**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę kompleksowej usługi żywienia pacjentów Szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie, polegającej na zapewnieniu codziennego, całodobowego przygotowania posiłków, dostawy posiłków oraz produktów spożywczych   
   do punktu odbioru posiłków, dystrybucji posiłków oraz odbiór pokonsumpcyjny.

W szczególności obejmuje:

* Zakup produktów spożywczych i na ich bazie przygotowanie posiłków w zapleczu gastronomicznym (kuchni i innych pomieszczeniach) pozostającym w dyspozycji Wykonawcy, zgodnie z przyjętymi normami żywienia chorych.
* Transport do Zamawiającego przygotowanych składowych posiłków, gotowych posiłków   
  i odpowiednio artykułów spożywczych, zgodnie ze złożonym zamówieniem (zapotrzebowaniem).
* Zaopatrzenie każdej dostawy posiłków w zastawę stołową i inny asortyment niezbędny   
  do sprawnego wydania pacjentom posiłków.
* Dostawa posiłków do każdego z punktów odbioru posiłków, w ustalonym systemie i czasie dostaw, przez personel Wykonawcy.
* Dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta (dla wybranych jednostek, dni i rodzaju posiłków).
* Po zakończeniu konsumpcji, odbioru brudnej zastawy stołowej, naczyń, bemarów, szaf, itp., oraz odpadów pokonsumpcyjnych.
* Dekontaminacji wyposażenia, sprzętu, naczyń, zastawy stołowej po ich użyciu/zakończeniu dystrybucji i spożyciu posiłków przez pacjentów.
* Zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych do momentu ich zebrania w miejscu odbioru odpadów przez wyspecjalizowaną firmę lub innej formy utylizacji.
* Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usługi żywienia i dystrybucji oraz zagwarantowanie zabezpieczenia w produkty spożywcze, sprzęt, naczynia, zastawę, dostępność personelu, itd., celem sprawnej realizacji usługi.

1. Zamówienie stanowi jedną integralną część obejmującą wszystkie lokalizacje Zamawiającego w zakresie przygotowywania posiłków, dostarczania do punktów odbioru, dystrybucji jeśli taka jest wymagana oraz odbioru pokonsumpcyjnego. Zakres czynności składających się   
   na świadczenie usługi ma charakter kompleksowy i może być rozliczany tylko jako czynność jednorodna w sposób opisany w specyfikacji.
2. Przewidywany okres obowiązywania umowy od 01.01.2020 do 15.01.2023r.
3. Zamawiający oświadcza, że liczba posiłków i dystrybucji wykazanych w załączniku „Arkusz cenowy” (nr 1a do specyfikacji) oraz liczba/ilość produktów spożywczych wykazanych   
   w załączniku „Arkusz cenowy zakupu produktów spożywczych” (nr 1b do specyfikacji),   
   ma charakter szacunkowy, służy jedynie do porównania ofert.
4. Szacowane zapotrzebowanie dzienne na diety/osobodni w szpitalu wynosi około 1200. Rzeczywista liczba/ilość posiłków i produktów spożywczych oraz dystrybucji zrealizowanych w ramach zamówienia, zależeć będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, tj. liczby hospitalizowanych pacjentów wymagających posiłku.
5. Rozliczenie dotyczyć będzie jedynie zamówionych przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowanych posiłków, produktów spożywczych i dystrybucji.
6. Wykonawca musi zagwarantować świadczenie usługi całodobowego żywienia pacjentów,   
   w zakresie: śniadań, obiadów, kolacji i posiłków dodatkowych, z uwzględnieniem wszystkich zlecanych diet, w tym leczniczych i specjalnych, zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany zapotrzebowania Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot usług nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy. Oznacza to zapewnienie ciągłego i całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia, w tym w dni ustawowo wolne od pracy. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów Szpitala przez wszystkie dni w roku, bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego, np. awarie, itp. Wykonawca ma prawo w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń do realizacji usługi   
   z wykorzystaniem kuchni zapasowej, lub za zgodą Zamawiającego do korzystania z usług innego podmiotu (jeśli jest to podyktowane koniecznością zapewnienia wyżywienia pacjentów), działania te podejmuje na własny koszt i ryzyko tak, aby zachować ciągłość usługi w każdym zakresie określonym umową.
8. Wykonawca zobowiązany jest rozpocząć usługę posiadając wszelkie niezbędne zgody   
   i decyzje.
9. Zamawiający posiada rozproszoną lokalizację swoich komórek organizacyjnych. Ze względu na ich położenie, Zamawiający wskazuje 3 główne kompleksy lokalizacji w budynkach przy:
10. ul. Kopernika, ul. Śniadeckich, ul. Botanicznej, ul. Grzegórzeckiej, ul. Olszańskiej,   
    ul. Lenartowicza – tzw. „Stary Szpital”
11. ul. Skawińskiej – tzw. „Stary Szpital”
12. ul. Jakubowskiego 2 w Krakowie - Nowej Siedzibie Szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie – tzw. „NSSU”.
13. Ze względu na planowane przeniesienia lokalizacji większości komórek organizacyjnych Zamawiającego, Wykonawca zobligowany będzie do zmian miejsc dostawy posiłków   
    do nowych punktów dostaw w czasie trwania całej umowy. Zmiany mogą dotyczyć przeniesienia komórek organizacyjnych nawet do odległych lokalizacji, liczby łóżek, dotychczasowych systemów dostawy, itd., co Wykonawca winien uwzględnić i dynamicznie się dostosować do zmienionych potrzeb Zamawiającego. Zmiany takie, nie upoważniają Wykonawcy do zwiększenia wynagrodzenia umownego lub ceny.
14. Wykonawca będzie prowadził usługę żywienia zgodnie z zasadami dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia oraz przepisów jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego, sanitarno-epidemiologicznymi, zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia oraz wykorzystaniem nowoczesnych technologii.
15. Realizacja usługi musi być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia, a w szczególności:

* Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwa żywności i żywienia (tekst jednolity:   
  Dz. U. z 2018 r., (poz. 1541 z póź. zm.),
* Rozporządzeniem MZ z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. Nr 80, poz. 545) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
* Ustawą z dnia 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych   
  u ludzi (Dz. U. z 2018r., poz.151 z póź. zm.),
* Rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r.   
  w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 2004 z póź. zm.),
* Rozporządzeniem WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

1. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP), systemem ISO 22000:2005 lub równoważnym (jeśli dotyczy). Należy uwzględniać zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywienia   
   i Żywności w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i przestrzegania wszelkich zaleceń uprawnionych organów i instytucji związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Ponadto Wykonawcę zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP, p.poż., obrony cywilnej oraz wszelkich wewnętrznych zarządzeń Zamawiającego do których zostanie zobligowany.
3. W realizacji usługi należy uwzględnić wytyczne zawarte w literaturze fachowej, np.:

* ,,Praktyczny Podręcznik Dietetyki” pod redakcją Mirosława Jarosza, Instytut Żywności   
  i Żywienia, Ministerstwa Zdrowia, Warszawa 2010r.,
* „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach pod red. M. Jarosz, Warszawa 2011r.
* ,,Tabele składu i wartości odżywczej żywności” pod redakcją Hanny Kunachowicz, Ireny Nadolnej, Beaty Przygody, Krystyny Iwanow, PZWL Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2018 r.,
* ,,Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży” pod redakcją Hanny Szajewskiej   
  i Andrei Horvath, Medycyna Praktyczna, Kraków 2017r.

1. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności   
   i krytycznych punktów kontroli HACCP.
2. Wykonawca będzie realizował usługę w oparciu o posiadane przez siebie zaplecze gastronomiczne (kuchnie, magazyny, itp.), które posiada pozwolenie na produkcję od surowca do gotowej potrawy – pełna produkcja. Informacja na temat zaplecza (wykaz zaplecza) zostanie przedstawiony przez Wykonawcę w załączniku nr 4c do specyfikacji. Posiłki muszą być przygotowane w deklarowanej przez Wykonawcę kuchni.
3. Wymaga się, aby wykazana tzw. „kuchnia główna” oraz (w przypadku jeżeli Wykonawca wykaże jej istnienie) również tzw. „kuchnia zapasowa” były wpisane do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wymaga się dostarczenia w terminie na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi następujących dokumentów w zakresie tzw. „kuchnia główna” oraz (w przypadku jeżeli Wykonawca wykaże jej istnienie) również tzw. „kuchnia zapasowa”:

- Aktualny odpis z właściwego rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub inny dokument potwierdzający w sposób wystarczający przedmiotowy wpis (np. decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

- W przypadku podmiotów/ zakładów, które rozpoczęły działalność gospodarczą przed wejściem w życie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r Nr 136 poz. 914 z póź. zm.) - Decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy (dotycząca kuchni/zaplecza, w której będą przygotowywane posiłki tj. tzw. „kuchnia główna” oraz tzw. „kuchnia zapasowa” jeżeli zostanie zadeklarowana). W przypadku podmiotów/zakładów, które rozpoczęły działalność gospodarczą przed wejściem w życie powyższej ustawy – co najmniej posiadaniem decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy.

1. Zamawiający dopuszcza zmiany w lokalizacji zaplecza Wykonawcy, ale wymaga wcześniejszego, pisemnego powiadomienia o zmianie, na co najmniej 7 dni przed jej dokonaniem, a w sytuacjach nagłych/awaryjnych bezzwłocznie. W przypadku zmiany lokalizacji Wykonawca musi posiadać wszelkie wymagane zgody, dopuszczenia, certyfikację oraz uzyskać akceptację Zamawiającego.
2. W celu sprawnej realizacji usługi Zamawiający umożliwi Wykonawcy:

* w NSSU - użytkowanie wskazanych pomieszczeń na terenie NSSU wraz ze znajdującym się tam wyposażeniem. Pomieszczenia te, stanowią wydzielony obszar w którym przeprowadzane będą: odbiór posiłków, porcjowanie posiłków, regeneracja posiłków, zmywanie zastawy stołowej i sprzętu, magazynowanie produktów, zbieranie odpadów i inne.
* na terenie „Starego Szpitala” – na wniosek Wykonawcy, podnajęcie na podstawie odrębnej umowy najmu, pomieszczenia przy ul. Kopernika 21A, które dotychczasowy Wykonawca usługi użytkował jako zmywalnie zastawy stołowej z tego budynku, lub innych pomieszczen (w miarę możliwości).

1. Wykonawca w obiektach przekazanych mu do dyspozycji przez Zamawiającego (niezależnie od formy prawnej) nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego realizować usług dla innych podmiotów. Wykonawca zobowiązany jest utrzymywać przekazane mu do dyspozycji sprzęt, wyposażenie i pomieszczenia w należytym stanie. Koszty eksploatacyjne związane   
   z funkcjonowaniem wynajętych i wyposażonych pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca celem prawidłowego przygotowania oferty może wziąć udział w wizji lokalnej na terenie Szpitala Uniwersyteckiego i jego budynkach, na zasadach określonych   
   w specyfikacji (pkt. 3.16).
3. Wykonawca przygotowuje posiłki na podstawie zgodnego z potrzebami żywieniowymi pacjentów zapotrzebowania żywnościowego z komórek organizacyjnych Zamawiającego. Zamawianie posiłków i produktów spożywczych odbywać się będą co do zasady za pomocą „elektronicznego systemu zamawiania posiłków” (ESZP), który zapewnia Wykonawca usługi. Zamówienia składane będą przez upoważnionych pracowników Zamawiającego i dotyczyć: śniadania (i II śniadania), obiadu (i podwieczorku jeśli dotyczy), kolacji (i II kolacji oraz innych posiłków jeśli dotyczą), produktów spożywczych, z uwzględnieniem rodzaju diety, liczby posiłków, konsystencji/formy podania jakie są wymagane. Wymagania wobec tego systemu zostały zawarte w załączniku nr 7 do umowy.
4. W sytuacjach braku możliwości złożenia przez komórkę organizacyjną Zamawiającego zamówienia, (także korekty, reklamacji, itd.) poprzez ESZP, Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień również: drogą poczty elektronicznej, pisemnie (w tym faxem), telefonicznie, na wskazane przez Wykonawcę adresy poczty elektronicznej, numery telefonów i faxu lub adresu do korespondencji. W sytuacjach szczególnych, Zamawiający przewiduje między innymi korzystanie z formularzy wymienionych w załącznikach nr 2, 5, 6, do umowy, obejmujące składanie zamówień na posiłki, korekty zamówień, zamówienia produktów spożywczych.
5. W sytuacjach nadzwyczajnych/awaryjnych Wykonawca:
   1. w sytuacji która może wpłynąć na terminowość i/lub jakość usługi, zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o zaistniałej okoliczności Zamawiającego,
   2. ma obowiązek natychmiastowego podjęcia działań zabezpieczających i minimalizujących szkody wynikającej z braku możliwości zapewnienia wyżywienia/dostawy posiłku/-ów lub innej nieprawidłowości (konsultowane z Zamawiającym),
   3. zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach   
      w ramach przywrócenia ciągłości żywienia, eliminacji nieprawidłowości, itp.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu posiłków u innego Wykonawcy w przypadkach nieprawidłowej realizacji usługi, a w szczególności gdy Wykonawca:

* nie zapewni całodobowego wyżywienia,
* nie dostarczy posiłków lub diety,
* dostarczy nieprawidłowo przygotowaną dietę lub posiłek (np. niezgodną z zaleceniami, zamówieniem), zawierającą nienadające się do spożycia produkty (np. nieświeże, złej jakości, roztopione, niedomyte),
* braku uzgodnienia/zatwierdzenia posiłków zastępczych w sytuacjach szczególnych,
* braku możliwości dostarczenia przez Wykonawcę prawidłowych posiłków/zgodnych   
  z zamówieniem,
* opóźni się powyżej 30 minut w dostawie diet od terminu/czasu dostawy jaki obowiązuje Wykonawcę. Za czas dostawy posiłku do komórki organizacyjnej uznaje się dostarczenie   
  do punktu odbioru oraz zgłoszenie dostawy personelowi Zamawiającego,
* inne.

1. Zamawiający nie rozliczy niezrealizowanych lub źle przygotowanych posiłków (i dystrybucji jeśli jest zamówiona) oraz będzie miał prawo do naliczenia kary umownej za niezrealizowaniu lub wadliwe zrealizowanie zamówienia w całości lub jego części.
2. W sytuacjach szczególnych, np. awarii windy, Wykonawca zobowiązany będzie   
   do dostarczenia posiłków schodami, we własnym zakresie.
3. Wykaz produktów spożywczych, które Zamawiający będzie zamawiał poza posiłkami zawarty jest w załączniku nr 5 do umowy. Obejmuje on produkt, preferowaną wielkość opakowania, jednostki miary oraz szacunkowe ilości produktów jakie Zamawiający zamierza zamówić. Ilość produktów będzie zmienna i zależna od rzeczywistych potrzeb danej komórki organizacyjnej Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poszerzenia listy produktów które Wykonawca będzie dostarczał w ramach zamówienia. W takim przypadku obsługa dodatkowych zleceń Zamawiającego odbędzie się według odrębnych ustaleń stron.
5. W miejscach w których posiłki nie będą dystrybuowane w systemie tacowym, Wykonawca zapewni: estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków, gwarantujące ciepły posiłek, łatwe w obsłudze. Wykonawca zapewni niezbędną liczbę tych urządzeń celem płynnej dostawy posiłków do komórek organizacyjnych Zamawiającego.
6. W obrębie NSSU i większości budynków „Starego Szpitala” dostawy posiłków odbywać się będą z wykorzystaniem wind. Wykonawca zobowiązany jest dostosować wymiary pojemników i sprzętu w jakich dostarczana będzie żywność do wymiarów wind i ciągów komunikacyjnych.
7. Ze względu na dynamiczne zmiany lokalizacji komórek organizacyjnych Zamawiającego przewidziane w pierwszym roku trwania zamówienia/umowy, Zamawiający dopuszcza korzystanie z używanego sprzętu do dostarczania posiłków do punktów odbioru posiłków, jednak ich stan nie może budzić zastrzeżeń ze strony Zamawiającego (wymagana akceptacja Specjalisty ds. żywienia), a w przypadku ich wystąpienia, Wykonawca zobligowany jest wymienić kwestionowany sprzęt/wyposażenie bezzwłocznie, nie później niż do 7 dni, chyba że uzyska zgodę Zamawiającego na przedłużenie terminu.
8. Dostawy odbywać się będą w oparciu o ustalony harmonogram obejmujący czas dostawy dla śniadania (łącznie z II śniadaniem), obiadu (łącznie z podwieczorkiem) oraz kolacji (łącznie   
   z II kolacją). Inne posiłki jeśli są wymagane dostarczane będą łącznie z posiłkiem głównym. Zamawiający przewiduje możliwość dostaw posiłków dodatkowych odrębnie od posiłków głównych w oparciu o pisemne zlecenie Specjalisty ds. żywienia.
9. Zamawiający wymaga, aby dla komórek organizacyjnych, w których pacjenci ze względu na prowadzoną diagnostykę i leczenie nie mogą zjeść posiłku w porze rozdawania posiłku, Wykonawca zorganizował system dostaw uzupełniających lub zapewnił możliwości bezpiecznego przechowywania posiłków po dystrybucji. Zasady tego systemu zostaną opracowane po podpisaniu umowy, jednak nie później niż do 10 dni od dnia rozpoczęcia usługi. Dostawy uzupełniające będą dotyczyć śniadań oraz obiadów i wymagają zatwierdzenia przez Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać składowe posiłku oraz zamówione artykuły/produkty spożywcze oddzielnie/odrębnie, w osobnych opakowaniach i bezpośrednio do wskazanych Punktów odbioru posiłków.
11. Posiłki i produkty spożywcze muszą być dostarczane w sposób zapewniający ich bezpieczny transport, zabezpieczający przed wysypaniem, wylaniem, zabrudzeniem, rozbiciem, itp. Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w pojemnikach, które zabezpieczą posiłki przed czynnikami zewnętrznymi, odpowiednio nadmiernym obniżeniem temperatury lub przegrzaniem, które będą estetyczne, będą posiadały szczelne zamknięcie, stosowne atesty, itd.
12. Pakowanie posiłków/składowych musi się odbywać w taki sposób, by nie doprowadzić   
    do zgniecenia posiłków/składowych, oraz aby wypełnienie pojemnika lub GN-u nie było większe niż 4/5 jego objętości.
13. Zamawiający wymaga, aby produkty spożywcze takie jak: sery, wędliny, pasty, sałatki, jaja, masło, warzywa, itp. były dostarczane w pojemnikach typu GN lub innych dopuszczonych   
    do kontaktu z żywnością pojemnikach z pokrywami. Zamawiający nie dopuszcza, ich dostarczania np. w woreczkach foliowych, folii spożywczej, itp.
14. Zamawiający wymaga, aby dostarczane do komórek organizacyjnych pieczywo miało datę ważności (przydatności do spożycia) nie krótszą niż 2 dni.
15. Przed rozpoczęciem realizacji usługi, Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu sposób opisywania dostaw (bemarów, termoportów, termosów, GN-ów, szaf jezdnych, tac   
    z dietami dla poszczególnych pacjentów w dostawie, itp.). W przypadku braku konsensusu, Zamawiający będzie miał prawo do wskazania sposobu oznaczania/opisywania dostawy i jej zawartości, w tym w szczególności rodzajów diet i ich liczb, ilości posiłków/składowych, gramatury, itp.
16. W ramach zawartej umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania pewnych produktów spożywczych, które będą stanowiły tzw. ,,Zapas”, na wypadek opóźnienia dostawy (szczególnie diety cukrzycowej), braków lub złej jakości produktów w dostawie. Ilości produktów spożywczych wchodzących w skład zamówienia będą uzgadnianie z Wykonawcą   
    i zamawianie w razie potrzeb na poszczególne komórki organizacyjne. Dla komórek organizacyjnych zlokalizowanych w NSSU, „zapas” przechowuje Wykonawca w kuchni NSSU i dostarcza na wezwanie komórki organizacyjnej Zamawiającego.
17. Wykonawca dopuszcza podawanie pacjentom posiłków w naczyniach jednorazowego użycia w określonych sytuacjach, np. w warunkach izolacji pacjentów, oddziałach anestezjologii, radioterapii, chorób zakaźnych, SOR, itp.
18. Posiłki i produkty spożywcze będą dowożone do komórek organizacyjnych Zamawiającego   
    z kuchni i zaplecza, którym dysponuje Wykonawca.
19. Do wszystkich budynków, poza kompleksem NSSU, gotowe i zapakowane posiłki/produkty spożywcze będą dowożone bezpośrednio do punktów odbioru posiłków, gdzie wraz z zastawą stołową będą każdorazowo przekazywane personelowi Szpitala, celem podziału posiłków na porcje i ich dystrybucji do pacjentów. Podział posiłków i dystrybucję realizuje personel komórki organizacyjnej Wykonawcy,   
    a w komórkach które zamówiły dystrybucję, personel Wykonawcy pod nadzorem Zamawiającego.
20. W przypadku NSSU posiłki i produkty spożywcze Wykonawca dostarcza   
    do użytkowanych przez siebie pomieszczeń, w których dokonuje porcjowania   
    na indywidualne tace, pakuje do szaf jezdnych grzewczo-chłodniczych, poddaje regeneracji, itd. Niektóre składowe posiłku mogą być przygotowywane w obrębie Kuchni NSSU (na zasadach ujętych w niniejszym opisie). Personel Wykonawcy rozwozi szafy i pojemniki z posiłkami/produktami do punktów odbioru posiłków (aneksy kuchenne lub inne) przekazując dostawę personelowi Zamawiającego. Po przekazaniu dostawy, dystrybucję wykonuje personel komórki organizacyjnej Wykonawcy, a w komórkach które zamówiły dystrybucję, personel Wykonawcy pod nadzorem Zamawiającego.
21. Wykonawca otrzyma wykaz z lokalizacjami komórek organizacyjnych Zamawiającego i ich punktów odbioru. W przypadku planowanych zmian lokalizacji komórek po rozpoczęciu usługi, Zamawiający będzie aktualizował ten wykaz na co najmniej 7 dni przed zmianą.
22. Nadzór nad przygotowaniem posiłków oraz ekspedycją posiłków i produktów spożywczych sprawuje pracownik Wykonawcy.
23. Odbiór posiłków dokonywany będzie przez personel Szpitala (np. dietetyka, pielęgniarkę, opiekuna medycznego, sanitariusza, itd.). Ze strony Wykonawcy przekazania dokonywać będzie jego personel.
24. Przekazanie odbywać się będzie w oparciu o protokół zdawczo-odbiorczy, zawierający informacje o godzinie dostarczenia posiłku, liczbie diet, jakości potraw, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp. Formularz zostanie opracowany przez dietetyczki Szpitala wspólnie   
    z Wykonawcą po podpisaniu umowy, a przed rozpoczęciem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza modyfikację protokołu w czasie trwania umowy, zależnie od potrzeb. Zamawiający dopuszcza na wniosek jednej ze stron, składanie okresowych (np. tygodniowych) protokołów zbiorczych – w takim przypadku wzór protokołu zostanie opracowany i zatwierdzony przez Specjalistę ds. żywienia i Wykonawcę.
25. Wykonawca dostarcza posiłki zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem. Dostawa z posiłkami i produktami spożywczymi po dostarczeniu do punktów odbioru, ale przed wydaniem dla pacjentów, może być wstępnie sprawdzana przez dietetyków (personel Zamawiającego) pod względem: godziny dostarczenia, temperatury, jakości i ilości diet oraz dostarczonych składowych posiłku/potraw, zgodności z ustalonym jadłospisem, konsystencji, wyglądu potraw i ewentualnie ich smaku, proporcji składowych posiłku (np. mięsa i sosu, składników stałych w zupie, itp.), terminów ważności, rodzaju, liczby i stanu zastawy stołowej, sprzętu, naczyń, pojemników, porcjonerów, pojemników na odpady, itp., w tym ich czystości.
26. W przypadku braku zastrzeżeń stwierdzonych podczas przejmowania dostawy, zarówno Wykonawca jak i Zamawiający podpiszą protokół bez uwag. Jeśli wystąpią zastrzeżenia winny być ujęte w protokole przed podpisaniem przez obie strony. Wykonawca zobowiązany jest dbać o podpisanie protokołu jako poświadczenia jakości dostawy. Brak protokołu działa na niekorzyść Wykonawcy. Kopia protokołu będzie przekazana do Wykonawcy – oryginał zachowuje Zamawiający. Protokoły dostarcza Wykonawca.
27. W sytuacji, gdy wady dostawy zostaną wykryte po podpisaniu protokołu, Zamawiający zgłosi je również jako reklamacje. Informacja o stwierdzonych nieprawidłowościach przekazana będzie jedną z dróg: telefonicznie, ESZP, pocztą elektroniczną, bezpośrednio pracownikowi Wykonawcy, itd. Brak zastrzeżeń w protokole (podpisany przez Zamawiającego protokół) nie stanowi podstawy do odrzucenia później stwierdzonej reklamacji.
28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokumentowania fotograficznego nieprawidłowości, korzystania z opinii pacjentów, odwiedzających i personelu obu stron jako ewentualnych dowodów stwierdzonych wad.
29. W przypadku odmowy lub braku możliwości podpisania protokołu przez stronę należy odnotować ten fakt i poinformować drugą ze stron.
30. W terminie do 3 dni od ich przekazania, Wykonawca ma prawo odnieść się do zgłoszonych uwag. Brak pisemnej odpowiedzi w wyznaczonym terminie będzie traktowany jako akceptacja stwierdzonych nieprawidłowości, wyniku kontroli posiłku, itd. W sytuacjach spornych wypracowany zostanie konsensus między stronami (do 7 dni od otrzymania odpowiedzi Wykonawcy), a w przypadku jego braku strony mogą zasięgnąć opinię strony trzeciej.
31. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie   
    z uwzględnieniem możliwości realizacji diet zgodnie ze zleceniem lekarza oraz zapewnić odpowiedni skład i kaloryczność posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r.   
    o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. nr 136, poz. 914)
32. Wykonawca zobowiązuje się do produkcji, dostawy i dystrybucji posiłków oraz produktów spożywczych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), w oparciu o wdrożony system HACCP i certyfikowany System jakości (jeśli posiada).
33. Przygotowywanie posiłków dla hospitalizowanych pacjentów odbywać się będzie zgodnie   
    z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia (zawartych m.in. w aktualnych Podstawach naukowych żywienia w szpitalach oraz w Zasadach prawidłowego żywienia chorych w szpitalach).
34. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z pominięciem produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, żywności modyfikowanej genetycznie, barwników syntetycznych, preparatów zastępujących cukier, przypraw zawierających wzmacniacze smaku (E600-E699), jeśli nie zostaną zaakceptowane przez Specjalistę ds. żywienia.
35. Posiłki muszą być produkowane przez Wykonawcę na bazie naturalnych produktów spożywczych wysokiej jakości (co najmniej I-go gatunku), ze świeżych produktów   
    z uwzględnieniem warzyw i owoców sezonowych, przygotowanych metodą tradycyjną nie używając gotowych produktów jak: pierogi, klopsy, gołąbki. Zamawiający nie dopuszcza podawania dań gotowych nie wyprodukowanych przez Wykonawcę. Wyklucza się potrawy   
    z proszku.
36. Zamawiający co do zasady, będzie przygotowywał kanapki dla diet cukrzycowych   
    (II śniadania, podwieczorki, II kolacje i inne) we własnym zakresie, z produktów które   
    po odpowiednim przeliczeniu dostarcza Wykonawca dla każdej z komórek organizacyjnych Zamawiającego które dokonały zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo   
    do zamawiania gotowych kanapek, przygotowanych przez Wykonawcę (będą dostarczane   
    w odrębnym opakowaniu). Zamawiający może za zgodą Specjalisty ds. żywienia dopuścić pakowanie w woreczek foliowy, folię spożywczą, torebkę papierową, itp., dla każdego pacjenta.
37. Techniki kulinarne wykorzystane do produkcji posiłków muszą być zgodne z zaleceniami żywieniowymi IŻŻ w poszczególnej diecie. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia receptur przygotowywanych potraw.
38. Wykonawca będzie przygotowywał diety zgodnie z wytycznymi diet stosowanych   
    u Zamawiającego, ustalonej przez niego Gramówce (załącznik nr 1 do umowy) i zaleceniach indywidualnych lekarzy. Zamawiający przewiduje wystąpienie innych diet aniżeli zawarte   
    w wykazie diet/nomenklaturze diet (załącznik nr 3 do umowy) w przypadku takiej potrzeby.
39. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w dni świąteczne, tj. np. Święta Bożego Narodzenia, Święta Wielkanocne, Nowy Rok i inne, posiłków uwzględniających świąteczne, tradycyjne potrawy jak barszcz czerwony, pierogi, ryba po grecku, jaja faszerowane, żur wielkanocny, itd.
40. Diety, według których Wykonawca będzie zobowiązany przygotować posiłki będą uwzględniały estetykę, sezonowość i różnorodność produktów spożywczych w jadłospisach.
41. Zamawiający zastrzega sobie prawo do indywidualnej modyfikacji formy przygotowania posiłków dla pacjenta (np., zamiast mięsa w jednym kawałku zmielone mięso lub pulpet),   
    a Wykonawca zobowiązany jest takie dostarczyć.
42. Zamawiający nie wyraża zgody na produkty konserwowe w codziennym jadłospisie   
    (za wyjątkiem uzgodnionych ze Specjalistą ds. żywienia). Wykonawca zadba, aby posiłki były uzupełnianie o ziołowe i naturalne przyprawy oraz sól, pieprz, cukier, chrzan, cytryna, itp.   
    Nie dopuszcza się użycia przypraw sztucznych, przeciwwskazanych w żywieniu szpitalnym/zbiorowym, tj. np. przyprawy Gyros, przyprawy do mięs, kostek rosołowych, itp.
43. Wykonawca realizuje zamówienia na diety specjalne, w tym diety wykluczające lub wzbogacone (np. dieta w anoreksji), opierając się na zaleceniach IŻŻ i Zamawiającego, oraz wiedzy specjalistycznej/profesjonalnej swoich dietetyków w przygotowaniu diety i doborze produktów. W sytuacjach wątpliwości Wykonawcy zobowiązany jest do konsultowania szczegółowych wymagań dietetycznych (telefonicznie lub bezpośredniej rozmowie) w sprawie diet z lekarzem, dietetykiem Zamawiającego. Nie dopuszcza się podejmowania samodzielnych zmian w żywieniu/dietach przez personel Wykonawcy bez akceptacji przez Specjalistę ds. żywienia.
44. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów ochrony danych osobowych przy realizacji całej usługi.
45. Zamawiający wymaga podania przez Wykonawcę:

* Adresu/-ów poczty elektronicznej na które składane będą zamówienia, korekty, reklamacje, skany pism, itd.,
* Adresu korespondencyjnego,
* Numerów kontaktowych do osób realizujących nadzór nad usługą, a w szczególności:
  + Całodobowego numeru telefonu/faxu do kontaktu w sytuacjach tego wymagających,
  + Dietetyka/-ów nadzorującego przygotowywanie diet,
  + Kontaktu do osoby nadzorującej kontrakt,
  + Kontaktu do osoby nadzorującej elektroniczny system zamawiania posiłków,
  + Kontaktu do osoby nadzorującej transport oraz dystrybucje.

Wykonawca jest zobowiązany przekazywać wszystkie zamiany, korekty diet, reklamacje   
i uwagi jakie zgłoszono mu poza systemem (ESZP), do osoby nadzorującej umowę/Specjalisty ds. żywienia, następnego dnia po każdym dniu dostaw, zebrane w weekendy i święta przekazuje w pierwszym dniu roboczym – wymagana droga poczty elektronicznej adres wskazany przez Zamawiającego. Informacja taka winna poza treścią zawierać imię i nazwisko osoby zgłaszającej oraz osoby odbierającej zamówienie/korektę/reklamację/uwagę. Wszystkie uwagi podane przez personel Zamawiającego telefonicznie, Wykonawca musi ująć w systemie elektronicznym i ewentualnie rozliczeniach.

1. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach ochrony zdrowia, Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat   
   ze strony Zamawiającego, chyba że wynika to z przepisów prawa.
2. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji oraz sporządzenie w formie elektronicznej comiesięcznych zestawień dotyczących liczby wydawanych posiłków/produktów spożywczych, z podziałem na komórki organizacyjne, w oparciu o którą zostanie wystawione miesięczne rozliczenie i faktury.
3. Do prawidłowych rozliczeń codziennych i miesięcznych kosztów, Wykonawca będzie stosował obowiązujące ceny posiłków, dystrybucji, produktów spożywczych według złożonej   
   w postępowaniu oferty cenowej (załącznik nr 12 do umowy). Rozliczenia będą akceptowane i potwierdzone podpisem przez osoby upoważnione w poszczególnych komórkach organizacyjnych Zamawiającego, a ostatecznie przez osoby wymienione w paragrafie 28 ustęp 5, litera a, umowy.
4. W przypadku nieprawidłowej dostawy/wady produktów posiłków dodatkowych dostarczanych razem z posiłkiem głównym, Zamawiający nie rozliczy posiłku głównego, chyba   
   że Wykonawca wyeliminuje wadę w czasie 30 minut (np. dostarczy brakujące kanapki).
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w umowie:

* W sytuacji, której nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
* W sytuacji, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego,
* Zmiany poszczególnych godzin, terminów wykonywania poszczególnych czynności składających się na wykonanie przedmiotu umowy
* Zmiana systemu dostaw, miejsc dostaw, punktów odbioru, osób nadzorujących realizacji przedmiotu umowy,
* Zakresu doposażenia,
* Terminów zmian lokalizacji,
* Zmian wymagań dotyczących systemu zamawiania posiłków i produktów spożywczych,
* Zmiana rozkładu posiłków,
* Zmiana diet, norm żywienia, gramówki,
* Zmiana formularzy i druków,
* Zmiana w zakresie świadczenia usługi na poszczególnych oddziałach,
* Zwiększenie bądź zmniejszenie liczby oddziałów, bez przekroczenia wartości umowy,
* Zmiana kosztów posiłków i/lub dystrybucji i/lub ceny produktów spożywczych wymagających waloryzacji,
* Zmiana punktów dostaw, lokalizacji komórek organizacyjnych, ich nazwy, ośrodków kosztów, itp.

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienie zgodnego z przepisami sanitarnymi dostarczania posiłków do Oddziału Chorób Zakaźnych. W tym celu Wykonawca:
2. wdroży system dostaw posiłków do sal chorych oddziału i izolatek Oddziału

Dostawa posiłków odbywać się będzie z pomieszczeń „Kuchni NSSU” podziemnym ciągiem komunikacyjnym kompleksu budynków bezpośrednio do aneksu kuchennego Oddziału. Tam zależnie od przyjętego systemu dostawy nastąpi ich przełożenie   
z wózków transportowych (np. termoportów, bemarów lub szaf jezdnych) do wózków „oddziałowych”. Personel Wykonawcy pod nadzorem Zamawiającego rozdystrybuuje wyporcjowane posiłki do sal chorych (z zachowaniem obostrzeń dotyczących izolacji).

Po zakończonym posiłku personel Wykonawcy zebraną przez siebie zastawę podda dekontaminacji, a odpady przekaże do utylizacji. Działania w tym zakresie muszą być zgodne z obwiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

1. doposaży aneks kuchenny Oddziału

Doposaży aneks kuchenny w sprzęt i wyposażenie umożliwiające podział dostarczonych posiłków na porcje, ich dystrybucję do sal chorych, mycie i dezynfekcję naczyń, przygotowanie do odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. Ponadto doposażenie obejmować będzie sprzęt umożliwiający: przygotowanie napojów, podgrzanie posiłku w naczyniu jednorazowego użycia, itp. Proponowany przez Zamawiającego zakres obejmuje: kuchenkę mikrofalową, kuchenkę elektryczną   
1-palnikową, wózki do przewożenia potraw (bemarowy) i kelnerski dwupółkowy (lub inny zgodny z oczekiwaniami Zamawiającego), zmywarkę przelotową z wyparzaniem, wózek transportowy, naczynia (w tym GN-y z pokrywami jeśli zajdzie taka potrzeba), zastawę stołową.

1. zapewni personel realizujący zadania:

* dotyczy systemu bemarowego: personel Wykonawcy dostarcza posiłki, pomaga w ich sprawnym odbiorze, konfekcjonowaniu, dystrybucji posiłków i odbiorze pokonsumpcyjnym naczyń i odpadów. Wykonuje, mycie i wyparzanie zastawy i sprzętu, przekazuje, gromadzi odpady w miejscach do tego wyznaczonych. Zadania wykonuje we wszystkie dni tygodnia łącznie z dniami ustawowo wolnymi od pracy w godzinach od 7 do 19 (dokładne godziny wymaganej obsady zostaną ustalone po podpisaniu umowy).

1. Czas dostaw przedstawiony w załączniku nr do umowy ma charakter orientacyjny i służy do przygotowania oferty. Wykonawca otrzyma precyzyjny wykaz czasu dostawy dla każdej  
    z komórek organizacyjnych na 3 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji usługi.   
   W sytuacji zmian lokalizacji komórek lub innych sytuacji, Zamawiający będzie modyfikował czas dostawy zależnie od swoich potrzeb, a informacja będzie przekazywana z wyprzedzeniem.
2. Wykonawca zapewni środki czystości, w tym preparaty do dezynfekcji sprzętu, naczyń, zmywarek, wyparzaczy, itp. Listę środków jakie zamierza wykorzystywać przedstawi   
   do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi, a o ich zmianie będzie informował na bieżąco.
3. Do realizacji usługi Wykonawca zatrudni własny personel.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie personelu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, jego właściwe przeszkolenie, spełnianie wymagań zdrowotnych oraz higienicznych odpowiednio do pracy z żywnością.
5. Wykonawca zapewnia pracownikom realizującym przedmiot zamówienia estetyczne, jednolite ubrania robocze, odzież ochronną wymaganą do pracy na danym stanowisku zapewniającą wykonywanie pracy zgodnie z przepisami bhp, sanitarno-higienicznymi, oraz nadzorowanie, instruowanie i szkolenie osób biorących udział w przygotowywaniu posiłków, transporcie i ich dystrybucji do komórek organizacyjnych Zamawiającego, w zakresie zasad przestrzegania higieny.
6. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki sanitarne oraz aktualne badania lekarskie dopuszczające ich do wykonywania danej pracy.
7. Wszyscy pracownicy muszą posiadać/nosić identyfikatory co najmniej z imieniem   
   i stanowiskiem pracownika.
8. W przypadku rozlania, wysypania się posiłku w czasie dostawy lub dystrybucji przez personel Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia zabrudzeń powierzchni przez własny personel i na własny koszt.
9. W sytuacji zatrucia lub jego podejrzenia, Wykonawca ma obowiązek ściśle współpracować   
   z personelem Zamawiającego, organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz innymi instytucjami zaangażowanymi w działania wyjaśniające. Koszty w tym zakresie ponosi Wykonawca.
10. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji niniejszej umowy i nadzoru nad personelem   
    w zakresie co najmniej higieny osobistej, czystości i kompletności odzieży roboczej/ochronnej, badań i szczepień, wymaganej dokumentacji, przestrzegania zasad BHP, ppoż., RODO   
    i innych.
11. Przy 4 posiłkach dzienne, dobowe zapotrzebowanie w kcal winno się rozkładać w proporcjach około: śniadanie 25%, drugie śniadanie 5%; obiad 45%; kolację 25%.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nienależyte wykonywanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym.
13. Kontrolę merytoryczną ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Specjalista ds. żywienia.
14. Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością/jakością żywienia pacjentów sprawuje zespół dietetyków przy wsparciu Specjalisty ds. żywienia, Specjalisty ds. epidemiologii, Pielęgniarek Oddziałowych oraz personelu bezpośrednio sprawującego opiekę nad pacjentem podczas posiłków.
15. Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń zaplecza Wykonawcy, w tym pomieszczeń przekazanych mu do dyspozycji (niezależnie od formy prawnej ich użytkowania) i innych w których realizowana jest jakakolwiek działalność związana z realizacją usługi.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli nad wykonywaną usługą przez personel Zamawiającego o każdej porze, co najmniej w zakresie:
    * warunków i sposobu magazynowania produktów,
    * ilości i jakości produktów,
    * dokumentacji produkcyjnej, receptur, gramatury produktów w posiłkach, itp.,
    * zewnętrznych badań jakościowych i ilościowych posiłków,
    * badań mikrobiologicznych jeśli zajdzie potrzeba,
    * zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami,
    * dokumentacji potwierdzającej jakość i pochodzenie wykorzystywanych produktów, ceny zakupów, itp.,
    * funkcjonowania systemu komunikacji, zamawiania posiłków, rozliczeń, itp.
    * zabezpieczenia personelu w środki ochrony, odzież ochronną i inne wymagane dla realizacji usługi,
    * dokumentacji dotyczącej personelu, np. książeczek zdrowia, kwalifikacji, zatrudnienia,
    * stanu sanitarno-higienicznego miejsc w których realizowana jest usługa, środków transportu, itd., oraz dokumentacji w tym zakresie,

* innej dokumentacji usługi.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kopii protokołów pokontrolnych np.: z kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, itp. Po każdej kontroli organów zewnętrznych lub audytów zewnętrznych Wykonawca przedłoży Zamawiającemu kserokopię protokołu (na wniosek Zamawiającego potwierdzoną za zgodność z oryginałem).
2. Wykonawca każdorazowo poinformuje Zamawiającego o odbywającej się kontroli zewnętrznych na terenie zaplecza, w tym użyczonych pomieszczeń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do obecności podczas kontroli w obiektach Wykonawcy, niezależnie gdzie będzie prowadzona, jeśli może mieć wpływ na świadczoną usługę.
3. W sytuacji wystąpienia potrzeby wykonania płatnych badań mikrobiologicznych, itp., wykonywanych lub zleconych przez jednostki kontrolujące, a związanych z realizacją usługi, koszt tych badań w całości pokrywa Wykonawca. Wyniki badań mikrobiologicznych Wykonawca przedstawi w formie kopii sprawozdania z badania (na wniosek Zamawiającego potwierdzoną za zgodność z oryginałem).
4. Przed wydaniem posiłków dietetyk Zamawiającego może dokonywać prób organoleptycznych przygotowanych potraw. Degustacja może dotyczyć każdego posiłku/dostawy. W przypadku stwierdzenia przez dietetyka niewłaściwej jakości posiłku/składowej potrawy, należy traktować to jako reklamację i zakwestionowany produkt musi niezwłocznie zostać wymieniony na nowy, wolny od wad (do 30 minut od zgłoszenia).
5. Na wszystkie nieprawidłowości Wykonawca będzie reagował na bieżąco.
6. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży listę osób realizujących zadania, badania  
    i dokumenty w zakresie wymaganym dla ich zadań w realizacji usługi.
7. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków   
   go momentu ich przekazania personelowi Zamawiającego lub zakończenia dystrybucji przez swój personel. Wykonawca nadzoruje również odbiór pokonsumpcyjny oraz gospodarkę odpadami do czasu ich przekazania specjalistycznej firmie.
8. Wykonawca ponosi całkowitą i pełną odpowiedzialność za wystąpienie zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, jeśli wina leży po jego stronie.
9. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania próbek żywnościowych podanych posiłków   
   i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność pod względem zdrowotnym i higienicznym   
    za zatrudniony personel, właściwe przechowywanie środków spożywczych, higienę przygotowania posiłków i ich transportu. Personel musi spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
11. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, za stan sanitarno – higieniczny jego zaplecza   
    i transportu, nieprawidłowości przechowywania, produkcji, niezachowania jakości produktów/posiłków, norm żywieniowych, itp.
12. W przypadku zamówienia przez komórki organizacyjne Zamawiającego innych produktów niż wymienione w załączniku nr 5 do umowy, Wykonawca musi uzyskać przed ich zakupem potwierdzenie ze strony Specjalisty ds. żywienia i zatwierdzić u niego cenę zakupu.
13. Wykonawca dostarczać będzie na zamówienie wędliny w postaci „cienkiej kiełbasy”.
14. Zamawiający zastrzega sobie wybór wielkości opakowania produktów w jakich będą dostarczane, np. słoik dżemu – 400 gram. Wielkość preferowanych opakowań wskazano   
    w załączniku nr 5 do umowy.
15. Zamawiający ze względu na specyfikę wymagań żywieniowych pacjentów onkologicznych, hematologicznych, okołoprzeszczepowych, w immunosupresji wymaga przygotowania diet specjalnych dostoswanych do specyficznych potrzeb żywieniowych tych pacjentów (np. zawierające większą podaż białka, kalorii, witamin i składników mineralnych, diety ubogobakteryjne, przygotowywania i podawania w warunkach wyższej czystości mikrobiologicznej). W tym zakresie Wykonawca opierać się będzie na swojej wiedzy profesjonalnej, literaturze fachowej, zaleceniach Zamawiającego.
16. Zamawiający wymaga dla Oddziału Radioterapii i innych wskazanych przez Zamawiającego, dostawy posiłków z wykorzystaniem opakowań jednorazowego użycia (o małej masie własnej opakowania), stabilnych, mieszczących cały posiłek.
17. Odbiór pokonsumpcyjny realizowany będzie przez personel Wykonawcy i będzie obejmował po zakończonym posiłku:

* w NSSU – szafy z tacami i zastawą stołową, oraz zależnie od systemu dostaw: wózki bemarowe, termoporty, termosy i naczynia (zależnie od systemu dostawy) oraz odpady powstałe w wyniku konsumpcji i dystrybucji posiłków, pojemniki z odpadami, itp. Procesy mycia i dezynfekcji Wykonawca realizuje w zapleczu jakie posiada do dyspozycji. Odpady pokonsumpcyjne gromadzone są we wskazanym miejscu w obrębie NSSU i odbierane przez specjalistyczną formę.
* w ”Starym Szpitalu” – zależnie od systemu dostawy odbiór bemarów, termoportów, termosów, porcjonerów, zastawy stołowej, pojemników z odpadami, itp. Procesy mycia i dezynfekcji Wykonawca realizuje w zapleczu jakie posiada do dyspozycji. Odpady pokonsumpcyjne gromadzone są we wskazanym miejscu w obrębie „Starego Szpitala” i odbierane przez specjalistyczną formę.

1. Wykonawca do każdej z dostaw posiłków zobowiązany jest zapewnić pojemniki   
   z pokrywą na odpady pokonsumpcyjne (co najmniej 3 razy dziennie po każdym posiłku   
   i dodatkowo na zlecenie Zamawiającego), których liczba jest dostosowana do przewidywanej ilości odpadów w danej dostawie. Zazwyczaj wystarcza jeden pojemnik 10 litrowy. Dla NSSU liczba wymaganych pojemników jest znacząco mniejsza. Wykonawca powinien zapewnić ciągłą dostępność pojemników na odpady pokonsumpcyjne wszystkim punktom odbioru Zamawiającego. W sytuacji niedostarczenia przez Wykonawcę pojemników na odpady pokonsumpcyjne, będą one zbierane i wywożone w opakowaniach w których przywieziono posiłek np. bemarach (GN-ach), termoportach, pojemnikach na żywność. Odpady nie mogą zalegać w komórkach organizacyjnych Zamawiającego.
2. W komórkach organizacyjnych Zamawiającego, w których prowadzona jest dystrybucja, za terminowe zbieranie zastawy stołowej, naczyń, resztek pokonsumpcyjnych odpowiada Wykonawca. W komórkach w których dystrybucję realizuje personel Zamawiającego, będzie on odpowiedzialny za zebranie i umieszczenie zastawy stołowej   
   w bemarach, termoportach, szafach jezdnych oraz resztkowanie.
3. W systemie tacowym – Wykonawca odbiera tace łącznie z pozostałościami po posiłku (resztki pokarmowe i odpady pokonsumpcyjne), dokonuje resztkowania w pomieszczeniach kuchni NSSU. W NSSU, tam gdzie prowadzona jest dystrybucja przez Wykonawcę,   
   po zakończeniu posiłków przez pacjenta, personel Wykonawcy będzie zobowiązany odebrać tace/zastawę stołową i resztki po posiłku, umieścić je w szafie jezdnej i przetransportować   
   do pomieszczeń będących w dyspozycji Wykonawcy w budynku L.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy segregacja odpadów, ich zagęszczanie   
   i dostarczanie do punktu składowania wskazanego przez Zamawiającego.
5. Wykonawca przez cały okres trwania umowy musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającymi pozytywną opinię organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dobór liczby i rodzaju pojazdów leży w gestii Wykonawcy.

Wymaga się dostarczenia w terminie na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi aktualnej decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy, zatwierdzającej środek/środki transportu służący do wykonywania zamówienia, jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych.

1. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza do realizacji usługi używać pojazdów wewnątrz budynku, ich dobór, liczba, miejsce przechowywania muszą zostać zaakceptowane przez Pion Infrastruktury Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur obowiązujących   
   w Szpitalu. Wykonawca na 14 dni przed rozpoczęciem usługi otrzyma za potwierdzeniem odbioru wykaz procedur i procedury których winien przestrzegać.
3. Wykonawca będzie zobligowany do stosowania wdrożonych u Zamawiającego (w tym w NSSU) procedur i instrukcji systemu zarządzania jakością ISO 9001:2008, OHSAS 180001, ISO 14001 oraz innych dokumentów w zakresie który go dotyczy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia na każde wezwanie Zamawiającego wszystkich posiadanych instrukcji, procedur oraz wykazu stosowanych środków myjących   
   i dezynfekujących.
5. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w taki sposób i przy pomocy takiego sprzętu, który zapewni każdemu pacjentowi otrzymanie ciepłego posiłku bez konieczności podgrzewania.
6. Serwisowanie wszelkiego sprzętu i wyposażenia, np. bemarów, szaf jezdnych, termoportów, pojemników GN i innego sprzętu trwałego należy do Wykonawcy.

* Po stronie Wykonawcy będą koszty związane z przeglądami, konserwacjami i naprawami sprzętu i urządzeń zakupionego przez Wykonawcę (w tym doposażenie) lub oddanego do użytkowania Wykonawcy przez Zamawiającego (np. szaf jezdnych, systemów dokowania, zmywarek, chłodni, pieca konwekcyjnego, kuchni gazowej).

Dokumenty dotyczące przekazanych do dyspozycji urządzeń i ich serwisowania Wykonawca otrzyma zgodnie z zapisami w umowie.

1. Wykonawca odpowiedzialny będzie za bieżące uzupełnienie i wymianę uszkodzonej (wyszczerbionej, pękniętej, itp.) zastawy stołowej. Pojemność zastawy stołowej musi gwarantować co najmniej: podanie 400 ml zupy, 250 ml napoju.
2. Wykonawca zobowiązany jest na okres obowiązywania umowy wyposażyć Zamawiającego w asortyment opisany w załączniku nr 9 do umowy. Wykonawca ponosi koszty związane z doposażeniem. Na czas naprawy sprzętu Wykonawca musi zapewnić sprzęt zastępczy.
3. Wszelkie prace związane z instalacją nowego sprzętu lub wyposażenia muszą zostać wcześniej uzgodnione z Pionem Infrastruktury i być przez niego zaakceptowane. Koszty instalacji ponosi Wykonawca, chyba ze strony uzgodnią inaczej.
4. W przypadku uszkodzenia przez Wykonawcę infrastruktury na posesji lub w budynkach Zamawiającego, obowiązany jest do jej naprawy. Protokół szkody przygotowuje i nadzór nad jej usunięciem sprawuje Pion Infrastruktury.
5. Wykonawca najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem usługi przekaże Zamawiającemu:

* 5 walidowanych termometrów wraz z pojemnikami do ich przechowywania, celem pomiaru temperatury dostarczanych potraw.
* 2 walidowane urządzenia do pomiaru wagi dostarczanych potraw, wraz   
  z pojemnikiem do ważenia. Waga musi być mobilna –tj. łatwa do przeniesienia   
  i używania w komórkach organizacyjnych Zamawiającego. Waga urządzenia nie może być większa niż 5 kg.

Sprzęt powinien być nowy. Koszty zakupu, walidacji i ewentualne koszty naprawy przez cały okres trwania umowy ponosi Wykonawca.

1. W momencie wejścia w życie ustawy o zakazie używania w krajach Unii Europejskiej plastikowych przedmiotów jednorazowego użytku tj. min. kubeczki i naczynia Wykonawca zaproponuje do zatwierdzenia Zamawiającemu inne, alternatywne rozwiązania bez ponoszenia kosztów Zamawiającego.
2. Posiłki będą podawane na plastikowej lub porcelanowej zastawie stołowej, wysokiej jakości, posiadającej atest dopuszczenia do kontaktu z żywnością, stosowania w kuchenkach mikrofalowych, mycia w myjniach (zalecane działanie w temperaturze minimum 95 oC lub podlegającemu innej, akceptowanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Zamawiającego formie mycia i dezynfekcji, np. chemicznej). Zastawa winna obejmować: talerze śniadaniowe małe i duże, obiadowe talerze płaskie, talerze/miseczki głębokie na zupę, salaterki z uszkiem (opcjonalnie), kubki z uszkiem o pojemności umożliwiającej podanie nie mniej niż 250 ml napoju (po zastosowaniu pokrywki), sztućce, np. ze stali nierdzewnej – łyżeczka, łyżka, widelec i noże (nie z ostrym zakończeniem, półokrągłe), pokrywki na talerze, miseczki, kubki (odporne na wysokie temperatury, szczelnie przylegające do kubków, misek i talerzy tak aby zabezpieczyć zawartość przed wylaniem, wysypaniem oraz zachować temperatury). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zatwierdzenia zaproponowanej przez Wykonawcę zastawy w terminie do 14 dni przed rozpoczęciem usługi. W szczególnych przypadkach Wykonawca dostarczać będzie posiłki z zastawą typu „arcoroc” – nie więcej niż dla 80 pacjentów na posiłek.
3. Zamawiający zobowiązany będzie zakupić niezbędną dla sprawnego realizowania usługi w zastawę stołową dopasowaną do szaf jezdnych i tac jakimi dysponuje Zamawiający w NSSU. Zamawiający wymaga, aby talerze płaskie (śniadaniowe, obiadowe), talerze/miseczki na zupę, talerze deserowe, salaterki, kubki posiadały szczelne przykrycie (indywidualne dla każdego naczynia), zabezpieczające składowe posiłku przed wylaniem/wysypaniem. A ponadto atest na kontakt z żywnością, możliwość podgrzewania w kuchence mikrofalowej, zmywania i wyparzania w zmywarce ((zalecane działanie w temperaturze minimum 95 oC lub podlegającemu innej, akceptowanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Zamawiającego formie mycia i dezynfekcji, np. chemicznej)), schładzania do 0oC. Zamawiający preferuje talerze śniadaniowe i obiadowe z podziałem na 2 lub 3 części. Sztućce ze stali nierdzewnej, noże z zaokrąglonym końcem, łyżki, łyżeczki.
4. Pomieszczenia Kuchni NSSU przeznaczone do użytkowania dla żywienia pacjentów, wraz z wyposażeniem stanowiącym własność Zamawiającego, zostaną przekazane Wykonawcy zgodnie z postanowieniami umowy.
5. Wykonawca będzie zgłaszał na bieżąco personelowi komórki organizacyjnej lub nadzorującym umowę wszystkie nieprawidłowości i negatywne obserwacje jakie poczyni   
   w zakresie świadczenia usługi i/lub bezpieczeństwa osób i mienia.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia w przypadkach szczególnych, realizacji usługi w sposób odmienny od przyjętych w umowie rozwiązań, np. w sytuacji epidemii, katastrof, awarii w budynku i innych sytuacji nadzwyczajnych. W takich sytuacjach Wykonawca zobowiązany będzie do realizacji zaleceń Zamawiającego.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację zamówienia wobec Zamawiającego. W przypadku awarii lub nieprzewidzianej sytuacji wyłączającej kuchnię główną Wykonawcy z eksploatacji lub ograniczającej jej możliwości realizacji pełnego zakresu usługi, Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia ciągłości realizacji usług dla Zamawiającego. W razie wystąpienia w/w sytuacji Wykonawca zgłasza niezwłocznie ten fakt Zamawiającemu i wskazuje proponowany sposób zapewnienia ciągłości realizacji usługi. Wszelkie koszty z tym związane ponosi Wykonawca.
8. Na wypadek awarii sprzętu, zasilania w energię lub innych zdarzeń losowych, które mogą mieć wpływ na brak czasowej możliwości wykonania usługi żywienia pacjentów Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest jak w pkt 130 do „zabezpieczenia ciągłości realizacji usług dla Zamawiającego” w szczególności ma posiadać możliwość awaryjnego wykonania takiej usługi dla wszystkich posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) z zachowaniem właściwych zasad przechowywania, produkcji i transportu posiłków do Zamawiającego, oraz przygotowania wszystkich diet w tym specjalistycznych.

W wyżej wymienionym przypadku tj. awaryjnego świadczenia usługi Wykonawca może skorzystać z tzw. „kuchni zapasowej” (nie jest to wymóg obligatoryjny, lecz element podlegający ocenie przez Zamawiającego w ramach kryterium oceny ofert „bezpieczeństwo usługi”.

1. Wykonawca zapewni w sytuacji awaryjnej sprawny system zamawiania posiłków z nowej lokalizacji (w tym przekaże dane kontaktowe wymagane dla kuchni głównej).
2. Wykonawca w przypadku awaryjnego wykonywania usługi zapewnia transport posiłków i odbiory odpadów do miejsca wykonywania usługi i z powrotem.
3. Awaryjne wykonanie usługi nie może spowodować u Zamawiającego dodatkowych kosztów w związku z realizacją usługi, tj. awaryjne wykonanie usługi będzie rozliczane tak samo jak wykonywanie usługi w normalnych warunkach (w lokalizacji Wykonawcy).
4. Wykonawca celem sprawnego realizowania zamówienia z komórek organizacyjnych Zamawiającego zorganizuje system rozdziału posiłków dla NSSU (rozdział taśmowy posiłków na tace) oraz rozdziału posiłków dla „starego szpitala” (GN-ów dla systemu bemarowego, termoportów, naczyń jednorazowego użycia, innych jeśli zajdzie taka potrzeba).
5. Tam gdzie realizowana jest dystrybucja przez personel Wykonawcy, odpowiada on za dostawę posiłków do aneksów kuchennych, ich porcjowanie oraz dystrybucję do pacjenta. Porcjowanie i dystrybucję nadzoruje personel Zamawiającego z uwzględnieniem zlecanych diet leczniczych i specjalnych. Personel Wykonawcy wydający posiłki w komórce organizacyjnej musi znać dietę które ma wydać.
6. W przypadku, gdy okoliczności lub system nie umożliwia złożenia zamówienia drogą elektroniczną w ustalonych godzinach składania zamówień/korekt/reklamacji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia drogą telefoniczna lub inną jaką dysponuje. Wykonawca winien odnotować zgłoszenie z adnotacją treści, imieniem i nazwiskiem osoby zgłaszającej oraz odbierającej zgłoszenie, nazwy komórki organizacyjnej która dokonała zgłoszenia.
7. Wykonawca zobowiązany jest do:

* wyznaczenia osoby koordynującej (kompetentnego nadzorującego) do kontaktu w każdy dzień tygodnia od godz. 6:00 do 19:00, a w porze od 19.00 do 6.00 ustalić sposób komunikacji z Zamawiającym,
* zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników, oraz ustalenia czasu pracy w taki sposób, aby zagwarantować sprawne wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.

1. Zakres dostaw dla NSSU będzie rosnący – zgodnie z zapotrzebowaniem/odpowiednio do liczby pacjentów i zwiększania się liczby oddziałów w NSSU. Zakres zapotrzebowania „Starego szpitala” będzie malał odpowiednio do wzrostu zapotrzebowania w NSSU.   
   W przypadku rezygnacji przez przenoszące się komórki organizacyjne z dystrybucji, lub zmiany jej formy, lub wprowadzenie dystrybucji w oddziałach przeniesionych zmiany te będą anonsowane z wyprzedzeniem.
2. Zamawiający wymaga, aby wszelkie przeróbki w zakresie użyczonych pomieszczeń   
   i otoczenia budynku, prace remontowe, instalacyjne, podłączenie urządzeń do mediów urządzenia wymagające podłączenia do sieci energetycznej (w tym szczególnie wymagające dużej mocy), wody, gazu, itd., były zgłaszane do Pionu Infrastruktury przed ich rozpoczęciem. Zamawiający musi wyrazić zgodę działania, co podyktowane jest bezpieczeństwem infrastruktury.
3. W sytuacjach spornych Wykonawca na żądanie zamawiającego będzie zobligowany   
   do zastosowania się do zaleceń Zamawiającego.
4. Zasady wjazdu Wykonawcy zostaną uzgodnione po podpisaniu umowy. Zależnie   
   od liczby pojazdów zostaną w miarę możliwości przydzielone karty wjazdu.. Liczba miejsc   
   i czas parkowania dla pojazdów jest ograniczona.

### Wykonawca dla swoich pracowników pokryje koszt wydania karty kontroli dostępu ,,KD” oraz zobowiązuje się do przestrzegania instrukcji ,,Zasady korzystania z użytkowania elektronicznych kart dostępu” obowiązującej w SU. Uprawnienia nadaje Dział Teleinformatyki Zamawiającego., a liczba kart będzie zależna od wniosku Wykonawcy i możliwości Zamawiającego. Instrukcje i wnioski zostaną przekazane po podpisaniu umowy.

### Koszt karty dostępu oraz koszt miesięcznego użytkowania jednej karty wjazdu należy przyjąć do przeprowadzenia wyceny wynosi 20 zł złotych za sztukę.

1. Wykonawca zobowiązany jest podać:
2. Cenę ryczałtową za osobodzień żywienia i proporcjonalnie do tej ceny wyliczyć ceny posiłków głównych. Wykonawca poda w arkuszach cenowym zryczałtowaną cenę za osobodzień żywienia i wyliczy posiłek główny, rozumiany jako:
3. Śniadanie (z II śniadaniem dla wszystkich diet) – cena winna stanowić 30% wartości stawki wyżywienia za osobodzień,
4. Obiad (z podwieczorkiem) - cena winna stanowić 50% 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 arkuszu kalkulacyjnym zryczałtowaną cenę za osobodzień dystrybucji i wyliczy dystrybucję posiłków głównych, rozumianą jako:
   1. dystrybucja śniadania – cena winna stanowić 30% wartości stawki dystrybucji za osobodzień
   2. dystrybucja obiadu - cena winna stanowić 50 % wartości stawki dystrybucji za osobodzień
   3. dystrybucja kolacji - cena winna stanowić 20% wartości stawki dystrybucji za osobodzień.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania dystrybucji również na krótkie okresy.

1. Ceny zamawianych produktów spożywczych.
2. 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:
3. śniadanie (z II śniadaniem) - 30%
4. obiad (z podwieczorkiem jeśli jest wymagany) - 45%
5. Kolacja (z posiłkiem nocnym i innymi jeśli są wymagane) - 25%
6. Rozliczenie zamówień posiłków, dystrybucji i dostawy produktów spożywczych następować będzie w po zakończeniu każdego miesiąca według wzoru rozliczenia – załączniki nr 4 i nr 13 do umowy.
7. 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. Odrębnemu rozliczeniu dystrybucji nie podlegają II śniadanie, podwieczorek, posiłki nocne i inne dodatkowe posiłki diety, które dostarczane są z posiłkiem głównym.
8. 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.
9. 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 przed rozpoczęciem realizacji usługi, a ich aktualizacja będzie następować w trakcie trwania umowy.
10. Wykonawca zapewni produkcję posiłków o wymaganej normami jakości, ich transport/dostawę oraz dystrybucję zgodnie z obowiązującymi przepisami, wdrożonym systemem bezpieczeństwa żywności.
11. W obszarze komórek organizacyjnych, ciągach komunikacji i innych nie przeznaczonych do tego celu obszarach, Wykonawca nie będzie miał możliwości podgrzewania/ utrzymania temperatur dostarczanych z zewnątrz posiłków, dlatego dostawy muszą odbywać się w sposób zapewniający odpowiednią (wymaganą) temperaturę posiłków. W zakresie NSSU, podgrzewanie/regeneracja dostarczonych posiłków może odbywać się   
    w obszarze przekazanym do dyspozycji Wykonawcy przez Zamawiającego. W szczególnych przypadkach Zamawiający jeśli pozwoli na to infrastruktura jaką posiada, zezwoli na podłączenie bemarów lub innego sprzętu celem podgrzania ich zawartości.
12. Zamawiający zastrzega, że w czasie trwania umowy może nastąpić zmiana nazw, lokalizacji pod inny adres komórek organizacyjnych, ich łączenie, dzielenie, 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. 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 5 dni kalendarzowych przed datą wprowadzenia, a w sytuacjach awaryjnych, w czasie najkrótszym jak to możliwe. Wykonawcy nie będzie przysługiwało odszkodowanie.
13. W przypadku zmiany zapotrzebowana na usługę Wykonawca zobowiązany będzie do jej udzielenia i wyceny w oparciu o podane w ofercie ceny jednostkowe.
14. Pierwszorazowe zamówienia na posiłki i produkty spożywcze przesłane zostaną na 24 godziny przed rozpoczęciem świadczenia usługi, do Wykonawcy pod wskazany w umowie adres (np. faxem, pocztą elektroniczną, elektronicznym systemem zamawiania posiłków, itp.).
15. 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.
16. Sprzęt i naczynia:

* Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiedniej liczby naczyń, zastawy stołowej, pojemników, termosów, samochodów, wózków transportowych, elementów systemu dostawy, itp., wymaganych do sprawnej realizacji usługi.
* Przygotowywanie posiłków dla Zamawiającego musi odbywać się w oddzielnych naczyniach i sprzęcie/urządzeniach. Zamawiający wymaga rozdziału w przygotowaniu posiłków dla komórek organizacyjnych Zamawiającego i dla innych podmiotów/klientów (w tym samym czasie nie dopuszcza gotowania, smażenia lub innych technik w naczyniach, na sprzęcie czy urządzeniach wraz z posiłkami/produktami).
* Wykonawca zobowiązany jest do zabierania z komórek organizacyjnych Zamawiającego brudnych naczyń, sprzętu do transportu posiłków, zastawy stołowej, resztek pokonsumpcyjnych, itp.. Zamawiający wymaga, aby transport odpadów pokonsumpcyjnych realizowany był w czystych, szczelnie zamykanych i opisanych pojemnikach. Wykonawca zobowiązany jest z każdą dostawą dostarczać taką liczbę pojemników, aby zapewnić sprawny odbiór pozostałości pokonsumpcyjnych. Pojemniki muszą być estetyczne. Wykonawca zobowiązany będzie na zlecenia Zamawiającego do dostarczenia dla komórek organizacyjnych Zamawiającego które tego wymagają, zamykanych pojemników na zastawę stołową, która pozostała w komórce po czasie przewidzianym na odbiór pokonsumpcyjny.

1. Wykonawca przez cały okres trwania umowy musi dysponować osobami o kwalifikacjach wykazanych w Wykazie osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia.
2. Zamawiający oczekuje, że dostawy odbywać się będą w systemie jaki dla każdej z komórek organizacyjnych wskazał na etapie postępowania Zamawiający, jednak zastrzega sobie prawo do zmiany tego systemu na inny, jeśli zaistnieją ku temu przesłanki organizacyjne (np. ergonomia, ograniczenie zamówienia, wniosek Wykonawcy, itd.) lub inne okoliczności. Aktualnie stosowane u Zamawiającego systemy obejmują: system bemarowym, termosowym/termoporty, naczynia jednorazowego użycia, systemu bemarów grzewczo-chłodzących. W obrębie zespołu budynków NSSU przewidziany jest system tacowy w wózkach jezdnych grzewczo-chłodniczych. Ogólny opis wymienionych systemów i podstawowe wymagania wobec nich zawiera załącznik nr 11 do umowy.
3. Zamawiający zwraca uwagę na występujące nierówności terenu, zdarzające się nachylenia podjazdów przekraczające 5 stopni, szerokość wind, itp. Wykonawca winien uwzględnić to przy dostawach posiłków stosując odpowiednie rozwiązania zabezpieczające posiłki przed wylaniem się lub wysypaniem Wykonawca zobowiązany jest zorganizować dostawy posiłków do punktu odbioru posiłku w danym obiekcie uwzględniając istniejące nierówności terenu, różnice poziomów między kondygnacjami, braku wind, itd., dobierając odpowiednio sprzęt, naczynia, zastawę, aby ograniczyć możliwość rozlania, wysypania posiłków.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany lokalizacji niektórych komórek organizacyjnych w ciągu całego okresu umowy, co skutkować będzie koniecznością dostaw do nowej siedziby Szpitala Uniwersyteckiego przy ul. Macieja Jakubowskiego 2 (oraz   
   ul. Kazimierza Kostaneckiego 4), 30-001 Kraków. Zmiany lokalizacji będą wcześniej zgłaszane Wykonawcy. Największa dynamika zmian będzie miała miejsce w 2020 roku.
5. Pozostałe wymagania i informacje zawierają załączniki do specyfikacji i do umowy.
6. W przypadku wylania/rozlania/wysypania się posiłku, wody, napojów, itp. podczas dostawy, i zabrudzenia powierzchni ciągów komunikacyjnych, szaf lub bemarów, Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt i we własnym zakresie posprzątać/usunąć zabrudzenia.
7. Wykonawca każdego dnia dostarczy z dostawą śniadania do wszystkich komórek kopie aktualnego jadłospisu dziennego.
8. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć etykiety produktów, które zostały użyte do przygotowania posiłków, np. wędlina, ser.
9. Zamawiający ma prawo zwrócić się o informację żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do włączenia lub wyłączenia z zakresu usługi komórek organizacyjnych w innych niż podane lokalizacjach jeśli zajdzie taka konieczność.
11. W przypadku gdy Wykonawca zadeklarował w ofercie posiadanie systemu certyfikacji ISO 22000 lub równoważnego, Zamawiający wymaga, aby certyfikat był ważny na dzień rozpoczęcia realizacji usługi, a w przypadku utraty ważności przed rozpoczęciem lub w czasie trwania usługi, musi być odnowiony w ciągu 30 dni od daty utraty ważności, pod rygorem możliwości rozwiązania umowy. Dotyczy to również kuchni zapasowej (jeżeli została zadeklarowana). Zamawiający wymaga od Wykonawcy poszerzenia certyfikacji jaką posiada dla swojego zaplecza, na pomieszczenia którymi będzie dysponował dla realizacji usługi w NSSU. Certyfikacja winna nastąpić w terminie nie przekraczającym 90 dni od chwili podpisania umowy. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać w mocy ważność certyfikatu/ów przez cały okres trwania umowy. W przypadku zmiany certyfikatów, muszą one być co najmniej równoważne. Zamawiający przewiduje, gdy zaistnieją nieprzewidziane okoliczności, możliwość wydłużenia wskazanych terminów na wniosek Wykonawcy i za akceptacją Zamawiającego.
12. Niniejszy opis przedmiotu zamówienia należy rozpatrywać łącznie z umową i załącznikami do umowy.

**Definicje i skróty:**

* „Stary Szpital” - budynki przy ul. Kopernika, ul. Śniadeckich, ul. Botanicznej,   
  ul. Grzegórzeckiej, ul. Olszańskiej, ul. Lenartowicza, ul. Skawińskiej
* NSSU - kompleks budynków zlokalizowanych przy ul. Jakubowskiego w Krakowie - Nowa Siedziba Szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie
* ESZP - elektroniczny system zamawiania posiłków, jaki zapewnia Wykonawca
* GMP - Dobra Praktyka Produkcyjna
* GHP - Dobra Praktyka Higieniczna
* „Kuchnia NSSU” – obszar pomieszczeń zlokalizowanych w NSSU, które użytkuje Wykonawca celem realizacji umowy.
* Porcjonery - łyżki wazowe, łyżki do nakładania potraw, łyżki do nakładania makaronu, chochelki do nalewania sosu, szczypce do nakładania mięsa, widelce do porcjowania mięsa, łyżki do nakładania surówek, sałatek, szczypce do sałaty, chochelki do nalewania kompotu/napojów.
* Kuchnia zapasowa lub zastępcza – kuchnia deklarowana przez Wykonawcę, spełniająca wymagania kuchni głównej, w której Wykonawca wykonywać będzie usługę na wypadek zdarzeń losowych, awarii, itp.
* IŻŻ – Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie