Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **sporządzanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego Sp. z o.o. w Pasłęku w okresie 12 miesięcy.**

I. Dane ogólne o zamawiającym.

1. ilość oddziałów – 4
2. średnia przewidywana ilość osobodni w skali 12 m-cy – 19.800, ilość posiłków dla pacjentów w skali jednego miesiąca wynosi średnio– 4.950

II. Wykaz i charakterystyka diet.

1. Dieta podstawowa (zwykła) – obejmuje posiłki spożywane przez osoby o zdrowym przewodzie pokarmowym. Spełnia wszystkie warunki racjonalnego żywienia. Sposób przyrządzania potraw uwzględnia wszystkie metody z nowoczesną technologią potraw (gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie), powinna pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze i zapotrzebowanie energetyczne. Liczba posiłków – 3 (śniadanie, obiad, kolacja).
2. Dieta łatwostrawna – obejmuje posiłki nieobciążające przewodu pokarmowego. Dieta wyklucza produkty wzdymające, zawierające dużo błonnika, smażone, zawierające ostre przyprawy, surowe warzywa i owoce. Tłuszcze zalecane: masło i oleje roślinne. Technologia: gotowanie na wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu. Liczba posiłków – 3 (śniadanie, obiad, kolacja).
3. Modyfikacja diety łatwostrawnej
   a) dieta wątrobowa/trzustkowa – z ograniczeniem tłuszczy stałych o wysokim punkcie topnienia, np. smalec, słonina.
   b) dieta cukrzycowa z wyeliminowaniem lub bardzo rygorystycznym ograniczeniem cukrów prostych (50%-60% zapotrzebowania energetycznego powinny pokrywać węglowodany), obejmująca obok posiłków głównych dwie przekąski
   c) dieta bezmleczna - z wykluczeniem mleka i jego przetworów.
   d) dieta bogatobiałkowa lub z ograniczeniem białka

   Na wniosek zamawiającego dieta łatwostrawna powinna być przygotowana w postaci papkowatej, zmiksowanej.

III. Od wykonawcy wymagać się będzie:

1. Świadczenia ww. zamówienia zgodnie z:
   a) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j Dz.U.2023. poz. 1448 z późn. zm),
   b) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.),
   c) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. 2025, poz. 1780).
2. Pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z ww. rozporządzeniem,
3. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia – dostosowanie produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony zamawiającego.
4. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację przedmiotu zamówienia.

5. Wykonywania przedmiotu zamówienia przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel.
6. Odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników, powstałe w trakcie realizacji umowy.
7. Podjęcie natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez zamawiającego.
8. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi. Zgodnie z art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługi objęte przedmiotem zamówienia, jeśli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy. Obowiązek ten dotyczy w szczególności czynności **gotowania.**
9. Wykonawca w celu udokumentowania zatrudnienia osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. z dnia 18.06.2020r. Dz. U. z 2020 r., poz. 1320 z późn. zm.) załączy do umowy „Wykaz pracowników zatrudnionych przy realizacji przedmiotu umowy" oraz na żądanie Zamawiającego kopię zanonimizowanych umów o pracę lub zgłoszeń ZUS-owskich.

IV. Wykonawca zobowiązany jest:

1. W zakresie sporządzania posiłków do:
   a) opracowywania we współpracy z dietetykiem jadłospisów zapewniających urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie, w szczególności poprzez zapewnienie Pacjentom jako świadczeniobiorcom wyżywienia odpowiedniego do ich stanu zdrowia na podstawie zaleceń opublikowanych przez Ministra Zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego Ministra Zdrowia, przy czym o rodzaju stosowanej diety, czasie jej trwania oraz zalecanych indywidualnych modyfikacjach, uwzględniając potrzeby Pacjenta oraz ocenę stanu jego odżywiania, decyduje lekarz po ewentualnej konsultacji z dietetykiem;
   b) zbilansowania wartości składników odżywczych w diecie opracowanego po stronie Wykonawcy przez osobę planującą dietę w bezpośredniej współpracy z dietetykiem Zamawiającego, który każdorazowo może weryfikować propozycje jadłospisu, zgłaszając do niego swoje uwagi, zalecenia i rekomendacje, które po uzgodnieniu Wykonawca zobowiązuje się respektować i wdrożyć;
   c) opracowania jadłospisów dla pacjentów z czytelną gramaturą, składem, kalorycznością i wartością odżywczą diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli, sposobie obróbki posiłku, z wyszczególnieniem alergenów wszystkich potraw oraz dostarczania ich do punktu dystrybucji w terminie min. 2 dni roboczych przed terminem obowiązywania jadłospisu;
   d) wymaga się planowania diet zgodnie z aktualnymi normami żywienia opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka oraz Polskim Towarzystwem Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu, zamieszczonych pod adresem: Standard żywienia - żywienie dla zdrowia - Ministerstwo Zdrowia - Portal Gov.pl
   e) gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, z uwzględnieniem sezonowości, religii i tradycji świąt różnych wyznań, dobór produktów zgodny z wymogami żywienia dietetycznego,

f) używania surowców dobrej jakości w zachowanych terminach ważności,
g) zapewnienie owoców lub warzyw w każdym posiłku,
h) wdrażania, przestrzegania i opracowywania instrukcji dobrej praktyki higienicznej w procesie technologicznym,
i) ustalanie diet, w tym diety bezmięsnej, bezglutenowej i sprawowanie nadzoru nad procesem przygotowywania posiłku przez personel posiadający wymagane kwalifikacje,
j) opisu zawartych skrótów w jadłospisie – legenda.

2. W zakresie dystrybucji:
   a) wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków 2 razy dziennie do punktów dystrybucji (Budynek główny Szpitala, Budynek Oddziału Rehabilitacji),
   b) zapewnia przewożenie posiłków w pojemnikach czystych, szczelnie zamkniętych (np. termosach), szczególnie posiłków płynnych (zupy, sosy, napoje itp.), nie łączenia posiłków gorących z zimnymi w jednym pojemniku zbiorczym,
   c) potrawy przeznaczone do podania w czasie późniejszym będą odpowiednio pakowane (np. hermetycznie, próżniowo, boxach itp.)
   d) zapewnia oznakowanie pojemników – dedykacja na poszczególne oddziały, oznakowanie diet oraz oznakowanie datą ważności potraw przeznaczonych do podania w terminie późniejszym,
   e) godziny posiłków w szpitalu ustalone są na:
      - śniadanie $7^{00} – 7^{30}$
      - obiad $13^{30} – 14^{00}$
      - kolacja $17^{30} – 18^{00}$
   c) prowadzi ewidencję wydanych posiłków z podziałem na oddziały,
   f) do wykonawcy należy mycie i dezynfekcja opakowań zbiorczych (termosy, termopaki itp.).

V. Obowiązki i uprawnienia zamawiającego

1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów stanowią:
   a) wykaz diet stosowanych u zamawiającego (pkt. II)
   b) codzienne zapotrzebowanie na posiłki składane przez zamawiającego,
   c) ilość zamawianych posiłków będzie podawana codziennie przez osobę upoważnioną (na podstawie zapotrzebowań składanych przez oddziały) do godz. 8^{00}
   d) Do godz. 8^{00} zamawiane będą następujące posiłki: na dzień bieżący obiad i kolacja, na dzień następny śniadanie.
   e) Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w ciągu dnia,
   f) Ilość i rodzaj diet mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb.
2. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do udostępniania dokumentacji związanej z żywieniem w celu oceny wywiązywania się ze zobowiązań,
3. Upoważniony pracownik zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach ich produkcji wskazanych przez Wykonawcę.
5. Kontrola czystości środka transportu oraz pojemników do transportu żywności.
6. Zamawiający będzie miał prawo publikowania na stronie internetowej jadłospisu wraz ze zdjęciami co najmniej dwóch posiłków spośród najczęściej stosowanych diet z danego dnia wraz z odniesieniem do pozycji z jadłospisu.

7. Zamawiający będzie miał prawo na dokonywanie i dokumentowanie przez swoich przedstawicieli (w szczególności przez dietetyka Zamawiającego) czynności polegających na:
   a) weryfikacji zgodności posiłku z jadłospisem oraz organoleptycznej oceny podstawowych parametrów posiłków obejmującej świeżość produktów, temperaturę, zapach oraz wygląd i konsystencję posiłku, a weryfikacja i ocena może być prowadzona codziennie w zakresie wszystkich posiłków;
   b) weryfikacji wymaganej ilości, właściwej jakości, gramatury posiłków, godzin dowozu (czy stwierdzania zwłoki w dostarczeniu posiłków poza czasem ustalonym), stanu w jakim posiłki zostały dowiezione, sposobu ich zapakowania, zgodności posiłku z zamówioną dietą wraz z przestrzeganiem wymogów i zaleceń higieniczno-sanitarnych w zakresie przygotowywania, transportu i dystrybucji posiłków dostarczanych na oddziały szpitalne dla Pacjentów Zamawiającego.
8. Weryfikacja, o której mowa w ust. 7, może być przeprowadzona przez przedstawiciela Zamawiającego zarówno w siedzibie Wykonawcy, w której posiłki są sporządzane i przygotowywane do transportu jak i w siedzibie Zamawiającego.
9. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego lub jego przedstawiciela (w szczególności zatrudnionego przez Zamawiającego dietetyka) nie wykonywania lub nienależytego wykonania Umowy, nieprawidłowości, niezgodności lub zastrzeżeń, Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia działań mających na celu niezwłoczne usunięcie nieprawidłowości i zapobieżenie ich występowaniu w przyszłości. Reklamacje mogą być zgłaszane Wykonawcy w formie ustnej lub pisemnej bezpośrednio przez przedstawiciela Zamawiającego.

VI. Pozostałe uregulowania

Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości dotyczące przedmiotu zamówienia ujawnione przez organy kontrolne. Ponadto jest zobowiązany do usunięcia wszelkich wskazanych nieprawidłowości na własny koszt.

Miejscowość, data	Podpis Wykonawcy