**Załącznik 3 do Umowy**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Kod CPV: 55.32.20.00-3 – usługi gotowania posiłków , 55.32.00.00-9 – usługi podawania posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest :
3. przygotowywanie posiłków zgodnie ze standardem żywienia obowiązującym w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnieniem odpowiedniego składu i kaloryczności posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2015. 594) oraz stosownie do wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,
4. dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
5. dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały,
6. dystrybucja schludnie podanych posiłków do pacjentów pod nadzorem pracownika Zamawiającego,
7. odbiór i utylizacja resztek pokarmowych,
8. zmywanie naczyń po posiłkach
9. Zamawiający udostępni odpłatnie wybranemu Wykonawcy pomieszczenie z mediami na **podgrzanie posiłków**, zmywalnie, szatnię dla pracowników Wykonawcy oraz pomieszczenia pod potrzeby magazynów

wymaganych odrębnymi przepisami o łącznej pow. 40m².

1. Wykonawca płacić będzie Zamawiającemu czynsz najmu w wysokości 32,50 zł (słownie: trzydzieści dwa

złote 50/100 ) za 1 m2 + VAT miesięcznie. Wykonawca będzie dokonywać miesięcznych rozliczeń z

Zamawiającym z tytułów określonych poniżej na podstawie:

1. opłaty za centralne ogrzewanie + podgrzanie wody, wynoszącej 120,00 zł + VAT,
2. opłaty za energię elektryczną 90,00 zł + VAT,
3. opłaty za wodę zimną 45,00 zł + VAT,
4. opłaty za telefon regulowane będą na podstawie faktury VAT wystawionej na podstawie bilingu wg stawek powiększonych o podatek VAT

Celem realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt:

* wyposażyć pomieszczenia zmywalni w niezbędne urządzenia ( np. kuchnia elektryczna), elementy i sprzęty potrzebne do prawidłowego wykonywania usługi,
* wyposażyć szatnie dla swoich pracowników,

**UWAGA:**

**Zamawiający zaprasza Wykonawców w dniu 03.10.2015r. o godz. 10:00 do obejrzenia obiektów.**

1. Szpital posiada 12 oddziałów szpitalnych o łącznej bazie ok. **200 łóżek rzeczywistych**.
2. **Średnia miesięczna ilości przygotowanych posiłków wynosi ok. 3 500 porcji w tym:**

* Śniadanie ok. 3 500 porcji
* Śniadanie II ok. 710 porcji
* Obiad ok. 3 500 porcji
* Podwieczorek ok. 710 porcji
* Kolacja ok. 3 500 porcji

1. Ilość zamawianych posiłków dla pacjentów może ulec zmianie w zależności od ilości przyjętych

pacjentów (± 20%) w skali miesiąca.

1. Dodatkowe posiłki dla przybyłych pacjentów poza zleceniem (średnia ilość miesięczna).

* Śniadanie- ok. 250 porcji
* Obiad- ok. 150 porcji
* Kolacja- ok. 200 porcji

1. Przedmiotem zamówienia objęte są również niżej wymienione produkty spożywcze dodatkowo zamawiane przez poszczególne oddziały, **których wartość należy wkalkulować w koszty posiłków:**

* Suchary (50g) 120 szt.
* Herbata (100g) 720 szt.
* Cukier 720 kg

W/w artykuły podane są w ilości szacunkowej na okres 1 roku.

1. Zamawiający wymaga stosowania przez Wykonawcę diet opracowanych przez szpitalnego dietetyka na podstawie dokumentu ,,Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach’’ z 2011 roku przygotowanego przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.
2. Dietetyk Wykonawcy odpowiedzialny za przygotowanie jadłospisów dekadowych winien ściśle współpracować z dietetykiem szpitala oraz innymi upoważnionymi pracownikami.
3. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Szpitalu zgodnie z Załącznikiem 3a do Wzoru umowy oraz zgodnie z zaleceniem lekarza.
4. **Dystrybucja posiłków** :
5. posiłki muszą być dostarczane z kuchni Wykonawcy do punktu dystrybucyjnego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego transportem odpowiadającym wymogom sanitarnym,
6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności,
7. **temperatury posiłków w momencie rozpoczęcia ich dystrybucji na oddziały powinny być nie niższe niż:**

* **zupy 85ºC +/- 3 °C,**
* **drugie danie i inne dania ciepłe 75ºC +/- 3 °C**
* **napoje gorące 85º C+/- 3**
* **sałatki i surówki 4ºC +/-**

**Ważne: Ponadto pracownicy Wykonawcy powinni mieć możliwość efektywnego podgrzania każdego rodzaju posiłków w punkcie dystrybucyjnym.**

1. posiłki dostarczane na oddziały powinny być w punkcie dystrybucyjnym przepakowane przez pracowników Wykonawcy do wózków, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłku,
2. posiłki muszą być przygotowywane i dostarczone punktualnie przez pracowników Wykonawcy w odpowiednich pojemnikach, zabezpieczających posiłki przed obniżeniem temperatury, czynnikami zewnętrznymi, rozlaniem/wysypaniem, przykrytych szczelnie pasującą pokrywą, przeznaczonych wyłącznie do tego celu, posiadających odpowiednie atesty lub certyfikaty z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych,
3. posiłki dla pacjentów winny być dostarczane przez pracownika Wykonawcy do poszczególnych oddziałów dla diet 3 -posiłkowych trzy razy dziennie, a dla diet specjalnych 5-posiłkowych pięć razy dziennie o ściśle ustalonych porach dnia:

Diety 3-posiłkowe:

* Śniadanie: **08:00 - 09:00**
* **Obiad: 12:30 - 13:30**
* **Kolacja: 17:30 - 18:30**

Diety 5-posiłkowe:

* Śniadanie: **08:00 - 09:00**
* **Śniadanie II: 10:00**
* **Obiad: 12:30 - 13:30**
* **Podwieczorek: 15:00**
* **Kolacja: 17:30 - 18:30**

**nie przestrzeganie w/w godzin będzie groziło nałożeniem kar na Wykonawcę zgodnie z postanowieniami zawartymi we wzorze umowy,**

1. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiednie środki transportu wewnętrznego oraz zewnętrznego ( wózki do przewożenia żywności - minimum 3 sztuki, termosy wraz z pokrywkami do transportu ciepłych posiłków itp.) ,
2. w/w wózki muszą być sprawne technicznie oraz winny być dostosowane ciężarem do osób je obsługujących. Wykonawca będzie odpowiadał w całości za szkody spowodowane przez jego pracowników, które powstały w trakcie realizacji umowy na terenie obiektów Zamawiającego, a w szczególności rozbite drzwi, obite ściany, urwane witryny, zniszczone podłogi, itp.
3. wózki muszą być zabezpieczone w odpowiedni sposób np. gumowymi odbojnikami,
4. **Zamawiający wymaga zatrudnienia minimum 3 osób na zmianie w dystrybucji, w tym jednej osoby funkcyjnej odpowiedzialnej w danym dniu za pracę punktu dystrybucyjnego.**
5. Zamawiający wymaga każdorazowej obecności na zmianie osoby funkcyjnej, wyznaczonej do prowadzenia zmiany, tj. odpowiedzialnej za pracę punktu dystrybucyjnego, ze szczególnym uwzględnieniem prowadzenia dokumentacji dotyczącej temperatury i liczby dostarczonych posiłków, utrzymania czystości pomieszczeń kuchennych, odpowiedniej dystrybucji posiłków na oddziały, kontroli temperatury posiłków oraz stanu ilościowego i jakościowego dystrybuowanych posiłków.
6. Wykonawca zapewnia wystarczającą ilość odpowiednich naczyń (talerze, kubki) oraz sztućców, niezbędnych do wykonywania zamówienia z uwzględnieniem rezerwy wynikającej z ruchu chorych i zdarzeń losowych, dodatkowo Zamawiający wymaga zapewnienia odpowiednich naczyń do pojenia i karmienia obłożnie chorych pacjentów (np. pojników).
7. naczynia, sztućce o których mowa wyżej, muszą być wyłącznie wielokrotnego użytku oraz posiadać wymagane cechy użytkowe, **UWAGA!**  ***wyjątek stanowić będą zamówienia dla pacjentów OIOM, pacjentów izolowanych oraz pacjentów Sali R, tam posiłki muszą być dostarczone w pojemnikach jednorazowych wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowego użytku.***
8. naczynia wielorazowego użytku, Wykonawca zobowiązany jest zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi dezynfekować przed ponownym użyciem,
9. naczynia, pojemniki i sztućce jednorazowego użytku nie będą przez Wykonawcę ponownie dopuszczane do użytku.
10. po spożyciu posiłków naczynia powinny być odebrane z miejsca użytkowania, wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi oraz wózkami,
11. w celu podania ciepłych posiłków pacjentom przebywającym na badaniach diagnostycznych wymagane jest zabezpieczenie oddziałów również w czajniki bezprzewodowe oraz kuchenki mikrofalowe. Dopuszcza się pozostawienie posiłku w naczyniu jednorazowym dostosowanym do podgrzania w kuchence mikrofalowej.
12. Wykonawca w celu realizacji świadczonych usług zobowiązuje się na własny koszt do zakupu i wyposażenia, nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi na każdy z oddziałów w nowe (nie używane):
13. **11 sztuk kuchenek mikrofalowych o pojemności min. 20l – po 1 szt. na każdy oddział**
14. **11 sztuk czajników bezprzewodowych – po 1 szt. na każdy oddział**
15. Wykonawca w okresie trwania umowy winien sukcesywnie wymieniać uszkodzoną lub stłuczoną zastawę stołową na własny koszt oraz usuwać awarię czajników bezprzewodowych i kuchenek mikrofalowych **w terminie 24 godz.** od zgłoszenia uszkodzenia/stłuczenia lub w razie konieczności wymieniać na nowy, sprawny sprzęt,
16. **Wykonawca zobowiązany jest do**:
17. wykonywania posiłków ze świeżych, naturalnych produktów najwyższej jakości, metodą tradycyjną, nie używając gotowych produktów jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki parówki, i kiełbasy wymagające odgrzania,
18. wydawania posiłków przygotowanych w dniu ich wydania pacjentom;
19. wędliny, masło, produkty mleczne i nabiał mają być świeże i wysokiej jakości,
20. do każdego posiłku, dla każdego pacjenta wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw, owoców (w okresie letnim polskich owoców sezonowych) dostosowanych odpowiednio do rodzaju diety.
21. masło do smarowania pieczywa powinno być dostarczone w oddzielnych pojemnikach izolujących termicznie,
22. wszystkie posiłki tj. śniadania, drugie śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje powinny być urozmaicone. Pacjenci na diecie ogólnej powinni dostawać posiłki różniące się od przeznaczonych dla pozostałych rodzajów diet. Ponadto, na posiłek obiadowy powinni każdorazowo otrzymywać inną zupę oraz drugie danie niż pacjenci na pozostałych dietach. Dodatki do pieczywa na kolację i śniadanie powinny się różnić w obrębie tego samego dnia. Niedopuszczalnym jest, aby sałata była jedynym dodatkiem warzywnym do śniadania i kolacji. Te same potrawy obiadowe nie mogą się powtarzać częściej niż raz na 10 dni. Dodatkowe posiłki pacjentów na diecie z ograniczoną zawartością łatwoprzyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. drugie śniadania i podwieczorki powinny być dobrane w oparciu o wartość indeksu glikemicznego.
23. 1 x w tygodniu obiad powinien być bez mięsa, ale nie bez białka zwierzęcego, 1 x w dekadzie ryba, 2 x w dekadzie gulasz, 2 x w dekadzie porcja drobiu w całości, 2 x w dekadzie mięso wieprzowe (porcja w całości), 2 x w dekadzie mięso drobiowe lub wołowe,
24. dla śniadań i kolacji udział wędlin wyższej jakości, w tym wieprzowych (szynka, baleron, polędwica) wynosi ok. 40%, udział wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (szynkowa, podwawelska, toruńska, krakowska, kanapkowa itp.) ok. 50%, udział wędlin niższej jakości ( pasztety, wędliny podrobowe itp.) ok. 10%
25. mięso będące częścią dania obiadowego musi być miękkie i łatwe do pogryzienia;
26. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy Wykonawca winien przygotowywać posiłki o charakterze Świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw,
27. układając jadłospis należy zwrócić uwagę na dzienną rację pokarmową przypadającą na jednego pacjenta uwzględniając w potrawach konsystencję, barwę i smak dla poszczególnych diet,
28. Wykonawca będzie sporządzał cyklicznie jadłospis dekadowy, który winien być dostarczony do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego faksem, pocztą elektroniczną lub osobiście z przynajmniej **7 dniowym wyprzedzeniem w ilości jednego egzemplarza**. ***Dopuszcza się dokonywanie zmian w jadłospisie wyłącznie po uzgodnieniu z osobą do tego wyznaczoną.***
29. na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu dekadowego Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy codzienne i dostarczał wraz z pierwszym obejmującym je posiłkiem,
30. **jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany.**
31. Jadłospis będzie zawierał wyszczególnienie dla każdej z diet gramaturę ze składem oraz rozliczeniem zawartości energii i podstawowych składników odżywczych : białko ogółem, w tym białko zwierzęce, tłuszcze, w tym NNKT, węglowodany, błonnik pokarmowy, zawartość składników alergicznych, wit. A, wit. C oraz kaloryczność. Kaloryczność, gramatura i zawartość składników odżywczych musi odpowiadać wymaganiom właściwych diet
32. Zapotrzebowanie na posiłki dla pacjentów zgłaszane będą Wykonawcy od poniedziałku do piątku do godz.10:30 telefonicznie lub faxem, natomiast dla pacjentów przybyłych po godz.10:30 będą dodatkowo zgłaszane telefonicznie.
33. Posiłki będą zamawiane przez osobę do tego wyznaczoną na podstawie relewy żywieniowej, obowiązującej od obiadu do śniadania dnia następnego.
34. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, przez upoważnioną osobę w zakresie:

* zgodności dostarczonych posiłków pod względem wagowym (tzw. gramówki),
* temperatury wydawanych posiłków – zgodnych z pkt 13 lit c,
* cech organoleptycznych,
* czystości naczyń i wózków transportowych,
* przeprowadzania okresowej oceny stopnia zadowolenia pacjentów,
* jakości dostarczonych posiłków

1. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby odbierające /nadzorujące/ posiłki.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo współudziału przy wydawaniu posiłków upoważnionego pracownika ze strony Zamawiającego w celu zapewnienia kontroli prawidłowości dostarczania poszczególnych posiłków na oddziały.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwości zrezygnowania z posiłków dla pacjenta wdanym dniu w wyjątkowych sytuacjach ( np. nagłe opuszczenie szpitala, zgon pacjenta), oraz zamawianie dodatkowych posiłków dla pacjentów przybyłych po złożeniu zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników , zwłaszcza dostarczających posiłki bezpośrednio do pacjenta w zakresie:

a) rozdawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą,

b) przestrzegania harmonogramu godzin ich podawania,

c) przestrzegania procedur epidemiologicznych (np. zasady izolacji pacjentów, higienicznego

mycia i dezynfekcji rąk),

1. zasad higieniczno-sanitarnych
2. Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób pracowników w zakresie dystrybucji posiłków najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usługi na podstawie niniejszej umowy.
3. **Wymagania sanitarne**.

Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za:

1. czystość i porządek oraz stan sanitarno-techniczny środków transportu do przewożenia posiłków,
2. przestrzeganie i realizowanie zaleceń wobec organów kontroli (np. Państwowy Inspektor Sanitarny , Państwowa Inspekcja Pracy),
3. higienę produkcji posiłków i zmywania naczyń,
4. właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.),
5. sposób przewożenia i wydawania posiłków na oddziałach,
6. jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
7. pobieranie próbek posiłków i przechowywanie ich do 72 godz. zgodnie z przepisami określonymi w Rozporządzeniu Ministra zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 nr 80 poz.545),
8. pobierania próbek wymazów w sytuacjach awaryjnych, wymagających natychmiastowej interwencji,
9. zbieranie z oddziałów zlewek i ich wywożenie po każdym posiłku, właściwą segregację i dalsze zagospodarowania wszystkich odpadów,
10. dokonywanie (zlecanie) na własny koszt i z własnej inicjatywy wymaganych przepisami badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych, badań zlecanych przez jednostki kontrolne i badań wymuszonych sytuacją awaryjną (zagrożenie zdrowia lub życia pacjentów) w zakresie realizacji usług i informowania o ich wynikach koordynatora ze strony Zamawiającego, Zamawiający ma prawo (na życzenie) do wglądu w wyniki przeprowadzonych w/w badań,
11. osoby wydające posiłki w oddziałach zobowiązane są do utrzymania czystości wózków żywieniowych zgodnie z przepisami higieniczno-sanitarnymi oraz być zabezpieczone w czystą odzież ochronną; fartuch, czepek, rękawiczki,
12. Zamawiający wymaga zabezpieczenia pracowników dystrybucji w termometry do kontroli temperatury posiłków oraz wag do kontroli gramatury np. wędliny oraz naczynia jednorazowego użytku.
13. dostarczenie próbek żywności do Powiatowej Stacji Epidemiologicznej w celu kontroli bezpieczeństwa epidemiologicznego w razie wystąpienia u pacjentów niepożądanych objawów ze strony układu pokarmowego, jak również poniesienie całkowitego kosztu przeprowadzenia badania
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli: na każdym etapie realizacji usługi, w tym kontroli epidemiologicznej, kontroli jakościowej i ilościowej wydawanych posiłków, kontroli pracowników Wykonawcy wykonujących czynności u Zamawiającego pod względem sanitarnym (książeczki zdrowia, odzież robocza) i posiadanych kwalifikacji (znajomość poszczególnych diet i gramatury wydawanych posiłków) przez Zespół ds. Zakażeń.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli pomieszczeń produkcyjnych Wykonawcy pod względem czystości, sposobu produkcji i przechowywania produktów, środków transportu
16. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych powyżej oraz we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 5** do SIWZ.
    1. Zamawiający stosownie do art. 29 ust 3a ustawy PZP, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks Pracy.
    2. Zamawiający wymaga złożenia przez Wykonawcę lub podwykonawcę oświadczenia o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności :

- dystrybucja posiłków do pacjenta (min. 3 pracowników na zmianie)

* 1. Wykonawca/podwykonawca zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu do wglądu w terminie 10 dni roboczych od dnia podpisania umowy zgłoszenia do ZUS wszystkich osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, przy pomocy których Wykonawca/podwykonawca będzie realizował umowę w zakresie w/w czynności. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę.
  2. Za niedopełnienie wymogu dostarczenia w terminie wymaganego zgłoszenia do ZUS Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną, zgodnie z postanowieniami umowy – załącznik nr 3.
  3. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zamawiający zastrzega sobie wglądu do orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych każdego pracownika Wykonawcy świadczącego usługę na terenie Szpitala. W przypadku stwierdzenia, iż pracownik Wykonawcy nie ma w/w uprawnień Zamawiający ma prawo do odsunięcia takiego pracownika od powierzonych mu czynności, a usługa w zakresie wykonywanych przez tego pracownika czynności musi zostać przez Wykonawcę zrealizowana.