

Zasady działania i obowiązki Wykonawcy

I. Zasady ogólne

1. Wykonawca zapewni Zamawiającemu codzienne, całodobowe żywienie dla hospitalizowanych pacjentów, oraz w określonym czasie (od 01/IX. – 31/III.- okres zimowy każdego roku) posiłki profilaktyczne dla pracowników 5 WSZK w Krakowie, według zgłoszonego wcześniej zapotrzebowania. Usługa realizowana będzie we wszystkie 7 dni tygodnia, łącznie z dniami ustawowo wolnymi od pracy.

2. Usługa będzie realizowana w oparciu o zaplecze gospodarcze Wykonawcy (kuchnię, magazyny, zmywalnie, wyposażenie, sprzęt, naczynia, zastawę stołową, transport posiłków do Zamawiającego, oraz obsadę personelu do dystrybucji posiłków w punktach (Klinikach / Oddziałach) Zamawiającego.

3. Wykonawca zobowiązany jest do dysponowania przez cały okres obowiązywania umowy zapleczem gospodarczym (kuchnią, magazynami, zmywalnią, sprzętem, transportem, wyposażeniem, zastawą stołową, itp.) oraz pełną obsadą personelu do dystrybucji w Klinikach / Oddziałach Zamawiającego koniecznym do realizacji umowy.

4. Minimalna wartość „wsadu do kotła” nie może być niższa niż **19,80 zł netto** w osobodniu dla diet i **10,60 zł netto** w posiłku profilaktycznym. Wsad do kotła użyty dla przygotowania poszczególnych posiłków głównych (śniadanie, obiad, kolacja) musi rozkładać się na poszczególne posiłki główne w następujących proporcjach:

- a. śniadanie (z II śniadaniem dla wszystkich diet) – 25%,
- b. obiad (z podwieczorkiem jeśli jest wymagany dietą) – 55%,
- c. kolacja (z posiłkiem nocnym i innymi jeśli są wymagane dietą) - 20%,

Kwota 19,80 zł netto „wsadu do kotła” nie obowiązuje diet indywidualnych określonych w zamówieniach pod nazwą:

- łatwostrawna - miękka
- marchwianka,
- kisiel/ galaretka + woda niegazowana 1,5 L

Minimalna wartość „wsadu do kotła”, celem utrzymania należytej jakości żywienia pacjentów, ulegać będzie zwiększaniu (dla diet i posiłków profilaktycznych) w kolejnych latach obowiązywania umowy, począwszy od 1 lipca 2024 r. – o 10% na rok następny (do 30 czerwca roku następnego). Jeśli z uwagi na sytuację na rynku produktów spożywczych wartość ta nie będzie zapewniać należytej jakości „wsadu do kotła” lub wzrost ten będzie przewyższał średni wzrost cen artykułów spożywczych, Strony zobowiązane są do podjęcia negocjacji i ustalenia adekwatnej wartości „wsadu do kotła” w kolejnych latach obowiązywania umowy. Ewentualne zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy w ramach waloryzacji przewidzianej w umowie, w zakresie w jakim dotyczy to wzrostu cen artykułów spożywczych, zalicza się na poczet wzrostu wartości „wsadu do kotła”, o którym mowa powyżej.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli wartości wsadu do kotła.

6. Wykonawca na wezwanie osób kontrolujących ze strony Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia czytelnych raportów/danych (np. asygnat, faktur, zestawień produktów żywnościowych itp.) oraz innych dokumentów potwierdzających poniesione nakłady kosztów żywienia (na przygotowania posiłków). W przypadku odmowy udostępnienia tych dokumentów przez Wykonawcę lub stwierdzenia nieprawidłowości, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania kar umownych. Przedstawiane przez Wykonawcę ceny zakupu produktów spożywczych używanych do przygotowania posiłków muszą być realne, tj. odpowiednie do cen hurtowych i rynkowych w danym okresie roku.

7. Wykonawca zobowiązany jest w przypadku zmian przepisów, norm lub zaleceń dietetycznych, bezzwłocznie dostosować się do zmienionych przepisów, norm i zaleceń oraz składanych przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego wniosków (będą one składane w formie pisemnej), w ramach wynagrodzenia za usługę określonego w umowie.
8. Wykonawca zobowiązany będzie, na żądanie Zamawiającego, do udostępnienia dokumentów o które zwróci się Zamawiający, w tym w szczególności: dokumentów systemów jakości obowiązujących u Wykonawcy (np. ISO 22000 i innych jakie posiada Wykonawca), dokumentów wymaganych przez organy kontrolne (WOMP) lub Zamawiającego w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub inne upoważnione organy kontrolne.
9. Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów i żywienia pracowników obejmuje;
- przygotowanie posiłków dla pacjentów z podziałem na diety, zgodnie z zamówieniami zgłaszanymi przez Zamawiającego,
 - przygotowanie posiłków profilaktycznych dla pracowników, zgodnie z zamówieniami zgłaszanymi przez Zamawiającego (dotyczy okresu od: 1 listopada do 31 marca – okresy zimowe w trakcie realizacji umowy),
 - terminową** dostawę posiłków do punktów dystrybucji tj. do Klinik/ Oddziałów Zamawiającego,
 - zabezpieczenie (odpowiednio do zamówienia) dla każdej dostawy posiłków w:
 - zastawę stołową umożliwiającą podanie pełnowartościowego posiłku o prawidłowej gramaturze, z możliwością zastosowania podgrzania posiłku w kuchence mikrofalowej (jeśli będzie taka potrzeba), dodatkowo z uwzględnieniem zastawy stołowej przewidzianej dla diet zawierających: II śniadanie, podwieczorek (**talerzyk deserowy, widelec, łyżka – Zamawiający dopuszcza zastawę jednorazową**),
 - zastawy jednorazowej wraz ze sztućcami jednorazowego użycia: (dotyczy: Sali „R” w Klinice Kardiologii; Kliniki Intensywnej Terapii i Anestezjologii; Klinicznego Oddziału Gruźlicy i Chorób Płuc; i w salach chorych tzw. „IZOLATKACH” wg potrzeb we wskazanych Klinikach/Oddziałach,
 - dla Klinik/Oddziałów w ramach usługi Wykonawca zapewni we własnym zakresie: serwetki gastronomiczne, serwetniki, przyprawniki na sól i pieprz (w tym przyprawy), tacki do podania posiłków, ponadto dla oddziałów w salach pooperacyjnych dodatkowo zapewni słomki, łyżki jednorazowe do posiłków płynnych (jogurtów, serków) kubeczki jednorazowe do dopijania pacjentów (poj. 150ml),
 - zapewnienie dystrybucji posiłków zgodnie z wcześniejszym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego tj. dostarczenie posiłku do „łóżka pacjenta”, we wskazanych oddziałach. Dystrybucja obejmuje również przygotowanie kanapek – dotyczy śniadań i kolacji we wskazanych salach Klinik/Oddziałów przez Zamawiającego.
 - zbieranie po posiłkach: naczyń od łóżka chorego, uporządkowanie stolików przyłóżkowych (**tylko po posiłkach**), przez uporządkowanie rozumiane jest zebranie resztek pokonsumpcyjnych wraz z zastawą stołową oraz uporządkowanie z zastosowaniem jednorazowych chusteczek nawilżonych środkiem do mycia i dezynfekcji, ponadto: odbiór brudnych bemałów, naczyń, termosów, pojemników, zastawy stołowej, pozostałości, resztek pokonsumpcyjnych itp. z punktów dystrybucji,
 - odbioru brudnej zastawy i uprzątnięcia stolików – **maksymalny czas to 50 minut** od zakończenia dystrybucji posiłków - (czas dystrybucji określony w załączniku nr 2. „Wykaz komórek organizacyjnych objętych usługą”)
 - Wykonawca jest zobowiązany zorganizować transport posiłków w wózkach bemałowych i platformowych w taki sposób, aby nie uszkodzić mienia Zamawiającego oraz nie utrudniać ruchu na terenie szpitala. Szkody majątkowe w mieniu Zamawiającego wynikłe w związku z nieodpowiednim transportem posiłków przez pracowników Wykonawcy pokrywać będzie Wykonawca. Transport posiłków na właściwe

piętra odbywać się będzie wyznaczonymi ciągami komunikacyjnymi i windami na wózkach platformowych i w wózkach bemarowych,

i. Wykonawca każdorazowo do szpitala dostarczy samochodem z windą, a następnie wózkami transportowymi zamknięte pojemniki z zastawą stołową wraz z wózkami bemarowymi wwiezie do punktów dystrybucji w określonym czasie do Klinik/Oddziałów.

j. Wykonawca zobowiązany będzie we własnym zakresie i na własny koszt dokonać napraw i remontów bieżących jeśli pracownicy dystrybucji uszkodzą lub zniszczą w Klinikach/ Oddziałach mienie Zamawiającego (narożniki, drzwi itp.),

k. **inne opisane w umowie i załącznikach do umowy.**

10. Dla usprawnienia realizacji usługi i kontaktów między Zamawiającym a Wykonawcą, Zamawiający wyznacza pracownika sekcji żywienia.

11. Dla usprawnienia realizacji usługi i kontaktów ze strony Wykonawcy, Wykonawca wyznacza Specjalistę ds. żywienia (dietetyka), który będzie przydzielony do codziennej pracy w obiekcie Zamawiającego, w jego zakresie będzie min. Nadzór nad pakowanymi, dostarczonymi i dystrybuowanymi ilościami, rodzajami diet, na terenie szpitala, odpowiada za ilości i rodzaje dowiezionych posiłków (diet) oraz za codzienny nadzór nad personelem dystrybucji posiłków w Klinikach/Oddziałach na terenie obiektu Zamawiającego. Wskazany pracownik odpowiadać ma za organizację pracy w godzinach od 7,00 do 19,00 we wszystkie dni tygodnia; odpowiadać ma za harmonogram pracy i za organizację pracy w Klinikach/Oddziałach w czasie dystrybucji min: przydzielenie pracowników do Klinik/Oddziałów, szkolenie pracowników dystrybucji, (szkolenie prowadzone 1 raz w miesiącu).

12. W trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązuje się do nieograniczonego dostępu osobom upoważnionym przez Zamawiającego, do kontroli zaplecza kuchennego w którym są przygotowywane, porcjowane i pakowane posiłki (diety) dla Zamawiającego.

13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia właściwej realizacji usługi ze swojej strony, poprzez zapewnianie stałego nadzoru nad:

a. zgodnością przygotowanych posiłków z zaleceniami dietetycznymi według fachowej literatury: „Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach pod redakcją prof. Dr hab. N.med. Mirosława Jarosza wydane przez IŻiŻ 2011r.; „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka „ pod redakcją Heleny Ciborowskiej i Anny Rudnickiej Wydawnictwo lekarskie PZWL 2009R.;

b. jakością przygotowanych posiłków, w tym jakością smakową i organoleptyczną,

c. ilością (gramaturą) wydawanych posiłków i tzw. „dodatków” do posiłków min: w diecie bezmlecznej, cukrzycowej, wysokobiałkowej, indywidualnej,

d. stanem technicznym i sanitarnym wózków bemarowych, stanem technicznym i sanitarnym wózków kelnerskich, stanem technicznym i sanitarnym wózków platformowych (transport pojemników i termoportów), stanem technicznym i sanitarnym pojemników GN, naczyń, termosów, porcjonerów, zastawy stołowej, kubków, sztućców, dzbanków itp.,

e. codzienną czystością wózków bemarowych, pojemników, zastawy stołowej, ich jakością i kompletnością elementów **szczególne pokrywy pojemników GN i ich uszczelki**,

f. terminowością dostaw posiłków do punktów Zamawiającego,

g. terminową dystrybucją posiłków w punktach dystrybucji Zamawiającego,

h. stanem technicznym i sanitarnym środka transportu – platforma samochodu dostawczego,

i. temperaturą dostarczanych posiłków do punktu Zamawiającego i temperatury porcjowanych i wydawanych potraw,

- j. stanem higienicznym zaplecza: - kuchni centralnej , środków transportu – wózków platformowych, zmywalni naczyń stołowych,
- k. jakością produktów używanych do przygotowania posiłków dietetycznych i posiłków profilaktycznych (warzyw, owoców mięsa, itp),
- l. przebiegiem pakowania posiłków do pojemników GN-ów do termoportów, w tym ciągłego dozoru nad stanem higienicznym jakościowym termosów, pojemników GN, opakowań zbiorczych i termoportów w kuchni centralnej,
- m. dystrybucją posiłków: - śniadanie, - obiad, - kolacja przez personel Wykonawcy: w tym uwzględnić należy minimum 7 osób personelu dystrybucji w dni robocze od poniedziałku do piątku, minimum 6 osób personelu dystrybucji w dni wolne od pracy sobota, niedziela i święta),**
- n. stanem higienicznym personelu (rozumiane przez Zamawiającego jako:
- czystość i świeżość odzieży roboczej personelu dystrybucji,
 - schludność personelu dystrybucji,
 - stosowanie obuwia zmiennego w kolorze białym w punktach dystrybucji,
- o. w rozumieniu Zamawiającego zapewnienie odzieży ochronnej dla personelu dystrybucji to: czepki bez daszka np.: FURAŻERKA”, mundurki robocze - kolor mundurków: granatowe spodnie, bluza z długim rękawem w kolorze różowym (w okresie letnim: koszulki „POLO” z krótkim rękawem w kolorze różowym, w okresie zimowym zapewnione kurtki wierzchnie np. „polary” z widocznym logo Wykonawcy), fartuchy jednorazowe.
- p.** zachowana higiena osobista personelu dystrybucji podczas wydawania posiłków w punktach, Zamawiający wymaga by personel stosował się do wymogów tj.: nosił upięte włosy, nielakierowane paznokcie, bez biżuterii, w trakcie dystrybucji posiłków pracownik ma obowiązek zakładać rękawice jednorazowe każdorazowo przy sali chorych, we wszystkich klinikach/oddziałach na czas trwania dystrybucji posiłków zakładać dodatkowo fartuchy jednorazowe, obuwiu ochronne jednorazowe lub zmienne (zapewnia Wykonawca).
- q. postępowania z resztkami pokonsumpcyjnymi, odpadami komunalnymi i odpadami pn.”**medyczne” – obejmujące resztki talerzowe i naczynia jednorazowe** z oddziałów: Klinika Kardiologii – sala ”R”, Oddział Chorób Płuc, Klinika Intensywnej Terapii I Anestezjologii oraz w „IZOLATKACH” we wskazanych Klinikach/Oddziałach wszystkie odpady tzw. „medyczne” składowane w miejscu Zamawiającego. W przypadkach stwierdzenia nieprzestrzegania przez Wykonawcę zasad składowania resztek pokonsumpcyjnych i odpadów komunalnych, pozostałe odpady pokonsumpcyjne (dotyczy sali chorych „czystych” pracownik dystrybucji zbiera do pojemników z przeznaczeniem do tych celów (zapewnionych przez Wykonawcę) i składowuje każdorazowo do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
- r. wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania ściśle ustalonych godzin dystrybucji posiłków z zachowaniem **odpowiedniej temperatury potraw (napojów i posiłków obiadowych).**
- s. personel Wykonawcy zobowiązany jest w trakcie świadczonej usługi do stosowania procedur obowiązujących w szpitalu oraz do przestrzegania zakazu palenia tytoniu na obiekcie szpitala, niestosowanie się do procedur obowiązujących na terenie szpitala;
14. W przypadku wyboru Wykonawcy, który w ofercie zadeklarował certyfikat ISO 22000 lub FSSC, będzie on zobligowany do posiadania w/w certyfikatu przez cały okres obowiązywania umowy. W przypadku zakończenia terminu ważności certyfikatu w czasie trwania zamówienia (obowiązywania umowy), Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia jego kontynuacji (Zamawiający akceptuje promesę w tym zakresie) pod rygorem rozwiązania/wygaśnięcia umowy.
15. Minimum jeden raz w roku Zamawiający dokona analizy ankiet „Badanie Opinii Pacjenta” dotyczącą żywienia w szpitalu. Ankieta jest anonimowa i dobrowolna wypełniana przez pacjentów hospitalizowanych. Złożony docelowy wskaźnik zadowolenia z jakości żywienia to minimum 75% pacjentów oceniających żywienie jako dobre. Wyniki badania

zostaną przesłane Wykonawcy i będą brane pod uwagę przy ocenie rocznej ewentualnej ocenie dokonanej przez szpital jako klienta Wykonawcy.

16. Wykonawca najpóźniej w ciągu 5 dni od dnia zawarcia umowy przekaże Zamawiającemu wykaz osób, które będą uczestniczyły w realizacji zamówionej usługi w obiektach Zamawiającego wraz z podaniem ich funkcji, sposobu zatrudnienia i okresu na jaki okres są zatrudnione oraz na każde żądanie Zamawiającego przekaże do wglądu kopie aktualnych badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych, oraz kopie zaświadczeń lekarskich o zdolności do wykonywania pracy na danym stanowisku. Zmiana osób zatrudnionych przez Wykonawcę w celu realizacji przedmiotu zamówienia nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku poinformowania o tym Zamawiającego niezwłocznie i przedłożenia do wglądu ich dokumentów, o których mowa wyżej.

17. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia wszystkich pracowników, którzy będą brali udział w realizacji przedmiotu umowy na terenie Szpitala w imienne (tylko imię) identyfikatory z logo / nazwą Wykonawcy.

18. Wykonawca przedłoży Komendantowi Szpitala uzgodnioną z kierownikiem sekcji żywienia szczegółową koncepcję organizacyjną z opisem realizacji usługi i opisem ciągłości w procesie żywienia pacjentów i pracowników w terminie nie krótszym niż 5 dni robocze przed dniem rozpoczęcia realizacji umowy.

19. Szczegółowa koncepcja realizacji usługi musi zawierać wykaz nakładów, w tym wykaz sprzętu/wyposażenia Wykonawcy, który stanowić będzie tzw. stanowiska dystrybucji wraz z podaniem szacunkowych wartości sprzętu oraz wykaz innych prac niezbędnych do rozpoczęcia prawidłowej realizacji usługi,

20. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości lub niejasności związanych z przedstawioną szczegółową koncepcją (pkt 16) Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o wyjaśnienie lub zmianę w treści koncepcji.

21. Zaleca się zapoznanie przez Wykonawcę z warunkami lokalowymi w Klinikach/Oddziałach przed złożeniem oferty.

II. Obszar objęty realizacją zamówienia:

1. Usługą objęte będą komórki organizacyjne (Kliniki i Oddziały) Zamawiającego wymienione w Załączniku nr 2. pn. „Wykaz komórek organizacyjnych objętych usługą”.

2. W Załącznikach ujęto:

a. rodzaj komórki organizacyjnej/punkty dostawy i dystrybucji posiłków

b. lokalizację

c. rodzaj posiłków/rodzaj diet

d. czas dowiezienia do punktów dostawy i dystrybucji posiłków w Klinikach/Oddziałach

e. ściśle określony czas dystrybucji posiłków w punktach tj. w Klinikach/Oddziałach

f. rodzaj sprzętu (zastawa stołowa, porcjonery) stosowany do dystrybucji posiłków w punktach tj. w Klinikach/Oddziałach

g. określenie wykonywanych czynności składających się na usługę dystrybucji posiłków

h. określenie czasu odbioru brudnej zastawy stołowej i odpadów pokonsumpcyjnych z sal chorych

i. maksymalne ilości łóżek (chorych) w Klinikach/Oddziałach

j. i inne.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w wykazach punktów i w sposobie dystrybucji posiłków, a w szczególności w zakresie wymienionym w podpunktach od a. do i. punktu 2-go.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do włączania lub wyłączenia komórek organizacyjnych wyszczególnionych w Załącznikach do umowy: nr 2. pn. „Wykaz jednostek organizacyjnych objętych usługą”. i załącznik nr 3 pn.: „Rodzaje systemów dostawy”. W przypadku zaistnienia konieczności włączenia lub wyłączenia komórek organizacyjnych Zamawiającego wyszczególnionych w w/w Załącznikach, Wykonawca na wniosek osoby upoważnionej przez Zamawiającego, zobowiązany jest do dokonania przedmiotowego włączenia lub wyłączenia, a w sytuacjach awaryjnych niezwłocznie nie później niż w ciągu 6 godzin. Informacje o tych zmianach będą przekazywane Wykonawcy na bieżąco telefonicznie, w formie pisemnej na adres: pocztę e-mail, (Zgłoszenie telefoniczne zostanie potwierdzone pisemnie).

5. Zamawiający zastrzega, iż w czasie trwania umowy może nastąpić zmiana nazw komórek organizacyjnych Zamawiającego, ich łączenie, likwidacja lub powołanie nowych, zmiana ich lokalizacji, liczby hospitalizowanych pacjentów, itd. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji zamówienia możliwość zmiany:

- a. ośrodków kosztów komórek organizacyjnych,
- b. osób upoważnionych do składania zamówień,
- c. osób przeprowadzających kontrolę jakości serwowanych posiłków w trakcie dystrybucji,
- d. zmiany dróg dostawy,
- e. zmiany lokalizacji punktu dystrybucji posiłków,
- f. zmiany rodzaju diet dla poszczególnych Klinik/Oddziałów,
- g. zmiany czasu dostaw posiłków
- h. innych.

6. O dokonywanych zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę z wyprzedzeniem, a Wykonawca zobowiązany będzie do dokonywania stosownych zmian. **W przypadku zmiany zapotrzebowana na usługę, Wykonawca zobowiązany będzie do jej udzielenia i wyceny w oparciu o podaną w ofercie cenę jednostkową.** Wymienione zmiany nie będą stanowiły naruszenia warunków umowy i nie będą powodem roszczeń ze strony Wykonawcy. Zmiany, o których mowa w niniejszej części nie stanowią podstawy do wystąpienia przez Wykonawcę o zwiększenie wynagrodzenia umownego.

III. Szczegóły dotyczące żywienia:

1. Liczba łóżek – 419 (w tym 0/42* łóżka obejmuje 2 posiłki śniadanie i obiad); żywienie pacjentów: poniedziałek do piątek*
2. Średnie szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie – **ilość osobodni około 7800 w tym:**
 - Klinika Kardiologii Z Oddz. Endokrynologii: około 740 osobodni,
 - Klinika chorób Wewnętrznych z Oddziałem Gastrol.: około 840 osobodni,
 - Klinika Chirurgii Ogólnej z od. Urologii i z Oddział. Onkologii: około 640 osobodni
 - Klinika Chirurgii Urazowej z od. Rehabilitacji: około 940 osobodni
 - Kliniczny Oddział Okulistyczny: około 130 osobodni
 - Oddział Neurochirurgiczny: około 540 osobodni
 - Kliniczny Oddział Gruźlicy i Chorób Płuc: około 530 osobodni
 - Kliniczny Oddział Otolaryngologiczny: około 350 osobodni
 - Kliniczny Oddział Neurologiczny: około 700 osobodni
 - Kliniczny Oddział Psychiatrii Stacjonarnej (M+D): około 1330 osobodni
 - Kliniczny Oddział Psychiatrii Diennej: około 830 osobodni*
 - Oddział Chorób Wewnętrznych i Zakaźnych: około 660 osobodni
 - Klinika Intensywnej Terapii i Anestezjologii: około 40 osobodni°
 - Transport Wewnętrzny: około 440 posiłków regeneracyjnych°
 - Sekcja Eksploatacji i Konserwacji: około 410 posiłków regeneracyjnych°

*dostawa i dystrybucja obejmuje osobodzień składający się z dwóch posiłków: (śniadanie i obiad)

°dostawa posiłków do punktu odbioru

IV. Diety, posiłki, produkty:

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość sporządzonych i dostarczanych pełnowartościowych posiłków do punktu dostawy i dystrybucji.
2. Produkty używane do przygotowywania posiłków do Zamawiającego będą kupowane i magazynowane przez Wykonawcę. Posiłki i ich składowe dostarczanych diet muszą być przygotowane w oparciu o produkty wysokiej jakości (**co najmniej pierwszy gatunek mięs, wędlin, serów itp.**) Stosowane produkty/składniki w żywieniu dietetycznym będą podlegały wyrównawczej ocenie ilościowej i jakościowej przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego, oraz muszą być przez niego akceptowane. W przypadku złej jakości produktów spożywczych przeznaczonych do produkcji posiłków (znajdujących w magazynie lub w fazie produkcji), na wniosek pracownika Zamawiającego muszą one być niezwłocznie, wycofane z magazynów lub z fazy produkcji.
3. W przypadku niewystarczającej ilości produktów spożywczych przeznaczonych do produkcji posiłków (znajdujących w magazynie lub w fazie produkcji), na wniosek pracownika Zamawiającego muszą one być niezwłocznie uzupełnione w ilości zaakceptowanej przez pracownika Zamawiającego, zgodnej z technologią przygotowania produktu. Wykonawca zobowiązany jest do stałego nadzoru nad ilością i jakością produktów używanych do przygotowania posiłków. W przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nakładania kar umownych.
4. Dostarczane posiłki muszą być świeże, pochodzić z bieżącej produkcji w kuchni Wykonawcy, **Posiłki/potrawy winne być dostarczone do Zamawiającego odpowiednio składowane w pojemnikach GN zapakowane do wózków bebarowych i termoportów, które nie wymagają podgrzania na etapie dystrybucji i nie podlegają u Zamawiającego dodatkowej obróbce technologicznej przed ich dystrybucją.** Jakość dostarczanych posiłków oraz składowych diet będzie podlegała ocenie przez Zamawiającego na każdym etapie realizacji umowy, szczególnie na etapie produkcji i dystrybucji.
5. **Stosowanie do przygotowania posiłków produktów częściowo przygotowanych przez producenta żywności (np.: past twarogowe typu sery twarogowe w wiaderkach, Wykonawca musi uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego na ich zastosowanie . Zamawiający wyklucza stosowanie serów do pieczenia serników itd.,**
6. Wykaz najczęściej stosowanych obecnie przez Zamawiającego diet, wraz z opisem ich założeń, zawarty jest w Załączniku nr 4. pn. „*Nomenklatura diet*”. W załączniku nr 4 uwzględniono diety stosowane w żywieniu chorego, które mogą być zamawiane/wymagane przez Zamawiającego. Diety wymienione mogą podlegać zmianie, (dotyczy składowych diet - np. zamiana wędliny na mięso gotowane) -dotyczy diety bezmlecznej - niskotłuszczowej - cukrzycowej, mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie do zleceń indywidualnych i potrzeb Zamawiającego. Zamawiający może zgłaszać Wykonawcy zmiany w trakcie trwania całej umowy, co nie zmieni ceny posiłków. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić zmiany.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowywania jadłospisów zawierających diety obowiązujące na okres 10 dni kalendarzowych (3 razy w miesiącu) – tzw. „jadłospisów dekadowych”. Opracowany jadłospis Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni roboczych przed wprowadzeniem go do realizacji, przedkłada do zatwierdzenia kierownikowi sekcji żywienia. Wykonawca jest zobowiązany bezzwłocznie uwzględniać uwagi zgłaszane przez pracownika sekcji żywienia Zamawiającego i uzyskać jego końcową akceptację. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy, o których mowa, były sporządzane dla diet wymienionych w Załączniku nr 5 pn. „*Jadłospis dekadowy*” oraz pozostałych diet

zapotrzebowanych przez Zamawiającego wskazanych przez kierownika sekcji żywienia. Zamawiający może wystąpić o przygotowanie jadłospisów dla każdej z diet, a Wykonawca zobowiązany będzie je przygotowywać począwszy od kolejnego jadłospisu dekadowego.

Wzór formularza jadłospisu dekadowego zawiera Załącznik nr 5 – pn „**Jadłospis dekadowy**”.

Pierwszy jadłospis dekadowy

(10 dni) winien zostać przedłożony do sekcji żywienia Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji usługi- dotyczy opracowanych jadłospisów dla diet:

- ✓ Lekkostrawnej/łatwostrawnej
- ✓ Wysokobiałkowej
- ✓ Niskotłuszczowej
- ✓ Bezmlecznej
- ✓ Cukrzycowej (5 posiłków)
- ✓ Cukrzycy - niskotłuszczowej – bezmlecznej (6 posiłków)
 - ✓ Wegetariańskiej
- ✓ Wegańskiej
- ✓ Papki wysokobiałkowej
- ✓ Papki niskotłuszczowej

8. Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia „Księgi Diet” z wyszczególnioną gramaturą składników i wartościami odżywczymi (kaloryczność i udział składników odżywczych pokryciu zapotrzebowania energetycznego) najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji umowy.

9. Jadłospisy przygotowywane przez Wykonawcę muszą być opracowane na podstawie:

a. aktualnych zaleceń w oparciu o publikację pt. „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” pod redakcją Mirosława Jarosza Warszawa 2020r. oraz publikacja pt. „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka „ pod redakcją Heleny Ciborowskiej i Anny Rudnickiej Wydawnictwo lekarskie PZWL 2009r.;

b. **na podstawie receptur z określoną gramaturą każdego składnika w recepturze, który Wykonawca przedstawi w „Księdze Diet”.**

c. zgodne z Załącznikiem nr 4. pn - „*Nomenklatura diet*”,

d. zgodne z Załącznikiem nr 4.A. pn – „*Gramatura potraw*”.

10. Opracowane jadłospisy winne być urozmaicone, uwzględniające sezonowość produktów oraz mają uwzględniać potrawy świąteczne (Boże Narodzenie , Wielkanoc itp.).

11. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania i dostarczenia do sekcji żywienia Zamawiającego: **jadłospisów dekadowych** z pełną informacją o wykazie zastosowanych do posiłków „diet” produktów wyrażonych w (g), **z uwzględnieniem wartości energetycznych i odżywczych, gramaturze posiłku; w tym gramaturze składowych potraw (e-mail)**, natomiast jadłospisy dzienne dostarczane do dla Klinik/Oddziałów uwzględnić mają tylko gramaturę potraw i posiłków.

12. **Zamawiający wyklucza stosowanie w planowaniu i w opracowaniu diet następujące wyroby:**

- a. **podrobów,**
- b. **pasztetowa,**
- c. **marmolada,**
- d. **wysoko słodzone dżemy**
- e. **jajka gotowane na twardo**
- f. **parówki**
- g. **wędliny II gatunku,**

13. Do każdego punktu Kliniki/Oddziału Wykonawca dostarczy codziennie wraz z dostawą posiłków śniadaniowych całodzienny jadłospis zapotrzebowanych diet z wyszczególnioną kalorycznością z podziałem na główne posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad,

podwieczorek, kolacja, posiłek nocny), dodatkowo z wyszczególnionymi alergenami. Za brak dostarczonych jadłospisów Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej.

14. Jadłospisy będą zamieszczone przez pracownika dystrybucji na tablicy informacyjnej w każdym punkcie Klinice/Oddziale.

15. Wykonawca dostarczy dekadowe jadłospisy dla posiłku profilaktycznego z wyszczególnioną gramaturą i wartością energetyczną do sekcji żywienia (dotyczy okresu zimowego od 1 listopada do 31 marca w okresie realizacji umowy)

16. Wykonawca zapewni do każdego stanowiska dystrybucji tabliczkę informacyjną z zamieszczonym czytelnym dziennym wykazem ilości i rodzaju diet, jeśli tabliczki ulegną zniszczeniu będą uzupełniane niezwłocznie przez Wykonawcę na każdym stanowisku.

17. Jadłospisy dla Zamawiającego planowane będą przez dietetyka posiadającego kwalifikacje nie mniejsze niż wymienione w specyfikacji,

18. Aby możliwe było określenie poprawności przygotowania diet i porównania ich z zaleceniami IŻŻ w żywieniu chorych personel Sekcji Żywienia Zamawiającego określi wraz z Wykonawcą zakres informacji oraz sposób przygotowania jadłospisów po podpisaniu umowy.

19. Podstawę do sporządzania, dostawy i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę dla pacjentów Zamawiającego stanowią:

a. wykaz diet: (zgodnie z założeniem diety wyszczególniona „gramatura”, zawartością składników odżywczych oraz wartością kaloryczną, (określone - wytyczne IŻŻ, itd.),

b. opracowane przez Wykonawcę jadłospisy dla indywidualnych diety wg zleceń lekarzy Zamawiającego, zapotrzebowanych zgodnie z założeniem dla danej diety które wyszczególnione będą w jadłospisie dodatkowo dla wiedzy pracownika dystrybucji.

20. Opracowane diety czyli posiłki muszą uwzględniać:

a. pieczywo pszenno-żytnie (chleb), pszenne (bułki, weki), razowe (bułki, chleb), bezglutenowe (chleb), inne zgodnie z potrzebami żywionych,

b. stosowanie pieczywa cukierniczego babka drożdżowa, (rogale, ciasto piaskowe, ciasto piernikowe w dni świąteczne: dotyczy wszystkich diet w których dopuszczone jest planowanie pieczywa cukierniczego).

c. dodatki do pieczywa; Pod tym pojęciem Zamawiający rozumie: miód (w małych jednorazowych opakowaniach -25g), sery (np. homogenizowany, serek wiejski ser żółty, ser biały – twarożek naturalny, serek biały kremowy typu „kanapkowy”), dodatki w postaci past twarogowych z sera twarogowego z dodatkiem szczypioru, natki pietruszki, koperku, ryby wędzonej, ryby gotowanej, świeżej wysokogatunkowej wędliny, jajek gotowanych stosowanych tylko w postaci past, dżemów owocowych niskosłodzonych typu brzoskwinowy; truskawkowy bez pestek, powidła, galarety drobiowej (przygotowywanej w kuchni Wykonawcy), pasztetu mięsno warzywnego (przygotowywanego w kuchni wykonawcy), past na bazie warzyw strączkowych, warzyw gotowanych na parze typu: bakłażan, cukinia, dynia, jarzynka mieszana, warzyw surowych typu: papryka, pomidor, ogórek świeży, ogórek kwaszony, kalarepa rzodkiewka, sałata zielona itp.

d. soki warzywne i owoce sezonowe (jako dodatki do obiadu również jako posiłki II śniadania, podwieczorku lub posiłku nocnego),

e. do śniadania i do kolacji stosowane masło – nie mniej niż 82% tłuszczu, extra,

f. używanie jedynie mleka o zawartości 2% tłuszczu. W dietach roślinnej stosowanie mleka roślinnego, serów, wędlin, pasztetów, jogurtów wegańskich w diecie bezmlecznej stosowanie produktów nabiałowych bez laktozy (dotyczy mleka, masła, twarogów, serów, jogurtów).

g. kompot (**przecedzony**) - musi być przygotowany z owoców świeżych lub mrożonych. Nie dopuszcza się użycia herbat owocowych, soków smakowych, dżemów itp.,

h. ryby morskie świeże, mrożone lub wędzone - (wędzone stosowane tylko do past). Zamawiający nie dopuszcza stosowania ryb pod postacią paluszków rybnych, kostek, gatunku ryby „panga” oraz ryb gotowanych ze skórą, Zamawiający dopuszcza pulpety rybne ora pasty na bazie ryby gotowanej.

i. stosowanie jedynie wędlin wysokiej jakości – co najmniej I gatunku, o zawartości nie mniej niż 81% mięsa.

j. nie dopuszcza się stosowania margaryny miękkiej lub masła roślinnego do kanapek w diecie cukrzycowej - dla II śniadania, podwieczorku, posiłku nocnego oraz we wszystkich pozostałych posiłkach.

k. nie dopuszcza się stosowania mrożonek warzywnych w zestawach II dań jako jarzyny gotowane, jak również do podwieczorków w diecie cukrzycowej, i innej, Zamawiający dopuszcza warzywa gotowane dla diet niskotłuszczowych, oszczędzających tylko: marchewka gotowana, jarzynka gotowana, dynia gotowana, cukinia gotowana.

21. Zapewnienie posiłków w całodziennym wyżywieniu pacjentów z uwzględnieniem w szczególności następujących wymogów:

a. **śniadanie** - w zamian za zupę mleczną należy uwzględnić jogurty naturalne, /dopuszcza się owocowe/ - opakowania jednoporcjowe, dla diety z ograniczeniem tłuszczu stosowany jogurt o zawartości 0,5% tłuszczu 100g w diecie cukrzycowej, należy uwzględnić jogurty naturalne o zawartości 0,5% tłuszczu /opakowanie 100g, ciasto drożdżowe 40g

b. **śniadania i kolacje** codziennie wzbogacone w dodatki warzywne /w ilości minimum 70g, dodatek musu owocowego w ilości minimum 70g,

c. **obiady** urozmaicone, zestawione kolorystycznie, składające się z 3 dań:

zupa,
danie,
kompot

II

– posiłki nie mogą się powtarzać przez 10 dni, w ciągu dekadowego zastawu II dań należy stosować: 3

1 raz mięso w kawałku,
1 raz udko z kurczaka,
1 raz ryba morska gotowana na parze
2 raz pulpet rybny,
2 razy mięso w formie mielonej,
1 raz potrawa jarska

d. Zamawiający zastrzega sobie, by posiłki zamawianych diet były przygotowywane na bazie mięsa: z kurczaka, z indyka, ze schabu, wołowiny I gatunku (np.: stosowanej do produkcji pulpetów) i z chudej wieprzowiny tj. „szynka b/k” oraz na bazie ryb morskich, Zamawiający nie dopuszcza łopatkii wieprzowej i innych gatunków mięs II i III gatunku,

e. Zamawiający zastrzega sobie by każda porcja ryby duszonej/gotowanej, była zapakowana w folię - pojedynczo, dostarczona do dystrybucji i podana pacjentowi),

f. zupy obiadowe przygotowane na wywarach warzywno - mięsnych (rosół), Zamawiający dopuszcza zastosowanie warzyw mrożonych jako smakowe składniki zup, tj. głównego składnika np.: (brokuł, szpinak, kalafior, dynia, cukinia, ponadto kiszonki tj. ogórek kwaszony, pasta pomidorowa barszcz biały kiszony, barszcz czerwony kiszony itp.), zupy podprawiane mąką z mlekiem lub śmietaną nie więcej niż 12% tłuszczu.

g. dodatki jarzyn do II dań (surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości min. (200g – 300g) (sałata zielona 50g), Zamawiający dopuszcza w diecie łatwostrawnej stosowanie surówek i sałatek z warzyw przetworzonych np.: kapusta kwaszona, ogórek kwaszony

h. napoje gorące do picia kawa zbożowa z mlekiem – dni robocze w dekadzie, kakao w niedziele i w dni świąteczne, (dotyczy śniadań), herbata czarna i owocowa naprzemienne do kolacji,

- i. do posiłków: **diety płynne, papki, marchwianka**, do wszystkich posiłków tj. śniadanie, obiad, kolacja: dostarczana herbata czarna w saszetkach, (1 szt.) w tych dietach również do każdego posiłku z Wykonawca dostarczy suchary 50g do porcji,
- j. do posiłków: diety niskokalorycznej – KISIEL/GALARETKA do wszystkich posiłków tj. śniadanie, obiad, kolacja dostarczona dodatkowo po 1 szt. wody mineralnej niegazowanej o pojemności 1.5L,
- k. posiłki muszą być dostarczone i dystrybuowane:
zgodne z zamówieniem i zatwierdzonym jadłospisem dekadowym,
urozmaicone i zróżnicowane (zmiennosc i różnorodność potraw), estetycznie podane,
oczekiwana jest również różnorodność kolorystyczna posiłków,
uzupełnione dodatkami, w tym smakowymi, przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów.
- l. w diecie cukrzycowej zastosowanie w II śniadaniach, w podwieczorkach i w posiłkach nocnych w każdej dekadzie zamawiający zastrzega sobie by Wykonawca zaplanował bynajmniej dwa razy: sok pomidorowy (200 ml), pomarańcza (1/2 szt.), mus jabłowy (70 g), sałatka z sałaty lodowej, pomidora i ogórka świeżego z oliwą (150g), sok marchewkowy b/cukru (200ml), jogurt naturalny (150g), w **sezonie**: brzoskwinia (1szt.),
22. Zamawiający nie dopuszcza stosowania: zup w proszku, jajek w proszku, pure ziemniaczanego, suszonego lub mrożonego mięsa, mortadeli, parówek, paszтетowej, marmolady, koncentratów białkowych, galarety wieprzowej, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, produktów seropodobnych, suszu warzywnego, suszu owocowego, stosowania do produkcji posiłków wzmacniaczy smaku, itp. Dopuszcza się tylko sól, cukier, pieprz naturalny, pieprz ziołowy, maggi, vegeta, zioła suszone typu bazylija, majeranek, kwasek cytrynowy, i inne naturalne przyprawy. Stosowanie odpowiednich elementów/składowych- przypraw do posiłków należy uzgodnić z pracownikiem wyznaczonym przez Zamawiającego
23. Przez cały okres umowy (codziennie) Wykonawca zapewni zieleninę do zup obiadowych (natkę pietruszki) i do ziemniaków (koperek). Wskazane składowe będą dostarczone codziennie z posiłkiem obiadowym do każdego punktu odbioru.
24. Zawartość soli nie może przekraczać dopuszczalnych przez IŻŻ norm.
25. W przypadku użycia produktów mogących wywołać alergię pokarmową wymagana jest informacja w jadłospisie.
26. W czasie świąt, Święta Wielkanocne, Dzień Wojska Polskiego, Boże Narodzenie.) Zamawiający wymaga przygotowania potraw świątecznych wywodzących się z tradycyjnej kuchni polskiej z uwzględnieniem: ciast do posiłków obiadowych, owoców do posiłków śniadaniowych.
27. Posiłki dla pacjentów będą uwzględniać diety: łatwostrawne/lekkostrawne i na ich bazie diety
- specjalistyczne,
 - indywidualne.
28. Posiłki profilaktyczne dla pracowników będą posiłkiem z diety podstawowej (danie obiadowe).
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji i poszerzenia zakresu diet w przypadkach uzasadnionych medycznie, stosownie się do zleceń indywidualnych - zmiany takie nie stanowią podstawy do wystąpienia przez Wykonawcę o zwiększenie wynagrodzenia umownego.
30. Posiłki muszą być przygotowywane bezpośrednio przed ich dostawą do Zamawiającego, wyklucza się przygotowywanie II śniadań (np.: kanapek – posiłek II śniadania diet cukrzycowych i diet wysokobiałkowych) w dniu wcześniejszym. Zamawiający ogranicza podawanie produktów/składowych posiłków, całych posiłków wcześniej utrwalonych po ich przygotowaniu, aby umożliwić ich przechowywanie celem wydania w późniejszym terminie

(np. "cook and chill", itp.). Zastosowanie takich technologii musi zostać zaakceptowane przez kierownika sekcji żywienia lub osobę nadzorującą umowę ze strony Zamawiającego.

31. Zamawiający będzie zlecał okresowo wykonanie badań laboratoryjnych w celu określenia wartości odżywczej posiłków serwowanych bezpośrednio pacjentom szpitala. Badanie przeprowadzi instytucja zewnętrzna. Do badania będzie uwzględniony całodzienny zestaw posiłków z poszczególnej diety. Badania będą wykonywane bez wcześniejszej zapowiedzi. O fakcie przekazania do badania całodziennego posiłku z danej diety Wykonawca będzie poinformowany pisemnie (e-mail) w kolejnym dniu roboczym.

V. Terminy składania zamówień i korekt:

1. Zamówienia na posiłki Zamawiający będzie składał z jednodniowym wyprzedzeniem w dni robocze, natomiast na dni ustawowo wolne od pracy w dniu je poprzedzającym (ale na wszystkie kolejne dni wolne), z wyszczególnieniem rodzaju diet i liczby posiłków.

2. Zamówienia będą składane nie później niż do **godziny 11¹⁵** dnia poprzedzającego - roboczego.

3. Korekty będą składane odpowiednio:

- a. dotyczące śniadania do **godziny 6³⁰** dnia, którego dotyczą.
- b. dotyczące obiadu do **godziny 10¹⁵** dnia, którego dotyczą.
- c. dotyczące kolacji do **godziny 14⁴⁵** dnia, którego dotyczą.

Korekta zapotrzebowania będzie zgłoszona elektronicznie (przez system zamawiania posiłków), w razie braku możliwości złożenia zamówienia/korekt w systemie, Zamawiający zgłosi zamówienie telefonicznie, przy czym potwierdzi pisemnie e mail.

VI. Temperatury potraw i napojów:

1. Wykonawca, ze względu na bezpieczeństwo posiłku i jego jakość, zapewnia dostawę posiłków o temperaturze zgodnej z zasadami żywienia oraz wymogami Zamawiającego. Wartość temperatur mierzona w punkcie (Klinika/Oddział), wewnątrz naczynia w którym jest dostarczana (np. GN-nie, termosie, itd.) musi osiągnąć co najmniej:

- a. dla zup - minimum 75 °C,
- b. dla drugich dań - minimum 63 °C,
- c. dla gorących napojów - minimum 80 °C,
- d. sałatki, surówki i inne potrawy serwowane na zimno – nie więcej niż 4 °C.

Temperatury, o których mowa w niniejszym ustępie w pkt od (a do c) stanowią wykaz minimalnych, wymaganych temperatur dla dostawy do Punktów odbioru posiłków, a dla punktu (d) maksymalnej.

VII. Reklamacje

1. Osobami upoważnionymi do składania reklamacji są: kierownik sekcji żywienia, oraz osoby nadzorujące realizację usługi Zamawiającego, o których mowa w umowie.

2. Zamawiający będzie składał reklamacje - zwrot do kuchni posiłków itp. z protokołem wersja papierowa (załącznik nr 6) w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności:

- a. niezgodnej z zamówieniem i jakością dostarczonych diet lub ich składowych;
- b. braku ilości zamówionych posiłków lub ich składowych, tj. min.:
różnicy w liczbie lub rodzaju diet/posiłków lub składowych dostarczonych do komórek organizacyjnych Zamawiającego;
- c. dostawy przeterminowanych składowych posiłków;
- d. dostawy posiłków/potraw lub jego składowych, o złej jakości (sałata zielona, pomidor itp.);
- e. niezgodnej z zamówieniem formy dostawy (np. sałata zielona w dostarczona w worku foliowym itp.) przewóz w folii zamiast w opakowaniu;
- f. niezgodnej z wymaganiami temperatury posiłków lub jej składowych (napojów);

- g. dostarczonych posiłków/potrav o zaniżonej gramaturze lub zaniżonej gramaturze składowych posiłku (np. mięsa, ryby, masła, wędliny, warzyw, owoców, pieczywa itp.);
- h. dostawy posiłków do punktu (Kliniki/Oddziału) niezgodnych z jadłospisem dekadowym/dziennym;
- i. dostarczenia potraw zalanych w wózku/termoporcie lub wysypanych z opakowania zbiorczego na wskutek źle zapakowanej dostawy w pojemnikach GN itp.;
- j. dostarczenia posiłków w uszkodzonych, brudnych, o nieprzyjemnym zapachu bumarach, pojemnikach GN, opakowaniach zbiorczych (termoportach), termosach, dowożonych brudnymi wózkami platformowymi;
- k. przewożenie różnych składowych posiłku w jednym termoporcie - (np. ser, masło, sałata zielona, chleb zupy płynne lub kawa, itp.), (np. w jednym pojemniku GN różne rodzaje mięs tj.: pulpety i mięso + sos różnych diet itp.)
- l. zniżenie gramatury o więcej niż 5 % wartości należnej składników posiłku (np. mięsa, masła, wędliny itp.) względem jadłospisu/gramatury ważonych w ilości min. 3 porcje, max 10 porcji, co spowoduje reklamację całego posiłku w punkcie gdzie usługa była kontrolowana,
- m. zniżenie o 5 % od wymaganej temperatura składowej posiłku serwowanej na ciepło (np. zupa, drugie danie, napoje) temperatura mierzona w Punkcie dystrybucji posiłku, spowoduje to reklamację całego posiłku gdzie usługa była kontrolowana ze strony Zamawiającego;
- n. podwyższona o 5 % od wymaganej temperatura składowej posiłku serwowanej na zimno (np. surówki, sałatki, pasty) mierzona w punkcie dystrybucji posiłków spowoduje reklamację całego posiłku, w danym punkcie Klinice/Oddziale, gdzie usługa była kontrolowana ze strony Zamawiającego;
- o. brak dostawy określonej diety lub zniżenie jej liczby w stosunku do zamówienia spowoduje reklamację posiłku w punkcie gdzie usługa była kontrolowana

Zamawiający uwzględnia reklamacje posiłków - diet oraz wskazanych uchybień maksymalnie do 30 minut od chwili zgłoszenia do Wykonawcy. Zamawiający reklamacje zgłosi telefonicznie pod wskazany kontakt telefoniczny do kuchni centralnej. Jeśli Wykonawca nie dostarczy reklamowanych ilości posiłków/diet we wskazanym czasie (30minut) do punktu dystrybucji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nakładania kary umownej.

Reklamacje będą wskazane: w ciągu jednego miesiąca kalendarzowego (1-31):

powyżej 5 reklamacji do 10 reklamacji kwota kary: 200,00 zł

powyżej 11 reklamacji do 20 reklamacji kwota kary: 400,00 zł

Powyżej 21 reklamacji kwota kary : 600,00 zł

VIII. Wytyczne do naliczania kary umownej:

Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenie kary umownej dla Wykonawcy w przypadku:

- 1). dostaw posiłków w uszkodzonych, wyszczerbionych, brudnych lub wilgotnych: naczyniach, w pojemnikach GN z uszkodzonymi uszczelkami pokryw, w pojemnikach nieszczelnych itd.;
- 2). dostawy do punktów niewystarczającej liczby zastawy stołowej, sztućców, kubków, porcjonerów itp.
- 3). dostarczenia posiłków lub składowych posiłków w warunkach nieprawidłowych (np. otwarte lub brudne komory transportowe pojazdów, niezamknięte oszczerbione pojemniki GN i termoporty z nieszczelnymi pokrywami pojemniki GN zakryte folią aluminiową itp.;
- 4). **dowiezienia dostawy posiłków do Zamawiającego niezgodnie z określonym czasem w załączniku nr 2 (opóźnienie dostawy posiłków o więcej niż 5 minut) do obiektu Zamawiającego;**

- 5). uniemożliwienia złożenia zamówienia, korekty, itd.;
 - 6). braku możliwości kontaktu telefonicznego z Wykonawcą (na podane numery), w godzinach 6,30 do 16,30 we wszystkie dni tygodnia;
 - 7). stwierdzenia przez pracowników nadzorujących usługę, iż personel Wykonawcy porcuje i podaje posiłki w wyszczerbionej lub brudnej zastawie, podaje brudne sztućce, brudne dzbanki- dotyczy oddziału psychiatrii stacjonarnej i dziennej, porcuje brudnymi lub wyeksploatowanymi porcjonerami, porcuje posiłki na brudnym stanowisku (*tj. na wózku bemarowym zabrudzonym z pozostałościami – resztkami po wcześniejszych posiłkach, o nieprzyjemnym zapachu itp.*);
 - 8). nie stosowania się przez personel dystrybucji do zaleceń i wymogów Zamawiającego, w tym min. do: (nienoszenia identyfikatorów w widocznym miejscu, wykonywanie prac w trakcie dystrybucji w kompletnej odzieży ochronnej włącznie z zakładaniem fartuchów jednorazowych, rękawiczek jednorazowych);
 - 9). nie przestrzegania zakazu palenia tytoniu na obiekcie szpitala, niestosowanie się do procedur obowiązujących na terenie szpitala;
 - 10). nie przestrzegania ściśle ustalonych godzin dystrybucji posiłków z zachowaniem **odpowiedniej temperatury potraw (napojów i posiłków obiadowych)**.
 - 11). zaniżenie gramatury o więcej niż 5% wartości należnej składników posiłku (np. mięsa, wędliny, masła itp.) względem gramatury określonej w jadłospisie; zaniżona gramatura ważonych minimum 3 porcji spowoduje reklamację całego posiłku, gdzie po zachowanym czasie reklamacji tj. po upływie wskazanych 30 minutach niedowiezienie posiłku o prawidłowej gramaturze będzie podstawą do naliczenia kary;
 - 12). obniżona o 5% od wymaganej temperatura składowej posiłku serwowanej na ciepło (np.: zupa ziemniaki, mięso, napoje,) mierzona w punkcie dystrybucji w trakcie porcjowania spowoduje reklamację całego posiłku, gdzie po zachowanym czasie reklamacji tj. po upływie wskazanych 30 minutach niedowiezienie posiłku o prawidłowej temperaturze będzie podstawą do naliczenia kary;
 - 13). podwyższona o 5% od wymaganej temperatura składowej posiłku serwowanej na ciepło (np.: surówka, sałatka,) mierzona w punkcie dystrybucji w trakcie porcjowania spowoduje reklamację całego posiłku, gdzie po zachowanym czasie reklamacji tj. po upływie wskazanych 30 minutach, niedowiezienie posiłku o prawidłowej temperaturze będzie podstawą do naliczenia kary;
 - 14). brak dostawy określonej diety lub zaniżenie jej liczby w stosunku do zamówienia w punkcie dystrybucji spowoduje reklamację posiłku, gdzie po zachowanym czasie reklamacji tj. po upływie wskazanych 30 minutach, niedowiezienie posiłku o prawidłowej ilości porcji lub gramaturze będzie podstawą do naliczenia kary;
 - 15). od innych stwierdzonych nieprawidłowości w dostawie i w usłudze (zgodnie z wymogami /warunkami zapisanymi w umowie), Zamawiający zastrzega sobie prawo do nakładania kary umownej.
 - 16). W przypadku, gdy wyniki badań laboratoryjnych potwierdzą niezgodność wartości odżywczych całodziennego posiłku z normami określonymi w ofercie umowy zamawiającego (jadłospisie ze wskazaną kalorycznością) lub przepisach powszechnie obowiązujących i normach, lub potwierdzą że całodzienny posiłek nie posiada wartości określonych w tych dokumentach , kosztami badań zostanie obciążony Wykonawca. W przeciwnym razie koszt badania poniesie Zamawiający. Ze względu na naruszenie norm jakościowych całodziennego posiłku potwierdzonego badaniem Zamawiający zastrzega sobie naliczenie kary umownej.
3. Powyższe zapisy opisane szczegółowo w umowie.

IX. Zamawianie posiłków:

1. Zamówienia posiłków przygotowanych według poszczególnych diet, zgłaszane będą przez upoważniony personel Zamawiającego drogą elektroniczną, poprzez system elektronicznego zamawiania posiłków udostępniony przez Wykonawcę. Podstawowe kryteria dotyczące wymagań elektronicznego systemu zamawiania posiłków przedstawione zostały w Załączniku nr 7 pn. – „Elektroniczny system zamawiania posiłków”. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian użyteczności w/w systemu w przypadku zaistnienia potrzeby ze strony Zamawiającego, a Wykonawca zobligowany będzie do jej wdrożenia w terminie wskazanym przez Zamawiającego i w ramach wynagrodzenia umownego.
2. W sytuacjach szczególnych, zamówienia składane będą drogą telefoniczną lub pisemną (e-mail) w zależności od możliwości Zamawiającego (np. na wypadek awarii systemu lub braku sieci). W przypadkach braku możliwości zgłoszenia zamówienia drogą elektroniczną, Zamawiający posługiwać się będzie zamówieniem telefonicznie..
3. W szczególnych przypadkach (np. nieterminowych dostaw, zbyt małej ilości dostarczonych posiłków itd.), Zamawiający będzie korzystał z prawa do zamówienia u innego dostawcy posiłków na koszt Wykonawcy, z zastrzeżeniem, że cena za posiłek dostarczany innego kontrahenta zostanie zapłacona przez Wykonawcę zastępczego, została opisana w umowie.
4. Dostawy posiłków muszą odbywać się w sposób zabezpieczający produkty przed rozsypaniem, rozlaniem, wysypaniem, zabrudzeniem, dostępem osób trzecich lub zwierząt. Produkty spożywcze jako składowe posiłków zależnie od ich specyfiki muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych (np. dżemy, chleb, miód, jogurt, serek homogenizowany, itp.).

X. Ceny i zasady rozliczenia:

1. Wykonawca poda w ofercie cenę za osobodzień i wyliczy cenę posiłku głównego, rozumianego jako:
 - a. Śniadanie (z II śniadaniem) – cena winna stanowić 25% wartości stawki wyżywienia za osobodzień
 - b. Obiad (z podwieczorkiem) - cena winna stanowić 55% wartości stawki wyżywienia za osobodzień
 - c. Kolacja (z posiłkiem nocnym) - cena winna stanowić 20% wartości stawki wyżywienia za osobodzień.
 - d. Posiłku regeneracyjnego – cena winna stanowić 50% wartości stawki wyżywienia za osobodzień.
 - e. Jeśli rodzaj diety będzie wymagał innego niż wymienione dodatkowego posiłku, musi on być uwzględniony w cenie odpowiedniego posiłku głównego dla diety.
 - f. Niezależnie od rodzaju diety, przy wycenie dostarczanych posiłków należy przyjąć wartości stawki osobodnia za żywienie w proporcjach przedstawionych powyżej.
2. **usunięte**
3. Podane przez Wykonawcę ceny posiłków głównych i ich dystrybucji muszą uwzględniać wszystkie koszty i rabaty Wykonawcy.
4. Wykonawca będzie rozliczał zrealizowane zamówienia posiłków wraz z ich dystrybucją dla których przesłano zamówienie, przypisanych im identyfikatorów - tzw. „pełna nazwa kliniki/oddziału”. Wykaz komórek organizacyjnych zostanie udostępniony Wykonawcy w dniu zawarcia umowy, a ich aktualizacja będzie następować w trakcie trwania umowy.
5. Rozliczanie:
 - a. Rozliczenia posiłków i dystrybucji prowadzone będą w oparciu o formularz rozliczenia – „Rozliczenie miesięcznych kosztów żywienia pacjentów – ilość posiłków”.- załącznik do faktury
 - b. Faktura i załączniki do faktury muszą być przygotowane dla każdej komórki organizacyjnej

6. Zamawiający wymaga sporządzania w cyklu miesięcznym (od pierwszego do ostatniego dnia miesiąca), rozliczenia kosztów posiłków tj: dla śniadania, dla obiadu i dla kolacji, dla posiłków profilaktycznych

7. Całkowite rozliczenie kosztów na fakturze będzie sumą kwot wyszczególnionych za ilości diet w śniadaniu, w obiedzie, w kolacji i ilości posiłków profilaktycznych dla poszczególnych Klinik/Oddziałów i pozostałych komórek organizacyjnych Szpitala.

XI. Nadzór i kontrola:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania przez kierownika Sekcji żywienia lub inne upoważnione przez Zamawiającego osoby, kontroli jakości na każdym etapie realizacji umowy, w tym: kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętu Wykonawcy, gdzie będą przygotowywane i pakowane posiłki dla Zamawiającego a w szczególności:

a. warunków sanitarnych w całym zapleczu gospodarczym np. w kuchni, miejscach przechowywania produktów spożywczych, ich obróbki, przygotowania posiłków, gotowania i konfekcjonowania, mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia, naczyń, zastawy stołowej, pakowania przygotowywanych posiłków itp.

b. przestrzegania sporządzania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i sensorycznych, przygotowania posiłków, stosowania sezonowych produktów, itd.,

c. jakości i ilości produktów spożywczych przeznaczonych do przygotowywania posiłków i dostarczanych Zamawiającemu,

d. dokumentów informujących o kosztach, ilości i jakości produktów spożywczych (np.: gatunek wędlin, mięsa), zamawianych/kupowanych na rzecz realizacji usługi, rozliczenia kosztów „wsadu do kotła”,

e. dokumentacji technologicznej przygotowania posiłków w tym receptur z określoną gramaturą produktów dla każdej z potraw przygotowywanych dla Zamawiającego,

f. czystości i stanu: środków transportu, białek, pojemników GN, pojemników pozostałych, termosów, naczyń, zastawy stołowej, sprzętu do konfekcjonowania (porcjonerów), itp.

g. funkcjonowania systemów zapewnienia jakości HACCP, ISO 22 000, FSSC, gospodarki odpadami, badań satysfakcji, dokumentacji Inspekcji Sanitarnej i innych, odpowiednio do potrzeb wynikających z wykonania usługi,

h. i innych zagadnień wpływających na realizację usługi.

2. Zamawiający będzie zlecał okresowo wykonanie badań przygotowanych posiłków instytucjom zewnętrznym, celem określenia jakości i wartości odżywczej całodziennego posiłku dostarczanego bezpośrednio pacjentowi w danej diecie. Do badania będzie uwzględniony całodzienny zestaw z danego rodzaju diety. W

przypadku stwierdzonych nieprawidłowości kosztami badania oraz ewentualną karą umowną zostanie obciążony Wykonawca. Badania takie wykonywane będą bez zapowiedzi. O fakcie pobrania całodziennego posiłku do badań informowane będą osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy w dniu , w którym posiłek będzie zamówiony, informacja przesłana będzie drogą e-mail przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

3. Zamawiający będzie oceniał temperaturę posiłków w punktach dystrybucji posiłków w chwili rozpoczęcia dystrybucji – nie później. Pomiary będą dokonywane z udziałem przedstawiciela Wykonawcy, o ile będzie to możliwe. W przypadku, gdy personel Wykonawcy odmówi uczestnictwa w pomiarze, lub Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia pomiaru w obecności świadka.

4. System żywienia musi być nadzorowany przez dietetyka ze strony Wykonawcy. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do dysponowania przez cały okres trwania umowy osobami posiadającymi kwalifikacje i doświadczenie, o których mowa w specyfikacji.

5. Wszelkie zmiany lokalizacji przygotowywania posiłków muszą posiadać stosowne zgody Państwowej Inspekcji Sanitarnej i muszą zostać zgłoszone/dostarczone Zamawiającemu z wyprzedzeniem co najmniej 14 dni przed zmianą lokalizacji.

XII. Naczynia i sprzęt:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we własnym zakresie:

- a. naczyń (bemarów jedno, dwu i trzy komorowych, pojemników GN, termosów, nierdzewnych z kranikiem (dotyczy napojów), wózków platformowych, nierdzewnych wózków kelnerskich 3-półkowych, pojemników transportowych do zastawy stołowej, itp.) i pojemników „termoportów” do transportowania posiłków, dzbanków termicznych do herbaty.
- b. zastawy stołowej - porcelanowej, w tym kubków z uchwytem, kompletnych sztućców ze stali nierdzewnej tac, dzbanków, przyprawników na sól i pieprz, serwetników na serwetki bibułkowe gastronomiczne, pojemników 1,5 – 2L ,
- c. jednorazowych: pojemników na potrawy płynne, pojemników na II dania, talerzy, misek, kubków i sztućców, słomek, (ściereczek jednorazowych do stosowania dezynfekcji blatów wózków i bemarów we wszystkich Klinikach/Oddziałach) itp.
- d. porcjonerów tylko ze stali nierdzewnej (nie dopuszcza się stosowania porcjonerów plastikowych i drewnianych), stosownych do porcjowania prawidłowej gramatury (ziemniaków , ryżu, kasz, zup, jarzyn, past twarogowych itp.) innego sprzętu i materiałów wymaganych do realizacji usługi.
- e. czajników elektrycznych, 14 szt.
- f. kuchenek mikrofalowych 13 szt.
- g. pieca do podgrzewania (2 szt.) np.: piec konwekcyjny „MAŁY” do oddziału psychiatrii stacjonarnej i do oddziału psychiatrii dziennej

2. Asortyment zastawy stołowej, o którym mowa w punkcie powyżej ppkt a-d, musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością, odpowiednio do wymaganej temperatury, a ponadto:

- a. pojemność zastawy stołowej i naczyń jednorazowych musi gwarantować umieszczenie pełnego posiłku,
- b. naczynia na zupę muszą uwzględniać podanie 400 ml zupy.
- c. talerze do II dania muszą uwzględnić podanie ziemniaków max 250g,
2 rodzaje jarzyny po 100- 130g, lub 1 rodzaj 200g,
mięso 70-100g,
sos 60ml
- d. kubki pojemność napojów 220 ml

3. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania umowy, monitorować wydawanie dostaw, a w szczególności:

- a. czystość i szczelność termoportów, bemarów, pojemników GN, termosów ze stali nierdzewnej z kranikiem do napojów i pojemników transportowych, wózków platformowych, wózków kelnerskich
- b. stan naczyń oraz zastawy stołowej,
- c. sprawność i czystość środków transportu,
- d. ilość zastawy stołowej.
- e. ilość zastawy jednorazowej
- f. stan pełnej obsady personelu dystrybucji

4. W przypadku dostawy posiłków lub ich składowych z użyciem niesprawnych bemarów, niesprawnych pojemników GN, innych pojemników (np. utraty szczelności lub funkcjonalności), lub dostawa uszkodzonych lub brudnych elementów zastawy stołowej, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nałożenia kar umownych.

5. Wykonawca zobowiązany jest do dostawy dla II śniadań oraz podwieczorków zastawy stołowej jeśli wynika to ze specyfiki diety lub posiłku. Ponadto, Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć dodatkowo z posiłkami głównymi, rezerwę zastawy stołowej (talerzy, kubków, sztućców) w ilości nie mniejszej niż 10% każdego zamówienia złożonego przez Zamawiającego (dotyczy również zastawy jednorazowej).
6. Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia wszelkich kosztów związanych z eksploatacją, zużyciem, konserwacją i naprawą sprzętu oraz urządzeń (np. mikrofalę, czajniki piec do podgrzewania itp.) wykorzystywanych do realizacji usługi oraz miejsc przepakowania i dystrybucji w Klinikach/Oddziałach (np. uszkodzone drzwi narożniki ścian itp.)
7. Wykonawca myje oraz dezynfekuje sprzęt, naczynia, zastawę stołową, sztućce, porcjonery, itp., utrzymuje w należytej czystości i stanie technicznym wózki platformowe i wózki kelnerskie we własnym zakresie.
8. W przypadku stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego zużycia lub uszkodzenia sprzętu, wyposażenia, naczyń, zastawy stołowej, itp., używanych do dostawy, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany na nowy wolny od wad. Wymiana zużytego pozostałego sprzętu, wyposażenia i naczyń musi nastąpić nie później niż w ciągu 3 dni od daty zgłoszenia e-mail uwag przez ww pracownika Zamawiającego. Brak wymiany w tym terminie, uprawnia Zleceniodawcę do naliczenia Wykonawcy kary umownej.
9. Wykonawca zobowiązany jest do dostaw pełnej kompletnej zastawy stołowej pojemnikach zamykanych lub kontenerach. Zamawiający w przypadku ich dostawy w sposób niezabezpieczony (np. brak/otwarte drzwiczki bemału, pęknięte/uszkodzone kontenery lub pojemniki, itp.) będzie upoważniony do nałożenia kar finansowych.
10. Zamawiający udostępni korzystanie z zmywarko-wypaźarki kapturowej do naczyń w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Zakaźnych,
11. Wykonawca będzie zobowiązany dokonać płatności za użytkowanie sprzętu w ramach realizacji umowy – za każdy miesiąc w trakcie trwania umowy.
12. usunięte
13. Wykonawca zobowiązany jest do stałej kontroli jakości bemałów, pojemników transportowych, naczyń, termosów, zastawy, kubków, sztućców, itp. , w przypadku ich złej jakości zobowiązany jest do ich wymiany lub naprawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli sprzętu w punktach dystrybucji, a w przypadku stwierdzenia uchybień do nałożenia kar umownych. Do uchybień zaliczać będzie w szczególności:
- uszkodzenia mechaniczne bemałów, pojemników GN, termosów, itp.
 - brak pokryw w pojemnikach GN - oryginalnych przykryć (nie dopuszcza się np. stosowanie folii jako zamknięć pojemników GN),
 - brak uszczelki lub ich uszkodzenie, brak szczelności (niedopasowane powyginanie pokrywy itp.)
 - nalot, zabrudzenia, itp., na powierzchni lub w środku,
 - zapach powodowany zużyciem lub nieprawidłowym procesem mycia i dezynfekcji,
 - pęknięcie, wyszczerbienie talerzy, kubków, pokrzywione sztućce, itp.
14. Wszystkie naczynia jednorazowe muszą posiadać atest PZH oraz dopuszczone do podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
15. Sprzęt i naczynia muszą być kompatybilne rozmiarami np. pojemniki GN i bemały, pokrywy, termosy, itp.

XIII. Transport , dostawa, dystrybucja:

1. Wykonawca we własnym zakresie zorganizuje transport samochodem z windą dostaw zamówionych posiłków z kuchni centralnej do wskazanych przez Zamawiającego punktów dystrybucji posiłków w Klinikach/Oddziałach.

2. Zamawiający nie dopuszcza pozostawienia wózków bemaowych z posiłkami w windach, na holach lub na zewnątrz budynków przy windach.
3. Zamawiający, wymaga by do realizacji usługi Wykonawca przeznaczył takie środki transportu, które są przystosowane do transportu żywności w ilości niezbędnej, sprawnej i terminowej realizacji usługi, zapewniając przy tym wymagany standard higieniczno-sanitarny (zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym m.in. przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z póź. zm.) oraz posiadających dopuszczenie do przewozu żywności.
4. Środki transportu muszą gwarantować stosowanie skuteczność procesu dezynfekcji przestrzeni transportowej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli środków transportu, w tym ich mycia i dezynfekcji.
6. Zamawiający wymaga sposobów dostawy posiłków określanych jako:
 - a. system bemaowy,
 - b. system termosowy,
 - c. naczynia jednorazowe w opakowaniach zbiorczych
(dotyczy posiłków regeneracyjnych).
 Ich opis obejmuje Załącznik nr 3 pn. - „Rodzaje systemów dostawy”.
 W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę w ramach kryterium jakości innego systemu, decyzję o sposobie dostawy dla konkretnej komórki organizacyjnej podejmuje wyznaczony pracownik Zamawiającego.
7. Wykonawca będzie dostarczać posiłki rozdzielone do każdego punktu dystrybucji (kliniki/oddziału). Wykaz punktów odbioru posiłków, czas dostawy, system dostawy, itd. zawierają odpowiednio Załącznik nr 2 do Umowy pod nazwą „Wykaz komórek objętych usługą” oraz Załącznik nr 3 do umowy pod nazwą – „Rodzaje systemów dostawy”.
8. Dostawa posiłków do punktów dystrybucji w późniejszym lub wcześniejszym czasie względem określonego w załączniku przedziału czasowego traktowana będzie jako niezgodność z umową i będzie podstawą do naliczenia kary umownej. Zmiany w wykazie dostaw muszą być uzgadniane z wyznaczonym pracownikiem Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków w specjalistycznych nieuszkodzonych, szczelnych bemaach, pojemnikach GN, termosach, pojemnikach, itp., gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw i napojów, jakości przewożonych potraw oraz zabezpieczających posiłki przed wylaniem, rozlaniem, wysypaniem lub wychłodzeniem. Posiłki muszą być dostarczane w pojemnikach o właściwościach ciepłochronnych (termoizolacyjnych), typu GN ze stali nierdzewnej, z dopasowaną, szczelną pokrywą. Niedopuszczalne jest dostarczanie posiłków w naczyniach: uszkodzonych, zabrudzonych, z uszkodzoną/niepasującą pokrywą lub uszczelką albo bez pokrywy, w workach foliowych, w torbach papierowych. Liczba i jakość bemaów, termosów, GN-ów, pojemników, porcjonerów, zastawy stołowej oraz innego wyposażenia używanego do realizacji usługi, musi być dostosowana do potrzeb Zamawiającego. Zapewniać sprawną realizację usługi i umożliwiać jednoczesową dystrybucję posiłków we wszystkich punktach dystrybucji, do których składane są zamówienia.
10. Zamawiający na podstawie swojego doświadczenia przedstawił sugerowaną liczbę sprzętu w Załącznikach nr 2 do umowy pod nazwą -„Wykaz komórek objętych usługą”. Ilość sprzętu wskazuje Wykonawca.
11. Do realizacji usługi Wykonawca zobowiązany będzie używać sprzęt w bardzo dobrym stanie technicznym dotyczy min.: wózków bemaowych grzewczych, z **kołami z bieżnikiem z gumy czarnej, elastycznej 65 Shore A – łożyska kulkowe**), oraz w wózkach kelnerskich **zapewnione koła z bieżnikiem z gumy szarej termoplastycznej 8 Shore A- łożysko kulkowe osłonięte dekielkami z dwóch stron**), zatwierdzanych przez Zamawiającego do użytkowania.

12. Dostawa produktów lub składowych posiłków wymagających niskiej temperatury (np. surówki) musi odbywać się w warunkach zapewniających odpowiednią/wymaganą temperaturę.
13. Produkty, które nie wymagają utrzymania wysokiej lub niskiej temperatury dostarczane będą w szczelnych, dopuszczonych do przechowywania żywności pojemnikach, umieszczonych w zamykanych pojemnikach zbiorczych lub zamykanej przestrzeni wózków bemarowych.
14. Przewidziane dla diet napoje (np. kawę, herbatę, kompot), Wykonawca dostarczać będzie dla komórek organizacyjnych w osobnych termosach **tylko ze stali nierdzewnej z kranem (zgodnie z zamówieniem).**
15. Wykonawca zapewni zastawę stołową: (talerze, kubki z uchwytem, sztućce ze stali nierdzewnej, itp.), która musi być estetyczna, wykonana z lekkiej ceramiki, dobrej jakości, umożliwiającą podgrzanie w kuchence mikrofalowej. W przypadku systemu naczyń jednorazowego użycia Wykonawca poza naczyniami i kubkami zapewnia sztućce plastikowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany zastawy stosowanej przez Wykonawcę do realizacji usługi zgodnie z przepisami jeśli dotyczy.
16. Wykonawca w dostawie będzie dostarczał zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce, itd.) oraz sprzęt do konfekcjonowania posiłków - porcjonery (kalibrowane nabieraki, szczypce, łyżki perforowane, łyżki do serwowania, itp., odpowiednio do planowanych, typowych objętości/gramatury potraw, umożliwiających sprawne odmierzenie wymaganej objętości/gramatury składników posiłku), z którego korzystać będzie Wykonawca (w miejscach realizacji przez Wykonawcę dystrybucji posiłku). Sprzęt do konfekcjonowania i zastawa stołowa będą zwracane w punkcie odbioru posiłków podczas odbioru pokonsumpcyjnego, po każdym posiłku. Sprzęt taki musi być dostarczany gotowy do użycia, zapakowany w zgrzewanych opakowaniach foliowych lub zabezpieczonych przed kontaminacją w inny sposób.
17. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki i potrawy przez wykwalifikowany personel w kuchni, dostarczać posiłki zgodnie z obowiązującymi przepisami i w warunkach gwarantujących utrzymanie należytą temperatury, bezpośrednio do punktów odbioru posiłków Zamawiającego. Muszą być stale zabezpieczone/nadzorowane przed dostępem osób trzecich i zwierząt, wymagany jest stały dozór przez Wykonawcę. Niedopuszczalne jest pozostawienie przez Wykonawcę dostawy bez nadzoru.
18. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo do opisywania bemaarów, termosów i pojemników, itd., z podziałem na punkty dystrybucji Kliniki/Oddziały, co najmniej nazwą diety, ilością porcji (wagą składników odpowiednią dla zamówionej ilości porcji), nazwą posiłku (np. zupa, surówka, itp.). Bemaary, termosy, pojemniki GN, pojemniki jednostkowe, itd., muszą być opisane w sposób umożliwiający łatwą identyfikację diet które zawierają.
19. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania łącznie z dostawą czystych pojemników/kontenerów na odpady pokonsumpcyjne oraz jednorazowych pojemników i jednorazowych worków (kolor czerwony) na odpady pokonsumpcyjne zakaźne.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych z wyłączeniem odpadów pokonsumpcyjnych „zakaźnych” (odpady pokonsumpcyjne „zakaźne” z Sali chorych tzw. IZOLATEK zbiera i składowuje pracownik Zamawiającego), składowania odpadów pokonsumpcyjnych w wyznaczonym miejscu przez Zamawiającego, zbierania brudnej zastawy oraz pozostałości, odpowiednio w każdym punkcie dystrybucji Klinice/Oddziale.,
21. W przypadku konieczności zmiany w dostawie posiłków w zakresie czasu dostawy lub miejsca dostawy (punktu dystrybucji) informacje będą przekazywane Wykonawcy bezpośrednio przez personel Zamawiającego – np.: dietetyczkę lub pielęgniarkę. Informacje o tych zmianach będą przekazywane Wykonawcy na bieżąco telefonicznie lub bezpośrednio pracownikowi dystrybucji.

22. Poprzez dostawę/dowóz Zamawiający rozumie dostarczone do punktów dystrybucji posiłków, zastawy stołowej, porcjonerów, środków jednorazowych do dezynfekcji stanowisk, na których odbywa się dystrybucja posiłków, naczynia, itp.– należy przez to rozumieć dostawę/dowóz/transport posiłków z miejsca ich zakupu, magazynowania lub przygotowania do punktu dystrybucji posiłków, zgodną z umową i zamówieniem. Za wadliwą dostawę Zamawiający będzie uznawał w szczególności: niezgodne z zamówieniem dostarczenie diet/posiłku czyli: zaniżoną ilość posiłków lub składowych posiłku, złej jakości posiłków/składowych i/produktów spożywczych (np. rozgotowane ziemniaki, rozwodniona zupa, mięso różnych diet w tym samym pojemniku, temperatura niezgodna z wymaganą, itp.), dostawy zastawy stołowej w mniejszej niż wymagana liczbie, brudnej lub wilgotnej, nie kompletnej zastawy stołowej (np.: brak noży stołowych, brak kubków itp.), nieterminowej dostawy, dostawy w brudnych lub nieuszczelnionych bemaarach, pojemnikach GN, naczyniach, braku lub niezabezpieczeniu odpowiedniej ilości porcjonerów, nieprawidłowo zapakowanych składowych posiłków, dowiezionych jako wylanych, rozsypanych, rozlanych składowych posiłków, itd.

1. Wykonawca we własnym zakresie zorganizuje dostawy do wskazanego punktu dystrybucji posiłków. Dostawy muszą odbywać się zgodnie ze wskazanymi w załączniku godzinami/terminem dostawy posiłku.

2. Dostawa pieczywa musi odbywać się z podziałem na jego rodzaj (np. pieczywo razowe zapakowane osobno od pieczywa pszennego, w pojemnikach,(nie dopuszcza się dwożenia pieczywa w „reklamówkach”/workach. W przeliczeniu „gramówki” pieczywa nie uwzględnia się tzw. „piątek”.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania czasu dystrybucji posiłków określonego w załączniku nr 2 pn. „wykaz komórek organizacyjnych objętych usługą” W przypadku nie stosowania się do określonego czasu dystrybucji posiłków w punktach dystrybucji Klinikach/Oddziałach Zamawiający zastrzega sobie prawo do nałożenia kar umownych.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian opisanych w umowie, w tym rodzaju systemu dostawy posiłków, czasu dostawy posiłków, miejsca dostawy posiłków (punktów dystrybucji posiłków) czasu odbioru pokonsumpcyjnego, o których mowa w specyfikacji i umowie oraz załącznikach do nich.

5. Zamawiający oczekuje realizacji przez Wykonawcę dystrybucji codziennej. Ich definicje zawiera umowa. Miejsca ich realizacji opisane zostały w załącznikach do specyfikacji i umowy.

6. Dystrybucja codzienna będzie realizowana w komórkach organizacyjnych Zamawiającego dla wszystkich posiłków głównych przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

7. Personel Wykonawcy będzie stosował się ściśle do podawania posiłków wg jadłospisu i wg oznaczenia i określenia rodzaju diety podanej przy łóżku chorego.

8. Personel Wykonawcy będzie stosował się ściśle do czasu dystrybucji podawania posiłków.

9. Posiłki dostarczone przez Wykonawcę do Zamawiającego, tam będzie pełna realizacja usługi dystrybucji w tym podawane posiłków do łóżka chorego przez personel Wykonawcy.

1. Liczba zamówionych posiłków głównych w danej dostawie odpowiada liczbie dystrybucji – tj. każdy posiłek główny dostawy dostarczony do punktu dystrybucji będzie dystrybuowany tylko dla pacjentów.

2. Personel Wykonawcy będzie porcjował i dystrybuował posiłki główne do łóżka pacjenta na stolik. W Klinicznym Oddział Psychiatrii Diennej i Stacjonarnej posiłki będą porcjowane na świetlicy i w kuchence oddziału. Po zakończonym roznoszeniu posiłków i spożyciu go przez pacjentów, personel Wykonawcy będzie zbierał brudne talerze, kubki i inne pozostałości pokonsumpcyjne do pojemników dostarczanych przez Wykonawcę. Odpady pokonsumpcyjne zbierane przez Wykonawcę do opisanych **kubłów z opisanym 16 03 06**

szczelnie zamykanych i po każdym posiłku składowane do beczki na odpady pokonsumpcyjne w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. (kubły zapewnia i utrzymuje w należytej czystości tj. myje i dezynfekuje Wykonawca). W salach tzw: „IZOLATKACH” wskazanych Klinik/Oddziałów i w Oddziałach Zakaźnym i Oddziale Chorób Płuc Wykonawca zapewni **kubły z kodem 18 01 82 szczelnie zamykane jednorazowe** o pojemności 0,7L około 28 000 szt. rocznie do „IZOLATEK” i o pojemności 2L 700 szt. rocznie do Oddziału Zakaźnego i Oddziału Chorób Płuc, ponadto Wykonawca zapewni **worki czerwone z kodem 18 01 82** na naczynia jednorazowe dla w/w Klinik/Oddziałów, te odpady pracownik Wykonawcy zbiera od łóżka chorego i pozostawia w czerwonych koszach i pojemnikach oznaczonych w sali chorych, za odbiór do wskazanego miejsca składowania odpadów medycznych odpowiedzialny jest Zamawiający.

3. Z dystrybucji z zasady wyłączona jest Klinika Intensywnej Terapii i Anestezjologii, ale do tego Oddziału Wykonawca dostarczy posiłki/diety tylko w ramach złożonego zamówienia. Również zapewni w dniach dystrybucji dostarczenie kubła szczelnie zamykanego, jednorazowego z **kodem 18 01 82** o pojemności 0,7L na odpady (pokonsumpcyjne), i czerwonego worka z **kodem 18 01 82** na odpady pozostałe - (jednorazowe naczynia), w/w posiłki personel Wykonawcy dostarczy do punktu lub sali wskazanej przez personel Oddziału. Za uprzątnięcie worka czerwonego wraz z kubłem jednorazowym odpowiada Zamawiający.

4. Wykonawca zapewnia własny personel do dystrybucji posiłków nie mniej niż: – 7 pracowników dystrybucji w dniach: poniedziałek - piątek w godzinach od 7,⁰⁰ do 19,⁰⁰; i 6 pracowników w dniach: sobota, niedziela i dni świąteczne w godzinach od 7,⁰⁰ do 19⁰⁰. Personel Wykonawcy musi być wyznaczony do tego celu oraz przydzielony do poszczególnych Klinik/Oddziałów, przestrzegać zasad higieny, być odpowiednio przygotowany i kompetentny, pozostawać do dyspozycji w komórkach organizacyjnych w czasie przeprowadzania przez nich realizacji zadań (dystrybucji) objętych usługą (odpowiednio Wykonawca zobowiązuje się, że personel realizujący usługę będzie posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz inne wymagane przepisami prawa badania, szczepienia i dokumenty. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od pracy personelu z objawami chorobowymi (w szczególności: przeziębienia/grypy, biegunki, zmian skórnych, itd.) oraz natychmiastowego zastępstwa w przypadku zgłoszenia podejrzenia choroby u pracownika.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odsunięcia personelu Wykonawcy od realizacji dystrybucji w przypadku nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej lub niewłaściwego zachowania wobec pacjentów lub personelu, nieprzestrzegania zasad higieny, nie przestrzegania obowiązujących procedur w szpitalu, objawów choroby, itd.

6. Personel Wykonawcy realizujący dystrybucję nie może w tej samej odzieży roboczej pracować u innych zamawiających lub wykonawców, wykonywać czynności w zmywalni naczyń stołowych itp.

7. W przypadku realizacji poza dystrybucją innych zadań przez tego samego pracownika Wykonawcy, np. mycia i dezynfekcji naczyń, usługi utrzymania czystości, itd. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić stosowne warunki oraz środki ochrony osobistej i odzież roboczą do wykonywanych tych czynności odrębnie i w ilości wystarczającej do sprawnej realizacji usługi dystrybucji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakazu wykonywania innych czynności poza dystrybucją przez pracowników dystrybucji – decyzję w tym zakresie wydaje osoba nadzorująca umowę ze strony Zamawiającego.

8. Za niestosowanie się do dystrybucji posiłków przez personel Wykonawcy w określonym czasie tzn. wydawanie posiłków w Klinikach/Oddziałach przed czasem lub po czasie określonym w załączniku nr 2, Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kar umownych.

XIV. Brudne naczynia i odbiór pokonsumpcyjny:

1. Zamawiający nie posiada pomieszczeń które mógłby wydzielić z przeznaczeniem na obszar gromadzenia brudnych wózków, naczyń, zastawy stołowej (wyjątek stanowią odpady pokonsumpcyjne, odpady pokonsumpcyjne-zakaźne, odpady komunalne), które są składowane w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego. Po zakończonej dystrybucji dostarczonych posiłków, Wykonawca zobowiązany jest do ich codziennego, niezwłocznego usuwania w czasie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca składowania wyznaczonego przez Zamawiającego z wszystkich punktów dystrybucji.

a/. odpady pokonsumpcyjne - „kod 16 03 06” pracownik dystrybucji zbiera każdorazowo (śniadanie, obiad, kolacja) do pojemnika z oznaczonym kodem 16 03 06 /zapewnia Wykonawca/, i składowane każdorazowo do miejsca wskazanego przez Zamawiającego – beczka na odpady 16 03 06

b/. pozostałości z żywienia pacjentów oddziałów: zakaźnego i chorób płuc - „kod 18 01 82” pracownik dystrybucji zbiera każdorazowo (śniadanie, obiad, kolacja w oddziale) do pojemnika z oznaczeniem 18 01 82 szczelnie zamykanego, zastawę jednorazową składowane do worka czerwonego z oznaczeniem 18 01 82 /zapewnia Wykonawca/, personel Zamawiającego składowane każdorazowo do miejsca w wskazanego przez Zamawiającego

c/. pozostałości z żywienia pacjentów w „IZOLATKACH” i Sali „R” - „kod 18 01 82” pracownik dystrybucji zbiera każdorazowo (śniadanie, obiad, kolacja) w/w salach do pojemnika szczelnie zamykanego, zastawę jednorazową składowane do worka czerwonego z oznaczeniem 18 01 82 /zapewnia Wykonawca/, personel Zamawiającego składowane każdorazowo do miejsca wskazanego przez Zamawiającego

2. Czas odbioru pozostałości pokonsumpcyjnych, białek, zastawy, itp., jest czasem orientacyjnym. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usuwania z punktów dystrybucji Zamawiającego brudnego sprzętu do transportu posiłków, białek, pojemników GN, termosów, naczyń, porcjonerów, zastawy stołowej, itd., najpóźniej od 50 minut do 1 godziny od czasu zakończenia dystrybucji ustalonego dla punktu dystrybucji Kliniki/Oddziału.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin odbioru pokonsumpcyjnego. W szczególnych przypadkach, w tym w chwili opóźnień w dostawie posiłków spowodowanych przez Wykonawcę.

4. Wykonawca dostarcza do Klinik/Oddziałów do każdej dystrybucji w ciągu dnia czyste pojemniki i (worki na odpady pokonsumpcyjne-zakaźne) pojemniki na odpady pokonsumpcyjne i pojemniki na brudną zastawę stołową. We własnym zakresie dokonuje ich mycia i dezynfekcji przed ponownym użyciem.

5. Zastawa stołowa musi być zebrana po zakończeniu posiłków z sal od pacjentów. W Klinikach/Oddziałach , gdzie Wykonawca realizuje usługę dystrybucji, zebranie brudnej zastawy stołowej prowadzi jego personel,

6. Nie dopuszcza się przekazywania odpadów pokonsumpcyjnych (np. resztek talerzowych) osobom trzecim. W chwili udokumentowania (np.: zdjęcie wykonane telefonem komórkowym), przekazywania odpadów przez personel Wykonawcy osobom trzecim na terenie szpitala oraz nie stosowania się do zasad prawidłowego składowania odpadów pokonsumpcyjnych w miejscu wyznaczonym, Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kar umownych

XV. Osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy:

1. Wykonawca zobowiązuje się, że jego personel będzie:
 - a. ubrany estetycznie, w kompletne ubranie zapewnione przez Wykonawcę,
 - b. realizował usługę w czystej odzieży i w zamiennym obuwiu,
 - c. nosił identyfikatory określające Wykonawcę i danego pracownika (nazwa firmy lub logo, imię),
 - d. realizując usługę dbał o higienę osobistą,
 - e. posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, szczepienia (jeśli są wymagane) i wymagane badania okresowe.
 Wykonawca ma obowiązek bieżącego nadzorowania stawianych powyżej wymagań.
2. Ponadto, Wykonawca zobowiązuje się, że jego personel realizujący usługę dystrybucji:
 - a. nie będzie udzielał pacjentom informacji nie związanych z realizacją usługi,
 - b. przed przystąpieniem do dystrybucji posiłków w punkcie dystrybucji będzie wykonywały prawidłowo higieniczne mycie i higieniczną dezynfekcję rąk,
 - c. personel Wykonawcy w trakcie dystrybucji posiłków **będzie prawidłowo używał rękawic ochronnych jednorazowego użycia (zmiana rękawiczek przy każdej sali chorych)**,
 - d. personel Wykonawcy w trakcie dystrybucji posiłków w punktach będzie pracował w kompletnym stroju ochronnym (każdorazowo zakładanie czepka, obuwia zmiennego, fartucha jednorazowego (zapewnianych przez Wykonawcę).
3. W przypadkach nierespektowania powyższych zasad, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nałożenia kar umownych.
4. Personel wykonawcy realizujący usługę musi komunikować się w języku polskim przynajmniej na poziomie średnim.

XVI. Zagadnienia epidemiologiczne:

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi z zachowaniem wymogów w zakresie higieny osobistej osób wykonujących usługę, warunków przygotowania posiłku i transportu i dystrybucji.
2. Wykonawca gwarantuje prawidłową realizację procesów dekontaminacji środków transportu, sprzętu, wyposażenia, bemałów, pojemników GN, naczyń, termosów, pojemników, zastawy stołowej, pojemników na pozostałości pokonsumpcyjne, itd., wykorzystywanych do realizacji usługi. Proces dekontaminacji musi gwarantować usunięcie nalotów, osadów, itp.
3. Wykonawca dokonuje dekontaminacji zastawy stołowej, sprzętu poza terenem punktów dystrybucji (Klinik/Oddziałów) Zamawiającego, (w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Zakaźnych Zamawiający dopuszcza dzierżawę zmywarko-wypaźarki kapturowej na czas realizacji umowy), zgodnie z obowiązującymi przepisami i na własny koszt.
4. Środki myjące i dezynfekcyjne używane do pielęgnacji, mycia i dezynfekcji nie mogą pozostawiać osadu lub nieprzyjemnego zapachu na zastawie stołowej, porcjonerach, naczyniach, sprzęcie czy środkach transportu i/lub oddziaływać niekorzystnie na posiłki. W przypadku zastrzeżeń zgłaszanych przez Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek bezzwłocznej wymiany preparatu/środka.
5. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, badań wody, dokumentację procesów dekontaminacji, badania pracowników, itd.
6. Wykonawca zobowiązuje się do stałego nadzoru nad higieną osób, które będą wykonywały usługę, kontroli ważności badań, lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, badań okresowych oraz zabezpieczenia szczepień wynikających z przepisów prawa. Wyniki tych badań będą przedstawione Zamawiającemu na jego żądanie.

XVII. Komunikacja:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania z wyprzedzeniem informacji o zaistniałych problemach związanych z realizacją usługi, w tym w szczególności:
 - a. zmianach w jadłospisach,
 - b. opóźnieniach w dostawach posiłków,
 - c. awariach urządzeń mogących mieć wpływ na przygotowanie posiłków dla pacjentów,
 - d. innych.
 Zmiany w jadłospisie dekadowym muszą zostać zaakceptowane przez kierownika sekcji żywienia lub dietetyka. Wykonawca w pierwszej kolejności informuje o tych problemach kierownika sekcji żywienia lub osoby nadzorujące umowę, uzyskując ich akceptację i wytyczne dotyczące dalszego postępowania.
2. Wykonawca dla sprawnej komunikacji z komórkami organizacyjnymi Zamawiającego wyznaczy dla każdej z części postępowania, co najmniej 2 stacjonarne numery telefonów (jeden czynny w godzinach od 6.30 do 1700, elektroniczny system zamawiania posiłków, adres e-mail pod które można będzie zgłaszać zamówienia, korekty, reklamacje, uwagi, itp. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nałożenia kar w przypadku gdy system komunikacji z Wykonawcą nie będzie umożliwiał sprawnego przekazywania informacji (np. pracownik Wykonawcy nie będzie odbierał telefonów, wyłączenie telefonu).
3. Codziennie wraz z dostarczaniem śniadania Wykonawca będzie dostarczał do punktów odbioru posiłków jadłospis dobowy na dany dzień (trzcionka min. 14), w ilościach pozwalających na wywieszenie w punkcie dystrybucji Kliniki/Oddziału.
4. Uzgodnienia ze kierownikiem sekcji żywienia będą dokumentowane i podpisane przez strony.

XVIII. Warunki przestrzenne i lokalowe:

1. Istnieje możliwość odpłatnego korzystania z pomieszczeń w budynku 23 o powierzchni 55 m² dla funkcjonowania zaplecza kuchennego i socjalnego w postaci:
 - pomieszczenie na zmywalnię naczyń stołowych,
 - pomieszczenia na magazynowanie zastawy stołowej i środków jednorazowych
 - pomieszczenie zaplecze socjalne dla pracowników firmy cateringowej

Koszt najmu pomieszczenia o którym mowa w pkt 1 wynosi 80,00 zł netto (plus aktualna stawka VAT) z 1 m² pomieszczenia

Czynsz najmu będzie waloryzowany raz do roku, zgodnie ze średniorocznym wskaźnikiem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych GUS za rok poprzedni, opublikowany przez Prezesa GUS w „Monitorze Polskim”. W przypadku braku takiego wskaźnika zastąpi go inny, najbardziej zbliżony wskaźnik wskazany przez Wynajmującego. Waloryzacja będzie dokonywana ze skutkiem na dzień 1 stycznia i 1 lipca każdego kolejnego roku trwania okresu najmu

Rozliczanie energii elektrycznej odbywać się będzie na podstawie liczników .

Rozliczenie wody odbędzie się na podstawie wskazań wodomierza.

Centralne ogrzewanie według stawek MPEC obowiązujących w Szpitalu

W związku z powyższym Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania remontu

i przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymogami i zaleceniami Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej oraz Inspektoratu Sanitarnego oraz do zainstalowania liczników mediów.

Koszt wykonania remontu i przystosowania pomieszczeń zostanie odliczony od kosztów Wynajmu w pierwszych miesiącach obowiązywania umowy po sprawdzeniu kosztorysu przez pracowników sekcji infrastruktury Szpitala.

Ewentualny wynajem pomieszczeń nastąpi na podstawie odrębnej umowy. Wynajmujący zapewni we własnym zakresie wyposażenie w sprzęt gastronomiczny.

Wykaz pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu stanowi załącznik nr 9 pn. „Wykaz pomieszczeń do wynajmu”.

2. Korzystanie z mediów energii elektrycznej na potrzeby podgrzewania posiłków w punktach dystrybucji. Wszelkie koszty o których mowa w zdaniu poprzedzającym, ponosi Wykonawca na zasadzie re-faktury (według tych

samych stawek które obowiązują Zamawiającego) płatnej w ciągu 14 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT, przelewem na rachunek wskazany na fakturze VAT.

3. Dzierżawy maszyny myjąco – wyparzającej kapturowej do zastosowania tylko w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Zakaźnych. Wykonawca będzie zobowiązany dokonać płatności za użytkowanie sprzętu w ramach realizacji umowy – za każdy miesiąc w trakcie trwania umowy (naliczana będzie miesięczna ryczałtowa kwota **600,00 zł netto** w tym zużycie energii, wody i ścieków. Środki myjące zapewnia Wykonawca), z zastrzeżeniem, że w przypadku powstania szkody w urządzeniu z winy Wykonawcy, będzie on zobowiązany do naprawienia szkody i poniesienia nakładów z tego tytułu.