

## **Załącznik Nr 1 do SIWZ – przetarg DLŻ-01/15.**

**Wymagania Zamawiającego w zakresie jakości żywienia, terminów zamawiania i wydawania posiłków, ich transportowania, jak również postępowanie w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie świadczonych usług żywienia.**

### **Wymagania Zamawiającego w zakresie jakości żywienia, terminów zamawiania i wydawania posiłków**

**1.** Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na zapewnieniu całodziennego żywienia pacjentów „Uzdrowisko Rymanów” S.A. w sześciu Punktach Żywienia tj: „Zimowit”, „Eskulap”, „Anna”, „Maria”, „Teresa”, „Polonia”.

Posiłki będą przygotowywane w Punkcie Żywienia zorganizowanym w budynku Szpitala Uzdrowskiego „Zimowit”.

Pod pojęciem „żywienia pacjentów” należy rozumieć samodzielne przygotowywanie (ugotowanie) i dostarczanie przez Wykonawcę do poszczególnych budynków Zamawiającego gotowych posiłków, zgodnie z zamówieniami składanymi przez Zamawiającego i w określonych przez Zamawiającego godzinach. Zamawiający przewiduje w ciągu każdego roku realizacji umowy wydanie dla pacjentów ze skierowaniem około 265.000 całodziennych posiłków, a dla pacjentów komercyjnych około 25.000 całodziennych posiłków. Zamawiający nie ma wpływu na ostateczną liczbę korzystających z jego usług pacjentów.

**2.** Wartość odżywcza posiłków musi odpowiadać zalecanym normom na energię i składniki odżywcze dla poszczególnych grup żywionych według wieku, płci i stanu fizjologicznego, przy uwzględnieniu określonego marginesu bezpieczeństwa opracowanych m.in. przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie i zawartych w publikacjach: tj.

„Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” 2001 r.,

„Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, 2011r. ,

„Żywienie zdrowego i chorego człowieka” PZWL 2012.,

Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, 2012 r.

**3.** W poszczególnych Punktach Żywienia wydawanie posiłków musi odbywać się zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, dokumentacją HACCP, oraz Normami Instytutu Żywności i Żywienia dla poszczególnych grup żywionych tj;

- dzieci od 3-6 lat
- dzieci od 7-9 lat
- dziewcząt od 10-12 lat
- chłopców od 10-12 lat
- dziewcząt od 13-15 lat
- chłopców od 13-15 lat
- młodzieży żeńskiej od 16-20 lat
- młodzieży męskiej od 16-20 lat
- kobiet i mężczyzn od 21-64 lat
- kobiet i mężczyzn od 21-64 lat

**4.** Podczas realizacji umowy Wykonawca będzie zobowiązany do opracowywania i autoryzowania jadłospisów dekadowych dla odpowiednich rodzajów diet przedstawionych w (tabeli 1) z obliczoną wartością odżywczą zgodną z normami żywienia i przedkładania ich do weryfikacji i akceptacji przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed ich wprowadzeniem do realizacji.

**Tabela 1**

Rodzaje, charakterystyka i założenia diet

Nr diety	Nazwa diety	Charakterystyczne cechy diety	Założenia diety		
I.	podstawowa	Stosowana jest u osób nie wymagających żywienia dietetycznego, będących w szpitalach, sanatoriach i innych zakładach leczniczych; powinna spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, tzn. ma spełniać zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.	Energia	kcal	2300 -2600
			Białko ogółem	g	75-80
			Białko zwierzęce	g	45
			Tłuszcz	g	65
			Węglowodany przyswajalne	g	275
			Błonnik pokarmowy	g	30-40
			Wapń	g	0,9
			Żelazo	mg	13
			Witamina A(ekw. Retinolu)	mcg	750
			Witamina B1	mg	1,7
			Witamina B2	mg	2,0
			Witamina C	mg	70
II.	niskotłuszczowa-niskosodowa	Dieta ta jest modyfikacją diety łatwo strawnej, która polega na zmniejszeniu ilości produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol ,a także ograniczenie soli kuchennej.	Energia	kcal	2200
			Białko ogółem	g	80-85
			Białko zwierzęce	g	50
			Tłuszcz	g	40
			Węglowodany przyswajalne	g	375
			Błonnik pokarmowy	g	25
			Wapń	g	0,9
			Żelazo	mg	17
			Witamina A(ekw. Retinolu)	mcg	900
			Witamina B1	mg	1,8
			Witamina B2	mg	2,2
			Witamina C	mg	>70
III.	lekkostrawna	Dieta powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i dostarczyć takiej samej ilości składników pokarmowych jak dieta podstawowa (normalna) Wymaga odpowiedniego doboru produktów łatwo strawnych oraz technik sporządzania posiłków czyniących potrawę łatwo przyswajalną. Jej podstawą jest ograniczenie lub wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych, pieczonych tradycyjnie, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych .	Energia	kcal	2300 -2400
			Białko ogółem	g	75-80
			Białko zwierzęce	g	45
			Tłuszcz	g	65
			Węglowodany przyswajalne	g	275
			Błonnik pokarmowy	g	30-40
			Wapń	g	0,9
			Żelazo	mg	13
			Witamina A(ekw. Retinolu)	mcg	750
			Witamina B1	mg	1,7
			Witamina B2	mg	2,0
			Witamina C	mg	70

IV.	niskokaloryczna	Dieta prowadzi do redukcji masy ciała (przez stopniowe ograniczanie energii). Zapewnia prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Ma na celu utrzymanie dobrego samopoczucia pacjenta, ogranicza uczucia głodu	Wartość diety niskokalorycznej waha się w granicach 1000 – 1500kcal, nie powinna być mniejsza od 1000kcal W diecie tej największym ograniczeniom podlegają tłuszcze, które pokrywają nie więcej niż 25% wartości kalorycznej diety . Zaleca się nie więcej niż 40g tłuszczu na dobę, z czego 25 – 30g to tłuszcz niewidoczny pochodzący z produktów białkowych
V.	cukrzycowa	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (wysoki indeks glikemiczny) przewidziana jest przede wszystkim dla chorych na cukrzycę, może jednak mieć zastosowanie także w różnych przypadkach chorobowych, zależnie od wskazań lekarza. Zadaniem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości parametrów gospodarki węglowodanowej, lipidowej i ciśnienia tętniczego oraz zapobieganie późnym powikłaniom cukrzycy.	Dieta polega na ograniczeniu lub wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy, sacharozy (czyli węglowodanów łatwo przyswajalnych), a zwiększeniu podaży węglowodanów złożonych (skrobi i błonnika pokarmowego). Dietę opracowuje się indywidualnie dla każdego pacjenta. Planując dietę bierze się pod uwagę: płeć, wiek, wzrost, masę ciała rzeczywistą i należną, aktywność fizyczną , stan fizjologiczny ,choroby współistniejące.
VII.	Indywidualna (na zlecenie lekarza np : kleikowa, bezglutenowa, wysokobiałkowa, niskobiałkowa, wegetariańska, antyalergiczna itp.)	Dieta indywidualna układana jest na podstawie informacji zawartych w wywiadzie dietetycznym.	Dietę opracowuje się indywidualnie dla każdego pacjenta.

## 5. Posiłki wydawane będą dla następujących grup żywionych (Tabela 2)

**Tabela 2**

L.p.	Grupa żywionych pacjentów	Rodzaje posiłków wydawanych dla danej grupy
1.	Pacjenci ze skierowaniem	Śniadanie, obiad, kolacja
2.	Pacjenci ze skierowaniem (dzieci + dorośli korzystający z diety cukrzycowej)	Śniadanie, obiad, kolacja + ewentualny posiłek związany z dietą cukrzycową a w stosunku do żywionych dzieci II śniadanie i podwieczorek
3.	Pacjenci komercyjni	Śniadanie, obiad, kolacja *

\* Pacjent komercyjny do każdego z posiłków określonych w tabeli otrzymuje dodatkowo przystawkę lub deser w postaci np. jogurtu, owoców, dodatkowej surówki, ciasto pieczone.

6. Wykonawca będzie wydawał posiłki w poszczególnych Punktach Żywnienia w niżej wymienionych budynkach :

- na jedną turę w budynkach: „Maria”, „Anna”,
- na dwie tury w budynkach: „Zimowit”, „Eskulap”, „Polonia” i „Teresa”.

Godziny wydawania poszczególnych posiłków:

**„Zimowit”**

- Jadalnia dla dorosłych :
  - Śniadanie: I tura – godz. 7.30., II tura – godz. 8.30
  - II Śniadanie – do uzgodnienia z Wykonawcą
  - Obiad: I tura – godz. 12.30, II tura – godz. 13.30
  - Podwieczorek - do uzgodnienia z Wykonawcą
  - Kolacja: I tura – godz. 17.30, II tura – godz. 18.30
  - Kolacja nocna - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Jadalnie dla dzieci :
  - Śniadanie: I tura – godz. 7.30., II tura – godz. 8.30
  - II Śniadanie – do uzgodnienia z Wykonawcą
  - Obiad: I tura – godz. 12.30, II tura – godz. 13.30
  - Podwieczorek - do uzgodnienia z Wykonawcą
  - Kolacja: I tura – godz. 17.30., II tura – godz. 18.30
  - Kolacja nocna - do uzgodnienia z Wykonawcą

**„Eskulap”**

- Śniadanie: I tura – godz. 7.30, II tura – godz. 8.30
- II Śniadanie - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Obiad: I tura – godz. 12.30, II tura – godz. 13.30
- Podwieczorek - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Kolacja: I tura – godz. 17.30, II tura – godz. 18.30
- Kolacja nocna- do uzgodnienia z Wykonawcą

**„Polonia”**

- Śniadanie: I tura – godz. 7.30, II tura – godz. 8.30
- II Śniadanie - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Obiad: I tura – godz. 13.00, II tura – godz. 14.00
- Podwieczorek - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Kolacja: I tura – godz. 17.30, II tura – godz. 18.30
- Kolacja nocna- do uzgodnienia z Wykonawcą

**„Anna”**

- Śniadanie: I tura – godz. 8.30,
- II Śniadanie - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Obiad: I tura – godz. 12.30
- Podwieczorek- do uzgodnienia z Wykonawcą
- Kolacja: I tura – godz. 18.00,
- Kolacja nocna - do uzgodnienia z Wykonawcą

**„Maria”**

- Śniadanie: I tura – godz. 7.45,
- II Śniadanie - do uzgodnienia z Wykonawcą

- Obiad: I tura – godz. 13.00
- Podwieczorek- do uzgodnienia z Wykonawcą
- Kolacja: I tura – godz. 17.30
- Kolacja nocna - do uzgodnienia z Wykonawcą

#### **„Teresa”.**

Dorośli :

- Śniadanie: I tura – godz. 7.30
- II Śniadanie – do uzgodnienia z Wykonawcą
- Obiad: I tura – godz. 12.30,
- Podwieczorek - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Kolacja: I tura – godz. 17.30,
- Kolacja nocna - do uzgodnienia z Wykonawcą

Dzieci i ich opiekunowie żywieni w budynku „Teresa”:

- Śniadanie: II tura – godz. 8.45
- II Śniadanie – do uzgodnienia z Wykonawcą
- Obiad: II tura – godz. 13.30,
- Podwieczorek - do uzgodnienia z Wykonawcą
- Kolacja: II tura – godz. 18.30
- Kolacja nocna - do uzgodnienia z Wykonawcą

**7.**W przypadku korzystania przez pacjentów z zabiegów w godzinach posiłków Wykonawca zobowiązany będzie do wydania posiłków poza godzinami wymienionymi w pkt.6.

**8.**Zamawianie posiłków odbywać się będzie w następujący sposób:

Szacunkowa ilość posiłków całodziennego wyżywienia planowanych na dzień kolejny, zgłaszana będzie przez upoważnioną osobę Zamawiającego codziennie (ustnie, telefonicznie, lub pocztą elektroniczną) do godziny 15.00.

Natomiast faktyczne zapotrzebowanie na posiłki w poszczególnych punktach żywienia będzie zgłaszana Wykonawcy w danym dniu w następujących terminach:

- śniadanie do godz. 7.10
- II śniadanie do godz. 7.10
- obiad do godz. 11.30
- podwieczorek do godz. 15.00
- kolacja do godz. 16.30
- kolacja nocna do godz. 16.30

Wykonawca wskaże osobę odpowiedzialną za przyjmowanie ilości posiłków.

Zamawiający zobowiązuje się powiadamiać Wykonawcę o planowanej ilości kuracjuszy w ramach danego turnusu w terminie 7 dni przed datą rozpoczęcia turnusu.

**9.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamawiania dowolnej ilości poszczególnych posiłków. Zamawiający zastrzega również, że ostateczna liczba kuracjuszy w danym turnusie może ulec zmianie na skutek niedojazdów lub wcześniejszego zakończenia leczenia z przyczyn niezawinionych przez Zamawiającego. W takim przypadku Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ostateczną liczbę kuracjuszy w danym turnusie, a Wykonawca nie rości żadnych pretensji i roszczeń z tego tytułu wobec Zamawiającego.

**10.** Dienne zamówienie ilości zamawianych posiłków odbywać się będzie poprzez uzgodnienie pomiędzy upoważnionym przedstawicielem Wykonawcy i Zamawiającego. Wszelkie stwierdzone niezgodności w w/w zakresie wyjaśniane będą niezwłocznie, najpóźniej w kolejnym dniu roboczym następującym po dniu stwierdzenia tej niezgodności.

**11.** Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania napojów dla pacjentów, których stan zdrowia zgodnie z opinią lekarza wymaga dopajania. Informacja o konieczności dopajania zostanie przekazana wykonawcy każdorazowo z dziennym wyprzedzeniem. Koszt dopajania należy skalkulować w cenie całodziennego żywienia pacjenta ze skierowaniem.

**12.** Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zapewnienia obsługi kelnerskiej polegającej na:

- nakryciu sali jadalnej,
- sukcesywnym podawaniu posiłków do stolika,
- uporządkowaniu jadalni po posiłku.

**13.** Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.06.171.1225 z późn. zm.)

**14.** Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego ¼ porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej w celu dokonania kontroli organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzania gramatury i estetyki zestawionego posiłku.

**15.** Zamawiający lub upoważniony przedstawiciel Zamawiającego zastrzega sobie prawo bieżącego wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowywane i wydawane są posiłki dla Zamawiającego.

**16.** Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i wydania posiłków i napojów dla uczestników konferencji, szkoleń itp., którzy przebywać będą w budynkach Zamawiającego. Rozliczenie za wykonaną usługę odbywać się będzie po wcześniejszym ustaleniu kosztów pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.

**17.** Wykonawca dostarczy do pokoi posiłki kuracjom, których stan zdrowia zgodnie z opinią lekarza Zamawiającego nie pozwala na samodzielne dojście do jadalni lub jeśli występują przeciwwskazania epidemiologiczne do wspólnego korzystania z jadalni. Informacja o konieczności dostarczenia posiłków do pokoi zostanie przekazana Wykonawcy każdorazowo w przypadku wystąpienia takiej sytuacji. Wykonawca zobowiązany jest do

zabrania z pokoiów kuracjuszy, naczyń stołowych po posiłkach spożytych przez osoby wymienione w pkt. 17 z zachowaniem zasad sanitarno-epidemiologicznych.

**18.** Wykonawca w terminie niezwłocznym po rozpoczęciu świadczenia usługi zobowiązany będzie do poinformowania o tym fakcie właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

**19.** Przygotowywanie i wydawanie posiłków, magazynowanie żywności musi odbywać się zgodnie z wymaganiami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz zgodnie z systemami HACCP, GHP, GMP. **Wykonawca zobowiązany będzie w terminie do 15.02.2016r. do opracowania i wdrożenia systemu HACCP we wszystkich obiektach Zamawiającego, w których wykonywana będzie usługa żywienia. W w/w terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokumenty potwierdzające wdrożenie systemu HACCP. Nie wywiązanie się z wyżej nałożonego obowiązku stanowić będzie dla Zamawiającego podstawę do rozwiązania umowy żywienia w terminie natychmiastowym.**

**20.** Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania posiłków wg najnowszych zasad dietetyki (zgodnie z zaplanowanym przez dietetyka Wykonawcy jadłospisem), podając gramaturę poszczególnych posiłków.

**21.** Wykonawca zobowiązany będzie do opracowywania jadłospisów dekadowych i dziennych z podaniem gramatury, wartości odżywczych i uwzględnieniem porcji na miary gospodarcze ( np. 2 plastry, 2 kromki, 1 szt, itp.) i wywieszania jadłospisów dziennych na tablicach ogłoszeń w jadalniach na wszystkich obiektach, w których świadczona będzie usługa żywienia.

**22.** Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia w planowanych jadłospisach dekadowych potraw i produktów regionalnych wyprodukowanych w regionie podkarpacia.

**23.** Wykonawca zagwarantuje w planowanych i realizowanych jadłospisach niżej określone wymogi:

- a. prawidłowe rozdzielenie wartości kalorycznej i objętości pożywienia na posiłki w ciągu dnia,
- b. urozmaicenie posiłków pod względem doboru produktów, nie powtarzając planowanych potraw w ciągu jednej dekady i stosując przy tym następujące zasady dla obiadów:
  - 1 raz w dekadzie obiad bez mięsa, ale zawierający białko zwierzęce;
  - 2 razy w dekadzie ryba;
  - 2 razy w dekadzie mięso mielone;
  - 1 raz w dekadzie gulasz;
  - 4 razy w dekadzie porcja mięsa w całości;
- c. prawidłowy dobór kolorystyki i konsystencji produktów i potraw,
- d. zestawienie produktów i potraw umożliwiające zachowanie równowagi kwasowo-zasadowej,
- e. zachowanie prawidłowych stosunków kwasów tłuszczowych oraz zachowanie prawidłowego udziału białka zwierzęcego w ogólnej ilości białka w posiłkach,
- f. udział wszystkich wymaganych produktów w planowanych i realizowanych jadłospisach dla poszczególnych diet,
- g. uwzględnienie sezonowości produktów i potraw,
- h. w procesie planowania żywienia Wykonawca uwzględni następujące wytyczne żywieniowe :

- posiłki będą posiadały wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet i grup pacjentów:
- **śniadania** będą składały się co najmniej z następujących potraw :
  - zupa mleczna (co najmniej 6 razy w dekadzie),
  - gorący napój np. (kawa zbożowa, herbata ,kakao, itp.),
  - pieczywo mieszane( min.50% razowe),
  - dodatek tłuszczowy – masło (82% tł. zwierzęcy),
  - dodatek niebiałkowy,
  - dodatek białka zwierzęcego,
  - wszystkie dodatki tj; dżem, miód, powidło, masło, jogurt, kefir, serek topiony muszą być podawane w opakowaniach jednorcjevowych.
- **drugie śniadanie** w przypadku diety cukrzycowej: kefir, jogurt naturalny, surówki, owoce, soki bez cukru ,kanapki (pieczywo razowe + dodatek białka zwierzęcego),
- **drugie śniadanie** w przypadku dzieci np. : drożdżówka + napój (kakao, lub herbata, sok),jogurt owocowy ,budyń ,kanapka(bułka + dodatek białka zwierzęcego),
- **obiady** będą składały się co najmniej z następujących potraw :
  - zupa dla dzieci 3-7 lat 250ml dla pozostałych grup żywionych 450ml,
  - drugie danie składające się ze składnika węglowodanowego (ziemniaki, makaron, kasze, itp. i składnika białkowego),
  - składnika warzywnego (surowego lub przetworzonego) w ilości od 100g-150g,
  - napoju lub deseru,
- **podwieczorek** dla dzieci np.: owoce, jogurty, kanapki, galaretka, kisiel, herbatniki, ciasto pieczone,
- **kolacje** będą składały się co najmniej z następujących potraw :
  - gorący napój 250ml,
  - pieczywo mieszane ( min.50% razowe),
  - dodatek tłuszczowy - masło(82% tł. zwierzęcy),
  - dodatek niebiałkowy ,
  - dodatek białka zwierzęcego,
  - kolacje na gorąco podawane co najmniej 5 razy w dekadzie,
- **posiłki nocne dla cukrzyków będą składały się z następujących potraw:**  
**kanapki(pieczywo razowe + dodatek białka zwierzęcego).**

**24.** Wykonawca zobowiązuje się dostarczać i wydawać posiłki o temperaturze :

- gorące zupy 75<sup>0</sup>C , +/- 2<sup>0</sup>C,
- gorące drugie dania 63<sup>0</sup>C, +/- 2<sup>0</sup>C,
- gorące napoje 80<sup>0</sup>C, +/- 2<sup>0</sup>C,
- sałatki i surówki oraz inne potrawy podawane na zimno 4<sup>0</sup>C, +/- 2<sup>0</sup>C,

**25.** Wykonawca zobowiązany jest w trakcie realizacji zamówienia do uwzględniania sezonowości produktów oraz potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz przestrzegania dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne.

**26.** Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia co najmniej 2 razy w ciągu roku badania satysfakcji pacjentów dotyczące oceny jakości posiłków. W przypadku stwierdzenia niezadawalającej oceny jakości posiłków Wykonawca zobowiązany jest do dokonania zmian jadłospisów z uwzględnieniem uwag pacjentów.

**27.** Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić nadzór dietetyka w poszczególnych Punktach Żywienia, który prowadził będzie kontrolę nad technologią sporządzania i wydawania posiłków.

**28.** Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków tj.:

- a. odpowiednia gramatura,
- b. wartość energetyczna i odżywcza,
- c. właściwe walory smakowe i estetyczne,
- d. czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
- e. dobór właściwych surowców,
- f. dobór właściwych procesów technologicznych.

**29.** Planowanie i sporządzanie posiłków wg najnowszych zasad dietetyki.

**30.** Udostępnianie Zamawiającemu receptur sporządzania posiłków.

### **Dodatkowe informacje**

Pozostałe wymagania Zamawiającego, dotyczące Wykonawcy w trakcie świadczenia usług żywienia:

#### **1. Wymagania dotyczące personelu Wykonawcy:**

- a. Osoby, którymi będzie się posługiwał Wykonawca przy wykonaniu umowy muszą posiadać aktualne badania lekarskie. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów badań lekarskich przez swoich pracowników.
- b. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy przy pomocy osób posiadających odpowiednie kwalifikacje i w niezbędnym zakresie przeszkolonych. Obowiązkiem Wykonawcy jest pełnienie stałego nadzoru nad osobami, którymi posługiwał się będzie przy wykonywaniu umowy.
- c. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, zwłaszcza dostarczających posiłki do pacjenta, w zakresie prawidłowego ich podawania.
- d. Osoby, którymi będzie się posługiwał Wykonawca muszą być przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie:
  - bezpieczeństwa i higieny pracy,
  - przepisów p. ppoż.,
  - dezynfekcji i higieny pomieszczeń,
  - utrzymania czystości pomieszczeń,
  - higieny rąk.
- e. Szkolenia Wykonawca przeprowadzi własnym staraniem i na własny koszt. Wykonawca będzie prowadził dokumentację szkoleń i udostępni ją na każde żądanie Zamawiającego.
- f. Personel przygotowujący, rozdzielający, wydający oraz transportujący posiłki powinien być wyposażony w odzież BHP( fartuch, zapaska, czepek, obuwie profilaktyczne, rękawiczki jednorazowe), a obsługa kelnerska ( ujednoliconą odzież ochronną i obuwie profilaktyczne). Wszyscy pracownicy powinni posiadać identyfikatory, w sposób trwały przymocowany do odzieży.

g. Wykonawca zatrudni 2 wykwalifikowanych dietetyków z co najmniej 5 letnim stażem pracy w żywieniu zbiorowym.

## **2.Wymagania dotyczące pomieszczeń, w których przygotowywane będą posiłki i prowadzonej przez Wykonawcę dokumentacji i inne.**

- a. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno – higienicznym kuchni właściwej, zaplecza i jadalni tj. mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, naczyń stołowych, urządzeń i sprzętu kuchennego. Zamawiający ma prawo kontroli stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń w dowolnym czasie.
- b. W przypadku awarii urządzeń kuchennych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków w sposób gwarantujący ich przygotowanie i podanie zgodnie z obowiązującymi normami sporządzania posiłków, w tym w szczególności zgodnie z normami i zasadami HACCP.
- c. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia oferowanych posiłków Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia.
- d. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli, w tym m.in. Państwową Inspekcję Sanitarną.
- e. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia rejestru kuracjuszy i przepisanych im diet.
- f. W/w rejestr będzie zawierał: imię i nazwisko, nr stolika, data pobytu, rodzaj diety. W/w dokument będzie podlegał kontroli, sprawowanej przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w zakresie prawidłowości przygotowywanych posiłków według zaleconych diet i wydawania tych posiłków właściwym żywionym.
- g. Przygotowanie i wydawanie posiłków w większych ilościach ( 5-6 posiłków dziennie) dla dzieci i pacjentów ze zleceniami dietetycznymi mieści się w tej samej stawce co żywienie pacjentów ze skierowaniem. Powyższa zasada dotyczy również pacjentów komercyjnych w przypadkach zalecenia im przez lekarza diety cukrzycowej.
- h. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania posiłków dla pracowników zatrudnionych przez Zamawiającego (posiłki pracownicze), którzy będą wyrażać chęć skorzystania z tego rodzaju posiłków. Cena za w/w posiłki nie może być wyższa od aktualnej ceny posiłku stosowanej dla pacjentów ze skierowaniem.
- i. Strony dopuszczają możliwość wydawania zamiast posiłków „suchego prowiantu” dla pacjentów w ostatnim dniu turnusu oraz w przypadku wyjazdu pacjentów na wycieczkę. Informacja o konieczności wydania „suchego prowiantu” zostanie przekazana z dwudniowym wcześniejszym powiadomieniem o ilości osób. Wartość posiłków, które zostaną wydane w ramach „suchego prowiantu” nie mogą odbiegać od kaloryczności i ceny posiłku, za który wydany jest „suchy prowiant”.
- j. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zapewnienia całodziennych posiłków, które wydawane będą w systemie cateringowym w termoizolacyjnych tacach bezpośrednio do pokoi pacjentów w obiektach Spółki. Posiłki przygotowane muszą być przez podmiot prowadzący działalność gastronomiczną, który posiada wdrożony system HACCP. Wykonawca z dniem rozpoczęcia świadczenia usługi żywienia przedstawi Zamawiającemu dokument, z którego jednoznacznie wynikać będzie, który podmiot gospodarczy przygotowywał będzie posiłki. Wyżej wymienione zobowiązanie dotyczyć będzie okresu, od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi żywienia do dnia właściwego wyposażenia w urządzenia kuchenne, pomieszczeń

kuchni i innych pomieszczeń, w których świadczona będzie usługa żywienia. Zamawiający wymaga, aby od dnia 11.01.2016 roku przygotowanie wszystkich posiłków odbywało się w kuchni Szpitala „Zimowit”. Zapotrzebowanie na ilość posiłków i poszczególnych rodzajów diet w odniesieniu do w/w okresu, Zamawiający dostarczy Wykonawcy z tygodniowym wyprzedzeniem wyznaczonego terminu.

**k. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków:**

- Środek transportu musi posiadać pozytywną Decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą pojazd do przewożenia żywności.
  - Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji tych dokumentów.
  - Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram, który dotyczy mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający lub upoważniony przedstawiciel Zamawiającego ma prawo do kontroli czystości środka transportu a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości do sporządzania zapisów z dokonanej kontroli w rejestrze nieprawidłowości.
  - Transport posiłków powinien odbywać się w przeznaczonych do tego celu pojemnikach GN oraz pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych przez Zamawiającego temperatur.
- l.** W przypadku kontroli sanitarno-epidemiologicznej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca ma obowiązek poinformować o tym fakcie upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, który ma prawo uczestniczyć w czynnościach kontrolnych. Zamawiający ma prawo do otrzymania kopii protokołu z kontroli.
- m.** Wykonawca wykonujący zamówienie musi posiadać program zwalczania szkodników– monitoring stały, a protokoły z kontroli udostępni do wglądu na każde żądanie Zamawiającego.
- n.** Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącego usuwania odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych. Odpady komunalne składowane będą do kontenerów zlokalizowanych przy poszczególnych obiektach, w których świadczona będzie usługa żywienia i usuwane będą na koszt Zamawiającego. Odpady pokonsumpcyjne usuwane będą na koszt Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- o.** Wykonawca wykonywał będzie w trakcie realizacji zamówienia badania na czystość mikrobiologiczną powierzchni produkcyjnych, sprzętu kuchennego, nakryć stołowych, wymazów z rąk pracowników przynajmniej raz w roku na każdym obiekcie, w którym świadczona będzie usługa żywienia. Każdorazowo kserokopie wyników badań należy przekazać Zamawiającemu.

**Zasady rozliczeń za wykonaną usługę żywienia, jak również postępowania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie świadczonych usług żywienia.**

- 1.** Do wyliczenia należnego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu świadczenia usług żywienia przyjmie się rzeczywistą ilość wydanych posiłków w

- przyjętym okresie rozliczeniowym, jak również ceny poszczególnych posiłków, które zostaną zaproponowane w formularzu cenowym wybranego w przetargu Wykonawcy.
2. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
  3. Rozliczenie wydanych posiłków odbywać się będzie z wykorzystaniem druku, stanowiącego **załącznik Nr 1a do SIWZ**. Obustronne podpisanie tego rozliczenia, potwierdzać będzie wydanie przez Wykonawcę określonej liczby poszczególnych posiłków.
  4. W/w dokument przekazywany będzie Zamawiającemu wraz z fakturą za usługę żywienia.
  5. Z tytułu wykonania usług żywienia Wykonawca wystawiać będzie faktury VAT. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez jego podpisu.
  6. Wykonawca dokonywał będzie okresowego sprawdzenia kosztu wsadu do kotła, obejmującego wybrany dzień świadczenia usługi żywienia. Dokonując sprawdzenia w/w kosztu, Zamawiający będzie brał pod uwagę zestawienie ilościowe produktów, które muszą zostać użyte przez Wykonawcę do sporządzenia wszystkich potraw wydawanych w danym dniu, na podstawie jadłospisu dziennego. Zamawiający ustali koszt wsadu do kotła, biorąc pod uwagę cenę zakupu artykułów spożywczych, które Publikowane są na stronach internetowych Podkarpackiego Centrum Hurtowego Agrohurt S.A. w Rzeszowie. W przypadku, gdy produkty użyte do sporządzenia posiłków nie będą wyceniane w danym dniu na stronach Agrohurt S.A., Zamawiający ustali koszt wsadu do kotła na podstawie dokumentów zakupu otrzymanych od Wykonawcy.
  7. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego dokumenty, które służyć będą Zamawiającemu do wyceny wysokości kosztu wsadu do kotła, który został zaproponowany w formularzu ofertowym. Zamawiający może wymagać następujących dokumentów:
    - Dzienny raport żywienia lub inny równoważny dokument, zawierający co najmniej dane dotyczące wartości odżywczych, ilości sporządzanych poszczególnych diet, gramaturę użytych artykułów spożywczych do przygotowania poszczególnych posiłków,
    - Kserokopie dokumentów zakupu artykułów zużytych do sporządzenia posiłków.
  8. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego pełnił będzie bieżący nadzór nad prawidłowym wykonywaniem usługi żywienia przez Wykonawcę. Przedmiotem nadzoru będzie między innymi: kontrola ilości i jakości wydanych posiłków, warunki sanitarne i estetyka pomieszczeń w których przygotowywane i wydawane są posiłki, myciu i dezynfekcji naczyń stołowych i kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych, warunki transportu posiłków, warunki magazynowania surowców z których przygotowywane będą posiłki oraz gromadzenia i utylizacji odpadów, itp.
  9. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, o których mowa w pkt. 8 powyżej, zostanie sporządzony wpis w dokumencie „rejestr nieprawidłowości”, którego wzór został określony w załączniku **Nr 2b do SIWZ**. O stwierdzonej nieprawidłowości niezwłocznie zostanie zawiadomiony upoważniony przedstawiciel Wykonawcy, który zostanie zobowiązany do niezwłocznego jej usunięcia, najpóźniej jednak do terminu określonego w w/w rejestrze.
  10. Nie usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w określonym w rejestrze terminie, stanowić będzie dla Zamawiającego podstawę do naliczenia kar umownych zapisanych w umowie żywienia.