

Załącznik nr 1 do SIWZ - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i wymagań Zamawiającego dotyczących sposobu realizacji usług.

I. Przedmiot zamówienia.

1. Kompleksowa usługa będącą przedmiotem zamówienia obejmować będzie:
 - a) przygotowanie posiłków, składających się na całodienne wyżywienie hospitalizowanych pacjentów, w ilościach wynikających z bieżącej liczby pacjentów, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego określonych w SIWZ oraz zaleceń dietetycznych;
 - b) dostarczanie przygotowanych posiłków wraz z naczyniami służącymi do ich podania, do punktu odbioru (dystrybucji) w siedzibie SPZOZ w Wieluniu oraz ich dalsze przygotowanie w oddzielnych naczyniach i termosach do wydania i transportu na oddziały szpitalne;
 - c) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

II. Przygotowanie posiłków.

1. 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 przez okres 12 miesięcy (365 dni) od dnia zawarcia umowy, przez wszystkie dni zawartej umowy w tym również święta i dni wolne od pracy.
2. Szacunkowe ilości poszczególnych rodzajów posiłków na okres 12 miesięcy zawiera załącznik nr 3 do SIWZ – Formularz asortymentowo-cenowy.
3. Aktualnie (według stanu na dzień sporządzenia niniejszej SIWZ) Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Wieluniu posiada 11 oddziałów szpitalnych, wyszczególnionych w poniższej tabeli:

Lp.	Nazwa oddziału	Ilość łóżek	Ilość pacjentów leczonych w okresie od 01.01.2019 do 31.03.2019	
			Liczba pacjentów	Średnia długość pobytu pacjenta (dni)
1.	O. Internistyczny o profilu ogólnym	28	271	5,5
2.	O. Internistyczny o profilu kardiologicznym	31	294	4,8
3.	O. Chirurgii ogólnej	23	310	4,9
4.	O. Położniczo-ginekologiczny	29	505	3,0
5.	O. Dziecięcy	20	261	5,1
6.	O. Pulmonologii	28	310	6,5
7.	O. Chirurgii urazowo-ortopedycznej	19	206	4,5
8.	O. Rehabilitacji	24	84	25,3
9.	O. Anestezjologii i intensywnej terapii (OAIT)	5	31	12,4
10.	O. Ratunkowy (SOR)	6	81	1,5
11.	O. Noworodkowy wraz z pododdziałem patologii noworodka	Nie dotyczy realizacji usługi będącej przedmiotem zamówienia.		

Razem	213	2 353	5,5
--------------	------------	--------------	------------

4. Z zamieszczonego w powyższej tabeli zestawienia wynika, że średnia liczba pacjentów przebywających łącznie na wszystkich oddziałach szpitalnych wynosi ok. **143 osób dziennie**.
5. Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669, 2136, 2227, 2242, 2244, 2245), 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 w systemie zintegrowanym normy ISO 2200.
6. 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 (Dz. Urz. M Z i O S Nr 16 z 1974r. poz. 69) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla placówek służby zdrowia. Rodzaje nowych zaktualizowanych - w 2008 roku - norm żywienia dla ludności Polski opracowane w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Przez pojęcie „norm żywienia” określamy ilość energii i wyrażonej w kaloriach, oraz niezbędnych składników odżywczych w przeliczeniu na jedną osobę i jeden dzień.
7. 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.
8. 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.
9. Przygotowane i zatwierdzone jadłospisy Wykonawca dostarczy na każdy oddział szpitalny, przed rozpoczęciem ich realizacji.
10. Przy sporządzaniu jadłospisów Wykonawca ma obowiązek uwzględnić:
 - a)ienne normy pokarmowe dla poszczególnych grup produktów, zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia przewidziane dla osób chorych;
 - b) właściwą zawartość składników pokarmowych w posiłkach pod względem wartości kalorycznej, zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów i składników mineralnych zgodnie z tabelami wartości odżywczych;
 - c) 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;
 - d) sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów.
11. Ogólne wymagania Zamawiającego co do zawartości jadłospisów:
 - a) 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;
 - b) obiad musi zawierać mięso (w kawałku, min. 100 g) 5 razy w dekadzie np. schab, karczek, łopatka, udko z kurczaka, pierś z kurczaka lub indyka;

- c) obiad musi zawierać rybę (filet w kawałku, bez ości min. 100 g) 1-2 razy w dekadzie;
 - d) dania bezmięsne typu : naleśniki, gołąbki, pierogi powinny znaleźć się w jadłospisie – min. 3 razy w dekadzie;
 - e) wędliny podawane do śniadania lub kolacji muszą być wysokogatunkowe (np. szynka wieprzowa gotowana, kiełbasa szynkowa wieprzowa, polędwica, kiełbasa krakowska, żywiecka) w ilościach: do śniadania 40 g, do kolacji 50 g;
 - f) do smarowania pieczywa należy uwzględnić wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%;
 - g) pieczywo powinno być mieszane, dobrej jakości bez dodatku polepszaczy i konserwantów w ilościach: do śniadania – min. 100 g, do kolacji min.150 g;
12. Przy sporządzaniu posiłków dla chorych należy unikać:
- a) podawania w jednym posiłku dwóch takich samych grup produktów (np. ziemniaki w zupie i drugim daniu);
 - b) podawania produktów wysoko przetworzonych;
 - c) podawania pacjentom tych samych produktów w bliskich odstępach czasu.
13. Zamawiający wymaga aby żywienie chorych oparte było na niżej wymienionych dietach:
- a) **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;
 - b) **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;
 - c) **dieta dla dzieci** - posiłki różnorodne, wzbogacone o drugie śniadanie i podwieczorek (łącznie 5 posiłków); zasady przyrządzania potraw jak w diecie lekkostrawnej, podstawowej lub innej wskazanej do zastosowania w określonym schorzeniu;
 - d) **dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczów (wątrobową)** - 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;
 - e) **dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowa)** - stosowana m.in. w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, refluksie żołądkowo-przetykowym, przewlekłym niezycie 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 rosóły 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;

- f) **dieta lekkostrawna wysokobiałkowa** – 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;
 - g) **dieta lekkostrawna z ograniczeniem soli (nerkowa)** – stosowana u pacjentów z zaburzoną 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;
 - h) **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;
 - i) **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 biegunk; 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 dobową 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. 37⁰C;
 - j) **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;
 - k) **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, dieta nisko- lub bezbiałkowa, dieta bezmięсна, dieta niskokaloryczna (odchudzająca), dieta beztłuszczowa, dieta bogato lub nisko –resztkowa lub inne.
14. 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.

15. 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.
16. 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.
17. Do produkcji posiłków w ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest używać surowców i artykułów najwyższej jakości, świeżych lub posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
18. Zamawiający wymaga aby każdy obiad składał się z zupy, drugiego dania oraz kompotu; w składzie drugiego dania należy uwzględnić surówkę lub inny dodatek warzywny.
19. Napoje podawane do posiłków (kawa, herbata, kompot) powinny być słodzone, z wyjątkiem ograniczeń wynikających z diety cukrzycowej lub innej indywidualnej zleconej przez lekarza.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków (w rozumieniu obróbki kuchennej) oraz pakowania i transportu za zachowaniem wszelkich obowiązujących przepisów i wytycznych w zakresie warunków higieniczno-sanitarnych.
21. Przy produkcji posiłków Wykonawca zobowiązany jest będzie używać preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania przy produkcji i kontaktu z żywnością.
22. 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 $85^{\circ}\text{C} + \backslash - 5^{\circ}\text{C}$, II danie $75^{\circ}\text{C} + \backslash - 5^{\circ}\text{C}$, napoje gorące $80^{\circ}\text{C} + \backslash - 5^{\circ}\text{C}$; napoje zimne $0-15^{\circ}\text{C} + \backslash - 5^{\circ}\text{C}$; surówki max. 20°C ; wędliny $2-8^{\circ}\text{C}$
23. 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.

III. Składanie zamówień .

1. Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie, zgodnie z aktualnym zapotrzebowaniem ilościowym na poszczególne rodzaje diet, zestawienia diet oraz ilości posiłków przygotowywanego codziennie przez poszczególne oddziały szpitalne, uwzględniające stan przyjęć i wypisów pacjentów.
2. Zestawienia diet (zamówienia) będą składane przez poszczególne oddziały na formularzu sporządzonym według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Umowy.
3. Poszczególne oddziały zobowiązane są składać zamówienia według następującego harmonogramu:
śniadanie i II śniadanie do godziny 7:30
obiad i podwieczorek do godziny 10:00
kolacja do godziny 15:00.
4. Zamówiona liczba posiłków może zostać skorygowana przez Zamawiającego, z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym, po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym, w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych zmian w ilości pacjentów.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia połowy porcji każdego posiłku, w sytuacjach uzasadnionych stanem zdrowia pacjenta oraz zaleceniami lekarza prowadzącego.

6. Zamówienia oraz ewentualne korekty składane są w formie pisemnej (upoważnionemu pracownikowi Wykonawcy) lub wiadomości e-mail przesłanej na adres Wykonawcy:.....
7. Kopia każdego zamówienia oraz ewentualnych korekt będzie przekazywana do Działu Zamówień Publicznych – celem prowadzenia bieżącej ewidencji wydanych posiłków dla potrzeb prawidłowego rozliczenia wykonanych usług.
8. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz poszczególne oddziały oraz sporządzania comiesięcznego zestawienia - według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Umowy.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w zakresie wykonywania usługi.
10. 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.

IV. Dostarczanie posiłków i odbiór resztek pokonsumpcyjnych.

1. 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 rozdziálu na ciągi komunikacyjne „czyste” i „brudne”.
2. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić naczynia oraz sztućce służące do podawania potraw pacjentom w ilości zgodnej z liczbą zamawianych posiłków i zapewniającej stosowny zapas uwzględniający zmiany w ilości pacjentów. Sugerowana, maksymalna ilość naczyń, które należy zabezpieczyć jest równa ilości łóżek na wszystkich oddziałach Zamawiającego. Do obowiązków Wykonawcy należy uzupełnianie zapasu naczyń w przypadku uszkodzenia, zaginięcia itp.
3. Dla oddziałów: A i IT oraz SOR Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowymi służącymi do ich podania. Przewidywana ilość kompletów naczyń jednorazowych(do podania całodziennych posiłków i napojów) wynosi ok. 1 200 szt. na 12 miesięcy.
4. Zamawiający wymaga aby realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym, w tym w dni świąteczne i wolne od pracy, w przypadku wystąpienia jakichkolwiek awarii lub innych zdarzeń losowych uniemożliwiających realizację zamówień – Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dostawę posiłków z innego źródła, z zachowaniem wszystkich wymogów SIWZ.
5. Zamawiający wymaga aby dostawa posiłków do punktu odbioru i dystrybucji odbywała się według następującego harmonogramu:
śniadanie - do godz. 8.30
obiad – do godz. 12:30
kolacja – do godz.16:30
Posiłki dodatkowe wymagane w diecie dla dzieci oraz diecie cukrzycowej (II śniadanie oraz podwieczorek) mogą być dostarczane razem z posiłkiem głównym, poprzedzającym posiłek dodatkowy.
6. Zamówione posiłki Wykonawca zobowiązany jest transportować specjalnie przystosowanym do tego pojazdem spełniającym wymogi sanitarno – epidemiologiczne, w termosach lub innych zamykanych

opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku, 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 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

7. 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.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczania posiłków wraz z jadłospisem dziennym, dla każdego oddziału w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału dla którego są przeznaczone oraz ilością porcji.
9. 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.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, mycia i dezynfekcji termosów oraz wszelkich innych opakowań transportowych.
11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 x dziennie, w oznakowanych - zamkniętych pojemnikach, przeznaczonych do gromadzenia tych odpadów przy zachowaniu systemu HACCP w obrocie odpadów pokonsumpcyjnych, oraz do prowadzenia dokumentacji – rejestru resztek pokarmowych. Ilość odpadów pokonsumpcyjnych uzależniona jest od jakości posiłku, jego walorów smakowych i estetycznych.
12. Zamawiający nie ponosi kosztów zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych.

V. Kontrola realizacji usługi.

1. Zamawiający zastrzega sobie do kontroli i oceny jakości usług, w szczególności w zakresie przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów. Zgłaszane reklamacje podlegają raportowaniu, a w przypadku rażących uchybień mogą skutkować nałożeniem kar umownych lub odstąpieniem od umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli dostarczonych posiłków, przynajmniej 1 raz w miesiącu i dokonania oceny organoleptycznej (smaku, zapachu, temperatury).
3. 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.
4. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić **každorazowo na żądanie Zamawiającego**: książki kontroli sanitarnej środków transportu, rejestru mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej, wyników badań wody.
5. 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**.

6. 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 (Dz. U. z 2007r., nr 80, poz. 545) przez 72 godziny, w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówce.

VI. Kontrola wymogu zatrudnienia osób na umowę o pracę.

1. 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, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp (określone przez Zamawiającego w rozdz. III pkt.8 SIWZ).
2. Czynności kontrolne mogą być realizowane poprzez:
 - a) żądanie stosownych oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymogów i dokonywanie ich oceny;
 - b) żądanie udzielania wyjaśnień w przypadku wątpliwości dotyczących przedłożonych dokumentów;
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia żądanych oświadczeń i dokumentów, na każde wezwanie Zamawiającego przez cały okres realizacji umowy. Mogą to być w szczególności:
 - a) 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;
 - b) poświadczona 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;
 - c) 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;
 - d) poświadczona 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.
4. 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 stanowiącym Załącznik nr 6 do SIWZ. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie żądanych oświadczeń i dowodów, traktowane będzie, jako niespełnienie ww. wymagań.

VII. Ogólne zasady rozliczeń.

1. Okresem rozliczeniowym będzie miesiąc kalendarzowy.

2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, za poprzedni pełny miesiąc kalendarzowy.
3. Zamawiający wymaga aby do każdej wystawionej faktury załączone było zestawienie wydanych posiłków (opisane w rozdz. III. pkt 7), potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
4. Zestawienie, o którym mowa w punkcie 3, należy dostarczyć do Działu Zamówień Publicznych, niezwłocznie po zakończeniu okresu rozliczeniowego – celem potwierdzenia zgodności w zakresie liczby wydanych posiłków.
5. Faktura wraz z potwierdzonym załącznikiem, powinna zostać do dostarczona do siedziby Zamawiającego, w formie papierowej, w terminie do 5 każdego miesiąca – za miesiąc poprzedni.
6. Szczegółowe zasady dotyczące rozliczeń pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym oraz warunków płatności zawiera Załącznik nr 6 do SIWZ –Projekt umowy.

