

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu żywienia dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Koszalinie, ul. Szpitalna 2 w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Chirurgii Jednego Dnia.
2. Usługa cateringu żywienia obejmuje dostarczenie gotowych, poporcjowanych w jednorazowe naczynia posiłków do siedziby Zamawiającego.
3. Posiłki dostarczane będą dla 2-ch oddziałów znajdujących się w SP ZOZ MSWiA w Koszalinie, t.j. Oddziału Chorób Wewnętrznych i Oddziału Chirurgii Jednego Dnia.
4. Ilość posiłków wynikać będzie wprost z zapotrzebowania obu oddziałów.
5. Oddział Chorób Wewnętrznych będzie zaopatrywany w posiłki składające się z **3 dań**, t.j. śniadanie, obiad i kolację. Szczegółowy opis zapotrzebowania na posiłki, zgodne z dietą i ilością, zostanie wysłany do Wykonawcy każdego dnia poprzedzającego dostarczenie posiłków. Skład posiłków określony zostanie na bieżąco, zgodnie z zaleceniami dietetycznymi lekarza.
6. Oddział Chirurgii Jednego Dnia zaopatrywany będzie w posiłki składające się z **2 dań**, t.j. śniadanie i kolację. Opis ilości zapotrzebowania zostanie wysłany do Wykonawcy każdego dnia poprzedzającego dostarczenie posiłków. Skład posiłków jest stały, t.j.:
 - śniadanie (3 kromki chleba, masło, 3 plastry wędliny i sera żółtego, herbata/napój lub suchary).
 - kolacja (3 kromki chleba, masło, 3 plastry wędliny i sera żółtego, herbata/napój lub suchary).
7. Przedmiot zamówienia obejmuje jednocześnie odbiór opakowań jednorazowych, w których zostały dostarczone posiłki.
8. Przedmiot zamówienia będzie realizowany zgodnie z zapisami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz złożoną ofertą. Obejmować będzie przygotowywanie oraz dowóz posiłków w ilościach wynikających z hospitalizowanych pacjentów Zamawiającego, z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego wraz z zaleceniami dietetycznymi dla:
 - a) Oddziału Chorób Wewnętrznych przez 7 dni w tygodniu,**
 - b) Oddziału Chirurgii Jednego Dnia według zapotrzebowania** (składające się z 2-ch dań), t.j. śniadania oraz kolacji.
9. Zamawiane posiłki powinny:
 - spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym,
 - być porcjowane w naczynia jednorazowe (naczynia na zupę i drugie danie) zapewniające bezpieczeństwo korzystania z nich przez pacjentów hospitalizowanych, t.j. niewyginające się, niepękające.
 - być przystosowane do możliwości odgrzania w mikrofali,
 - być zabezpieczone przed wystygnięciem,
 - dostarczone do oddziału przy ul. Szpitalnej 2, Oddział Chorób Wewnętrznych.
10. Każdy posiłek dla Oddziału Chorób Wewnętrznych (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw lub owoców.
11. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej do podania posiłku pacjentowi (zabezpieczone przed wystygnięciem), t.j. wydawane posiłki w momencie dotarcia do Zamawiającego powinny mieć temperaturę nie niższą niż 63stC (z wyłączeniem surówek, sałatek).
12. Posiłki poporcjowane w naczynia jednorazowe muszą być:
 - urozmaicone pod względem smakowym,
 - odpowiednio zestawione pod względem kolorystycznym,
 - różnorodne pod względem konsystencji,

- odpowiednio skomponowane pod względem składu i wartości odżywczej.
- 13. Posiłki nie mogą powtarzać się w ciągu tego samego tygodnia, z wyjątkiem posiłków dla Oddziału Chirurgii Jednego Dnia.
- 14. Dodatki płynne (kefiry, jogurty itp.) muszą być dostarczone w pojemnikach niewymagających porcjowania w siedzibie Zamawiającego.
- 15. Wykonawca przygotowuje będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Zakup i transport produktów spożywczych, będących podstawą posiłków powinien odbywać się w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno-higieniczne przygotowywanych dań. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji („Kuchnia Wykonawcy”). Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowne zezwolenie Powiatowej Inspekcji Sanitarnej.
- 16. Wykonawca dokonuje odbioru naczyń jednorazowych (po dostarczonych posiłkach) od Zamawiającego najpóźniej przy następnej planowej dostawie danego rodzaju posiłku.
- 17. Wykonawca, przy sporządzaniu jadłospisów, winien uwzględniać sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, duszenie, pieczenie w folii itp.).
- 18. W przypadku dni świątecznych (np. Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz, pierogi, ryba).
- 19. Wymagania stawiane Wykonawcy:
 - a) Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia,
 - b) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
 - c) Wykonawca winien zapewnić (wskazać) podwykonawcę realizacji przedmiotu zamówienia podczas ewentualnej awarii, usterki etc.
- 20. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone w mieniu Zamawiającego podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 21. Wykonawca świadczący usługę winien posiadać niezbędną wiedzę, doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

WARUNKI REALIZACJI USŁUG

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji niniejszej umowy z należyłą starannością i dokładnością.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę, doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do realizacji umowy.
3. Wykonawca zapewni ciągłość świadczenia usługi przez cały okres trwania umowy.
4. Poszczególne diety realizowane będą zgodnie z zaleceniami lekarza prowadzącego wydanymi po wizycie lekarskiej. Dane o rodzaju i ilości poszczególnych diet będą przekazywane w wersji elektronicznej, przez osoby upoważnione przez Zamawiającego, na skrzynkę mailową wskazaną przez Wykonawcę.
5. Godziny wydawania posiłków:
 - śniadanie – godz. 8:30,
 - obiad – godz. 13:00,
 - kolacja – godz. 18:00 (Wykonawca **wraz z kolacją dostarczaną dla obu oddziałów, zabezpiecza również śniadania, na dzień następny dla Oddziału Chirurgii Jednego Dnia**). Począwszy od poniedziałku – wraz z kolacją dostarczane jest śniadanie dla Oddziału Chirurgii Jednego Dnia.

Wtorek wraz z kolacją dostarczane jest śniadanie dla Oddziału Chirurgii Jednego Dnia
Środa - wraz z kolacją dostarczane jest śniadanie dla Oddziału Chirurgii Jednego Dnia).

6. Dowóz posiłków odbywać się będzie transportem własnym Wykonawcy, który jednocześnie zapewni odpowiedni środek transportu poporcjowanych posiłków do Oddziału Chorób Wewnętrznych.
7. Wykonawca zapewnia, że dysponuje pojazdem, który jest przystosowany i dopuszczony do przewozu żywności.
8. Wykonawca obowiązany jest do zachowania reżimu sanitarnego zgodnie z wymogami sanitarnoepidemiologicznymi w zakresie transportu poporcjowanych posiłków.
9. Po spożyciu posiłków naczynia powinny być odebrane, najpóźniej przy następnej planowej dostawie danego rodzaju posiłku.
10. Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów należy do obowiązków Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek z każdej przyrządzonej na rzecz SP ZOZ MSWiA w Koszalinie potrawy, prowadząc stosowne zapisy dokumentujące prawidłowość ich pobierania i przechowywania, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
12. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia codziennie i nieodpłatnie konsumpcji próbki każdego z przygotowanych posiłków w zakresie wszystkich diet dla uprawnionego pracownika Zamawiającego.
13. Wykonawca prowadzi zapisy ilości i rodzajów wydawanych posiłków. Wdraża i przestrzega zasad systemu HACCP. Prowadzi na bieżąco dokumentację i udostępnia ją przedstawicielowi Zamawiającego na każde jego życzenie.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, na podstawie ustnej lub telefonicznej reklamacji. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany zakwestionowanych posiłków na własny koszt do 1 godziny od momentu złożenia reklamacji.
15. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem, zapewniającym poprawne wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia.
16. Pracownicy muszą posiadać odpowiedni poziom wiedzy zawodowej i kwalifikacji, w tym z zakresu:
 - znajomości higieny osobistej i higienicznego sposobu przyrządzania posiłków,
 - zatruc i zakażeń pokarmowych,
 - zapobiegania zanieczyszczeniom mikrobiologicznym, fizycznym i chemicznym żywności,
 - stosowania procesów mycia i dezynfekcji.

POZOSTAŁE WARUNKI

1. Wykonawca z chwilą odbioru odpadów (naczyń jednorazowych) od Zamawiającego staje się posiadaczem odpadów i ciążą na nim obowiązki dalszego postępowania zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
2. Zamawiający z chwilą przekazania odpadów Wykonawcy, przenosi odpowiedzialność za dalsze gospodarowanie tymi odpadami.

3. Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz. U. nr 2019.1225 z późn. zm.) oraz rozporządzeniach wykonawczych i obowiązującymi normami HACCP.
4. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity: Dz. U. 2019.1252 z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezmięsna).
6. Wykonawca zobowiązuje się przysyłać w wersji elektronicznej, w dniu poprzedzającym dostawę posiłków, opis jadłospisu.

Akceptuję powyższe warunki:

.....
(podpis Wykonawcy)