

Nazwa postępowania: „Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach”

Znak postępowania: ZP/U-Ż/31/2024
Tryb: Podstawowy art. 275 pkt. 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA ROK 2024

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentów Zamawiającego przebywających na Oddziałach Zamawiającego i w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym [dalej: ZPO] Zamawiającego przy ul. Lubelskiej 90, 24 – 200 Bełżyce w systemie żywienia cateringowego.

Zamawiający zapewnia naczynia do podawania posiłków. Naczynia będą myte w kuchenkach oddziałowych przez Personel Zamawiającego.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy i Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

Kod CPV 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków.

Kod CPV 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków.

Zakres usługi będzie obejmować:

1. Sporządzanie posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie warunków produkcji oraz personelu w oparciu o system HACCP (GMP i GHP).
2. Transport posiłków z kuchni Wykonawcy do pomieszczenia dystrybucji posiłków w Szpitalu (w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach gastronomicznych).
3. Dystrybucję posiłków na oddziały przez personel Wykonawcy i Zamawiającego, odbiór termosów i pojemników gastronomicznych.
4. Wydawanie posiłków w oddziałach szpitalnych pacjentom przez pracowników Zamawiającego i Wykonawcy.
5. Mycie termosów zbiorczych, pojemników gastronomicznych, przyborów kuchennych, łyżek do serwowania potraw i innych pojemników potrzebnych do transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę usługi.
6. Dostarczenie czystych, szczelnych, odpowiednio oznakowanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne w każdej kuchence w danym oddziale oraz usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych min 1x dziennie, w przypadku większej ilości odpadów częściej.
7. Mycie i dezynfekcję pojemników na odpady pokonsumpcyjne poza Szpitalem przez personel Wykonawcy.
8. Naczynia, w których będą dostarczane posiłki, muszą mieć atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością, posiadać cechy termoizolacyjne, a posiłki muszą mieć odpowiednią temperaturę potraw, jak w założeniach SWZ.
9. Dostarczone posiłki muszą być oznakowane rodzajem diety.
10. Posiłki dla pacjentów Izby Przyjęć (zamawiane, gdy zajdzie taka potrzeba) porcjowane będą w kuchni Wykonawcy usługi, dostarczane w pojemnikach indywidualnie dla każdego pacjenta (zamykany pojemnik na zupę i lunch box-y z podziałem na części składowe II dania obiadowego). Opakowania na zupę i lunch box-y zapewnia Wykonawca usługi. Także w razie hospitalizacji pacjentów z objawami zakażenia na Oddziałach Szpitala – posiłki dla pacjentów

będą dostarczane w opakowaniach indywidualnych.

Wymagania Zamawiającego

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie około 106.500 posiłków rocznie (około 35 500 osobodni) dla pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym w Bełżycach oraz Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym.

2. Ilość łóżek w poszczególnych oddziałach:

- 1) Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Intensywnej Opieki Pooperacyjnej – 14;
- 2) Oddział Położniczo-Ginekologiczny – 15;
- 3) Oddział Rehabilitacyjny – 15;
- 4) Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy – 45;
- 5) Oddział Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Intensywnej Opieki Kardiologicznej – 30;
- 6) Oddział Pediatriczny – 12

Razem =131

Gdy zajdzie taka potrzeba, posiłki mogą być również zamawiane na Izbę Przyjęć.

Ilość kuchenek oddziałowych:

1. Chirurgia + Rehabilitacja
2. Położnictwo + Ginekologia
3. ZPO
4. Wewnętrzny
5. Pediatria

3. Wydaje się następujące posiłki rocznie:

- I. śniadanie I – około 35.500
- II. obiad – około 35.500
- III. kolacja – około 35.500
- IV. podwieczorek dla matek karmiących – 2.000
- V. podwieczorek dla dzieci – 2.500
- VI. podwieczorek dla ZPO – 15.000
- VII. dożywki cukrzycowe 2-3 razy dziennie – 7.000
- VIII. **Żywnienie dzieci od 5 do 12 miesiąca życia – 200 osobodni**

4. Podana ilość posiłków może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu ze względu na specyfikę prowadzonej działalności i będzie zależna od ilości hospitalizowanych pacjentów.

5. STRUKTURA DIET:

- 1) Dieta podstawowa
- 2) Dieta łatwo strawna
- 3) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- 4) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- 5) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- 6) Dieta bezsolna
- 7) Dieta łatwo strawna niskobiałkowa
- 8) Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa
- 9) Dieta bezmleczna
- 10) Dieta wegetariańska

- 11) Dieta bogatoresztkowa
- 12) Dieta kleikowa
- 13) Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę
- 14) Dieta papkowata
- 15) Dieta płynna
- 16) Dieta płynna wzmocniona
- 17) Dieta przecierka - kasza manna
- 18) Dieta ścisła (głodówka)
- 19) Inne diety - według zapotrzebowania i wskazań lekarza; np. bezglutenowa.

6. W przypadku specyficznych schorzeń dietetyk w porozumieniu z pielęgniarką koordynującą oddział i lekarzem prowadzącym opracowuje diety z uwzględnieniem dozwolonych produktów.

7. Określa się następujące godziny wydawania posiłków na oddziały:

- 1) Śniadanie – 7⁰⁰-8⁰⁰
- 2) Obiad – 12⁰⁰-13⁰⁰
- 3) Kolacja – 17⁰⁰-17³⁰
- 4) Podwieczorek – 16⁰⁰-16¹⁵

Dożywki cukrzycowe:

- a) ranne – 10³⁰-11⁰⁰
- b) popołudniowe – 15³⁰-16⁰⁰
- c) nocne – 20⁰⁰ - 21⁰⁰

Dożywki ranne przywożone będą ze śniadaniem, dożywki popołudniowe i podwieczorki – z obiadem, dożywki nocne – z kolacją.

8. Posilek całodobowy składa się z:

- 1) śniadania stanowiącego 25% kosztu całodobowego;
- 2) obiadu stanowiącego 50% kosztu całodobowego;
- 3) kolacji stanowiącej 25% kosztu całodobowego;
- 4) zupy i kompotu w przypadku pacjentów przybyłych do godziny 10¹⁵ stanowiących 15% kosztu całodobowego.

Cena szacowanych śniadań, obiadów, kolacji musi dawać pełną kwotę.

9. Dla wszystkich hospitalizowanych pacjentów na śniadanie wymagana będzie zupa mleczna lub bezmleczna (zależy od rodzaju diety), herbata + pieczywo, dodatki do pieczywa tj: (wędlina, twaróg, ser żółty, jajka, pasty mięsno-warzywne, rybno-warzywne, jajeczne, masło, warzywa, owoce). Serwowane dodatki będą porcjowane przez Wykonawcę usługi i dostarczane w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Nie dopuszcza się pakowania ww. produktów w woreczkach foliowych. Wędliny podawane do śniadania i kolacji muszą zawierać nie mniej niż 80% mięsa w wyrobie i będą porcjowane w postaci pełnych plastrów. Nie dopuszcza się podawania ścinków i końcówek wędlin, serów żółtych.

Ze względu na specyfikę Oddziału Wewnętrznego i Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego, gdzie robione są kanapki, jaja serwowane na śniadanie/kolację podawane będą w postaci pasty - nie dotyczy dożywek cukrzycowych.

10. Pokrojone i zapakowane w folię pieczywo musi zawierać aktualne i czytelne daty ważności widniejące na etykietach i będzie transportowane w oddzielnych, szczelnie zamykanych pojemnikach. Końcówki pieczywa nie będą wliczane do pełnej porcji.

11. Przewiduje się dodatkowe posiłki mieszczące się w zaoferowanej stawce żywieniowej.

Dla diety cukrzycowej:

- 1) na śniadanie zamiast zupy mlecznej – zupy bezmleczne z warzywami lub zgodnie z zaleceniami lekarza;
- 2) drugie śniadanie;
- 3) podwieczorek;
- 4) pieczywo razowe: (pieczywo powinno być dobrej jakości bez polepszaczy smakowych, barwnikowych i konserwantów przedłużających świeżość pieczywa, bez karmelu, bez dodatków, które mogą podnosić cukier u pacjenta, z mąki żytniej.);
- 5) dożywki nocne

Dla dzieci, matek karmiących, pacjentów ZPO

- przewiduje się podwieczorki

Dla dzieci do 1 roku życia:

- 1) Wymagane będzie dostarczanie posiłków wzbogacających żywienie pokarmem matki lub mieszankami mlecznymi w postaci specjalistycznej diety dostosowanej do wieku dziecka, gotowych do spożycia porcji posiłków zapakowanych w odrębne dla każdego pacjenta opakowania (słoiczki).
- 2) Na opakowaniu produktów muszą znajdować się czytelne informacje dotyczące:
 - a) producenta,
 - b) składu (zawartości),
 - c) wartości odżywczych,
 - d) rodzaju mięsa (indyk, królik, cielęcina, kurczak),
 - e) rodzaju warzyw,
 - f) owoców,
 - g) wielkości porcji,
 - h) daty produkcji,
 - i) daty przydatności do spożycia.
- 3) Posiłki te nie mogą zawierać środków konserwujących, barwników.
- 4) Muszą posiadać atesty PZH oraz pozytywne opinie Instytutu Matki i dziecka gwarantujące spełnianie rygorystycznych wymogów odnośnie jakości surowców użytych w procesie produkcji i składu produktu.
- 5) Zawartość każdego słoiczka musi być dostosowana do potrzeb dziecka w danym wieku.
- 6) Wszystkie surowce używane do produkcji, dzięki procesowi technologicznemu zbliżonemu do starego wekowania, mają zachować pełnię swoich naturalnych walorów odżywczych i smakowych w gotowych wyrobach.

Zakres żywienia w poszczególnych grupach wiekowych:

- 1) dla dzieci w **5 miesiącu** życia musy owocowe / owocowo-warzywne 1x dziennie wielkość porcji co najmniej 100 ml + przeciery jarzynowo-mięsne/jarzynowe 1x dziennie wielkość porcji co najmniej 100 ml.
- 2) dla dzieci w **6-8 miesiącu** życia zupy jarzynowe 1x dziennie porcja co najmniej 150 ml + jarzynka z mięsem/rybą porcja co najmniej 150 ml + porcja musów owocowych 1x dziennie wielkość porcji co najmniej 150 ml.
- 3) dla dzieci w **9-12 miesiącu** życia zupy jarzynowe (przeciery jarzynowe) z kaszką glutenową porcja co najmniej 180 ml + jarzynka z mięsem, rybą porcja co najmniej 180 ml + porcja musów owocowych 1x dziennie wielkość porcji co najmniej 150 ml.

Dla dzieci powyżej 1 roku:

- 1) zupy powinny być przyrządzane na wywarach z mięsa o niskiej zawartości tłuszczu (królik, cielęcina, drób);
- 2) dzieci do 12 lat powinny otrzymywać masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%.

W związku z w/w diety cukrzycowe otrzymują dożywki, dzieci, matki karmiące i ZPO otrzymują podwieczorki.

12. Pacjenci przebywający w ZPO, według zaleceń powinni otrzymywać posiłki rozdrobnione, mielone, zmiksowane o odpowiedniej wartości kalorycznej i odpowiedniej konsystencji.
13. Przecierki, sondy, kleiki liczone są jako porcja posiłku (śniadanie lub obiad lub kolacja). Porcja posiłku nie może być mniejsza niż **500 ml na 1 osobę**.
14. Dla diety lekkostrawnej do śniadania, kolacji porcja parówki nie może ważyć mniej niż 80g produktu.
15. obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
16. Gorące posiłki muszą być przygotowywane w dniu ich wydania.
17. Zupy warzywne podawane do obiadu tj. jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, ogórkowa, barszcz ukraiński, koperkowa, kapuśniak, zupa z fasoli szparagowej, ziemniaczana itp., muszą mieć proporcje 40-45% warzyw do 55-60% bulionu. Do obiadów z daniem bezmięsnym wymagana jest zupa o wysokiej wartości kalorycznej i odżywczej, treściwa.
18. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednią ilość płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest minimum 300 ml płynu / osobę. W okresie dużej dostępności owoców kompoty do obiadu będą sporządzane na bazie owoców sezonowych. Co najmniej 1-2 x w dekadzie wymagane jest podanie kakao/kawy zbożowej z mlekiem do kolacji.
19. Schemat żywieniowy dotyczący planowania obiadów w jadłospisie.
W dekadzie powinien występować:
 - 1 raz ryba (dla wszystkich diet)
 - 3 razy posiłek bezmięśny
 - 3 razy posiłek półmięśny
 - 3 razy posiłek mięśny**
20. W przypadku pacjentów leczonych w Szpitalu dietą lekkostrawną nie tolerujących ryby pieczonej w folii, pulpetów rybnych czy ryby gotowanej – w żywieniu uwzględniana będzie ryba smażona. Informacje takie Zamawiający przekaże w zapotrzebowaniach żywieniowych. Dotyczy pacjentów w oddziałach: Wewnętrznym, ZPO, Rehabilitacji.
21. W jadłospisach planować potrawy tradycyjne z uwzględnieniem:
 - postu
 - potraw wigilijnych
 - Świąt Bożego Narodzenia, Św. Wielkanocnych (w tym wyroby cukiernicze).
22. Jadłospisy przygotowywane będą przez Dietetyka Wykonawcy w cyklu 10-cio dniowym z podaniem rodzaju diety, składu posiłku, gramatury porcji, zawartości alergenów i przedstawiane do zaakceptowania Dietetykowi Zamawiającego w terminie 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji (nie wliczając sobót, niedziel i dni świątecznych).
23. Jadłospisy będą opracowywane według norm i zaleceń ustanowionych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz będą uwzględniać zwyczaje żywieniowe regionu – Lubelszczyzny.
24. Wykonawca usługi zapewni Dietetyka do kontaktu w sprawie uzgadniania jadłospisów i osobę do bieżącego kontaktu codziennie w sprawie żywienia w tym zgłaszania ilości żywionych pacjentów przez Dietetyka Zamawiającego lub inną upoważnioną osobę (pielęgniarkę z danego oddziału) przed śniadaniem, obiadem, kolacją, a w razie zmian w stanie chorych uzupełniania 2

razy dziennie (przed obiadem i kolacją). Zapotrzebowania żywieniowe na kolację mogą być przekazywane osobie Wykonawcy po dystrybucji obiadu. Dietetyk Wykonawcy będzie planował jadłospisy zgodnie z warunkami OPZ i będzie uwzględniał uwagi Zamawiającego co do proponowanego jadłospisu (np. powtarzalność potraw, kolorystyka posiłków itp.).

25. Zmiany w jadłospisie dopuszczalne są po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego i zatwierdzeniu przez Pielęgniarkę Naczelną.

26. Każdy jadłospis musi posiadać: pieczętę firmy, pieczętę dietetyka, podpis dietetyka, musi być opisany jako: „**Jadłospis dekadowy dla SP ZOZ NR 1 w Bełżycach, Szpital Powiatowy**” z datą.

27. Zapotrzebowania żywnościowe zgłaszane będą według: nazwy oddziału, rodzaju i ilości diet.

28. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od godziny przyjęcia w oddział :

1. przyjęcie pacjenta do godziny 6⁴⁵ – żywienie całodzienne
2. przyjęcie pacjenta do godziny 8³⁰ – 2 posiłki: obiad + kolacja
3. przyjęcie pacjenta od godziny 8³¹ do 10³⁰ – na obiad: zupa + kompot/ + kolacja
4. przyjęcie pacjenta w godzinach 10³¹ - 16⁰⁰ – kolacja
5. w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie.

29. Posiłki będą przygotowywane według norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia z produktów świeżych o wysokiej jakości odżywczej. Wartość kaloryczna nie może być mniejsza niż 2000 kcal. Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania posiłków z półproduktów.

Założenia dla diety lekkostrawnej:

- a) kcal 2000,
- b) białko ogółem 82g,
- c) tłuszcze 64g,
- d) węglowodany 275g

Od przedstawionych założeń dopuszcza się wystąpienie różnic +/- 10% jednak średnie wartości z dekady powinny wynosić jak w założeniach.

30. Wykonawca usługi będzie także przestrzegał przepisów dotyczących jakości produktów używanych do przygotowania posiłków oraz dopuszczalnej ilości konserwantów, barwników i dodatków. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do etykiet produktów spożywczych używanych do sporządzania potraw.

31. Potrawy na oddziały będą dostarczane, porcjowane w pojemnikach gastronomicznych GN zachowujących odpowiednią temperaturę potraw i wydawane pacjentowi w danym oddziale.

32. Temperatury dostarczanych potraw powinny być nie niższe niż:

1. Gorące zupy: 75 °C
2. Gorące drugie dania: 63°C
3. Gorące napoje: 80 °C

33. Zamawiający będzie miał prawo przeprowadzenia kontroli jakościowej żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości, temperatury dostarczanych potraw.

34. Ocena jakościowa posiłków: sprawdzanie zgodności, ilości porcji, pomiary temperatur odbywają się w kuchenkach oddziałowych.

35. Wykonawca będzie dostarczał posiłki zgodne z jadłospisem kompletne tj. pełny zestaw wynikający z jadłospisu bez zbędnej zwłoki max. 20 minut.

36. Dostarczanie niekompletnych porcji posiłków zgodnych z jadłospisem będzie skutkowało zgłoszeniem protokołu reklamacji żywienia lub nienależytej realizacji umowy i odliczeniem od faktury kosztów niekompletnie dostarczonych porcji np. brak 1 porcji zupy do śniadania odliczenie kosztu całego jednego śniadania, brak surówki do obiadu – odliczenie całego II dania, brak wędliny do kolacji – odliczenie całej kolacji.

W sytuacji dużych braków Zamawiający zamówi brakujące porcje od innych dostawców, koszty pokryje Wykonawca.

37. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie powiadomić Zamawiającego o przyczynie i czasie opóźnienia.
38. Zestawienie rodzajów i ilości wydanych posiłków z danego dnia Wykonawca usługi będzie zobowiązany przedkładać Dietetykowi Szpitala w dniu następnym.
39. Wykaz zestawień z miesięcznego okresu zatwierdza Naczelna Pielęgniarka i będzie on załącznikiem do faktury zbiorczej. Wystawianie faktury następuje 1 raz na miesiąc.
- 40. Wykonawca opracuje i przekaże Dietetykowi Zamawiającego:**
- księgę receptur potraw zawierającą wykaz składników każdej potrawy wydawanej pacjentom (Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz. U. z 2023 r. poz. 483).
 - wykaz wielkości gramatur i porcji w przeliczeniu na miary domowe przypadające na jednego pacjenta na dany posiłek.
41. Wykonawca usługi zobowiązuje się dostarczyć wyliczenia pod względem ilościowym (wielkości porcji) jak również wartości energetycznej oraz odżywczej na 1 osobę realizowanych jadłospisów. Wyliczenie ma się odbywać 1 x w miesiącu na podstawie tabel wartości odżywczych – Instytutu Żywności i Żywienia. Wyliczenie miesięczne obejmuje jedną dekadę i powinno zostać przekazane do Zamawiającego w terminie nie później, niż do końca miesiąca następnego.
42. W trakcie trwania zawartej umowy Wykonawca usługi raz na rok wykona kompletne badanie wartości odżywczych sporządzonych posiłków dla Szpitala Powiatowego SP ZOZ Nr 1 w Bełżycach zgodne z realizowanym jadłospisem jednodniowym na koszt Wykonawcy. Badanie będzie obejmowało: wartości kaloryczne, zawartość białka, tłuszczów węglowodanów itd. Wykonawca dostarczy kserokopię wyników tych badań Zamawiającemu. Badanie powinno być wykonane w firmie posiadającej stosowne certyfikaty, akredytacje.
43. Wykonawca uzgadnia z upoważnioną przez Zamawiającego Pielęgniarką Epidemiologiczną zakup termosów, pojemników gastronomicznych oraz innych pojemników potrzebnych do transportu posiłków – pozwalających zachować odpowiednią temperaturę, jak również zestawów przyborów kuchennych, łyżek do serwowania potraw niezbędnych przy dystrybucji posiłków.
44. Pojemniki, łyżki do serwowania potraw, przybory kuchenne potrzebne do dystrybucji posiłków muszą posiadać stosowne atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością, odpowiadać gramaturze podanej w jadłospisie i będą podawane codziennie przy posiłkach czyste zapakowane w twarodościenny pojemnik, myte przez Wykonawcę poza Szpitalem.
45. Wykonawca uzgadnia z upoważnioną przez Zamawiającego Pielęgniarką Epidemiologiczną rodzaje stosowanych środków czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych, oraz sposoby ich stosowania.
46. Wszystkie środki chemiczne muszą posiadać świadectwa rejestracji, atesty wymagane przy zastosowaniu ich w placówkach Służby Zdrowia oraz w kontakcie z żywnością.
- 47. Mycie brudnych przyborów kuchennych, łyżek do serwowania potraw, termosów zbiorczych, pojemników gastronomicznych oraz innych pojemników niezbędnych do dystrybucji posiłków odbieranych z oddziałów szpitalnych jest realizowane przez Wykonawcę i odbywa się poza Szpitalem.**
48. Zamawiający wymaga posiadania kuchni produkcyjnej przez Wykonawcę na czas realizacji zamówienia. Niedopuszczalne jest powierzenie usługi w zakresie produkcji posiłków podwykonawcom.
49. Kuchnia musi być zlokalizowana w niedalekiej odległości aby zapewnić dostarczanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze.
50. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu nie rzadziej niż 1 raz na pół roku. Kserokopię wyników dostarczy Zamawiającemu.
51. Wykonawca powinien posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu szpitalnym

52. Wykonawca odpowiedzialny będzie za:

- estetyczny wygląd kierowcy, w tym czysty fartuch ochronny, nakrycie głowy i badania kierowcy do celów sanitarno-epidemiologicznych
- stan sanitarny środka transportu,
- właściwe przechowywanie środków spożywczych / z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.,
- smaczne, zgodne z wymogami diet przyrządzanie potraw,
- kompletne dostarczanie posiłków zgodne z jadłospisem dekadowym w godzinach wskazanych w SWZ,
- higienę produkcji, transportu
- sposób wydawania i dystrybucji posiłków w oddziały szpitalne oraz zgodnie z przepisami PPIS postępowanie z naczyniami do transportu i dystrybucji posiłków,
- jakościową i ilościową ocenę przygotowanych posiłków,
- pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy wyniki tych badań.
- stan techniczny pojemników gastronomicznych, przyborów kuchennych, łyżek do serwowania potraw, opakowań i sprzętu służącego do transportu posiłków i dystrybucji posiłków,
- pobieranie i przechowywanie prób żywnościowych z każdego wykonywanego posiłku,
- **odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i właściwe postępowanie.**

53. W sytuacjach nagłych niemożliwych do przewidzenia wcześniej odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

54. **W przypadku zmian obowiązujących przepisów dotyczących żywienia zbiorowego w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych norm bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.**

55. Zamawiający wyklucza możliwość cedowania praw i obowiązków wynikających z zawartej umowy na rzecz innych podmiotów gospodarczych.

56. Reklamacje posiłków złożone przez Zamawiającego powinny być rozpatrywane przez Wykonawcę usługi w terminie do 5 dni od daty ich otrzymania.

57. Zamawiający będzie naliczał kary umowne za nienależytą realizację umowy w szczególności obejmujące:

A) powtarzające się reklamacje żywienia

- różnicy w liczbie zamówionych i dostarczonych diet lub rodzaju zamówionych diet
- dostarczone posiłki nie spełniające wymagań żywienia dietetycznego (przesolone, za kwaśne)
- dostarczone posiłki nie spełniające wymagań jakościowych (skiśnięte)
- błędy wynikające ze złej lub zbyt krótkiej technologii przygotowania posiłków (niedogotowany, twardy)
- produktów o niskiej jakości (niskiej wartości odżywczej), rozwodnionych, rozgotowanych oraz przeterminowanych
- opóźnienia w dostawie posiłków w godzinach określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia
- posiłki z widocznymi śladami pleśni lub zanieczyszczonych ciałami obcymi
- posiłki o zaniżonej gramaturze lub zaniżeniu gramatury produktów (np. mięsa ryby, surówki, wędliny...)
- nieprawidłowej temperatury posiłków określonych w przedmiocie zamówienia
- dostarczenie posiłków niezgodnie z ustalonym jadłospisem, bez wcześniejszego powiadomienia oraz niekompletnych
- niespełnianie wymogów zawartych w SWZ np. podawanie masła roślinnego dla dzieci
- notoryczne nieuwzględnianie uwag Zamawiającego co do jadłospisów

B) inne nieprawidłowości:

- brudny samochód do dostarczania posiłków i wyposażenie

- łamanie innych zasad planowania oraz transportu posiłków zawartych w opisie przedmiotu zamówienia

- dostarczanie posiłków w brudnych i uszkodzonych pojemnikach GN (brak pokrywek z uszczelkami i pojemniki nie zabezpieczone przed rozlaniem)

- brudnych i uszkodzonych pojemników do przewozu łyżek do porcjowania, zbyt małej ich ilości

-brudnych i uszkodzonych pojemników na pieczywo.

58. W razie wystąpienia w jednym miesiącu kalendarzowym co najmniej trzech dowolnych przypadków spośród wymienionych w pkt 57, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 0,5% wartości brutto przedmiotu umowy określonego w § 12 art. 1 ust. 9 niniejszej umowy. Dodatkowo każde kolejne wystąpienie dowolnego przypadku z spośród opisanych w ust. 1 w tym samym miesiącu kalendarzowym skutkuje naliczeniem kary umownej w wysokości 0,5 % wartości brutto przedmiotu umowy określonego w § 9 art. 1 niniejszej umowy.

59. Koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

60. Wykonawca zobowiązuje się do usuwania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

61. Wykonawca usługi zabezpieczy na każdy oddział szczelnie zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne. Koszty utylizacji ponosi Wykonawca.

62. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu posiłków oraz procesów technologii przygotowania posiłków w miejscu ich powstawania a także prawo wglądu do kartotek magazynowych przez Pielęgniarkę Epidemiologiczną, Dietetyka i osoby upoważnione.

63. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektorat Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.

64. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania zamówienia przez okres 12 miesięcy.

65. Do rozliczeń finansowych przyjmuje się ilość faktycznie wydanych posiłków.

66. Cena podana przez Wykonawcę w ofercie przetargowej będzie ceną stałą przez okres trwania umowy.

67. Forma i termin płatności – **50 dni** od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do sekretariatu Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach ul. Przemysława 44.

Do faktury Wykonawca załączy specyfikację wydanych posiłków w rozbiciu na oddziały i inne komórki organizacyjne Szpitala potwierdzone przez pielęgniarki oddziałowe lub inne upoważnione przez Zamawiającego osoby. Każda specyfikacja wydanych posiłków dla oddziałów Szpitala będzie zawierała ilość wydanych śniadań, obiadów, kolacji, podwieczorków i dożywek cukrzycowych.

68. Wykonawca powinien odpowiednio posiadać i do oferty lub na wezwanie Zamawiającego dostarczyć (**określone w SWZ**):

1. Opinia PPIS dla kuchni na produkcję posiłków i dostarczanie w systemie cateringowym.
2. Decyzja PPIS, że środek transportu posiada dopuszczenie i, że spełnia wymagania Rozporządzenia WE nr.852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie Higieny środków spożywczych, dotyczące transportu posiłków.
3. Umowa na postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi.
4. Odpady pokonsumpcyjne odbierane ze Szpitala nie mogą być wykorzystywane do skarmiania zwierząt hodowlanych.
5. Poświadczony kserokopii dokumentu sporządzonego przez PPIS podczas kontroli: OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA.
6. Oświadczenie, że Wykonawca usługi zabezpiecza i przechowuje próbki żywnościowe z przygotowywanych posiłków dla Szpitala Powiatowego SP ZOZ Nr 1 w Bełżycach.
7. Kserokopie polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę 400 000 złotych.

8. Referencje z innych Szpitali, w których świadczył lub świadczy usługę żywienia pacjentów.
- 69.** Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu Procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej – potwierdzenia wdrożenia systemu HACCAP dla procesu produkcji, przygotowania i dostaw posiłków dla SP ZOZ Nr 1 w Bełżycach lub w terminie **30 dni** od początku realizacji umowy (w przypadku nowego podmiotu).
- 70.** Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu w ciągu **30 dni** od daty podpisania umowy Procedury mycia i dezynfekcji samochodu do transportu posiłków.
- 71.** Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli Narodowego Funduszu Zdrowia na zasadach zgodnych z ustawą z dnia 27 sierpnia 2004 roku o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanej ze środków publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 146. ze zm).
- 72.** W związku z przystąpieniem Zamawiającego do realizacji programu pilotażowego (obecnie do końca roku tj. 31.12.2024 r.) - „Dobry posiłek w szpitalu”, którego założenia określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu" (Dz. U. z 2023 r., poz. 2021 – dalej jako „Rozporządzenie”) oraz mając na uwadze, że Wykonawca świadczyć będzie na rzecz pacjentów Zamawiającego usługi żywienia w oparciu o umowę:
- 1) Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do udziału w realizacji Programu, poprzez rozszerzenie zakresu usługi żywienia pacjentów Zamawiającego, wykonywanej na podstawie Umowy, zgodnie z wymogami Rozporządzenia oraz zawartej przez Zamawiającego z Narodowym Funduszem Zdrowia umowy o realizację Programu.
 - 2) Usługi objęte programem pilotażowym, o którym mowa w ust. 1, stanowią uzupełnienie usług wykonywanych na podstawie Umowy. Szczegółowe zapisy zawarte są w załączniku nr 2 – Projektowane postanowienia umowy paragraf 2a.