

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego i pod jego nadzorem, usług w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów (tj. – planowania zamówień, produkcji posiłków, dystrybucji do łóżka pacjenta, doposażenia oddziałów szpitalnych w zakresie gastronomicznym, ogółu czynności porządkowo-organizacyjnych) w okresie **3 lat** przez Wykonawcę wyłonionego w trakcie postępowania w wykończonej i w ograniczonym zakresie wyposażonej przez Zamawiającego Kuchni z zapleczem magazynowym oraz socjalnym, o powierzchni **1259,4 m²**. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia (a następnie bieżącego uzupełniania) wyposażenia zgodnie z wymaganymi standardami.

Przeciętna ilość pacjentów żywionych w okresie 2016-2018 to **290 osobodni**.

Wykonawca proponuje kwotę 1 osobodnia żywienia pacjentów oraz przewidywany średni dzienny koszt surowców („wsad do kotła”), z zachowaniem podanych poniżej wymagań jakościowych, ilościowych i dietetycznych posiłków, jak również mając na uwadze, iż wymagany stosunek wsadu do ceny 1 osobodnia powinien wynosić nie mniej niż $\geq 40\%$.

Całość zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie kompleksowych usług żywieniowych:

- a. Usługa żywienia obejmuje ogół czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją (w systemie zaproponowanym przez Wykonawcę, dostosowanym do warunków i specyfiki Szpitala) posiłków (z artykułów spożywczych przez siebie zakupionych) według zamówień z oddziałów, z podziałem na diety, uwzględniając: diety standardowe, diety łączone, indywidualne diety specjalne, zamówienia dodatkowe oraz posiłki regeneracyjne.
- b. W wyjątkowych sytuacjach usługa może wymagać zorganizowania we własnym zakresie wyżywienia (zgodnie z warunkami umowy i z pełną odpowiedzialnością), w przypadkach czasowego braku możliwości przygotowania posiłków w siedzibie Zamawiającego (dodatkowe koszty z tym związane ponosi Wykonawca). Sytuacja taka może np. zaistnieć w przypadku konieczności przeprowadzenia prac konserwacyjno-remontowych w rejonie obszaru produkcyjnego, jak również w sytuacjach zagrożeń (np. epidemiologicznych i innych) i/lub i ewakuacji dla ewakuowanych i biorących udział w akcji ratowniczej.
- c. Wykonawca zobowiązuje się do bieżącego uzupełniania wymaganych do prowadzenia produkcji posiłków urządzeń, sprzętu i innych elementów wyposażenia (z przeznaczeniem dla zakładów gastronomicznych a nie użytku domowego).
- d. Wykonawca dba o należyty stan techniczny dzierżawionego obiektu (pomieszczeń, ścian, narożników, oświetlenia, itp.), wszelkich urządzeń, sprzętu i innych elementów wyposażenia, prowadząc bieżący serwis, jak również przeprowadzając na własny koszt okresowe przeglądy, konserwacje wraz ze stosownymi świadectwami wzorcowania, itp.

Zobowiązanie kontroli dotyczy także wykorzystywanych dźwigów osobowych oraz posiadanego na wyłączność dźwigu towarowo-osobowego. W przypadku dźwigów osobowych - w sytuacjach ewidentnej winy po stronie Wykonawcy wezwanie serwisu znajduje się po stronie Wykonawcy, w pozostałych sytuacjach awaryjnych - serwis wzywany jest przez Dział Administracyjno-Techniczny Zamawiającego).

Po zakończeniu umowy, po skontrolowanym stanie technicznym i eksploatacyjnym: dzierżawiony obiekt (wszystkie pomieszczenia), sprzęt, urządzenia, meble, naczynia, sztucze, naczynia grzewcze, termoizolacyjne i pozostały sprzęt gastronomiczny (stan uzupełniony w ilości wymaganej do stanu pacjentów i wielkości produkcji) w stanie nie pogorszonym podlegają zwrotowi i przekazaniu Zamawiającemu.

- e. Po stronie Wykonawcy znajduje się również dbałość o przeznaczone do gastronomii, dopuszczone do kontaktu z żywnością, wysokiej jakości artykuły jednorazowe (sztywne i szczelne w przypadku pojemników) oraz profesjonalne i efektywne środki chemiczne, gwarantujące czystość zarówno dzierżawionego obszaru, jak i sprzętu na poziomie wizualnym oraz mikrobiologicznym.

- f. Wykonawca jest wytwórcą i posiadaczem odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług objętych niniejszym postępowaniem w rozumieniu ustawy o odpadach i w związku z powyższym jest zobowiązany do zapewnienia niezwłocznego odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych z Oddziałów, zgodnie z obowiązującymi procedurami i przepisami prawa. W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do posiadania stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów i przedstawienia kopii zawartej umowy Zamawiającemu przed podpisaniem umowy na świadczenie przedmiotowej usługi.
- g. Wykonawca zobowiązany jest posiadać program zwalczania szkodników – monitoring stały i udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli uprawnionej firmy specjalistycznej.
- h. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji, wynikającej z prawidłowego świadczenia usługi, sukcesywnie oraz na życzenie Zamawiającego przekazywania kserokopii umów, faktur, protokołów, świadectw, decyzji (m.in. związanych z usługami zewnętrznymi – w/w odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, czynności asenizacyjne, DDD, pranie tekstyliów czyszczących z mikrowłókna, badania biochemiczne i fizykalne wody, kontrole sanepidu, handlowe dokumenty identyfikacyjne, legalizacje, etykiety, protokoły prowadzonych szkoleń pracowniczych, itp.).
- i. Zamawiający dopuszcza prowadzenie usług na rzecz innych odbiorców zewnętrznych w siedzibie Zamawiającego, pod warunkiem, że otrzyma każdorazową pisemną zgodę Zamawiającego. Negocjacji będą podlegały warunki, na które będzie wydawana zgoda.
Ze względu na znaczny stopień wyeksploatowania pozostającego na wyposażeniu Kuchni sprzętu, przed podjęciem decyzji o prowadzeniu produkcji zewnętrznej, Wykonawca zobowiązany jest do szczegółowego przeanalizowania aktualnych możliwości przerobowych.
- j. Zamawiający nie wyklucza zmian organizacyjnych w trakcie trwania Umowy (zamknięcia poszczególnych Oddziałów, przebudowy, przeniesień, itp.), do których Wykonawca zobowiązuje się płynnie dostosowywać.
- k. W przypadku zaistnienia konieczności wyodrębnienia Oddziału z żywienia ogólnego i postępowania jak z Oddziałem zakaźnym, Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zobowiązany jest do zorganizowania takiego systemu (w/w sytuacji mają miejsce nawet po kilka razy w miesiącu trwając nieprzerwanie od kilku do kilkunastu dni na Oddziale I-wszym i/lub II-gim Wewnętrzny, co znajduje bezpośrednie przełożenie w ilości wprowadzonych do obiegu naczyń jednorazowych oraz preferowanych w postaci gotowych, pakowanych zestawów sztućców jednorazowych z serwetką).
- l. W przypadku braku możliwości realizacji przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zagwarantuje on pokrycie kosztów zapewnienia posiłków dla pacjentów u innego usługodawcy.

I. Obowiązki WYKONAWCY w ogólnym zakresie wyżywienia:

1. Produkcja posiłków odbywa się w systemie ciągłym (obejmującym weekendy oraz dni świąteczne) w Kuchni usytuowanej w Szpitalu Zamawiającego.
Wyklucza się przywożenie posiłków z kuchni zewnętrznej poza sytuacjami wyjątkowymi, awaryjnymi i wymagającymi ewakuacji pacjentów.
2. Świadczenie usług żywienia pacjentów odbywa się zgodnie z obowiązującymi dyrektywami i rozporządzeniami (WE) oraz polskim prawodawstwem, wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia: „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” rok 2001 r., pod kierownictwem prof. Jana Dzieniszewskiego, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza 2011 r., „Praktyczny podręcznik dietetyki” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza, 2010 r. (jak również późniejszymi aktualizacjami), średnioważonym zapotrzebowaniem na energię oraz składniki odżywcze dla pacjentów MSSW.

ŚREDNIOWAŻONE ZAPOTRZEBOWANIE NA ENERGIĘ DLA PACJENTÓW MSSW

(na podstawie ilości pacjentów w 2017r. na podstawie danych pozyskanych z DZIAŁU STATYSTYKI MEDYCZNEJ I KODOWANIA USŁUG MEDYCZNYCH)

<u>DOROŚLI</u>	<u>WIEK</u>	<u>IŁOŚĆ PACJENTÓW</u>	<u>% UDZIAŁ W GRUPIE</u>	<u>AKTYWNOŚĆ MAŁA (PAL=1,6)</u> <u>ENERGIA (kcal)</u>
KOBIEТЫ	19-25	465	1,953863608	2200
	26-60	4821	20,25715366	2000
	>60	6944	29,17769654	2000
	<i>łącznie</i>	12230	51,38871381	
KOBIEТЫ CIEŻARNE				(+) 475
KOBIEТЫ KARMIĄCE		734	3,0841632	(+) 505
MĘŻCZYŻNI	19-25	329	1,382411026	2800
	26-60	3886	16,32841716	2600
	>60	6620	27,8162948	2300
	<i>łącznie</i>	10835	45,52712299	
RAZEM		23799	100	
ŚREDNIOWAŻONE ZAPOTRZEBOWANIE NA ENERGIĘ DLA DOROSŁYCH				≈2151 kcal/osobę/dobę

Wszystkie posiłki muszą być przygotowane również w oparciu o przepisy prawa w zakresie higieny żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz pozostałe przepisy związane ze świadczoną usługą, m.in.:

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych
- Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993
- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.)
- normy systemu HACCP, GMP, GHP, Dobrej Praktyki Cateringowej
- obowiązujące instrukcje i procedury ISO 22000:2006 dla Kuchni (wytyczne norm ISO 22000 stanowią jednocześnie o wdrożeniu systemu HACCP) oraz ISO 9001:2015 dla całego MSSW
- inne przepisy związane ze świadczoną usługą
- wewnętrzne przepisy Zamawiającego
- w przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca dostosuje produkcję i dystrybucję posiłków do niezwłocznego ich wdrożenia i stosowania

- Szczegółnej kontroli podlega bezwarunkowe przestrzeganie zasad przechowywania, przepływ towarów oraz temperatura posiłków w momencie dystrybucji do łóżka pacjenta.

RODZAJ PRZECHOWYWANEGO SUROWCA/ PRODUKTU/ POTRAWY	WYMAGANA TEMPERATURA PRZECHOWYWANIA/ MAGAZYNOWANIA
Standardowe warunki chłodnicze dla surowców/ produktów	0-7°C
Gotowe potrawy/ półprodukty (od razu po przygotowaniu schłodzenie w ciągu 2h do temperatury 10°C)	max. 4°C
Mrożone potrawy/ półprodukty	min. -18°C (w niektórych przypadkach min. -12°C)
Maksymalny czas przetrzymywania półproduktu lub gotowej potrawy w warunkach chłodniczych nie przekracza 48 godzin.	

RODZAJ SERWOWANEJ POTRAWY	WYMAGANA TEMPERATURA W MOMENCIE DYSTRYBUCJI DO ŁÓŻKA PACJENTA
Potrawy na zimno <i>(sałatki, surówki, wędliny, sery, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne)</i>	4°C
Zupy gorące	min. 75°C
Gorące dania główne świeżo sporządzone <i>(dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne, itp.)</i> Desery gorące <i>(budynie, kisiele, itp.)</i>	min. 63°C
Potrawy wcześniej schłodzone <i>(np. przygotowywane dzień wcześniej)</i> - temperatura wewnątrz po odgrzaniu min. 75°C osiągnięta w czasie nie dłuższym niż 1 godzina od momentu wyjęcia z lodówki	min. 75°C
Napoje gorące <i>(herbata, kawa, kakao)</i>	min. 80°C
Potrawy utrzymywane w podgrzewaczach muszą zostać zużyte w czasie do 2 godzin .	

4. Sporządzanie posiłków dla pacjentów następuje wg diet zleconych, stosowanych w MSSW, określonych w **Załączniku Nr 1** i **Załączniku Nr 2** do projektu Umowy stanowiącym integralną część niniejszej specyfikacji, z uwzględnieniem indywidualnych diet specjalnych, innych zmiennych, w tym stopnia rozdrobnienia.
5. W gestii Wykonawcy pozostaje również sporządzanie posiłków regeneracyjnych, (okresowo – od 1 listopada do 31 marca) dla uprawnionych pracowników administracyjnych (posiłki spożywane są na miejscu – w specjalnie wyznaczonym do tych celów pomieszczeniu kuchni), stanowiących pełny obiad dla diety ogólnej, porcja zwiększona do wartości energet. 1000 kcal. Procentowe zapotrzebowanie energetyczne powinno pochodzić z:
 - a. Białka min 15 %
 - b. Tłuszczów 35-40%
 - c. Węglowodanów wynikowo do 100%

Podstawa prawna:
 art. 232 ustawy z 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy – (tekst jednolity: Dz. U. z 2014 r. poz. 1502 z późn. zm.) § 2–6, § 8 rozporządzenia Rady Ministrów z 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów – Dz.U. Nr 60, poz. 279.
 Wykaz stanowisk Zamawiającego uprawnionych do spożywania posiłków regeneracyjnych będzie na bieżąco aktualizowana - przewidywana ilość: ok. **2- 4 osób/** dziennie, **1 osoba/** dni weekendowe i święta, łącznie ok. **60-70 posiłków/ miesiąc**). Wykaz osób uprawnionych do otrzymywania posiłków regeneracyjnych w okresie listopad-marzec będzie przekazywany (osobiście, bądź elektronicznie) przez Dział Administracyjno-Gospodarczy (Koordynatora zarządzającego pracownikami fizycznymi) na początku każdego z w/w miesięcy.
6. Dystrybucja posiłków na terenie szpitala sprawowana jest do łóżka pacjenta.
 W wymagających tego sytuacjach odbywa się w asyście pracownika Oddziału.
 Wyjątek stanowią pacjenci izolowani, którym posiłek podaje personel Oddziału.
 Po każdym zakończonym posiłku następuje niezwłoczny odbiór od pacjentów naczyń, utylizacja resztek i odpadów pokonsumpcyjnych.

7. W Szpitalu MSSW na chwilę obecną funkcjonują następujące Oddziały:

	NAZWA ODDZIAŁU	ŚREDNIA DZIENNA LICZBA ŻYWIONYCH PACJENTÓW	PRZYBLIŻONA MAX. DZIENNA LICZBA ŻYWIONYCH PACJENTÓW	PIĘTRO SZPITALA
1	Neurologiczny (strona A)	20	25	I
2	Neurologiczny (strona B z Pododdziałem Rehabilitacji Neurologicznej)	35	45	
3	OAiT (Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii)	2	3	
4	Kardiologii i Chorób Wewnętrznych	33	50	II
5	Otolaryngologiczny	10	10	
6	Nefrologiczny	9	15	
7	Urologiczny i Onkologii Urologicznej	24	30	III
8	II Wewnętrzny i Gastroenterologii	45	50	
9	Pododdział Gastroenterologiczny	3	3	
10	Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej	13	16	IV
11	Chirurgii Ogólnej, Naczyniowej i Onkologicznej	32	40	
12	Okulistyczny	7	13	
13	Ginekologiczno - Położniczy	12	20	V
14	Dermatologii Dorosłych	16	28	
15	I Wewnętrzny	40	50	VI

RAZEM

≈ 300

≈ 400

Planowane zmiany:

- Oddział Okulistyczny - przeniesienie na piętro V po planowanym remoncie, liczba łóżek b/zmian
- Oddział Ginekologiczno-Położniczy - zwiększenie liczby łóżek po planowanej przebudowie
- Oddział Dermatologii Dziecięcej – przeniesiony z MSSW w okresie IX.2018r.

Przykładowe miesięczne zestawienie rozliczonych posiłków przedstawia **Załącznik nr 3** Umowy.

Podczas realizacji umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków oraz rodzaju diet, w zależności od zaistniałej potrzeby i liczby leczonych pacjentów.

8. Po stronie Wykonawcy znajduje się zorganizowanie dostosowanego do warunków oddziałowych wyposażenia gastronomicznego w estetyczne stoliczki z tacą, na bieżąco odkamieniane i czyszczone warki na wodę lub czajniki elektryczne (sukcesywnie wymieniane w przypadku zużycia) oraz pojemniki (bądź w zależności od oddziału bardziej preferowane wózki) na ewentualne pozostałe po posiłkach brudne naczynia. Na wybranych Oddziałach niezbędne może się okazać również wyposażenie w kuchenki mikrofalowe (łącznie nie więcej niż kilka sztuk), umożliwiające odgrzanie posiłków pacjentom po przedłużających się zabiegach operacyjnych.

Wózki wstawione przez Wykonawcę na Oddziałach, jak również pojemniki z przykrywkami na ewentualne pozostałe, brudne naczynia podlegają codziennemu, bieżącemu myciu i dezynfekcji odbywającej się na terenie zmywalni w Obiekcie.

Ze względu na znaczne zużycie obecnie posiadanych warków, wózków i pojemników Wykonawca musi brać pod uwagę całkowite wyposażenie **15-stu** funkcjonujących Oddziałów w w/w zakresie.

Dopuszcza się możliwość wyposażenia wszystkich Oddziałów tylko w czajniki elektryczne (zamiast warków), natomiast na pozostające po posiłkach brudne naczynia bardziej preferowane są wózki (dostosowane do danego systemu dystrybucji, np. wózek kelnerski 3-półkowy z 5-pojemnikami, wózek do transportu tac) niż pojemniki (ewentualne dopuszczone – atestowane, nietransparentne, w neutralnym stonowanym kolorze, polietylenowe, z pokrywkami, niepodatne na odkształcenia, bardzo wytrzymałe).

9. Wykonawca jest zobowiązany (po wcześniejszym, z odpowiednim wyprzedzeniem zgłoszeniu przez Zamawiającego) do organizacji drobnych poczęstunków (ok. 5 razy do roku) na potrzeby MSSW (m.in.: posiedzenia Rady Społecznej, pożegnania kluczowego personelu, szkolenia).

W związku z powyższym, wymagane jest posiadanie kompletu zastawy stołowej (tzw. garnituru do herbaty/ kawy – dla ok. **30 osób**) w postaci: filiżanek z podstawką, mleczników, talerzyków deserowych, szklanek literatek, lyżeczek do herbaty/kawy, widelczyków do ciasta, półmisek do ciast/ ciastek, salatek na drobne dodatki, tac na kanapki, patery na owoce, dzbanków szklanych do zimnych napojów, warków do wody, termosów konferencyjnych, serwetników, obrusów. Na chwilę obecną większość wyposażenia jest na stanie Kuchni (na ok. 20-25 osób), wymagane będzie bieżące uzupełnianie, zgodnie z zapotrzebowaniem MSSW.

10. Wykonawca realizuje zamówienia dodatkowe na potrzeby Oddziałów – w postaci:
kleiku/ kaszki w formie suchej (opakowania jednostkowe ok. 160g/200g)
sucharów
przypraw – soli, cukru
herbaty ekspresowej
octu spożywczego
półproduktów rehabilitacyjnych (np. na zajęcia pieczenia ciast na Rehabilitacji Neurologicznej – mąki, masła, jaj jablek – ilość symboliczna, częstotliwość sporadyczna – max. 2-3 razy do roku),
naczyń jednorazowych (kubków na napoje zimne, kubków styropianowych, łyżek), itp.
Przybliżony koszt miesięczny w/w zamówień to ok. **175-200zł netto**.

II. Obowiązki WYKONAWCY w zakresie sporządzania posiłków:

1. W MSSW stosuje się pojęcie diety:
 - a. dieta pełna to każda:
 - dieta 3-posiłkowa – stanowiąca ok. **63-70%** wszystkich zamówień (w tym ok. **25%** to dieta podstawowa a przeważająca większość to dieta lekkostrawna)
 - dieta 4-posiłkowa – od wielu lat praktycznie niestosowana w MSSW
 - dieta 5-posiłkowa - stanowiąca ok. **3-5%** wszystkich zamówień (przede wszystkim dieta wrzodowa)
 - dieta 6-posiłkowa - stanowiąca ok. **24-30%** wszystkich zamówień (w tym ok. **90%** to dieta cukrzycowa, pozostałe - sonda)
 - b. dieta niepełna to dieta kleikowa rozszerzona o zupe przecieraną, suchary, herbatę, wodę
 - stanowiąca ok. **6%** wszystkich zamówień
 - c. dieta ścisła – bez posiłku, ewentualnie woda, herbata, suchary
2. Wykonawca opracowuje jadłospisy dla wszystkich diet na okres 14-15 dni (min. 2 razy w miesiącu). Podaje dla każdej z potraw i całodzienniej diety wartość odżywczą (wartość kaloryczną, zawartość białka, tłuszczów i węglowodanów, w razie konieczności innych składników wynikających z założenia diety, wymienników węglowodanowych dla diety cukrzycowej).
3. Jadłospisy powinny uwzględniać gramatury poszczególnych komponentów, nazwy stosowanych wędlin (w nawiasie % zaw. mięsa na bieżąco weryfikowana na podstawie dostarczanych etykiet), rodzaj wykorzystanego w danej potrawie mięsa, smak kompotu, wyraźne oznakowanie produktów jednoporcjowych oraz wyszczególnienie zróżnicowanych dodatków dla diet cukrzycowych, czy Oddziału Położniczo-Ginekologicznego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli kosztów bezpośrednich, dotyczących produkcji, Wykonawca ma zatem obowiązek na każde życzenie Zamawiającego przedstawić stosowną dokumentację w postaci asygnat żywnościowych, okresowych zestawień cenowych, itp., jak również comiesięczny wsad do kotła (z wyszczególnieniem kolejnych dni i zaznaczeniem weekendów). Zamawiający w sytuacji stwierdzonych, bądź podejrzewanych niezgodności ma prawo do weryfikacji dokumentacji w obecności Wykonawcy.
5. Opracowany jadłospis, najpóźniej na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji, Wykonawca przedkłada upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego do zatwierdzenia. Wykonawca wprowadza korekty (w ciągu 1-2 dni od ich otrzymania) według zaleceń upoważnionego pracownika Zamawiającego. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany jadłospisu i wykluczenia konkretnych potraw, bądź dodatków pomimo ich wykorzystywania w innych placówkach o zbliżonej specyfikacji.
6. Jadłospisy poddane weryfikacji i zaakceptowane powinny zostać opatrzone pieczęcią zakładową, pieczątką oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jego sporządzenie (uprawnionego dietetyka) i wraz z dołączonymi wyszczególnionymi wartościami energetycznymi/ odżywczymi wybranych diet przekazane Zamawiającemu.
7. Wykonawca dostarcza do Oddziałów z obiadem lub kolacją, z jednodniowym wyprzedzeniem, dzienny jadłospis dla wszystkich stosowanych na danym Oddziale diet z czytelną gramaturą oraz podaną wartością energetyczną i odżywczą.

Jadłospisy na sobotę, niedzielę oraz poniedziałek mają być dostarczane do Oddziałów najpóźniej w piątek z obiadem lub kolacją. Ta sama zasada dotyczy świąt i innych dni wolnych.

Jadłospisy oddziałowe muszą zawierać czytelną informację o występujących alergenach (wraz z ewentualną legendą zastosowanych symboli).

8. Wykonawca udostępnia stosowane receptury potraw do zatwierdzenia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego. W razie braku akceptacji receptury, wykonawca wprowadza korekty według sugestii upoważnionego pracownika Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizowania przez Wykonawcę podanego przez siebie jadłospisu ramowego i receptur (z możliwością niewielkich, uzgodnionych modyfikacji), zwłaszcza w sytuacji jeżeli jakość przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków znacznie odbiega od dotychczas obowiązującej.
10. Bezwzględnie wymagane jest każdorazowe powiadomienie upoważnionego pracownika Zamawiającego o zmianach w planowanych jadłospisach (w przypadkach których, Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć) oraz uaktualnienie jadłospisu.
Zmiany muszą zostać zaakceptowane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
Brak informacji będzie jednoznacznie traktowany jako naruszenie zapisów Umowy.
11. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji jadłospisów z uwzględnieniem kalendarza sezonowości, m.in. w okresie wiosenno-letnim włączając nowalijki, warzywa i owoce dojrzałe w czasie naturalnej wegetacji (w zależności od uwarunkowań klimatycznych - począwszy od ok. II-giej połowy maja każdego roku). Zamawiający przypomina, iż sezonowość to również uwzględnianie takich pozycji jak: młode ziemniaki, botwina, czy rośliny z rodziny dyniowatych.
12. Wykonawca udziela gwarancji, iż sporządzane racje pokarmowe zostaną odpowiednio zbilansowane zachowując zgodność (w tym skład i kaloryczność) z normami żywienia dla danej grupy żywionych, posiłki będą urozmaicone [dania obiadowe i ciepłe kolacje niepowtarzające się w cyklu 14-dniowym, pozostałe zestawy (śniadań, II-gich śniadań, podwieczorków i kolacji) – niepowtarzające się w okresie 7-dniowym, za wyjątkiem diet specjalistycznych], charakteryzowały się wysoką estetyką podania (w tym zachęcającą wizualnością i zróżnicowaniem kolorystycznym poszczególnych składowych każdego posiłku), bogatym wachlarzem walorów organoleptycznych (zwłaszcza smakowych), właściwą temperaturą, doborem wysokiej jakości produktów zgodnych z założeniami i zasadami sporządzanych diet w danych jednostkach chorobowych przy równoczesnym zapewnieniu w/w sezonowości oraz potraw świątecznych.
13. Wykorzystywane w procesie produkcji surowce, bądź półprodukty, uwzględnione w jadłospisie będą kontrolowane m.in. na podstawie przedstawianych na życzenie Zamawiającego etykiet.
14. Wykonawca zapewni dodatki do diet specjalnych typu: galaretki, kisiele, jajka i inne wynikające ze specyfiki diety i stanu zdrowia. Ich koszt jest wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.
15. Nie dopuszcza się do spożycia potraw przesolonych, zbyt mocno przyprawionych, przypalonych, niedogotowanych, niedopieczonych, niedosmażonych, zbyt twardych lub zbyt miękkich; o konsystencji, wyglądzie, smaku i zapachu innych niż zwyczajowo charakterystyczne dla danej potrawy.
16. Nie dopuszcza się do spożycia potraw nieświeżych, również poza terminem przydatności do spożycia/minimalnej trwałości podanym na opakowaniu, przygotowanych z nieświeżych produktów, z obcym posmakiem, w których znaleziono np. ciało obce. Nie dopuszcza się również wykorzystywania surowców „wtórnie odzyskanych” (pozostałości zup mlecznych, resztek poposiłkowych wracających z oddziału, itp.).
17. Wykonawca gwarantuje, że będzie produkował posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant, półproduktów, gotowych produktów obiadowych (np. klopsy, kotlety, ziemniaki puree, itp.). W przypadku pracochłonnych wyrobów garmażeryjnych (pierogi, kluski, kopytka, naleśniki, placki, gołąbki, itp.) dopuszcza się gotowe dania na bazie naturalnych składników, typowych i charakterystycznych dla danego produktu, bez substancji dodatkowych. Listę w/w produktów wraz z danymi dostawcy oraz pełną informacją żywieniową Wykonawca przedstawia Zamawiającemu do akceptacji przed planowanym wprowadzeniem w obrót. Zastrzeżenie nie dotyczy również kaszek zbożowych, kleików kukurydzianych/ ryżowych/ instant, kisielei, budyniów, galaretek, soków zagęszczonych i 100% soków owocowych.

18. Dozwolone przyprawy do potraw to: sól, pieprz naturalny, przyprawy ziołowe. Wyklucza się stosowanie przypraw zawierających glutaminian sodu typu: jarzynka, vegeta oraz przypraw typu: maggi, kostek rosółowych, koncentratów. Zalecana ilość soli wynosi max. 5g na dzień. Zabroniony jest dodatek kwaśnego węgla sodu, mixów masła z tłuszczami roślinnymi i margaryn do potraw, jak również tzw. olejów uniwersalnych, czy mixów „Szefa kuchni” nie przyskających podczas smażenia. Dozwolony jest dodatek masła naturalnego i oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek.
19. 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 (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.).
20. Wykonawca współpracuje z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego na każdym etapie świadczonej usługi. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego próbki degustacyjnej każdej potrawy do oceny sensorycznej i wprowadzenia ewentualnych korekt. Pracownik Zamawiającego ma prawo sam wybrać próbkę do oceny oraz nie dopuścić do dystrybucji potraw nie spełniających wymagań jakościowych, sensorycznych i dietetycznych.
21. Na całodienne wyżywienie zgodnie z dietą, składa się:
- Dla diety 3-posiłkowej: śniadanie wraz z gorącym napojem i zupą mleczną, obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem i owocem oraz kolacja z gorącym napojem
 - Dla diety 5-cio posiłkowej: śniadanie wraz z gorącym napojem i zupą mleczną, II-gie śniadanie, obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem i owocem, podwieczorek oraz kolacja z gorącym napojem
 - Dla diety 6-cio posiłkowej: śniadanie wraz z gorącym napojem i zupą mleczną, II-gie śniadanie, obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem/herbatą i owocem, podwieczorek oraz kolacja z gorącym napojem oraz II-ga kolacja
 - Herbata podana jest w formie torebki herbaty ekspresowej (obligatoryjnie w opakowaniach jednostkowych i ze sznurkiem), wrzątku w kubku porcelanowym i łyżeczki do herbaty. Wskazany (ale nie bezwzględnie wymagany do każdego posiłku) dodatek świeżej cytryny do śniadania lub/i kolacji.
22. I-sze śniadania i I-sze kolacje
- Posiłek śniadaniowy składa się z zupy mlecznej, pieczywa, dwóch dodatków (zazwyczaj) białkowych, dwóch różnicowanych dodatków warzywnych, masła ekstra, herbaty (w niedzielę kakao naturalne słodzone + porcja ciasta drożdżowego/ piaskowego/ itp., jako zamiennik codziennej zupy mlecznej) - zgodnie z dietą
 - Posiłek kolacyjny składa się z pieczywa, dwóch dodatków białkowych, dwóch różnicowanych dodatków warzywnych, masła ekstra i herbaty - zgodnie z dietą
 - Minimum 2x w tygodniu podawane są kolacje ciepłe w formie dania jednogarnkowego (jako zamiennik jednego z dodatków białkowych w ilości 150g)
 - I-sze śniadanie – zupa mleczna półgęsta, lekko osłodzona, lekko osolona, 300ml
 - Dieta cukrzycowa nie otrzymuje zupy mlecznej – w zamian podwójnie zwiększone dodatki warzywne, pozostałe produkty zgodnie z dietą
 - I-sze śniadania i I-sze kolacje – pieczywo mieszane różnicowane (żytnie na zakwasie, żytnio-pszenne, z ziarnami, w postaci chleba, bułek lub przekrojonych bułeczek), dieta cukrzycowa otrzymuje pieczywo czysto żytnie (pieczywo pszenne lub mieszane tylko na wyraźne zlecenie lekarza) na zakwasie w ilości 3-ech kromek - 90g
Wykonawca zabezpieczy pieczywo bezglutenowe dla diet bezglutenowej i niskobiałkowej.
 - I-sze śniadania i I-sze kolacje - podawane są dwa dodatki do pieczywa: np.
 - wędlina 2-3 plasterki (w zależności od rodzaju) - 50g + jajko 1 szt – nie mniejsze niż ok. 60g
 - wędlina 50g + twaróg ze śmietanką i dodatkiem zielonym 3 czubate łyżki - 100g
 - pasta jajeczna z zieleniną 3 czubate łyżki - 100g + wędlina 50g
 - pasta mięsna z warzywami i zieleniną 3 czubate łyżki - 100g + jajko 1 szt.
 - parówka 1 szt. – minimum 50g + ser biały półtłusty 2 plastry - 50g
 - pasta rybna z warzywami i zieleniną 3 czubate łyżki - 100g + jajko 1 szt.

- VII. sałatka jarzynowa/ brokułowa/ ryżowa/ makaronowa/ itp. 3 czubate łyżki - 100g + wędlina 50g
- VIII. ser żółty wysokogatunkowy 2 plasterki - 50g + wędlina 50g
- IX. ser topiony trójkąt – 1 szt. - 25g + wędlina 50g
- X. twaróg ze śmietanką 3 czubate łyżki - 100g i miód naturalny jednorcじowy – 25g
- XI. twaróg ze śmietanką 100g + dżem niskosłodzony jednorcじowy – 25g
- XII. indyk gotowany ok. 3 plasterki - 50g lub schab gotowany ok. 3 plasterki - 50g (marynowane w delikatnych ziołach), w plasterkach, na zimno + jajko 1 szt.
- XIII. pasztet drobiowy pieczony 1 grubszy plaster - 50g + twaróg 50g
- XIV. legumina z syropem owocowym w opakowaniu jednostkowym -150g + jajko 1 szt.
- XV. legumina z jogurtu z syropem owocowym w op. jednostkowym - 150g + wędlina 50g
- h. nie dopuszcza się zestawów skomponowanych z 2 wędlin lub podwojonego 1 produktu
- i. parówki mogą być stosowane 1 x w tygodniu tylko dla diety ogólnej i łatwostrawnej
- j. nie stosuje się wędlin w diecie hipoalergicじnej, bezglutenowej i bezmlecznej, aspirynowej, specjalnych; zamiast wędliny podaje się gotowany schab lub/ i gotowaną pierś indyka pokrojone w plasterki, na zimno, ok. 100g – w przypadku diety ściśle eliminacyjnej (w pozostałych przypadkach: mięso 50g + drugi, dozwolony dodatek 50g)
- k. ketchup, majonez, musztarda, miód naturalny, dżem serwowane są w indywidualnych opakowaniach jednostkowych zgodnie z dietą, w formie jednorcじowej preferowane jest również masło naturalne
- l. podawane są sezonowe warzywa min. 50g - dwa rodzaje do posiłku (np. pomidor – częśćka ok. 1/3 średniej wielkości pomidora, ogórek świeży – ok. 5 grubszych plasterków, ogórek kiszony – ok. 1 sztuka, cykorja – ok. 1/2 główki, rzodkiewka – ok. 3szt., rzodkiew biała – ok. 4 grubszych plasterów, kalarepa – ok. 3 plasterów, papryka – ok. 1/4 mniejszej sztuki, itp.), dieta cukrzycowa ma podwójnie zwiększoną ilość dodatków i/lub bardziej zróżnicowaną
- m. obligatoryjnie do śniadań, II-gich śniadań, kolacji oraz II-gich kolacji podawany jest liść sałaty (masłowej, karbowanej zielonej, karbowanej czerwonej Lollo Rosso) w formie dekoracji – niewliczanej do gramatury dodatku warzywnego
- n. w niedzielę i święta, do śniadania podawana jest porcja ciasta 60g – zgodnie z założeniami diety, preferowane w formie wypiekanej na miejscu

23.II-gie śniadania

- a. dieta cukrzycowa – kanapka z żytniego pieczywa z masłem 5g i wędliną 30g / jajkiem 1 szt / twarogiem 30g i dodatkiem warzywnym + sałatą/ itp. – dopuszczone propozycje innych rozwiązań
- b. dieta wrzodowa – przemiennie - budyń mleczny / kisiel owocowy / galaretka owocowa/ itp. – dopuszczone propozycje innych rozwiązań
- c. dieta niskobiałkowa - kisiel owocowy 300ml
- d. dieta migdałkowa - budyń mleczny 500ml
- e. Oddział Położniczo-Ginekologiczny – przemiennie - budyń mleczny / kisiel owocowy / galaretka owocowa / koktajl mleczno-owocowy / sałatka warzywna / sałatka warzywno-owocowa / kaszotto na zimno 200g / owoce suszone niesiarkowane 50g podawane w indywidualnych zamykanych pojemnikach

24.Obiady:

- a. posiłek obiadowy składa się z zupy, drugiego dania, kompotu i porcji owocu ok. 150g (w tym nie więcej niż 3 x w tygodniu jabłka pod zmienną postacią – owocu surowego, pieczonego z dodatkiem cynamonu, musu, itp.)
- b. wymagany jest stały dodatek w postaci świeżej natki pietruszki do zup, świeżego koperku do ziemniaków, masła ziołowego do warzyw gotowanych
- c. wymagane jest zróżnicowanie dodatków skrobiowych do II-gich dań w postaci m.in.: ryżu (białego, brązowego), kasz (jaglonej, jęczmiennej – pęczaku, jęczmiennej perłowej, gryczanej), makaronów (w tym razowych, o zróżnicowanym kształcie – penne, fusilli, farfalle, łazanki, itp.), wyrobów garmażeryjnych (klusek śląskich, kopytek, gnocchi) – ziemniaki w formie tradycyjnej (z wody/puree) nie częściej niż 3-4 x w tygodniu, porcja dodatku to 200g
- d. dodatki typu ryż/ kasza gotowane są na sypko z dodatkiem masła ziołowego i/lub warzyw – nie akceptowany jest wyrób suchy, pozbawiony smaku, „bury” w wyglądzie
- e. zestawy bezmięsne lub rybne – po 1 raz w tygodniu

- f. potrawy z mięsa mielonego typu pulpet / pieczeń rzymska – max. 2 x w tygodniu
- g. porcja ryby lub mięsa - 100g bez kości, porcja sosu 30g do mięsa lub 200g sosu greckiego do ryby
- h. podroby (żołądki lub wątróbka) dla diety ogólnej, porcja 100g + sos – max 1 x w tygodniu
- i. wymagane jest zróżnicowanie sosów podawanych do mięs (m.in. pomidorowy, śmietanowy, koperkowy, z zielonego groszku, pieczarkowy, paprykowy, dyniowy, z kurkumą, cebulowy, itp., zgodnie z założeniami diety)
- j. codziennie porcja surówki oraz jarzyny gotowanej po 150g każda, dodatki warzywne zapewniane są do każdego posiłku obiadowego, bez względu na formę (również do naleśników, czy pierogów na słodko, jeden z dodatków może być zastąpiony np. kisielem z tartym jabłkiem, galaretką z tartą marchewką, chipsami z dyni)
- k. surówki serwowane są w indywidualnych oddzielnych zamykanych pojemniczkach (w przypadku zastosowania tacowo-kloszowego systemu dystrybucji)
- l. codziennie porcja zupy – 300ml, zupa ma zawiesistą konsystencję, wymagane jest zróżnicowanie, nieograniczone jedynie do podstawowego składnika (niedopuszczalne są w kolejne dni pod rząd zupy typu: jarzynowa-ziemniaczana-kałafiorowa-brokulowa-koperkowa, itp. praktycznie identyczne wizualnie oraz smakowo)
- m. codziennie podawany jest owoc surowy / pieczony / mus zgodnie z dietą - 150g; podawane są w indywidualnych, oddzielnych (w miarę możliwości) zamykanych pojemniczkach lub spożywczych woreczkach foliowych – w przypadku owoców surowych (zgodnie z wcześniejszymi zapisami - max 3 x w tygodniu jabłko)
- n. codziennie podawany jest kompot owocowy przygotowany z użyciem owoców i soków zagęszczonych oraz cukru; kompot ma intensywną, charakterystyczną barwę i zdecydowany, charakterystyczny smak dla danego rodzaju owocu, lekko słodki, 250ml dopuszcza się dodatek czystego koncentratu buraczanego dla poprawy intensywności koloru napoju
- o. dieta hipoalergiczna i inne tego wymagające, zamiast kompotu, otrzymują 100% sok jabłkowy (bez dodatku cukru) - 250ml
- p. pacjenci cukrzycowi, zamiast kompotu, otrzymują herbatę (herbata ekspresowa w jednostkowym opakowaniu ze sznurkiem + wrzątek) 250ml + łyżeczka, bez cukru
- q. pacjenci cukrzycowi nie otrzymują potraw z udziałem makaronu
- r. pacjenci z dietą rozdrobnioną (problem z gryzieniem) nie otrzymują potraw z udziałem makaronu
- s. zaleca się stosowanie porcjonerów umożliwiających jednakowe odmierzanie należnej wielkości dań niepoliczalnych (galkownice nierdzewne z rączką z nylonu – dla każdego zespołu dystrybuującego m.in. o pojemności: 1/4l, 1/10l, 1/20, 1/30l)

25. Podwieczorek

- a. dieta cukrzycowa – naprzemiennie jogurt naturalny 150g, kefir naturalny ok. 200g, maślanka naturalna ok. 300g, jogurt z dodatkiem płatków zbożowych/ mix-em pestek
- b. dieta wrzodowa – jogurt naturalny 150g, naprzemiennie kefir naturalny ok. 200g
- c. dieta niskobiałkowa - kisiel owocowy 300ml
- d. dieta migdałkowa – przemiennie - kisiel owocowy / galaretka owocowa, 500ml; wyklucza się produkty kwaśne, o smaku cytrynowym
- e. Oddział Położniczo-Ginekologiczny – przemiennie - produkty mleczne fermentowane naturalne 150-300g / budyń mleczny / kisiel owocowy / galaretka owocowa / koktajl mleczno-owocowy / sałatka warzywna / sałatka warzywno-owocowa 200g; owoce suszone niesiarkowane 50g, podawane są w indywidualnych, oddzielnych zamykanych pojemniczkach

26. II kolacja dla diety cukrzycowej – kanapka z chleba żytniego na zakwasie z masłem 5g i białym serem 30g oraz dodatkiem warzywnym i sałatą.

Ze względu na problem składowanych naczyń po II-kolacji, zaleca się podawanie ostatniego posiłku w woreczkach jednorazowych, torebkach spożywczych papierowych, opakowaniach tekturowych lub PET z przeznaczeniem na kanapki.

27. Dieta kleikowa, 3-posiłkowa – kleik ryżowy na wodzie, zmiksowany + suchary 50g (podawane są w indywidualnych, oddzielnych zamykanych pojemniczkach), jako obiad, wg zaleceń, kleik lub zupa jarzynowa przecierana wzmocniona jedna porcja 300ml lub zwiększona na życzenie, jak również wg zaleceń, suchary 5szt – ok. 50g, podawana jest też herbata ekspresowa + wrzątek 250ml do każdego posiłku.
28. Dieta ścisła – na życzenie - herbata ekspresowa + wrzątek 250ml, suchary 50g
29. Dieta płynna do sondy, wzmocniona, 6-cio posiłkowa – bezglutenowa; I-sze śniadanie i II-gie śniadanie – zupa mleczna (ryż lub kukurydza) wzmocniona z jajkiem i masłem; obiad, podwieczorek, I-sza i II-ga kolacja - zupa jarzynowa bezglutenowa z masłem, mięsem, jedna porcja 300ml, lub zwiększona na życzenie. W przypadku diety płynnej do sondy bezglutenowej – bezmlecznej – 6 posiłków stanowi zupa jarzynowa z mięsem, masłem/olejem i jajkiem. Wartość kaloryczna potrawy to 1kcal/1ml. Posiłki podawane ciepłe (37°C), do picia - przegotowana, ciepła woda. Szczególnie starannie kontrolowana jakość posiłków.
30. Wymagana receptura dla posiłków diety płynnej do sondy 500ml:
- I śniadanie i II-gie śniadanie – zupa mleczna: mleko 480g, ryż 60g, jajko 50g, masło 10g
 - posiłki: obiad, podwieczorek, kolacja, II-ga kolacja – zupa jarzynowa - mięso wieprzowe / wołowe 50g, mięso drobiowe 50g, ziemniaki 120g, marchew 60g, seler 10g, olej rzepakowy 10ml lub masło 10g, ryż 45g
 - w przypadku diety płynnej do sondy bezmlecznej-bezglutenowej podawana jest zupa jarzynowa wzmocniona do każdego posiłku.
31. Dieta łatwostrawna - problem z polykaniem – posiłki takie jak do sondy, bardziej zagęszczone, porcja 300ml lub zwiększona na życzenie, do picia rzadki kisiel pitny, 250ml do posiłku, na życzenie do picia herbata, ciepła woda przegotowana bądź kompot.
32. Wymagania w odniesieniu do poszczególnych grup produktów:
- produkty nabiałowe / tłuszcze roślinne
Wykonawca będzie stosował dla wszystkich diet i bezwzględnie do wszystkich posiłków masło świeże extra (82-83% tłuszczu), ze względu na estetykę podania preferowane w formie jednoporcjowej. Wyklucza się stosowanie wszelkich margaryn i mixów masła z tłuszczami roślinnymi dla wszystkich diet. Do I-szego śniadania i I-szej kolacji porcja masła wynosi 15g, natomiast do II-giego śniadania i II-giej kolacji 5g.
Wyklucza się również stosowanie margaryn i mixów masła z olejem, jako dodatek do wszelkich potraw.
Zamawiający dopuszcza stosowanie sera twarogowego tłustego lub półtłustego.
Wyklucza się stosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.
Zamawiający wymaga mleka świeżego pasteryzowanego, min. o 2% zawartości tłuszczu (mleko typu UHT dopuszczone jedynie w okresie wydłużonego okresu świątecznego).
Dopuszcza się stosowanie śmietany bez skrobi modyfikowanej i zagęstników oraz jogurtów/kefirów, maślanek bez dodatku mleka w proszku i stabilizatorów (skład napojów fermentowanych: mleko + żywe kultury bakterii, najlepiej o wyróżnionych szczepach).
Jogurty, kefiry, maślanki, desery, serki dostarczane są w oryginalnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych z widocznym terminem przydatności do spożycia.
Nie dopuszcza się wyrobów wyprodukowanych pod marką sklepów dyskontowych.
Zamawiający aprobuje stosowanie dwóch rodzajów olejów roślinnych: oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek, niewskazane oleje tzw. „uniwersalne”.
 - wyroby wędliniarskie/ mięso/ ryby
Wykonawca zobowiązany jest do planowania w jadłospisie różnych rodzajów wędlin (drobiowa, wieprzowa) o zróżnicowanym wyglądzie, kształcie, wysokiej jakości (min. 4x w tygodniu wędlina wysokogatunkowa o zawartości mięsa > 70%, pozostała wędlina/ pasztet/ pieczeń rzymska/ parówki - > 55% zawartości mięsa i < 20% tłuszczu, nie zawierających, bądź w znacznie ograniczonej ilości dodatków skrobi i soi.
Wyklucza się stosowanie wędlin podrobowych.
Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM) w potrawach i zakupionych pół-produktach i produktach gotowych (np. pasztet mięsny pieczony).

Zamawiający wymaga, by do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami, Wykonawca stosował mięso wołowe, wieprzowe lub drobiowe w ilości 100g na porcję. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie w potrawach mięsa mielonego garmażeryjnego.

Jeden raz w tygodniu podane jest mięso wołowe.

Zamawiający wyklucza stosowanie ryb panga i tilapia.

PRZYKŁADOWE POTRAWY MIĘSNE I RYBNE

	Potrawa / 1 porcja	Zawartość mięsa surowego / 1 porcja
1	Befsztyk z cebulką 100g	Mięso wieprzowe 80-90g
2	Filet z indyka 100g	Filet z indyka 100g,
3	Gulasz drobiowy lub wołowy 150g	Mięso drobiowe gulaszowe/wołowe 80g,
4	Hache drobiowe 100g	Mięso drobiowe gulaszowe 80g,
5	Kotlet mielony 100g	Mięso wieprzowe 80g
6	Kotlet schabowy 100g	Schab b/kości 80g,
7	Potrawka drobiowa 150g	Mięso drobiowe gulaszowe 100g
8	Pulpet drobiowy 100g	Mięso drobiowe gulaszowe 80g
9	Pulpet wieprzowo - wołowy 100g	Mięso wołowe 40g+Mięso wieprzowe 40g
10	Pulpet w sosie 130g	Mięso wieprzowe 80g,
11	Pieczeń rzymska wieprzowa 100g	Mięso wieprzowe 80g
12	Rolada wieprzowa gotowana 100g	Mięso wieprzowe 100g
13	Schab gotowany w jarzynach 100g	Schab surowy bez kości 100g
14	Wątróbka drobiowa w jarzynach 150g	Wątróbka drobiowa 100g,
15	Żołądki po myśliwsku w sosie 150g	Żołądki 100g
16	Zapiekanka makaronowa 350g	Mięso drobiowe 100g
17	Risotto z mięsem i warzywami 350g	Mięso drobiowe 100g
18	Kotlet rybny 100g	Kostka rybna min.120g (w zależności od zawartości glazury)
19	Ryba po grecku:100g ryby + 200g sosu	Kostka rybna min.120g
20	Udo z kurczaka pieczone/gotowane	Udzik kalibrowany 150-170g

c. wyroby słodzone

Zabrania się stosowania słodzików, miodu sztucznego, marmolad. Dopuszcza się dżemy owocowe, niskosłodzone, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, itp.

Zabrania się stosowania syropów/ koncentratów owocowych sztucznie barwionych oraz z dodatkiem substancji konserwujących.

d. wyroby piekarniczo-cukiernicze

Zamawiający wymaga codziennie pieczywa świeżego (poranne dostawy na bieżące posiłki śniadaniowo-kolacyjne).

Zabrania się kumulacji pieczywa na dzień następny, za wyjątkiem weekendów (dopuszczone podwójne zaopatrzenie na sobotę, przy braku możliwości dostaw niedzielnych) oraz okresów świątecznych.

Wyklucza się pieczywo z gotowych mieszanek piekarniczych, produkowane z ciasta głęboko mrożonego.

Nie dopuszcza się pieczywa barwionego (np. słodem, melasą, karmelem).

Preferowane pieczywo w formie tostowej (o jednakowej wielkości kromkach w całym przekroju) – 3 kromki tostowe 90g

Zamawiający nie dopuszcza również gotowych ciast z mieszanek cukierniczych, mas jajecznych/ proszku jajecznego, zawierających w składzie polepszające smak, jakość i trwałość substancje dodatkowe. Zamawiający preferuje ciasta „produkcji własnej” wypiekane na miejscu w kuchni (typu drożdżowe/ piaskowe/ biszkoptowo-owocowe).

e. inne

Zamawiający dopuszcza koncentrat pomidorowy spełniający określone wymagania (min. 30% surowca).

33. W czasie letnich upałów (temperatura powietrza na zewnątrz powyżej 30°C) Wykonawca zabezpiecza dodatkowe napoje w postaci butelkowanej - 0,5l wody niegazowanej dla każdego pacjenta dziennie.

34. Menu potraw wynikających z tradycji świąt (bożonarodzeniowych i wielkanocnych) będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt uwzględniając sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Zamawiającego, a koszt sporządzania będzie wliczony w cenę jednostkową usługi. Menu zgodne ze zleconą dietą. Menu świąteczne obowiązuje również pojedyncze dni uznane za święta państwowe i wolne od pracy (m.in. 01.01., 06.01., 01.05., 03.05., 15.08., 01.11., 11.11.). Ukłonem w kierunku pacjentów, stosowanym w MSSW są również drobne poczęstunki w ramach Mikołajek, Zajączka (np. w formie czekoladowych jajeczek), czy Tłustego Czwartku.

III. Obowiązki WYKONAWCY w zakresie zamawiania ilości posiłków:

1. Zamawiający przekazuje Wykonawcy drogą elektroniczną, bądź dostarcza bezpośrednio w formie papierowej, zestawienie ilości zamawianych posiłków-diet z poszczególnych Oddziałów Szpitala na dzień następny do godz.13.00 dnia poprzedniego - z zastrzeżeniem możliwości wprowadzania korekt w bieżącym dniu, w następujących godzinach:
 - a. śniadanie do godz. 7.00
 - b. obiad do godz. 10.30
 - c. kolacja do godz. 16.00
 - d. doprowadzanie w sytuacjach wyjątkowych bez ograniczeń czasowychDo chwili wprowadzenia na wszystkich Oddziałach elektronicznego systemu zamawiania posiłków, stosowany jest system papierowy na dedykowanych formularzach uwzględnionych w instrukcji ISO (9001:2015 obowiązującej dla MSSW). Zamówienie sporządzane jest w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden przeznaczony jest dla Kuchni, drugi pozostaje w Oddziale (zgodnie z **Załącznikiem nr 4 Umowy**).
2. Dodatkowo zamówione posiłki z Oddziałów (po czasie blokady komputerowego systemu zamawiania posiłków, ta sama zasada obowiązuje przy zamawianiu posiłków na formularzach papierowych – dodatkowa korekta) mogą być przyjmowane wyłącznie w formie pisemnej na dedykowanym formularzu. Korekta zostanie dostarczona z Oddziału do Kuchni. Dodatkowo zamówione posiłki zostaną doliczone do raportu miesięcznego przez Specjalistę ds. Żywienia Szpitala.
3. W przypadku posiłków zamówionych korektą, w wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się możliwość innego zestawu potraw pod warunkiem zgodności z dietą.
4. Zamówienie na posiłki regeneracyjne dla uprawnionych pracowników Zamawiającego, odbywać się będzie poprzez przesłanie drogą elektroniczną, bądź dostarczenie w formie papierowej miesięcznego zapotrzebowania (z możliwością bieżącej korekty) w okresie 1 listopada – 31 marca każdego roku.
5. Rozliczenie miesięczne dokonywane jest na podstawie zamówień i korekt z Oddziałów i przed wystawieniem faktury jest uzgadniane pomiędzy przedstawicielem Wykonawcy i Zamawiającego.
6. Pracownik Wykonawcy i pracownik Oddziału czytelnym podpisem potwierdzają ilość dostarczonych posiłków i zgodność z zamówieniem. Potwierdzenie przechowywane jest przez Wykonawcę jeden miesiąc po dokonaniu rozliczenia i może być użyte w sytuacjach wątpliwych i reklamacjach zgłaszanych przez Oddział. W przypadku braku potwierdzenia dostarczenia na Oddział odpowiedniej ilości i jakości posiłków, w sytuacji spornej, racja będzie po stronie Oddziału i Zamawiający nie uiszcza opłaty za reklamowane posiłki. Przygotowanie dokumentu i potwierdzanie zgodności dostawy jest w gestii Wykonawcy.
7. Po wprowadzeniu elektronicznego systemu zamawiania posiłków z Oddziałów, rozliczenie miesięczne będzie dokonywane na podstawie wydruku raportu komputerowego z dodatkiem posiłków zamówionych drogą papierową po godzinie blokady systemu. Wykonawca przekazuje upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego dodatkowe zamówienia z Oddziałów. Pracownik Zamawiającego sporządza ostateczny raport dodając dodatkowo zamówione posiłki.

IV. Obowiązki WYKONAWCY w zakresie dystrybucji posiłków dla pacjentów

1. Dystrybucja odbywać się będzie jako kontynuacja funkcjonującego systemu tacowo-kloszowego (indywidualnego) lub systemu bemarowego - zbiorczego (w jednym i drugim przypadku wymagane jest zagwarantowanie przez Wykonawcę kompletu nowych fabrycznie wózków z możliwością podgrzewania i utrzymywania temperatury, dostosowanych do danego systemu).

2. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków do łóżka chorego na poszczególne Oddziały szpitalne stosując w tym celu odpowiednie:

- a. Wózki bellarowe lub wózki-szafy tacowe z systemem grzewczym, nieuszkodzone, sprawne technicznie, lekkie, o neutralnej stonowanej barwie, z atestowanej stali nierdzewnej o wysokiej odporności na korozję (umożliwiającej stosowanie profesjonalnych środków chemicznych z przeznaczeniem dla gastronomii), posiadające dwa zespoły jezdne (o skrętnych kółkach, łatwych do prowadzenia, z funkcją „zderzaka”, niwelującą tym samym ryzyko uszkodzeń na terenie szpitala), wyposażone w blokadę ruchu,

dostosowane do szerokości wind szpitalnych MSSW (szerokość najmniejszej windy: 0,87m, głębokość najpłytszej windy: 1,4m, max. wysokość: 1,9m).

Wózki bellarowe mają posiadać rozsuwane blaty na górze (oraz półkę składaną zamocowaną na boku), 3 zbiorniki niezależnie ogrzewane, z układem regulacji temperatury w komorach w zakresie 30-95° C oraz zamykane szafki na dole, ewentualnie zaopatrzone w prowadnice oraz wysuwane ramki do pojemników.

Wózki bellarowe powinny być wyposażone w różnej wielkości pojemniki gastronomiczne typu GN: m.in. moduł 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 (nie dopuszcza się pojemników bez standardu Gastro Norm).

Wózki przeznaczone do indywidualnego (tacowego) systemu dystrybucji posiłków powinny być zamykane na klucz, bądź w inny sposób skutecznie zabezpieczone (ochrona przed osobami niepowołanymi).

Wszelkie koszty związane z zakupem i serwisowaniem wózków należą do Wykonawcy.

Stan posiadanych pojemników typu GN (dostosowanych do wózków bellarowych) na dzień 31.08.2018r. przedstawia się następująco:

- | | |
|--|-----------------------|
| - moduł GN 1/1 – 4szt. | moduł GN 1/2 – 47szt. |
| - moduł GN 2/3 oraz 1/9 – brak, bezwzględny wymóg zakupu | moduł GN 1/3 – 49szt. |
| - moduł GN 1/4 – 36szt. | moduł GN 1/6 – 55szt. |

- b. Wykonawca zapewnia pełny asortyment estetycznej i nieuszkodzonej ceramicznej / szklanej zastawy stołowej, kubki do napojów ceramiczne / szklane z wygodnym uchem (na wybrane Oddziały dopuszczalne są kubki bez uchwytu), uwzględnia też właściwy dobór naczyń do ograniczeń ruchowych chorych (plastikowe kubeczki – poidelka z dziobkiem, itp.). Zużycie zastawy stołowej w skali miesiąca wynosi średnio **15%** (a w niektórych miesiącach nawet **19%**).

- c. W przypadku systemu tacowo-kloszowego stosowane są tace z dostosowanymi ceramicznymi lub szklanymi naczyniami, osłonami termicznymi, podgrzewanym podkładem do talerzy obiadowych do II-go dania, indywidualne, jednorazowe/ ceramiczne naczynia z przykrywkami do surówek, owoców surowych, owoców pieczonych i musów owocowych, sucharów, chrupiek, ciasteczek, ciasta itp. zapewniającymi utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków. Dopuszcza się stosowanie termoizolacyjnych tac zamykanych z systemem naczyń ceramicznych / szklanych (co do naczyń ceramicznych / szklanych obowiązują powyższe zasady).

- d. Surówki, owoce surowe, owoce pieczone, musy owocowe, suchary, inne, podawane są w indywidualnych (w miarę możliwości) zamkniętych pojemnikach (dotyczy przede wszystkim systemu tacowo-kloszowego, w przypadku systemu bellarowego – oddzielne zapakowanie, np. w w/w spożywczych woreczkach foliowych dotyczy owoców w postaci surowej). Naczynia z potrawami są przykryte.

- e. Sztućce podawane wraz z 3-warstwowymi serwetkami papierowymi. Sztućce są polerowane przed dystrybucją. Nie dopuszcza się sztućców aluminiowych.

- f. Zabrania się rozwożenia napojów/ wody w pojemnikach typu GN.

Zamawiający wymaga nowych, estetycznych, szczelnych, sprawnych termosów cateringowych, dedykowanych dystrybucji wewnątrzszpitalnej (Producent CAMBRO, Model LCD o pojemności: ok. 5-6l, ok. 9-10l, ok. 18l w zależności od wielkości Oddziału lub/i – Producent AMERBOX, o pojemności: ok. 9-10l, ok. 18l – wskazany kolor termosów: neutralny, stonowany, np. szary lub beżowy).

Przybliżone zapotrzebowanie na termosy cateringowe na napoje:

- termos cateringowy o pojemności \approx 5l – 7szt.
- termos cateringowy o pojemności \approx 10l – 8szt.
- termos cateringowy o pojemności \approx 18l – 3szt.

Wymagane również doposażenie w postaci wózków do termosów.

- g. Wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowe w normalnym cyklu dystrybucji (ewentualnie z przeznaczeniem do surówek, bądź owoców – w koncepcji proponowanego systemu dystrybucji należy przedstawić planowane wyposażenie przypadającego na pacjenta do każdego z poszczególnych posiłków).
Naczynia jednorazowe pozostają przede wszystkim dedykowane pacjentom izolowanym (o ilości takich pacjentów informuje Oddział na składanym zamówieniu).
Należy przewidywać ok. **30 zestawów** naczyń jednorazowych (w tym preferowanych w postaci gotowych, pakowanych zestawów sztućców jednorazowych z serwetką).do każdego posiłku (jako wartość stałą, nieuwzględniającą sytuacji izolowania całych lub części Oddziału).
- h. W przypadku systemu tacowo-kloszowego każda taca oznaczona jest „wizytówką”/ nazwą diety chorego.
- i. Indywidualne diety eliminacyjne wymagają widocznego oznakowania, tak aby podczas wydawania na oddziale nie było wątpliwości, co który pacjent powinien dostać (szczególnie w przypadku systemu bemarowego).
- j. Widocznego, trwałego i estetycznego oznakowania wymagają również wózki (bez względu na wykorzystywany system dystrybucji), co ułatwia wyraźne przyporządkowanie do określonej osoby dystrybuującej zarówno pod kątem weryfikacji stanu czystości, jak i stanu technicznego.
- k. Wykonawca zapewnia inne niezbędne naczynia, sprzęt i wózki transportowe zgodnie z przeznaczeniem. Wszystkie dodatkowe elementy wyposażenia powinny być wykonane z tworzywa umożliwiającego mycie mechaniczne oraz wyparzanie.
- l. Układ funkcjonalny Kuchni wraz z wyodrębnionymi ciągami komunikacyjnymi będzie można przeanalizować podczas spotkania otwartego, którego data zostanie wkrótce podana w formie oddzielnego komunikatu.

V. Obowiązki WYKONAWCY w zakresie dostarczania posiłków pacjentom do oddziałów

1. Wykonawca dostarcza i wydaje posiłki do Oddziałów szpitalnych w następujących godzinach:

a. Śniadanie	w godz.	8.00 – 9.45
b. II Śniadanie	o godz.	10.00
c. Obiad	w godz.	12.30 – 14.15
d. Podwieczorek	o godz.	15.00
e. Kolacja	w godz.	16.30 – 18.00
f. II Kolacja	o godz.	20.00

g. W wyjątkowych sytuacjach diety indywidualne na zlecenie lekarza, niezależnie od godzin posiłków
2. Ustalony harmonogram dostaw posiłków dla poszczególnych Oddziałów stanowi **Załącznik nr 5** Umowy. Szczegółowe godziny wydawania zostały dostosowane do specyfiki Oddziału i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, w przypadku nastąpienia modyfikacji organizacyjnych.
Wymagane jest zachowanie reżimu czasowego z tolerancją do **15 minut**.
3. Wykonawca po wszystkich posiłkach, w możliwie najkrótszym czasie, zabiera brudne naczynia, sztućce i tace od pacjentów. W wyjątkowych sytuacjach pozostające naczynia przetrzymywane są na Oddziałach doposażonych w pojemniki z pokrywką (codziennie myte i dezynfekowane) lub wózki (na bieżąco czyszczone).
4. Wykonawca dokonuje mycia, wyparzania i dezynfekcji naczyń, sztućców, pojemników na ewentualne pozostałe brudne naczynia, naczyń termoizolacyjnych oraz tac (w przypadku dalszego stosowania indywidualnego systemu tacowo-kloszowego), wózków, termosów, warników/ czajników oraz pozostałych naczyń i sprzętów w centralnej zmywalni w Obiekcie Wykonawcy zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Nie dopuszcza się mycia ręcznego naczyń stołowych (jedynie w formie wstępnego „resztkowania”), sztućców, pojemników typu GN z przykrywkami, termosów, sprzętu drobnego kuchennego, tac, innych pojemników.

VI. Obowiązki WYKONAWCY w zakresie utrzymania higieny i zasad HACCP

1. Wykonawca jest zobligowany do zachowania higieny na każdym etapie świadczonej usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami., zapewniającej najwyższy standard bezpieczeństwa produkowanych posiłków, m.in. w zakresie czystości mikrobiologicznej, jakości fizykochemicznej i sensorycznej.
2. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących, przeznaczonych dla gastronomii, posiadających kartę charakterystyki dla preparatów dezynfekcyjnych będących wyrobami medycznymi, deklarację zgodności i certyfikat CE, dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami biobójczymi – Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót produktem biobójczym, dla kosmetyków – CPNP.
Wykaz aktualnie używanych środków przedstawia Zamawiającemu. Usługodawca ma prawo wystąpić o zmianę zamawianych środków, artykułów, opakowań wątpliwej jakości oraz niespełniających swojej funkcji (np. rozwodnione środki myjące, niestabilne i nieszczelne opakowania jednorazowe).
3. Wykonawca przedstawia Zamawiającemu plan, organizację i nadzór utrzymania czystości obszaru produkcyjnego, zmywalni, magazynów, ciągów komunikacyjnych i obszaru socjalnego.
4. Wykonawca zapewnia na własny koszt odzież ochronną dla wymienionych poniżej grup pracowników, które w zależności od wykonywanych czynności mają oddzielne stroje:
 - Personel produkcyjny
 - Personel dystrybuujący
 - Personel sprzątający
 - Personel zarządzający
 - Personel pracujący/ przebywający na terenie obszaru produkcyjnego Obiektu musi posiadać czepek ochronny na włosy i stosować pozostałe zasady HACCP.
 - Upoważnionych gości odwiedzających obszar produkcyjny i pozostających w styczności z produkowaną, bądź wydawaną żywnością obowiązuje bezwzględne stosowanie zasad HACCP i jednorazowej odzieży ochronnej.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zagwarantowania obuwia ochronnego zgodnego z przepisami BHP oraz przynajmniej po 3 (bądź nawet 5 dla personelu produkcyjnego) kompletów odzieży pracowniczej, gwarantującej nieprzerwany zapas ubrania czystego na wymianę.
Odzież ochronna posiada emblematy identyfikacyjne z logo Wykonawcy. Każdy rodzaj stroju, w zależności od pełnionej funkcji, musi mieć inny kolor lub stałe, widoczne oznakowanie przyporządkowujące do wykonywanej funkcji i obuwie przeznaczone do pracy na terenie Obiektu. Każdy z pracowników ma zapewniony również dostęp do jednorazowej odzieży ochronnej w postaci czepek, fartuchów, rękawiczek na bieżąco wymienianych, w zależności od potrzeb.
6. Wykonawca zapewnia profesjonalne pranie tekstyliów czyszczących z mikrowłókna/ bawełny (wkładów do mopów), poza terenem Szpitala w profesjonalnej pralni wykonującej usługi pralnicze dla podmiotów medycznych. Wykonawca zapewni w obrocie optymalną ilość mopów potrzebną do właściwego utrzymania czystości na obszarze kuchni, z podziałem na poszczególne pomieszczenia funkcyjne (m.in. pomieszczenia biurowe, socjalne, produkcyjne, zmywalnie, magazyny, sanitariaty, windy). Zamawiający wymaga stosowania wkładów kieszeniowych bawełnianych, bądź z mikrofibry, wykluczając z użytkowania mopy sznurkowe.
7. Zamawiający wyklucza stosowanie ściereczek wielorazowego użytku – wskazane są ściereczki jednorazowe (np. z mikrofazy, stosowane w systemie kodowania 3-4 kolorów gwarantującym przestrzeganie zasady zachowania czystości (ograniczenia ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych).
8. Wykonawca zabezpiecza sprzęt niezbędny do ręcznego oraz mechanicznego utrzymania czystości, zarówno na poziomie wizualnym, jak i mikrobiologicznym w ilości zapewniającej optymalne wykorzystanie i stały dostęp.
Wszelkie akcesoria porządkowe typu: szczotki do zamiatania, szufelki, ściągaczki do wody z podłóg z piórem gumowym, teleskopowe kije aluminiowe ze stelażem do mopów muszą posiadać możliwość zawieszenia z zagwarantowaniem swobodnej cyrkulacji powietrza.
9. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy dodatkowego wyposażenia w postaci maszyny do sprzątania (jednotarczowej z wymiennym padem i szczotą) zapewniającej dogłębne, profesjonalne czyszczenie gresu o chropowatej strukturze (stanowiącego podłogę na znacznym obszarze kuchni).
Zamawiający wyklucza wszelkie maszyny do sprzątania zasilane akumulatorowo, których moc nie gwarantuje doczyszczenia obszaru kuchni głównej (produkcyjnej), czy zmywalni.

10. Zamawiający oczekuje również zapewnienia nieuszkodzonych podajników ręczników papierowych (w miejscu obecnych) oraz koszy pedałowych na śmieci (w każdym pomieszczeniu Kuchni).
11. Na obszarze kuchni (jak również na terenie całego szpitala) obowiązuje bezwzględny zakaz przypadkowego pozostawiania elementów odzieży ochronnej, naczyń jednorazowych, ręczników papierowych, wizytówek z nazwami diet, ściereczek, worków na śmieci itp. – należy utrzymywać porządek na każdym stanowisku oraz na każdym etapie pracy (m.in. bieżąca, wykonywana kilka razy dziennie dezynfekcja blatów roboczych przy zastosowaniu przeznaczonych do tego celów profesjonalnych środków).
Po każdym zakończonym dniu pracy następuje dokładne (po uprzednim zdemontowaniu części ruchomych) umycie i zdezynfekowanie maszyn i urządzeń.
12. Wykonawca na każde życzenie Zamawiającego (kontrolnie 2 razy do roku oraz każdorazowo w przypadku zatruc szpitalnych) przeprowadzi na własny koszt oraz przedstawi wyniki badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu uczestniczącego w produkcji i wydawaniu posiłków, jak również losowo wybranych prób pokarmowych.
13. Wykonawca zadba o prawidłowe oznakowanie wszystkich użytkowanych pomieszczeń, wyposaży w nowe instrukcje stanowiskowe, instrukcje mycia rąk i obsługi poszczególnych urządzeń.
14. Zamawiający oczekuje uzupełnienia wymaganych apteczek pierwszej pomocy wraz z wyposażeniem spełniającym normy: DIN 13157, DIN 13157 PLUS lub DIN 13169.
15. Wykonawca zapewni wysokiej jakości odbojnice ścienne, narożniki, kątowniki – na bieżąco uzupełniane a w razie potrzeby wymieniane we wszystkich wymagających tego obszarach (zwłaszcza przy windach, zapleczu na wózki dystrybucyjne oraz transportujące towary.).

VII. Obowiązki WYKONAWCY w zakresie zatrudniania pracowników

1. Wykonawca zapewni należycie wykwalifikowany personel (szczegółowo przeszkolony przed rozpoczęciem pracy dla MSSW – pełny instruktaż stanowiskowy) zapewniający poprawne wykonanie usługi oraz posiadający aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (bądź orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych).
Zatrudni kierującego obiektem w pełnym wymiarze godzin czasu pracy, posiadającym odpowiednie uprawnienia i doświadczenie w samodzielnym zarządzaniu placówkami tego typu.
Wykonawca zatrudni również kompetentnego dietetyka mającego doświadczenie w prowadzeniu żywienia zbiorowego typu zamkniętego, ustalaniu diet szpitalnych.
2. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dystrybucją posiłków zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego (gładko zaczesanych, związanych i zabezpieczonych włosów, krótko obciętych paznokci, braku tipsów, biżuterii, itp.) oraz nienagannego, kulturalnego zachowania, zwłaszcza życzliwego, pełnego empatii w stosunku do pacjentów szpitala.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmówienia współpracy z wybranym pracownikiem w przypadku powtarzających się (udokumentowanych) sytuacji rażącego zaniedbywania obowiązków, nieprzestrzegania zasad wymagalnych w kontaktach międzyludzkich (szczególnie w odniesieniu do pacjentów), w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa pracy kuchni w oparciu o funkcjonujące przepisy GMP/GHP/HACCP/procedury ISO.
4. Zamawiający ma prawo również żądać zmiany Managera/ Kierownika Kuchni/ Koordynatora zarządzającego Kuchnią, czy Dietetyka ze strony Wykonawcy, w przypadku niedopuszczalnych zaniedbań, braku należytej współpracy z Zamawiającym oraz powtarzających się, uzasadnionych skarg ze strony personelu szpitalnego, nieznajdujących weryfikacji, bądź lekceważonych ze strony kadry zarządzającej.
5. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu pełną listę Pracowników zatrudnionych na umowę o pracę oraz Usługodawców Zewnętrznych, w tym odpowiedzialnych za konserwację, przegląd techniczny oraz bieżące usuwanie usterek dzierżawionego wyposażenia, pozostającego własnością MSSW.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia minimalnej wymagalnej przez Zamawiającego ilości pracowników, stanowiącej stały trzon produkcyjno-dystrybucyjny dedykowany usługom świadczonym dla MSSW (zgodnie z **Załącznikiem nr 6** Umowy). Nie dopuszcza się ograniczenia ilości personelu w sytuacji zwolnień lekarskich, czy urlopów wypoczynkowych – po stronie Wykonawcy jest zapewnienie nieprzerwanie stałego kompletu personelu.

7. W przypadku rozszerzenia działalności o zewnętrzne wywozy posiłków, Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco dostosowywać liczbę pracowników, proporcjonalnie do wzrastającego dociążenia, w ten sposób, aby produkcja zewnętrzna nie odbywała się kosztem usługi świadczonej dla MSSW.
8. Wykonawca gwarantuje zabezpieczenie kadry pracowniczej posługującej się językiem polskim w sposób zrozumiały, umożliwiający płynne porozumiewanie się zarówno na obszarze produkcyjnym kuchni, jak i oddziałach szpitalnych (ze szczególnym uwzględnieniem personelu medycznego oraz pacjentów).
9. Wykonawca zapewni zarówno wstępne, jak i cykliczne (okresowe) szkolenia wewnętrzne oraz zewnętrzne dla poszczególnych stanowisk, które Zamawiający będzie weryfikował na podstawie protokołów szkoleń oraz poziomu świadczonej usługi.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do uczestniczenia w prowadzonych szkoleniach, narzucenia przybliżonego terminu oraz wskazania zakresu szkoleń wewnętrznych (w sytuacji zauważalnego, przedłużającego się spadku jakości usług).
10. Dla potrzeb MSSW czas pracy kuchni obejmuje zakres godzinowy 6-21 (szczegółowy harmonogram zróżnicowany stanowiskowo).

VIII. Odpowiedzialność WYKONAWCY

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy itp.).
2. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania Zamawiającemu wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania na życzenie Zamawiającego handlowych dokumentów identyfikacyjnych, jakościowych i atestów oraz raportów okresowo wykonywanych badań, w tym wody.
4. Wykonawca będzie okresowo oraz w przypadkach uzasadnionych, na życzenie Zamawiającego, wykonywał odpłatne badania na czystość mikrobiologiczną oraz badania fizykochemiczne, a kopie wyników przekaże do Zamawiającego.
5. W przypadku zatrucia pokarmowego jak i skutków znalezienia się w pokarmie ciała obcego, czy substancji obcej, na skutek spożycia dostarczanych posiłków, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność oraz wszelkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia czy zaistniałego uszczerbku na zdrowiu konsumenta.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania osób za pomocą, których wykonuje usługę, odpowiedzialność finansową za szkody powstałe na terenie szpitala i terenu, w tym szkody pośrednie, wyrządzone w związku z przygotowywaniem lub dostarczeniem posiłków objętych umową zawartą pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji, wynikającej z prawidłowego świadczenia usługi, sukcesywnie oraz na życzenie Zamawiającego przekazywania kserokopii umów, faktur, protokołów, decyzji, zgodnie z wcześniej przedstawionym wykazem.

IX. Prawa ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli całego procesu produkcyjnego przez upoważnionego przez siebie pracownika na terenie produkcyjnym i magazynowym kuchni, dzierżawionym przez Wykonawcę:
 - a. na każdym etapie świadczonej usługi począwszy od surowców i produktu wyjściowego do końcowego (z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych włącznie)
 - b. wglądu do dokumentacji żywieniowej dotyczącej sporządzanych posiłków
 - c. dokumentów źródłowych określających wartość wsadu żywieniowego na podstawie rozchodów magazynowych
 - d. prowadzonych kontroli magazynowych podczas przyjęcia dostaw, jak i warunków przechowywania surowców, półproduktów oraz dań gotowych
 - e. stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, higieny każdego odcinka produkcyjnego, magazynowego, obszaru socjalnego
 - f.

- g. higieny naczyń i środków transportu, higieny personelu
 - h. dokonywania oceny sensorycznej wybranej przez siebie próbki każdego produktu i potrawy gotowej
2. Uprawniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania i na terenie Kuchni i Oddziałów, w obecności pracownika Wykonawcy:
 - a. zgodności potraw z jadłospisem
 - b. gramatury wybranych porcji posiłków
 - c. temperatury dostarczanych posiłków
 - d. higieny naczyń, sprzętu i personelu
 - e. punktualności dostawy
 - f. poziomu obsługi pacjentów
 3. Uprawniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania, w obecności Wykonawcy, stanu higienicznego obszaru socjalnego, szatni i łazienek pracowniczych.
 4. Wyniki kontroli będą pisemnie dokumentowane i przekazywane Wykonawcy.
 5. W przypadku stwierdzonych znacznych, bądź nagminnie powtarzających się zgłaszanych i nieszanowanych nieprawidłowości, sporządzony zostanie protokół, który będzie stanowił podstawę do stosowania kar umownych (drobne uchybienia i spostrzeżenia będą przekazywane na bieżąco w formie dokumentacji elektronicznej – każda przekazana wiadomość wymaga widocznej reakcji/ odpowiedzi ze strony Wykonawcy).
 6. W sytuacji niedostarczenia jakiegokolwiek elementu składowego posiłku, Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego uzupełnienia braków.

X. Rozliczenia wzajemne

1. Wykonawca prowadzi własne rozliczenie wydanych posiłków. Dane do faktury, jako ewidencja wydanych posiłków, przygotowywane są na podstawie miesięcznych zestawień z komputerowego systemu zamawiania posiłków (lub systemu dokumentów papierowych) wraz z uwzględnieniem posiłków zamówionych dodatkowo w formie dokumentu papierowego (po godzinie blokady zamawiania posiłków) na dedykowanych formularzach zawartych w Instrukcji ISO. Ostateczne zestawienie przygotowuje Specjalista ds. Żywienia - przedstawiciel Zamawiającego i uzgadnia z przedstawicielem Wykonawcy. Dokument ten stanowi podstawę do wystawienia faktury.
2. Strony ustalą w okresie docelowym cenę ryczałtową osobodnia żywienia z uwzględnieniem wykazanych diet (jako kwotę podstawową).
3. Cena jednostkowa za osobodzień dla diety pełnej będzie zawierała w sobie wszystkie koszty jakie Wykonawca musi ponieść przy świadczeniu usługi tj.: cenę świadczenia usługi zgodnie z warunkami umowy.
4. Zamawiający wymaga, by średni koszt wsadu do kotła dla każdej diety pełnej, był nie niższy niż 40% pełnego kosztu przyjętego za osobodzień.
 - a. Dieta pełna to każda dieta 3-posiłkowa, 4-posiłkowa, 5-posiłkowa i 6-posiłkowa.
 - b. Dieta niepełna to dieta kleikowa rozszerzona o zupe przecieraną, suchary, herbatę
 - c. Dieta ścisła – bez posiłku, ewentualnie woda, herbata, suchary
5. Cena jednostkowa poszczególnych posiłków wynosi:
 - a. Wszystkie diety pełne – 1 osobodzień - Wykonawca proponuje kwotę podstawową
 - b. Diety niepełne (kleikowa) 1 posiłek - 10% kwoty diety podstawowej
Koszt 1 osobodnia diety kleikowej - 30% kosztu diety standardowej
Dieta kleikowa może być rozszerzona o zupe przecieraną wzmocnioną, suchary, herbatę
 - c. Dieta ścisła – bez posiłku lub na życzenie rozszerzona o suchary, herbatę i wodę, koszt w ramach świadczonej usługi
 - d. Posiłki regeneracyjne - 50% kwoty diety podstawowej
6. W razie wystąpienia przypadków niepełnych osobodni żywionych (np. posiłki pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
 - 6.1 W przypadku wystąpienia diet 3 - posiłkowych:

a. śniadanie stanowi	25% wartości ceny jednostkowej usługi
b. obiad stanowi	50% wartości ceny jednostkowej usługi
c. kolacja stanowi	25% wartości ceny jednostkowej usługi

- 6.2 W przypadku wystąpienia diet 4 – posiłkowych:
- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| a. śniadanie stanowi | 20% wartości ceny jednostkowej usługi |
| b. II śniadanie stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi |
| c. obiad stanowi | 50% wartości ceny jednostkowej usługi |
| d. kolacja stanowi | 25% wartości ceny jednostkowej usługi |
- 6.3. W przypadku wystąpienia diet 5 – posiłkowych:
- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| a. śniadanie stanowi | 20% wartości ceny jednostkowej usługi |
| b. II śniadanie stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi |
| c. obiad stanowi | 45% wartości ceny jednostkowej usługi |
| d. podwieczorek stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi |
| e. kolacja stanowi | 25% wartości ceny jednostkowej usługi |
- 6.4. W przypadku wystąpienia diet 6 – posiłkowych:
- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| a. śniadanie stanowi | 20% wartości ceny jednostkowej usługi |
| b. II śniadanie stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi |
| c. obiad stanowi | 45% wartości ceny jednostkowej usługi |
| d. podwieczorek stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi |
| e. kolacja stanowi | 20% wartości ceny jednostkowej usługi |
| f. posiłek nocny stanowi | 5% wartości ceny jednostkowej usługi |
7. Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki opiera się na wartościach procentowych określonych w ust. 4, ust. 5 i ust. 6.
8. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest wkalkulowany w cenę jednostkową usługi.
9. Wykonawca proponując cenę jednostkową za osobodzień powinien wziąć pod uwagę comiesięczne koszty związane z dzierżawą pomieszczeń Kuchni:
- czynsz dzierżawny – 1 700zł brutto
 - centralne ogrzewanie – ok. 4 000zł brutto
 - ciepła woda – ok. 950zł brutto
 - zimna woda i ścieki – ok. 4 000zł brutto
 - energia elektryczna – ok. 15 000zł brutto
 - nieczystości stałe – ok. 110zł brutto
 - abonament telefoniczny – ok. 50zł brutto
 - abonament za parking – ok. 40zł brutto
- Podane kwoty stanowią wartość orientacyjną, która może ulec zmianie.
10. Strony dopuszczają możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji umowy w sytuacji, gdy konieczność wprowadzenia tych zmian spowodowana jest:
- 1) zmianą stawki podatku od towarów i usług, pod warunkiem, iż Wykonawca wykaże, że zmiana stawki podatku od towarów i usług realnie zwiększyła koszty Wykonawcy przy realizacji przedmiotu umowy. w takim przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmiany wysokości stawki podatku od towarów i usług złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany stawki podatku na zwiększeniu kosztów realizacji umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą stawki podatku od towarów i usług a wzrostem kosztów realizacji umowy. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia czy Wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian na wzrost kosztów realizacji umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Strony przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto, przy czym wynagrodzenie umowne netto pozostanie bez zmian. Wynagrodzenie brutto wykonawcy ulega zmianie w przypadku wejścia w życie zmiany przepisów w zakresie wysokości podatku od towarów i usług (VAT) mających zastosowanie w czasie realizacji niniejszej umowy. Wówczas, wynagrodzenie brutto Wykonawcy za część prac wykonywaną po terminie wprowadzenia zmiany ulegnie stosownym zmianom natomiast wartość wynagrodzenia netto pozostanie bez zmian.

2) zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę pod warunkiem, że zmiana ta skutkować będzie zwiększeniem kosztów po stronie Wykonawcy związanych z realizacją umowy.

W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany minimalnego wynagrodzenia na zwiększenie kosztów realizacji umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia a wzrostem kosztów realizacji umowy. Zamawiający w terminie 10 dni od złożenia wniosku ocenia czy wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmiany na wzrost kosztów realizacji umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Strony przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto.

3) zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, pod warunkiem wykazania przez wykonawcę rzeczywistego wpływu zmian zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne na zwiększenie kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy; W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek w terminie 30 dni od zmian złożyć do Zamawiającego pisemny wniosek, w którym musi wykazać rzeczywisty wpływ zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne na zwiększenie kosztów realizacji umowy, przedstawiając w tym szczegółowe wyliczenia i zależności między zmianą zasad przyznawania a wzrostem kosztów realizacji umowy.

Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku ocenia czy wykonawca wykazał rzeczywisty wpływ zmian w zakresie podlegania lub zmian wysokości składek na wzrost kosztów realizacji umowy. Po ocenie dostarczonych dokumentów i obliczeń Stron przystępują do negocjacji w zakresie zwiększenia wynagrodzenia umownego brutto.

11. **Zamawiający** zobowiązuje się do zapłaty za wykonane usługi na podstawie faktury Wykonawcy obejmującej okres 60 dni.
12. Do faktury Wykonawca załącza:
 - a. specyfikację wydanych posiłków w rozbiciu na oddziały potwierdzoną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego
 - b. wykaz posiłków ponadstandardowych
 - c. wykaz umów na świadczenia usług dla odbiorców zewnętrznych uzgodnionych z Zamawiającym zgodnie z rozdz. XI, ust. 12 i 13 wraz z wartością przetworzonego wsadu dla każdej z umów w miesiącu obrachunkowym
13. Wykonawca przedstawi do zapłaty fakturę powołując się na numer umowy zawartej pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą.
14. Faktura płatna będzie na konto Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie 60 dni od daty jej otrzymania.

XI. Kary umowne dotyczące usług kompleksowego żywienia pacjentów

I. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania usługi Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi w następujących wypadkach:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 5% wartości umowy brutto oraz pozostawienie w całości wyposażenia
 - b. za niezastosowanie się w wyznaczonym terminie do zaleceń właściwych organów i instytucji przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kwotę 10.000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych brutto)

c. za uchybienia:

1. w utrzymaniu higieny w kuchni centralnej lub magazynów lub obszaru socjalnego Obiektu
2. w utrzymaniu higieny zastawy stołowej lub tac
3. w utrzymaniu higieny sztućców
4. w utrzymaniu higieny wózków tacowych lub termosów
5. w utrzymaniu higieny personelu (zasady HACCP)
6. brak stosowania rozdzielności odzieży ochronnej personelu (różna kolorystyka lub stale, widoczne oznakowanie) lub obuwia w zależności od wykonywanych zadań

w wysokości **1,5 %** miesięcznej wartości usługi brutto (w danym miesiącu stwierdzenia uchybienia), za uchybienia oddzielnie każdego rodzaju, stwierdzone w wyniku przeprowadzonej kontroli przez Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Podstawą do naliczenia kar umownych będzie sporządzony przez Zamawiającego protokół pokontrolny, którego kopię otrzyma Wykonawca.

d. za wady w wykonaniu usługi:

1. przekraczające **15%** zniżenie temperatury posilku – temperatura posiłków mierzona na oddziałach w momencie dystrybucji pacjentom
2. przekraczające **15%** zniżenie gramatury potraw (średnia masa z 10 wyrzykowych porcji przygotowanych do dystrybucji, ważonych w kuchni i pojedyncze porcje ważone na oddziałach)
3. podanie potrawy przypalonej
4. podanie potrawy przesolonej
5. podanie potrawy zbyt mocno przyprawionej (na poziomie nieakceptowalnym sensorycznie)
6. podanie potrawy o smaku niecharakterystycznym, obcym
7. podanie zanieczyszczonej potrawy, np. ciało obce lub źle umyta, widoczne zanieczyszczenia, np. ziemia lub inne
8. podanie potrawy nieświeżej lub przygotowanej z nieświeżych surowców
9. brak zgodności posilku z zamówioną dietą lub niezgodność potraw z planowanym jadłospisem, nie uzgodnione wcześniej z uprawnionym przedstawicielem Zamawiającego
10. zupy zbyt rzadkie, wodniste
11. potrawa mięsna zbyt twarda lub niedostateczna obróbka termiczna
12. potrawa z założenia gotowana lub pieczona, a podane pacjentowi jako niedogotowana lub niedopieczona
13. stosowanie produktów niezgodnych z ustaleniami, np. stosowanie margaryny lub mixów masła z olejem lub wędlin zawierających skrobię lub soję, itp.
14. nieterminowość lub samowolne zmiany godzin dostarczanych posiłków (opóźnienia większe niż **15 min**)
15. inne wypływające z dokumentacji żywieniowej

w wysokości **1 %** miesięcznej wartości usługi brutto (w danym miesiącu stwierdzenia uchybienia), za uchybienia **oddzielnie każdego rodzaju** stwierdzone w wyniku przeprowadzonej kontroli przez Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Podstawą do naliczenia kar umownych będzie sporządzony przez Zamawiającego protokół pokontrolny, którego kopię otrzyma Wykonawca.

2. za użytkowania kuchni na rzecz innych podmiotów lub osób prywatnych bez zgody Zamawiającego, Wykonawca zapłaci **2% wartości umowy brutto za każdorazowe przewinienie**.
3. W wyjątkowych sytuacjach, dopuszczalne są zmiany w jadłospisie, po wcześniejszym uzgodnieniu i zatwierdzeniu przez uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego
4. Sporadycznie, w sytuacjach awaryjnych, dopuszczalne są większe opóźnienia w dostarczaniu posiłków, po uprzednim poinformowaniu uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego.
5. Kary umowne:
 - a. wynikające z ust.1a. i ust.1b. Zamawiający pokryje z zabezpieczenia należytego wykonania umowy
 - b. wynikające z ust. 1c. do ust. 1d. Zamawiający potrąci z faktur miesięcznych wystawianych przez Wykonawcę

6. Wykonawca pokryje wszystkie koszty naprawy szkód wyrządzonych na terenie Szpitala Zamawiającego przez pracowników Wykonawcy lub innych osób za pomocą których Wykonawca realizuje umowę lub gości Wykonawcy.
7. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego, innych niż przewidzianych w art. 145 ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych - w wysokości **3%** wartości umowy.

Załączniki wykazanie w projekcie umowy stanowiące integralną część niniejszej specyfikacji

1. Załącznik nr 1 Wykaz diet stosowanych w MSSW
2. Załącznik nr 2 Opis diet stosowanych w MSSW
3. Załącznik nr 3 Miesięczne zestawienie zamówionych i rozliczonych posiłków
4. Załącznik nr 4 Dienne zestawienie zamawianych posiłków- wzory formularzy dla Kuchni i Oddziału
5. Załącznik nr 5 Harmonogram wydawania posiłków na poszczególnych Oddziałach
6. Załącznik nr 6 Wykaz wymaganych stanowisk pracowniczych
7. Załącznik nr 7 Wykaz sprzętu (łącznie z wentylacją i wyposażeniem nietrwałym) pozostającego własnością MSSW wraz z opisem aktualnego stanu technicznego (na dzień: 31.08.2018r.)