**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej usługi żywienia pacjentów Szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie, polegającej na zapewnieniu codziennego, całodobowego przygotowania posiłków, dostawy posiłków i produktów spożywczych do punktu odbioru posiłków, dystrybucji posiłków oraz odbioru po konsumpcji - brudnych naczyń i innych.

* Zakup produktów i na ich bazie przygotowanie w kuchni pozostającej w dyspozycji Wykonawcy posiłków zgodnie z przyjętymi normami żywienia.
* Transport do Zamawiającego przygotowanych posiłków (i odpowiednio artykułów spożywczych) zgodnie ze złożonym zamówieniem (zapotrzebowaniem).
* Dostawa posiłków do punktu odbioru posiłków.
* Dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta (dla wybranych komórrek, dni i posiłków).
* Odbiór brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych.
* Dekontaminacji sprzętu i naczyń po użyciu/zakończeniu dystrybucji posiłków w komórkach organizacyjnych Zamawiającego.
* Zabezpieczenie w sprzęt, naczynia, zastawę, personel, itp. realizacji usługi.
* Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia.

1. Zamówienie składa się z 4 części:

Część 1: obejmuje komórki organizacyjne Zamawiającego wymienione w załączniku nr 1a do wzoru umowy.

Część 2: obejmuje komórki organizacyjne Zamawiającego wymienione w załączniku nr 1b do wzoru umowy.

Część 3: obejmuje komórki organizacyjne Zamawiającego wymienione w załączniku nr 1c do wzoru umowy.

Część 4: obejmuje komórki organizacyjne Zamawiającego wymienione w załączniku nr 1d do wzoru umowy.

Zamawiający oświadcza, że liczba posiłków i dystrybucji wykazanych w załącznikach do wzoru umowy oraz liczba/ilość produktów spożywczych wykazanych w załącznikach do wzoru umowy ma charakter szacunkowy, służy jedynie do porównania ofert. Rzeczywista liczba/ilość dystrybucji, posiłków i produktów spożywczych dostarczanych w ramach zamówienia w każdej z części, zależeć będzie od potrzeb Zamawiającego - liczby pacjentów. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w odpowiednio do rzeczywistych potrzeb oraz do ograniczania lub poszerzania zamówień zależnie od zmiany tych potrzeb w całym okresie trwania umowy, co nie będzie stanowić zmiany lub odstąpienia od umowy w żadnej części i zakresie.

1. Wykonawca zobowiązany jest podać:
2. Cenę ryczałtową za osobodzień żywienia i proporcjonalnie do tej ceny wyliczyć ceny posiłków głównych. Wykonawca poda w arkuszach kalkulacyjnych zryczałtowaną cenę za osobodzień żywienia i wyliczy posiłek główny, rozumiany jako:
3. Śniadanie (z II śniadaniem dla wszystkich diet) – cena winna stanowić 25% wartości stawki wyżywienia za osobodzień,
4. Obiad (z podwieczorkiem) - cena winna stanowić 55 % wartości stawki wyżywienia za osobodzień,
5. Kolacja (z posiłkiem nocnym i innymi) - cena winna stanowić 20% wartości stawki wyżywienia za osobodzień.
6. Jeśli rodzaj diety będzie wymagać innego niż wymienione dodatkowego posiłku, musi on być uwzględniony w cenie odpowiedniego posiłku głównego dla diety. W wycenie dostarczanych posiłków (niezależnie od rodzaju diety) należy przyjąć wartości stawek osobodnia za żywienie w proporcjach przedstawionych powyżej.
7. Ryczałtową cenę za dystrybucję posiłku w dystrybucji okresowej (tj. wykonywanej na zamówienie w wybrane przez Zamawiającego dni i dla wybranych posiłków głównych) oraz w dystrybucji codziennej (wykonywanej każdego dnia tygodnia i dla wszystkich posiłków głównych. Wykonawca poda w arkuszach kalkulacyjnych zryczałtowaną cenę za osobodzień dystrybucji i wyliczy dystrybucję posiłków głównych, rozumianą jako:
   1. dystrybucja śniadania – cena winna stanowić 25% wartości stawki dystrybucji za osobodzień
   2. dystrybucja obiadu - cena winna stanowić 55 % wartości stawki dystrybucji za osobodzień
   3. dystrybucja kolacji - cena winna stanowić 20% wartości stawki dystrybucji za osobodzień.
8. Ceny zamawianych produktów spożywczych.
9. Wartość wsadu do kotła, oznaczającą wartość brutto produktów żywnościowych / surowców spożywczych, deklarowaną przez Wykonawcę do produkcji posiłków stanowiących osobodzień żywienia. Zaoferowana wartość wsadu do kotła musi rozkładać się na poszczególne posiłki główne w następujących proporcjach:
10. śniadanie (z II śniadaniem) - 25%
11. obiad (z podwieczorkiem jeśli jest wymagany)- 55%
12. Kolacja (z posiłkiem nocnym i innymi jeśli są wymagane) - 20%

Podane przez Wykonawcę ceny ryczałtowe posiłków głównych, dystrybucji i produktów spożywczych muszą uwzględniać wszystkie koszty i rabaty Wykonawcy.

1. Zamówienia posiłków, produktów spożywczych, korekty i reklamacje będą odbywały się w oparciu o elektroniczny system zamawiania posiłków codziennie. W zakresie zamówień na produkty spożywcze Wykonawca będzie je realizował okresowo, zgodnie z zamówieniem. W sytuacjach awaryjnych zamówienia, korekty i reklamacje będą odbywały się z użyciem formularzy. Rozliczenie zamówień posiłków, dystrybucji i dostawy produktów spożywczych następować będzie w po zakończeniu każdego miesiąca według wzoru rozliczenia – Załączniki nr 15a i 15b do wzoru umowy.
2. Wykonawca gwarantuje dystrybucję we wszystkie dni tygodnia, w tym dni ustawowo wolne od pracy, do wyboru przez Zamawiającego, zgodnie z zamówieniem. Zamawiający może zamówić dystrybucję do dowolnie wybranego posiłku głównego (śniadanie, obiad, kolacja) w każdym dniu tygodnia. Dystrybucji nie podlegają II śniadanie, podwieczorek, posiłki nocne i inne dodatkowe posiłki diety.
3. Zamawiający będzie rozliczał się za prawidłowo dostarczony do punktu odbioru posiłków i zrealizowany posiłek (produkt spożywczy), stosując odpowiednio cenę posiłku podaną w ofercie (posiłek bez dystrybucji), a w przypadku zamówienia posiłku z dystrybucją rozliczenie obejmować będzie zryczałtowaną cenę za posiłek główny i zryczałtowaną cenę za dystrybucję posiłku.

Wykonawca będzie rozliczał zrealizowane zamówienia posiłków i produktów spożywczych z uwzględnieniem właściwych dla komórek organizacyjnych ,które przesłały zamówienie, przypisanych im identyfikatorów - tzw. „ośrodków kosztów”. Wykaz ośrodków kosztów zostanie udostępniony Wykonawcy w przededniu podpisania umowy, a ich aktualizacja będzie następować w trakcie trwania umowy.

1. Realizacja usługi odbywać się będzie w oparciu o obowiązujące przepisy, a w szczególności wymagania określone ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z późniejszymi zmianami Dz.U. z 2010 r. nr 136) oraz inne akty prawne, odnoszące się do żywienia, przechowywania i transportu żywności.
2. Wykonawca zapewni produkcję posiłków o wymaganej normami jakości, ich transport/dostawę oraz dystrybucję zgodnie z obowiązującymi przepisami, wdrożonym systemem bezpieczeństwa żywności.
3. Szpital nie posiada pomieszczeń, które mógłby wydzielić z przeznaczeniem na obszar przyjęcia dostarczanych z zewnątrz posiłków ze stanowiskami do ich podgrzewania – dlatego dostawy muszą odbywać się w sposób zapewniający odpowiednią (wymaganą) temperaturę posiłków. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki i produkty spożywcze bezpośrednio do komórek organizacyjnych Zamawiającego (do tzw. punktów odbioru posiłków), własnymi środkami transportu i we własnym zakresie. Ekspedycja ze środków transportu na oddziały (do punktów odbioru posiłków) realizowana będzie przez personel Wykonawcy.

Wykaz punktów odbioru posiłków w komórkach organizacyjnych Zamawiającego dla każdej części postępowania, zawierają odpowiednio Załączniki: dla części 1 - załącznik nr 7a, dla części 2 - 7b, dla części 3 - 7c i dla części 4 – 7d do wzoru umowy.

1. Zamawiający zastrzega, że w czasie trwania umowy może nastąpić zmiana nazw komórek/oddziałów, ich łączenie, likwidacja lub powołanie nowych, zmiana ich lokalizacji, liczby hospitalizowanych pacjentów, itp. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji zamówienia możliwość zmiany między innymi ośrodków kosztów komórek organizacyjnych, osób upoważnionych do składania zamówień, osób przeprowadzających kontrolę, dróg i punktów odbioru posiłków, kategorii dostarczanych diet, rodzaju diet, systemów dystrybucji. *Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lokalizacji komórek organizacyjnych pod inny adres, łączenia, dzielenia lub ich likwidacji.* Nie będzie to stanowić naruszenia warunków umowy i nie będzie powodowało roszczeń ze strony Wykonawcy. O dokonywanych zmianach Zamawiający będzie informował wykonawcę na bieżąco, a Wykonawca zobowiązany będzie do dokonywania stosownych zmian w realizacji usługi i rozliczeniach. W przypadku zmian planowanych będą one zgłaszane Wykonawcy w formie pisemnej najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed datą jej wprowadzenia. W sytuacjach awaryjnych w czasie najkrótszym jak to możliwe. Wykonawcy nie będzie przysługiwało odszkodowanie.

W przypadku zmiany zapotrzebowana na usługę Wykonawca zobowiązany będzie do jej udzielenia i wyceny w oparciu o podaną w ofercie cenę jednostkową.

1. Pierwsze zgłoszenie zamówienia na posiłki i produkty spożywcze przesłane zostanie na wskazany przez Wykonawcę/Wykonawców adres (np. faxem, pocztą elektroniczną, elektronicznym systemem zamawiania posiłków, itp.) w dniu poprzedzającym rozpoczęciem realizacji umowy – w godzinach wieczornych).
2. Zamawiający wymaga, aby usługa dystrybucji wykonywana była przez stały, wydzielony zespół osób realizujących usługę w konkretnym budynku, komórce organizacyjnej. Oznacza to, że osoby realizujące usługę w komórkach organizacyjnych Zamawiającego, będą wykonywały czynności jedynie w obrębie wyznaczonej komórki, bez możliwości wyjścia poza jej obręb przed zakończeniem czynności dystrybucji. Wykonawca musi zagwarantować wystarczającą liczbę osób świadczących usługę w celu zapewnienia sprawnej i należytej jej realizacji.
3. Szczegółowe zasady pracy określa załącznik nr 2 do wzoru umowy (dotyczy części 1, 2, 3 i 4).
4. Sprzęt i naczynia:

* Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiedniej, ilości naczyń i bemarów transportowych, termosów, zastawy, personelu, itp., wymaganych do sprawnej realizacji usługi.
* Przygotowywanie posiłków dla Zamawiającego musi odbywać się w wydzielonych naczyniach i urządzeniach (Zamawiający nie dopuszcza gotowania, smażenia lub innych technik w naczyniach, na sprzęcie czy urządzeniach wraz z posiłkami/produktami dla innych podmiotów/klientów) w tym samym czasie.
* Wykonawca zobowiązany jest do zabierania z oddziału brudnych naczyń, sprzętu do transportu posiłków, zastawy stołowej oraz resztek pokonsumpcyjnych. Zamawiający wymaga, aby transport odpadów pokonsumpcyjnych realizowany był w czystych, zamykanych szczelnie i opisanych pojemnikach.

1. Zamawiający wymaga, aby do realizacji umowy Wykonawca wykorzystywał własny elektroniczny system zamawiania posiłków (w tym artykułów spożywczych), który będzie również służył do ewidencjonowania zamówień i prowadzenia rozliczeń między Wykonawcą a Zamawiającym. (Wymagania wobec systemu zawiera załącznik nr 9 do wzoru umowy).
2. Wykonawca przez cały okres trwania umowy musi dysponować osobami o kwalifikacjach wykazanych w Wykazie osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia.
3. Dostawy odbywać się będą w systemie bemarowym, termosowym i naczyniach jednorazowych. (Podstawowe wymagania wobec systemów dostawy zawiera załącznik nr 6 do wzoru umowy). Zamawiający dopuszcza w ramach kryterium Jakość systemu dostawy, zaoferowany przez Wykonawcę system tacowy rozumiany jako indywidualne tace z posiłkami dla pacjenta, dostarczanymi w dwukomorowych wózkach/szafach jezdnych w których poprzez obieg powietrza w komorach zachowany jest podział na część chłodniczą i grzewczą dla składowych posiłku tego wymagających.
4. Zamawiający zobowiązany jest zorganizować dostawy posiłków do punktu odbioru posiłku w danym obiekcie z uwzględniając nierówności terenu, różnice poziomów między kondygnacjami, braku wind, itd., dobierając odpowiednio sprzęt, naczynia, zastawę, aby ograniczyć możliwość rozlania, wysypania posiłków.
5. Przewidywany okres obowiązywania umowy dla wszystkich części , tj. 1, 2, 3 i 4 od 05.01.2019 do 31.12.2019.
6. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany lokalizacji niektórych oddziałów klinicznych w czwartym kwartale 2019 roku, co skutkować będzie koniecznością dostaw do nowej siedziby Szpitala Uniwersyteckiego przy ul. Kazimierza Kostaneckiego 4, 30-001 Kraków. Zmiany lokalizacji oddziałów będą wcześniej uzgadniane z Wykonawcą.
7. Zamawiający przewiduje „wizje lokalne” dla potencjalnych oferentów. Daty i godziny zostaną podane w specyfikacji.
8. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania z komórek organizacyjnych Zamawiającego pozostałych po konsumpcji brudnych bemarów, termosów, naczyń, zastawy stołowej, itd. W zakresie części 1, 2 i 3 postępowania, Wykonawca dostarcza resztki pozostałości pokonsumpcyjne do wyznaczonego przez Zamawiającego, zlokalizowanego na jego terenie punktu czasowego magazynowania odpadów. Resztkowanie i transport realizowane jest przez personel Wykonawcy.
9. Pozostałe szczegółowe informacje zawierają załączniki do specyfikacji i wzoru umowy.