

ZASADY ORAZ ZAKRES WYKONYWANIA USŁUGI:

1. Szacunkowa ilość posiłków - około 20 500 osobodni w okresie 12 miesięcy.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie z uwzględnieniem diet i kaloryczności posiłków.
3. Sporządzanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Reszlu odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka. Podstawą jest jadłospis sporządzany przez dietetyków Wykonawcy zaakceptowany przez Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania jadłospisu dekadowego. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby przebywających pacjentów oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych.
4. Usługa przygotowania posiłków obejmuje:
 - a) sporządzanie ilości posiłków wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 - b) dostarczanie posiłków w odpowiednich do tego celu pojemnikach Wykonawcy z dostawą do miejsc wyznaczonych przez Zamawiającego,
 - c) odbiór pojemników od Zamawiającego,
 - d) mycie pojemników do transportu żywności będzie realizowane przez Wykonawcę,
 - e) mycie zastawy stołowej będzie realizowane przez Zamawiającego,
 - f) utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych będzie realizowana przez Zamawiającego.
5. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
 - śniadanie na godz. 7³⁰
 - obiad na godz. 12³⁰
 - kolacja na godz. 17⁰⁰
 - dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej, diety wysokobiałkowej będą dostarczane w uzgodnieniu z Zamawiającym np. drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem.
6. Posiłki sporządzane będą wg wykonanych przez Wykonawcę dekadowych jadłospisów zatwierdzanych wcześniej przez Zamawiającego, uwzględniające wszystkie rodzaje diet tj.: lekkostrawna, wysokobiałkowa, niskobiałkowa, wątrobowa, cukrzycowa, niskokaloryczna, żołądkowa, lekka, niskosolna, płynna-sonda, dieta specjalna niskotłuszczowa i każda inna określona przez Zamawiającego wynikająca z zaleceń lekarskich.
7. Wykonawca zobowiązany jest do właściwego sporządzania diet podawanych przez sondę z uwzględnieniem odpowiedniej kaloryczności, wartości odżywczej, właściwej konsystencji i ilości w ml.
8. Wykonawca ma obowiązek sporządzania specjalistycznych diet dla dorosłych, oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji np. Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, itp.
9. Posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości.
10. Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić:
 - o dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania 0- 4°C,
 - o dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej niż 65°C.
11. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
12. Do posiłków należy przewidzieć, np.:
 - śniadanie – kawę mleczną, zupę mleczną,
 - obiad – kompot, kisiel płynny itp.,
 - kolacja – należy planować herbatę wraz z cukrem.
13. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany. Dzienna racja pokarmowa dla diety

lekkostrawnej składa się z trzech posiłków, np: (śniadanie składające się z zupy mlecznej, drugiego dania i ciepłego napoju; obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju oraz kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju). Dzienna racja pokarmowa dla diety specjalnej (np. cukrzycowa, wrzodowa) składa się z 5 posiłków dziennie, gdzie dodatkowo dochodzi II śniadanie i kolacja nocna. Diety lekkostrawne stanowią około 60 % ogólnej liczby dziennych racji pokarmowych, 30% diety specjalistyczne (w tym ½ to diety wysokokaloryczne podawane przez sondę), 10% diety indywidualne zgodnie ze zleceniem lekarskim. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić około: - śniadanie 30-35% - obiad 35-40% - kolacja 25-30 %.

14. Wykonawca gwarantuje, iż będzie produkował posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów obiadowych (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.).
15. Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyżywienia pacjentów polegającego na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień.
16. Wykonawca zapewnia odpowiednie wymagania jakości posiłków tj. właściwą ich temperaturę, kaloryczność i gramatury, układ diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
17. Wykonawca używać będzie do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.
18. Wykonawca prowadzić będzie proces produkcji oraz dystrybucji posiłków zgodnie z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie .
19. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dostarczaniu posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury (przewóz w termosach lub innych pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
20. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
21. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie reagować na uwagi dotyczące wykonywanej usługi kierowane przez osoby odpowiedzialne za nadzór nad usługą po stronie Zamawiającego i składać wyjaśnienia na piśmie w sytuacjach gdy Zamawiający się o nie zwróci.
22. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać na żądanie Zamawiającego aktualne badania lekarskie i dokumenty potwierdzające odbyte przez pracowników szkolenia w zakresie higieny szpitalnej i specyfiki pracy.
23. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia do wglądu Zamawiającemu max w przeddzień przejścia usługi:
 - 1) aktualnych książeczek zdrowia osób dostarczających posiłki,
 - 2) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków, np. szkoleń, kursów.
24. Wykonawca zaopatrzy pracowników bezpośrednio realizujących zadanie w czyste i jednolite ubrania robocze z widoczną nazwą lub znakiem firmy Wykonawcy, pozwalające na identyfikację.
25. Wykonawca zobowiąże zatrudnionych pracowników do:
 - 1) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy (zachowanie tajemnicy obowiązuje także po zakończeniu pracy),
 - 2) poszanowaniu godności pacjentów,
 - 3) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.
26. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
 - 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie świadczonej usługi,
 - 2) utrzymanie w czystości odzieży ochronnej swoich pracowników podczas realizacji usługi,
 - 3) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
 - 4) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż.
27. Wykonawca ponosić będzie wszelkie konsekwencje prawne i finansowe za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy – w zakresie świadczenia usługi oraz czynności swoich pracowników.

28. Wykonawca będzie realizował zalecenia Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zalecenia służb kontroli wewnętrznej.
29. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego/ Dz. U. z dn. 09.05.07 r. nr 80 poz. 545).
30. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:
 - o Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,
 - o Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
 - o Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225)
 - o norm HACCP
 - o oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.
31. Wykonawca świadczący usługę ponosi pełną odpowiedzialność cywilno – prawną i finansową za jakość przygotowanych i dostarczanych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowaniu, transporcie i wydawaniu posiłków mogących mieć wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
32. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników Zamawiającego w dzień poprzedzający ich dostarczenie w formie faxu z podaniem ilości zamawianych posiłków. Ewentualne korekty zamówień dokonywane będą telefonicznie.
33. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dekadowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności.
34. Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z min. 4 dniowym wyprzedzeniem.
35. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby, Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków.
36. Zamawiający informuje, że w budynku znajduje się dźwig osobowy (winda).
37. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca dostosuje produkcję posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.