

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa społeczna w zakresie przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w Powiatowym Centrum Zdrowia Sp. z o.o. Szpital Powiatowy w Drezdenku, nr sprawy PCZSzp/TP-MN/S/17/2022

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi całodobowego żywienia pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego, a w szczególności: przygotowywanie posiłków z własnych produktów, dystrybucja całodziennego wyżywienia, odbiór i mycie naczyń, odbiór i utylizacja odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych powstających w wyniku realizacji usługi.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.

Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowe, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy.

Przedmiot zamówienia winien być przygotowywany w warunkach sanitarnych i higienicznych określonych w obowiązujących na dzień świadczenia usługi aktach prawnych w szczególności:

- Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (*Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r. z późn. zm.*)
- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z 2022 r. poz. 24, 138, 1570*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
- Ustawie z 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi (*Dz. U. z 2022 poz. 1657*)
- Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (*Dz. U. z 2007 nr 80 poz. 545*)
- systemie HACCP.

Jeżeli w okresie obowiązującej umowy wejdzie w życie Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach, Wykonawca zobowiązany będzie dostosować świadczoną usługę do wymagań prawnych. Procedowany projekt ww. rozporządzenia znajduje się pod adresem <https://legislacja.rcl.gov.pl/projekt/12357702/katalog/12862259#12862259>

I. Przygotowywanie posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz stosować wdrożone zasady systemu HACCP,
2. Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
3. Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
4. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji (II śniadania, podwieczorku, posiłku nocnego) o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany itd.
5. Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się z:
 - śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:00
 - obiadu dostarczanego w godzinach 12:00-12:30
 - kolacji dostarczanego w godzinach 17:00-17:30
 Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa) dodatkowo:
 - II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:00
 - podwieczorek dostarczany w godzinach 12:00-12:30
 - posiłek nocny dostarczany w godzinach 17:00-17:30
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania poszczególnych posiłków razem np.: obiadu razem z kolacją itp.
7. Skład poszczególnych posiłków:
 - śniadanie składające się z posiłku mlecznego (m.in.: zupa mleczna, kasza manna itp.), dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju (kompot, sok, woda z cytryną i miodem);
 - kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju (m.in.: herbata, kawa zbożowa, kawa mleczna – w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
 - II śniadania na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego składające się w szczególności z: budyniu (250ml/osobę), kisielu (250ml/osobę), banana, jabłka gotowanego lub pieczonego, ciasta drożdżowego;
 - II śniadania i podwieczorki dla Oddziału Pediatrycznego to w szczególności: owoce, jogurty, gotowe desery mleczne, serki homogenizowane.
 - posiłki dla Oddziału Dziecięcego nie powinny zawierać: pokarmów wzdymających, pomidorów, sałatek jarzynowych, galarety mięsnej.
8. Przygotowywane posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii i składników pokarmowych oraz dzienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych wg poniższych ogólnych założeń:

a) zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dorosłych:

Kalorie	- 2000-2500ckal
Białko ogółem	- 70g (w tym białko mięsne 25g) (10-15% zapotrzebowania na energię)
Tłuszcze	- 70-75g (20-25% zapotrzebowania na energię)
Węglowodany	- 300-330g (60% zapotrzebowania na energię)
Wapń	- 0,8g
Żelazo	- 15mg
Witamina B1	- 1,1mg
Witamina B2	- 1,3mg
Witamina C	- 60mg
Witamina A i karoteny przeliczone na witaminę A	- 800j.m.

b) Zalecana średnia dzienna racja pokarmowa produktów spożywczych:

L.p.	Grupa, rodzaj produktów	j.m.	Dieta podstawowa/ normalna
1.	Produktu zbożowe, pieczywo,	g	260
2.	Mąka	g	100
3.	Kasze, ryż, makaron, jako dodatek do II dania	g	80
4.	Mleko	ml	250
5.	Jaja	szt.	2
6.	Mięso	g	100
7.	Wędliny	g	40
8.	Ryby	g	100
9.	Masło w tym śmietana	g	40
10.	Inne tłuszcze	g	20
11.	Ziemniaki	g	250
12.	Warzywa i owoce	g	400
13.	Nasiona suche, strączkowe	g	100
14.	Cukier i słodycze	g	20

c) Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

L.p.	Nazwa grupy i rodzaj produktu	Zastosowanie	Ilość
1.	Produkty zbożowe:		
	pieczywo mieszane (żytnie, pszenne, razowe)	podawane do śniadań i kolacji	130g
	kasza, ryż, makaron, płatki jako dodatek do zup		20g
	makaron	samodzielne danie	80 g II danie
	kasza, ryż	samodzielne danie	80g II danie
2.	Produkty mleczne:		
	mleko	do zupy mlecznej	250 ml
3.	Zupy obiadowe		250 ml
4.	Jaja	jajecznicza	2 szt.
		gotowane	2szt.
5.	Ryby (z wykluczeniem pangii, maślanej, mintaja i tilapii)	gotowane i smażone, filet	100g
6.	Mięso	mięso gotowane	100g

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

		pieczeń	100g
		bitki i kotlety	100g
		wątroba	100g
		udko drobiowe, kurczę	200g
6	Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%	do każdego posiłku z pieczywem	20g
8	Ziemniaki	dodatek do drugiego dania	250g
		dodatek do zup	100g
9	Warzywa i owoce	dodatek do śniadań i kolacji	łącznie na dwa posiłki 250g
	warzywa i owoce	na zupę	100g
	włoszczyzna	na wywar do zup	10g
	Surówki, sałatka	dodatek do obiadu	150g
	Warzywa i owoce surowe	dodatek do śniadania/obiadu/ kolacji	łącznie dziennie 100g
	Strączkowe suche	samodzielne danie	100g
10	Cukier i słodycze		20g
	miód, dżem, marmolada	dodatek do pieczywa	40-50g
11	Wędliny	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	40g
12	Sery- topiony, żółty, twarogowy		40g
13	Pasty	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	60g
14.	Pasztety	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	50g
15	Herbata	napój do posiłków (śniadanie/kolacja)	250 ml
16	Kawa zbożowa, kakao, kompot, woda z cytryną i miodem	napój do posiłków (śniadanie/obiad/kolacja)	250 ml

- d) procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej dla diety podstawowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić: śniadanie 30-35%, obiad 40-45%, kolacja 30-35 %.
- e) najczęściej występujące diety: (kody diet)

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4
Dieta bogatoreszkowa	5
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w tym 6 posiłków)	6
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7
Dieta ubogoenergetyczna	8
Dieta bogatobiałkowa	9
Dieta niskobiałkowa	10
Dieta eliminacyjna	11
Dieta papkowata	12
Dieta płynna	13
Dieta płynna wzmocniona	14
Dieta do żywienia przez zgłębnik	15

Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktazowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna	M

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

	(dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotowany będzie w uwagach)
Dieta biegunkowa	M/2/ML (podać wiek dziecka)

- dieta do żywienia przez zgłębnik (kod 15) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta. Średnia ilość karmień na jednego pacjenta 6 posiłków x 350 ml.
- f) Poniższa tabela przedstawia średnią miesięczną ilość wydanych posiłków całodobowych z podziałem na stosowane najczęściej diety (wyliczoną z okresu 01.09-2021- 31.07.2022). W okresie od 16-01-2022 do 21-02-2022 zawieszona była działalność Oddziału Rehabilitacji, od 01.07-30.09.2022 zawieszona była działalność Oddziału Wewnętrznego.

l.p.	rodzaj diety	średnia miesięczna ilość posiłków całodobowych z podziałem na najczęściej stosowane diety
1	Podstawowa (kod 1)	1020
2	Łatwostrawna (kod 2) w tym dieta do żywienia przez zgłębnik (kod15)	1000
5	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6)	400
6	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6) w tym 5, 6 posiłków	200
7	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (kod 3)	70

9. Wskazane w dodatku nr 2 do SWZ diety w poz. 1-3 diety składają się z 3 posiłków. Wyjątek stanowi dieta:
- a) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6), która składa się z 3 lub 5 lub 6 posiłków,
 - b) wszystkie diety dla Oddziału Pediatrycznego – składające się z 5 posiłków
 - c) wszystkie diety dla ZOL składające się z 4 posiłków
 - d) posiłki dla kobiet ciężarnych składające się z 5 posiłków.
- Posiłki dodatkowe (dla diet składających się z więcej niż 3 posiłków) tj.: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (kod 6) będą zamawiane w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w poz. 8 dodatku nr 2 do SWZ.
10. **Produkcja posiłków** powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych dotyczących szpitali– zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Koszt surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 40-50% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.
12. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego. Średnia dzienna ilość całodobowych posiłków – 100-120.
13. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniu z Zamawiającym.
14. **Podstawą bieżącej realizacji usługi będą dekadowe jadłospisy przygotowywane na bieżąco przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać dania obiadowe dla wszystkich diet w dwóch wariantach do wyboru przez pacjenta. Zgłoszenie wariantów obiadowych nastąpi o godz.: 6:30 dnia bieżącego.**
- a) Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia wraz ze wszelkimi zmianami, które pojawiają się w trakcie trwania umowy.
 - b) Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
 - c) Jadłospisy dekadowe winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.
 - d) Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
 - różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie, pszenne, z dodatkami),
 - co najmniej raz w tygodniu posiłek główny z ryb i dodatkowo jeden raz w dekadzie posiłek zawierający ryby,
 - każde śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego,
 - 3 razy w dekadzie rośliny strączkowe suche,

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- nie więcej niż 3 razy w dekadzie potrawy smażone,
- 2 razy dziennie mleko lub produkty mleczne,
- 2 razy w dekadzie produkty mleczne fermentowane (jogurt, kefir),
- co najmniej raz w tygodniu kolacja w postaci dania gorącego,
- nie częściej niż 2 razy w danym jadłospisie dekadowym wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, pasztet,
- do każdego posiłku surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surówek z warzyw świeżych
- codziennie owoce i warzywa 300g w tym 100g podanych na surowo,
- odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysokobłonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche),
- w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału do 20% winno stanowić pieczywo ciemne,
- kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,
- sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zagęszczanych soków owocowych,
- co najmniej 3 razy w tygodniu do obiadu letnia woda z cytryną i miodem,
- parówki winny zawierać co najmniej 60% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM),
- do smażenia winien być używany tylko olej roślinny,
- do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze zmielonej łopatki lub karkówki, wyklucza się stosowanie mięsa garmazeryjnego,
- dieta płynna wzmacniająca (kod14) winna składać się z trzech dań płynnych pełnowartościowych, urozmaiconych (nie dopuszcza się podawania na kolację zupy z obiadu).
- pięć porcji warzyw i owoców – łącznie 400g dziennie
- tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone co najmniej w posiłku obiadowym 6 razy w dekadowym jadłospisie

e) **Jadłospis będzie posiadał wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, informację o kaloryczności oraz informację o alergenach.**

f) Jadłospisy dekadowe będą przekazywane Wykonawcy co najmniej 4 dni robocze przed wprowadzeniem.

g) Dekadowe jadłospisy będą zawierać osobno rozpisane posiłki dla dzieci z uwzględnieniem grup wiekowych.

h) Dekadowe jadłospisy będą zawierać także dietę biegunkową dla niemowląt, dzieci starszych rozpisaną na 5 kolejnych dni.

15. **Posiłki winny być przygotowywane przez osobę posiadającą wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk lub kucharz.**

16. **Przykładowy dekadowy jadłospis prezentowany jest w dodatku nr 3a do SWZ.**

17. **Terminy zgłaszania bieżącego zapotrzebowania:**

- a) Posiłki będą przygotowywane i dostarczane na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy;
- b) zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet odbywać się do godziny 14:00 dnia poprzedzającego, z uwzględnieniem, ppkt. d i e);
- c) w każdy piątek lub inny dzień roboczy poprzedzający dni wolne od pracy zgłaszane będą prognozowane ilości posiłków na kolejne dni wolne oraz dzień roboczy – śniadanie, z uwzględnieniem ppkt.e);
- d) zmiany ilości posiłków koniecznych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie, faxem lub pocztą elektroniczną w następujących godzinach 6:00-6:30, 10:00-10:30 i 14:30-15:00;
- e) w bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt.d).

18. **Przygotowywanie posiłków dla dzieci w różnych grupach wiekowych.**

- a) Przygotowywanie mieszanek mlecznych, kleiku (na mleku i na wodzie) dla niemowląt i dzieci odbywać się będzie z uwzględnieniem bieżących wytycznych.
- b) Zamawiający stosuje w szczególności następujące mieszanki mleczne: kleik ryżowy, kasza manna, mieszanka I, mieszanki z mleka modyfikowanego: Bebiko, Bebiko 1, Bebiko 2, Nann 1, Nann 2, Babilon, Gerber itp. oraz mieszanki mleczne specjalistyczne.
- c) Mieszanki mleczne przygotowywane m.in.: z mleka Bebiko, Nann, Babilon, Gerber muszą być przygotowywane bezpośrednio przed spożyciem. Sposób przygotowywania ww. mieszanek:
 - Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać w sterylnych zamkniętych butelkach, odpowiednią do złożonego zapotrzebowania ilość zamawianego mleka w proszku,

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- butelka winna być opisana z podaniem: rodzaju i ilości (ilość miarek) wsypanego mleka, daty i godziny przygotowania, numeru dziecka podanego w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej
 - butelki z przygotowaną porcją mleka dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku,
 - butelki mogą być dostarczane z posilkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
- d) Przygotowywanie mieszanek specjalistycznych z mleka stanowiącego produkt leczniczy:
- Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tylko wskazaną w zapotrzebowaniu ilość pustych czystych butelek oraz odebrać je po użyciu do mycia i ponownego przygotowania
 - Butelki dostarczane będą w szczelnie zamkniętym pojemniku
 - Butelki mogą być dostarczane z posilkami głównymi lub jednorazowo (całodzienne zapotrzebowanie)
- e) Mieszanki mleczne mogą być przygotowywane i dostarczane 1x dziennie wraz ze śniadaniem w ilości porcji wskazanych w zamówieniu. W przypadku mieszanki I winna być dostarczona po poddaniu jej procesowi pasteryzacji i schłodzeniu.
- f) Częstotliwość karmienia niemowląt mieszankami mlecznymi średnio co 3 godziny (ok. 7x na dobę).
- g) Planowane godziny dostarczania posiłków mlecznych będą wskazywane na bieżąco, w składanych zamówieniach.
- h) Posiłki mleczne wydawane będą w butelkach zamkniętych, w systemie jałowym.
- i) Zamawiający każdorazowo określi skład mieszanek, ilość i objętość jednostkowych opakowań (butelek).
- j) Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość butelek (z podziałką) do mieszanek i kleików.
- k) Na każdej butelce zawierającej przygotowany posiłek Wykonawca zobowiązany jest umieścić następujące dane: data i godzina przygotowania, nazwa posiłku, nr identyfikacyjny dziecka podany przez oddział w zamówieniu, imię i nazwisko osoby przygotowującej.
- l) Smoczki do butelek zapewnia Zamawiający.
- m) Butelki (szklane lub z tworzywa) do mieszanek mlecznych muszą być przeznaczone do sterylizacji.
- n) Napoje ciepłe do śniadań i kolacji – czarna herbata.
- o) Dla dzieci do 1r.ż. Zamawiający przewiduje zamawianie gotowych posiłków w słoiczkach (obiady, desery) typu Gerber, Bobovita itp.
- p) Dieta biegunkowa dla dzieci przygotowywana wg receptur Zamawiającego.
- q) Wykonawca zobowiązany będzie modyfikować zatwierdzone na bieżące diety biegunkowe, uwzględniając preferencje żywieniowe hospitalizowanych dzieci, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.
- r) W diecie biegunkowej dla niemowląt należy uwzględnić także posiłki gotowe w słoiczkach (typu Gerber, Bobovita), w szczególności: marchewka, jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewką nie częściej niż 1 raz dziennie.
- s) Przykładowa dieta biegunkowa:

Dieta biegunkowa dla niemowląt	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: 5 x kleik ryżowy na wodzie Obiad: gotowy posiłek w słoiczku – marchewka (typu Gerber, Bobovita itp.) Kolacja: banan
2	Śniadanie: herbata, biszkopt, jabłko gotowane II śniadanie: gotowy posiłek w słoiczku: jabłko z dynią, jabłko z bananem, jabłko z marchewką (typu Gerber, Bobovita itp.) Obiad: zupa ryż z marchewką Podwieczorek: kaszka kukurydziana Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopt, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

Dieta biegunkowa dla dzieci starszych	
Dzień	Zalecany jadłospis
1	Śniadanie: herbata, suchary II śniadanie: kaszka kukurydziana na gęsto, wafle ryżowe

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

	Obiad: ryż gotowany na gęsto z marchewką, ziemniaki puree Podwieczorek: dynia gotowana, biszkopty Kolacja: ryż gotowany z marchewką
2	Śniadanie: herbata, biszkopty, jabłko gotowane II śniadanie: gotowana dynia, suchary Obiad: zupa ryż gotowany z marchewką Podwieczorek: kisiel Kolacja: ryż gotowany na gęsto z gotowanym jabłkiem
3	Śniadanie: herbata, biszkopty, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: banan Obiad: zupa marchewka z ziemniakami, ziemniaki puree, chude gotowane mięso Podwieczorek: ryż gotowany z marchewką Kolacja: pieczywo pszenne z chudą wędliną
4	Śniadanie: herbata, pieczywo pszenne z masłem II śniadanie: kisiel Obiad: zupa na kaszy mannie, ziemniaki puree, dynia gotowana, chude gotowane mięso Podwieczorek: jabłko gotowane Kolacja: pieczywo pszenne z masłem i chudą wędliną
5	Dieta lekka z ograniczeniem potraw słodkich, tłustych, wzdymających – potrawy gotowane

19. Dane statystyczne

- a) średnia miesięczna ilość wydanych posiłków (łącznie śniadania, obiady, kolacje) w oparciu o dane z okresu 01-10-2021 do 31-07-2022 podziałem na poszczególne oddziały:
- Oddział Chorób Wewnętrznych (OW)– 1810
 - Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej (OC) - 2092
 - Oddział Pediatriczny (OP)– 401 (bez mieszanek mlecznych), mieszanka I 4,5l, mleko modyfikowane 11l, kleik na mleku 7l, kleik na wodzie 7l,
 - Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (OI) - 25
 - Oddział Ginekologiczno-Położniczy Rooming in (OG) – 455+290
 - Zakład Opiekuńczo-Lecznicy (ZL)– 1897
 - Oddział Rehabilitacyjny (OR) – 1555

oddział	Paź-21	List-21	Grudz-21	Stycz-22	Luty-22	Marz-22	Kwi-22	Maj-22	Czer-22	Lip-22	łącznie	średnia miesięczna
Oddział Chorób Wewnętrznych i Nefrologii (OW)	2176	2415	1949	1435	1669	1884	2319	2413	1838	0	18098	1809
Oddział Pediatriczny (OP)	417	378	377	339	113	551	556	688	251	343	4013	401
Oddział Chirurgii Ogólnej (OC) pododdział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	1781	2007	2562	1959	2196	3106	1438	2306	2055	1514	20924	2092
Oddział Ginekologiczno - Położniczy Rooming in	412	476	412	487	504	507	538	468	520	228	4552	455
- Oddział Rehabilitacyjny (OR)	349	405	302	260	173	250	256	291	343	279	2908	290
Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (OI)	1785	1625	2023	637	300	1860	1860	1860	1800	1860	15610	1561
ZOL	28	6	0	14	48	12	60	33	47	7	255	25
łącznie	2071	2026	1615	1899	1722	1775	1805	2081	1977	2005	18976	1897
łącznie	9019	9338	9240	7030	6725	9945	8832	10140	8831	6236	85272	8527

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

b) liczba osobodni: od lipca 2021 do czerwca 2022

oddział	lip 21	sie 21	wrz 21	paź 21	lis 21	gru 21	sycz22	lut 22	mar 22	kwi 22	maj 22	czer22	łącznie
Oddział Chorób Wewnętrznych i Nefrologii (OW)	685	706	786	722	798	642	468	563	639	776	801	571	8157
Oddział Pediatriczny (OP)	114	102	159	256	159	146	95	52	227	182	231	137	1860
Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej (OC)	303	403	455	456	614	769	535	645	875	308	510	539	6412
ddział Ginekologiczno-	84	149	177	125	151	119	156	169	157	166	137	155	1745
-Poloźniczy Rooming in	39	52	152	104	126	101	85	59	83	73	100	123	1097
Oddział Rehabilitacyjny (OR)	607	609	600	582	529	572	196	121	616	590	613	596	6231
Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (OI)	76	131	86	112	119	114	122	61	90	96	89	97	1193
ZOL	643	682	763	875	849	711	741	698	738	733	826	751	9010
suma	2551	2834	3178	3232	3345	3174	2398	2368	3425	2924	3307	2969	35 705

c) liczba łóżek szpitalnych - stan na rok 2022 r.

- Oddział Chorób Wewnętrznych - 35
- Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej - 31
- Oddział Pediatriczny- 11
- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - 5
- Oddział Ginekologiczno-Poloźniczy Rooming In- 16
- Oddział Neonatologiczny – 7
- Zakład Opiekuńczo-Leczniczy - 30
- Oddział Rehabilitacyjny –21

d) miesięczne zapotrzebowanie na posiłki z okresu: październik 2021 r. do lipiec 2022 r.: (w tym okresie od 16.01.2022 do 21.02.2022 zawieszona działalność Oddziału Rehabilitacji, od 01.07-30.09.2022 zawieszona działalność Oddziału Wewnętrznego)

	Paź-21	List-21	Grud-21	Sty-22	Lut-22	Mar-22	Kwi-22	Maj-22	Czer-22	Lip-22	łącznie
Śniadanie (S)	2930	3064	3082	2315	2236	3311	2876	3310	2947	2115	28186
Obiad (O)	3048	3151	3114	2320	2278	3339	2975	3424	3024	2205	28878
Kolacja (K)	3041	3134	3113	2320	2268	3318	2981	3406	3007	2201	28789
kleik na wodzie	8,5	7,5	11	7,75	8,5	9,85	7,5	7,75	7,5	7,75	83,6
kleik na mleku	7,75	7,5	7,75	7,75	7	7,75	7,5	7,75	7,5	7,75	76
mieszanka I	4,65	4,5	4,65	4,65	4,2	4,65	4,5	4,65	4,5	4,65	45,6
mleko modyfikowane	30,81	11,61	8,26	5,25	4,38	8,10	4,11	12,52	5,6	4,65	95,29
posiłki dodatkowe	965	1098	796	815	775	1127	1246	1273	1145	1170	10410
łącznie S+O+K	9019	9349	9309	6955	6782	9968	8832	10140	8978	6521	85853

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II. Dystrybucja posiłków.

1. Wykonawca zobowiązany będzie:
 - a) dostarczać posiłki do poszczególnych kuchenek oddziałowych oddziałów szpitalnych;
 - b) jeżeli obecnie funkcjonujące oddziały zostaną przekształcone w tzn.: oddziały zakaźne „covidowe”, posiłki dostarczane będą do wyznaczonej części czystej oddziału;
 - c) dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki od gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych, zgodnie z obowiązującymi zasadami – z zastrzeżeniem, że ilość dostarczanych worków winna być objętościowo i ilościowo dostosowana i wystarczająca dla zebrania odpadów, powstałych z dostarczonych posiłków;
 - d) po każdym posiłku odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, naczynia wielorazowego użytku, sztućce, butelki, pojemniki, itd., w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.
 - e) po każdym posiłku odebrać i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach.
2. Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się wg jednego z poniżej określonych systemów dystrybucji.

Minimalne wymagania dotyczące dystrybucji w zależności od zaoferowanego przez Wykonawcę (w treści druku ofertowego) systemu dystrybucji posiłków:

 - a) **Wariant I** - dystrybucja w systemie wielorazowych tac termoizolacyjnych zawierających posiłek dla jednego pacjenta - każda taca winna zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział
 - b) **Wariant II** - dystrybucja z zastosowaniem jednorazowych dzielonych pojemników dla wszystkich posiłków, zawierających porcje dla każdego pacjenta osobno – pojemniki winny być zamykane, wykonane z tworzywa biodegradowalnego, zabezpieczone w zewnętrzną zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową). Każdy pojemnik winien zawierać oznakowanie zawierające co najmniej: datę przygotowania, rodzaj diety, oddział. Zupa do obiadu i zupy mleczne dostarczane w oznakowanych (data przygotowania, rodzaj diety, oddział) termosach dla każdego oddziału osobno. Zapewnienie naczyń do podawania zup, wykonanych z materiałów nietłukących. Dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (talerze i miseczki jednorazowe z np.: otrąb, papierowe), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
 - c) **Wariant III** - dystrybucja w systemie mieszanym tj.: obiad (bez zupy) w systemie jednorazowych, dzielonych i zamykanych próżniowo pojemników dla każdego pacjenta, pozostałe posiłki w systemie termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztućce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących), dopuszcza się zastosowanie talerzy jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością; jednorazowe pojemniki obiadowe wykonane z tworzywa biodegradowalnego, zabezpieczone w zewnętrzną zgrzewaną warstwę foliową (pakowanie metodą próżniową), każdy zawierający oznakowanie co najmniej: daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału.
 - d) **Wariant IV** - dystrybucja w system termosów i pojemników przy minimalnych wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztućce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych; zapewnienie naczyń stołowych (talerze) do podawania posiłków (naczynia winny być wykonane z materiałów nietłukących); dopuszcza się zastosowanie naczyń jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć każdorazowo z posiłkami pojemniki (kubki, pojniki) do podawania napoi dla każdego pacjenta osobno. Dopuszcza się zastosowanie pojemników jednorazowego użytku, pod warunkiem, że będą wykonane z tworzywa biodegradowalnego (np.: papier, otręby), dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
4. Napoje do posiłków dostarczane będą w termosach z kranikiem.
5. Do każdego posiłku Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać komplet jednorazowych (z materiałów biodegradowalnych) lub wielorazowych sztućców, niezbędnych do spożycia przygotowanych potraw. Wykonawca będzie ponosił ryzyko utraty i uszkodzenia oraz koszty mycia sztućców wielorazowych.
6. Tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, pojemniki jednorazowego użytku (o których mowa w pkt. II ppkt.2) winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.
7. Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi (m.in.: tace termoizolacyjne, termosy, pojemniki, sztućce, talerze, kubki, naczynia do porcjowania), zarówno jednorazowego i wielorazowego użytku, muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu w terminie do 14 dni od daty zawarcia umowy.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

8. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
 - zupa – 75° C
 - II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65° C
 - kawa, herbata – 75° C
9. Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający.
10. Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik oddziału.
11. Obecna lokalizacja poszczególnych oddziałów:
 - a) **budynek wielofunkcyjny A:**
 - parter - Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
 - I piętro- Oddział Ginekologiczno-Położniczy Rooming In (część położnicza)
 - I piętro - Oddział Neonatologiczny
 - I piętro - Oddział Pediatryczny
 - II piętro - Oddział Chirurgii Ogólnej z pododdziałem Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej
 - b) **budynek B;**
 - parter – Izba Przyjęć, Oddział Otolaryngologii
 - I piętro- Oddziału Ginekologiczno-Położniczy Rooming In (część ginekologiczna)
 - II piętro - Oddział Chorób Wewnętrznych i Nefrologii
 - c) **budynek C:**
 - parter - Oddział Rehabilitacyjny
 - I piętro - Zakład Opiekuńczo-Leczniczy
 - d) Trakt komunikacyjny między budynkiem B i C zlokalizowany na poziomie parteru i I piętra. Drogi komunikacyjne w budynkach bez utrudnień architektonicznych.
 - e) Dostarczanie posiłków do Oddziału Ginekologiczno-Położniczy Rooming in odbywa się od strony położniczej (na jednym wózku).
12. Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
13. **Wykonawca zapewnienia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków** i odbioru brudnych naczyń i odpadów. Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych winno odbywać się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp. Wykonawca zobowiązany będzie po każdym posiłku zabierać także ww. środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym. Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać poszczególne posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem i zleceniami w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego – w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały, przy zagwarantowaniu odpowiedniej ich temperatury w momencie podawania pacjentom.
15. Jeżeli w trakcie dystrybucji posiłku pacjent będzie na zabiegach leczniczych lub diagnostycznych naczynia oddane będą po kolejnym posiłku.
16. Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania, utylizacji wszelkich odpadów min.: komunalnych i pokonsumpcyjnych, bezpośrednio po każdym posiłku. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za utylizację.
17. **Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej (np. oddziały „covidowe”), Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.**
18. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzane każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki.
19. Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.
20. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będzie odbierał Zamawiający i umieszczał na wózku do rozdawania posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie odebrać zebrane naczynia, sztućce, pojemniki, termosy/tace, odpady itp. zlokalizowane na wózku do rozdawania posiłków, na terenie oddziału.
21. Wózek do rozdawania posiłków jest na wyposażeniu kuchenek oddziałowych i nie służy do transportu posiłków oraz zwrótnie brudnych naczyń do Wykonawcy.
22. Dowożenie posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.
23. W czasie transportu Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować temperaturę przechowywania właściwą dla danego rodzaju produktów (np.: transport wędlin winien gwarantować wymaganą przez producenta temperaturę przechowywania).

III. Kontrola świadczonej usługi.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywienia, 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.
3. W związku z posiadaniem 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).
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
8. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
9. **Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 z późn. zm.). 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.**
10. 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.
11. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki (w tym butelek do mieszanek mlecznych) i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego

IV. Ubezpieczenie usług objętych umową:

1. Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć usługi objęte niniejszą umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia.
2. **Wymagana jest odrębna polisa ubezpieczeniowa dedykowana dla niniejszego zamówienia, obejmująca wskazane ryzyko.**
3. 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),

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- g) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
4. 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.
5. W przypadku niedochowania ww. obowiązku Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
6. 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.