Załącznik nr 8 do SIWZ

ZP/PN/23/2019

###### U M O W A NR…….. /…………

Zawarta w dniu .................................. roku w Bytomiu, pomiędzy:

### Szpitalem Specjalistycznym Nr 1

z siedzibą w41 – 902 Bytom, przy ul. Żeromskiego 7 zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Katowicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000079907, NIP 626-034-01-73, REGON: 270235840, reprezentowanego przez:

................................................................................................

zwanym dalej **ZAMAWIAJĄCYM**

a

................................................................................................

z siedzibą ......................., przy ul. ............................................................ zarejestrowanym

w ................................................, pod numerem KRS ........................., NIP ................................, REGON: .............................., wysokość kapitału zakładowego....................................., kapitału opłaconego................................

reprezentowanego przez

1. ............................................................................

2............................................................................

zwanym dalej **WYKONAWCĄ**

Umowa jest zawarta w następstwie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienie publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia   
29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, którego rozstrzygnięcie nastąpiło   
w dniu............................. r. Treść umowy została sporządzona na podstawie złożonej oferty.

**§1**

1. Przedmiotem umowy jest „Świadczenie usługi w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta dla Szpitala Specjalistycznego nr 1 przy ul. Żeromskiego 7   
   w Bytomiu, Szpitala Zakaźnego, Zakładu Opiekuńczo Leczniczego przy Al. Legionów 49   
   w Bytomiu”
2. Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1 do umowy oraz oferta Wykonawcy, stanowiąca integralną część niniejszej umowy.

**§2**

* 1. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy, o którym mowa w § 1   
     z uwzględnieniem obowiązujących przepisów w zakresie żywienia, w tym wymogów obowiązujących w publicznych zakładach opieki zdrowotnej.
  2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z normami Instytutu Żywności   
     i Żywienia.
  3. Usługa realizowana będzie:
     + zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.06.2012 w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (DZ. U. Nr 12.739)
     + w kuchni spełniającej wymogi żywienia zbiorowego, w której przygotowywane są posiłki dla odbiorców zewnętrznych, kuchnia musi posiadać aktualną decyzję wydaną w tym samym zakresie przez właściwego Inspektora Sanitarnego.
     + transportem i na koszt Wykonawcy do Zamawiającego, samochodami, które zostały dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
       1. Wykonawca oświadcza, iż wszelkie czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków, jak też zmywanie, wykonywać będzie zgodnie z zasadami sanitarnymi określonymi   
          w przepisach odrębnych, z wykorzystaniem środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w szpitalach.

**§ 3**

* + - * 1. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania przedmiotu zamówienia z należytą starannością.
        2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.
        3. Wszystkie niezbędne do realizacji niniejszej umowy zezwolenia Wykonawca uzyskuje samodzielnie i na własny koszt.

**§ 4**

1. Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia kuchenek oddziałowych Zamawiającego w nowe wózki bemarowe dwupoziomowe (9 szt.) na koszt Wykonawcy tj. dwa wózki z blatem rozsuwanym i półką wzmocnioną z barierką oraz siedem sztuk wózków bez blatów.
2. A także przejął serwis i naprawy wszystkich wózków bemarowych znajdujących się w kuchenkach oddziałowych Szpitala. Wykonawca zapewni transport, rozładunek.
3. Zakup pierwszych pięciu sztuk wózków w ciągu najbliższych 3- miesięcy od rozpoczęcia umowy a pozostała część do końca czerwca 2021 roku.
4. W/w wózki bemarowe dwupoziomowe po zakończeniu umowy zostaną przekazane bezpłatnie Zamawiającemu. Przekazanie sprzętu nastąpi w formie protokołu zdawczo- odbiorczego w czasie nie dłuższym niż 7 dni kalendarzowych licząc od dnia zakończenia niniejszej umowy.
5. Z chwilą podpisania Protokołu Odbioru, o którym mowa w ust. 1, kompletny sprzęt oraz dokumentacja stają się własnością Zamawiającego, za termin odbioru sprzętu uznaje się datę zawarcia Protokołu Odbioru.
6. Wykonawca zobowiązuje się do naprawy i serwisowania wszystkich znajdujących się na oddziałach szpitalnych wózków bemarowych dwupoziomowych będących własnością Zamawiającego, jak i w/w. 9 sztuk, w które jest zobowiązany wyposażyć Zamawiającego Wykonawca przez okres 36 miesięcy bezpłatnie (cały okres trwania umowy bezpłatnie).
7. W razie trwałego uszkodzenia wózków bemarowych - wymiany na nowe.
8. Zamawiający wymaga , aby Wykonawca objął serwisem zmywarko – wyparzarki znajdujące się na oddziałach. W razie trwałego uszkodzenia - wymiany na nowe.

**§ 5**

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy według zgłaszanych przez Zamawiającego ilości i rodzaju posiłków.
2. Wykonawca wydawał będzie posiłki przez Zamawiającego według ustalonego harmonogramu.

**§ 6**

1. Wykonawca ponosi pełne koszty realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności zakupu towarów do przygotowywania posiłków.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli procesu przygotowywanych jak   
   i gotowych posiłków, oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych.

**§ 7**

* 1. Całkowita wartość przedmiotu umowy nie przekroczy kwoty …………..netto + 8% VAT co daje kwotę ………………… brutto (słownie:…………………………………………….)
  2. Rozliczenia stron z tytułu realizacji niniejszej umowy dokonywane będą miesięcznie na podstawie ilości i rodzaju wydanych w tym okresie posiłków, zgodnie z cenami określonymi w ofercie Wykonawcy,   
     tj:  
      - Szpital Specjalistyczny Nr 1 przy ul. Żeromskiego 7 w Bytomiu: ……zł brutto

- Zakład Opiekuńczo Leczniczy przy Al. Legionów 49 w Bytomiu: ……..zł brutto

1. Faktura będzie uregulowana przez Zamawiającego w terminie 60 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

**§ 8**

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi   
   w formie kar umownych w następujących przypadkach:
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100,00 zł brutto za każdorazowe opóźnienie w dostarczeniu posiłków o 2 godziny w stosunku do godzin ustalonych   
   w szczegółowych warunkach realizacji przedmiotu zamówienia stanowiących załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 400,00 zł brutto każdorazowo   
   za niedostarczenie pełnej ilości posiłków na wszystkie oddziały.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 4 000,00 zł brutto każdorazowo   
   za niedostarczenie posiłków na wszystkie oddziały.
   1. Kary umowne będą płatne na podstawie noty obciążeniowej uznanej przez Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia kar umownych wymienionych w pkt. 1a, 1b, 1c, jeżeli Wykonawca za naruszenie pkt. 1a lub 1b lub 1c dostarczy dodatki poza jadłospisem (np. owoce, jogurt, serek, drożdżówka, ciastko itp.) na wszystkie oddziały i dla każdego pacjenta.

**§ 9**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży   
   w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w punkcie 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.
3. Ponadto, w trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany cen w poniższym brzmieniu:
   * zmiany stawki VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian
   * wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r.   
     o minimalnym wynagrodzeniu za pracę
   * zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne
   * zmiany wartości umowy, z zastrzeżeniem, że jest ona korzystna dla Zamawiającego.
4. Zmiana wymienione w pkt. 3 pozycja 1 następują z mocy prawa i obowiązują od dnia obowiązywania odpowiednich zapisów.

## § 10

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od **08.02.2020 r. do 08.02.2023 r.** bądź do czasu wyczerpania ilości wszystkich zasobów będących przedmiotem niniejszej umowy w zależności, które z tych zdarzeń wystąpi wcześniej.
2. Każda ze Stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej.

**§ 11**

1. Wykonawca wnosi należyte zabezpieczenie umowy w wysokości: **………** zł, co stanowi 2% całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy lub Wykonawca wnosi należyte zabezpieczenie umowy w formie gwarancji ubezpieczeniowej o numerze **………….** z dnia **…………** r. co stanowi 2% całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy.
2. Zabezpieczenie może być wniesione w jednej lub kilku formach, o których mowa w art. 148 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Zwrot zabezpieczenia wniesionego w pieniądzu nastąpi po zakończeniu umowy, w terminie 30 dni od dnia uznania należytego wykonania usługi. Zamawiający zwróci kwotę zabezpieczenia Wykonawcy wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, pomniejszoną   
   o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na konto Wykonawcy.
4. Zwrot zabezpieczenia w formie gwarancji ubezpieczeniowej Zamawiający zwraca po zakończeniu umowy w terminie 30 dni od dnia uznania należytego wykonania usługi.

**§12**

1. Strony ustalają osoby upoważnione do podejmowania czynności związanych z wykonaniem niniejszej umowy:

Ze strony Zamawiającego: ……………………. – Naczelna Pielęgniarek

Ze strony Wykonawcy:………………………………………….

**§ 13**

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
2. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem postanowienia z pkt 1 jest nieważna.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na przenoszenie wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na osobę trzecią w rozumieniu art. 509 k.c. jak również zastawu na tej wierzytelności na zabezpieczenie. Zgoda na zmianę wierzyciela, może nastąpić jedynie po wyrażeniu zgody przez podmiot który utworzyła SPZOZ – Szpitala Specjalistyczny Nr 1 w Bytomiu, zgodnie z art. 54 ust 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011r. o działalności leczniczej.
4. Strony zgodnie ustalają, iż Wykonawca nie może dokonywać czynności faktycznych i prawnych prowadzących do wstąpienia osoby trzeciej w miejsce wierzyciela co do należności wynikających   
   z niniejszej umowy ani udzielać pełnomocnictwa do windykacji należności od Zamawiającego wynikających z niniejszej umowy, osobom prawnym zajmującym się windykacją należności.
5. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30 000,00 zł w przypadku naruszenia zobowiązań ustanowionych w § 13 ust. 4 niniejszej umowy.

**§ 14**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego   
o ile przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

**§ 15**

Strony mają obowiązek wzajemnego informowania się o wszelkich zmianach swojego statusu prawnego, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego lub likwidacyjnego.

**§ 16**

Wszelkie sprawy sporne związane z wykonaniem umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

Przed poddaniem sporu pod rozstrzygnięcie Sądu strony zobowiązują się wyczerpać możliwości polubownego jego rozwiązania i oddadzą spór do mediacji do mediatora lub ośrodka mediacji wskazanego przez Zamawiającego.

**§ 17**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

Załącznik nr 1 do umowy

**Zakres**

1. Świadczenie kompleksowej usługi żywienia, produkcji i dystrybucji posiłków dla pacjentów Szpitala w systemie bemarowym lub termosowym.
2. Dystrybucja posiłków dla pacjentów:

* Dowóz posiłków na oddział i dostarczenie ich do łóżka pacjenta
* Odbiór naczyń (wraz z resztkami żywności) i sztućców po skończonej konsumpcji. ( zatrudnienie min. 10 osób do wykonywania w.w usługi dystrybucji na terenie szpitala oraz 2 kierowców do transportu posiłków i 1 dietetyka ze strony Wykonawcy)

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania usługi z należytą starannością, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi z uwzględnieniem zasad zdrowego i prawidłowego żywienia   
   oraz zasadami HACCAP. Wszystkie posiłki muszą zachować odpowiednią wartość kaloryczną. Diety wskazane przez Dietetyka Szpitala muszą być bezwzględnie zachowane – w załączniku przykładowe jadłospisy (załącznik nr 1a do SIWZ przykładowy jadłospis dla ZOL-u, załącznik nr 1b do SIWZ przykładowy jadłospis dla Szpitala Nr 1)
2. Wsad do kotła nie może być mniejszy niż (netto)  
   - ZOL - 7,50 zł  
   - Szpital Specjalistyczny Nr 1 i Szpital Zakaźny - 6,30 zł   
   NOMENKLATURA DIET:  
   - dieta podstawowa,  
   - dieta lekkostrawna,  
   - dieta wysokobiałkowa,  
   - dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji stymulujących wydzielenie kwasu żołądkowego,  
   - dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu,  
   - dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych,  
   - dieta bezsolna,  
   - dieta bezglutenowa,  
   - dieta płynna  
   - dieta papkowata,  
   - dieta mleczna,  
   - dieta kleikowa,  
   - dieta ziemniaczana

- dieta wegetariańska

- diety specjalistyczne z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb pacjenta   
- dieta ścisła ( nie wlicza do ewidencji ilości pacjentów)

- dieta bez-mleczna  
  
Wszystkie diety są trzy – posiłkowe z wyjątkiem ZOL-u - cztery posiłki.  
  
Zamawiający wymaga aby:  
- obiad składał się z minimum dwóch dań + kompot,  
- do śniadania zapewniony był dodatek wg jadłospisu (np. zupa mleczna, twaróg, dżem, jajko, wędlina, pasztet, miód),

- do kolacji dodatek według jadłospisu np. twaróg, jajko, wędlina, pasztet, ser żółty, paprykarz, ser topiony itp. + dodatek warzywny – sałata zielona, pomidor, ogórek ogólnie, papryka, rzodkiewka itp.,

- do śniadania i kolacji pieczywo mieszane (np. pieczywo jasne, razowe, graham, bułka pszenna, wek, rogal)  
- uwzględniono do drugiego dania surówki,  
- w jadłospisach uwzględniono przynajmniej raz w tygodniu potrawy z ryby,  
- do śniadania i kolacji podawano masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%,  
- w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotowywano posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw,  
- w niedzielę i pozostałe święta podawać potrawy mięsne,  
- w jadłospisach uwzględniać posiłki mięsne, półmięsne i jarskie,

**Obowiązki wykonawcy**

* + 1. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia człowieka chorego oraz dystrybucja posiłków z zastosowaniem systemu bemarowego lub termosowego w ściśle określonych porach.
    2. Żywienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.
    3. Posiłki muszą posiadać odpowiednią kaloryczność i gramaturę zgodną z jadłospisem.
    4. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z potrzebną ilością i rodzajem diet w opisanych pojemnikach.
    5. Dostarczenie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

- termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);  
- termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewnią dostarczenie na oddziały poszczególnych części posiłków.

* + 1. Mycie i dezynfekcja pojemników transportowych, termoizolacyjnych należących do Wykonawcy odbywać się będzie poza siedzibą Zamawiającego.
    2. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany uszkodzonych i nieestetycznie wyglądających termosów po zgłoszeniu przez Zamawiającego.
    3. Osoby wydające posiłki muszą być ubrane w odzież ochronną z czepkiem zakrywającym włosy. Posiłki muszą być wydawane w foliowych rękawiczkach. Rękawiczki muszą posiadać dopuszczenie do kontaktu z żywnością.
    4. Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.
    5. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla poszczególnych oddziałów jest Wykonawca.
    6. Wykonawca ma obowiązek uzupełniania w trakcie trwania umowy zastawy stołowej. W skład zastawy stołowej wchodzą: talerz do zupy, talerz do drugiego dania, talerz deserowy, kubek oraz kubek z dziubkiem. Sztućce muszą być wykonane ze stali nierdzewnej. Jeżeli pacjent nie posiada swoich sztućcy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć sztućce. Pacjent nie może otrzymywać posiłku na zastawie, która jest wyszczerbiona, potłuczona. Zamawiający nie dopuszcza podawania pacjentom zastawy jednorazowej, z wyłączeniem szczególnych przypadków każdorazowo zgłaszanych przez Zamawiającego (np. w razie wystąpienia alert patogenu, ogniska epidemiologicznego, awarii wyparzaczy, brak wody itp.). Nie dopuszczalne jest stosowanie zastawy stołowej wykonanej   
       z tworzywa sztucznego wielorazowego użytku.
    7. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu w razie potrzeby pojemników z pokrywkami do przechowywania np. pieczywa, talerzy, dodatków do posiłków i wiaderek z pokrywkami na odpady pokonsumpcyjne oraz drobnego sprzętu kuchennego niezbędnego do wydawania posiłków (chochle, łyżki do nakładania posiłków, łopatki, deski do krojenia, noże itp.) czajników, kuchenek elektrycznych, blenderów, suszarek do naczyń, dzbanków, termometrów do lodówek oraz termometrów do pomiaru temperatury.
    8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wyposażył kuchenki oddziałowe w nowe wózki bemarowe dwupoziomowe (9 szt.) na koszt Wykonawcy tj. dwa wózki z blatem rozsuwanym i półką wzmocnioną z barierką oraz siedem sztuk wózków bez blatów.

A także przejął serwis i naprawy wszystkich wózków bemarowych znajdujących się w kuchenkach oddziałowych Szpitala. Wykonawca zapewni transport, rozładunek.

Zakup pierwszych pięciu sztuk wózków w ciągu najbliższych 3- miesięcy od rozpoczęcia umowy a pozostała część do końca czerwca 2021 roku.

W razie trwałego uszkodzenia wózków bemarowych - wymiany na nowe.

* + 1. Zamawiający wymaga , aby Wykonawca objął serwisem zmywarko – wyparzarki znajdujące się na oddziałach. W razie trwałego uszkodzenia - wymiany na nowe.
    2. Do Zamawiającego będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków oraz co miesięczne zestawienia ilości wydawanych posiłków z podziałem na oddziały.
    3. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek żywieniowych osobnym środkiem transportu w ciągu 12-tu godzin od ich powstania oraz pisemnego udokumentowania odbioru odpadów pokonsumpcyjnych raz w miesiącu.
    4. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.
    5. Wykonawca zobowiązany jest do zaopatrzenia się w pojemniki na odpady pokonsumpcyjne.
    6. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania umowy na odbiór odpadków pokonsumpcyjnych oraz przedstawienia umowy Zamawiającemu.
    7. Dystrybucję posiłków, odbiór pojemników transportowych (termosów i bemarów) oraz odbiór resztek pokonsumpcyjnych należy do Wykonawcy.
    8. Przestrzeń ładunków środków przeznaczonych do transportu żywności powinna być zamknięta (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.06.2012 § 25 pkt. 1 i 3 w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (DZ. U. Nr 12.739)
    9. Pozostałości żywienia pacjentów z oddziałów zakaźnych należy traktować jak zakaźne, opisane kodem 18 01 82\*, gromadzone w czerwonych workach.
    10. Wykonawca musi posiadać aktualną umowę na utylizację w/w odpadów (dot. odpadów opisanych kodem 18 01 82\*).
    11. Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne powinny być proporcjonalnie dopasowane (w ilości jak i objętości) do ilości odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być łatwe do mycia i dezynfekcji.
    12. Mycie i dezynfekcja pojemnika na odpady pokonsumpcyjne ma być odnotowana w książce dezynfekcyjnej z datą, podpisem osoby wykonującej mycie i dezynfekcję, z podaniem nazwy środka jakiego użyto do procesu dezynfekcyjnego.
    13. Mycie i dezynfekcja lodówek ma być odnotowana w książce dezynfekcyjnej z datą, podpisem osoby wykonującej mycie i dezynfekcję, z podaniem nazwy środka jakiego użyto do procesu dezynfekcyjnego.
    14. Wykonawca dostarczy posiłki na oddział, przestrzegając godzin wydawania posiłków:  
        śniadanie – 7:30 – 8:00  
        obiad – 12:00 – 12:30  
        kolacja – 17:00 – 17:30
    15. Wykonawca po podpisaniu umowy ma obowiązek przedstawić Dietetykowi Szpitalnemu harmonogram sprzątania kuchenek oddziałowych wraz z wyposażeniem.
    16. Wykonawca po podpisaniu umowy ma obowiązek przedstawić Specjaliście do spraw Epidemiologi wykaz środków dezynfekcyjnych stosowanych przez Wykonawcę, dopuszczonych do użytku w kontakcie z żywnością.
    17. Wykonawca ma obowiązek do przeprowadzania systematycznego (codziennego) mycia i dezynfekcji pojemników transportowych (bemarów i termosów).
    18. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu odpowiedniej ilości środków myjących do zabezpieczenia czystości w każdej kuchence oddziałowej w postaci:
* Płynu do mycia naczyń o pojemności 1 l i 5 l w zależności od potrzeb Zamawiającego
* Środka dezynfekcyjnego do powierzchni i blatów roboczych dopuszczone do kontaktu   
  z żywnością o pojemności 500 ml i 1 l
* Płynów do zmywarek w postaci nabłyszczacza i środka myjącego o pojemności   
  5 l i 10 l, odkamieniacz do zmywarek
* Płynu uniwersalnego do mycia powierzchni podłóg, ściany, kuchenki, szafki itp.,   
  o pojemności 1 l i 5 l.
* Mleczko do czyszczenia, proszek do szorowania, ścierki kuchenne, gąbki, mopy (kij + końcówka + wiaderko), ręczniki papierowe na rolce, rękawiczki gumowe, worki na odpady (czerwone 60 l, czarne 60 l i 120 l , białe 60 l, ) płyn odtłuszczający, druciaki, mydło w płynie 500 ml i 5 l, płyn dezynfekujący do rąk o pojemności 500 ml, płyn do dezynfekcji mopów i odpływów kanalizacyjnych, środek udrażniający do odpływów kanalizacyjnych.
  + 1. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć i przechowywać produkty zgodnie z wytycznymi HACCAP, GMP.

**Zasady mycia i dezynfekcji kuchenek oddziałowych**

**1. Czynności wykonywane trzy razy dziennie i w razie potrzeby:**

I mycie naczyń

II wycieranie na mokro blatów, powierzchni stołów dostawczych i wózków transportowych

III mycie umywalek, zlewozmywaków i baterii kranowych, kafli wokół baterii

IV mycie podłóg.

**2. Czynności wykonywane jeden raz dziennie i w razie potrzeby:**

I wycieranie na mokro parapetów, dotykowych części drzwi – klamek.

II wycieranie na mokro powierzchni pojemników na mydło, środek dezynfekcyjny i ręczniki jednorazowe; przed uzupełnieniem pojemnika należy zdemontować, umyć i zdezynfekować, na pojemniku przykleić datę mycia i dezynfekcji pojemników

III opróżnianie, mycie i dezynfekcja pojemników na odpady pokonsumpcyjne

IV mycie kuchenek oddziałowych

V mycie i odkamienianie wyparzaczy

**3. Czynności wykonywane jeden raz w tygodniu:**

I mycie drzwi, ścian, cokołów

II wycieranie na mokro lamp oświetleniowych

III mycie szafek kuchennych

IV przegląd , mycie i dezynfekcja lodówek dla pacjentów

**4. Czynności wykonywane raz w miesiącu:**

I gruntowne sprzątanie

II wycieranie krat i wywietrzników

III mycie i dezynfekcja lodówek w kuchenkach oddziałowych

**5. Czynności wykonywane nie rzadziej niż raz na kwartał:**

I mycie okien

II wycieranie na mokro żaluzji i rolet.

Czynności mycia i dezynfekcji kuchenek oddziałowych w punktach 1 i 2 będą wykonywane przez firmę żywieniową, **czynności zawarte w punktach od 3 do 5 będzie wykonywać firma sprzątająca za wyjątkiem podpunktu III i IV w punkcie 3 i podpunktu III w punkcie 4.**

**Pozostałe obowiązki Wykonawcy:**

Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w systemie bemarowym i termosowym zachowując zasady GMP/GHP oraz wymogi systemu HACCAP w zakresie warunków produkcji   
i dystrybucji oraz weźmie pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie

1. Wszystkie osoby zajmujące się żywnością muszą:   
   \* utrzymywać w stałej czystości skórę, włosy, paznokcie i jamę ustną  
   \* ręce myć i dezynfekować, osuszać wyłącznie ręcznikiem jednorazowym wielokrotnie w ciągu dnia, a obowiązkowo:  
    - przed rozpoczęciem pracy  
    - po każdej „brudnej czynności”  
    - po wyjściu z toalety  
   \* w czasie pracy nie nosić biżuterii, pierścionków, obrączek  
   \* przed rozpoczęciem pracy pozostawić odzież osobistą i obuwie w szatni; umyć się przebrać w czystą odzież ochronną  
   \* w czasie pracy używać okryć głowy  
   \* podczas mycia naczyń używać gumowych lub foliowych fartuchów. Osoby wydające posiłki muszą przestrzegać właściwej higieny osobistej, powinny mieć czystą odzież ochronną, nakrycia głowy i identyfikatory.

**Uwaga:**  
Wszyscy pracownicy muszą posiadać aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną do wglądu   
w miejscu pracy. Dodatkowo Zamawiający prosi aby personel firmy świadczącej usługi żywienia   
w naszej placówce był składem stałym.

**Zasady porcjowania i wydawania posiłków**

1. do porcjowania należy używać sprzętu przeznaczonego wyłącznie do tego celu
2. dystrybucja posiłków powinna odbywać się w obecności pielęgniarek
3. posiłków wydawanych pacjentom nie wolno dotykać dłonią, do ich nakładania należy używać łyżek, łopatek, widelców i szczypiec itp.
4. podczas wydawania posiłków na ręce założyć foliowe rękawice dopuszczone do kontaktu z żywnością
5. posiłki należy porcjować i podawać unikając oblewania brzegów talerzy i kubków
6. sztućce i naczynia, w których podawane są posiłki muszą być czyste i nieuszkodzone
7. posiłki pacjentów czasowo nieobecnych należy przechowywać w lodówce
8. posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnego zapotrzebowania dziennego, które Zamawiający przedłoży Wykonawcy. Zapotrzebowanie będzie sporządzane (na zlecenie lekarza) przez wyznaczoną pielęgniarkę, dostarczone Wykonawcy przez Dietetyka Szpitala. Ewentualne zmiany przekazywane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 4 godziny przed planowanym wydaniem posiłków
9. całodzienne żywienie pacjentów sporządzone będzie na podstawie uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospisu dekadowego, który będzie udostępniony na oddziale Szpitala
10. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

**Organizacja żywienia**

* Przygotowane przez Wykonawcę posiłki dostarczane mają być na oddział Zamawiającego –   
  „do łóżka” pacjenta.
* Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do pacjenta realizowana będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
* Transport posiłków do oddziałów ma się odbywać z zapewnieniem właściwej ochrony   
  i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków. Środki transportu żywności powinny być dopuszczone do kontaktu z żywnością.
* Wykonawca ma dostarczyć posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony   
  w cenę ofert.W razie nie dostarczenia posiłków na czas Zamawiający ma prawo zamówić posiłki   
  w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.
* Talerze, sztućce, kubki mają być przechowywane w pojemnikach zamkniętych.
* Odbiór brudnych naczyń ma się odbywać od łóżka pacjenta do kuchenki na Oddziale, gdzie poddane będą procesowi mycia i wyparzania.
* Wykonawca ma obowiązek dbać o stan techniczny wyparzaczy.

**Zasady przygotowania posiłków**

1. Diety ustalone będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego   
   i uzgodnione z dietetykiem Zamawiającego.
2. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami   
   o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość (szczególnie warzywa i owoce), święta.
4. Posiłki muszą mieć odpowiednią temperaturę:   
   \* zupa – min. 75°   
   \* drugie danie – min. 62°  
   \* gorące napoje – min. 75°
5. Ewentualna aktualizacja informacji o pacjencie i zaordynowanej mu diecie zostanie przekazana Dietetyczce Wykonawcy najpóźniej do godziny 10:00 każdego dnia w formie telefonicznego zlecenia od Dietetyczki Zamawiającego.
6. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia i czystością kuchenek oddziałowych sprawować będzie Dietetyk Szpitalny.
7. Specjalista do spraw Epidemiologii ma prawo na koszt wykonawcy pobrać wymazy czystościowe talerzy, termosów ( nie częściej niż raz na kwartał).
8. Jadłospis podlegać będzie kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuję się do przedstawienia jadłospisów na kolejne 10 dni najpóźniej trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Na wniosek Dietetyka Szpitala Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
9. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami HACCAP i aktualnymi przepisami prawa.

Zamawiający będzie dokonywał kontroli przez Dietetyczkę dostarczonych posiłków pod  
względem: temperatury, gramatury i cech organoleptycznych, a Wykonawca zapewni dostęp do wszelkich dokumentów i danych niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**