Załącznik nr 1 do SWZ- modyfikacja

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ) – szczegółowe warunki

I. Wprowadzenie

1. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach posiada w strukturze organizacyjnej 7 oddziałów szpitalnych oraz **Zakład Pielęgnacyjno- Opiekuńczy (ZPO) na 35 łóżek.**
2. Wykonawca dostarcza posiłki do kuchenki oddziału w **budynku "I", do drzwi oddziału- „ Pomieszczenie przyjmowania cateringu",** z przyjęciem dostawy przez personel oddziału.
3. Liczba posiłków może ulegać zmianom w trakcie realizacji umowy, w zależności od zmian organizacyjnych u Zamawiającego, wynikających w szczególności z sytuacji zdrowotnej, epidemiologicznej oraz innych okoliczności, których Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć w chwili obecnej.
4. Liczba zamawianych i dostarczanych posiłków dla Zakładu Pielęgnacyjno- opiekuńczego będzie zależna od dziennego zapotrzebowania Zamawiającego. Średnia ilość posiłków została wskazana **zał. nr 2 do SWZ- formularz asortymentowo- cenowy,** która jest uzależniona od ilości pacjentów na oddziale, lecz nie więcej niż **35 osób.**
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach formularza asortymentowo-cenowego, jednak ogólna wartość umowy, o której mowa **w § 5 ust. 1 Umowy,** nie może być wyższa.
6. ~~Zamawiający gwarantuje ogólną minimalną wartość zamówienia na poziomie 80% wartości określonej w § 3 ust. 2 Umowy.~~

II. Organizacja żywienia

1. Dostawa i godziny wydawania posiłków

Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków.

Godziny wydawania posiłków:

Posiłek	**Godziny**
Śniadanie	8:00–9:00
II Śniadanie	10:30- 11:00
Obiad	13:00–14:00
Podwieczorek	16:30–17:00
Kolacja	19:00–20:00

2. Miejsce i sposób dostawy

Posiłki dostarczane są do oddziałów szpitalnych, do kuchenki oddziałowej / drzwi oddziału, zgodnie z organizacją przyjętą przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewnia transport własnym środkiem transportu oraz przy użyciu odpowiednich wózków dystrybucyjnych. Koszt i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.

III. Przygotowywanie i dystrybucja posiłków

1. Kuchnia Wykonawcy i wymagania sanitarne

1. Przygotowywanie posiłków odbywa się w kuchni Wykonawcy posiadającej aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, wydaną na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, potwierdzającą spełnienie wymagań niezbędnych do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej oraz umożliwiającą prowadzenie działalności objętej przedmiotem zamówienia.
2. Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów. Zamawiający ma prawo kontroli, czy produkty odpowiadają potrzebom i jakości żywienia szpitalnego.
3. Posiłki przygotowywane są wyłącznie przy udziale pracowników Wykonawcy; wyklucza się udział osób postronnych.
4. Zabrania się przygotowywania posiłków na terenie oddziałów Szpitala.

2. Diety i zapotrzebowanie

1. Dostawa posiłków odbywa się na podstawie aktualnego zestawienia ilości i rodzaju diet przekazanego przez dietetyka Zamawiającego.
2. Posiłki muszą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń dietetycznych Zamawiającego i przygotowywania posiłków odpowiadających poszczególnym rodzajom diet. Diety przygotowane przez dietetyka zatrudnionego przez Wykonawcę wymagają akceptacji **Dietetyka Szpitala.**
4. Diety mogą ulegać modyfikacji w zależności od jednostek chorobowych pacjentów. Zmiany zgłasza **Dietetyk szpitalny.**
5. Diety papkowate i płynne powinny być zróżnicowane smakowo i kolorystycznie, z uwzględnieniem prawidłowej kaloryczności i wartości odżywczych.

3. Pakowanie

1. Zamówione posiłki należy pakować z rozdzieleniem na dwa opakowania, z uwagi na porcjowanie i wydawanie posiłków na oddziale przez dwa zespoły jednocześnie, z przeciwległych końców. Rozwiązanie to ma umożliwić utrzymanie właściwej temperatury potraw oraz skrócenie czasu wydawania.
2. Elementy posiłków na diety papkowate i płynne powinny być pakowane oddzielnie, tak, aby personel oddziału mógł podawać posiłki z zachowaniem atrakcyjnego wyglądu potraw.
3. Ciepłe posiłki należy dostarczać w podgrzewanych termoportach lub przy użyciu wózków dystrybucyjnych z podgrzewaczem.
4. Opakowania / transport powinny być każdorazowo opisane ilością i rodzajem dostarczonych diet.

4. Wartość energetyczna

Wymagana wartość energetyczna dziennej racji pokarmowej dla:

- diety podstawowej,

- diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- diety łatwostrawnej i jej modyfikacji

powinna wynosić **1800–2400 kcal**.

5. Wymagania dotyczące składu posiłków

Śniadanie

Śniadanie powinno składać się z:

- zupy mlecznej – 250 ml (co najmniej 5 razy w dekadzie)
- gorący napój/ herbata/ kawa zbożowa/ kakao
- pieczywa mieszanego – 70 g;
- pieczywa graham – 30 g;
- masła o zaw. min. 82% – 15 g; lub w przypadku diet specjalistycznych zamiennik roślinny (bez dodatku oleju palmowego/ kokosowego)
- źródło białka (dwóch rodzajów dodatków: mięsnego – 50 g oraz bezmięsnego – 50 g);
- warzywa w postaci surowej bez skórki, kiszonej lub w formie pasty kanapkowej / owocu, (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy)
- **Zamawiający wymaga minimum 80 g dodatku warzywnego/owocu, w przypadku sałaty 35 g serwowanych do śniadań oraz kolacji.**

Przykładowe dodatki mięsne: szynka drobiowa lub wieprzowa o zawartości mięsa min. ~~90%~~ 85%, pasztet, parówka o zawartości mięsa min.~~90%~~ 85%, pasztet rybny, paprykarz.

Przykładowe dodatki bezmięsne: jajko, ser żółty, ser biały, twarożek z dodatkiem koperku lub szczypiorku, serek homogenizowany, serek wiejski, grani, kefir, jogurt, maślanka, dżem, pasta kanapkowa, pasztet warzywny, jajecznica.

Zamawiający przewiduje planowanie zup mlecznych dla cukrzyków jednak tylko niektórych, z uwzględnieniem modyfikacji. Taka zupa jak m.in. płatki owsiane na mleku nie powoduje ww. konsekwencji zdrowotnych i jest bezpieczną opcją dla cukrzyka. Inne zupy takie jak m. in. ryż na mleku, także mogą być stosowane gdy ryż biały zostanie zamieniony na ryż brązowy, zupa z makaronem na mleku także może zostać zastosowana w przypadku zamiany makaronu białego na makaron pełnoziarnisty.

Obiad

Obiad powinien składać się z dwóch dań:

- zupy – 400 ml, powtarzającej się maksymalnie jeden raz w jadłospisie dekadowym, w formie tradycyjnej lub zupy krem z dodatkiem groszku ptysiowego albo grzanek;
- dodatku do dania głównego: ziemniaki (z dodatkiem koperku w sezonie)- z wyłączeniem ziemniaków puree z proszku, makaron zwykły lub pełnoziarnisty, kasza, ryż zwykły lub brązowy – 200 g;
- drugiego dania – 100–200 g, m. in.: pulpety, bitki, roladki, gulasz, udko pieczone/gotowane, kotlety mięsne, kotlety jajeczne, ryba pieczona/gotowana bez ości lub w formie pulpetów/pieczeni, pierogi, risotto, naleśniki;
- dwóch dodatków warzywnych z uwzględnieniem sezonowości: jeden w postaci warzyw gotowanych, drugi w postaci surówki z warzyw surowych z dodatkiem oleju;

albo:

- jednej surówki oraz jednego owocu / kompotu z owoców świeżych.
- oraz kompotu przygotowywanego ze świeżych owoców, z niewielkim dodatkiem cukru. W przypadku diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów kompot nie powinien zawierać dodatku cukru.
- **Zamawiający wymaga min. 100 g dodatku owocowo-warzywnego w ilości dwóch dodatków serwowanego do obiadu.**

Kolacja

Kolacja powinna składać się z:

gorący napój/ herbata/ ~~kawa zbożowa~~

pieczywa mieszanego – 80 g;

- pieczywa graham – 40 g;
- masła 82% – 15 g;
- dwóch rodzajów dodatków: mięsnego i bezmięsnego, takich samych jak przy śniadaniu;
- warzywa w postaci surowej bez skórki, kiszonej lub w formie pasty kanapkowej / owocu.
- **Zamawiający wymaga minimum 80 g dodatku warzywnego/owocu, w przypadku sałaty 35 g serwowanych do śniadań oraz kolacji.**

II śniadanie/ podwieczorek

Podwieczorek może obejmować:

- soki owocowo-warzywne;
- soki warzywne;
- musy owocowe lub owocowo-warzywne;
- musy typu owsianka w tubce;
- owoce;
- kanapkę z pieczywa mieszanego lub graham z dodatkiem białkowym i warzywem;
- biszkopty;
- herbatniki;
- domowe ciasto;
- domowe ciastka;
- placuszki na słodko;
- jogurt owocowy;
- budyń lub kisiel z małym dodatkiem cukru;
- koktajl;
- galaretka z dodatkiem owoców

- sałatka owocowa.

6. Transport i temperatura

1. Dostarczanie posiłków do oddziałów odbywa się własnym transportem Wykonawcy, przy użyciu wózków dystrybucyjnych, na jego koszt i ryzyko.
2. Wykonawca powinien zapewnić odpowiednią liczbę personelu do transportu posiłków, gwarantującą szybką i sprawną obsługę do Oddziału.
3. Wózki dystrybucyjne muszą być dostosowane do szerokości ościeży drzwiowych oraz liczby pacjentów na na Oddziale.
4. Napoje gorące dostarczane są w termosach zabezpieczających przed wychłodzeniem i rozlaniem.
5. Wymagana temperatura posiłków:
    - zupa – minimum 80°C;
    - drugie danie – minimum 70°C;
    - potrawy serwowane na zimno – optymalnie +4°C.
6. Napoje:
    - do śniadania – herbata czarna/ naprzemiennie kawa zbożowa z mlekiem oraz kakao;
    - do obiadu – kompot ze świeżych owoców;
    - do podwieczorku – herbata owocowa;
    - do kolacji – herbata czarna.

7. Sytuacje zakaźne

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego diet dla pacjentów z podejrzeniem choroby wirusowej lub zakaźnej Wykonawca zapewnia posiłki w pojemnikach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku, w tym widelcami, nożami, łyżkami, łyżeczkami i kubeczkami.

8. Odbiór opakowań i odpady

1. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie odbiór brudnych pojemników.
2. Wykonawca utylizuje odpady pokonsumpcyjne z miejsc wyznaczonych przez Zamawiającego.
3. Brudne naczynia Zamawiający myje i dezynfekuje w swojej kuchni oddziałowej.
4. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie mycie i dezynfekcję wózków oraz pojemników transportowych.
5. Wykonawca przestrzega przepisów dotyczących wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych, w szczególności ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach.
6. Wykonawca zabezpiecza szczelnie zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne. Koszt ich utylizacji ponosi Wykonawca.

9. Ciągłość dostaw

Wykonawca zobowiązuje się zapewnić ciągłość dostaw do drzwi oddziału na wypadek awarii, nieprzewidzianych okoliczności i zdarzeń losowych.

IV. Rodzaje diet oraz wymagania dotyczące posiłków

1. Szacunkowe ilości diet

Zamawiający informuje, iż ze względu na uruchomienie nowego oddziału, na dzień wszczęcia postępowania nie jest możliwe precyzyjne określenie szacunkowej liczby i struktury poszczególnych rodzajów diet. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia w oparciu o bieżące, codzienne zapotrzebowanie składane przez Zamawiającego. Rozliczenie usług odbywać się będzie na podstawie faktycznie zleconych i wykonanych osobodni dietetycznych, z zastosowaniem cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym.

Zamawiający informuje, iz zmiany będą przekazywane w dzień poprzedzający do godziny 12:00. W przypadku wyjątkowych sytuacji, personel może informować dnia bieżącego do godziny 5:00.

Zamawiający zastrzega możliwość modyfikacji diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb. Wykonawca zastosuje obowiązującą nomenklaturę diet według **załącznika nr 9**.

2. Dodatkowe zobowiązania Wykonawcy

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Przygotowywania posiłków z produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej;
2. Przestrzegania gramatury poszczególnych porcji żywnościowych i zalecanych norm;
3. Zapewnienia jednakowych porcji pod względem ilościowym i wielkościowym, w tym jednakowej grubości plastrów wędlin i serów;
4. Zapewnienia porcji wędlin i serów nie mniejszych niż 50 g;
5. Zapewnienia porcji mięs w daniach obiadowych nie mniejszych niż 100 g;
6. Dokonywania zmian gramatury i wielkości porcji wyłącznie po akceptacji Dietetyka Zamawiającego;
7. Uwzględniania uwag i wniosków dotyczących dostarczanych posiłków;
8. Urozmaicania wydawanych posiłków, ze szczególnym uwzględnieniem sezonowości, z dodatkiem owocowo-warzywnym do każdego posiłku;
9. Dostarczania posiłków smacznych, estetycznie wyglądających, o właściwej temperaturze oraz przygotowanych i transportowanych w higienicznych warunkach;
10. Zapewnienia pacjentom w okresie świąt, m. in. Bożego Narodzenia i Wielkanocy, posiłków o charakterze świątecznym, z uwzględnieniem tradycyjnych potraw;
11. Przygotowywania posiłków zgodnie z pisemnym zapotrzebowaniem oddziału – co do ilości i rodzaju – z uwzględnieniem rotacji pacjentów oraz zmian diet;
12. Opracowania jadłospisu na co najmniej ~~14~~ 10 dni i przedstawiania go do akceptacji Dietetyka Zamawiającego z minimum tygodniowym wyprzedzeniem;
13. Przedstawiania wraz z jadłospisem:

- rodzaju posiłku i jego składu;
- wartości energetycznej i odżywczej, z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli;

- sposobu obróbki termicznej potrawy, jeżeli możliwe jest zastosowanie różnych technik kulinarnych;
- informacji o obecności alergenów;

14. Niewydawania potraw przesolonych, zbyt mocno przyprawionych, przypalonych, niedogotowanych, niedopieczonych lub niedosmażonych oraz potraw o niewłaściwej konsystencji, wyglądzie, smaku lub zapachu;
15. Niewydawania potraw nieświeżych, po terminie przydatności do spożycia / minimalnej trwałości, przygotowanych z nieświeżych produktów lub z obcym posmakiem albo zawierających ciało obce;
16. Uwzględniania wszystkich uwag i nanoszenia poprawek w przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Dietetyka Zamawiającego;
17. Wprowadzania zmian rodzaju wydawanych posiłków minimum co 10 dni.
18. Zamawiający ma prawo kontroli podanych wartości w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na koszt Wykonawcy.

V. Warunki, jakie musi spełniać Wykonawca

1. Personel

Wykonawca zapewnia:

- estetyczny i schludny wygląd pracowników;
- właściwą higienę i kulturę osobistą;
- jednolitą odzież ochronną.

Pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne wyniki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzone w dokumentacji dostępnej do wglądu Zamawiającego.

W przypadku podejrzenia u pracownika choroby zakaźnej, schorzeń skóry, nieżytu żołądkowo-jelitowego, schorzeń o charakterze infekcyjnym lub innych okoliczności zagrażających bezpieczeństwu sanitarno-epidemiologicznemu pacjenta pracownik musi zostać odsunięty od wykonywania obowiązków.

2. Higiena i transport

Wykonawca zobowiązuje się do:

- przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętu i powierzchni;
- stosowania odpowiednich preparatów myjących i dezynfekcyjnych dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością;
- uzyskania pozytywnej opinii właściwego Państwowego Inspektoratu Sanitarnego dotyczącej spełnienia warunków sanitarnych koniecznych przy przewozie posiłków;
- zapewnienia wagi do pomiaru gramatury posiłków z aktualną legalizacją, na której dietetyk Zamawiającego będzie mógł dokonywać pomiaru gramatury porcji;
- monitorowania przez cały okres obowiązywania umowy sprawności i czystości środków transportu.

3. Koordynator i kontakt

Wykonawca zobowiązuje się do:

- wyznaczenia jednej osoby – **koordynatora** – sprawującej stały nadzór i kontrolę nad jakością wykonywanych usług oraz niezwłocznego usuwania wad związanych z przedmiotem zamówienia;
- zapewnienia stałego kontaktu telefonicznego w godzinach przygotowywania i wydawania posiłków z osobą uprawnioną do udzielania informacji na temat dostarczanych posiłków;
- niezwłocznego uwzględniania zaleceń Zamawiającego dotyczących sposobu realizacji umowy.

4. Szkolenia

Wykonawca zobowiązuje się do przeszkolenia wszystkich pracowników na własny koszt i ryzyko:

- przed rozpoczęciem świadczenia usługi;
- następnie jeden raz w roku.

Szkolenia obejmują w szczególności:

- higienę rąk;
- zasady mycia i dezynfekcji powierzchni oraz bezpieczeństwo związane ze stosowaniem preparatów dezynfekcyjnych;
- zapobieganie zakażeniom szpitalnym;
- gospodarkę odpadami.

5. Odpowiedzialność i system bezpieczeństwa żywności

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną za realizację usługi żywienia wobec organów kontroli, w tym Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy (PIP) oraz w zakresie BHP.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie zasad higieny żywienia oraz zapewnienia, aby personel posiadał wymagane badania sanitarne.
3. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) lub ISO 22000, lub rozwiązaniami równoważnymi.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywnościowych wydanych posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
5. W przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy ponosi on koszty pozostające w związku przyczynowym z zaistniałą sytuacją.

6. Pakiet dodatków

Wykonawca zapewnia nieodpłatnie w ramach obowiązującej umowy dodatki typu: mleko, cukier, herbata, suchary, kleik ryżowy, budynie, w ilości wskazanej przez Zamawiającego wg zapotrzebowania.

Zamawiający precyzuje, że jest to 1 opakowanie, 1kg 1 litr z każdego wymienionego asortymentu na miesiąc. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększeniach tych ilości w zależności od zapotrzebowania.

VI. Kontrola jakości usług

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Uczestniczenia w kontrolach dotyczących realizacji przedmiotu umowy dokonywanych przez właściwe organy, w szczególności Stację Sanitarno-Epidemiologiczną;
2. Poddawania się na każde żądanie Zamawiającego kontroli:
    - wartości odżywczej serwowanych posiłków;
    - jakości świadczonej usługi.

1. Codzienna kontrola organoleptyczna

Kontrola obejmuje dokonywanie i dokumentowanie:

- zgodności posiłku z jadłospisem;
- oceny świeżości produktów;
- temperatury;
- zapachu;
- wyglądu;
- konsystencji posiłku.

Weryfikacja i ocena prowadzone są codziennie w zakresie co najmniej jednej trzeciej rodzajów stosowanych diet.

2. Kontrola gramatury

Wykonuje się weryfikację i dokumentowanie zgodności gramaturowej poszczególnych składników śniadania, obiadu lub kolacji z jadłospisem wybranej diety na wybranym oddziale przed porcjowaniem posiłków.

Celem jest sprawdzenie, czy na oddział została przekazana zaplanowana ilość żywności dla wszystkich pacjentów otrzymujących daną dietę.

Weryfikacja prowadzona jest codziennie.

3. Badania laboratoryjne

Prowadzone są okresowe badania laboratoryjne mające na celu potwierdzenie w wybranym całodziennym zestawie żywieniowym zgodności wartości odżywczych i energetycznych z wartościami deklarowanymi w jadłospisie wybranej diety.

Badania laboratoryjne przeprowadzane są co najmniej raz w roku przez laboratoria akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025.

4. Pozostałe wymagania kontrolne

Wykonawca zobowiązuje się do:

- przestrzegania zaleceń PSSE, PIP i innych organów w zakresie świadczonych usług;
- przestrzegania przepisów BHP i ppoż.;
- przestrzegania procedur i norm ISO; Zamawiający posiada System Zarządzania Jakością zgodny z normą ISO 9001:2015-10;

- przestrzegania standardów akredytacyjnych oraz poddania się audytowi na podstawie tych norm i procedur;
- ponoszenia odpowiedzialności cywilnej i innej za szkody wynikające z nieprzestrzegania reżimu sanitarnego, będące powodem pogorszenia stanu zdrowia pacjentów;
- przedstawienia Zamawiającemu kart charakterystyki środków myjących i dezynfekujących stosowanych przy wykonywaniu usługi.

W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruć pokarmowych Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.

VII. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów Szpitala.

2. Struktura posiłku całodziennego

Na posiłek całodzienny składają się:

Posiłek	**Udział w koszcie posiłku całodziennego**
Śniadanie	25%
II śniadanie	10%
Obiad dwudaniowy	40%
Podwieczorek	10%
Kolacja	15%

NP.: dla kwoty 10 zł stawiki całodziennej będzie to:
dla śniadania: 2,5zł
II śniadania – 1zł,
obiadu- 4zł,
podwieczorku 1zł,
kolacji -1,5 zł

3. Naczynia i sztućce

Naczynia wielokrotnego użytku oraz sztućce potrzebne do wykonania zamówienia zapewnia Zamawiający. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenie łyżek porcjowych do prawidłowego porcjowania poszczególnych posiłków.

4. Dystrybucja do oddziałów

Dystrybucja posiłków odbywa się do kuchenki oddziałowej. Wykonawca zapewnia odpowiednie środki transportu, w tym wózki do przewożenia żywności i termosy do przewożenia ciepłych posiłków.

Dowóz do Szpitala i dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały Wykonawca powinien wkalkulować w koszt przygotowania posiłków.

5. Godziny wydawania – zapis z drugiej części OPZ

W materiale źródłowym wskazano również następujące godziny:

Posiłek	Godziny
Śniadanie	8:00–9:00
II śniadanie	10:30-11:00
Obiad	13:00–14:00
Podwieczorek	16:30–17:00
Kolacja	19:00–20:00

Możliwość łączenia dowozu

Na wniosek Wykonawcy Zamawiający dopuszcza możliwość łączenia dowozu kolacji i podwieczorku razem z obiadem, z zastrzeżeniem, że napoje przeznaczone do kolacji, np. herbata, muszą zachować właściwą temperaturę – 80°C.

6. Zakres usługi

Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności:

- przygotowywanie posiłków z uwzględnieniem diet i dodatków stosowanych w żywieniu chorych;
- uwzględnianie rotacji pacjentów oraz zmian diet;
- codzienne dostarczanie posiłków do oddziału ZPO, wyłącznie przy udziale własnych pracowników Wykonawcy;
- w przypadku łączenia dowozu kolacji i podwieczorku z obiadem – odbiór resztek pokonsumpcyjnych z każdej kuchenki oddziałowej / pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego;
- mycie, dezynfekcję oraz sterylizację pojemników transportowych;
- niewykorzystywanie w tym celu kuchenek oddziałowych.

Szacunkowe zapotrzebowanie na posiłki na okres obowiązywania umowy zawiera formularz asortymentowo-cenowy, stanowiący **załącznik nr 2 do SWZ**.

VIII. Równoważność

1. W przypadku wskazania w opisie przedmiotu zamówienia znaków towarowych, patentów, pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu należy odczytywać takie wskazania z wyrazami **„lub równoważne”**, jeżeli jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca powołujący się na rozwiązania równoważne jest zobowiązany wykazać, że oferowane przez niego usługi spełniają wymagania Zamawiającego na poziomie nie niższym niż wskazany w OPZ.
3. W przypadku odniesienia do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 Pzp, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.
4. Wskazania określonej marki, znaku towarowego, producenta, dostawcy, materiału lub normy należy traktować jako przykładowe i pomocnicze. Zamawiający dopuszcza materiały lub rozwiązania równoważne pod względem parametrów technicznych, użytkowych i eksploatacyjnych, pod warunkiem zapewnienia realizacji zamówienia zgodnie z SWZ i uzyskania parametrów nie gorszych od założonych w dokumentach postępowania.

IX. Pozostałe wymagania organizacyjne

1. Opis diet

Rodzaje diet, ich charakterystyka, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze wykorzystywane w poszczególnych dietach oraz wartość odżywcza i energetyczna stosowanych diet szpitalnych zawiera **załącznik ~~nr 12~~ nr 10 do SWZ**.

2. Nowo powstający oddział

Maksymalna liczba miejsc (łóżek) na oddziale wynosi **35**.

Zamawiający informuje, że oddział jest nowo powstającym obiektem. Z uwagi na brak historycznych danych statystycznych oraz brak podstaw do precyzyjnego oszacowania struktury i liczby przyszłych hospitalizacji Zamawiający nie jest w stanie określić stałej ani minimalnej liczby codziennie spożywanych posiłków.

Faktyczna realizacja zamówienia będzie miała charakter sukcesywny i będzie ściśle uzależniona od bieżącego obłożenia oddziału, liczby pacjentów oraz ich indywidualnych potrzeb dietetycznych.

~~3. Połówki porcji~~

~~**Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków.**~~

4. Reklamacje

W przypadku gdy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnie z zamówieniem ilościowym lub dostarczony posiłek będzie nieodpowiedniej jakości, Zamawiający zgłasza reklamację telefonicznie.

Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego uwzględnienia reklamacji w terminie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków, tj. **do 60 minut**.

W przypadku dostarczenia zamiennika posiłku należy zapewnić taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy, potwierdzoną przez Dietetyka.

5. Sytuacje awaryjne

W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt zapewnić ciągłość żywienia pacjentów z lokalnej restauracji lub punktu gastronomicznego.

6. Czas przewozu

Czas przewozu posiłków do podmiotu leczniczego, tj. Zamawiającego, nie może przekraczać 1 godziny od czasu ich wytworzenia.

7. Dokumentowanie gramatury

Na każdym zbiorczym opakowaniu dostarczonego posiłku Wykonawca podaje wagę stanowiącą iloczyn liczby zamówionych posiłków i gramatury.

W celu udokumentowania gramatury dostarczonego posiłku Wykonawca przedkłada dokument dostawy (WZ itp.).