

II_MODYFIKACJA
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSIŁKÓW

I. Zakres przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług kompleksowego żywienia pacjentów Specjalistycznego Zespołu Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem w Poznaniu.

a) Szczegółowe miejsce dostawy z uwzględnieniem ilości łóżek. Oddziały szpitalne, ilość łóżek

Szpital	Oddział	Liczba łóżek
Wielkopolskie Centrum Zdrowia Dziecka	Oddział Zakaźny	55
	Oddział Chirurgiczny	54
	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	15
	Oddział Laryngologiczny	30
	Oddział Rehabilitacji	25
	Oddział Dzieci Młodszych	50
	Oddział Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu	25
	Oddział Dzieci Starszych I	50
	Oddział Dzieci Starszych II	50
	RAZEM	354
Św. Rodziny	Urologiczny i Onkologii	26
	Urologicznej (podzielony na parter i piętro)	
	Położniczo-Ginekologiczny (parter i piętro)	71
	Noworodkowy (w tym 14 stanowisk na Oddziale Położniczo -Ginekologicznym)	40
	RAZEM	137
	OGÓŁEM	491

2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
- a) wynajem pomieszczeń baro-kawiarni oraz pomieszczeń gospodarczych o łącznej powierzchni 44,78 m² wydzielone z powierzchni 70,88 m² mieszczących się w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 wraz z ich wyposażeniem na zasadach określonych w odrębnej umowie, której wzór stanowi Załącznik nr 8 do Projektowanych postanowień umowy.
 - b) użyczenie powierzchni kuchni centralnej o powierzchni 836 m² oraz kantyny o powierzchni 165 m² mieszczących się w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka przy ul. Wrzoska na zasadach określonych w odrębnej umowie, której wzór stanowi Załącznik nr 7 do Projektowanych postanowień umowy.
3. Wykonawcę w związku z udostępnieniem powierzchni obciążają obowiązki dostosowania ich do prowadzonej działalności polegające m.in. na:
- a) doposażeniu kuchni centralnej oraz kantyny mieszczącej się w WCZD przy ul. Wrzoska (Zestawienie wyposażenia projektu technologii gastronomii- WCZD Poznań, które zapewnia Użytkujący stanowi Załącznik nr 13 do Projektowanych postanowień umowy) oraz pomieszczeń dzierżawionych w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 w sprzęt niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia w sposób właściwy, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - b) użyczeniu powierzchni w celu prowadzenie kantyny dla pacjentów, personelu oraz osób odwiedzających przy ul. Wrzoska oraz dzierżawa baro-kawiarni w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18.
4. Przewidywaną ilość diet i dodatków określają poniższe tabele. Są to średnie ilości przyjęte dla potrzeb obliczenia wartości zamówienia. Rzeczywista liczba wydanych posiłków może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu innych ilości zgodnie z bieżącymi potrzebami bez prawa do odszkodowania oraz na tych samych warunkach cenowych. Zamawiający zastrzega sobie

możliwość poszerzenia listy produktów, które Wykonawca będzie dostarczał w ramach zamówienia. W takim przypadku obsługa dodatkowych zleceń Zamawiającego odbędzie się według odrębnych ustaleń stron.

a) rodzaje i szacowane ilości diet

	rodzaj diet	średnie planowane zapotrzebowanie w miesiącu	Średnie planowane zapotrzebowanie na 36 miesięcy
1	dieta podstawowa	2288	82 368
2	dieta lekkostrawna	2860	102 960
3	dieta roczna	387	13 932
5	dieta specjalna	1580	56 880
6	zupa	273	9 828
7	dieta Mamy	950	34 200

b) rodzaje i ilości dodatków spożywczych

Nazwa produktu	W miesiącu	Zapotrzebowanie na 36 miesięcy
dżem owocowy 280g op.	30	1080
chrupki kukurydziane 100g op.	15	576
pieczywo ryżowe nat 130g op	10	360
sucharki z cukrem lub bez 290g op.	15	576
kisiel 77g porcja	180	6 480
Masło (min. 82% tłuszczu) 250g op.	1	36
słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 125g szt.	45	1620
słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 190g szt.	30	1080
słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 125g szt.	20	720
słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 190g szt.	10	360
chleb bezglutenowy 400g, op.	1	36
twaróg biały 0% tłuszczu 250g op.	1	36
jogurt naturalny 100g	30	1080
biszkopty 120g op.	3	108
kaszka (porcja 200g)	70	2520
kleik (porcja 200g)	70	2520

5. Usługa obejmuje:

- a) przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca oświadcza, że przy realizacji przedmiotu zamówienia będą spełnione wszystkie obowiązujące normy żywieniowe wskazane przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) i przepisami wykonawczymi tej ustawy oraz certyfikatu wystawionego przez niezależny zewnętrzny podmiot certyfikujący uprawniony do prowadzenia certyfikacji w zakresie HACCP.

- b) dostarczanie posiłków do miejsca wydzielonego przez Zamawiającego (odpłatny najem pomieszczeń), w szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18. W wynajmowanym pomieszczeniu dzielenie posiłków na talerze, a następnie dystrybucja na poszczególne oddziały bezpośrednio do pacjentów. Wydawanie posiłków i prace porządkowe po zakończonym posiłku nie mogą zakłócać pracy oddziałów. Prace porządkowe obejmują również zebranie odpadów pokonsumpcyjnych z talerzy. Wszystkie czynności wykonane przez pracowników Wykonawcy.
- c) prowadzenie kantyny w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka przy ul. Wrzoska oraz barokawiarni w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 w Poznaniu.

II OBOWIĄZKI I ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy zobowiązany jest do:

- a) wykonywania przedmiotu zamówienia nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy. Oznacza to zapewnienie ciągłego i całodziennego żywienia przez wszystkie dni tygodnia, w tym w dni ustawowo wolne od pracy. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów Szpitala przez wszystkie dni w roku, bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego, np. awarie, itp. Wykonawca ma prawo w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń do realizacji usługi z wykorzystaniem usług innego podmiotu (jeśli jest to podyktowane koniecznością zapewnienia wyżywienia pacjentów), działania te podejmuje na własny koszt i ryzyko tak, aby zachować ciągłość usługi w każdym zakresie określonym umową.
- b) wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
- c) sporządzania 14-dniowego jadłospisu dla diety podstawowej, lekkostrawnej, biegunkowej, pooperacyjnej (po usunięciu wyrostka robaczkowego), bogato resztkowej oraz cukrzycowej. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań, wartość energetyczną, odżywczą oraz informację o alergenach, zgodnie z listą alergenów zawartą w załączniku II do Rozporządzenia UE Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Jadłospis dekadowy musi zostać przedłożony Zamawiającemu do akceptacji na 7 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Zamawiający w ciągu 2 dni od dostarczenia jadłospisu ma prawo do wniesienia poprawek, w przypadku gdy będzie niezgodny z wymogami dietetycznymi obowiązującymi dla danej diety czy zasadami układania jadłospisów. Wykonawca zobowiązany jest do bezwarunkowego uwzględnienia uwag zgłoszonych przez Zamawiającego. Po uzgodnieniu naniesionych zmian Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu najpóźniej na dzień przed rozpoczęciem jego realizacji do godz. 10.00. Obliczenia wartości odżywczej i energetycznej dla innych diet należy sporządzić na żądanie Zamawiającego. Wartość odżywczą i energetyczną należy obliczyć w odniesieniu do części jadalnych produktów. W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczaćienne zestawienie uwzględniające: objętość diety, wykaz ilości produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku wraz z obliczeniem wartości energetycznej i odżywczej diety.
- d) w celu przygotowania jadłospisów 14-dniowych Wykonawca powinien zatrudniać do tworzenia jadłospisów dietetyka.
- e) wyposażenia personelu w:
 - zunifikowaną odzież ochronną
 - identyfikatory imienne

2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

- a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia, w tym w szczególności nieprzestrzeganie obowiązujących regulacji dotyczących programu pilotażowego Dieta Mamy,
- b) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
- c) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż. i procedur wewnętrznych Zamawiającego. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność wobec organów kontroli (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy) w zakresie

wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z opisanymi normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów obowiązujących w placówkach służby zdrowia realizację zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej.

3. Zobowiązania Wykonawcy w zakresie naczyń i sprzętu oraz ich odbioru

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we własnym zakresie w szczególności:
 - a) termosów, bemałów, termoportów, naczyń i pojemników do dystrybucji posiłków, dzbanków i innych,
 - b) naczyń jednorazowego użycia: pojemników, talerzy, misek, kubków, sztućców, itp.
 - c) naczyń jednorazowych do śniadania oraz kolacji, zastawy stołowej (porcelanowej) do obiadu oraz niezbędnego do obsługi sprzętu AGD w Szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18
 - d) **innego sprzętu i materiałów, które Wykonawca uzna za niezbędne do realizacji usługi.**
- 2) Asortyment, o którym mowa w ust. 1 niniejszego punktu, musi:
 - a) być dopuszczony do użytkowania w żywieniu, odpowiednio do wymaganej temperatury,
 - b) być czysty i estetyczny,
 - c) umożliwiać podgrzewanie posiłku w kuchence mikrofalowej
 - d) pojemniki i naczynia muszą posiadać szczelną pokrywę/być zamykane,
- 3) Wymagania, o których mowa w ust. 2 niniejszego punktu, dotyczą również opakowań jednorazowego użycia.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się, przez cały okres obowiązywania umowy, monitorować:
 - a) szczelność bemałów, termosów, szaf jezdnych i pojemników transportowych,
 - b) sprawność i czystość środków transportu,
 - c) ilość i jakość posiłków i produktów spożywczych,
- 5) W przypadku uszkodzenia (np. utraty szczelności lub funkcjonalności) wymienionego w ust. poprzedzających asortymentu, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany asortymentu na nowy wolny od wad.
- 6) Termosy, pojemniki do transportu posiłków do Szpitala Św. Rodziny znajdującego się przy ul. Jarochońskiego 18 w Poznaniu muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie właściwej temperatury, nie mogą być uszkodzone i brudne. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przedstawienia przez Wykonawcę odpowiednich atestów.
- 7) Termosy z zapakowanymi posiłkami muszą być zabezpieczone jednorazową plombą/bandówką uniemożliwiającą bezpośredni, szybki dostęp do zawartości
- 8) Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję pojemników służących do przechowywania i transportu żywności, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

4. Zobowiązania Wykonawcy w zakresie brudnego sprzętu i naczyń

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do każdej dostawy posiłków dołączyć czyste, zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewnić mycie i dezynfekcję tych pojemników po ich opróżnieniu.
- 2) mycie i wyparzanie naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchni centralnej
- 3) mycie i dezynfekcja wózków transportowych (typu bema) ma się odbywać w wyznaczonych pomieszczeniach w kuchni centralnej
- 4) butelki niemowlęce po opłukaniu z resztek mieszanek należy moczyć i myć w 1-3% roztworze sody oczyszczonej i poddać sterylizacji. Wykonawca zobowiązany jest do doposażenia zmywalni butelek i smoczków w zgrzewarkę papier-folia do pakowania wysterylizowanych butelek i smoczków.

IV. Organizacja żywienia

- 1) Przejęcie usługi w zakresie objętym przedmiotem zamówienia odbędzie się w obiektach czynnych, przy przekazaniu obowiązków musi być zachowana ciągłość żywienia pacjentów Zamawiającego.
- 2) Wykonawca przygotowuje posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego. Wstępną informację o liczbie posiłków i rodzajach diet Zamawiający przekazywać będzie Wykonawcy od poniedziałku do piątku w formie: pocztą elektroniczną lub telefonicznie. W piątki lub dzień poprzedzający święta, w dni wolne od pracy (tj. soboty, dni świąteczne) Zamawiający przekazywać będzie Wykonawcy wstępną informację o liczbie posiłków i rodzajach diet. Zgłaszanie diet odbywać się będzie w następujących godzinach:
 - a) obiad do godz. 8.30 dnia bieżącego,
 - b) kolacja do godz. 12.00 dnia bieżącego,
 - c) śniadanie na dzień następny do godz. 14.00.
- 3) Aktualizacja- korekta ilości, rodzaju zamawianych posiłków w związku z ruchem pacjentów odbywać się będzie na podstawie telefonicznego zgłoszenia. Korekty posiłków będą przekazywane bezpośrednio z oddziałów do Wykonawcy.
 - a) obiad do godz. 9.30 dnia bieżącego,
 - b) kolacja do godz. 13.00 dnia bieżącego,
 - c) śniadanie na dzień następny do godz. 15:00.
- 4) Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szpitala Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 w ściśle określonych porach do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, transportem na swój koszt i ryzyko, środkiem transportu posiadającym ważne zezwolenia i atesty do transportu żywności, codziennie w następujących godzinach:
 - a) śniadania należy dostarczyć do godziny 6.15;
 - b) obiad należy dostarczyć do godziny 11.30;
 - c) kolację należy dostarczyć do godziny 16.30.
- 5) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki do Wielkopolskie Centrum Zdrowia Dziecka przy ul. Wrzoska w ściśle określonych porach do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, codziennie w następujących godzinach:
 - a) śniadania należy przygotować do odbioru w godzinach 7:00-07:10,
 - b) obiad z podwieczorkiem należy przygotować do odbioru w godzinach 11:30-11:40,
 - c) kolację należy przygotować do odbioru w godzinach 15.30-15:40.
- 6) **Dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta w Wielkopolskim Centrum Zdrowia Dziecka zajmują się pracownicy Zamawiającego z kolei odbiór resztek po posiłkach oraz zwrot naczyń jest po stronie Wykonawcy.**
- 7) Dostarczone posiłki powinny posiadać temperaturę mierzoną w chwili otwarcia termosu, pojemnika wewnątrz posiłków w kuchence oddziałowej. Temperatury posiłków powinny wynosić:
 - a) gorące zupy minimum + 73°C;
 - b) gorące drugie dania, ciepłe dania śniadaniowe/kolacje minimum +63°C;
 - c) zimne potrawy +4°C (jeśli wymagają przechowywania w lodówce);Zamawiający dopuszcza odstępstwa od ustalonych temperatur w granicy +/-3°C.
Kontrolą pomiaru temperatury objęta jest zupa, mięso lub mięso z sosem, dania śniadaniowe, kolacje przygotowane na ciepło oraz surówka.
- 8) Wykonawca będzie realizował na rzecz Zamawiającego w szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 dystrybucję posiłków na oddziałach szpitala zgodnie z obowiązującym u Zamawiającego harmonogramem wydawania posiłków, które obejmują następujące czynności:
 - a) zebranie z oddziałów informacji dotyczących: ilości posiłków z podziałem na poszczególne diety,
 - b) zgłoszenie ilości posiłków z podziałem na diety bezpośrednio do Wykonawcy.
 - c) sporządzanie codziennych i tygodniowych zestawień wydanych posiłków z podziałem na rodzaj diet, ilości i oddziały. Dostarczenie prawidłowo wystawionej dokumentacji (zestawienia) do Specjalisty ds. Żywienia. Rozliczenia pomiędzy stronami odbywać się będą za okresy 7-dniowe (od poniedziałku do niedzieli).

- d) przygotowanie diet indywidualnych na zlecenie lekarza (np. kleik),
- e) porcjowanie posiłków na talerze w dzierżawionych pomieszczeniach i dostarczanie bezpośrednio do łóżka pacjenta biorąc pod uwagę gramaturę, rodzaj poszczególnych diet,
- f) w czasie czynności związanych z dystrybucją posiłków osoby wykonujące usługę ze strony Wykonawcy mają obowiązek używania jednorazowych rękawic ochronnych, które zapewnia Wykonawca.

g) przestrzeganie odpowiedniej temperatury i estetyki wydawanych posiłków,

h) wydawanie posiłków wg. harmonogramu:

1. śniadanie oraz II śniadanie:

- A. godz. 7.30 – Blok Porodowy
- B. godz. 8.00 – Pododdział Położniczy, Urologia
- C. godz. 8.30 – Pododdział Ginekologiczny + indywidualne diety

2. obiad oraz podwieczorek:

- A. godz. 11.45 – Blok Porodowy
- B. godz. 12.00 – Pododdział Położniczy
- C. godz. 13.00 – Urologia
- D. godz. 13.30 – Pododdział Ginekologiczny

3. kolacja podawana na naczyniach jednorazowych:

- A. godz. 16.30 - Blok Porodowy
- B. godz. 17.00- Pododdział Położniczy, Urologia
- C. godz. 17.30 – Pododdział Ginekologiczny

Dieta cukrzycowa oraz Dieta Mamy: 5 posiłków: I posiłek – godz. 8.30; II posiłek godz.11.00, III posiłek godz.13.30, IV i V posiłek godz.18.30;

i) po każdym posiłku odbiór brudnych naczyń z oddziałów i ich mycie.

9) Wykonawca ma zapewnić wartość procentową poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:

- | | |
|-------------------------|---|
| a) śniadanie | - 25% wartości ceny jednostkowej usług, |
| b) obiad + podwieczorek | - 55% wartości ceny jednostkowej usług, |
| c) kolacja | - 20% wartości ceny jednostkowej usług. |

10) Wykonawca ma zapewnić odpowiednią jakość i ilość przygotowywanych posiłków.

- a) podawania do obiadu: zupa 350 ml, mięso nie mniej niż 100g, dodatek skrobiowy 200g, surówka lub warzywa gotowane 120g;
- b) zachowanie gramatury/ 1 posiłek, poniższych produktów w granicach:
 - pieczywo nie mniej niż 120g
 - wędlina nie mniej niż 60g
 - wędlina różna na gorąco nie mniej niż 100g
 - sałatki (różne) nie mniej niż 100g
 - dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, rzodkiewka itp. nie mniej niż 50g
 - twarogi (różne) nie mniej niż 60g
 - ser żółty nie mniej niż 50g
 - jajko nie mniej niż 1szt
 - pasty (różne) nie mniej niż 70g
 - kawa zbożowa lub kakao z mlekiem nie mniej niż 200ml
 - masło naturalne o zawartości tł. 82% nie mniej niż 20g
 - zupa mleczna: 300ml
- c) Zamawiający zastrzega, iż w zakresie mięsa wymagane jest:
 - 2x w tygodniu szt. mięsa (niemielonego) o gramaturze nie niższej niż 100 gramów czystego mięsa po obróbce (150g z kością np. drób);

- 2x w tygodniu formy mielonej mięsa o gramaturze nie niższej niż 100g (raz w miesiącu gołąbki- gramatura porcji nie mniej niż 250 gramów);
 - 1x w tygodniu gulasz nie mniej niż 150 gramów;
 - 1x w tygodniu ryba w postaci fileta w jednym kawałku- gramatura czystej ryby bez panierki po obróbce termicznej 100 gramów;
 - 1x w tygodniu dania jarskiego nie mniej niż 250 gramów
- 11) Zamawiający nie dopuszcza stosowania w przygotowywanych potrawach:
- a) jajek w proszku
 - b) soi (z wyjątkiem diet wegetariańskich i wegańskich)
 - c) produktów gotowych (paluszki rybne, ryba w kostce panierowana)
 - d) przypraw z glutaminianem sodu
 - e) pasztetowej, mortadeli, kaszanki
 - f) marmolady
 - g) podrobów, salcesonu
 - h) suszy owocowych, syropów do sporządzania kompotów
 - i) miodu sztucznego
 - j) soków owocowych w ramach II śniadania lub podwieczorku
 - k) konserw sterylizowanych.
 - l) posiłków przygotowanych na bazie fast food.
 - m) produktów masłopodobnych i seropodobnych, serów topionych
 - n) mięs odkostnionych mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej
 - o) jakichkolwiek potraw z proszku – produkty typu instant (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
- 12) Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie znajdowały się:
- a) posiłki zawierające rybę oprócz gatunków typu panga, tilapia, rekin itp. ryba bez ości w postaci fileta, pasty rybnej, klopsa doprawione wg rodzaju diety.
 - b) wędliny i parówki dobrej jakości. Parówki o zawartości mięsa nie mniejszej niż 65%.
 - c) produkty wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej (dla śniadań i kolacji udział wędlin wieprzowo-drobiowych wysokiej jakości: 70 %, udział wędlin niższej jakości, np. pasztet, wędliny podrobowe: 30 %).
 - d) dodatki warzywne do każdego głównego posiłku.
 - e) rośliny strączkowe suche przynajmniej 2 razy w 14 dniowym jadłospisie.
 - f) ziemniaki średnio zwięzłe, nie pastewne, gotowane.
 - g) surówki do każdego posiłku obiadowego.
 - h) warzywa pokrojone w słupki/plastry.
 - i) każdy główny posiłek (śniadanie, obiad, kolacja) powinien zawierać dodatek białkowy w postaci np. mięsa, wędliny, nabiału, jajek.
 - j) etykiety produktów winny być udostępnione do wglądu.
 - k) obiady powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów, wyrobów garmazeryjnych i gotowych produktów mrożonych (np. zupy w proszku, klopsy, pierogi).
 - l) należy zachować odpowiednie proporcje w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych pomiędzy pieczywem, a dodatkiem do niego np. wędlina, dżem itp. muszą być dostarczone w ilości wystarczającej do zrobienia kanapek z całości podanego pieczywa.
- 13) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
- 14) Warzywa i owoce użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
- 15) Surówki i warzywa gotowane podawane do obiadu powinny być dostosowane do pory roku i diety. Surówki powinny być bezwzględnie dostosowane do możliwości przeżucia oraz przełknięcia.
- 16) Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 17) Posiłki muszą być przygotowane tego samego dnia co ich dostawa i dystrybucja, wykluczone jest przechowywanie posiłków do dnia następnego

- 18) Wykonawca zobowiązany jest do wykazania wartości odżywczej (białko, tłuszcze, węglowodany, cukry proste, błonnik) oraz kaloryczności posiłku przy każdym jadłospisie 14-dniowym – dotyczy każdej diety oraz księgi receptur serwowanych dań w pierwszym dniu obowiązującej umowy
- 19) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania diet według wykazu i charakterystyki diet -załącznik Nr 3 do SWZ.
- 20) Wsad do kotła jednego osobodnia pacjenta nie może być niższy niż 8,00 zł brutto. wartość „wsadu do kotła” wykazywana jest przez Wykonawcę w zestawieniu miesięcznym, dostarczonym wraz z fakturą.
- 21) Przygotowane posiłki powinny spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym u Zamawiającego, tj.:
- a) dieta podstawowa,
 - b) dieta kleikowa,
 - c) dieta lekkostrawna,
 - d) dieta pooperacyjna,
 - e) dieta cukrzycowa,
 - f) dieta wysokobiałkowa,
 - g) dieta roczna,
 - h) dieta niskosodowa,
 - i) dieta specjalna np: hypoalergiczna, toksemiczna, bezmleczna, eliminacyjna, niskotłuszczowa, węglowodanowa, bogatoresztkowa, ubogoresztkowa, sonda, papkowata, wegetariańska, bezglutenowa,
- 22) Zamawiający ma prawo zamówić diety łączone, np. dietę cukrzycową bezmleczną:
- a. wykonawca jest zobowiązany w przypadku diet bezglutenowych do przygotowania posiłków utrzymać reżim technologiczny (oddzielna deska do krojenia, oddzielny nóż i naczynia, nie korzystanie z produktów zawierających gluten w obszarze przygotowania posiłku, osobne pakowanie posiłku w dobrze oznaczonym pojemniku, korzystanie z produktów naturalnie bezglutenowych oraz oznaczonych jako bezglutenowe).
 - b. diety wg. zleceń dietetyków (żywienie indywidualne) innych niż wymienione powyżej punktach wg zaleceń lekarzy
- 23) Zamawiający wymaga, aby posiłki przygotowywane były w oparciu o 14-to dniowe jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę.
- 24) Wykonawca zobowiązuje się do stałego zaopatrywania pacjentek w ciąży i w okresie poporodowym w posiłki zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym- Dieta Mamy” (tj. Dz. U. z 2021 r., poz. 329).
- 25) W trakcie realizacji umowy Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian w jadłospisach, z uwzględnieniem poszczególnych diet w zakresie przygotowywania posiłków, po ich wcześniejszym uzgodnieniu ze Specjalistą ds. Żywienia.
- 26) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania na poszczególne oddziały: cukru, herbaty suchej ekspresowej oraz mleka zgodnie z ilością zawartą w zamówieniu.
- 27) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np. posiłek niezdatny do spożycia (np. pleśń, niedogotowany, zanieczyszczony, przekroczony termin przydatności do spożycia). W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w trybie pilnym nie dłuższym niż 30 min od zgłoszenia.
- 28) Wszelkie niezgodności Zamawiający przekazywać będzie Wykonawcy w formie pisemnej/telefonicznej w szczególności gdy dotyczyć będą:
- a) różnicy pomiędzy liczbą lub rodzajem diet lub posiłków dostarczonych do Zamawiającego a zamówieniem,
 - b) dostarczenia posiłków niepełnych (brak składnika posiłku lub jego części),
 - c) rozlania posiłku,
 - d) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach lub brudnych naczyniach,
 - e) dostarczenia/wydania posiłków o nieprawidłowej temperaturze.
- 29) Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków na podstawie prawidłowo wystawionego dokumentu WZ w 3-ch egzemplarzach, (2 -egz. oryginał i kopia dla Zamawiającego, 1-egz. dla Wykonawcy) z podziałem na diety i oddziały, potwierdzane

- każdorazowo imiennie przez osoby odbierające.
- 30) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków.
 - 31) Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność w szczególności pełną odpowiedzialność za wszelkie skutki i następstwa swoich działań lub zaniechań (oraz osób trzecich biorących udział w realizacji umowy po jego stronie) w przypadku zawinionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków lub produktów złej jakości.
 - 32) W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku, którego spożycie może stanowić zagrożenie dla zdrowia pacjentów, Zamawiający przeprowadzi badania mikrobiologiczne pobranych próbek, na koszt Wykonawcy.
 - 33) Wykonawca pokrywa koszty badań mikrobiologicznych 5 wymazów z urządzeń, przedmiotów, osób realizujących przedmiot zamówienia wybranych przez Zamawiającego raz na kwartał w akredytowanych laboratoriach i dostarczy je do Specjalisty ds. Żywienia w terminie 3 dni po otrzymaniu wyników.
 - 34) Wykonawca przeprowadza na własny koszt badania mikrobiologiczne posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz badań mikrobiologicznych butelek sterylnych nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań.
 - 35) Wykonawca przeprowadza na własny koszt badania posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej w kierunku ich wartości odżywczej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań.
 - 36) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
 - 37) W przypadkach gdyby w czasie realizacji umowy zaistniała konieczność uzyskania opinii/decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego, Wykonawca wystąpi o nią i po jej uzyskaniu niezwłocznie przedstawi Zamawiającemu.
 - 38) Zobowiązania, o których mowa w niniejszych punktach, Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie i na własny koszt i ryzyko bez możliwości zwiększenia wynagrodzenia umownego.

V. Pozostałe wymagania

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Kuchni Centralnej i zaplecza Wykonawcy, która będzie się odbywała nie rzadziej niż raz w miesiącu na co Wykonawca wyraża zgodę przez cały okres trwania umowy, w szczególności w zakresie:
 - a) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz sposobu zabezpieczania odpadów pokonsumpcyjnych,
 - b) przestrzegania diet, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - c) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków,
 - d) satysfakcji pacjentów.
- 2) Wykonawca umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. W razie stwierdzenia nieprawidłowej jakości posiłku Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego podjęcia działań korygujących.
- 3) Zamawiający ma prawo na co Wykonawca wyraża zgodę przez cały okres trwania umowy:
 - a) do żądania informacji o sposobie wykonania usługi żywienia,
 - b) do żądania informacji o kwalifikacjach personelu oraz weryfikacji prawdziwości tych informacji,
 - c) na wstęp do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia w obecności przedstawiciela Wykonawcy,
 - d) kontrolę produkcji posiłków,
 - e) wydawania zaleceń pokontrolnych,
 - f) wglądu do protokołów pokontrolnych przeprowadzanych przez niezależne służby.
- 4) Wykonawca wyznaczy osobę/ów do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialnej za wykonanie

zobowiązań umowy.

- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia na koszt Wykonawcy okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka transportującego posiłki.
- 6) ~~Zamawiający wymaga przedłożenia do wglądu na każde żądanie Specjalisty ds. epidemiologicznych dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.: aktualnych książeczek zdrowia, aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B.~~
Zamawiający wymaga przedłożenia do wglądu na każde żądanie Specjalisty ds. epidemiologicznych dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.: aktualnych książeczek zdrowia, aktualnych zaświadczeń sanitarno-epidemiologicznych.
- 7) Wykonawca przez okres obowiązywania umowy zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu:
 - a) protokoły kontroli organów uprawnionych tj. Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - b) dokumenty zakupu surowców i materiałów,
 - c) ewidencji i kart charakterystyki środków czyszczących i dezynfekcyjnych,
 - d) dokumentów związanych z procesem przygotowania i dostarczania posiłków.
- 8) Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
- 9) Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.
- 11) W trakcie trwania usługi Zamawiający nie dopuszcza, bez uprzedniej zgody Zamawiającego możliwości dostarczania posiłków dla pacjentów z innej kuchni zewnętrznej.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do uczestniczenia w naradach koordynacyjnych organizowanych przez Zamawiającego. Częstotliwość narad dostosowana jest do potrzeb Zamawiającego.