

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSIŁKÓW

I. Zakres przedmiotu zamówienia

- 1) **Przedmiotem zamówienia jest:** przygotowanie i dostawa do Zamawiającego gotowych posiłków w zakresie całodziennego wyżywienia hospitalizowanych pacjentów - w odpowiednich porcjach, ilościach i temperaturze, zabezpieczających dzienne racje pokarmowe, na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego dla:
- a) dzieci od wieku niemowlęcego do 18 lat oraz osób dorosłych w tym położnic, kobiet karmiących, pacjentów urologicznych;
 - b) codzienne dostarczanie dodatków w miejsce wskazane przez Zamawiającego na dokumencie „Zamówienie” w zależności od potrzeb Zamawiającego.

Pod pojęciem dodatków należy rozumieć: kisiel, dżem, marmoladę, masło, jogurt, chrupki kukurydziane, pieczywo chrupkie, ser twardy, ser biały itp.

2) **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 2018 r. poz. 1541 ze zm.) 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 wskazanego przez Zamawiającego środkiem transportu w hermetycznych pojemnikach, termosach lub w innym systemie zapewniającym szczelność mikrobiologiczną i termiczną przeznaczonych do transportu żywności i spełniających wszelkie normy w tym zakresie, opatrzonych etykietą na której należy umieścić: **nazwę oddziału, rodzaj diety, ilość porcji**.
- c) dostarczanie posiłków do miejsca wydzielonego przez Zamawiającego (odpłatna dzierżawa pomieszczeń), w szpitalu Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18. W dzierżawionym 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.
- d) codzienny, bieżący odbiór brudnych pojemników z miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego.

3) **Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy zobowiązany jest do:**

- a) wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
- b) w celu przygotowania jadłospisów 14-dniowych Wykonawca powinien zatrudniać lub zlecać usługę tworzenia jadłospisów dietetykowi.
- c) wyposażenia personelu w:
 - zunifikowaną odzież ochronną
 - identyfikatory imienne
- d) dostarczenia zastawy stołowej (porcelana) i sztućców, naczynia jednorazowe do kolacji oraz niezbędnego do obsługi sprzęt AGD w szpitalu św. Rodziny dla wszystkich oddziałów

4) **Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi posiadać:**

- a) opinię właściwego Inspektora Sanitarnego potwierdzającego, że zakład, w którym będą przygotowywane posiłki posiada zezwolenia/decyzję na przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz prowadzenie usług cateringowych w zakresie zbiorowego żywienia placówek leczniczych typu zamkniętego.
- b) decyzję wydaną przez właściwy Państwowy Inspektorat Sanitarny dopuszczającą środek/dki

- transportu do transportu żywności (w przypadku konieczności zmiany pojazdu spowodowanej uszkodzeniem, wycofaniem pojazdu z eksploatacji lub innymi okolicznościami), Wykonawca zobowiązany jest poinformować o tym fakcie Zamawiającego i przedstawić opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pojazdu zamiennego.
- c) Zaświadczenie niezależnego podmiotu potwierdzające wdrożony i funkcjonujący, certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności (Certyfikat ISO)
- 5) **Wykonawca deklaruje**, że posiada minimum 3-letnie doświadczenie w zakresie całodziennego żywienia hospitalizowanych pacjentów. Doświadczenie to udowodnione musi być co najmniej trzema referencjami przedstawionymi przez szpitale, w których Wykonawca realizował wyżej wymienione usługi na kwotę nie mniejszą niż 1 000 000 zł.
- 6) **Wszystkie elementy** wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)).
- 7) **Wykonawca musi dysponować** środkami transportu dostosowanymi do przewozu posiłków pozytywnie opiniowanymi przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Zamawiający dopuszcza:
- a) środek transportu posiadający szczelną i podzieloną komorę załadunkową tak, aby pojemniki czyste nie miały możliwości kontaktu z pojemnikami brudnymi,
 - b) wykonanie usługi jednym środkiem transportu pod warunkiem zachowania rozdzielności czasowej
- 8) **Zamawiający przekazuje Wykonawcy** odpłatnie pomieszczenia na warunkach określonych w umowie dzierżawy stanowiącym załącznik Nr 6 do SIWZ na terenie:
- a) szpitala Św. Rodziny przy ul. Jarochońskiego 18 przeznaczone do obsługi żywienia pacjentów oraz prowadzenie Baru – Kawiarni,
 - b) Wykonawca zapewni pracownikom, matkom przebywającym w oddziałach szpitalnych, odwiedzającym wykupienie obiadów i spożycia w pomieszczeniach dzierżawionych.

II. Wymagania dotyczące posiłków

- 1) Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.
- 2) Wsad do kotła jednego osobodnia pacjenta nie może być niższy jak 8,00 zł brutto. wartość „wsadu do kotła” wykazywana jest przez Wykonawcę w zestawieniu miesięcznym, dostarczany wraz z fakturą.
- 3) **Wstępną informację** o przewidywanej liczbie posiłków i rodzajach diet Zamawiający przekazywał będzie Wykonawcy od poniedziałku do piątku faxem lub drogą elektroniczną. W piątki lub dzień poprzedzający święta w dni wolne od pracy (tj.soboty, dni świąteczne) Zamawiający przekazywał będzie Wykonawcy wstępną informację o liczbie posiłków i rodzajach diet. Korekty posiłków będą przekazywane bezpośrednio z oddziałów do Wykonawcy.
 - a) obiad do godz. 9.00 dnia bieżącego
 - b) kolacja do godz. 12.30 dnia bieżącego
 - c) śniadanie na dzień następny do godz. 13.00
- 4) **Aktualizacja** - Do prowiantowania - korekta ilości, rodzaju zamawianych posiłków w związku z ruchem pacjentów odbywać się będzie na podstawie telefonicznego zgłoszenia
 - a) obiad do godz. 10.00 dnia bieżącego
 - b) kolacja do godz. 13.00 dnia bieżącego
 - c) śniadanie na dzień następny do godz. 14:00
- 5) **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,

- 6) 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
- 7) Zamawiający przewiduje, że w okresie miesięcznym i rocznym będzie zgłaszał zapotrzebowanie na poszczególne diety

	rodzaj diet	średnie planowane zapotrzebowanie w miesiącu	Średnie planowane zapotrzebowanie 12 miesięcy
1	dieta normalna	2288	27456
2	dieta lekka	2860	34320
3	dieta roczna	387	4644
4	dieta pooperacyjna	129	1548
5	dieta specjalna	1551	18612
6	zupa	273	3276
7	Dieta Mamy	950	11400

- 8) Zamawiający przewiduje, że w okresie miesięcznym i rocznym będzie zgłaszał zapotrzebowanie na dodatki:

Nazwa produktu	W miesiącu	W ciągu 12 miesięcy
dżem owocowy 280g op.	45	540
chrupki kukurydziane 100g op.	10	120
pieczywo ryżowe nat. 130g op.	10	120
sucharki z cukrem lub bez 290g op.	9	108
Kisiel 77g porcja	150	1800
jogurt pitny 310g op.	1	12
masło 250 g – ilość w kg	0,3	3,6
margaryna delma 500g op.	1	12
słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 125g szt.	143	1716
słoiczki obiadowe typu bobovita, gerber, hipp 190g szt.	134	1608
słoiczki deserki typu bobovita, gerber, hipp 125g szt.	235	2820
soczek owocowy typu bobovita, gerber, hipp 300 ml szt.	2	24
chleb bezglutenowy 400g, op.	1,3	15,6
twaróg biały 0% tłuszczu 250g op.	3	36
biszkopty 120g op.	2,7	32,4

- 9) Podane ilości mają charakter orientacyjny, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu innych ilości zgodnie z bieżącymi potrzebami bez prawa do odszkodowania oraz na tych samych warunkach cenowych.

- 10) Zamawiający wymaga, aby posiłki przygotowywane były w oparciu o 14-to dniowe jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę. Jadłospisy powinny uwzględniać tradycyjnych świąt tj. Boże Narodzenie, Wielkanoc, Środa Popielcowa, Wielki Piątek oraz sezonowość warzyw i owoców.
- 11) 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.
- 12) Za każdym razem wraz z dostawą posiłków należy dostarczyć list przewozowy na każdy oddział zawierający wykaz zamawianych produktów, ich ilość i podział na diety – załącznik Nr 4 do ogłoszenia.
- 13) **Wykonawca zobowiązuje się :**
- a) do pełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczane, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku – produkty typu instant (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
 - b) 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;
 - c) warzywa i owoce użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
 - d) 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.
 - e) do gotowania zup na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości
 - f) do serwowania całych sztuk mięsa w przypadku dań mięsnych, mięso przerobione (mielone) może się pojawiać zgodnie z jadłospisem
 - g) posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
 - h) posiłki muszą być przygotowane tego samego dnia co ich dostawa i dystrybucja, wykluczone jest przechowywanie posiłków do dnia następnego
 - i) 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
- 14) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania na poszczególne oddziały: cukru, herbaty suchej ekspresowej oraz mleka zgodnie z ilością zawartą w zamówieniu.
- 15) 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 60 min.
- 16) **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
- 17) 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.
- 18) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków.
- 19) 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 zatruć, bądź innych

- powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków lub produktów złej jakości.
- 20) 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 działu Żywienia Zamawiającego w terminie 3 dni po otrzymaniu wyników.
- 21) 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).

III. Termosy, pojemniki

- 1) Termosy, pojemniki do transportu posiłków muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymywanie właściwej temperatury, nie mogą być uszkodzone i brudne. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przedstawienia przez Wykonawcę odpowiednich atestów.
- 2) Termosy przeznaczone dla Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego muszą być trwale oznakowane.
- 3) Termosy z zapakowanymi posiłkami muszą być zabezpieczone jednorazową plombą/bandówką uniemożliwiającą bezpośredni, szybki dostęp do zawartości
- 4) Po zakończeniu pory wydawania posiłków Wykonawca odbierze brudne termosy, pojemniki z miejsc wyznaczonych przez Zamawiającego.
- 5) Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję pojemników służących do przechowywania i transportu żywności, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi w zakładzie Wykonawcy.

IV. Organizacja żywienia

- 1) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w ściśle określonych porach do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:
 - a) Szpital Św. Józefa przy ul. Krysiowicza 7/8
 - śniadania należy dostarczyć do godziny 6.45
 - obiad należy dostarczyć do godziny 11.00
 - podwieczorek z kolacją należy dostarczyć do godziny 14.30
 - b) Szpital Św. Józefa przy ul. Nowowiejskiego 56/58
 - śniadania należy dostarczyć do godziny 7.15
 - obiad należy dostarczyć do godziny 11.30
 - podwieczorek z kolacją należy dostarczyć do godziny 14.50
 - c) Szpital Św. Rodziny ul. Jarochońskiego 18
 - śniadania należy dostarczyć do godziny 6.15
 - obiad należy dostarczyć do godziny 12.00
 - kolację należy dostarczyć do godziny 16.30
- 2) Dostarczone posiłki powinny posiadać temperaturę mierzoną w chwili otwarcia termosu, pojemnika wewnątrz posiłków w kuchence oddziałowej w Szpitalu Św. Józefa przy ul. Krysiowicza 7/8, ul. Nowowiejskiego 56/58
 - 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 i kolacje przygotowane na ciepło, surówka.
- 3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność przed organami kontroli a w szczególności prowadzonej przez: PWIS lub PPIS, PIP, BHP, P.POŻ oraz wyznaczonymi pracownikami Zamawiającego, kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana.
- 4) **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, dokument WZ) do Działu Logistyki i Administracji w szpitalu przy ul. Krysiewicza 7/8 - raz w tygodniu, Dokument WZ należy sporządzać w 3 egzemplarzach (1-egz. Dla Wykonawcy, 2-egz. Dla Zamawiającego) na każdy oddział i każdy posiłek, na których Zamawiający będzie potwierdzać ilość posiłków i rodzaj diet dostarczanych przez Wykonawcę. Rozliczenia pomiędzy stronami odbywać się będą za okresy 7-dniowe (od poniedziałku do niedzieli) z podziałem na poszczególne obiekty Zespołu.
- 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:
 - **śniadanie oraz II śniadanie:**
 - godz. 7.30 – Blok Porodowy
 - godz. 8.00 – Pododdział Położniczy, Urologia
 - godz. 8.30 – Pododdział Ginekologiczny + indywidualne diety
 - **obiad oraz podwieczorek:**
 - godz. 11.45 – Blok Porodowy
 - godz. 12.00 – Pododdział Położniczy
 - godz. 13.00 – Urologia
 - godz. 13.30 – Pododdział Ginekologiczny
 - **kolacja podawana na naczyniach jednorazowych:**
 - godz. 16.30 - Blok Porodowy
 - godz. 17.00- Pododdział Położniczy, Urologia
 - 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 posiłek godz.18.30; V posiłek – godz. 21.00

- i) po każdym posiłku odbiór brudnych naczyń z oddziałów i mycie,
- 5) Wykonawca ma zapewnić wartość procentową poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:**
- a) Śniadanie + II śniadanie - 30% wartości ceny jednostkowej usług,
 - b) obiad + podwieczorek - 50% wartości ceny jednostkowej usług,
 - c) kolacja - 25% wartości ceny jednostkowej usług.
- 6) 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
 - c) produkty mięsne bez mom (mięś oddzielanych mechanicznie).

- d) posiłek zawierający rybę oprócz gatunków typu panga, tilapia, rekin itp. ryba bez ości w postaci fileta, pasty rybnej, klopsa doprawione wg rodzaju diety.
 - e) sery żółte, a nie wyroby seropodobne i sery topione
 - f) wędliny i parówki dobrej jakości. parówki o zawartości mięsa nie mniejszej niż 65%.
 - g) wykorzystywanie produktów 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 %),
 - h) dodatek warzywny do każdego głównego posiłku
 - i) ziemniaki średnio zwięzłe, nie pastewne, gotowane.
 - j) przy zmianie stałych produktów gotowych takich jak min. pieczywo, masło wędlina, sery, jogurty należy uprzedzić o tym zamawiającego
 - k) etykiety produktów winny być udostępnione do wglądu
 - l) obiady powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów, wyrobów garmażeryjnych i gotowych produktów mrożonych (np. zupy w proszku, klopsy, pierogi).
 - m) dania dla dzieci do 3 r.ż. o odpowiedniej konsystencji i technologii obróbki termicznej
 - n) 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.
 - o) surówki do każdego posiłku obiadowego
 - p) warzywa pokrojone w słupki/plastry
 - q) każdy główny posiłek (śniadanie, obiad, kolacja) powinien zawierać dodatek białkowy w postaci np. mięsa, wędliny, nabiału, jajek
 - r) nie dopuszcza się serwowania soków owocowych w ramach II śniadania lub podwieczorku.
 - s) nie dopuszcza się serwowania konserw sterylizowanych.
- 7) Zamawiający zastrzega iż w zakresie mięsa wymagane jest:
- 2x w tygodniu szt. mięsa (niemielonego) o gramaturze nie niższej niż 100gramów 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 gulaszu nie mniej niż 150 gramów;
 - 1x ryba w postaci fileta w jednym kawałku- gramatura czystej ryby bez panierki po obróbce termicznej 100 gramów;
 - 1x dania jarskiego nie mniej niż 250 gramów
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania diet według wykazu i charakterystyki diet -załącznik Nr 4 do Ogłoszenia (załącznik Nr 6 do umowy).

V. Pozostałe wymagania

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Kuchni i zaplecza Wykonawcy, 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) 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 weryfikowania prawdziwości tych informacji,
 - c) na wstęp do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
 - d) wydawania zaleceń pokontrolnych,
 - e) wglądu do protokołów pokontrolnych przeprowadzanych przez niezależne służby.
- 3) Wykonawca wyznaczy osobę/y do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialnej za wykonanie zobowiązań umowy.
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
 - 7) Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 8) Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.

Szczegółowe miejsce dostawy z uwzględnieniem ilości łóżek

Oddziały szpitalne, ilość łóżek

Szpital	Oddział	Liczba łóżek
Św. Józefa (lokalizacja przy ul. Krysiewicza)	Oddział Dzieci Starszych (podzielony na dwie części – A i B), budynek A III p	33
	Oddział Wewnętrzny Hematologiczny (podzielony na dwa piętra), budynek C	42
	Oddział Ortopedyczny i Traumatologii Narządu Ruchu. Budynek A	12
	Laryngologiczny, budynek A	23
	Chirurgii i Leczenia Oparzeń, budynek A	33
	Anestezjologii i Intensywnej Terapii, budynek A, parter	5
	RAZEM	148
Św. Józefa (lokalizacja przy ul. Nowowiejskiego)	Oddział Dzieci Młodszych (podzielony na dwa piętra), budynek B	30
	Oddział Obserwacyjno-Zakaźny (podzielony na dwa piętra), budynek A	34
	RAZEM	64
Św. Rodziny	Urologiczny i Onkologii Urologicznej (podzielony na parter i piętro)	26
	Położniczo-Ginekologiczny (parter i piętro)	71
	Noworodkowy (w tym 14 stanowisk na Oddziale Położniczo-Ginekologicznym)	40
	RAZEM	137
	OGÓŁEM	349