

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Posiłki oraz ich wydawanie:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szpitala Specjalistycznego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Otwocku oraz prowadzenia kawiarni i sklepiku na terenie szpitala, które zgodnie z Załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 r. w sprawie wykazu usług o charakterze priorytetowym i nie priorytetowym (Dz. U. Nr 12, poz. 68) określone zostały jako usługi niepriorytetowe w kategorii nr 17."
2. Wykonawca, jako profesjonalista, zobowiązany jest realizować przedmiotowe usługi z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z postanowieniami niniejszej SIWZ oraz w szczególności obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Wynikające z obowiązujących przepisów prawa wymogi dotyczące świadczenia usług będących przedmiotem tegoż postępowania są wiążące dla Wykonawców, a ich nie zawarcie w niniejszej SIWZ nie zwalnia Wykonawców z obowiązku ich dopełnienia.
3. Przedmiotowe usługi będą realizowane codziennie, przez okres 12 miesięcy, jednak nie wcześniej niż od dnia 01 marca 2016 r.
4. Zamawiający szacuje ilość pacjentów na poziomie: ok. 160 osób dziennie z zgodnie z poniższymi, przyjętymi do wyliczeń, szacunkowymi założeniami Zamawiającego:
  - 1)) w 2016 roku - 306 dni (od 01.03. do 31.12.2016 r.)
  - 2) w 2017 roku - 59 dni (od 01.01. do 28.02.2017 r.)
  - 3) łączna ilość dni 365 dni okresie od 01.03.2016 r. do 28.02.2017 r.
5. W okresie 01.03.2016 r. - 28.02.2017 r. - założenie 160 osób (pacjentów) dziennie
6. Łączna ilość całodziennych posiłków - 58400

Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (ilości posiłków w zależności od liczby pacjentów) bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.

7. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych - zaleceń i wymagań Instytutu Żywności i Żywienia, tj. odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów - z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet, a także przygotowywać posiłki o wysokiej wartości kulinarnej i estetycznej.

Przewiduje się spotkanie przedstawiciela Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy przed datą rozpoczęcia dostaw posiłku w celu ujednoczenia oczekiwań stron.

9. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych (10-dniowych jadłospisów) uwzględniających sezonowość i święta. Jadłospis musi zawierać proponowane menu, gramaturę gotowych potraw, obliczoną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, wapń, żelazo, wit. C, błonnik) wszystkich potraw i każdej oddzielnie oraz wartość dzienną wsadu do kotła w rozbiciu na każdy dzień przedstawionego jadłospisu wyżywienia dziennego. Ponadto wykonawca zobowiązany jest załączać do jadłospisów dekadowych receptury potraw -wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia i przedstawić jadłospis Zamawiającemu z 10-dniowym (liczone są dni robocze) wyprzedzeniem. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje w ciągu 5 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Szpitala lub osobą zastępującą. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego pacjentów.

10. Do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety. Jadłospisy powinny zostać opracowane w oparciu o modelowe dzienne racje pokarmowe dla pacjentów wyrażone w gramach produktów dla kobiet i mężczyzn 26 - 60 lat (dla szpitali dieta podstawowa) przedstawioną w opracowaniu z 2001 roku „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod red. J. Dzieniszewskiego oraz „Żywienie człowieka zdrowego i chorego” pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego (PWN) a także „Normy Żywienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób zakaźnych”, IŻŻ 2008 i 2012 r.

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

10.2 W jadłospisie musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82%, podane jako

jednorazowe 1szt. =10g.

10.3. W jadłospisie należy bezwzględnie zawrzeć:

- zupę mleczną,
- pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne),
- różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu),
- warzywa w postaci dodatków,
- kasze, makarony, ryż, ziemniaki,
- potrawy z ryb (1 raz w tygodniu),
- produkty nabiałowe półtłuste,
- przetwory owocowe, niskosłodzone (dżemy jednorazowe) z wyjątkiem diety z ograniczeniem cukrów prostych,
- napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku),
- zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób, ryby), gotowane, pieczone i duszone, dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,
- wędliny jak w pkt. 15.
- kolacja 1 raz w tygodniu musi być w postaci ciepłych dań,
- sosy do potraw należy umieszczać w osobnych pojemnikach.

10.4 Na całodzienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:

- śniadanie: zupa mleczna, pieczywo (w zależności od diety – chleb i bułka),  
masło, dodatki do pieczywa, warzywa, gorący napój (kawa zbożowa na mleku i herbata);
- II śniadanie w przypadku diety z ograniczeniem cukrów prostych (np. kanapka z dodatkiem warzyw lub owocu lub kefiru lub jogurtu). Jeżeli napój mleczny fermentowany to z dodatkiem płatków zbożowych;
- obiad: składający się z 2 dań (zupa i 2gie danie) i kompotu, mięso 6 razy w tygodniu, ryba 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne 1 raz na 10 dni w zamian za mięso mielone, ziemniaki, kasze, surówka lub sałatka;

- podwieczorek w przypadku diety z ograniczeniem cukrów prostych: kefir lub jogurt z dodatkiem płatków zbożowych lub kanapka z dodatkiem białkowo-warzywnym lub sałatka warzywna z dodatkiem białkowym

- kolacja: pieczywo rodzaj w zależności od diety, masło lub margaryna, dodatki do pieczywa białkowe i warzywne, napój np. herbata.

11. Obiady muszą być gorące i przygotowywane w dniu ich wydania, dostarczane nie wcześniej niż 2 godziny przed podaniem.

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

13. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą się częściej powtarzać niż raz na 10 dni. Mięsa w jadłospisie tygodniowym powinny zakładać podział: 2 raz w tygodniu – mięso mielone, 2 razy w tygodniu mięso gulasz, 2 razy w tygodniu cała porcja mięsa, 1 raz w tygodniu ryba., 1 raz na 10 dni obiad bezmięśny w zamian za mięso mielone.

14. W niedzielę i święta dodatkowo serwowany będzie podwieczorek (jak podano powyżej) w każdej diecie. W diecie podstawowej w postaci ciasta np. makowiec, drożdżowe, drożdżowe z owocami, sernik

15. Dla śniadań i kolacji udział wędlin wyższej jakości, w tym wieprzowych (szynka, baleron, polędwica, itp.) wynosi około 40%; udział wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (kielbasy: szynkowa, podwawelska, toruńska, krakowska, kanapkowa, itp.) około 50%; udziału wędlin niższej jakości (pasztety, wędliny podrobowe, itp.) około 10%.

16. Wyklucza się serwowania puree ziemniaczanego na bazie suszu.

17. Posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę nie niższą niż: zupa temp. 80°C, drugie danie temp. 70 ° C, gorące napoje temp. 85 ° C.

18. Diety obowiązujące, tj.:

Lp.	Rodzaj diety	Ilość posiłków	Wartość energetyczna (kcal)	Zawartość białka (%)	Zawartość tłuszczu (%)	Zawartość węglowodanów (%)
-----	--------------	----------------	-----------------------------	----------------------	------------------------	----------------------------

1.	podstawowa	3	2600	10-15%	20-35%	50-70%
2.	łatwostrawna	3	2400	10-15%	20-35%	50-70%
3.	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	5	2100	15-20%	30-35%	45-50%

W przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych produkty zalecane i przeciwwskazane zgodnie z opracowaniem wymienionym w pkt.10.

19. Dieta łatwostrawna powinna zawierać: białe pieczywo, chude mięso i wędliny, sery, warzywa rozdrobnione, podgotowane (buraki, marchew) z wykluczeniem warzyw ciężkostrawnych (kapusty kwaszonej, ogórków konserwowych), wzdymających (fasola, groch). Dopuszczone na surowo w tej diecie: zielona sałata, cykoria, pomidory bez skórki, utarta marchewka z jabłkiem. Zgodnie z załącznikiem (Produkty dozwolone i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej).

20. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet. W przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, a podwieczorku do obiadu. Należy podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet. **Przy czym wsad do kotła nie może być niższy niż 9,20 zł netto.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny wsadu do kotła.

21. Przewiduje się całodzienną rację pokarmową (jeden dzień żywieniowy jednej osoby -osobodzień) rozłożoną na:

a) posiłki diety podstawowej w szacunkowej ilości 40 880

Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie:– 30%,

Obiad:– 45%,

Kolacja:– 25%,

b) posiłki diety łatwo strawnej w szacunkowej ilości 11680

Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie: – 30%,

Obiad: – 45%,

Kolacja: – 25%,

c) posiłków diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. w szacunkowej ilości 5 840

Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

Śniadanie: – 20%,

II śniadanie: - 10%

Obiad: – 40%

Podwieczorek: - 10%

Kolacja: – 20%

co stanowi wartość całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki.

Zupy mleczne (do śniadania) i obiadowe wydawane w wazach w nielimitowanych ilościach., do wyliczenia kaloryczności przyjmujemy 350 ml zupy na osobę.

22. Wykonawca umożliwi zamówienie dla poszczególnych pacjentów tylko wybranych oddzielnie posiłków ( np. w sytuacji przyjęcia pacjenta po godzinach wydawania śniadań, uwzględniając wydanie przyjętemu pacjentowi tylko obiadu oraz kolacji, bez konieczności liczenia pełnego dnia żywieniowego – osobodnia) przy uwzględnieniu proporcji ceny zestawu śniadaniowego i kolacji po ¼ kwoty oraz ceny zestawu obiadowego ½ kwoty przyjętej za pełny jeden dzień żywieniowy jednej osoby - osobodzień.

23. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest min. 250 ml płynów. Zamawiający oczekuje niesłodzonych napojów dla wszystkich pacjentów. Napoje będą słodzone przez pacjentów podczas dystrybucji posiłków. Cukier dostępny będzie

codziennie, oddzielnie do śniadania, obiadu i kolacji dla każdego pacjenta, w ilości właściwej dla liczby pacjentów w danym dniu – min. 45 g na osobę.

24. Wykonawca zobowiązuje się do urozmaicania posiłków z uwzględnieniem sezonowości i tradycji, w tym m.in. środę popielcową, Wielki Piątek, Wigilię, świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Sylwestra czy tłustego czwartku (potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej z uwzględnieniem ciast)

25. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w stołówce dla pacjentów chodzących i dostarczenia posiłków do stolika pacjentów z dysfunkcjami narządów ruchu oraz bezpośrednio dostarczania posiłków dla pacjentów pozostających w oddziałach.

26. Posiłki dostarczane bezpośrednio dla pacjentów pozostających w oddziałach będą podawane w jednorazowych termoizolacyjnych pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę od 50 °C do 75 °C, nie powodujących ubytku objętości posiłków (aby nie rozlewały się i nie wylewały z pojemnika) z oznakowaniem diet i oddziałów, w godzinach wydawania posiłków określonych dla każdego oddziału.

27. Wykonawca zapewni pracownikom odpowiednie schludne, czyste, białe uniformy, identyfikatory i zobowiązany jest do stałego posiadania w miejscu wykonywania pracy aktualnej Książeczki Zdrowia dla celów Sanitarno – Epidemiologicznych.

28. Wydawanie posiłków będzie odbywać się w następujących godzinach:

Śniadanie – godzina 7.30 – 8.30

II śniadanie – godzina 9.30 – 10.30

Obiad– godzina w dni powszednie 12:30 - 14:00, w niedziele i świąt w godzinach 13:00- 14:30

Podwieczorek – godzina 14:30-15:30

Kolacja – 18.00 – 19.00

29. Godzina i forma zgłoszeń codziennych raportów ilości posiłków na dzień następny zostanie ustalona przez Zamawiającego i Wykonawcę po podpisaniu umowy. Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet, z uwagi np. na niezaplanowane przyjęcie lub wypis pacjenta (na 3 godziny przed każdym posiłkiem, przy uwzględnieniu godzin ich wydawania podanych w pkt. 28 powyżej).

30. Wykonawca ma obowiązek wydawać posiłki na estetycznej zastawie stołowej – porcelit i itp., sztucze estetyczne ze stali nierdzewnej. W miarę eksploatacji Wykonawca będzie wymieniał te zużywające się. Nie dopuszcza się stosowania naczyń i sztućców jednorazowych.

31. Wędlina do śniadania i kolacji będzie porcjowana przez Wykonawcę, w postaci pełnych plastrów. Nie dopuszcza się podawania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.

32. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i stałego uzupełniania rezerwy produktów spożywczych, na okoliczność braku lub pomyłki w naliczeniu porcji w czasie nie przekraczającym 30 minut.

33. W razie nadzwyczajnej sytuacji, skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym poinformowaniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.

34. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, tj.:

- a) odpowiednia gramatura,
- b) wartość energetyczna i odżywcza,
- c) właściwe walory smakowe i estetyczne,
- d) czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
- e) dobór właściwych surowców,
- f) dobór właściwych procesów technologicznych
- g) zgodny z ofertą wsad do kotła

35. Posiłki powinny być przywożone co najmniej 2 x dziennie tzn. śniadanie I, II i oddzielnie obiad z kolacją. Dowóz posiłków nie wcześniej niż 2 godz. przed podaniem z wyłączeniem kolacji jak będzie przywożona z obiadem.

36. Transport termicznie przetwarzanych składników posiłków powinien się odbywać w specjalnie do tego przeznaczonych termosach-bemarach. Natomiast wędlina, pieczywo, warzywa owoce również w pojemnikach zachowujących właściwą temperaturę i wilgotność.



37. Posiłki gorące muszą być zapakowane w pojemniki typu GN zamykane pokrywami z silikonowymi uszczelkami służące jako pojemniki wewnętrzne, a następnie w pojemniki termoizolacyjne - termoporty (pojemniki zewnętrzne), zabezpieczające przed schłodzeniem w czasie transportu.

38. Posiłki zimne oraz produkty spożywcze wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych muszą być pakowane w szczelnie zamykane jednorazowe pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością (pojemniki wewnętrzne) lub pojemniki typu GN z pokrywami z silikonowymi uszczelkami, a następnie zapakowane do termoportów (pojemników transportowych) tak, by zapewnić transport w odpowiednio niskich temperaturach.

39. Zamawiający nie dopuszcza, by wędlina, sery lub jajka itp. były dostarczane w woreczkach foliowych. Wyżej wymienione produkty mają być dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywami, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

40. Pokrojone i zapakowane w folię pieczywo musi być transportowane w oddzielnych, szczelnie zamykanych pojemnikach.

41. Wszystkie ww. pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.

42. Pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane nazwą Zamawiającego.

43. Wózki bebarowe muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, wysokiej jakości, czyste, nieuszkodzone, bez cech zakamienienia oraz zadbane, sprawne technicznie.

#### **Kontrola Zamawiającego:**

1. Wykonawca odpowiedzialny jest za całkowity proces mycia wszelkich pojemników, szklanek, zastawy, sztućców. Pojemniki, zastawa, szklanki i sztućce przeznaczone dla Zamawiającego nie będą używane na potrzeby innych kontraktów realizowanych przez Wykonawcę.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji ww. pojemników, szklanek, zastawy i sztućców.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania stanu wykonania Umowy i zgłaszania na piśmie, wszelkich zastrzeżeń.
4. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury, ilości dostarczanych posiłków zgodnie z jadłospisem oraz kontrolowania prawidłowości wykonania umowy i sporządzania protokołu kontroli.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym pomieszczeń wynajmowanych przez Wykonawcę, pomieszczeń w których przygotowuje posiłki oraz pojazdów do transportu posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, a Zespołowi Kontroli Zakażeń Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym.
7. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego w ciągu 5 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSW na obszarze woj. mazowieckiego o nadzorze i spełnieniu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków oraz aktualnych zaświadczeń i badań pracowników zgodnie z obowiązującym prawem.
8. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia. Badania przeprowadzane są co najmniej 1 raz w roku kalendarzowym na koszt Wykonawcy.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z wymaganą dietą i menu oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał prawo wstępu do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje posiłki w każdym czasie w trakcie trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek pomieszczenia te Zamawiającemu w tym celu udostępnić.
11. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego posiłku przyjętego na dany dzień. Będzie ona

oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczana porcja degustacyjna będzie odwzorowaniem diety w danym dniu wskazanej przez Zamawiającego.

12. Uwagi dotyczące nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wpisywane będą do protokołu z kontroli/reklamacji przez Zamawiającego. Kontrola, o której mowa powyżej powinna być przeprowadzana w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia dostarczonych do oddziału posiłków, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone, temperatura posiłku będzie mniejsza niż 50° C, ilość i rodzaj diet oraz pozostałych posiłków będzie niezgodna z zamówieniem, posiłek będzie niepełny (brak składnika posiłku lub jego części). Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na "Karcie reklamacji posiłków" potwierdzanej przez pracownika Wykonawcy i po stronie Zamawiającego przez pielęgniarkę/pielęgniarkę koordynującą oddziału, którego dotyczy reklamacja. Karty reklamacji pracownik Wykonawcy przekazuje osobom odpowiedzialnym za przyjmowanie reklamacji. Wykonawca do przyjmowania reklamacji wyznacza: Pana/ Panią (imię i nazwisko ..... Kopia karty reklamacji pozostaje u pielęgniarki/pielęgniarki koordynującej oddziału, którego dotyczy reklamacja. Wzór "Karty reklamacji opracuje Zamawiający. W razie reklamacji posiłku z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na koszt własny do przygotowania posiłku lub produktu zamiennego w czasie do 1 godziny od zgłoszonej reklamacji.

13. Wykonawca zobligowany jest do wykonywania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów Sanitarno – Epidemiologicznych, dodatkowe próbki powinny być przechowywane u Zamawiającego. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).

14. Wykonawca zobowiązany jest udostępniać Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwej dla Wykonawcy oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSW na obszarze woj. mazowieckiego i badania wody.

15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.

16. Zamawiający ma prawo wglądu do kartotek magazynowych oraz faktur zakupu w celu sprawdzenia wartości wsadu do kotła.

17. Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztu wykonania na zlecenie Zamawiającego badania na kaloryczność posiłków i wartości wsadu do kotła z poszczególnych diet z jednego dnia jadłospisu

dekadowego oraz wyników badań mikrobiologicznych żywności raz do roku. Badanie będzie wykonywane Instytut Żywności i Żywienia

#### **Pracownicy Wykonawcy:**

1. Od Wykonawcy wymaga się aby zatrudniał przez cały okres umowy wykwalifikowanych pracowników, tj. na stanowisku dietetyka osobę posiadającą co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach opieki zdrowotnej/szpitalach/zakładach opiekuńczo- leczniczych/domach pomocy społecznej/domach opieki. Dietetyk musi być dostępny w siedzibie Zamawiającego minimum 3 godziny dziennie w dni powszednie między godzinami 8-15. Wykonawca wskaże także osobę pełniącą obowiązki koordynatora kontraktu, tj. osobę odpowiedzialną za realizację postanowień umowy ze strony Wykonawcy, w tym za przyjmowanie zamówień na przygotowywanie posiłków dla pacjentów. Wykonawca zapewni Zamawiającemu kontakt telefoniczny/e-mailowy z ww. pracownikami Wykonawcy w godzinach 8-15 (siedem dni w tygodniu).

2. Wykonawca oświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem, gotowaniem i wydawaniem posiłków przebyli szkolenia w zakresie BHP, p/poż, są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki oraz zasad higieny, a także zobowiązuje się by jego pracownicy przestrzegali wszelkich obowiązujących przepisów minimum sanitarnego, dezynfekcji i higieny pomieszczeń służby zdrowia (zgodnie z obowiązującymi procedurami i wytycznymi), utrzymania czystości pomieszczeń, procedur postępowania z materiałem zakaźnym, higieny osobistej, mycia rąk jako podstawowej czynności zapobiegającej rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych, znajomości diet.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu aktualnych książeczek zdrowia pracowników (badania profilaktyczne, w tym dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu na nosicielstwo), a także do zapewnienia posiadania przez pracowników aktualnych szczepień przeciwko WZW typu B i tężcowi.

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

1. W ramach realizacji przedmiotowej usługi Wykonawca wyłoniony w wyniku niniejszego postępowania korzysta z pomieszczeń przekazanych mu odpłatnie przez Zamawiającego o łącznej powierzchni 366,50 m<sup>2</sup>. Niezwłocznie po podpisaniu umowy na świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego postępowania, pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zostanie podpisana umowa najmu pomieszczeń według projektu przekazanego przez Zamawiającego, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy (załącznika nr 8 do SIWZ).

2. Wykaz pomieszczeń wraz z ich kubaturą stanowi załącznik nr 1 do umowy najmu.

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

**Najmowanie pomieszczenia na prowadzenie kawiarni i sklepiku o powierzchni 42,1 m<sup>2</sup> dla pacjentów i personelu Zamawiającego**

1. Niezwłocznie po podpisaniu umowy na świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego postępowania, pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zostanie podpisana umowa najmu pomieszczenia na prowadzenie kawiarni i sklepiku dla pacjentów i personelu Zamawiającego, według projektu przekazanego przez Zamawiającego, stanowiącego załącznik nr 3 do umowy (załącznika nr 9 do SIWZ).

2. Wykonawca zapewni odpowiednie warunki sanitarno – higieniczne całego procesu produkcji i dystrybucji

3. Otwarcie kawiarni 7 dni w tygodniu z wyłączeniem świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Nowego Roku, Wszystkich Świętych nie krócej niż 7 godzin dziennie.

4. Nakłady na modernizację i aranżację wnętrza poniesione przez Wykonawcę nie podlegają zwrotowi.

5. W pomieszczeniu nie ma możliwości zorganizowania kuchni, istnieje jedynie możliwość odgrzewania posiłków zastrzeżeniem, że podgrzewane mogą być tylko posiłki sprzedawane w sklepiku/kawiarni typu hot dog/hamburger/zapiekanka.

6. Wykonawca musi uzyskać wszystkie wymagane prawem zgody i zezwolenia na prowadzenie działalności.

7. W lokalu obowiązuje zakaz sprzedaży i palenia tytoniu oraz zakaz sprzedaży i spożywania alkoholu.

8. W lokalu obowiązuje zakaz sprzedaży wyrobów spożywczych zawierających alkohol.

9. Wykonawca zapewni sprzedaż następujących artykułów:

- artykuły spożywcze (między innymi woda gazowana i niegazowana, napoje, galanteria mleczna, słodycze, lody, konserwy, pieczywo, wędlina), kawa, herbata, cukier, owoce itp.),

- Podstawowe artykuły higieniczne i kosmetyczne (szampon, mydło, pasta do zębów, podpaski, maszynki jednorazowe do golenia, papier toaletowy, chusteczki higieniczne, szczoteczki do zębów)

- artykuły piśmienne (długopisy, zeszyty)

- prasa

oraz zapewni sprzedaż herbaty, kawy z ekspresu na miejscu i na wynos, gotowych dań np. kanapki, sałatki i gotowych dań ciepłych np. hot dogi czy hamburgery czy zapiekanki, sprzedaż pozostałych artykułów wymaga zgody Zamawiającego.

### Inne postanowienia:

1. Wykonawca przed podpisaniem umowy przedłoży podpisane umowy z firmą wywożącą odpady pokonsumpcyjne (podstawiony na koszt Wykonawcy odpowiedni kontener) oraz z firmą deratyzacyjną i dezynsekcijną, a w przypadku nie posiadania takich umów, stosowne oświadczenie, iż w ciągu 10 dni od dnia podpisania umowy przedstawi aktualnie zawarte umowy z wymienionymi firmami.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego, wynikających z norm powszechnie obowiązujących oraz z zarządzeń osób kierujących Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do poddawania się nadzorowi i kontroli Państwowego Inspektora Sanitarnego MSW na obszarze woj. mazowieckiego i Państwowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla Wykonawcy oraz bezwzględnego zastosowania się do zaleceń zawartych w protokołach pokontrolnych i decyzjach PIS MSW.
4. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się nadzorowi inspektora ppoż. Zamawiającego oraz spełnienia wszystkich warunków ochrony ppoż. określonych u Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do płacenia kar za nieprzestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, ppoż., nakładanych przez uprawnione służby w zakresie realizowanych przez niego usług dla Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztów nieprawidłowych wyników czystościowych badań bakteriologicznych.
7. Wykonawca w pomieszczeniach Zamawiającego nie może przygotowywać i dostarczać posiłków do innych odbiorców, ani wykorzystywać w tym celu urządzeń stanowiących ich wyposażenie.

Data i podpis osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy