

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługi społeczne w zakresie przygotowywania całodobowych posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej imienia doktora Kazimierza Hołogi w Nowym Tomyślu

Nr sprawy **SPZOZ_NT/DZP/PN/ 04 /17**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w Nowym Tomyślu przy ul. Sienkiewicza 3, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywnienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.) z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu Zamawiającego

Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszego zamówienia.

Wykonawca obowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie, przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez 7 dni w tygodniu bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy i święta, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dot. placówek służby zdrowia.

Przewidywany zakres zamówienia posiłków wynosi ok. 46.000 posiłków (osobodni) oraz 8.500 podwieczorków dla diabetyków w okresie obowiązywania umowy. Podana przez Zamawiającego liczba posiłków ma charakter szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów.

W realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcę obowiązuje "System HACCP" regulowany:

- Dyrektywą Rady 89/397/EEC z 14 czerwca 1989r. dotyczącą ochrony zdrowia ludzkiego, urzędowej kontroli artykułów żywnościowych oraz inspekcji, pobierania prób, analiz i dokumentacji.
- Dyrektywą Rady 93/43/EEC z 10 czerwca 1993r. dotyczącą obowiązku stosowania w produkcji HACCP, wymogów higieny, zakupów, dystrybucji i sprzedaży żywności oraz konieczności potwierdzania, że stosowane są odpowiednie procedury postępowania w standardowych czynnościach podczas prowadzenia przedsiębiorstwa produkcyjnego.
- Ustawa z dnia 30 października 2003 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw Dz.U. 2003 nr 208 poz. 2020

Posiłki dostarczane będą w ustalonych porach dnia zgodnie z harmonogramem określonym w Załączniku nr 1 do umowy. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność powinien być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia. Transport posiłków odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy.

W ramach realizacji przedmiotu umowy do obowiązków Wykonawcy należeć będzie w szczególności:

- a) przygotowywanie dekadowych jadłospisów w zakresie diety normalnej i lekkostrawnej oraz przedstawianie ich do zatwierdzenia dietetykowi Zamawiającego, co najmniej na trzy dni przed planowanym rozpoczęciem obowiązywania danego jadłospisu, z podaniem dokładnych nazw produktów (nazw wędlin, zup, drugich dań) – w jadłospisie muszą być wyłączone/wskazane alergeny;
- b) przyjęcie dziennych zapotrzebowań na posiłki składanych przez oddziały szpitalne za pośrednictwem dietetyka Zamawiającego
- c) przygotowanie własnym nakładem sił i środków posiłków, z podziałem na diety, według zatwierdzonego przez Zamawiającego jadłospisu i zgłoszonych zapotrzebowań ilościowych i dietetycznych z poszczególnych oddziałów szpitalnych.

- d) umieszczenie posiłków w stosownych pojemnikach – termosach (dla potraw ciepłych i surówek) i koszach lub innych pojemnikach (dla hermetycznie zapakowanych jednorcyjnych pakietów zimnych) z odpowiednim podziałem na diety oddzielnie do każdej z kuchенок oddziałów: wewnętrznego, ginekologiczno-położniczego, chirurgicznego, dziecięcego, AilT, neurologicznego, udarowego i ortopedycznego.
- e) dostawy posiłków kosztem i staraniem Wykonawcy za pomocą transportu spełniającego odpowiednie wymogi sanitarne. Cena transportu w kalkulowana będzie w cenę posiłków;
- f) pobieranie i stosowne przechowywanie próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin zgodnie z właściwymi przepisami prawa;
- g) przewóz wyżej wymienionych pojemników i ich dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego
- h) odbiór pustych pojemników po transportowanych posiłkach, ich mycie i dezynfekcja;
- i) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych.
- j) prowadzenie na bieżąco własnej ewidencji ilości dostarczonych posiłków z podziałem na śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki, diety i osobodni.
- k) Wykonawca zapewni możliwość zamówienia odpłatnego całodziennego wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) dla rodziców dzieci przebywających na oddziale dziecięcym oraz posiłków dla personelu szpitala.

Wykonawca będzie realizował ww. czynności zachowując należyte wymogi sanitarno-epidemiologiczne, zwłaszcza w zakresie higieny osobistej personelu oraz warunków przygotowania, pakowania i transportu posiłków. Wykonawca odpowiada w zakresie wykonywanych przez siebie czynności bezpośrednio przed zewnętrznymi organami nadzorczo – kontrolnymi za utrzymanie w trakcie wykonywanych przez siebie czynności należytego reżimu sanitarnego zgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych, o odrażającym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieświeże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.

Opis wymogów, jakie muszą spełniać posiłki przygotowywane przez Wykonawcę:

- a) na całodobowe wyżywienie pacjenta składają się 3 pełne posiłki (śniadania, obiady i kolacje) oraz podwieczorek (wydawany wyłącznie pacjentom diabetycznym wraz z obiadem) uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w szpitalnym żywieniu dietetycznym (z odpowiednim podziałem na diety opisane w ppkt „Klasyfikacja diet szpitalnych”) Załącznik nr 1 do projektu umowy. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. „Rozdzielnik potraw”) uwzględniających gramaturę poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. W/w wykazy Wykonawca przedstawiał będzie (na żądanie) dietetykowi Zamawiającego do wglądu.
- b) posiłki powinny być urozmaicone; w momencie ich dostarczenia do Zamawiającego muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję;
 - Śniadania składają się z pełnowartościowych, jedno porcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów zimnych (zawierających pieczywo, **masło** o zawartości tłuszczu min. 70% i dodatek) dla każdego pacjenta oraz zupy mlecznej i kawy zbożowej (wyjątki: w przypadku oddziału wewnętrznego i oddziału ortopedii i traumatologii narządu ruchu do kawy zbożowej dostarcza się mleko do jej zabielenia, w przypadku oddziału dziecięcego zamiast kawy zbożowej dostarcza się słodką herbatę, a zamiast zupy mlecznej - mleko);
 - Obiady składają się z zupy i drugiego dania oraz ewentualnie napoju;
 - Podwieczorek (wyłącznie dla pacjentów diabetycznych);
 - Kolacje składają się z pełnowartościowych, jednorcyjnych, hermetycznie zapakowanych (opakowania jednorazowe) pakietów zimnych (zawierających pieczywo, **masło** o zawartości tłuszczu min. 70% i dodatek) dla każdego pacjenta oraz odpowiedniej ilości saszetek herbaty ekspresowej umożliwiającej zaparzenie przez personel Zamawiającego stosownej ilości herbaty dla podanej w zapotrzebowaniu oddziałowym ilości pacjentów.
- c) Dienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze posiłków winny być zgodne z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia pacjentów jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.) a także z obowiązującymi normami zakładowymi określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę z uwzględnieniem

właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury.

- d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz ciasta w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz innych świąt.

A. Klasyfikacja diet szpitalnych

Nazwa diety	Charakterystyka	Zastosowanie
Podstawowa	Określa racjonalny sposób żywienia <u>Założenia diety:</u> Energia 2100 – 2600 kcal Białko 70 – 75 g Tłuszcze 80 g Węglowodany około 350 g	Stosuje się u chorych niewymagających żywienia dietetycznego
Lekkostrawna:	Dobór produktów, potraw i technik sporządzania posiłków łatwostrawnych jest podstawą do planowania poniższych diet <u>Założenia diety:</u> Energia 2300 – 2500 kcal Białko 70 – 75 g Tłuszcze 70 – 80 g Węglowodany 300 – 380 g	Schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do ustalenia diety przez lekarza
Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika	Tłuszcz zredukowany do połowy normy fizjologicznej tj. 40 – 50 g	Ostre i przewlekłe zapalenie wątroby, trzustki, zapalenie pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, kamica żółciowa, okres zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego
Łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Ograniczenie mocnych wywarów mięsnych, kostnych i warzywnych, tłustych sosów, potraw słonych, kwaśnych	Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, przewlekły nieżyt żołądka z nadkwaśnością, okres rekonwalescencji
Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Ogranicza się lub wyklucza cukier, miód, dżem, słodczyce	Cukrzyca, nieprawidłowe stężenie glukozy we krwi
Łatwo strawna bogatobiałkowa	Zaleca się powyżej 100 g białka na dobę	Choroby gorączkowe, wyrównana marskość wątroby, zespół nerczycowy, upośledzenie trawienia i wchłaniania, zespoły poresekcyjne, wychudzenie organizmu, wrzodziejące zapalenia jelita grubego
Łatwo strawna niskobiałkowa	Ograniczenie białka do 40 g, ale nie mniej niż 20 g na dobę	Niewydolność wątroby, niewydolność nerek
Bogatoresztkowa	Powinna zawierać powyżej 35 – 40 g błonnika pokarmowego	Zaparcia, nadmierna pobudliwość jelita grubego
Ubogoenergetyczna	Wartość energetyczna zredukowana do 1500 – 1000 kcal na dobę	Nadwaga, otyłość
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Zwiększenie tłuszczów roślinnych i rybich, ograniczenie tłuszczów zwierzęcych	Hiperlipidemia, miażdżyca, podwyższone stężenie cholesterolu we krwi
Dieta z modyfikacją, co do składników mineralnych	Wartość odżywcza diety powinna być indywidualnie dostosowana do chorego	
• Małosolna	Ograniczenie lub wykluczenie dodatku chlorku sodu do diety	Nadciśnienie tętnicze, zespół nerczycowy, niewyrównana marskość wątroby,
Łatwo strawna o zmienionej konsystencji	Wartość odżywcza diety powinna pokrywać indywidualne zapotrzebowanie chorego	Pacjenci po zabiegach operacyjnych, udarach, z porażeniem
• Papkowata	Potrawy przetarte, zmiiksowane	jw. oraz utrudnione gryzienie, schorzenia jamy ustnej i przełyku,
• Płynna	Potrawy płynne z zastosowaniem produktów o wysokiej wartości odżywczej	jw. oraz nudności, wymioty
• Do żywienia przez zgłębnik lub przetokę	Zbilansowana dieta płynna zmiiksowana i przecedzona	Schorzenia jamy ustnej, przełyku, żołądka, chorzy nieprzytomni
Inne diety specjalne	• Cukrzyca wątrobowa • Cukrzyca niskobiałkowa • Cukrzyca wysokobiałkowa	

	• Bezglutenowa • Kleikowa wg zaleceń lekarza	
--	---	--

Zapotrzebowanie Zamawiającego na posiłki dietetyczne w procentach:

60% posiłków- dieta podstawowa

40% posiłków – pozostałe diety

B. Rozkład całodzienniej racji pokarmowej na poszczególne posiłki w zależności od ich liczby

Rodzaj posiłków	Liczba posiłków w ciągu dnia	
	3	4 - dieta cukrzycowa
Śniadanie	30 – 35 % dziennej wartości energet.	25 – 30 % dziennej wartości energet.
Obiad	35 – 40 % dziennej wartości energet.	35 – 40 % dziennej wartości energet.
Podwieczorek	-	5 – 10 % dziennej wartości energet.
Kolacja	25 – 30 % dziennej wartości energet.	20 – 25 % dziennej wartości energet.

C. Ilość gotowego produktu w gramach w/g norm zakładowych

Grupa produktów	Nazwa produktu, potrawy	Ilość
Produkty zbożowe	Pieczywo	100 – 150 g
	Pierogi z twarogiem, mięsem, ruskie	8 szt.
	Pierogi leniwe	250 g
	Kopytka	250 g
	Makaron, kasza	200 g
	Ryż z jabłkiem	200 g /100 g
	Naleśniki z twarogom	200 g – 2 szt.
	Krokiety mięsne	200 g – 2 szt.
Produkty mleczne	Zupa mleczna	250 ml
	Mleko, jako napój	250 ml
	Kawa zbożowa z mlekiem	250 ml
	Twaróg	100 g
	Twarożki smakowe	50 g
	Ser żółty	50 g
	Ser topiony	50 g
	Pasta z twarogu i kielbasy	70 g
Jajka	Pasta z jajka	60 g
	Pasta z jajka i kielbasy	60 g
	Jajecznica	100 g
	Jajko gotowane	1 szt
	Jako sadzone	100 g – 2 szt
	Jajko gotowane w „koszulce”	100 g – 2 szt
Mięso, ryby, wędliny	Mięso gotowane, pieczone b. kości	80 g
	Kurczak gotowany, pieczony	120 g
	Żeberka	120 g
	Bitki wieprzowe, wołowe	100 g
	Kotlet schabowy	100 g
	Kotlet mielony	100 g
	Pulpet gotowany	100 g
	Ryba smażona, gotowana – filet	80 g
	Wątroba	100 g

	Gołąbki	200 g
	Gulasz	200 g
	Śledzie	100 g
	Wędlina na kanapki	50 g
	Kiełbasa na ciepło	100 g
	Ryba wędzona	100 g
	Konserwa rybna	50 g
Masło, tłuszcze	Masło - dodatek do pieczywa (o zawartości tłuszczu min 73%)	15 g
	Tłuszcz do polania np. klusek	10 - 15 g
Ziemniaki	Dodatek do II dania	300 g
	Placki ziemniaczane	300 g
Warzywa i owoce	Dodatek do II dania w postaci surówek i sałatek	100 – 150 g
	Dodatek do II dania w postaci warzyw gotowanych	100 – 150 g
	Salatka jarzynowa (ziemniaczana)	200 g
	Fasolka po bretońsku	250 g
	Bigos	250 g
	Zupy do obiadu	300 ml
	Sosy	100 ml
	Kompot, sok	250 ml
Słodycze	Wyroby cukiernicze	100 g
	Dżem	30 g
	Miód	30 g

Sposób pakowania posiłków

- a) Wykonawca winien zapewnić estetyczne, funkcjonalne i hermetycznie zamykane pojemniki (termosy dla posiłków ciepłych) oraz kosze lub inne pojemniki (dla jednoporcyjnych pakietów zimnych). Pojemniki te winny spełniać wszystkie normy sanitarne związane z przewozem posiłków, w tym również normy HACCP.
- b) Posiłki dla pacjentów w ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych powinny być zapakowane do odrębnych pojemników. Pojemniki (termosy oraz kosze) winny być oznaczone w sposób umożliwiający łatwą identyfikację (również przez personel Zamawiającego):
 - na zewnątrz pojemnika - oddziału szpitalnego, na który dany pojemnik ma zostać dostarczony,
 - wewnątrz pojemnika - ilości porcji w nim przewożonych z rozbiciem na poszczególne diety.
- c) Posiłki ciepłe winny być zapakowane w sposób umożliwiający ich przewiezienie z zachowaniem walorów smakowych i estetycznych oraz łatwe porcjowanie i wydanie ich pacjentom w odpowiedniej temperaturze przez personel Zamawiającego. Posiłki te w momencie otwarcia termosów w kuchenkach oddziałowych szpitala Zamawiającego winny posiadać następujące temperatury:
 - Gorące zupy – minimum 75°C
 - Gorące drugie dania - minimum 63°C
 - Gorące napoje - minimum 80°C
 - Sałatki i surówki - maksimum 4°C
- d) Posiłki zimne (śniadania i kolacje) winny być zapakowane hermetycznie w jednoporcyjnych pakietach oddzielnie dla każdego pacjenta. Posiłki kolacyjne (zimne) muszą zostać przygotowane i zapakowane w sposób umożliwiający ich bezpieczne przewiezienie i przechowanie w chłodziarkach Zamawiającego przez okres 6 godzin do momentu ich wydania pacjentom.

Harmonogram zgłaszania dziennych zapotrzebowań na posiłki

Zamawiający będzie zgłaszał dzienne zapotrzebowanie na posiłki z rozbiem ich ogólnej ilości na poszczególne oddziały szpitalne, a ramach poszczególnych oddziałów szpitalnych na diety do godz. 13.00 dnia poprzedniego. Dzielne zapotrzebowanie na posiłki składać się będzie telefonicznie z możliwością korekty:

- a) na śniadania z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 6.00 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków śniadaniowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków obiadowych.
- b) na obiady z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 9.00 w dniu ich dostarczenia. Skorygowana ilość posiłków obiadowych stanowić będzie ilość wyjściową dla posiłków kolacyjnych.
- c) na kolacje z możliwością korekty ilości posiłków do godz. 11.00 w dniu ich dostarczenia.

Wykonawca winien zapewnić możliwość uzyskania przez przedstawiciela Zamawiającego połączenia telefonicznego celem zgłoszenia dziennego zapotrzebowania w wyżej określonych terminach. Ilości wydawanych posiłków winny być codziennie ewidencjonowane przez Wykonawcę na podstawie dziennych zapotrzebowań Zamawiającego.

Dzienny harmonogram czynności Wykonawcy i Zamawiającego związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w następujących godzinach:

- śniadania najpóźniej do godz. 8:00
- obiady, podwieczorki, kolacje najpóźniej do godz. 12:00

czas	Obowiązki Zamawiającego	Obowiązki Wykonawcy
godz.8.00	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) ze śniadaniem	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów i koszy (pojemników) ze śniadaniem
godz.12.00	odbiór w drzwiach oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadem i koszy (pojemników) z kolacją	dostarczenie do drzwi oddzielających dane oddziały szpitalne od wewnętrznych ciągów komunikacyjnych (korytarzy) szpitala Zamawiającego termosów z obiadem i koszy (pojemników) z kolacją

Sprawdzenie poprawności wykonania przedmiotu umowy

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do ustawicznego sprawdzania prawidłowości wykonywania Umowy przez Wykonawcę (kontrola wykonania Umowy). Przedstawiciele Zamawiającego mają prawo do wrywkowej kontroli posiłków przeznaczonych dla pacjentów, w tym ich degustacji i pobierania próbek oraz mogą być obecni przy ich produkcji i pakowaniu do pojemników w kuchni Wykonawcy oraz ładunku i rozładunku.
- Kontroli, o której wyżej mowa dokonuje dietetyk Zamawiającego lub powołana przez Zamawiającego Zakładowa Komisja Kontroli Jakości Żywności i sporządza z niej protokół. Protokoły pokontrolne są podpisywane przez odpowiednio umocowanych przedstawicieli Stron Umowy.
- Wykonawca w przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne zobowiązany jest przekazać jej wyniki Zamawiającemu w formie kserokopii.
- Zamawiający jest uprawniony do odmowy odbioru posiłków zimnych, o odrażającym zapachu, niedopieczonych, niedogotowanych, zanieczyszczonych oraz wyglądających na nieświeże. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na wyłączny koszt Wykonawcy.

Kontrola świadczonej usługi.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywności, metryczek i składu wykorzystywanych surowców i produktów, wartości odżywczych, sposobu dystrybucji, wymaganej wartości wsadu do kotła, warunków transportu, dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków, utrzymania stanu sanitarno – higienicznego urządzeń, sprzętu, pomieszczeń i wyposażenia, dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu

higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również książeczek zdrowia pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.

2. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.
W związku z posiadanym certyfikatem zarządzania jakością ISO 9001 Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia auditu w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (audit dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor, konsystencja, zapach), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie **Protokołu reklamacji posiłków**. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe w trybie pilnym, tj.: do 30 minut od chwili reklamacji.
4. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi **Protokołu reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego, tj.: do 30 minut od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
5. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji usługi opisanych w niniejszej umowie (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji) Zamawiający sporządzi **Protokołu reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
6. W przypadku stwierdzenia ww nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
7. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
8. **Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. (Dz.U. z dnia 9 maja 2007r., nr 80, poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z co najmniej 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.**
9. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu protokoły z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego w okresie realizacji zamówienia, w szczególności dotyczące jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy kontrolę m.in.: w zakresie posiłków oraz jadłospisów, w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

IV. Ubezpieczenie usług objętych umową:

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku wyrządzenia szkód pacjentom, w tym szkód osobowych i majątkowych, a także szkód w przedmiotach, sprzęcie i aparaturze medycznej Zamawiającego, gdy szkody te będą następstwem uchybień i zaniedbań personelu Wykonawcy w wykonywaniu obowiązków, a w szczególności, jeżeli szkoda będzie skutkiem świadczenia usług w sposób niezgodny z niniejszą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż **200 tys. zł** na jedno i wszystkie zdarzenia.
3. W terminie do 7 dni od podpisania umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.
4. Wymagany zakres ubezpieczenia:
 - a) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu
 - b) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa
 - c) odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans)

- d) odpowiedzialność za szkody powstałe w skutek rażącego niedbalstwa
 - e) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwotka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
 - f) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
 - g) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
5. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej:
Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:
- a) szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
 - b) szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.

Wykonawca winien zapewnić możliwość indywidualnego zamawiania posiłków dla personelu Zamawiającego w postaci jednopakietowych posiłków obiadowych oraz całodobowych posiłków (śniadania, obiad, kolacja) dla rodziców dzieci przebywających na oddziale dziecięcym, które będą dostarczane wraz z dostawą posiłków obiadowych dla pacjentów.