**Znak sprawy: ZP/03/2025**

**Załącznik nr 1a**

**OPIS PRZEDMIOTU O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

* 1. Przedmiotem zamówienia są Świadczenia usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów Szpitala w Kamieniu Pomorskim Sp. Z o.o. na zasadach określonych w SWZ
	2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej usługi żywienia pacjentów Szpitala w Kamieniu Pomorskim Sp. Z o.o. polegającej na zapewnieniu codziennego, całodobowego przygotowania posiłków, dostawy posiłków do punktu odbioru posiłków.
	3. Przedmiot zamówienia określony został we Wspólnym Słowniku Zamówień

**CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków**

**CPV: 55322000-3 – Usługi gotowania posiłków**

**CPV: 55521200-0 – Usługi dowożenia posiłków**

* 1. Szacowane zapotrzebowanie dzienne na diety w szpitalu wynosi średnio około 77 posiłki – 77 śniadań, 77 obiadów dwudaniowych, 77 kolacji. Rzeczywista liczba/ilość posiłków zrealizowana w ramach zamówienia, zależeć będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, tj, liczb hospitalizowanych pacjentów wymagających posiłku.
	2. Rozliczenie dotyczyć będzie jedynie zamówionych przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowanych posiłków.
	3. Wykonawca musi zagwarantować świadczenie usługi całodobowego żywienia pacjentów zakresie śniadań, obiadów, kolacji i posiłków dodatkowych z uwzględnieniem wszystkich zlecanych diet, w tym leczniczych i specjalnych lub indywidualnych zgodnie ze złożonym zamówieniem, Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany zapotrzebowania Zamawiającego.
	4. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy jadłospisy sporządzone przez specjalistę dietetyka.
	5. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot usług nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy. Oznacza to zapewnienie ciągłego i całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia, w tym w dni ustawowo wolne od pracy. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów Szpitala przez wszystkie dni w roku, bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego , np. awarie, itp. Wykonawca ma prawo w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń do realizacji usługi za zgodą Zamawiającego do korzystania z usług innego podmiotu, działania te podejmuje na własny koszt i ryzyko tak, aby zachować ciągłość usługi w każdym zakresie określonym umową.
	6. Wykonawca zobowiązany jest rozpocząć usługę posiadając wszelkie niezbędne zgody i decyzje.
	7. Wykonawca będzie prowadził usługę żywienia zgodnie z zasadami dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia, przepisów jakie obowiązują zgodnie z zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi, wskazaniami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz z wykorzystaniem nowoczesnych technologii i aktualnej wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia pacjentów.
	8. Realizacja usługi musi być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia a w szczególności:
1. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2022r poz. 2132 ze zm).
2. Ustawą z dnia 05.12.2008 r o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2022r. poz. 1657 ze zm).
	1. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych, system ISO 22000:2005 lub równoważnym jeśli dotyczy. Należy uwzględnić zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywienie i Żywności w sprawie norm wyżywienie i żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego.
	2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i przestrzegania wszelkich zaleceń uprawnionych organów i instytucji związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Ponadto Wykonawcę zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP, P.POZ, Obrony Cywilnej oraz wszelkich wewnętrznych zarządzeń Zamawiającego, do których zostanie zobligowany.
	3. Zleceniobiorca zapewnia przygotowanie posiłków dla wszystkich diet leczniczych

Stosowanych w Szpitalu, z zachowaniem zasad właściwego sporządzania posiłków pod względem technologicznym i doboru dozwolonych w diecie produktów. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących diety Szpital zobowiązuje się do udzielenia Zleceniobiorcy wszelkich niezbędnych informacji.

* 1. Przyjmuje się następujący wykaz diet za zobowiązujący:

a) podstawowa

b) lekkostrawna

c) łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

d) łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

e) bogato resztkowa

f) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

g) kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych

h) ubogo energetyczna

i) bogato białkowa

j) niskobiałkowa

k) eliminacyjna – mocznicowa

l) papkowata

ł) cukrzycowa

m) płynna wzmocniona

n) bezglutenowa

 1.16 Posiłki i napoje o właściwej temperaturze dla pacjentów będą dostarczane do rozdzielni

 posiłków Szpitala o ściśle określonych porach dnia:

a) śniadanie – do godz 7:45

b) obiad – do godz 12.45

c) kolacja – do godz. 16:45

5.15 W skład każdego z posiłków wchodzić będą:

a) śniadanie: pieczywo, masło, dodatek, dodatek dla diet cukrzycowych,

b) obiad: zupa, drugie danie, kompot,

c) kolacja: pieczywo, masło, dodatek, dodatek dla diet cukrzycowych.

 1.17 Usługa realizowana będzie w sposób ciągły przez 7 dni w tygodniu, z uwzględnieniem sobót,

 niedziel i dni świątecznych.

 1.18 Zleceniobiorca będzie przygotowywał posiłki tradycyjne w okresie świąt.

 1.19 Usługi żywieniowe na rzecz Szpitala świadczone będą na podstawie pisemnych a także

 telefonicznych zamówień składanych przez osoby upoważnione przez Zamawiającego-

 przedstawiciela Szpitala na bieżąco w dany dzień?; śniadanie do godz.6:30, obiad i kolacja do

 godz. 11:00 na podany numer telefonu oraz na adres email. Plan zapotrzebowania na następny

 dzień zgłaszany będzie do godz. 14:00. Zamówienie powinno zawierać ilość posiłków oraz opis, a

 w razie zapotrzebowania ilości i rodzaj diet z rozdziałem na poszczególne oddziały.

1.20 Na początku miesiąca będą przekazywane jadłospisy na cały miesiąc sporządzone przez

 specjalistę dietetyka.

1.21 Przygotowanie usług, posiłków odbywać się będzie poza obiektem Szpitala. Zleceniobiorca

 oświadcza, że dysponuje lokalem, w którym przygotowywane będą posiłki z zezwoleniem/opinią

 stacji sanitarno-epidemiologicznej potwierdzającą, że pomieszczenia spełniają wymogi do

 świadczenia usług

1.22 Realizacja transportu przedmiotu zlecenia odbywać się będzie na ryzyko i koszt Wykonawcy do

 budynku Szpitala.

1.23 Odpowiedzialność za dostarczenie przedmiotu zlecenia w terminie i w miejsce wskazane przez

 Zamawiającego ponosi Wykonawca.

1.24 Wykonawca będzie wykonywał posiłki w oparciu o zasady GMP/GHP, systemu HACCP oraz zgodnie

 z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także

 zgodnie z procedurami Sanepidu ora BHP.

1.25 Wykonawca zobowiązany jest do:

a) wykonania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant,

b) zapewnia wędliny wysokiej jakości,

c) dostarczania posiłków z bieżącej produkcji dziennej z produktów świeżych z zachowaniem daty przydatności do spożycia,

d) Wykonawca będzie realizował zakupy surowców we własnym zakresie, zapewniając ich wysoką jakość,

1.26 Dostarczanie posiłków będzie odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu

 pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed

 wylaniem i schłodzeniem, tak aby rozwiezienie posiłków do wszystkich oddziałów nastąpiło

 maksymalnie w ciągu 30 minut licząc od momentu przyjazdu transportu na teren Szpitala.

1.27 Środki transportu wykorzystywane do dostawy posiłków powinny być na bieżąco poddawane

 myciu i dezynfekcji, zgodnie z wdrożonym u Wykonawcy systemem HACCP.

1.28 Pracownicy Wykonawcy – osoby przygotowujące i dostarczające posiłki – będą spełniały wymogi

 określone dla osób pracujących przy żywności, muszą być zaopatrzone w czystą odzież ochronną i

 posiadać aktualne badania lekarskie oraz identyfikatory (imię, nazwisko, nazwa firmy) oraz odbyć

 przeszkolenie w zakresie GMP, GHP, HACCP.

1.29 Temperatura posiłków w momencie dostawy powinna wynosić:

a) dla potraw serwowanych na zimno: wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych od 2°C do 6°C (+/-2°C),

b) dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące – temperatura nie niższa niż 75°C,

c) drugie danie temperatury nie niższą niż 63°C (+/-2°C)

d) surówki, sałatki od 4 do 8°C (pakowane w oddzielnym termosie),

1.30 Mycie, dezynfekcja i suszenie wszystkich pojemników należeć będzie do Wykonawcy – w jego

 siedzibie.

1.31 Każda Dostawa posiłków będzie kontrolowana przez upoważnionego pracownika Szpitala oraz 1

 raz na kwartał przez Pielęgniarkę Epidemiologiczną. Kontrola będzie m.in.:

a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów i pojemników,

b) ocenę higieny kierowcy,

c) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i ilości posiłków,

d) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia,

e) ocenę organoleptyczną,

f) zgodność rodzaju posiłków z zamówioną dietą, wielkością porcji, kalorycznością,

1.32 Szpital ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii

 posiłków wad jakościowych, że dostarczone posiłki nie nadają się do spożycia lub nie spełniają

 wymagań określonych w zamówieniu, w szczególności:

a) terminowości dostarczanych posiłków na oddziały szpitalne,

b) odpowiedniej temperatury i gramatury posiłków,

c) odpowiedniej wartości kalorycznej posiłków, norm żywnościowych i świeżości użytych

 produktów,

1. Estetyki podanych potraw,
2. Walorów smakowych.

1.33 Reklamacja będzie składana telefonicznie oraz za pośrednictwem poczty elektronicznej przez

 osobę upoważnioną przez Szpital. Reklamacja dokonana drogą telefoniczną wymaga

 potwierdzenia w formie wiadomości elektronicznej w terminie dwóch dni od daty zgłoszenia pod

 rygorem nieważności.

1.34 Wykonawca zobowiązuje się – w razie uznania zasadności reklamacji – do niezwłocznej wymiany

 towaru wadliwego na towar bez wad po otrzymaniu informacji o reklamacji Szpitala. Pod

 pojęciem

 „niezwłocznie” rozumie się w przypadku posiłków – 1 godzinę.

1.35 W przypadku dostarczenia posiłków niezamówionych przez Szpital zostaną one zwrócone

 Wykonawcy na jego koszt.

1.36 Wykonawca będzie prowadził ewidencję wydawanych posiłków oraz comiesięczne zestawienia z

 podziałem uwzględniającym poszczególne oddziały funkcjonujące w Szpitalu.

1.37 Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania i kontroli obiektów Wykonawcy w których

 produkowane są posiłki dla Zamawiającego, co najmniej raz na pół roku.

1.38 Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do dostarczenia aktualnego wykazu procedur

 funkcjonujących w ramach GMP/GHP oraz systemu HACCP oraz aktualizowania go, nie rzadziej niż

 na pół roku.

1.39 Wykonawca oświadcza, że posiada stosowne decyzje organów kontroli sanitarnej co do procesu

 przygotowywania posiłków, jak również ich transportu.

1.40 Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przekazywania Zamawiającemu kopii protokołów

 kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, a w razie stwierdzenia

 nieprawidłowości również udostępnienia dowodów na usunięcie stwierdzonych uchybień.

1.41 Wykonawca ma obowiązek informowania Zamawiającego o wszelkich kontrolach wszystkich

 służb, jakie dotyczą jego działalności i mają wpływ na wykonywanie obowiązków zamówienia w

 zakresie, w jakim nie narusza to przepisów prawa, w tym w szczególności dokumentów

 dotyczących surowców oraz sprzętu wykorzystywanego w procesie produkcji.

1.42 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację przedmiotu

 zlecenia.

1.43 Wykonawca odpowiada za działania, uchybienia i zaniechania osób, z których pomocą

 zobowiązanie wykonuje, jak również osób, którym wykonanie zobowiązania powierza, jak za

 własne działanie, uchybienie lub zaniechanie.

1.44 Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 roku

 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu

 zamkniętego do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących

 w skład każdego posiłku. Próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są

 pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań

 laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych

 i wyrobów wędliniarskich ( w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych

 oraz mlecznych, wyrobów garmażeryjnych, sałatek. Wykonawca będzie pobierać, oznakowywać i

 przechowywać próbki przez co najmniej 3 dni w sposób opisany w /w rozporządzeniu.

1.45 W przypadku wystąpienia objawów zatrucia u osób korzystających z dostarczonych przez

 Wykonawcę posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie umożliwić Zamawiającemu

 pobranie wymazów.

1.46 W przypadku poniesienia szkody przez pacjentów Szpitala w skutek przygotowania i dostarczania

 posiłków niezgodnie z przepisami obowiązującego prawa lub bez zachowania należytej staranności

 Wykonawcę będą obciążać koszty wykonania wszystkich badań, w tym koszt pobrania i zbadania

 próbek żywienia z danego posiłku oraz pobrania wymazów (np. naczyń, urządzeń produkcyjnych,

 rąk, ubrań), poddania ich badaniu mikrobiologicznemu.

1.47 W przypadku poniesienia przez pacjenta Szpitala szkody, a wyniki wszystkich badań w tym koszt

 pobrania i zbadania próbek żywienia z danego posiłku oraz pobrania wymazów (np. naczyń,

 urządzeń produkcyjnych, rąk, ubrań itp.) i poddania ich badania mikrobiologicznemu oraz innych

 koniecznych będzie wskazywał, że przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywało się zgodnie z

 przepisami obowiązującego prawa i postawieniami zawartej umowy ich koszt będzie pokryty przez

 Zamawiającego.

1.48 Zamawiający nie zapłaci za dostarczony posiłek w przypadku zastąpienia wymaganego surowca

 innym, tańszym, zastosowania niedozwolonych surowców uzupełniających lub substancji

 dodatkowych.

1.49 W przypadku wątpliwości co do jakości i wartości posiłków Zamawiający ma prawo żądać

 przedstawienia ich szczegółowej kalkulacji wartościowej i dietetycznej.

**TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Wymagany okres realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi stanowiące przedmiot zamówienia przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.

1. Miejsce dostaw posiłków : Szpital w Kamieniu Pomorskim Sp. Z o.o.

Ul. Szpitalna 10

72-400 Kamień Pomorski