**Załącznik nr 2 A**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ PIERWSZA OPISU:**

1. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług przygotowania i dostarczania trzech posiłków dziennie (osobodzień żywienia) dla pacjentów SP ZOZ Zespołu Szpitali Miejskich w Chorzowie przez okres 20 miesięcy** (**od 01.05.2019 r. do 31.12.2020 r.**)**.**
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do oddziałów szpitalnych we własnym zakresie i własnymi środkami transportu.
3. Dostawy realizowane będą do oddziałów znajdujących się przy **ulicy Strzelców Bytomskich 11 w Chorzowie (10 oddziałów szpitalnych).**
4. Wyjaśnienie dotyczące dojazdu do jednostki organizacyjnej:

Transport (samochód dostawczy) ma możliwość podjeżdżać od strony Izby Przyjęć, a dalej z pozycji ziemi można transportować pojemniki z żywnością bezpośrednio do szybu windowego (w przypadku Pawilonu nr I i II połączone są podziemnym łącznikiem).

Ilość łóżek na oddziałach Szpitala przy ul. Strzelców Bytomskich 11 w Chorzowie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Oddział** | **liczba łóżek** | **lokalizacja** | **podjazd** |
| Reumatologia z endokrynologią i okulistyką | 21 | Pawilon I | Wygodny podjazd od strony Izby Przyjęć do szybu windowego |
| Chirurgia | 26 |
| Anestezjologia I Intensywna Terapia | 8 |
| Ortopedia | 26 |
| Rehabilitacja | 20 |
| Wewnętrzny (pododdział A) | 27 | Pawilon II | Wygodny podjazd od strony Izby Przyjęć i dalej łącznikiem do szybu windowego |
| Wewnętrzny (pododdział B) | 27 |
| Neurologia z udarowym | 28 |
| Hematologia (pododdział 1) | 38 | Pawilon X | Wjazd od strony ul. Pułaskiego |
| Hematologia (pododdział 2) |
| Wewnętrzny | 29 |
| Geriatryczny | 30 |
| **SUMA**: | **280** |

1. **Szczegółowy opis warunków zamówienia:**

**CZĘŚĆ PIERWSZA OPISU:**

* Ilość posiłków w okresie **20 miesięcy** (od 01.05.2019 r. do 31.12.2020 r.) została oszacowana na ok. **140 000** osobodni żywienia.
* Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące diety (klasyfikacja diet):

**1. ŻYWIENIE PODSTAWOWE**

* + chory nie wymagający leczenia dietetycznego

**2. DIETA KLEIKOWA**

* + odciążenie przewodu pokarmowego (w przypadku nie tolerancji przez chorego pożywienia)

**3a. DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA**

* + stosowana w przypadku gdy chory nie może przyjmować stałego pokarmu, ale jest karmiony drogą doustną

**3b. DIETA PŁYNNA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGŁĘBNIK LUB SONDĘ**

* + oparzenia górnego odcinka przewodu pokarmowego
  + urazy twarzy, szczęki
  + nowotwory przełyku lub wpustu żołądka
  + chory nieprzytomny

**3c.** **DIETA PAPKOWATA**

* + różne schorzenia jamy ustnej
  + schorzenia przełyku
  + w okresach rekonwalescencji

**4. DIETA ŁATWOSTRAWNA**

* + w chorobach zakaźnych, gorączkowych
  + w żywieniu ludzi starszych
  + w chorobach przewodu pokarmowego

**5. DIETA UBOGOENERGETYCZNA**

* + nadwaga i otyłość

**6. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU**

* + choroby wątroby
  + choroby dróg żółciowych, pęcherzyka żółciowego, trzustki
  + w okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego

**6a. DIETA Z KONTROLOWANĄ ZAWARTOŚCIĄ KWASÓW TŁUSZCZOWYCH**

* + w stanach hiperlipidemii
  + w miażdżycy (hipercholesterolennia)
  + w chorobach układu krążenia
  + w profilaktyce

**7. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW**

* + leczenie cukrzycy
  + inne przypadki wg zaleceń lekarza

**8. DIETA BOGATOBIAŁKOWA**

* + wyniszczenie organizmu (gruźlica, choroba nowotworowa)
  + oparzeni
  + zespół nerczycowy
  + choroby gorączkowe

**8a. DIETA NISKOBIAŁKOWA**

* + na zlecenie lekarza
  + niewydolność wątroby
  + niewydolność nerek
  + nie może być stosowana długofalowo (prowadzi do wyniszczania organizmu)

**9. DIETA BOGATORESZTKOWA**

* + zaparcia
  + problemy z wypróżnieniem

1. **DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO**

* choroby żołądka i dwunastnicy, które przebiegają z uszkodzeniem błony śluzowej

1. **DIETA W KRWAWIĄCYM WRZODZIE ŻOŁĄDKA**

Zamawiający zleca także diety specjalne (na wniosek lekarza), nieujęte we ww. klasyfikacji.

Diety specjalne:

a) dieta ziemniaczana - stosowana w ostrej niewydolności nerek,

b) dieta mleczna (Karela) - stosowana w nadciśnieniu tętniczym,

c) dieta bezresztkowa - stosowana w schorzeniu jelit.

* Dieta I - podstawowa, tzw. normalna stanowi podstawę do planowania diet leczniczych, obejmując pokarmy spożywcze dla osób zdrowych z wyłączeniem pokarmów trudno strawnych i wzdymających.
* **Dieta ta stanowi ok. 50% wszystkich posiłków.** 
  + Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA SKŁADNIKA / JEDNOSTKI** | **ZALECANE ILOŚCI** |
| Kalorie | ok. 2000 – 2300kcal |
| Węglowodany | ok. 400 – 400g |
| Białko (w tym białko zwierzęce) | ogółem ok. 70 – 90g (białko zwierzęce: 20-30g) |
| Tłuszcze | ok. 60 – 70g |

* Zamawiający w strukturze szpitala przy ul. Strzelców Bytomskich 11 nie prowadzi oddziału dziecięcego;
* Wykonawca nie będzie dostarczał mieszanek mlecznych.

**W jadłospisie powinno uwzględnić się:**

* potrawy z ryb,
* zróżnicowane potrawy mięsne,
* potrawy z jaj,
* mieszane pieczywo do śniadań i kolacji,
* masło ekstra,
* napoje do śniadań i kolacji,
* do śniadań, kolacji i obiadów - dodatek sezonowych warzyw i owoców, różnorodnych wędlin, serów, surówek oraz sałatek, past;
* **dla osób chorych na cukrzyce** (zgodnie z danymi ilościowymi podawanymi przez Zamawiającego) **II śniadanie;**
* **UWAGA -** Drugie śniadania mogą być dostarczane z posiłkami głównymi.
* Opracowując jadłospisy należy stosować zalecenia Instytutu Żywienia i Żywności w Warszawie wg racji pokarmowych w całodziennym żywieniu określonych grup ludności oraz wykazu dziennych racji pokarmowych dla służby zdrowia.
* Jadłospisy powinny zawierać odpowiednią ilość wszystkich niezbędnych dla człowieka składników odżywczych, tzn. białek, węglowodanów, tłuszczów głównie pochodzenia roślinnego bogatych w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, witamin, składników mineralnych zgodnie z założeniami poszczególnych diet.
* W diecie podstawowej zapotrzebowanie energetyczne powinno być pokryte z zachowaniem odpowiednich proporcji dla osób dorosłych z małą aktywnością fizyczną oraz odpowiadać warunkom charakteryzującym podstawową dietę łatwostrawną w zakresie ograniczenia błonnika, pokarmów tłustych.
* Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością pożywienia jak również urozmaicane pod względem produktów.
* Dzienna ilość posiłków ustalana będzie codziennie (siedem dni w tygodniu) na podstawie zapotrzebowania przekazywanego przez Dietetyczkę Szpitala.
* Wykonawca zapewni możliwość zamówienia diety specjalnej poza wykazem w danym dniu.
* Posiłki muszą być przygotowywane z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno- sanitarnych.
* Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. 2018 poz. 1541)
* Posiłki powinny być przechowywane w szczelnych, izotermicznych naczyniach.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przygotowywania posiłków bezpośrednio u Wykonawcy celem ich oceny jakościowej.

**CZĘŚĆ DRUGA OPISU:**

Posiłki mogą być dostarczane łącznie tzn. śniadanie z drugim śniadaniem i obiad z kolacją pod warunkiem, że potrawy zachowają odpowiednią temperaturę:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, pasty) - **maksymalnie** **4oC.**

- dla potraw gorących (zupy, dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne) - **minimum 63oC.**

Oddziały Zamawiającego nie mają możliwości podgrzewania potraw (nie posiadają podgrzewanych wózków typu bemar, dysponują jedynie wózkami dwupoziomowymi do rozwożenia posiłków).

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić jednolity sposób umundurowania/ oznakowania pracowników świadczących usługę w oddziałach szpitalnych (tj. dostarczających posiłki), umożliwiający ich identyfikację
2. Wykonawca wyznaczy spośród własnego personelu koordynatora dostaw posiłków do oddziałów szpitalnych (kuchenek oddziałowych), którego dane wraz z bezpośrednim nr telefonu zostaną udostępnione Zamawiającemu przed zawarciem umowy o udzielenie zamówienia publicznego. **Każdy oddział Zamawiającego posiada własna kuchenkę oddziałową.**
3. Pracowników wykonawcy obowiązuje:

* zachowanie tajemnicy zawodowej na temat zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy w Szpitalu,
* poszanowanie godności pacjentów,
* przestrzeganie zasad higieny osobistej, estetycznego wyglądu i kultury osobistej.

1. Dostarczane posiłki rozdzielane będą na poszczególne oddziały szpitala wg zgłoszonej uprzednio ilości, przy czym obiad powinien być umieszczony w termosach lub pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę, natomiast produkty na śniadanie i kolację powinny być uprzednio poporcjowane w pojemnikach (- przez porcjowanie Zamawiający rozumie podział posiłków na poszczególne oddziały szpitala); pieczywo (chleb) należy dostarczać pokrojone w workach chroniących przed zalaniem i zamoknięciem.

* **do obowiązków Wykonawcy będzie należała dostawa posiłków do drzwi oddziału**, a dalszą dystrybucją zajmować się będzie personel Zamawiającego; Personel szpitala nie uczestniczy przy wyładunku posiłków ze środka transportu. Wykonawca musi zabezpieczyć personel do wyładunku posiłków w termosach oraz wózki do ich transportu;
* **w sezonie wiosenno-letnim** masło i wędliny należy dostarczać schłodzone, np. w lodówkach turystycznych.

1. Wykonawca zobowiązany jest:

* przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.),
* zaoferować w jadłospisie wędliny dobrej jakości, nie zawierające dodatkowych skrobi, soi,
* dostarczać dokumentację potwierdzającą ilość dostarczanych posiłków przy śniadaniu za dzień poprzedni i odebrać potwierdzoną dokumentację przy dostawie obiadu,
* co najmniej 2 razy w tygodniu przekazać wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek wraz z wykazem gramatury;

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospisy dekadowe;

* dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii Wykonawca dostarczać będzie codziennie mieszanki odżywcze zgodnie ze składem kalorycznym i odżywczym ujętym w **Załączniku nr 11 do SIWZ**
* ustalić telefonicznie ilość posiłków i diet dla poszczególnych oddziałów Szpitala:

- do godz. **930** - ilość kolacji i obiadu

- do godz. **1400** - ilość śniadań na dzień następny,

korekty na dzień bieżący do zleceń przyjmowane będą:

- do godz. **1000** - dotyczące ilości obiadu i kolacji,

- do godz. **1400** - dotyczące ilości śniadań (na dzień następny),

* skalkulować w cenie osobodnia żywienia (tj. kosztów surowców i transportu do siedziby Zamawiającego oraz wytworzenia posiłków) **przyjmując wartość wsadu do kotła w wysokości 11,00 zł brutto**.
* odebrać zwrotnie naczynia po obiedzie - po godz. **1430** oraz zapewnić mycie i dezynfekcję opakowań (termosy, pojemniki, garnki, itp.) we własnym zakresie.

Pojemniki, w których zostanie dostarczone śniadanie należy odebrać wraz z naczyniami z obiadu, a naczynia, w których została dostarczona kolacja - następnego dnia rano przy dostawie śniadania. Pojemniki, z których wydawane będą posiłki, do czasu odbioru ich przez Wykonawcę, składowane będą w kuchenkach oddziałowych.

* Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do drzwi danego oddziału (naczynie „brudne" - termos, pojemnik termoizolacyjny pozostaje poza obrębem oddziału; na oddział wnoszone będą naczynie „czyste" z posiłkiem, podlegające wyparzaniu),
* w momencie przekazania posiłków gorących na oddział odbywać się będzie pomiar temperatury, która powinna wynosić co najmniej 63°C - posiłki te, zgodnie z zaleceniem Powiatowej Stacji Sanitarnej, nie mogą być podgrzewane na oddziałach (dla potraw na zimno, tj. surówki, sałatki, pasty, itp. – maksymalnie 4oC)
* posiłki będą porcjowane z naczyń „czystych" umieszczonych na wózkach przy kuchenkach oddziałowych przez personel oddziału. Zamawiający posiada wózki, na których porcjowane są posiłki.

1. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 poz. 1541), a w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad Systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) objęte rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L139 z 29.04.2004 r.).
2. Dostarczane posiłki winny być przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne

odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.

1. Transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.
2. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w przypadku stwierdzenia u pacjentów szpitala zatruć pokarmowych.

Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 r. nr 80 poz. 545);

1. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy wraz z resztkami jedzenia bez obowiązku ich mycia i dezynfekcji.
2. Opakowania zbiorcze (termosy, pojemniki typu cambro, GN, itp.) winny być odpowiednio oznakowane, uwzględniając oddział, na który są przeznaczone oraz (w opisie – szczególnie na termosach) zawierać informację o diecie i ilości porcji, jaką zawierają.

* Zamawiający stosując zwrot: „naczynia" ma na myśli wszystkie GN, termosy i inne pojemniki, w których Wykonawca dostarcza posiłki; Zamawiający pozostawia Wykonawcy dowolność w wyborze naczyń transportowych typu termoporty, z zachowaniem norm sanitarnych;
* mycie ww. „naczyń" należy do obowiązków Wykonawcy (Zamawiający nie ma możliwości, by wstępnie opłukiwać pojemniki GN i termosy zanim przekaże je Wykonawcy do zmywania);
* **Zamawiający wymaga, aby pojemniki GN oraz termoporty były nowe i nigdzie wcześniej nieużytkowane, nieuszkodzone, niepoplamione**

(Zamawiający nie narzuca marki zastosowanych termosów do przewożenia posiłków wymagając jedynie, by dostarczane w nich posiłki posiadały wymaganą temperaturę i były oznakowane).

* Za zmywanie talerzy, kubków, sztućców po posiłkach odpowiada Zamawiający.

1. Do obowiązków Wykonawcy będzie należała dostawa posiłków do drzwi oddziału, a dalszą dystrybucją zajmować się będzie personel Zamawiającego; Personel szpitala nie uczestniczy przy wyładunku posiłków ze środka transportu. Wykonawca musi zabezpieczyć personel do dokonywania wyładunku posiłków pakowanych w termosy oraz wyposażyć ww. personel w wózki niezbędne do transportu termosów/ pojemników GN/termoportów;
2. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów Szpitala przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do naprawy na własny koszt ewentualnych szkód powstałych w trakcie wykonywania usług na terenie Zamawiającego.

**CZĘŚĆ TRZECIA OPISU:**

* Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu etykiety z zakupionych wędlin.
* Wędliny mają zawierać minimum 70% mięsa.
* Wykonawca ma obowiązek dostarczenia Zamawiającemu jadłospisu na okres 10 dni z wyliczeniem kaloryczności z rozbiciem na węglowodany, białko oraz tłuszcze z zachowaniem norm żywieniowych.
* Zamawiający w celu kontroli jakości posiłków będzie miał prawo maksymalnie 4 razy w toku trwania usługi dokonać na koszt Wykonawcy sprawdzenia kaloryczności posiłków w wyspecjalizowanej w tym zakresie jednostce kontrolnej.

1. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**
2. **Dostawy przedmiotu umowy nastąpią sukcesywnie nie wcześniej niż od 01.05.2019r. do 31.12.2020 r.**
3. Realizowana przez Wykonawcę dostawa posiłków musi być zgodna asortymentowo i ilościowo z zamówieniem otrzymanym od Zamawiającego.
4. **Zamawiający wymaga gotowości realizacji dostaw sukcesywnych licząc od chwili zawarcia Umowy.**
5. Zasady składania zamówienia:
6. zamówienia cząstkowe, sukcesywne składane są przez osoby wskazane w projekcie umowy
7. każdorazowe zamówienie cząstkowe musi być zrealizowane w jednorazowej, całościowej dostawie.

Jeżeli z przyczyn niezależnych od Wykonawcy realizacja całościowej dostawy jest niemożliwa to informacja ta musi zostać przekazana Zamawiającemu najpóźniej w dniu dostawy części towaru, wraz z podaniem terminu przekazania dostawy pozostałej części zamówienia.

1. Tryb realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązuje się do systematycznego dostarczenia przedmiotu zamówienia na podstawie codziennych

zamówień składanych telefonicznie z podaniem ilości posiłków i diet dla poszczególnych oddziałów Szpitala:

* do godz. **930** – dotyczące obiadu i kolacji (na dzień bieżący)
* do godz. **1400** - śniadań (na dzień następny),

przy czym korekty dotyczące ilości i rodzaju diet na dzień bieżący do zleceń przyjmowane będą:

* do godz. **1000**,

dotyczące obiadu i kolacji na dzień bieżący

* do godz. **1400** - śniadań (na dzień następny)

1. każdorazowy odbiór ilości dostarczonego towaru następować będzie u Zamawiającego, Wykonawcę i Zamawiającego reprezentuje przy odbiorze upoważniony pracownik,
2. realizowana przez Wykonawcę dostawa posiłków musi być zgodna z zamówieniem otrzymanym od Zamawiającego,
3. w przypadku, gdy wymieniony w zamówieniu asortyment nie jest czasowo dostępny na rynku można go zastąpić innym po uzyskaniem pisemnej zgody Zamawiającego,
4. **Wykonawca zobowiązany jest posiadać na stanie takie ilości asortymentu i pracowników aby zapewnić płynność dostaw.**
5. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest:

* uwzględniać w jadłospisie: potrawy z ryb, zróżnicowane potrawy mięsne, potrawy z jaj, mieszane pieczywo do śniadań i kolacji, masło ekstra, napoje do śniadań i kolacji, do śniadań, kolacji i obiadów - dodatek sezonowych warzyw i owoców , różnorodnych wędlin, serów, surówek oraz sałatek, past;
* w sezonie wiosenno- letnim (szczególnie w dniach o wysokiej temperaturze powietrza, powyżej 25oC) masło i wędliny dostarczać schłodzone, np. w lodówkach turystycznych.
* przekazywać dokumentację potwierdzającą ilość dostarczanych posiłków (dowód dostawy) przy śniadaniu za dzień poprzedni i odebrać potwierdzoną dokumentację przy dostawie obiadu,
* co najmniej 2 razy w tygodniu przekazać wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek wraz z wykazem gramatury,
* odbierać zwrotnie naczyń po obiedzie po godz. 1430 oraz zapewnić mycie i dezynfekcje opakowań (termosy, pojemniki, garnki, itp.) we własnym zakresie dostarczać posiłki do drzwi danego oddziału (naczynie „brudne” – termos, pojemnik termoizolacyjny pozostają poza obrębem oddziału; na oddział wnoszone będą jedynie naczynia „czyste” z posiłkiem, które podlegają wyparzaniu); posiłki będą porcjowane z naczyń „czystych” umieszczonych na wózkach przy kuchenkach oddziałowych przez personel oddziału;

**Uwaga: dystrybucją posiłków do pacjentów oddziału zajmują się wyznaczeni pracownicy Zamawiającego.**

1. W nagłych przypadkach, niewynikających z winy Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość złożenia zamówienia dodatkowego na godzinę przed wyznaczonym terminem dostawy.
2. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i dostarczenia posiłków, jeżeli są one następstwem zdarzeń zewnętrznych (siły wyższej zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego), zobowiązany jest on do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
3. **Dostawy do oddziałów Zamawiającego znajdujących się na terenie Zespołu Szpitali Miejskich w Chorzowie przy ulicy Strzelców Bytomskich 11 odbywać się będą systematycznie przez cały okres obowiązywania umowy, we wszystkie dni tygodnia - 3 razy dziennie zgodnie z harmonogramem:**

* śniadanie: 730 - 800
* obiad: 1200 - 1230
* kolacja: 1400 - 1430

1. Dostarczane posiłki rozdzielane będą na poszczególne oddziały szpitala wg. zgłoszonej uprzednio ilości, przy czym   
   obiad powinien być umieszczony w termosach lub pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę (w momencie przekazania posiłków gorących na oddział odbywać się będzie pomiar temperatury, która powinna wynosić:
2. dla potraw na zimno (surówki, sałatki, pasty) maksymalnie 4 oC;
3. dla potraw gorących (zupy, dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne) minimum 63 oC (posiłki gorące, zgodnie z zaleceniem Powiatowej Stacji Sanitarnej, nie mogą być podgrzewane na oddziałach).

Produkty na śniadanie i kolację powinny być uprzednio poporcjowane w pojemnikach (przez porcjowanie

Zamawiający rozumie podział posiłków na poszczególne oddziały szpitala);

1. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania jadłospisów dekadowych uwzględniających wymagania dotyczące w szczególności diet stosowanych przez Zamawiającego, obejmujących:

* napoje: kawa zbożowa z mlekiem (słodzona i gorzka), herbata (słodzona i gorzka), kompot (słodki i gorzki);
* pieczywo: pszenne (bułki), chleb pszenno-żytni, chleb razowy;
* tłuszcze: masło ekstra do pieczywa i oleje do smażenia;
* dodatki do pieczywa: różnorodne wędliny, sery, pasty, jaja, dżemy i miody w jednoportowych opakowaniach;
* do obiadu: potrawy mięsne, drobiowe i podrobowe – 4 razy w tygodniu, potrawy rybne – 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne – raz w tygodniu;
* warzywa sezonowe do każdego posiłku.

1. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu jadłospis dekadowy. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych, a także informacje o ich kaloryczności z uwzględnieniem całodziennego podsumowania. Jadłospis niezatwierdzony przez Zamawiającego nie może być zrealizowany.

**UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia – w razie potrzeby: zupy mlecznej do śniadania oraz mleka w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem oddziałów.**

1. Wykonawca będzie odbierał odpady pokonsumpcyjne, spożywcze i zagospodaruje je we własnym zakresie od drzwi poszczególnych oddziałów.

- Zamawiający nie posiada miejsc do składowania odpadów pokonsumpcyjnych w żadnej ze swoich jednostek organizacyjnych, w związku z czym Wykonawca dostarczy na każdy oddział szpitalny zamawiającego odpowiednie pojemniki z pokrywą, szczelnie zamykane (na odpady pokonsumpcyjne) i będzie odbierał je bezpośrednio z oddziałów szpitalnych – raz dziennie.

- Wykonawca zadba o czystość dostarczanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

1. Przechowywanie próbek żywności.

- Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku bezpośrednio przed ich wydaniem do transportu zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 poz. 1541).

- Wykonawca przechowuje próbki zgodnie z wymaganiami i 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. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

**Potwierdzam akceptację warunków wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia.**

........................................... dnia ...............................................................................................

pieczątka i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy