

**KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja kompleksowej usługi pełnego, codziennego i całodobowego wyżywienia pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Reszlu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dotyczącymi placówek służby zdrowia, która obejmuje:

- 1) Przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków poza siedzibą Zamawiającego, na bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy - minimum trzy posiłki dziennie,
- 2) dostarczanie posiłków do Zamawiającego środkami transportu Wykonawcy, w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach,
- 1) dystrybucję posiłków w obecności pracowników Zamawiającego przez pracowników Wykonawcy (w systemie cateringowym w dostawie do łóżka pacjenta).

**Szczegółowy opis przedmiotu umowy**

1. Szacunkowa ilość posiłków - około 41 100 osobodni w okresie 24 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. Średnia ilość i rodzaj diet stanowi załącznik do umowy
4. Kompleksowa usługa żywienia pacjentów obejmuje:
  - a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
  - b) zastosowanie tradycyjnego systemu dystrybucji posiłków w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi), umieszczonych w termoportach z dostawą do miejsca przebywania pacjentów.
  - c) odbiór pojemników GN oraz termoportów, ich mycie i dezynfekcja,
  - d) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacja,
  - e) mycie i dezynfekcja pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne
5. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
  - śniadanie 7<sup>30</sup> - 8<sup>00</sup>
  - obiad 12<sup>30</sup> - 13<sup>00</sup>
  - kolacja 17<sup>00</sup> - 17<sup>30</sup>
  - dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej, diety wysokobiałkowej będą dostarczane w uzgodnieniu z zamawiającym np. drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem.
6. Wykonawca ma obowiązek sporządzania specjalistycznych diet dla dorosłych, oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji np. Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, itp.
7. Posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości.
8. 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.
9. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
10. Wykonawca zapewni we własnym zakresie zastawę stołową i sztućce w oraz zadba o odpowiednie i prawidłowe zmywanie naczyń w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego.

11. 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.)
12. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach bemarowych lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
13. Wykonawca świadczy usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i poniższymi zasadami:
  - 1) Wykonawca ponosi koszty zakupu środków czystości, dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami prawa oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości pomieszczeń wydzierżawionych od Zamawiającego.
  - 2) Rodzaj stosowanych preparatów dezynfekcyjnych będzie zgodny z przepisami HACCP z dopuszczeniem do kontraktu z żywnością.
14. Wykonawca gwarantuje obsadę stanowisk pracy i przestrzeganie tej obsady zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
15. 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.
16. Wykonawca zobowiązuje się objąć nadzorem lekarza medycyny pracy i przeprowadzić badania medyczne zatrudnionym pracownikom zgodnie z obowiązującymi przepisami; warunkiem dopuszczenia pracownika do pracy jest udokumentowanie Zamawiającemu aktualnych, pozytywnych badań medycznych; dotyczy to również pracowników nowo zatrudnianych w okresie trwania umowy.
17. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać na żądanie Zamawiającego aktualne badania lekarskie i dokumenty potwierdzające odbyte przez pracowników szkolenia w zakresie higieny szpitalnej i specyfiki pracy. Brak powyższych dokumentów uniemożliwia dopuszczenie do pracy nowego pracownika.
18. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia do wglądu Zamawiającemu w przeddzień przejęcia usługi oraz uzupełnianie:
  - 1) aktualnych książeczek zdrowia,
  - 2) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków w szpitalu, np. szkoleń, kursów.
19. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić swoim pracownikom:
  - 1) preparat do mycia i dezynfekcji rąk
  - 2) ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy
  - 3) środki ochrony osobistej (rękawiczki, fartuchy jednorazowe, okulary ochronne),
  - 4) zunifikowaną odzież roboczą i obuwie dla pracowników na każdym stanowisku pracy,
  - 5) szafki BHP na odzież (osobista / robocza),
  - 6) utrzymanie w czystości odzieży roboczej
20. 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,
21. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
  - 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem umowy
  - 2) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych 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.,

22. Wykonawca ponosić będzie koszty mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.
23. Wykonawca realizuje zalecenia Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej
24. Wykonawca sprawuje bieżący nadzór nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego, doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia.
25. Wykonawca zobowiązuje się do centralnego zmywania naczyń, termosów, itp. w celu zachowania reżimu sanitarno-higienicznego.
26. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania w czystości Punktu Żywieniowego, sprzętu, urządzeń, naczyń zastawy stołowej, itp.
27. Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyżywienia pacjentów polegającego na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień.
28. Wykonawca zapewnia odpowiednie wymagania jakości posiłków tj. właściwą ich temperaturę, kaloryczność i gramatury, układ diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
29. Wykonawca używać będzie do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.
30. Wykonawca prowadzi będzie proces produkcji oraz dystrybucji posiłków zgodnie z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie .
31. Naczynia po spożyciu posiłków muszą być uprzątnięte w ciągu 1 godziny.
32. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz od upływu dnia i podania. 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).
33. 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.
34. Zamawiający zastrzega możliwość dostarczania przez Wykonawcę depozytów. Zapotrzebowanie na nie będzie zgłaszane przez Zamawiającego. Wymienione poniżej produkty muszą być dobrej jakości, z datą produkcji i okresem przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach.

L.p.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość 1 miesiąc
1	Cukier biały kryształ	kg	5
2	Herbata	kg	0,50
3	Dżem owocowy	kg	0,70
4	Suchary lub inne pieczywo	kg	5
5	kleik ryżowy błyskawiczny	szt.	10
6	kaszka mleczno ryżowa	szt.	10

35. Powyższy wykaz jest jedynie przykładowy. Asortyment oraz jego ilość może ulec zmianie ze względu na zapotrzebowanie przez pacjentów w porozumieniu Zamawiający - Wykonawca. Rozliczenie będzie realizowane na podstawie dokumentu magazynowego przyjął/wydał. Koszt wliczony w cenę posiłków.
36. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały 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.
37. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
38. Wykaz ilości personelu wraz ze średnią stawką zaszeregowania brutto dla danej grupy zawodowej.

<b>Lp.</b>	<b>Stanowisko</b>	<b>Stawka zaszeregowania (płaca zasadnicza) w zł</b>
1.	Starszy dietetyk	XIII – 1.820,00
2.	Kucharka	IX – 1.370,00
3.	Kucharka	VIII – 1.260,00
4.	Kucharka	VIII – 1.260,00
<b>Razem:</b>		<b>5.710,00</b>

39. W budynku znajduje się dźwig osobowy (winda).