



Samodzielny Publiczny SZPITAL MIEJSKI W SOSNOWCU

ul. Szpitalna 1, 41-219 Sosnowiec

Załącznik nr 1
ZP-2200-10/2013

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Kompleksowego żywienia pacjentów SP Szpitala Miejskiego w Sosnowcu

I. Opis przedmiotu

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na kompleksowym przygotowaniu, dystrybucji i rozdziale posiłków dla pacjentów Szpitala Miejskiego w Sosnowcu z wykorzystaniem obecnie funkcjonujących urządzeń, sprzętu i pomieszczeń kuchni szpitalnej oraz magazynów żywnościowych.

Usługa żywienia pacjentów obejmuje:

- 1) sporządzanie posiłków w ilościach zgłoszonych przez Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, opisanych w rozdziale III,
- 2) dystrybucję posiłków do oddziałów szpitala,
- 3) rozdzielanie posiłków dla pacjentów w oddziałach szpitala,
- 4) odbiór, mycie i dezynfekcja pojemników GN, termoportów, wózków do transportu, naczyń, sztućców itp.,
- 5) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacja,
- 6) mycie i dezynfekcja pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne.

2. Kuchnia wraz z pomieszczeniami magazynowymi znajduje się w budynku szpitala przy ul. Zegadłowicza 3. Oddziały szpitalne usytuowane są przy ul. Szpitalnej 1 i ul. Zegadłowicza 3.

3. Do kuchni przynależą kuchenki oddziałowe wraz z wyposażeniem (zmywarki, stoły i zlewy-błacha nierdzewna, szafki) znajdujące się w oddziałach w obu lokalizacjach. Szpital nie posiada centralnej zmywalni.

4. Wykaz pomieszczeń, sprzętu, urządzeń i pozostałego wyposażenia stanowi Załącznik nr 4.1 – wykaz ma charakter orientacyjny.

5. Do prawidłowej realizacji umowy Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt i urządzenia na własny koszt.

II. ZASADY OGÓLNE

1. Wydawanie posiłków pacjentom winno odbywać się trzy razy dziennie w godz. 8.00 do 9.00 śniadanie, 12.00 do 13.00 obiad i w godz. 16.00 – 17.00 kolacja.

1.1. Zamawiający przewiduje średnio, dziennie następującą ilość posiłków:

- a) śniadanie - 480 (wahania od 430-530)
- b) obiady - 480 (wahania od 430-530)
- c) podwieczorki - 41 tylko dla ZOL
- d) podwieczorki - 80-100 dla diety cukrzycowej,
- e) kolacje - 480 (wahania od 430-530).

2. Żywienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków na podstawie jadłospisów dekadowych, opracowanych przez Wykonawcę i zatwierdzonych przez Zamawiającego w ilościach zgłoszonych przez Zamawiającego (poglądowe dane - Załączniku nr 1.3 tabeli nr 1), zgodnie z nomenklaturą diet Szpitala Miejskiego. Udział poszczególnych diet w stosunku do całości posiłków oraz ilości osobodni żywionych przedstawiono w Załączniku nr 1.3 tabeli nr 2. Natomiast Załączniku nr 1.3 tabeli nr 3 informują o zestawieniu diet na jeden posiłek w rozbięciu na poszczególne oddziały. Zestawienia te mają charakter wyłącznie informacyjny; nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do zamawiania poszczególnych diet zgodnie z tymi załącznikami.

3. Wykonawca przygotowuje i dostarcza posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego, zgodnie z ust. 1.1. W okresach świątecznych ilość posiłków może zmniejszyć się do 50% w stosunku do wartości średnich.

4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacjach nadzwyczajnych, których nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej z zwiększonym napływem pacjentów.

Przygotowanie i dostarczenie posiłków w liczbie mniejszej o 20% lub większej o 20% od prognoz określonych w ust.1.1 nie będzie stanowiło zmiany umowy.

5. **Pod pojęciem posiłku** należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania z dodatkami, obiadu dwudaniowego, kolacji z dodatkami, a dla diety VI i Oddziału ZOL także podwieczorku, o określonej wielkości porcji, przygotowywanego zgodnie z zasadami wskazanej diety. Nomenklatura diet stanowi Zał. Nr 1.1 do SIWZ.
6. Posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego np.: posiłek rozdrobniony, zmiksowany.
7. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z normami HACCP i obowiązującymi przepisami prawa.
8. **W skład śniadania wchodzi:**
 - a. zupa mleczna 300 ml, 1 bułka 50g, 2 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, , dodatek śniadaniowy oraz warzywo lub owoc, kawa zbożowa z mlekiem i cukrem 250 ml.
 - b. dla diety VI: zupa mleczna 300 ml, 3 kromki chleba razowego, 2 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, , dodatek śniadaniowy oraz warzywo lub owoc, kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml.
 - c. dla ZOL –jak w pkt. 8 a) i b) z zastrzeżeniem: zamiast masła margaryna roślinna w ilości 1000g (2x 500 g) dla całego Oddziału.
9. **W skład obiadu wchodzi:**
 - a. zupa 400 ml (dla diety IIa, IIb, V, IIIa, IIIb – nie podaje się zup i sosów pomidorowych)
 - b. drugie danie z uwzględnieniem mięsa, warzyw i dodatku węglowodanowego (dopuszcza się 1 x w tygodniu: danie bezmięsne – z wyłączeniem diety VI, 2 x danie półmięsne, 1 x ryby, 1x mięso w kawałku, 2 x mięso rozdrobnione), kompot 250 ml.
10. **W skład kolacji wchodzi:**
 - a. 1 bułka 50g, 2 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, dodatek kolacyjny oraz warzywo lub owoc, herbata z cukrem 250 ml;
 - b. dla diety VI: 3 kromki chleba razowego, 2 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, dodatek kolacyjny oraz warzywo lub owoc, herbata bez cukru 250ml;
 - c. dla diety IIIa, IIIb – zupa mleczna 400 ml;
 - d. dla ZOL – jak w pkt. 10 a) i b) z zastrzeżeniem: zamiast masła margaryna roślinna w ilości 500g dla całego Oddziału.
- e. **W skład podwieczorku dla ZOL wchodzi np.:** budyń, kisiel, galaretka, jogurt, serek homogenizowany, naleśniki, sok, owoce świeże, pieczywo cukiernicze itp.
11. **W skład podwieczorku dla diety VI wchodzi:** np. jogurt bez cukru, serek homogenizowany bez cukru, budyń bez cukru, kisiel bez cukru, soki owocowe bez cukru, chleb krojony.
12. Dodatki do śniadań i kolacji porcjowane (np. wędliny krojone bez osłonek, jajko gotowane obrane z łupin, sery, pasty).
13. W skład obiadu, śniadania i kolacji diety kleikowej wchodzi: kleik sporządzany z ryżu lub kaszy mannej, gorzkiej herbaty, suchary w zależności od wskazań lekarskich(min.4szt. ok. 60g).
14. **Temperatura posiłków w chwili pomiaru w kuchenkach oddziałowych musi mieć, co najmniej:**
 - a) Zupa = 65 °C÷75 °C, b) II danie (mięso, sos, ziemniaki) = 65 °C,
 - c) Kawa, herbata = 75°C, d) Sałatki i surówki = 4 °C
15. Zamawiający informuje, iż dysponuje niezbędnym urządzeniem do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków.
16. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, kaloryczności, wartości odżywczych i gramatury posiłków. Posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.
17. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w tradycyjne dni tzw. Postu w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia potrawy tradycyjne.
18. Wykonawca zobowiązany jest do sezonowego urozmaicania posiłków oraz odpowiedniego wzbogacania ich w niedziele i dni świąteczne.
19. Wykonawca po zrealizowanym jadłospisie dekadowym, ma obowiązek dostarczyć do Działu Żywnienia dokument (raport żywienia lub gramówka art. spożywczych) stanowiący wykaz poszczególnych produktów, z których została sporządzona potrawa lub posiłek wraz z wykazem gramatur, kaloryczności i wartości odżywczych dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków (wsadu do kotła).

20. Wykonawca gwarantuje, iż będzie produkował posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.)
21. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.
22. Pulpety gotowane w ocenie organoleptycznej powinny charakteryzować się puszystością i miękkością.
23. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów, w skład, których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie MOM (z uwagi na niską wartość odżywczą oraz dużą zawartość tłuszczu).
24. Minimalna wymagana gramatura potraw jaka powinna znaleźć się na talerzu pacjenta określa Załącznik 1.2 do SIWZ.
25. Posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami wskazanej diety, przy zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” ISBN 83-86060-56-5.
26. Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt poszczególnych posiłków (śniadania, obiadu, kolacji, podwieczorku), które składają się na całodienne wyżywienie. Koszt ten powinien obejmować m.in. koszty surowców, koszty transportu, ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności i ubezpieczenia w transporcie. Określić należy również koszt surowca (wsadu do kotła) zużytego do produkcji posiłków dla pacjentów przypadających na 1 osobodzień, który nie może być niższy niż 5,00 zł brutto. Wahania w okresie dekady dopuszczalne są w granicach $\pm 5\%$. Ponadto Wykonawca winien tak skalkulować cenę posiłku, aby obejmowała ona wszystkie składowe tego posiłku dla wskazanych przez Zamawiającego diet.

III. ZASADY ZAMAWIANIA POSIŁKÓW

1. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet zgodnie z nomenklaturą Zamawiającego), odbywać się będzie codziennie na podstawie pisemnych zestawień diet sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Złożenie zamówienia na posiłki do Wykonawcy usługi żywienia odbywać się będzie poprzez wysłanie faksem lub przekazanie upoważnionemu przedstawicielowi Wykonawcy zbiorczego zestawienia diet z poszczególnych oddziałów.
2. Zamawianie poszczególnych posiłków odbywa się na następujących zasadach:
 - a. Dietetyk Zamawiającego składa zamówienie do godziny 15⁰⁰ dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają zostać dostarczone, zaś w piątki zamówienie na sobotę, niedzielę, poniedziałek, oraz dzień przed na dni świąteczne przypadające w inne dni niż poniedziałek, sobota i niedziela.
 - b. Zamawiający dokonuje codziennych, pisemnych korekt w ilości posiłków i rodzaju diet do godz. 7.45 dnia bieżącego (dotyczy śniadania) do godz. 10.30 dnia bieżącego (dotyczy obiadu i podwieczorku), do godz. 14.30 dnia bieżącego (dotyczy kolacji).

IV. ZASADY DOSTAWY I TRANSPORTU POSIŁKÓW

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki, w naczyniach GN w termoportach, wraz z niezbędnymi sztućcami i naczyniami.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń GN, termoportów, talerzy, kubków, sztućców i porcjowników.
3. Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców w prognozowanej ilości ok. 10 kompletów miesięcznie (żywienie pacjentów wymagających wzmoczonego reżimu sanitarnego).
4. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego dekadowych jadłospisów z „gramówkami” na każdy dzień do akceptacji w terminie co najmniej dwa dni robocze przed rozpoczęciem właściwej dekady. Przedstawiciel Zamawiającego dokona zatwierdzenia lub odmowy (z ewentualnym wskazaniem korekt) w terminie jednego dnia od przekazania jadłospisów.
5. Wykonawca dostarczy w trakcie realizowania usługi na żądanie Zamawiającego aktualne dokumenty zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami (dostarczona żywność musi posiadać odpowiednie certyfikaty jakości lub atesty zapewniające bezpieczeństwo żywności).
6. Obowiązek pobierania i przechowywania prób pokarmowych spoczywa na Wykonawcy.
7. Wykonawca na żądanie Zamawiającego w trakcie realizacji usługi musi okazać dokumentację kontroli sanitarnej stosowanych środków transportu.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospis dekadowy wraz z gramaturą potraw dla poszczególnych oddziałów najpóźniej wraz ze śniadaniem w dniu, w którym jadłospis zaczyna obowiązywać.

9. Dystrybucja posiłków od miejsca dostarczenia posiłków (konkretne oddziały) do łóżka pacjenta będzie realizowana przez Wykonawcę pod nadzorem pielęgniarki (lub innego wyznaczonego pracownika) Zamawiającego.
10. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych lub braków ilościowych Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę, który po rozpatrzeniu reklamacji dostarczy posiłek wolny od wad lub uzupełni dostawę o brakujący asortyment niezwłocznie tj. do 60 minut od zareklamowanej bądź niedostarczonej dostawy.
11. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia trzy razy dziennie w godz. 8.00 do 9.00 śniadanie, 12.00 do 13.00 obiad, 16.00 – 17.00 kolacja, podwieczorek dla ZOL i diety VI będzie dostarczany z obiadem.
12. Za dystrybucję i rozdział posiłków wewnątrz oddziałów dla poszczególnych pacjentów odpowiedzialny jest Wykonawca pod nadzorem pielęgniarki (lub innego wyznaczonego pracownika) Zamawiającego.
13. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca zabierze brudne pojemniki GN oraz termoporty i wózki transportowe z obszaru Zamawiającego oraz zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w terminie do 30 dni od podpisania umowy procedury mycia i dezynfekcji oraz wykaz używanych do nich środków.
14. Wykonawca zobowiązany jest odbierać na własny koszt odpady pokonsumpcyjne ze szpitala oraz przeprowadzać czynności mycia i dezynfekcji pojemników na te odpady – zgodnie z normami sanitarnymi w tym zakresie. Zamawiający wymaga przedłożenia instrukcji postępowania w tym zakresie w terminie do 30 dni od podpisania umowy.
15. Odbiór zamkniętych pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi odbywać się będzie trzy razy dziennie na zasadach:
 - a. godz. 10:00 – ze śniadania,
 - b. godz. 14:00 – z obiadu,
 - c. godz. 18:00 - z kolacji.
16. Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego ma obowiązek dostarczyć dowód utylizacji odpadów oraz dowód mycia i dezynfekcji pojemników na odpady.
17. Naczynia i sprzęt transportowy (GN, termoporty, wózki itp) mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego.
18. W przypadku zniszczenia bądź uszkodzenia sprzętu i urządzeń Wykonawca poniesie koszty związane z naprawą lub wymianą zniszczonego sprzętu na nowy. W przypadku zniszczenia termoportów i pojemników GN Zamawiający zastrzega, iż nowo zakupione mają być o jakości nie niższej niż dotychczasowe.
19. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki GN oraz termoporty będą szczelnie zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
20. Dodatki śniadaniowe wymagające krojenia takie jak np. wędlina, ser żółty Wykonawca poporcuje indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamówionej ilości, w taki sposób, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji z osobna. Zamawiający nie wyraża zgody na porcjowanie dodatków wagowo wspólnie dla wszystkich pacjentów oddziału.

V. ZASADY ROZLICZANIA POSIŁKÓW

1. Wykonawca po zrealizowanym jadłospisie dekadowym, ma obowiązek dostarczyć do Działu Żywnienia do trzech dni po zakończeniu dekady, dokument (raport żywienia lub gramówka art. spożywczych) stanowiący wykaz poszczególnych produktów, z których została sporządzona potrawa lub posiłek wraz z wykazem gramatur, kaloryczności i wartości odżywczych dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków (wsadu do kotła).
2. Rozliczenie między Stronami będzie następowało w okresach miesięcznych, jako iloczyn ilości posiłków w miesiącu (potwierdzone przez Dietetyka Szpitala) i cen jednostkowych za posiłek.

VI. ZASADY KONTROLI I NADZORU NAD REALIZACJĄ UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości usług w Kuchni Wykonawcy w zakresie:
 - a) przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości i odpowiedniej gramatury posiłków,

- c) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów,
 - d) terminów ważności,
 - e) wrywkowej kontroli gramatury posiłków; zaniżenie gramatury powyżej 5% wartości należnej składników posiłku spowoduje reklamację całego posiłku,
 - f) oceny zgodności kalkulacji cenowej surowca zużytego do produkcji posiłków (wsadu do kotła) z przeciętnymi cenami rynkowymi a szczególności w zakresie wartości odżywczej użytych produktów.
2. Zamawiający ma prawo kontroli realizacji usługi na każdym etapie jej wykonywania, w tym ma prawo wglądu do protokołów kontroli przeprowadzonych przez nadzór sanitarno – epidemiologiczny, badań wody. Ponadto, Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów zakupów surowców i materiałów, ewidencji i kart charakterystyk środków czyszczących i dezynfekcyjnych oraz innych dokumentów związanych w jakikolwiek sposób z procesem przygotowywania posiłków.
 3. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diet, w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku .
 4. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podawanych posiłków w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzin od upływu podania.
 5. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia, na czas trwania umowy, na własny koszt sprawnego termometru zanurzeniowego do mierzenia temperatury przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
 6. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej - Epidemiologicznej, wynikające z świadczonej przez Wykonawcę usługi odpowiada Wykonawca.
 7. Wszelkie uwagi dotyczące jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, Zamawiający przekazuje w formie ustnej lub pisemnej.
 8. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wykonania usługi wykonawca zobowiązany będzie do pokrycia kosztów badań i pomiarów wykonanych w celu oceny stanu i jakości posiłków oraz będzie ponosił ewentualne konsekwencje prawne i finansowe wynikające z wyników (protokołów) kontroli prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną i inne jednostki uprawnione do kontroli zamawiającego.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia uszkodzenia lub zanieczyszczenia spowodowanego w związku lub podczas wykonywania usługi własnym staraniem i na własny koszt, niezwłocznie po ich wystąpieniu; uszkodzenia niemożliwe do usunięcia niezwłocznie zostaną zgłoszone zamawiającemu i usunięte w uzgodnionym terminie. Brak realizacji działania lub zgłoszenia będzie skutkował wykonaniem czynności przez zamawiającego i obciążeniem wykonawcy kosztami wykonania zastępczego bez wezwania.

VII. ZASADY REKLAMACJI ORAZ NALICZANIA KAR UMOWNYCH

1. Wszelkie braki oraz niezgodności dotyczące dostarczonych na oddział posiłków (odnotowane na oddziałach w stosownym protokole i potwierdzone przez pracownika Wykonawcy), pracownik Wykonawcy w trybie natychmiastowym przekazuje według właściwości w celu podjęcia natychmiastowych działań korygujących. Powyższą informację przekazuje również pielęgniarka Zamawiającego do Działu Żywienia.
2. Wszystkie niezgodności zgłoszone z oddziałów wpisywane będą do Rejestru Niezgodności prowadzonego przez Dział Żywienia i Dietetyki Zamawiającego. W szczególności dotyczyć one będą:
 - a) różnicy pomiędzy liczbą lub rodzajem diet lub posiłków dostarczonych do kuchni oddziałowej a zamówieniem,
 - b) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
 - c) rozlania posiłku,
 - d) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach lub na brudnych naczyniach,
 - e) wydania pacjentom posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
 - f) wydania pacjentom posiłków o nieprawidłowej temperaturze,
 - g) użycia do przygotowania produktów o niskiej jakości lub przeterminowanych.
3. Obniżona o 10% od wymaganej temperatura mierzona w chwili otwarcia termoportu w kuchence oddziałowej spowoduje reklamację całego posiłku.
4. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadającym normom na odpowiadające lub posiłków brakujących w czasie nie dłuższym niż 60 minut.
5. Z chwilą dostarczenia przez Wykonawcę nowych porcji odpowiadającym normom, informacja ta odnotowywana jest w rejestrze niezgodności.

Handwritten signature

6. W przypadku nie dostarczenia brakujących porcji przez Wykonawcę usługi lub dostarczenia ich w czasie dłuższym niż 60 minut, Dział Żywnienia występuje do Wykonawcy z pisemną reklamacją, a Zamawiający naliczy karę umowną zgodnie z zasadami:
- a) W przypadku nie usunięcia zgłoszonych Wykonawcy niezgodności realizacji usługi z zawartą umową w czasie do 60 minut od chwili poinformowania go o jej wystąpieniu, a także w przypadku nie dostarczenia pacjentowi właściwego posiłku w czasie do 60 minut od upływu terminu do jego wydania, w wysokości dwukrotności wartości posiłków objętych reklamacją,
 - b) W przypadku wystąpienia niezgodności realizowanej usługi z zawartą umową, której nie można usunąć, w szczególności:
 - stwierdzonych protokołarnie przez Zamawiającego, bądź instytucje i organy uprawnione ustawowo do kontroli w tym zakresie uchybień w przestrzeganiu przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - przygotowaniu i dostarczeniu posiłków niezgodnie z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem,w wysokości 5 % wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym wystąpiła niezgodność realizacji usługi z zawartą umową – z tytułu każdej zgłoszonej reklamacji a w przypadku wskazanym w tiret drugim dodatkowo w kwocie odpowiadającej wartości kar nałożonych na Zamawiającego przez instytucje i organy uprawnione ustawowo do kontroli w tym zakresie lub kosztów poniesionych przez Zamawiającego związanych z procedurą w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości, potwierdzono ich usunięcie (w toku rekontroli), a także kosztów poniesionych przez Zamawiającego w wyniku realizacji wydanych w stosunku do niego decyzji administracyjnych; powyższe dotyczy sytuacji, w których stwierdzone nieprawidłowości wynikają z niewykonania, bądź niewłaściwego wykonania obowiązków Wykonawcy wynikających z umowy.
7. Powyższe Kary umowne podlegają łączeniu.
8. Gwarancji podlega również jadłospis 10-to dniowy. W przypadku niezgodnionych z Zamawiającym odstępstw od jadłospisu wzorcowego, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1% wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym nastąpiło zdarzenie.
9. W przypadku dostawy posiłków skisniętych, posiłków z widocznymi śladami pleśni, lub zanieczyszczonych ciałami obcymi, Zamawiający wystawi reklamację i naliczy Wykonawcy karę umowną, w wysokości odpowiadającej dwukrotnej wartości wadliwej partii, z której pochodził posiłek wadliwy, bez względu na to czy Wykonawca usunie niezgodność czy nie.
10. Każde zakwestionowanie dostawy posiłków (reklamacja), na podstawie kryteriów, o których mowa w punkcie 7 zostanie dokonane przez Zamawiającego w formie ustnej, potwierdzone pisemnie i skierowane do Wykonawcy w dniu dostawy, a w przypadku reklamacji posiłków dostarczonych na kolację – do godz. 10.00 dnia następnego. Powyższe ograniczenia, co do terminu zgłoszenia reklamacji, nie dotyczą zatruc, których źródłem będą posiłki dostarczane przez Wykonawcę, a których wykrycie nastąpi w terminie późniejszym. O każdym przypadku zatrucia, którego źródłem będą posiłki dostarczane przez Wykonawcę lub zachodzić będzie takie prawdopodobieństwo, Zamawiający poinformuje Wykonawcę niezwłocznie po wykryciu zatrucia.

VIII. Dane dotyczące Personelu

1. Należy uwzględnić przejęcie 17 pracowników (kwota średniomiesięcznego wynagrodzenia z pochodnymi wynosi 41 192,- zł.)
2. Należy uwzględnić przejęcie 3 pracowników objętych ochroną - wynagrodzenia (kwota średniomiesięcznego wynagrodzenia z pochodnymi wynosi 10 126,- zł.)
3. Gwarancja niezmienności warunków zatrudnienia wynosi 12 miesięcy.
4. Gwarancja zatrudnienia dla przekazywanych pracowników wynosi 36 miesięcy.
5. Pracownicy zostaną przekazani/przejęci na podstawie odrębnego porozumienia, którego załącznikiem będzie Porozumienie w sprawie gwarancji pracowniczych placowych i socjalnych oraz zatrudnienia związanych z przekształceniem.
6. Wykonawca musi dysponować wykwalifikowanym i dostatecznie licznym, posiadającym aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych personelem zapewniającym należyte wykonanie usługi.
7. Osoby, którymi będzie się posługiwał wykonawca przy wykonywaniu umowy będą posiadały aktualne badania lekarskie związane z wykonywaniem przedmiotu niniejszego zamówienia pozwalające na dopuszczenie ich do pracy w placówce służby zdrowia i przy pracach związanych z przygotowaniem posiłków.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów badań lekarskich przez swoich pracowników, a także umożliwienia przedstawicielowi zamawiającego kontrolowania realizacji tego obowiązku, bez ograniczeń, także poprzez kontrolę dokumentów.
9. Personel wykonawcy uczestniczący w świadczeniu usługi na terenie Zamawiającego zobowiązany będzie posiadać:
 - zunifikowaną odzież ochronną (odzież ta będzie posiadała widoczne oznaczenie firmy wykonawcy),
 - identyfikatory imienne,
 - odzież ochronną i roboczą bezwzględnie będzie czysta i wyprasowana.
10. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu usługi zobowiązani będą do:
 - zachowania w tajemnicy wszystkich informacji powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę,
 - zwrotu wszelkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach szpitalnych, właściwemu kierownikowi komórki organizacyjnej zamawiającego,
 - przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.
11. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu zamówienia zobowiązani będą do bezzwłocznego zawiadamiania zamawiającego lub osób pełniących ochronę obiektów o pozostawionych bez opieki pakunkach i bagażach.

IX. Termin i czas realizacji

36 miesięcy od daty zawarcia umowy.

X. Zamawiający dopuszcza produkcję posiłków dla odbiorców zewnętrznych.

XI. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do współpracy w zakresie przejęcia/przekazania usługi żywienia w okresie: a) jednego tygodnia przed świadczeniem usługi przez Wykonawcę, b) tygodnia po rozpoczęciu świadczenia usługi przez Wykonawcę (daty określonej w umowie).
2. Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do współpracy: a) na cztery miesiące przed zakończeniem umowy żywienia w zakresie spraw pracowniczych, b) na cztery miesiące przed zakończeniem usługi żywienia w zakresie innych spraw, w tym min. dot. sprzętu, urządzeń, nakładów, organizacyjnych, ulepszeń i innych.