

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: Świadczenie usług przygotowania i dystrybucji posiłków do pacjentów Opolskiego Centrum Rehabilitacji w Korfantowie Sp. z o.o.

CPV:

55321000-6, Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

2. Zadaniem wykonawcy jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego, w ilości średnio **4800** osobodni miesięcznie. Za osobodzień rozumie się wydanie 3 posiłków (śniadanie, obiad, kolacja oraz dodatki wynikające z diet) w każdym dniu miesiąca. Podana ilość jest ilością szacunkową, a Wykonawca będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, tylko z tytułu faktycznie zamówionych i wydanych posiłków.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków niż określona w pkt. 2 w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć w chwili rozstrzygnięcia postępowania, związanej ze zwiększonym napływem chorych lub rannych lub zmniejszeniem chorych.

4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów wysokiej jakości, zakupionych i dostarczonych we własnym zakresie, które w dacie ich wykorzystania nie są przeterminowane, bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca udziela gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, z uwzględnieniem sezonowości, dni świątecznych i tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.

5. Wykonawca zobowiązuje się, że zalecane racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych będzie zgodna z normami żywienia dla polskich grup ludności opracowane i znowelizowane w 2008 r. przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, Państwową Inspekcją Sanitarną jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać gramatury i kaloryczności wydawanych posiłków zgodnie z danymi zawartymi w niniejszym załączniku. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się kalkulować cenę w ten sposób, aby koszt produktów zużytych do przygotowania posiłków jednego osobodnia (tzw. wsad do kotła) był nie **mniejszy niż 16.50 zł netto** z uwzględnieniem posiłków wynikających ze zleconych diet.

6. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki w oparciu o **jadłospis 10-dniowy** i dzienny. Jadłospis przekazywany będzie Dietetykowi szpitala lub innym osobom wskazanym przez Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia, z wyliczeniem całodobowego zapotrzebowania na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj: białka, węglowodany, tłuszcze zachowaniem norm żywienia. Jadłospis **10-dniowy** należy przedstawić osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 4-dniowym wyprzedzeniem natomiast dzienny na dzień przed realizacją. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 7 dni.

Jadłospis dzienny poza nazwami posiłków ma zawierać:

- a) ilości wyrażone w gramach lub sztukach,
- b) skład produktów żywnościowych wchodzących w rodzaj danej diety,

7. Osoba wyznaczona ze strony zamawiającego (dietetyk lub inna wyznaczona osoba) ma prawo do:

- kontroli wydawanych posiłków pod względem ilości, jakości, kaloryczności i estetyki wydawanych posiłków,
- degustacji i oceny organoleptycznej sporządzanych posiłków,
- zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę w przypadkach niezgodności z wymaganiami opisanymi przez Zamawiającego,

Wykonawca będzie podlegał kontroli przez dietetyka oraz osoby wyznaczone ze strony zamawiającego do:

- sprawowania nadzoru nad jakością, ilością, przestrzeganiem norm dziennych racji pokarmowych, stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych
- kontroli pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę pod względem stanu higieniczno – sanitarnego,
- przeglądu dokumentacji sanitarno – epidemiologicznej, stosowanych procedur

8. W ramach usługi żywienia pacjentów Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do stałego wykonywania czynności określonych poniżej:

a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanów hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i dietetycznych,

b) wydawanie posiłków w stołówce szpitalnej dla pacjentów posiadających bloczki żywieniowe pacjenci oddziału Rehabilitacji z którym posiłek należy dostarczyć do stolika:

- śniadanie: od godz. 7.30 do godz. 9.00
- obiad: pon. – pt. od godz. 13.30 do 15.00, sob. – ndz.: od godz. 13.00 do godz. 14.00
- kolacja: pon.- pt. od godz. 17.30 do godz. 18.30, sob. – ndz.: od godz.17.00 do godz.18.00

c) dostarczanie i podanie posiłków oraz sztućców i kubków na Oddział Rehabilitacji Neurologicznej bezpośrednio do łóżka pacjenta według diet zleconych przez Zamawiającego

- śniadanie w godzinach 7:50 –9:00
- obiad; pon. – pt. w godz. 13.50 – 15:00, sob. – ndz. od godz.13.00 do godz.14:00
- kolacja; pon. – pt. w godz. 17:30 – 18:30, sob. – ndz. od godz.17.00 do godz.18.00

Odbiór naczyń oraz sztućców i kubków od pacjenta po zakończonym posiłku :

- po śniadaniu od godziny 9:00,
- po obiedzie od godz. 15:00,
- po kolacji od godz. 18:30

d) dostarczanie i podanie posiłków oraz sztućców i kubków na Oddział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej bezpośrednio do łóżka pacjenta według diet zleconych przez Zamawiającego

- śniadanie w godzinach 7:50 –8:15,
- obiad; pon. – pt. w godz. 13.00 – 13:30, sob. – ndz. od godz.12.00 do godz. 12.30
- kolacja; pon. – pt. w godz. 17:00 – 17:30, sob. – ndz. od godz.16.40 do godz. 17.00

Naczynia po posiłkach na Oddziale Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej zbierane i myte są przez pracowników dystrybucji po wydaniu danego posiłku.

e) żywienie pacjentów z dietą cukrzycową oraz indywidualną na zlecenie lekarza obejmuje:

- śniadanie w godzinach 7:30 – 9:00,
- drugie śniadanie + kompot w godzinach 11:00 – 12:00
- obiad w godzinach 13:30 – 15:00,
- podwieczorek w godzinach 16:00 – 16:15
- kolacja + dodatek nocny w godzinach 17:00 – 18:00

Drugie śniadania, podwieczorek oraz dodatki nocne Wykonawca dostarcza do sali chorych zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.

- a) wydawanie naczyń stołowych i sztućców przed każdym posiłkiem na sale chorych,
- b) zbieranie i mycie naczyń stołowych i sztućców po każdym posiłku z sali chorych,
- c) mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej,
- d) utrzymanie w czystości i należytym stanie sanitarnym pomieszczeń kuchni, stołówki i kuchenek oddziałowych,
- e) utylizację odpadów powstałych w związku z wykonywaniem zamówienia,
- f) Wykonawca zobowiązany jest również do dostarczania pacjentom Zamawiającego posiłków o odpowiedniej temperaturze poza godzinami określonymi powyżej w przypadkach, gdy w porze posiłków nie mogli go spożyć z przyczyn wynikających z procesu leczenia, jednak nie dłużej niż dwie godziny po upływie pory podawania posiłków określonej powyżej. Wykonawca zostanie poinformowany o zaistniałej sytuacji przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego,
- g) w szczególnych przypadkach na zlecenie osoby odpowiedzialnej za żywienie po stronie Zamawiającego należy dostarczyć posiłek pacjentom na Oddziały rehabilitacji,
- h) w przypadku pacjentów poddanych izolacji, konieczne jest zapewnienie jednorazowej zastawy stołowej (sztućce, kubki, talerze) oraz dostarczenie posiłków w naczyniach jednorazowego użytku. Obowiązuje zakaz wstępu na salę – posiłki bezpośrednio na salę dostarczają pielęgniarki lub sanitariusze oraz usuwają naczynia po posiłku.

9. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przestrzeganie zasad przygotowywania posiłków ściśle według norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia, jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności między innymi Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.) oraz z uwzględnieniem **wytycznych Ministerstwa Zdrowia odnośnie aktualnych zasad i ograniczeń dotyczących żywienia zbiorowego w trakcie epidemii. W przypadku zmian powyższych przepisów Wykonawca jest zobowiązany do wdrożenia aktualnych przepisów.**

10. Zamawiający wymaga przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej GHP oraz produkcyjnej GMP wraz z prowadzeniem obowiązującej dokumentacji. Wszystkie elementy wykonanej usługi muszą być zgodne z procedurami certyfikowanego systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)).

11. Wykonawca zapewni procedury dotyczące przygotowania, przechowywania i podawania posiłków oraz procedury utrzymania czystości pomieszczeń zgodnie z wymogami standardów akredytacyjnych określonych przez Centrum Monitorowania Jakości w ochronie zdrowia.

12. W przypadku braku możliwości przygotowywania posiłków w pomieszczeniach Opolskiego Centrum Rehabilitacji wskazanych do realizacji usługi, oferent gwarantuje dostarczanie posiłków do Zamawiającego z zewnątrz.

II. Wymagania dotyczące personelu Wykonawcy.

1. Wymaga się, aby osoby którymi będzie się posługiwał Wykonawca przy wykonaniu umowy posiadały aktualne badania lekarskie dopuszczające je do pracy w placówce służby zdrowia i przy pracach związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków (badania do celów sanitarno – epidemiologicznych). Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów badań lekarskich przez swoich pracowników. Zaleca się szczepienie **ochronne personelu Wykonawcy przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu A i B (WZW A i B) i grypie.**

2. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy przy pomocy osób posiadających odpowiednie kwalifikacje i w niezbędnym zakresie przeszkolonych. Obowiązkiem wykonawcy jest pełnienie stałego nadzoru nad osobami którymi posługiwał się będzie przy wykonywaniu umowy.

3. Wykonawca zobowiązany jest do szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie podawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin podawania oraz zasad obowiązujących w higienie żywienia.

4. Wymaga się, aby personel wykonujący dystrybucję posiłków wyposażony był w czyste i estetyczne ubranie ochronne (odzież, obuwie, czepek na włosy, rękawiczki i maseczki jednorazowego użytku).

5. Osoby, którymi będzie się posługiwał wykonawca muszą zostać przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie:

- 1) bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 2) przepisów p.poż.,
- 3) dezynfekcji i higieny pomieszczeń służby zdrowia wg obowiązujących procedur,
- 4) utrzymania czystości pomieszczeń, procedury postępowania z materiałem zakaźnym,
- 5) higieny rąk,
- 6) obowiązujących instrukcji Systemu Zarządzania Jakością,
- 7) gospodarki odpadami oraz zasad segregacji odpadów (rodzaje pojemników i worków używanych do segregacji odpadów).

6. Szkolenia wykonawca przeprowadzi własnym staraniem i na własny koszt. Wykonawca będzie prowadził dokumentację szkoleń i udostępni ją na każde żądanie zamawiającego.

7. Osoba wskazana przez Zamawiającego ma prawo do kontrolowania realizacji wyżej wymienionych obowiązków bez ograniczeń, także poprzez kontrolę dokumentów.

III. Wymagania dotyczące pomieszczeń i wyposażenia:

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach udostępnionych Wykonawcy: kuchnię wraz z zapleczem, kuchenki oddziałowe, stołówka wraz z bufetem usytuowanych w nowo wybudowanym budynku Opolskiego Centrum Rehabilitacji w Korfantowie Sp. z o.o., ul. Wyzwolenia 11.

2. Dystrybucja i wydawanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach:

- stołówka,
- kuchenki oddziałowe,

3. Wykonawca w celu wykonania umowy zapewni odpowiedni standard pomieszczeń, wyposażenia i narzędzi. W szczególności wykona własnym staraniem i na własne ryzyko:

Załącznik nr 4 do SWZ PZP-225_08/2023

- a) Wykonawca wyposaży w niezbędne urządzenia i sprzęt do właściwego i kompleksowego wykonania usług, zgodnie z potrzebami wynikającymi z realizacji przedmiotu zamówienia. Proponowany wykaz sprzętu niezbędnego do realizacji usługi stanowi **załącznik nr 4a** do SWZ,
- b) Wykonawca po zakończeniu świadczenia usług wyżywienia pacjentów na rzecz Zamawiającego przekaże nieodpłatnie Zamawiającemu wyposażenie pomieszczeń wskazane w załączniku nr **4a do SWZ**,
- c) zapewni sprzęt do dystrybucji posiłków w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania usługi oraz będzie go na bieżąco uzupełniać,
- d) zapewni we własnym zakresie dla pacjentów szpitala stan ilościowy talerzy, sztućców, kubków i będzie na bieżąco uzupełniał wynikłe braki,
- e) posiłki nie mogą być wydawane w naczyniach jednorazowych (naczynia stołowe, kubki, dzbanki sztućce),
- f) zorganizuje produkcję posiłków w wynajmowanych pomieszczeniach, w szczególności wyposaży kuchnię we wszelkie niezbędne do produkcji posiłków i zmywania naczyń urządzenia i sprzęty, a także wykona prace remontowe lub instalacyjne w niezbędnym zakresie na własny koszt. Zamawiający zastrzega, że wyposażenie kuchni we wszelki niezbędny sprzęt może potrwać maksymalnie **10 tygodni**. Wykonawca zapewni na czas prac instalacyjnych sprzętu żywienia z kuchni zapasowej przy czym z uwagi na zachowanie wysokiej jakości oraz odpowiedniej temperatury posiłków kuchnia ta nie może znajdować się w odległości większej niż **45 km od siedziby Zamawiającego** (odległość dojazdu wyliczana na podstawie danych z google maps).
- g) zorganizuje produkcję posiłków w wynajmowanych pomieszczeniach, w szczególności wyposaży kuchnię we wszelkie niezbędne do produkcji posiłków i zmywania naczyń urządzenia i sprzęty, a także wykona prace remontowe lub instalacyjne w niezbędnym zakresie na własny koszt,
- h) o każdym działaniu związanym z adaptacją pomieszczeń, uzupełnieniem lub zmianą wyposażenia Wykonawca będzie informował Zamawiającego na piśmie przedstawiając wykaz prac i wyposażenia.

IV. Diety

Wykaz diet stosowanych w OCR Korfantów oraz ich symbole:

1. Dieta podstawowa

Dieta podstawowa obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych. Stanowi podstawę do kształtowania diet leczniczych.

Normy składników pokarmowych:

1. Kalorie 2300-2600
2. Białko 80g (w tym zwierzęce 45g)
3. Tłuszcze 80g
4. Węglowodany 325g

Normy według produktów:

1. Produkty zbożowe 245g
 - a) pieczywo mieszane 250g
 - b) mąki, makaron, kasze 60g

2. Mleko i produkty mleczne 700ml
3. Jaja 1 szt.
4. Mięso, wędliny, ryby 120g
5. Masło, śmietana 20g
6. Inne tłuszcze 35g
7. Ziemniaki 500g
8. Warzywa i owoce bogate w witaminę C 200g
9. Warzywa i owoce bogate w karoten 150g
10. Inne warzywa i owoce 300g
11. Strączkowe suche 10g
12. Cukier i słodycze 55g

2. Dieta łatwostrawna

Dieta łatwostrawna jest modyfikacją diety podstawowej z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów.

- a. łatwostrawna L
- b. papkowata L pap
- c. bezmleczna L bezml
- d. bezmięсна L bezm
- e. bez ziemniaków
- f. niskobiałkowa
- g. niskopurynowa

3. Dieta cukrzycowa C o, C s

- a. płynna C pł
- b. papkowata C pap

4. Diety specjalne – wynikające z indywidualnych zleceń lekarskich

- a. bezsolna
- b. ubogoresztkowa
- c. bezglutenowa
- d. procedura żywienia pacjentów w okresie okołoperacyjnym – dokument wewnętrzny opracowany przez Zamawiającego
- e. dieta w zakażeniu Clostridium difficile

Kompleksowe żywienie pacjentów obejmuje w skali roku około **58000** osobodni wg niżej podanego zestawienia.

Zestawienie diet obowiązujących w OCR – Korfantów {średnia ilość osobodni w ciągu roku}

Nr diety	Nazwa diety	Udział diet -osobodni	Ilość posiłków	Wymagania Zamawiającego
I	Dieta podstawowa	28560	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera wszystkie składniki pokarmowe Zawartość kalorii w diecie – 2300 - 2600kcal

Załącznik nr 4 do SWZ PZP-225_08/2023

Ila	Dieta łatwostrawna	13000	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Zawartość kalorii 2300 – 2600 kcal w diecie Zawiera: pieczywo, mleko i jego przetwory, jaja, drób, ryby, chude mięso i wędliny, owoce, soki, warzywa rozdrobnione, gotowane (buraki, marchew) z wykluczeniem warzyw ciężkostrawnych (kapusty kwaszonej, ogórków konserwowych), wzdymających (fasola, groch)
IId	Dieta łatwostrawna - bezmięsna	200	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera zalecenia z diety lekkostrawnej z całkowitym wykluczeniem mięsa i jego przetworów
II f	Dieta łatwostrawna - niskobiałkowa	28	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera zalecenia z diety lekkostrawnej z ograniczoną zawartością białka wg wskazań lekarza
II e	Dieta łatwostrawna - bez ziemniaków	37	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera zalecenia z diety lekkostrawnej z całkowitym wykluczeniem ziemniaków i ich przetworów
II g	Dieta łatwostrawna - niskopurynowa	37	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Zawiera zalecenia z diety lekkostrawnej z całkowitym wyeliminowaniem pokarmów obfitujących w związki purynowe
IV d	Diety o zmienionej konsystencji *dieta papkowata 600 *dieta płynna; sonda 250 *dieta płynna, gęsta 200	*dieta papkowata 600 *dieta płynna; sonda 250 *dieta płynna, gęsta 200	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Dodatki w zależności od potrzeb pacjenta na zlecenia lekarza 1 lub 2 razy dziennie. Zawiera składniki diety zalecanej np.: łatwostrawnej podawana w formie posiłku pełnego z uwzględnieniem rozdrobnienia warzyw, owoców, mięsa i wędlin Zawiera składniki diety zalecanej np.: łatwostrawnej bogatobiałkowej w formie zmiksowanej- płynnej Zawiera składniki diety zalecanej np.: łatwostrawnej bogatobiałkowej lub

Załącznik nr 4 do SWZ PZP-225_08/2023

				wysokokalorycznej w formie zmiksowanej o konsystencji gęstej
III	Dieta cukrzycowa- z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych	14460	Składa się z 3 posiłków; Śniadanie, obiad, kolacja plus drugie śniadanie oraz z posiłku nocnego – na zlecenie lekarza.	Zawiera: pieczywo ciemne, chude mięso i wędliny, drób, sery, mleko, warzywa, owoce. Nie dopuszcza się sosów, zabielenych zup, mielonek, potraw smażonych, pasztetów
IVa	Dieta bezsolna	40	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Z diety eliminuje się sól zastępując np.: ziołami Nie podajemy warzyw i owoców zawierających sól np.: pomidor, seler
IIc	Dieta bezmleczna	360	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja.	Zawiera zalecenia z diety lekkostrawnej lub podstawowej z całkowitym wykluczeniem mleka i jego przetworów
IVc	Dieta bezglutenowa	130	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja	Nie zawiera glutenu pochodzącego z ziaren pszenicy, owsa, żyta, jęczmienia. Dieta powinna być dobrze zbilansowana, urozmaicona, uwzględniająca produkty spożywcze pochodzące z różnych grup żywności
IVb	Dieta ubogoresztkowa	17	Składa się z 3 posiłków: Śniadanie, obiad, kolacja.	Zawiera zalecenia z diety lekkostrawnej z wykluczeniem produktów i potraw zawierających duże ilości błonnika

V. Zasady przygotowywania posiłków:

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie ze zgłoszoną dietą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
2. Ilość i rodzaj diet na dany dzień przekazywany będzie Wykonawcy przez Dietetyka Zamawiającego na podstawie pisemnych zamówień przekazywanych do godziny 13.00 dnia poprzedzającego.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej zmiany (w danym dniu) co do ilości i rodzaju diet w zależności od stanu pacjentów do godziny 11.00

4. Dostarczane posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę:

- zupy minimum +75°C,
- II dania i gorące posiłki minimum + 63°C,
- gorące napoje minimum +80°C,
- surówki i sałatki minimum + 4°C

5. Na Wykonawcy ciąży obowiązek pobierania i przechowywania próbek posiłków na koszt własny. Obowiązek pobierania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, określony w art. 72 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023.1448 t.j.) przeniesiony zostaje zgodnie z art. 72 ust. 3 na producenta – zakład, w którym potrawy zostały wyprodukowane. Próbki żywności powinny spełniać wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

6. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki z własnych produktów, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia szpitalnego (np. termin przydatności do spożycia, jakość, sezonowość produktów).

7. Zamawiający ma prawo reklamacji, odmówienia przyjęcia w całości lub w części dostawy, jeżeli:

- temperatura posiłku ciepłego będzie niższa niż określone w pkt 4,
- zaistnieje inna okoliczność skutkująca złożeniem reklamacji (niezgodność składu lub gramatury z jadłospisem dziennym, ilość wydanych posiłków niezgodna z zamówieniem, posiłek wskazujący oznaki nieświeżego),

8. Wykonawca zobowiązany w przypadku wystąpienia okoliczności opisanych w pkt 7 do usunięcia nieprawidłowości w terminie 30 minut od zgłoszenia przez pracownika Zamawiającego.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania Zamawiającemu wyniku badania na kaloryczność posiłków oraz badań mikrobiologicznych naczyń stołowych, kuchennych i sprzętu produkcyjnego jeden raz na 6 miesięcy.

VI. Informacje dodatkowe dla wykonawców.

1. W szpitalu znajdują się następujące oddziały:

- Oddział Rehabilitacji
- Pododdział Rehabilitacji Neurologicznej
- Oddział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej
- Zamek – Rehabilitacja

VII. Opis wymagań dotyczących dostarczanych posiłków

1. Wymagania minimalne stawiane Wykonawcy w odniesieniu do poszczególnych elementów składowych wchodzących w skład posiłków:

ŚNIADANIE - w zestaw śniadaniowy w zależności od jadłospisu muszą wchodzić następujące składniki w ilościach na osobę nie mniejszych niż:

- zupa mleczna – 300ml,
- pieczywo krojone – 120g,
- masło – 15g,
- dodatki do pieczywa białkowe – 80-100g (w przypadku podawania na gorąco parówek, kielbas, serdelków – 100g)
- dodatki warzywne lub owocowe – 100g(raz w tygodniu mogą być zastąpione dżemem lub miodem)
- jajka gotowane lub pasty - 2 szt
- kawa z mlekiem, kakao – 250ml.
- herbata 200ml

W przypadku diety płynnej lub płynnej gęstej Wykonawca dostarcza na śniadanie miksowaną zupę mleczną lub bezmleczną wzbogaconą jajkiem, masłem lub mięsem.

W przypadku diety papkowej Wykonawca dostarcza niemiksowaną zupę mleczną lub bezmleczną, pieczywo, masło oraz zmielone dodatki do śniadania.

II ŚNIADANIE – powinno składać się z:

- pieczywa – 60g
- masło – 10g
- dodatek białkowy – 50g,
- owoców lub warzyw – 150g lub galaretka, kisiel, jogurt itp. – 200g

OBIAD – w zestaw obiadowy w zależności od jadłospisu muszą wchodzić następujące składniki w ilościach nie mniejszych niż:

Zupy – 450ml,

Dodatek warzyw innych niż ziemniaki do zupy 100 g

Dodatek kaszy, ryżu, makaronu 30 g lub ziemniaków 120g

Drugie danie:

- ziemniaki po ugotowaniu – 300g, lub kasza, ryż, makarony po ugotowaniu – 250g,
- mięso w postaci pieczonej – 150g, lub mielonej (kotlety, pulpety, pieczenie o zawartości 90% mięsa) – 120g, lub ryby – 200g w postaci smażonej lub gotowanej, lub drób – 250g w postaci pieczonej lub duszonej, lub podroby – 250g,
- sosy – 100 g
- dodatki warzywne (surówki na zimno, gorąco) – 150g,
- lub potrawy półmięsne (o zawartości 70% mięsa) – 350g,
- lub potrawy bezmięsne (np. makaron – 250g z twarogiem – 100g),
- do każdego zestawu obiadowego kompot sporządzany na bazie owoców świeżych, mrożonych lub suszonych – 250ml.

W przypadku diety płynnej lub płynnej gęstej Wykonawca dostarcza miksowaną zupę o odpowiedniej konsystencji składającą się ze składników obiadu, wzbogaconą dodatkowo dodatkowym produktem białkowym oraz masłem lub oliwą.

W przypadku diety papkowej Wykonawca dostarcza poszczególne składniki drugiego dania w formie zmielonej, zupę w formie niemiksowanej.

PODWIECZOREK – powinien składać się z:

- pieczywa – 60g
- masło - 10g
- dodatek białkowy – 50g,
- dodatki owocowe lub warzywne – 150g, lub galaretką, kisiel, jogurt itp. – 200g

KOLACJA – w zestaw kolacji wchodzi następujące składniki w ilościach nie mniejszych niż:

- herbata lub kawa z mlekiem – 250ml,
- pieczywo krojone – 150g,
- masło – 15g,
- dodatki do pieczywa białkowe – 80g (w przypadku podawania na gorąco parówek, kiełbas, serdelków – 100g)
- sałatki jarzynowe, ryżowe itp. – 300g
- owoce lub warzywa – 100g.

Dwa razy w tygodniu posiłek gorący.

W przypadku diety płynnej lub płynnej gęstej Wykonawca na kolację dostarcza miksowaną zupę o odpowiedniej konsystencji, zawierającą warzywa, tłuszcz i węglowodany, wzbogaconą – jajkiem, mięsem.

W przypadku diety papkowej Wykonawca dostarcza na kolację pieczywo, masło oraz mielone dodatki i warzywa zaplanowane do kolacji.

POSIŁEK NOCNY – powinien składać się z:

- pieczywo – 60g
- masło – 10g
- dodatek białkowy – 50g (szynka, polędwica, sery lub jajka)

Częstotliwość występowania produktów w posiłkach:

1. dodatki białkowe do pieczywa, 1 raz w tygodniu każdy: ser biały, ser żółty lub topiony, ryba, jajko (pasty), w pozostałe dni szynka, polędwica, wędliny drobiowe lub wieprzowe zawierające minimum 80% mięsa właściwe dla diet;
 - dodatek węglowodanowy do II dania 1 raz w tygodniu każdy: kluski lub kopytka, ryż, kasze (jęczmienia, gryczana lub pęczak), w pozostałe dni tygodnia ziemniaki;
 - dodatki białkowe do II dania 1 raz w tygodniu każdy: jajko, biały ser, ryba, w pozostałe dni tygodnia różne mięsa właściwe dla diet;
 - dodatki warzywne do drugiego dania w postaci gotowanej lub surowej nie mogą się powtórzyć w ciągu tygodnia.
2. Wymaga się przygotowywania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, mleko w proszku do sporządzania napoi mlecznych, klopsy, gołąbki itp.)
3. Wymaga się stosowania do smarowania pieczywa produktów zawierających minimum 82% tłuszczu, przy czym tłuszcz palmowy jest wykluczony.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania dla pacjentów neurologicznych posiłków nie zawierających kaszy, makaronów, ryżu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania dla pacjentów neurologicznych zamiast herbaty, kompotu napojów zagęszczonych np. kisieli pitnego.

6. Wymaga się podawania pieczywa z uwzględnieniem diet: dieta podstawowa pieczywo mieszane + graham pszenne, dieta lekkostrawna pieczywo graham pszenne lub baton pszenne, dieta cukrzycowa graham żytni, dieta bezglutenowa pieczywo bezglutenowe.
7. Wymaga się podawania do posiłków świeżych warzyw i owoców w sezonie.
8. Wymaga się podawania potraw z ryb co najmniej jeden raz w tygodniu.
9. Wymaga się podawania w niedziele i święta posiłków mięsnych.
10. Wymaga się podawania minimum 150g mięsa w postaci pieczonej co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym.
11. Wymaga się podawania potraw z drobiu w postaci nierozdrobnionej (z wykluczeniem potrawek, gulaszów), co najmniej jeden raz w jadłospisie dekadowym,
12. Wymaga się używania świeżych surowców do przyrządzania potraw.
13. Wymaga się, aby potrawy były zawsze świeże i podawane bezpośrednio po przygotowaniu.
14. Zabrania się przechowywania potraw z dnia na dzień.

VIII. Wymagania stawiane wykonawcy.

1. Wykonawca ma obowiązek przejąć na podstawie art. 231 Kodeksu **Pracy 3 pracowników** Opolskiego Centrum Rehabilitacji, którzy w chwili obecnej świadczą pracę u dotychczasowego Wykonawcy usługi (pracownicy do przekazania na podstawie art. 231 kodeksu pracy). Pracownicy ci obecnie zatrudnieni są przy dystrybucji posiłków na oddziały.
2. Wykonawca zobowiązuje się utrzymać zatrudnienie przejętych pracowników w okresie obowiązywania umowy przez co rozumie się nierozwiązywanie umów o pracę z przyczyn dotyczących Wykonawcy (jako pracodawcy).
3. Wszystkie stosowane środki czyszczące i dezynfekcyjne przez wykonawcę muszą być dopuszczone do stosowania na polskim rynku i posiadać stosowne atesty. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu wykaz tych środków.
4. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia procedur systemu HACCP i utrzymywania ich przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Wykonawca opracuje procedury dotyczące przygotowania, przechowywania i podawania posiłków zgodnie z wymogami standardów akredytacyjnych określonych przez Centrum Monitorowania Jakości w ochronie zdrowia.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości związane z wykonaniem usługi, ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.

IX. Informacje dotyczące przejmowanych pracowników

1. Wszyscy przejmowani pracownicy świadczą pracę w podmiocie wykonującym obecnie usługę, gdzie zostali przekazani przez zamawiającego na podstawie art. 23¹ kodeksu pracy. Zatrudnieni są na podstawie umów o pracę zawartych na czas nieokreślony.
2. W stosunku do przejmowanych pracowników zastosowanie będzie miał Regulamin Wynagradzania OCR w Korfantowie Sp. z o. o.
3. Żaden z przekazywanych pracowników nie nabędzie uprawnień emerytalnych w trakcie realizacji usługi.

4. Żaden z przekazywanych pracowników nie posiada orzeczenia o stopniu niepełnosprawności.
5. Zamawiający zobowiązuje się do przejęcia przekazanych pracowników po zakończeniu umowy.

Zestawienie informacji dotyczących pracowników przewidzianych do przekazania na zasadach art. 23¹ kodeksu pracy

Lp.	Stanowisko	Średnie miesięczne wynagrodzenie brutto (średnia z trzech miesięcy od czerwca do sierpnia 2023r.)	Ilość dni urlopu wypoczynkowego pozostałego do wykorzystania w roku 2023 (stan na dzień 31.08.2023r.	Prawo do nagrody jubileuszowej w okresie trwania umowy
1.	Pomoc kuchenna	4.666,59	25	tak
2.	Kucharz	4.442,44	33	tak
3.	Kucharz	4.174,61	30	tak

Aktualizacja 11.10.2023r.