1. **Przedmiot zamówienia.**
2. Kompleksowa usługa będącą przedmiotem zamówienia obejmować będzie:
3. przygotowanie posiłków, składających się na całodzienne wyżywienie hospitalizowanych pacjentów,

w ilościach wynikających z bieżącej liczby pacjentów, z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego oraz zaleceń dietetycznych;

1. dostarczanie przygotowanych posiłków do punktu odbioru (dystrybucji) w siedzibie 1 Wojskowego Szpitala Klinicznego z Poliklniką SPZOZ w Lublinie w oddzielnych termosach do wydania na oddziały szpitalne;
2. **Przygotowanie posiłków.**
3. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego do dnia 30.11.2021r. od dnia zawarcia umowy, przez wszystkie dni zawartej umowy w tym również święta i dni wolne od pracy.
4. Szacunkowe ilości poszczególnych rodzajów posiłków na okres 12 miesięcy.
5. Na posiłek całodzienny składa się:

a) śniadanie /II śniadanie/ - 25 % kosztu posiłku całodziennego

b) obiad -55 % kosztu posiłku całodziennego

c) kolacja -20 % kosztu posiłku całodziennego

d) podwieczorek 50 % wartości kolacji

Co wynosi średnio w zestawieniu rocznym:

49780 - porcji śniadań

12 445 – porcji II śniadań

49780 - porcji obiadów dwudaniowych,

49780 - porcji kolacji

12 445 – porcji podwieczorku

1. Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zgodnie z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) lub zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP.
2. Wielkość racji pokarmowych, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych   
   w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla placówek służby zdrowia. Rodzaje nowych zaktualizowanych - w 2018 roku - norm żywienia dla ludności Polski opracowane   
   w Instytucie Żywienia Żywności w Warszawie. Przez pojęcie „norm żywienia" określamy ilość energii wyrażonej   
   w kaloriach, oraz niezbędnych składników odżywczych w przeliczeniu na jedną osobę i jeden dzień.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych zawierających czytelną informację   
   o asortymencie potrawy wraz z gramaturą podstawowego surowca oraz przedstawiania ich Zamawiającemu do akceptacji (zatwierdzenia), w terminie minimum 3 dni przed rozpoczęciem ich realizacji. W przypadku wprowadzenia jakichkolwiek zmian jadłospis powinien zostać zaktualizowany i ponownie zatwierdzony przez Zamawiającego .
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek do każdego jadłospisu natomiast Wykonawca nie ma prawa do nanoszenia zmian w zatwierdzonych jadłospisach, bez zgody Zamawiającego.
5. Przygotowane i zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy na każdy oddział szpitalny, przed rozpoczęciem ich realizacji.
6. Przy sporządzaniu jadłospisów Wykonawca ma obowiązek uwzględnić:
7. dzienne normy pokarmowe dla poszczególnych grup produktów, zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywienia i Żywności przewidziane dla osób chorych;
8. właściwą zawartość składników pokarmowych w posiłkach pod względem wartości kalorycznej, zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów i składników mineralnych zgodnie z tabelami wartości odżywczych;
9. urozmaicenie w doborze potraw i produktów użytych do ich przyrządzenia tj. w dietach należy uwzględnić świeże warzywa, owoce, mięso, ryby oraz drób, pieczywo, masło w ilościach uwzględniających normy prawidłowego żywienia osób chorych;
10. sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów.

**Ogólne wymagania Zamawiającego co do zawartości jadłospisów:**

1. Wielkość porcji podanej pacjentowi na talerzu nie może być mniejsza niż:
2. zupa mleczna przy śniadaniu –300 ml; z wyjątkiem oddziałów chirurgii gdzie zupy nie podajemy.
3. masło 15 g; masło o zawartości tłuszczu min. 82%;
4. dżem, miód –25 g, musi być łączony z produktem białkowym;
5. wędliny serwowane osobno (zawartość mięsa min. 60%) –50 g, łączone z innymi produktami, np. ser,dżem, miód, twaróg, itp. –35g
6. pasztet –50 g
7. ser żółty lub ser topiony –100 g, mniejszą gramaturę należy łączyć z innymi produktami;
8. herbata –250 ml;
9. chleb –150 –200 g; bułka grahamka 50 g do śniadania chleb mieszany, wieloziarnisty
10. zupa obiadowa na wywarach mięsno-warzywnych –300 ml;
11. ziemniaki–200 g; , makaron, ryż, kasza-80g
12. surówki –100-120g ;
13. porcja mięsa, np. schab, filet, kotlet mielony, pulpet, zraz, bitka, pieczeń itp.–100 g;
14. ryba smażona lub gotowana w porcji –120 g;
15. uda z kurczaka (lub inne mięso z kością )–120 g;
16. gulasz mięsny –120 g, w tym 60g mięsa;
17. potrawy półmięsne (potrawka z kurczaka, bigos, risotto, mięso w jarzynach, sos mięsno- warzywny ,itp.) –150 g, w tym 80g mięsa;
18. dania bezmięsne ( makaron z truskawką, kluski śląskie, kopytka, pierogi leniwe, itp.) –300g
19. sos –100 ml.
20. każdy posiłek podstawowy ( śniadanie, obiad i kolacja) musi zawierać produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory;
21. obiad musi zawierać mięso (w kawałku, min. 100 g) 6 razy w dekadzie np. schab, karczek, łopatka, udko z kurczaka, pierś z kurczaka lub indyka
22. obiad musi zawierać rybę (filet w kawałku, bez ości min. 120 g) 1 razy w dekadzie;
23. dania bezmięsne typu : naleśniki, gołąbki, pierogi powinny znaleźć się w jadłospisie - min. 3 razy   
    w dekadzie;
24. wędliny podawane do śniadania lub kolacji muszą być wysokogatunkowe ( np. szynka wieprzowa gotowana, kiełbasa szynkowa wieprzowa, polędwica, kiełbasa krakowska, żywiecka) w ilościach: do śniadania 60 g, do kolacji 60 g;
25. pieczywo powinno być mieszane, dobrej jakości bez dodatku polepszaczy i konserwantów w ilościach: do śniadania - min. 100 g plus bułeczka grahamka, do kolacji min.150 g/pieczywo mieszane;/na gastrologie pieczywo bez ziaren/.

**Przy sporządzaniu posiłków dla chorych należy unikać:**

1. podawania produktów wysoko przetworzonych;
2. podawania pacjentom tych samych produktów w bliskich odstępach czasu.
3. Zupy na chirurgię bez kapusty , brokuła, groszku i kalafiora.
4. Na drugie danie na chirurgię tylko ziemniaki i ryż jako dodatek do mięsa.

Zamawiający wymaga aby żywienie chorych oparte było na niżej wymienionych dietach:

1.dieta podstawowa - stosowana w żywieniu pacjentów o zdrowym układzie pokarmowym, sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią przygotowania potraw jak: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie; dobowe zapotrzebowanie kaloryczne wynosi: 2200 - 2400 kcal, a zawartość podstawowych składników odżywczych, witamin i składników mineralnych powinna być zgodna z zalecaną normą żywieniową;

2.dieta lekkostrawna - stosowana u pacjentów w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia,   
u kobiet ciężarnych i kobiet w połogu itp.; zasadą diety lekkostrawnej jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, należy wykluczyć ostre potrawy, używki, produkty wzdymające; jako technologię sporządzania potraw stosuje się gotowanie   
w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu;

2a. dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczów ( wątrobowa) - stosowana m.in. w chorobach wątroby, trzustki, dróg żółciowych i niektórych chorobach jelit; dieta ta jest modyfikacją diety lekkostrawnej; modyfikacja polega na zmniejszeniu produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol z uwagi na upośledzone jego trawienie  
 i wchłanianie w wymienionych jednostkach chorobowych; łączna zawartość tłuszczu w diecie zarówno pochodzenia roślinnego jak i zwierzęcego powinna wynosić 30 - 50 g na dobę; technologia przyrządzania potraw jak w diecie lekkostrawnej;

2b. dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego ( żołądkowa) - stosowana m.in. w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, refluksie żołądkowo- przełykowym, przewlekłym nieżycie żołądka; zadaniem diety jest: ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie soku żołądkowego, niedrażnienie chemiczne, mechaniczne, termiczne błony śluzowej żołądka przy jednoczesnym dostarczeniu pacjentowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych; jest to odmiana diety lekkostrawnej z ograniczoną ilością produktów i potraw działających pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka jak mocne rosoły i buliony, kwaśne napoje, mocna kawa i herbata, potrawy pikantne i marynowane, smażone i pieczone, ostre przyprawy; technologia przyrządzania potraw jak w diecie lekkostrawnej   
z wyłączeniem pieczenia;

3a.Dieta ścisła W ostrych stanach zapalnych miąższu wątroby, W ostrych stanach zapalnych trzustki. W ostrych stanach zapalnych kłębków nerkowych. W chorobie wrzodowej przebiegającej z krwotokiem /podajemy suchary, herbatę i kisiel/;

3b dieta odżywcza lekkostrawna o zmienionej konsystencji (płynna ) - stosowana w chorobach jamy ustnej i przełyku,   
w przypadku utrudnionego gryzienia i połykania, u chorych nieprzytomnych, po niektórych zabiegach chirurgicznych lub w innych stanach chorobowych wg wskazań lekarza; celem diety jest dostarczenie pacjentowi odpowiedniej ilości energii i składników pokarmowych oraz ochrona jamy ustnej i przewodu pokarmowego przed drażnieniem mechanicznym, chemicznym i termicznym przez pokarmy; główną cechą tej diety jest konsystencja, pożywienie musi być lekkostrawne, ubogie w błonnik pokarmowy, bez ostrych przypraw , nie powodujące wzdęć, zaparć lub biegunek; posiłki spożywane są w sposób naturalny a gdy żywienie doustne jest niemożliwe - podawane jest przez sondę; aby nie doszło u pacjenta do niedoborów pokarmowych posiłki powinny mieć odpowiednią wartość energetyczną i odżywczą, ważnym składnikiem jest pełnowartościowe białko pochodzenia zwierzęcego; średnia dobowa wartość kaloryczna w tej diecie powinna wynosić 1600 -2400 kcal; pokarmy powinny być gotowane i miksowane lub przecierane, o konsystencji płynnej lub półpłynnej; pojedyncza porcja posiłku powinna mieć objętość nie mniejszą niż 300 ml   
i stanowić ok.1/3 dobowego zapotrzebowania kalorycznego (lub wg indywidualnych zaleceń lekarza); wymagana temperatura posiłku to ok. 37°C porcji dziennie ,sok Bobo, kisiel;

4.Dieta ubogo energetyczna Dieta powinna być ubogoenergetyczna, a jednocześnie zróżnicowana pod względem zawartości składników odżywczych. Dla osób otyłych źródłem energii, obok pożywienia, powinna być nagromadzona w organizmie tkanka tłuszczowa. 1g tkanki tłuszczowej daje 7 kcal, a 1 kg daje 7000 kcal. Aby zredukować 1 kg masy ciała w ciągu tygodnia , należy zmniejszyć podaż kalorii o 1000 dziennie. Jeśli planujemy stracić 0,5 kg tygodniowo , powinno się osiągnąć deficyt dzienny około 500 kcal.

5.Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych- Dieta ma zapewnić wszystkie niezbędne składniki odżywcze, zgodnie z wytycznymi racjonalnego żywienia. W diecie ważny jest dobór tłuszczów i właściwe proporcje różnych kwasów tłuszczowych. Udowodniono, że spożywanie tłuszczów zwierzęcych powoduje wzrost stężenia cholesterolu w surowicy, a zamiana tłuszczów zwierzęcych na oleje roślinne powoduje spadek jego stężenia;

6.Dieta bogato białkowa - stosowana m.in. u pacjentów wyniszczonych, rekonwalescentów, w chorobach nowotworowych, w rozległych oparzeniach i zranieniach; celem diety jest dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, enzymów, hormonów, białek osocza przy zachowaniu wysokiej wartości energetycznej ( 2400 kcal); dieta ta jest modyfikacją diety lekkostrawnej, modyfikacja polega na zwiększeniu ilości białka, która w tej diecie powinna wynosić ok. 100 -120 g/na dobę; min. 2/3 z tej ilości powinno być białkiem pełnowartościowym tzn. pochodzącym z produktów zwierzęcych, o wysokiej wartości biologicznej;

7.dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) - stosowana w cukrzycy, w przypadku upośledzonej tolerancji glukozy; celem diety jest zmniejszenie stężenia glukozy we krwi i poprawa metabolizmu; dieta polega na silnym ograniczeniu lub wykluczeniu glukozy, fruktozy i sacharozy( cukier, dżem, miód, owoce) przy jednoczesnym zwiększeniu podawania ilości węglowodanów złożonych ( błonnika pokarmowego i skrobi); można stosować wszystkie produkty o niskim indeksie glikemicznym; normy dla chorych przyjmujących insulinę uwzględniają drugie śniadanie i podwieczorek ( łącznie 5 posiłków) dla pozostałych 3 posiłki; jako technologię sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie i na parze, duszenie bez tłuszczu;

8.Dieta niskobiałkowa z ograniczeniem soli ( nerkowa) - stosowana u pacjentów z zaburzona gospodarką elektrolitową,   
z zaburzeniami funkcji nerek ( dializowanych), jak również z nadciśnieniem tętniczym oraz chorobami układu krążenia; odmiana diety lekkostrawnej, w której silnemu ograniczeniu ( lub wyeliminowaniu) ulega sól kuchenna, sól w tej diecie powinna pochodzić jedynie z produktów, które naturalnie ją zawierają; ważna jest zawartość pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego;

dieta kleikowa - stosowana w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego oraz niektórych chorobach zakaźnych; głównym składnikiem diety jest kleik przygotowany na bazie ryżu lub kaszy manny, bez tłuszczu i innych dodatków; pojedyncza porcja kleiku powinna mieć objętość nie mniejszą niż 500 ml, temperatura podania jak dla innych zup, kisiel, suchary;

9.diety indywidualne - stosowane na specjalne zlecenie lekarza prowadzącego np. diety w leczeniu alergii czy diety w leczeniu chorób powstałych na tle niedoborów pokarmowych, m.in. dieta bezglutenowa, bezbiałkowa, dieta bezmięsna, dieta niskokaloryczna (odchudzająca), dieta beztłuszczowa, dieta bogato lub nisko -resztkowa lub inne.

Dobowe zapotrzebowanie kaloryczne dla diety podstawowej wynosi: kcal - 2200 - 2400, a zawartość podstawowych składników odżywczych powinna by następująca: B - 85g (w tym białko zwierzęce 30 -50 g) T - 75 - 100 g W - 400g ; zawartość wapnia, żelaza  
 i witaminy C powinna być zgodna z zalecaną normą żywieniową.

Wykonawca zobowiązany będzie do szczególnego przestrzegania zalecanych norm oraz ilości posiłków w przypadku pacjentów   
z chorobą cukrzycową, z uwzględnieniem podaży węglowodanów złożonych w postaci: pieczywa, kasz, warzyw w postaci dodatku warzywnego do I śniadania, II śniadania oraz obiadu.

1. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach, który odpowiedzialny będzie za właściwą zawartość substancji odżywczych oraz kaloryczność przygotowanych posiłków.
2. Do produkcji posiłków w ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest używać surowców i artykułów najwyższej jakości, świeżych i posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
3. Zamawiający wymaga aby każdy obiad składał się z zupy, drugiego dania oraz kompotu i owoców; w składzie drugiego dania należy uwzględnić surówkę lub inny dodatek warzywny.
4. Napoje podawane do posiłków ( kawa, kakao. herbata, kompot) powinny być słodzone, z wyjątkiem ograniczeń wynikających z diety cukrzycowej lub innej indywidualnej zleconej przez lekarza.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków ( w rozumieniu obróbki termicznej) oraz pakowania   
   i transportu za zachowaniem wszelkich obowiązujących przepisów i wytycznych w zakresie warunków higieniczno-sanitarnych.
6. Przy produkcji posiłków Wykonawca zobowiązany jest, że będzie używać preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania przy produkcji i kontaktu z żywnością.
7. Przygotowany i dostarczony posiłek powinien posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne m. in. smak, zapach oraz odpowiednią temperaturę . Wymagana temperatura posiłków w chwili dostarczenia do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego powinna wynosić: - zupa 85°C+ \- 5°C, II danie 75°C +\ - 5°C, napoje gorące 80°C+\- 5°C; napoje zimne 0-15°C+\- 5°C; surówki max. 20°C; wędliny 2-8°C
8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów obowiązujących w żywieniu zbiorowym oraz do ponoszenia wszelkich konsekwencji i kosztów stwierdzonych naruszeń, w tym ewentualnego wystąpienia zatrucia pokarmowego   
   w wyniku spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków.
9. **Składanie zamówień.**
10. Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie, zgodnie z aktualnym zapotrzebowaniem ilościowym na poszczególne rodzaje diet, zestawienia diet oraz ilości posiłków przygotowywanych codziennie przez poszczególne oddziały szpitalne, uwzględniające stan przyjęć i wypisów pacjentów.
11. Zestawienia diet (zamówienia) będą składane przez upoważnionych pracowników kuchni ………………………………………
12. Upoważniony pracownik Działu Żywienia i Dietetyki przekazywać będzie Wykonawcy informacje według następującego harmonogramu:

śniadanie do godziny 6:00

obiad i podwieczorek do godziny 10:00

kolacja do godziny 13:00

1. Zamówiona liczba posiłków może zostać skorygowana przez Zamawiającego, z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym do 2 godz., po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym, w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych zmian   
   w ilości pacjentów.
2. Zamówienia oraz ewentualne korekty składane są w formie pisemnej ( upoważnionemu pracownikowi

Wykonawcy) lub wiadomości e-mail przesłanej na adres Wykonawcy:

1. Kopia każdego zamówienia oraz ewentualnych korekt będzie przekazywana do Działu Żywienia i Dietetyki - celem prowadzenia bieżącej ewidencji wydanych posiłków dla potrzeb prawidłowego rozliczenia wykonanych usług.
2. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz poszczególne oddziały oraz sporządzania comiesięcznego zestawienia.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w zakresie wykonywania usługi.
4. Do kontaktów w sprawie realizacji umowy ( zamówienia oraz dokonywanie innych bieżących ustaleń) upoważnione są następujące osoby:

ze strony Zamawiającego: , tel, e-mail

ze strony Wykonawcy: , tel, e-mail

Strony zobowiązane są do każdorazowego poinformowania Zamawiającego o zmianie powyższych danych.

1. **Dostarczanie posiłków i odbiór resztek pokonsumpcyjnych.**
2. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić transport i rozładunek posiłków do punktu odbioru i dystrybucji w siedzibie Zamawiającego, z pełnym zachowaniem obowiązujących zasad higieny, zgodnie z procedurą HACCP, obowiązującymi   
   u Zamawiającego procedurami, z zachowaniem rozdziału na ciągi komunikacyjne „czyste" i „brudne".
3. Zamawiający wymaga aby realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym, w tym w dni świąteczne i wolne od pracy.
4. Zamawiający wymaga aby dostawa posiłków do punktu odbioru i dystrybucji odbywała się według następującego harmonogramu:

śniadanie -do godz. 7:00 obiad- do godz. 12:30 kolacja- do godz. 16:30

Posiłki dodatkowe wymagane w diecie cukrzycowej i wrzodowej( II śniadanie oraz podwieczorek) mogą być dostarczane razem z posiłkiem głównym, poprzedzającym posiłek dodatkowy.

* 1. Zamówione posiłki Wykonawca zobowiązany jest transportować specjalnie przystosowanym do tego pojazdem spełniającym wymogi sanitarno - epidemiologiczne, w termosach z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia   
     w tym z przepisami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.   
     w sprawie higieny środków spożywczych.

1. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania opakowań zbiorczych i jednostkowych dopuszczonych do kontaktu   
   z żywnością, w pojemnikach termoizolacyjnych nieuszkodzonych i szczelnie zamkniętych, służących do transportu potraw, w pojemnikach ze stali nierdzewnej typu GN z uszczelkami.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków wraz z jadłospisem dziennym , dla każdego oddziału w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczaną ilością porcji.
3. Osoba dostarczająca posiłki ( kierowca ) zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny osobistej oraz higieny rąk; estetycznego wyglądu i posiadania odzieży ochronnej na zmianę oraz do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych
4. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, mycia i dezynfekcji termosów oraz wszelkich innych opakowań transportowych.
5. Zamawiający ponosi koszty zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych.

**Kontrola realizacji usługi.**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli procesu przygotowania i wydawania posiłków na każdym etapie realizacji usługi. Dietetyk Zamawiającego ma prawo do codziennej degustacji posiłków wydawanych na oddziały. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie dietetykowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji i oceny organoleptycznej.

2. Wydawane posiłki na oddziały szpitalne będą codziennie kontrolowane w godzinach pracy w dni robocze przez Dietetyka Szpitala Zamawiającego lub jego Zastępcę.

3. Kontrola będzie obejmowała:

a) sprawdzenie ilość porcji,

b) sprawdzenie gramatury wydawanych posiłków,

c) ocenę organoleptyczną posiłków,

d) ocenę higieny środka transportu, termosów, pojemników GN i pojemników do pieczywa.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo, do wykonywania próbek mikrobiologicznych dostarczonych posiłków oraz do pobierania wymazów mikrobiologicznych ze wszystkich powierzchni mających kontakt z przygotowywanym posiłkiem, zarówno w trakcie procesu przygotowywania posiłków u Wykonawcy, w czasie transportu oraz po dostarczeniu do Zamawiającego

5. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia depozytu (na swój koszt)w . Przykładowy skład depozytu: chleb, masło, dżem, ser topiony, pulpety w sosie, herbata, cukier, pasztet, paprykarz, sucharki .Depozyt będzie wykorzystywany w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę któregoś z produktów celem podania pacjentowi posiłku. Depozyt będzie należało niezwłocznie uzupełnić po wykorzystaniu danego produktu tak, aby zachować ciągłość dostępności posiłków.

6. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się kontroli Wojskowego Ośrodek Medycyny Prewencyjnej w Krakowie.

7. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić każdorazowo na żądanie Zamawiającego: książki kontroli sanitarnej środków transportu, rejestru mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, wyników badań wody.

8. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania na własny koszt, okresowo ( 2 razy w trakcie trwania umowy) a w razie

potrzeby na każde wezwanie Zamawiającego - próbek mikrobiologicznych żywności, badań na czystość mikrobiologiczną

urządzeń, sprzętów, powierzchni kontaktujących się z żywnością, rąk personelu kuchennego oraz do oceny jakości wody

używanej w procesie przygotowywania potraw. Kserokopie uzyskanych wyników Wykonawca ma obowiązek przedstawić

Zamawiającemu - bez dodatkowego wezwania.

1. Wykonawca zobowiązany będzie przechowywać we własnym zakresie próby gotowych posiłków oraz produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego przez 72 godziny, w specjalnie przeznaczonej do tego celu lodówce
2. **Kontrola wymogu zatrudnienia osób na umowę o pracę.**
3. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do przeprowadzenia kontroli w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności związane z realizacją zamówienia.
4. Czynności kontrolne mogą być realizowane poprzez:
5. żądanie stosownych oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymogów i dokonywanie ich oceny;
6. żądanie udzielania wyjaśnień w przypadku wątpliwości dotyczących przedłożonych dokumentów;
7. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia żądanych oświadczeń i dokumentów, na każde wezwanie Zamawiającego przez cały okres realizacji umowy.
9. Mogą to być w szczególności:
10. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób, wykonujących czynności określone w wezwaniu; oświadczenie powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
11. poświadczone za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umów o pracę osób, których dotyczy złożone oświadczenie wraz z dokumentem określającym zakres obowiązków. Kopia umowy powinna zostać poddana anonimizacji, w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników;
12. zaświadczenie wydane przez właściwy oddział ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
13. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników.
14. Z tytułu niespełnienia wymagań dotyczących zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności związane   
    z realizacją zamówienia, Zamawiający uprawniony będzie do zastosowania sankcji w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w Projekcie umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie żądanych oświadczeń i dowodów, traktowane będzie, jako niespełnienie ww. wymagań.
15. **Ogólne zasady rozliczeń.**

1. Okresem rozliczeniowym będzie miesiąc kalendarzowy.

1. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, za poprzedni pełny miesiąc kalendarzowy.
2. Zamawiający wymaga aby do każdej wystawionej faktury załączone było zestawienie wydanych posiłków, potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
3. Zestawienie, o którym mowa, należy dostarczyć do Kierownika Działu Żywienia i Dietetyki , niezwłocznie po zakończeniu okresu rozliczeniowego - celem potwierdzenia zgodności w zakresie liczby wydanych posiłków.
4. Faktura wraz z potwierdzonym załącznikiem, powinna zostać dostarczona do siedziby Zamawiającego, w formie papierowej, w terminie do 5 każdego miesiąca - za miesiąc poprzedni.
5. Szczegółowe zasady dotyczące rozliczeń pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym oraz warunków płatności zawiera  
   -Projekt umowy.
6. Wykonawca zapewni obiad (zupa regeneracyjnej) pracownikom gospodarczym w okresie od 1 listopada do 31 marca każdego roku obowiązywania umowy – dieta podstawowa – 23 dziennie.

Data .......................... ...............................................................

(podpis osoby upoważnionej

do reprezentowania Wykonawcy)