiszczenia opłaty za niepełną usługę. Niepełny posiłek = brak opłaty zgodnie z uzgodnioną w Umowie kwotą należną za dany rodzaj posiłku.
6. Pracownicy Dystrybucji będą przeszkoleni z podstawowych zasad diet najczęściej dystrybuowanych w szpitalu (dieta z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów, dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, diety łatwostrawne).
7. Pracownik Dystrybucji zobowiązany jest posiadać w widocznym miejscu identyfikator z imieniem oraz z logo firmy

8. Pracownicy Dystrybucji mają bezwzględny zakaz palenia papierosów oraz e-papierosów na terenie szpitala i w czasie pracy.
9. Pracownik Szpitala ma prawo poprosić Pracownika Dystrybucji o poddanie się kontroli trzeźwości za pomocą alkomatu. Pracownik Dystrybucji ma prawo odmówić kontroli, jednakże nie zostanie dopuszczony do pracy gdy istnieją uzasadnione podejrzenia iż może znajdować się pod wpływem alkoholu lub innych używek.
10. Pracownicy Dystrybucji będą przestrzegać zasad kultury osobistej i dobrego wychowania na terenie szpitala. Niedopuszczalne jest używanie wulgaryzmów, krzyków i wyzwisk na terenie miejsca pracy. Osoby nieprzestrzegające powyższych zasad zostaną odsunięte ze stanowiska.
11. Pracownicy Dystrybucji mają obowiązek zwiezenia do miejsca dystrybucji pozostałych porcji posiłków w stanie nadającym się do spożycia. Niedopuszczalnym jest wyrzucanie pełnowartościowego jedzenia, zlewanie resztek oraz odpadków do genów z niewydanym jedzeniem. Pozostałe porcje należy zabezpieczyć, zmierzyć ich temperaturę końcową i przekazać do dyspozycji pracownikowi wyznaczonemu ze Strony Szpitala (Dietetyk Szpitalny lub Osoba z zastępstwie) który zadecyduje o utylizacji jedzenia przez Pracowników Dystrybucji bądź rozdysponowanie dokładek na Oddziały.
12. Pracownicy Dystrybucji będą wyszkoleni i zapoznani z wymogami Zamawiającego opisanymi w Opisie Zamówienia.
13. Pracownik Dystrybucji jest zobowiązany złożyć w obecności Dietetyka Szpitala ze strony Zamawiającego podpisy potwierdzające zrozumienie i akceptację treści Opisu Zamówienia oraz konsekwencji egzekwowanych za jego nieprzestrzeganie.

VIII. KONTAKT Z WYKONAWCĄ

1. Wykonawca zobowiązany jest do odpisania na e-maile ze strony Zamawiającego w ciągu 3h od ich dostarczenia w dni robocze między 07:00 a 15:00, lub do godziny 10:00 następnego dnia roboczego jeśli mail zostanie wysłany po 15:00 lub w dni ustawowo wolne, weekendy.
2. Rozstrzygnięcie reklamacji musi nastąpić niezwłocznie, nie później niż w ciągu 24 godzin od chwili jej zgłoszenia. Brak reakcji ze strony Wykonawcy, w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzednim będzie traktowane jako uznanie reklamacji za zasadną oraz będzie stanowiło podstawę do braku zapłaty za wadliwie wykonaną usługę oraz do naliczenia kary umownej.
3. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego (do maksymalnie 2h od momentu zgłoszenia), wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich pełnowartościowymi posiłkami. Również w przypadku posiłków już dostarczonych do oddziałów. Jeżeli Wykonawca nie usunie przyczyny reklamacji/nie wymieni posiłku, bądź opóźni się z ich wymianą nie otrzyma wynagrodzenia za reklamowany posiłek.
4. Wszelkie zmiany w jadłospisie muszą być zatwierdzone przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego. O zmianach należy poinformować co najmniej 3h przed transportem towarów i potraw do Szpitala.
5. Raporty z liczbą poszczególnych posiłków będą wysyłane przez pracowników szpitala codziennie w godzinach: do 09:30 raport obiadowy wraz ze zgłoszeniem liczby przekąsek na oddział Centrum Zdrowia Psychicznego, Dializ i posiłków regeneracyjnych; do 14:30 raport kolacyjno-śniadaniowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany form wysyłania raportów w trakcie trwania umowy.
6. W przypadku niezgodności dostarczonej porcji z raportem na dzień bieżący, Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłku brakującego lub niezgodnego z Umową w ciągu 60 minut od momentu zgłoszenia niezgodności przez Zamawiającego. Brak pełnego posiłku lub opóźnienie będzie skutkowało brakiem opłaty zgodnie z uzgodnioną w Umowie kwotą należną za dany rodzaj posiłku.
7. Osoby wyznaczone przez Zamawiającego mają prawo do nieograniczonych kontroli pomieszczeń, wózków bieżących, sprzętów oraz pracowników znajdujących się i pracujących na terenie szpitala. Kontrole przeprowadzane na terenie zakładu firmy przygotowującej posiłki będą zgłaszane z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.

IX. TRANSPORT POSIŁKÓW

1. Produkty i potrawy zimne muszą być transportowane w pojemnikach z wkładem chłodzącym (niezależnie od pory roku) i utrzymywać właściwą sobie temperaturę. Wszelkie produkty i potrawy schłodzone (surówki, nabiał, wędliny, sery), przekraczające właściwą (max. 5C) temperaturę (dozwolona różnica max +5C) zostaną odesłane i odnotowane jak brak towaru a co za tym idzie Zamawiający ma prawo do braku opłaty za posiłek

2. Produkty i potrawy powinny być dostarczone w jak najbardziej obrobionej formie. Nie dopuszcza się przygotowywania jakichkolwiek potraw oraz napoi na miejscu. Dozwolone jest jedynie porcjowanie produktów śniadaniowo-kolacyjnych oraz przygotowywanie kanapek.
3. Dostawca w ramach usługi zapewni termosy/pojemniki transportowe (opisane nazwą oddziałów oraz ilością przygotowanych porcji), GN (opisane ilością porcji) wraz z wkładami chłodzącymi zapewniającymi utrzymanie odpowiedniej temperatury produktów wymagających przechowywania w lodówce. Pojemniki te powinny być czyste, szczelnie zamknięte z dobrze dobranymi pokrywkami zapewniającymi higieniczny transport.
4. Diety eliminacyjne oraz płynne wzmocnione będą dostarczone w ramach usługi jako osobne porcje w hermetycznie zamkniętych opakowaniach jednostkowych.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków w następujących godzinach:
 - A. śniadania 07:00-07:30
 - B. obiad oraz kolacja 11:00 -11:30
6. Dostawa posiłków będzie rozładowywana i transportowana do Kuchni przez Pracowników Dystrybucji
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo wraz z posiłkami dokument z wykazem ilościowym i gramaturą dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały wraz z podpisem osoby nadzorującej pakowanie towaru.
8. Czas od momentu wytworzenia posiłków obiadowych w kuchni do momentu zakończenia wydawania posiłków dla wszystkich pacjentów nie może przekroczyć 4 godzin - dotyczy posiłków podlegających obróbce termicznej.
9. Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu wszystkie niezbędne atesty dotyczące pojemników transportowych, wózków bemaowych oraz środków do utrzymywania ich w czystości.
10. Pracownicy Dystrybucji zobowiązani są do przechowania w odpowiednich warunkach sanitarno-epidemiologicznych porcji obiadowych pozostałych po wydawce posiłków i przedstawieniu pozostałych porcji Osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. Osoba ta zadecyduje o rozdysonowaniu pozostałych porcji na Oddziały lub zdecyduje o utylizacji przez Wykonującego.
11. Kanapki przewidziane jako przekąski dla Dziennego Oddziału Psychiatrii oraz Stacji Dializ będą przygotowywane rano w dzień wydania.

X. ZASTAWA ORAZ SPRZĘTY UŻYWANE DO ŚWIADCZENIA USŁUGI ŻYWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej, sztućców oraz kubków wraz z uwzględnieniem zapasu w razie nagłej potrzeby (ok. 350 zestawów). Zastawa powinna być jednolita, nieuszkodzona i estetyczna przez cały czas trwania umowy i w razie potrzeby wymieniana na nową.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości nowej zastawy stołowej, sztućców oraz kubków z tworzywa sztucznego, które zostaną przeznaczone do użytku dla pacjentów Oddziału Psychiatrycznego (w ilości około 60 zestawów). W razie braków lub zniszczenia zastawy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć nową.
3. Wózki transportowe bemaowe powinny być wyposażone w pojemniki porządkujące talerze, sztućce, kubki itp.
4. Talerze powinny być białe i jednakowe, dostosowane do wydawanego na nich posiłku.
5. Talerze śniadaniowe oraz kolacyjne powinny być takiej samej wielkości co talerze obiadowe.
6. Miski do zup, diet płynnych, kleików oraz papek powinny być głębokie, o jednakowym kształcie oraz kolorze i bez problemowo zmieścić objętość 400ml płynu.
7. Sztućce będą jednakowe, metalowe, niepogięte i nieuszkodzone
8. Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć oddziały w kuchenki mikrofalowe (17szt) oraz czajniki bezprzewodowe pojemności 1-2l (17szt) w terminie od pierwszego dnia świadczenia usługi, do ostatniego, bez obowiązku ich zakupu przez Zamawiającego po zakończeniu umowy. Sprzęty muszą być pełnowartościowe i sprawne przez cały czas trwania umowy.
9. Wykonawca wyposaży pracowników w sprawne, działające wózki przeznaczone do przewozu posiłków wewnątrz oddziałów (min. 5szt). Wózki powinny być odpowiedniej wielkości - nie dopuszcza się przewożenia pojemników GN z jedzeniem w nieprzeznaczonych na to półkach. Wózki powinny być wyposażone w działający codziennie system grzewczy służący do utrzymywania prawidłowej temperatury do czasu wydania posiłku (posiłki ciepłe >65C na talerzu). Wykonawca zobowiązany jest do codziennego korzystania z systemu grzewczego lub chłodzącego wózków w celu utrzymania stale prawidłowej temperatury. Wózki nie mogą być wyprodukowane wcześniej niż 10 lat przed obowiązującą umową.
10. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia działającej elektronicznej wagi magazynowej (legalizowanej) w celu weryfikacji kontrolnej gramatury dostarczonych genów z jedzeniem (1szt)

11. Przez cały okres realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania szczelności bemałów, termosów, pojemników transportowych, stanu naczyń, sprawności środków transportu, itp.
12. W przypadku uszkodzenia (np. utraty szczelności lub funkcjonalności) wymienionego w punkcie powyżej asortymentu, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany asortymentu na nowy wolny od wad.
13. W przypadku pacjentów zakaźnych posiłki będą wydawane na jednorazowej, plastikowej zastawie (talerz, miska oraz kubek) zapewnionej przez Wykonawcę, zamówionej tylko i wyłącznie przez Zamawiającego.
14. Zabrania się używania worków foliowych zamiast pokrywek lub pojemników na żywność.
15. Termoporty w których transportowany jest towar nie mogą wydzielać zapachów.
16. Pielęgniarka sanitarno-epidemiologiczna raz na kwartał ma prawo pobrać i przebadać wymazy czystości termosów, pojemników oraz zastawy na koszt Wykonawcy.

XI. OBOWIĄZKI, WYMAGANIA I ODPOWIEDZIALNOŚĆ LEŻĄCE PO STRONIE WYKONAWCY

1. Na Wykonawcy ciąży obowiązek uzyskania we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich niezbędnych zezwoleń do realizacji niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się w związku z realizacją usługi objętej przedmiotem umowy do przestrzegania obowiązujących aktualnie przepisów sanitarnych i z tego tytułu będzie ponosił pełną odpowiedzialność przed służbami sanitarno-epidemiologicznymi.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi przedstawianymi przez Instytut Żywności i Żywienia według zasad przypisanych szpitalom oraz placówkom ochrony zdrowia . Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność przed odpowiednimi służbami kontrolnymi za niedostosowanie jadłospisu oraz jego wykonania do aktualnie wymaganych norm.
4. Każdy pracownik firmy Wykonawcy świadczący usługę musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, jak również aktualne udokumentowane przeszkolenie w zakresie reżimu epidemiologicznego i sanitarnego podczas transportu, wydawania, zbierania brudnej zastawy i resztek pokarmowych.
5. Usługa realizowana będzie w kuchni spełniającej wymogi żywienia zbiorowego, w której przygotowywane są posiłki dla odbiorców zewnętrznych. Kuchnia musi posiadać aktualną decyzję wydaną w tym samym zakresie przez właściwego Inspektora Sanitarnego
6. Usługa realizowana będzie transportem i na koszt Wykonawcy do punktu zdawczo-odbiorczego Zamawiającego środkami transportu przystosowanymi do tego celu, spełniającymi wymogi sanitarne, posiadającymi książkę kontroli czystości pojazdu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu i dokonywania wpisów do książki kontroli w przypadku stwierdzenia uchybień.
7. Wykonawca oświadcza iż wszelkie czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków, jak też zmywanie, wykonywać będzie zgodnie z zasadami sanitarnymi określonymi w przepisach odrębnych, z wykorzystaniem środków myjących i dezynfekujących, dopuszczonych do stosowania w szpitalach.
8. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić wymagane prawem atesty i dopuszczenia do użytkowania dla sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w zakresie świadczonej usługi.

XII. DZIERŻAWA POMIESZCZEŃ

1. Zamawiający informuje, że dysponuje i na wniosek Wykonawcy przekaze w odpłatną dzierżawę, pomieszczenia Centralnej zmywalni naczyń stołowych. Zamawiający nie dysponuje urządzeniem zmywającym (zmywarką), jednocześnie dopuszcza wyposażenie Centralnej zmywalni naczyń stołowych w urządzenie zmywające przez Wykonawcę.
2. Pomieszczenie Centralnej zmywalni naczyń jest wyposażone w olicznikowane przyłącze ciepłej i zimnej wody, instalację kanalizacyjną, oraz przyłącze elektryczne 230V/400V również wyposażone w licznik. Rozliczenie zużycia mediów będzie odbywało się według wskazań liczników pomnożonych przez aktualne stawki, jakie obowiązują Szpital. W Centralnej zmywalni naczyń odbywać się może proces mycia i dezynfekcji zastawy stołowej, z zapewnieniem odpowiednich środków transportu brudnej i czystej zastawy.
3. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedstawi wymagane prawem atesty i dopuszczenia do użytkowania dla sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w zakresie świadczonej usługi.
4. Zamawiający dysponuje pomieszczeniami, które przekaze w odpłatną dzierżawę na czas świadczenia usługi. Pomieszczenia te znajdują się w budynku K. **W przypadku odpłatnego**

wydzierżawienia Wykonawcy, na jego wniosek, proponowanych pomieszczeń kuchni o powierzchni 301,34 m² ustala się czynsz 12,71 zł (netto) za 1 m² miesięcznie. Powyższa opłata czynszowa będzie raz w roku rewaloryzowana w oparciu o wskaźnik cen, towarów i usług ogłaszany przez Prezesa GUS. Pierwsza rewaloryzacja będzie miała miejsce po upływie 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.

5. Gdy Wykonawca nie złoży wniosku o dzierżawę pomieszczeń kuchni szpitalnej jako punkt zdawczo - odbiorczy będzie traktowany „Hall ekspedycyjny”, oznaczony na planie sytuacyjnym (zał. nr 3 do Załącznika Nr 4B do SWZ), i zostanie on udostępniony Wykonawcy nieodpłatnie.

XIII. CENA USŁUGI

1. Szacunkowa całkowita ilość osobodni została wyliczona z ostatnich 12 miesięcy. Zamawiający oświadcza, że ilość łóżek w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym nr 4 w Bytomiu wynosi 318. Zamawiający oświadcza, iż nie ponosi odpowiedzialności za liczbę hospitalizowanych pacjentów, która jest zmienna. Wykonawca w toku realizacji zamówienia publicznego będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, z tytułu faktycznie wykonywanej usługi na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego protokołu odbioru usługi we wskazanym okresie rozliczeniowym.

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS DEKADOWY

	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela	Poniedziałek	Wtorek	Środa
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem	Zupa mleczna z ryżem	Zupa mleczna z zacierką	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	Zupa mleczna z kaszą jaglaną	Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Zupa mleczna z kaszą manną	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi	Zupa mleczna z płatkami pszennymi
	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham
	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło
	Ser biały	Szynka drobiowa	Ser żółty	Serek kanapkowy	Twaróg z koperkiem	Ser biały	Pasta z soczewicy i warzyw	Twaróg śmietankowy	Szynka z indyka	Jajko gotowane
	Rukola Kawa zbożowa	Salata Kawa zbożowa	Rzodkiewka Kawa zbożowa	Rukola Kawa zbożowa	Salata Kakao	Rukola Kawa zbożowa	Ogórek Kawa zbożowa	Jabłko Kawa zbożowa	Rzodkiewka Kawa zbożowa	Papryka Kawa zbożowa
Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami	Zupa pomidorowa z makaronem	Zupa jarzynowa z ziemniakami	Krupnik z ziemniakami	Zupa koperkowa z ryżem	Barszcz czerwony z ziemniakami	Rosół z makaronem	Zupa wielowarzywna z makaronem	Zupa brokułowa z ryżem	Zupa dyniowa z makaronem
	Makaron spaghetti z sosem bolognese	Ziemniaki, pulpety drobiowe w sosie, surówka	Gulasz wieprzowy w sosie, kasza jęczmienna, buraczki gotowane	Filet drobiowy w sosie, ziemniaki, warzywa gotowane	Ryba gotowana w sosie, ziemniaki, surówka	Zrazik drobiowy w sosie, ziemniaki, buraczki gotowane	Kotlet schabowy, ziemniaki, czerwona kapusta gotowana	Makaron z sosem szpinakowym, mięso wieprzowe	Kopytka z gulaszem i gotowanymi warzywami	Kasza pęczak, mięso drobiowe w sosie, surówka
	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy	Kompot owocowy
Kolacja	Herbata	Herbata	Herbata	Herbata	Herbata	Herbata	Herbata	Herbata	Herbata	Herbata
	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham	Chleb pszenno-żytni, graham
	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło	Masło
	Szynka z indyka	Pasta z ciecierzycy i warzyw	Paszтет drobiowy	Półędwica Sopocka	Pasta z ryby gotowanej z warzywami	Szynka z indyka	Filet drobiowy	Kiełbasa szynkowa	Serek kanapkowy	Szynka drobiowa
	Papryka	Pomidor	Ogórek	Papryka	Pomidor	Rzodkiewka	Salata	Pomidor	Rukola	Ogórek