

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## I. dotyczy produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w UCMMiT

L.p.	WYMAGANIA PRAWNE:
1	<p>Posiłki są przygotowywane z odpowiednich produktów i w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa tj. w:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2020r., poz.284 ze zm.), i innych przepisów prawa regulujących żywienie zbiorowe jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,</i></li> <li>2) <i>Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17. 04. 2007r. (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545),</i></li> <li>3) <i>Rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 2004-04-29 (Dz. Urz. UE. L. 139 z 30.04.2004, str.1 ze zm.)</i></li> </ol>
ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:	
2	<p><b>1. Przedmiot zamówienia obejmuje:</b>  świadczenie kompleksowych usług żywieniowych, w tym produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT (zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, w sprawie zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalach opracowanych pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza w 2011r. oraz norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących szpitala (diety i jadłospisy), a także „Dietetyki żywienia zdrowego i chorego człowieka” H Ciborowskiej, A Rudnickiej, wyd. lek. PZWL) odbiorze, wywiezieniu z Klinik Zamawiającego i utylizacji zgodnie z prawem, poza terenem Zamawiającego resztek pokonsumpcyjnych i naczyń jednorazowych.</p> <p>2. Kliniki Zamawiającego, do których dostarczane będą posiłki:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>Budynek I - Klinik i Izby Przyjęć:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Izba Przyjęć (rzadko)</li> <li>• Klinika Chorób Tropikalnych i Pasożytniczych,</li> <li>• Klinika Kardiologii i Chorób Wewnętrznych,</li> <li>• Klinika Chorób Zawodowych i Wewnętrznych,</li> </ul> </li> <li>2) <u>Budynek II</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Kliniki Medycyny Hiperbarycznej i Ratownictwa Morskiego</li> </ul> </li> </ol> <p>3. Główne rodzaje zamawianych diet:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) podstawowa</li> <li>2) dieta cukrzycowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,</li> <li>3) dieta wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu,</li> <li>4) łatwo strawna,</li> <li>5) dieta nerkowa niskobiałkowa,</li> <li>6) dieta płynna</li> <li>7) dieta papkowata</li> <li>8) dieta bogatobiałkowa,</li> <li>9) ubogoresztkowa,</li> <li>10) dieta bezglutenowa,</li> <li>11) dieta bezmleczna,</li> <li>12) dieta wegetariańska (pseudowegetariańska),</li> </ol>

13) inne określone przez lekarza

4. Średnia miesięczna (%) ilość posiłków w podziale na poszczególne diety wynosi do całości:

I.p.	nazwa diety	Średnia %
1.	wątrobowa	7,5
2.	cukrzycowa	20
3.	lekkostrawna	62
4.	płynna zmiksowana	0,6
5.	papkowata	0,5
6.	bezmleczna	3
7.	niskobiałkowa	0,6
8.	bezglutenowa	0,3
9.	bogatobiałkowa	3
10.	wegetariańska	1
11.	inne	1,5
	SUMA	100,00

### RODZAJ I OPIS ZAMAWIANYCH DIET:

3

Zamawiający wymaga dostarczania diet podstawowych określonych w pkt 2 powyżej, ppkt. 3. poz.1-12 sporządzanych zgodnie z opisem menu stanowiącym Załącznik nr 1 do UMOWY oraz wymaganiami określonymi w umowie i jej załącznikach w powtarzających się cyklach 14 dniowych.

Jednocześnie Zamawiający może zamawiać inne diety lub diety, stanowiące modyfikację określonych w Załączniku nr 1 do UMOWY diet, w związku z wystąpieniem określonych potrzeb żywienia leczniczego pacjenta.

W przypadku konieczności zamówienia diet dodatkowych menu diet określonych w Załączniku nr 1 do UMOWY jest menu podstawowym i modyfikacje dotyczą tych diet poprzez rezygnację jedynie z czynnika szkodliwego lub jego zmiany na odpowiedni za zgodą Dietetyka UCMMiT.

Wykonawca po uzyskaniu zamówienia na zmienioną dietę, niezwłocznie przesyła propozycje jadłospisu do akceptacji dietetyka Zamawiającego na jego adres e-mail.

**Strony ustalą pisemnie szczegółową współpracę w tym zakresie.**

**Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania na 10 godzin przed posiłkiem zapotrzebowania na diety indywidualne takie jak :**

- bezsolna,
- bezbiałkowa, ziemniaczana,
- cukrzycowo- żołądkowa, ryżowa, lub inne,

zgodnie z zaleceniami lekarza. W ww. przypadkach należy stosować założenia diety i dzienną rację pokarmową zgodnie z wytycznymi „Dietetyki żywienia zdrowego i chorego człowieka” H Ciborowskiej, A. Rudnickiej, wyd. lek. PZWL

### UWAGI OGÓLNE

1. Dla wszystkich diet cukrzycowych płynnych i płynno-odżywczych wymagane jest 5 posiłków dziennie.
2. Dodatki białkowe stałe dodawane dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zgodnie z zaleceniami lekarza:
  - 1) Wędlina dietetyczna 40g/os,
  - 2) Ser biały półtłusty 100g/os,

	podane w sposób urozmaicony co do konsystencji i koloru oraz estetycznie podany
	<b>WYMAGANA JAKOŚĆ POSIŁKÓW:</b>
4	<p>1. Posiłki dla pacjentów są przygotowane zgodnie z zasadami: prawidłowego żywienia i diety stosowanej, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w żywności różnych jednostek chorobowych, i przepisami prawa polskiego dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia a w szczególności zasady:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• systemu HACCP,</li> <li>• Dobrej Praktyki Produkcyjnej,</li> <li>• Dobrej Praktyki Higienicznej,</li> <li>• Dobrej Praktyki Cateringowej.</li> </ul> <p>2. Wykonawca zapewnia posiłki <u>wysokiej jakości</u>, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>nie używa</u> produktów typu instant oraz gotowych produktów typu: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ konserwy mięsne, mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie,</li> <li>▪ mięsa mrożone, suszone,</li> <li>▪ ziemniaki i warzywa instant,</li> <li>▪ jajka w proszku,</li> <li>▪ zupy instant</li> <li>▪ wyroby garmazeryjne np.: pierogi, klopsy, gołąbki, krokiety itp.,</li> <li>▪ jaja surowe bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin</li> </ul> </li> <li>○ <u>używa</u>: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ masło świeże 82%, a nie produkty masłopodobne, porcjowane, w opakowaniach typu Mlekovita 15g</li> <li>▪ wędliny są wysokiej jakości, nie zawierających (<b>dla diet bezglutenowych</b>) <b> dodatków glutenu</b>, mięso nie jest MMO (mięso mechanicznie odkostnione),</li> <li>▪ powidła, dżemy miody porcjowane w opakowaniach typu Tymbark 25g lub (dżemy /powidła) Prila 25g,</li> <li>▪ napoje, za wyjątkiem tych dla cukrzyków podawane lekko osłodzone,</li> <li>▪ warzywa – papryka, pomidor, ogórki – podawane wyłącznie bez skórki,</li> <li>▪ mleko używane pow. mieć min. 2% tłuszczu,</li> <li>▪ twaróg używany min. półtłusty,</li> <li>▪ wędliny min. 70% mięsa,</li> <li>▪ przeciera owocowe z naturalnych świeżych owoców a nie z konfitur lub dżemów,</li> <li>▪ do sałatek oliwa,</li> <li>▪ tymbaliki w następującej proporcji: ¼ pojemnika składa się z samej galaretki, a ¾ pojemnika to treść np. mięso, warzywna, ryż.</li> </ul> </li> </ul> <p>- CHYBA, ŻE LEKARZ ZGŁOSI POTRZEBĘ ZMIANY MENU LUB WW. SKŁADNIKÓW</p> <p>3. Posiłki będą posiadały wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet.</p> <p><b>UWAGA</b></p> <p><b>Do każdej diety (z wyjątkiem bezmlecznej), do kolacji, wykonawca dodaje jogurt naturalny (dla diety z nietolerancją laktozy bez laktozowy) (min. waga 150-200g), zawierający probiotyki, niewielką ilość tłuszczu i nie zawierający sztucznych aromatów, barwników i zagęstników - w chorobach dróg pokarmowych-bezpestkowy.</b></p> <p><b>Zamawiający zaznacza że kisiel i budyń są traktowane jako deser a nie jako danie i nie mogą stanowić głównego posiłku np. w II śniadaniu lub podwieczorku.</b></p> <p><b>Posiłki muszą być kompletne, smaczne i podawane estetycznie. Dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmięczonych, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych (gdy nie powinny być) uznane będzie za NIEDOSTARCZENIE POSIŁKU i spowoduje naliczenie stosownej kary umownej.</b></p>

	<b>TERMINY I SPOSÓB DOSTARCZANIA JADŁOSPISÓW I ZAMAWIANIA BIEŻĄCYCH POSIŁKÓW/DIET:</b>
<b>5</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Całość zamówienia będzie realizowana codziennie.</li> <li>2. Jadłospisy inne, (w tym zmieniane decyzją lekarza) niż określone w Załączniku nr 1 do UMOWY, są opracowywane przez doświadczonego w sporządzaniu diet medycznych, wykwalifikowanego dietetyka wykonawcy.</li> <li>3. Dietetyk <b>wykonawcy określa i przedstawia Zamawiającemu najpóźniej 4 dni kalendarzowych przed podpisaniem umowy za pomocą poczty e-mail na adres: <a href="mailto:dzp@ucmmiit.gdynia.pl">dzp@ucmmiit.gdynia.pl</a>, odpowiednio diet zamawianych w Załączniku nr 1 do umowy, informacje</b> zawierające w szczególności: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) dla diety cukrzycowej ilość wymienników węglowodanowych w każdym posiłku,</li> <li>2) dla diety nerkowej – ilość soli (w gramach) i białka dobowo,</li> <li>3) dla diety wysokobiałkowej– ilość soli (w gramach) i białka dobowo</li> <li>4) wartość odżywczą i kaloryczną każdej diety,</li> <li>5) rodzaj surowców z jakich składa się każda dieta</li> <li>6) gramatura poszczególnych produktów w proponowanych posiłkach/dietach,</li> </ol> <p>Zamawiający może zmodyfikować menu dla pacjentów na dni świąteczne Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Propozycję taką Zamawiający prześle wykonawcy z miesięcznym wyprzedzeniem.</p> </li> <li>4. Wykonawca dokłada wszelkich starań <b>aby dodatkowe lub zmieniane decyzją lekarzy jadłospisy, były sporządzane profesjonalnie</b>, bez błędów i konieczności ich korygowania, z uwzględnieniem wszystkich wymagań określonych w OGŁOSZENIU.</li> <li>5. Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe z każdej Kliniki zgłaszane będzie wykonawcy codziennie za pomocą poczty e-mail: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) w zakresie śniadania, obiadu i kolacji: <b>do godz. 5:00 rano</b>,</li> <li>2) w zakresie koniecznego <b>doprowiantowania/zmiany na obiad do godziny 11:00</b>,</li> <li>3) w zakresie koniecznego <b>doprowiantowania/zmiany na kolację</b> (związanego z ruchem pacjentów): <b>do godz. 13:00</b>.</li> </ol> </li> <li>6. Zapotrzebowania na posiłki przekazywane będą wykonawcy przez pracowników Zamawiającego telefonicznie i potwierdzone e-mailem na druku - <b>wzór druku zapotrzebowania stanowi załącznik nr 4 do umowy</b>.</li> <li>7. Odpowiedzialność za dostarczenie prawidłowo przygotowanych diet w żywieniu chorych ponosi wykonawca.</li> </ol> <p><b>REKLAMACJE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. W przypadku braków diet, porcji, lub dostarczeniu niewłaściwej diety, lub niewłaściwej jakości posiłków, niekompletnych posiłków, bez dodatków i niewłaściwie zapakowanych: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Zamawiający odnotowuje braki/uchybienia (kuchenkowa) w Księdze przyjęć posiłków. Notatkę potwierdza pracownik wykonawcy- dostarczyciel posiłków. Brak podpisu notatki, przez pracownika wykonawcy, nie wpływa na uprawnienie Zamawiającego do naliczenia kary umownej za nienależyte wykonanie umowy.</li> <li>2) wyznaczona pielęgniarka niezwłocznie zawiadamia wykonawcę o zaistniałym fakcie telefonicznie, pod wskazany w umowie nr telefoniczny,</li> <li>3) wykonawca <b>niezwłocznie w ciągu godziny</b> od powiadomienia telefonicznego dostarcza, do właściwej Kliniki UCMMiT, brakujące lub odpowiedniej jakości diety.</li> </ol> </li> <li>9. Potwierdzenie zgłoszenia ww. niezgodności wraz z wszelkimi uwagami dotyczącymi załatwienia reklamacji, pielęgniarka oddziałowa lub wyznaczona przez nią osoba, przesyła niezwłocznie za pomocą poczty e-mail, na druku – <b>Załącznik nr 1 do niniejszego opisu</b>, do dietetyka Zamawiającego oraz równocześnie do Działu Zamówień Publicznych.</li> <li>10. Niewłaściwe dostarczanie diet, braki w dietach, ich jakości, opóźnienia, niewłaściwe temperatury posiłków, opóźnienia w dostarczaniu do akceptacji jadłospisów dekadowych i nie zachowanie terminu wskazanego w pkt. 8. 3) oraz inne uchybienia polegające na odmiennej niż określono w umowie i jej załącznikach stanowią podstawę do reklamacji, <b>oraz więcej niż 5 reklamacji w miesiącu jest podstawą do naliczania kar umownych przez Zamawiającego.</b></li> </ol>

	<p>11. W związku z warunkiem określonym w pkt 8.3), Zamawiający wymaga, aby miejsce produkcji i przygotowania posiłków znajdowało się w odległości od siedziby Zamawiającego pozwalającej na dostarczenie posiłków w czasie <b>maksymalnym 60 min jazdy</b>. Jest to maksymalny czas na dostarczenie posiłków do Zamawiającego, licząc od godziny jego wydania z kuchni wykonawcy. Zamawiający ma prawo sprawdzić sposób realizacji dostaw, w szczególności czas dostawy.</p> <p>Bieżące reklamacje dotyczące realizacji usług przesyłane będą wykonawcy, na wskazany adres e-mail lub nr faks, na druku – Załącznik nr 1 do niniejszego Opisu a <b>Wykonawca niezwłocznie reaguje na wszelkie reklamacje</b>.</p>
<b>TERMINY DOSTAW POSIŁKÓW:</b>	
6	<p>1. Wykonawca dostarcza posiłki do kuchenek Klinik Zamawiającego w godzinach jak niżej:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>śniadanie: godz. 7:30</b></li> <li>• <b>obiad i kolacja – godzina 12:30- maks. 12:45</b></li> </ul> <p>przy czym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• II śniadania dostarczane są ze śniadaniem,</li> <li>• podwieczorki dostarczane razem z obiadem i kolacją</li> </ul> <p>2. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dostarczać posiłki /suchy prowiant poza uzgodnionymi przez strony godzinami (za wyjątkiem uzupełniania braków w dostawie).</p>
<b>WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU, PORCJOWANIA I ODBIORU POSIŁKÓW:</b>	
7	<p>1. Posiłki będą przywożone do Zamawiającego pojazdem, spełniającym wymagania SANEPID-u dotyczące tego rodzaju środków transportu–wykonawca posiada aktualną decyzję SANEPIDU dopuszczającą wyznaczony pojazd do przewozu środków żywnościowych.</p> <p>2. <b>Część załadunkowa pojazdu, służącego do przewożenia posiłków, powinna być podzielona na część chłodzoną oraz część o temperaturze otoczenia.</b></p> <p>3. Wykonawca dostarcza posiłki stosując zasady poniżej:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Produkty dostarczane <b>zbiorczo</b>, w odrębnych pojemnikach termicznych, zabezpieczone higienicznie przed otoczeniem, z możliwością łatwego porcjowania bezpośrednio na talerz pacjenta m.in.:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Ziemiaki, makarony, kasze, ryż itp.,</li> <li>b) Sos,</li> <li>c) Mięso,</li> <li>d) Pulpety,</li> <li>e) Warzywa gotowane</li> <li>f) Napoje,</li> <li>g) Zupa,</li> <li>h) Kaszki manna/kukurydziana płynna,</li> <li>i) Pietruszka(rozdrobiona),</li> <li>j) Koperek (rozdrobiony),</li> <li>k) Warzywa typu sałata, cykorja itp.</li> </ol> </li> <li>2) Produkty dostarczane zbiorczo, <b>wyporcjowane</b>, wg ustalonej gramatury, zafoliowane lub zabezpieczone przed otoczeniem, w zamkniętym pojemniku jednorazowym lub wielorazowym z możliwością łatwego rozdzielenia porcji na talerz pacjenta m.in.:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Masło, w opakowaniach zamkniętych typu Mlekovita 15g</li> <li>b) Sery żółte (twarde),</li> <li>c) Wędlina krojona (szt),</li> <li>d) Galarety ( tymbaliki w szt),</li> <li>e) Jajka gotowane (szt),</li> <li>f) Owoce, w tym prażone (szt).</li> <li>g) Pomidory,</li> </ol> </li> <li>3) Produkty na śniadania, II śniadania, podwieczorki i kolacje porcjowane na każdego pacjenta <b>w odrębne jednorazowe pojemniczki</b> GN do podania wprost pacjentowi m.in.:</li> </ol>

	<p>a) Miód powidła, dżemy miody porcjowane w gotowych opakowaniach zamkniętych typu Tymbark 25g lub (dżemy /powidła) typu Prila 25g,</p> <p>b) Twarożek,</p> <p>c) Sałatki z warzyw gotowanych-miękkie,</p> <p>d) Budynie itp.</p> <p>e) Pasty serowe, jajeczne,</p> <p>f) Surówki,</p> <p>4) Ponadto wymaga się dostawy:</p> <p>a) Chleb krojony - zafoliowany,</p> <p>b) bułki, bagietki – zafoliowane,</p> <p>c) Warzywa i owoce świeże (szt), – umyte i czyste w plastikowych opakowaniu z otworami,</p> <p>d) Serki topione – opakowanie zamknięte jednorazowe.</p> <p>e) jogurty pitne, kefir – opakowanie zamknięte jednorazowego użytku</p> <p>4. Dla Izby Przyjęć i Kliniki Medycyny Hiperbarycznej i Ratownictwa Morskiego wszystkie posiłki/napoje są dostarczane w jednorazowych pojemnikach z kompletem jednorazowych sztućców (PORCJOWANE na pacjenta) umożliwiających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku i spożywanie posiłku/napoju bezpośrednio z pojemnika bez konieczności przekładania/przelewania.</p> <p>5. W systemie termo portów, pojemniki GN z posiłkami zgodnymi z jadłospisem i gramaturą podaną na dany dzień, z OPISANYM PRZEZNACZENIEM (dla której Kliniki, jakie i ile diet) wykonawca dostarcza w takim czasie aby pracownicy Zamawiającego mogli odebrać dostawę i w odpowiednim czasie ją rozdysponować. Wykonawca przy odbiorze musi przewidzieć dodatkowy czas dla kierowcy /dostawcy, aby Zamawiający sprawdził dostawę.</p> <p>6. <b>Kierowca dostarczający posiłki musi być ubrany w zawsze czysty, biały fartuch z widocznym oznakowaniem firmy oraz posiadać przypięty w widocznym miejscu identyfikator imienny z nazwą firmy wykonawcy. Osoby nie stosujące się do powyższego nie będą wpuszczane na teren Zamawiającego, a dostawa zostanie uznana za niezrealizowaną.</b></p> <p>7. <b>Wykonawca wyposaża na własny koszt personel dostarczający posiłki w odpowiednią ilość, czystych i estetycznych ubrań.</b></p> <p>8. Wykonawca dostarcza posiłki odpowiedniej jakości i w odpowiedni sposób, zapewniając pełne bezpieczeństwo biologiczne, fizyczne i chemiczne tych posiłków /potraw.</p> <p>9. Wykonawca zabezpiecza przewożone potrawy przed utratą wymaganej temperatury (właściwe pojemniki, właściwe środki transportu) w termosach lub pojemnikach bemaowych gwarantujących sprawne dystrybuowanie posiłków na sale chorych i zachowanie wymaganej temperatury posiłków:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>min. 65 °C – dla dań głównych na gorąco (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i desery gorące (budynie itp.),</b></li> <li>2) <b>min.70°C – zupy na gorąco, kawa,</b></li> <li>3) <b>potrawy zimne (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, napoje mleczne, desery zimne, warzywa i owoce) 4-5,5°C.</b></li> </ol> <p>10. <b>Maksymalny czas pozostawiania posiłków ciepłych w podgrzewaczach /bemarach wynosi do 2 godzin i w tym czasie musi być dostarczony do Zamawiającego i rozdysponowany na sale pacjentów.</b></p> <p>11. Sprawdzenie rodzaju, ilości i jakości dostarczonych posiłków następuje w chwili ich dostawy do poszczególnych pomieszczeń kuchenkowych w Klinikach Zamawiającego, w obecności przedstawiciela wykonawcy (dostawcy), który potwierdza podpisem wynik pomiaru temperatur i prawidłowość dostarczonych posiłków.</p> <p>12. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) szczelnie zamykane używane do transportu i dystrybucji posiłków pojemniki, tak aby podczas dostawy posiłki w tym zwłaszcza w formie płynnej nie uległy rozlaniu lub oziębieniu oraz ;</li> <li>2) utrzymanie termosów, wózków bemaowych i pojemników w tym również jednorazowych w czystości <u>bez uszkodzeń</u>, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, wózki i pojemniki muszą posiadać dokumenty dopuszczające wykorzystywany sprzęt do kontaktu z żywnością zgodnie z wymogami przepisów prawa RP np. atest PZH- dostarczyć przed podpisaniem umowy,</li> </ol>
--	--

	<p>3) pobieranie i przechowywanie w pomieszczeniach kuchni wykonawcy próbek wszystkich posiłków i potraw w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach <b>przez okres 72 godzin, licząc od upływu godziny podania posiłku pacjentom.</b></p> <p>13. Wynik pomiaru temperatur odnotowany zostaje w <b>Zeszytcie pomiaru temperatury posiłków (każda Klinika oddzielnie).</b></p> <p>14. Zamawiający nie przewiduje możliwości przelewania/przekładania dostarczonych posiłków do własnych beczek, termosów lub pojemników.</p> <p>15. Rozwóz posiłków <b>na sale chorych</b> należy do obowiązków Zamawiającego.</p> <p>16. Naczynia i sztucze zapewnia Zamawiający;</p> <p>17. Wykonawca terminowo odbiera pojemniki, termosy lub wózki beczkowe z dostawy:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) śniadania - odbiór najpóźniej podczas obiadu,</li> <li>2) z obiadu – odbiór najpóźniej podczas podwieczorku lub kolacji,</li> <li>3) z kolacji – odbiór najpóźniej podczas śniadania dnia następnego.</li> </ol>
	<b>ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY:</b>
8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca dba, aby zatrudniony personel spełniał wszelkie wymagania prawne stawiane osobom pracującym z żywnością, za co bierze całkowitą odpowiedzialność.</li> <li>2. W przypadku roszczeń odszkodowawczych pacjentów UCMMiT z tytułu zatruc pokarmowych, powstałych z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu w stosunku do wykonawcy.</li> <li>3. Za ujawnione w trakcie kontroli przez organy kontrolujące np. SANEPID uchybienia, wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą uwagi, a w szczególności mandaty lub kary nałożone na Zamawiającego odpowiada wykonawca.</li> <li>4. Wykonawca udostępnia Zamawiającemu niezwłocznie na każde wezwanie <u>oryginały aktualnych dokumentów:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) poświadczających, że pracownicy realizujący zamówienie mogą pracować z żywnością oraz potwierdzających kwalifikacje i doświadczenie aktualnie zatrudnionych pracowników wykonawcy (w tym kucharzy i dietetyka),</li> <li>2) zaświadczających, że wskazany w umowie lokal, sprzęt, pojazdy wykonawcy mogą być wykorzystane w celu produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Zamawiającego,</li> <li>3) potwierdzających dopuszczenie używanych pojemników i opakowań do kontaktu z żywnością,</li> <li>4) polisę ubezpieczeniową od OC związanej z działalnością gospodarczą wykonawcy w tym OC za zastosowany produkt,</li> <li>5) dokumenty finansowe (kartoteki, faktury) potwierdzające zakup produktów wykorzystanych do produkcji posiłków dla Zamawiającego,</li> <li>6) wyników wykonanych niezwłocznie badań mikrobiologicznych pomieszczeń, sprzętu lub pojazdów, używanych do produkcji posiłków dla Zamawiającego, jeśli Zamawiający zażąda takich wyników badań na skutek częstych reklamacji dotyczących jakości realizowanych usług.</li> </ol> </li> <li>5. Wykonawca zapewnia nadzór mikrobiologiczny, sanitarny i higieniczny regionalnej Stacji SANEPID nad posiadany lokal w którym produkowane są posiłki dla pacjentów Zamawiającego.</li> <li>6. <b>Zamawiający może zlecić realizację usługi przez innego wykonawcę, jeśli istnieje uzasadnione prawdopodobieństwo opóźnienia w dostawie posiłków o ponad 1,0 godzinę od wyznaczonego terminu dostawy.</b></li> </ol>
	<b>ROZLICZANIE USŁUG:</b>
9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca prowadzi ewidencję wydanych posiłków z podziałem na Kliniki i na rodzaje diet i potwierdza ewidencję każdorazowo przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego.</li> <li>2. Po zakończeniu każdego miesiąca, wykonawca dostarcza Zamawiającemu w terminie do 10 dnia następnego miesiąca rozliczenie pisemne (i elektroniczne do Działu Zamówień Publicznych w wersji edytowalnej w Excelu ) wydanych posiłków osobno na poszczególne Kliniki z wyszczególnieniem liczby pacjentów i ilości i rodzajów diet w celu akceptacji ilości wydanych posiłków.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Zaakceptowane i podpisane przez pielęgniarkę oddziałową rozliczenie ilościowo rodzajowe jak wyżej, będzie podstawą wystawienia faktury za usługę.</li> <li>4. W razie wystąpienia posiłków niepełnych (nie całodziennych) przyjmuje się do rozliczeń następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej całodziennego wyżywienia/osobodnia: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Śniadanie 25% ceny dobowego kompletnego posiłku,</li> <li>2) Obiad 50% ceny dobowego kompletnego posiłku,</li> <li>3) Kolacja 25% ceny dobowego kompletnego posiłku.</li> </ol> </li> <li>5. W przypadku wydania dla jednego pacjenta jedynie posiłku śniadaniowego wraz z II śniadaniem cenę posiłku oblicza się jako cenę śniadania, w wysokości 25 % ceny posiłku całodziennego.</li> <li>6. W przypadku wydania dla jednego pacjenta jedynie podwieczorku, przegryzki i kolacji, cenę posiłku oblicza się jako cenę kolacji, w wysokości 25 % ceny posiłku całodziennego.</li> </ol>
<b>UPRAWNIENIA KONTROLNE ZAMAWIAJĄCEGO:</b>	
<b>10</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Zamawiający ma prawo:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) do weryfikacji jeden raz na kwartał, kaloryczności oraz gramatury dostarczanych posiłków przez Powiatową Stację Sanitarno Epidemiologiczną na koszt wykonawcy;</li> <li>2) dokonywania przez osoby uprawnione, (min. 2) niezapowiedzianych kontroli produkcji i przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji – z kontroli sporządzony zostanie każdorazowo Komisyjny protokół.</li> <li>3) kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz przestrzegania przez Wykonawcę gramatury i kaloryczności dziennych porcji pokarmowych,</li> <li>4) kontroli pomieszczeń, urządzeń, stanu technicznego, instalacji, technologii produkcji itp. przez wyznaczonych pracowników Zamawiającego.</li> </ol> </li> <li>2. <b>Wykonawca udostępnia Zamawiającemu wszelkie dokumenty oraz umożliwia dokonanie sprawdzenia wykonywania usługi na każdym etapie przygotowania, produkcji, pakowania i dostarczania posiłków dla Zamawiającego.</b></li> <li>3. Uniemożliwienie przez wykonawcę ww. kontroli stanowi naruszenie postanowień umownych i daje możliwość Zamawiającemu naliczenia kar umownych lub rozwiązania umowy.</li> </ol>
<b>WYMAGANIA POZOSTAŁE:</b>	
<b>11</b>	<p>W cenie posiłku należy uwzględnić wszystkie wydatki wykonawcy związane ze świadczeniem przedmiotowej usługi tj. koszt surowców i ich przechowywania, koszty przygotowania posiłków, mediów, zakupów sprzętu i wszelkich niezbędnych materiałów, odzieży, itp., itd. koniecznych do profesjonalnego świadczenia przedmiotowej usługi, koszty transportu do siedziby Zamawiającego, koszty zatrudnienia odpowiedniego personelu.</p>