Kalisz, dn. 15.09.2021 r.

**OGŁOSZENIE O ZAMIARZE PRZEPROWADZENIA**

**WSTĘPNYCH KONSULTACJI RYNKOWYCH**

określonych w przepisach art. 84 ustawy - Prawo zamówień publicznych, zamieszczona na stronie [http://szpital.kalisz.pl/](https://akademia.kalisz.pl/biuletyn/)- w zakładce Ogłoszenia -> Zamówienia Publiczne

W ramach przygotowania postępowania o udzielenie zamówienia w przedmiocie **„Usługa na przygotowanie posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu, z lokalizacją przy ul. Poznańskiej 79 i ul. Toruńskiej 7, z produktów własnych, na bazie kuchni Zamawiającego”,** które zaplanowano do przeprowadzenia w 2021 roku, zamawiający zwraca się do ekspertów i wykonawców o specjalistyczne doradztwo i udzielenie informacji w zakresie niezbędnym do opracowania opisu ww. przedmiotu zamówienia i warunków jego realizacji, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 t.j.).

Wyżej wymienione zamówienie nie dotyczy projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej.

Wstępne konsultacje rynkowe w ww. sprawie (zwane dalej Konsultacjami) zamawiający będzie prowadził na zasadach przejrzyście uregulowanych w tej Informacji, w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie potencjalnych wykonawców przyszłego zamówienia i proponowanych przez nich rozwiązań.

Głównym celem przeprowadzania Konsultacji jest: zebranie informacji służących do opracowania specyfikacji warunków zamówienia; uzyskanie przez zamawiającego informacji o najnowszych, najkorzystniejszych, najtańszych oraz najlepszych rozwiązaniach technicznych, technologicznych, prawnych, wykonawczych, organizacyjnych, handlowych, ekonomicznych oraz logistycznych w dziedzinie będącej przedmiotem planowanego zamówienia; oszacowanie wartości Zamówienia;

Umożliwi to zamawiającemu w planowanym postępowaniu o udzielenie zamówienia optymalną konkretyzację opisu przedmiotu zamówienia oraz istotnych postanowień umowy, w sposób odpowiadający potrzebom zamawiającego i aktualnym standardom rynkowym. W terminie do **23 września 2021 r.** oczekujemy Państwa zgłoszeń do udziału w Konsultacjach, w postaci dokumentów określonych w tej Informacji (pkt 2) w plikach przesłanych pocztą elektroniczną na adres: zamowienia.publiczne@szpital.kalisz.pl, jako skan podpisanego dokumentu sporządzonego w formie papierowej lub dokumentu elektronicznego podpisanego ważnym podpisem kwalifikowanym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Niniejsze ogłoszenie o Konsultacjach nie stanowi ogłoszenia o zamówieniu w rozumieniu przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych.

**0.** Zasady prowadzenia Konsultacji poprzedzających postępowanie o udzielenie zamówienia

**0.1.** Konsultacje nie są postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 t.j.). Konsultacje prowadzi się na podstawie art. 84 ww. ustawy, w sposób zapewniający zachowanie zasady przejrzystości, uczciwej konkurencji oraz równego traktowania uczestników Konsultacji i proponowanych przez nich rozwiązań.

**0.2.**Wszelkich czynności w imieniu i na rzecz zamawiającego dokonują w czasie prowadzenia Konsultacji osoby upoważnione przez zamawiającego (zwane dalej „Zespołem”) w celu uzyskania informacji służących do opracowania specyfikacji warunków zamówienia zgodnie z przepisami prawa w tym zakresie.

**0.3.**Konsultacje obejmują problematykę planowanego zamówienia, o którym mowa w pkt 1, w szczególności zagadnienia techniczne, technologiczne, prawne, wykonawcze, organizacyjne, handlowe, ekonomiczne oraz logistyczne w dziedzinie będącej przedmiotem przyszłego zamówienia.

**0.4.**Niezależnie od zamieszczenia Ogłoszenia o Konsultacjach na stronie [http://szpital.kalisz.pl/](https://akademia.kalisz.pl/biuletyn/), zamawiający może zawiadomić za pomocą poczty elektronicznej wybrane przez siebie podmioty o zamiarze przeprowadzenia Konsultacji.

**0.5.** Po zakończeniu konsultacji zamawiający zamieści na stronie [http://szpital.kalisz.pl/](https://akademia.kalisz.pl/biuletyn/) zestawienie/listę podmiotów, które zgłosiły się do udziału w Konsultacjach. Nieprzystąpienie do Konsultacji nie ogranicza praw oraz nie działa na niekorzyść potencjalnych wykonawców w planowanym postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**0.6.** Zamawiający lub osoba, o której mowa w pkt 0.2, przekaże pocztą elektroniczną Zaproszenie do Konsultacji wszystkim podmiotom, które zgłaszając się do udziału w Konsultacjach przesłały kompletne w zakresie wymaganej treści dokumenty określone w pkt 2. Termin konsultacji zostanie uzgodniony z danym podmiotem indywidualnie.

**0.7.** Zamawiający przewiduje prowadzenie Konsultacji w jednej lub kilku nw. formach:

1) wideokonferencji;

 2) wymiany korespondencji w postaci pisemnej lub elektronicznej;

3) telekonferencji;

4) spotkania indywidualnego z Uczestnikami;

5) spotkania grupowego z Uczestnikami

**0.8.** Zamawiający nie jest zobowiązany do prowadzenia Konsultacji w określonej formie z wszystkimi uczestnikami Konsultacji oraz może decydować o różnych formach Konsultacji z różnymi ich uczestnikami, w zależności od merytorycznej treści stanowisk przedstawionych przez uczestników w związku z Konsultacjami, z poszanowaniem zasad przejrzystości, uczciwej konkurencji i równego traktowania uczestników Konsultacji.

**0.9.** Zamawiający może zrezygnować z prowadzenia Konsultacji z danym ich uczestnikiem, jeżeli uzna, iż informacje przekazywane przez tego uczestnika nie są przydatne do osiągnięcia celu Konsultacji.

**0.10.** Prowadzenie Konsultacji przewiduje się w okresie do **7 października 2021 r.** Zamawiający może zdecydować o przedłużeniu albo skróceniu ww. czasu prowadzenia Konsultacji.

**0.11.** Informację o zakończeniu Konsultacji zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie [http://szpital.kalisz.pl/](https://akademia.kalisz.pl/biuletyn/).

**0.12.** Po zakończeniu Konsultacji zamawiający sporządzi stosowny protokół z przebiegu Konsultacji, zawierający w szczególności informację o potencjalnym wpływie Konsultacji na opis przedmiotu zamówienia lub istotne postanowienia umowy.

**0.13.** Korespondencja, opisy, opracowania, opinie i wszelkie inne dokumenty związane z Konsultacjami pozostają w dyspozycji zamawiającego i nie podlegają zwrotowi po zakończeniu Konsultacji.

**0.14.** Wstępne konsultacje mają charakter jawny. Uczestnik w trakcie prowadzonych konsultacji nie przekazuje informacji stanowiących jego zdaniem tajemnicę przedsiębiorstwa.

**0.15.** Koszty związane z udziałem w Konsultacjach ponoszą ich uczestnicy. Koszty uczestnictwa w Konsultacjach nie podlegają zwrotowi przez zamawiającego nawet w przypadku, gdy pomimo przeprowadzonych Konsultacji nie zostanie wszczęte postępowanie o udzielenie zamówienia. Uczestnicy Konsultacji nie otrzymują wynagrodzenia od zamawiającego z tytułu udziału w Konsultacjach.

**0.16.** Prowadzenie Konsultacji nie zobowiązuje zamawiającego do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych. Jednakże zamawiający zapewnia, że udział podmiotu, który uczestniczył w przygotowaniu takiego postępowania, także jako uczestnik Konsultacji, nie zakłóci konkurencji w przyszłym postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**0.17.** Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, zamawiający informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Wojewódzki Szpital Zespolony im. Ludwika Perzyny w Kaliszu, tel. 62 765 13 56;*
2. inspektorem ochrony danych osobowych jest Pan Paweł Gawroński - Kierownik Działu Organizacyjnego, tel. 62 765 13 78;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z konsultacjami;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 t.j.) dalej „ustawa”;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych**\***,
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania
* danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO\*\*,
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
1. nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**0.18.** Zamawiający komunikuje się z Uczestnikami Wstępnych konsultacji za pomocą korespondencji wysłanej na podany przez Uczestnika adres do korespondencji lub adres poczty elektronicznej. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania korespondencji.

**0.19.** Za zgodą Uczestnika konsultacje będą nagrywane.

**1.** Przedmiot i zakres planowanego zamówienia objętego Konsultacjami oraz cele Konsultacji

Przedmiotem planowanego zamówienia jest:

usługa przygotowania posiłków w zakresie całodziennego żywienia dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu, z lokalizacją przy ul. Poznańskiej 79 i ul. Toruńskiej 7, z produktów własnych, w kuchni Zamawiającego, obejmujące:

1. Przygotowywanie posiłków w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225) oraz Rozporządzeniem (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych z późniejszymi zmianami, z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów Szpitala.

Liczba dziennie żywionych pacjentów wyniesie około **500 osób**, w tymokoło **25** dzieci i młodzieży do lat 18.

2. Dostarczanie posiłków, w tym:

- przygotowanie posiłków w Kuchni Szpitalnej i wydanie ich do dystrybucji na oddziały,

- przyjęcie naczyń wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi i sztućców po skończonej konsumpcji,

- przyjęcie zużytych zestawów i sztućców oraz resztek pokarmowych z Oddziału Chorób Zakaźnych oraz z innych wskazanych przez personel Zamawiającego, jeśli hospitalizowany pacjent był chory zakaźnie i ich utylizację kosztem i staraniem własnym, z zapewnieniem odpowiednich warunków sanitarnych.

3. Przygotowanie posiłków do dystrybucji do Szpitala przy ul. Toruńskiej będzie się odbywać przy zastosowaniu jednorazowych naczyń do posiłków stałych i płynnych, zapewniających szczelne zamknięcie i sztućców jednorazowych pakowanych osobno. Każdą porcję Wykonawca znakuje nazwą diety.

Warunki realizacji przedmiotu planowanego zamówienia wymagane od Wykonawcy:

1. Wykonawca zobowiązany jest wydać posiłki z Kuchni Szpitala w każdy dzień tygodnia tak, aby dystrybucja do łóżka pacjenta odbywała się w następujących godzinach:
* śniadanie 7.45- 9.00
* obiad 12.30 – 14.00
* kolacja 18.00 – 19.00

i

* II śniadanie 10.30
* podwieczorek 16.00.

Drugie śniadania oraz podwieczorki powinny być przygotowane do dystrybucji oddzielnie, nie dopuszcza się ich dostarczania wraz z innymi posiłkami. Dla pacjentów powyżej 18 r.ż. będących na diecie bogatobiałkowej oraz dla kobiet ciężarnych po 20 tygodniu ciąży należy dostarczać 5 posiłków dziennie tj. trzy posiłki podstawowe plus II śniadanie i podwieczorek wg harmonogramu godzin podanego wyżej, a dla pacjentów będących na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 6 posiłków tj. oprócz w/w wg podanego harmonogramu, także drugą kolację, zostawianą personelowi wg oddziałów w porze rozdawania kolacji.

Ilość posiłków na powyższe diety powinna mieć odzwierciedlenie w opracowanym jadłospisie.

2) Wykonawca zapewni również żywienie pacjentów przyjmowanych do Szpitala w nagłych przypadkach i zapewni ciągłość dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na trudności powstałe po jego stronie.

3) Wykonawca będzie przygotowywał 3 pełne posiłki dla dorosłych oraz dodatkowo drugie śniadanie i podwieczorek dla dzieci i młodzieży do 18 r.ż., dla osób będących na diecie bogatobiałkowej oraz dla kobiet ciężarnych po 20 tygodniu ciąży, a także oprócz tych 5 posiłków - drugą kolację dla osób będących na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu dietetycznym zgodnie ze zgłoszoną dietą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i ich transportu.

4) Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodzienne wyżywienie z uwzględnieniem diet leczniczych i specjalnych stosowanych w Szpitalu i wskazanych w postępowaniu.

5) Wykonawca ma obowiązek sporządzać 14-dniowe jadłospisy z autoryzacją, które zostaną przedstawione Zamawiającemu do akceptacji na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji. Jadłospisy muszą zawierać: wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki, ich gramaturę i wartość energetyczną. Osoba wskazana przez Zamawiającego ma prawo do wniesienia poprawek i uwag. Wykonawca ma obowiązek przedstawienia w ciągu 2 dni poprawionej wersji jadłospisu, uwzględniając zgłoszone poprawki. Wykonawca nie ma prawa do zmian w zaakceptowanym jadłospisie bez zgody Zamawiającego.

6) Jadłospisy muszą być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne (wykaz norm i dziennych racji pokarmowych dla zakładów opieki zdrowotnej) Instytutu Żywności i Żywienia.

7) Wykonawca przy planowaniu jadłospisów ma uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. Ponadto w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy należy przygotować posiłki o charakterze potraw świątecznych.

8) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dzienny jadłospis z autoryzacją dla wszystkich występujących diet na każdy oddział Szpitala na 1 dzień przed terminem realizacji. Jadłospis musi zawierać gramaturę i wartości odżywcze oraz kaloryczność posiłków.

9) Wykonawca w ramach wykonywanej usługi ma obowiązek zatrudnienia dietetyka. Posiłki będą w procesie technologicznym przygotowywane i porcjowane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy.

10) Wykonawca będzie przygotowywał wyporcjowane dla każdego pacjenta posiłki na podstawie zamówienia dziennego (uwzględniając ewentualne korekty).

11) Wykonawca będzie uwzględniał przekazywane przez Zamawiającego korekty, co do liczby wszystkich posiłków, tj. śniadań, drugich śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów.

12) Wykonawca zobowiązany będzie do codziennego prowadzenia niezbędnej dokumentacji zamówień na posiłki w dwóch egzemplarzach, po 1 egz. dla każdej ze stron.

Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania miesięcznego zestawienia wydanych posiłków na podstawie wyżej wymienionej dukumentacji, które będzie podstawą do wystawienia przez niego faktury VAT po zakończeniu miesiąca. Oryginał niniejszego zestawienia będzie załączany do faktury.

1. Posiłki powinny być wydane w:

 - systemie tacowym Szpital ul. Poznańska

 -jednorazowych naczyniach Szpital ul. Toruńska,

gwarantujących szczelne zamknięcie i utrzymanie właściwej temperatury posiłków stałych i płynnych oraz napojów ciepłych i zimnych, (naczynia do napojów i sztućce Wykonawca zabezpiecza wyłącznie dla pacjentów przyjętych w trybie ostrym lub pozbawionych możliwości posiadania własnych naczyń i sztućców, a ponadto Wykonawca zabezpiecza sztućce dla pacjentów Oddziału Psychiatrycznego);

naczynia winny posiadać tyle przegródek, aby nie dochodziło do łączenia produktów suchych np. pieczywa z innymi potrawami;

dla ciepłych posiłków typu II danie podwójne zaczepy naczyń zwiększające szczelność i ochronę;

pojemniki powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami i posiadać stosowne atesty i deklaracje zgodności.

Jednorazowe naczynia, z których będzie korzystał Wykonawca (menuboxy, multiboxy, kubki) muszą być zgodne z niżej określonymi, obowiązującymi przepisami i spełniać określone w nich wymagania:

 ● Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie ograniczenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko z dnia 5 czerwca 2019 r. (2019/904),

* Rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r.w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
* Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 Nr 171, poz. 1225),
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością późniejszymi zmianami.

Jednorazowe naczynia muszą spełniać powyższe wymagania i nie mogą stanowić zagrożenia dla ludzkiego zdrowia pod warunkiem używania ich zgodnie z przeznaczeniem.

14) Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury oraz estetyczne naczynia jednorazowe i sztućce pakowane osobno w poszczególnych oddziałach Szpitala ul. Toruńska. Do oferty należy dołączyć zestaw naczyń jednorazowych i sztućców, które Wykonawca będzie wykorzystywał w realizacji zamówienia.

15) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru ze Szpitala zużytych zestawów jednorazowych, sztućców oraz odpadów pokonsumpcyjnych.

16) Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały, na podstawie kwitów (oryginał/kopia) potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby upoważnione przez Wykonawcę –wydające posiłki do Szpitala i Zamawiającego - odbierające posiłki oraz miesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków z podziałem na oddziały; formularz kwitu oraz forma do decyzji Wykonawcy.

17) W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i wydania posiłków do Szpitala we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

18) W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków - Szpital ul. Toruńska Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.

19) Przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia zobowiązania (umowy) podpisanej z podmiotem/mi, który/e w przypadku awarii Wykonawcy dotyczącej przygotowania posiłków dla pacjentów oraz dot. transportu posiłków zapewnią we właściwym czasie wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy w sprawie zamówienia publicznego, podpisaną przez Wykonawcę, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

20) Wykonawca jest zobowiązany do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników nt. zachowania wszelkich zasad stosowanych w higienie żywienia. Szkolenie pracowników na temat higieny rąk powinno się odbywać raz na pół roku, a dokument z takiego szkolenia powinien być przekazywany Zamawiającemu.

21) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonywanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

22) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość wydawanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.

26) Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi.

27) W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.

28) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości i należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym wszystkich pomieszczeń Kuchni Szpitalnej.

29) Ponadto w ramach zamówienia (i jego cenie) Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia druków: „Kwitów (oryginał/kopia) przyjęcia zamówienia dziennego” oraz „Ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały (oryginał/kopia)”, a także „Ankiet – ocena jakości świadczonej usługi całodziennego żywienia pacjentów (oryginał/kopia)”. Wzory Ankiety i Ewidencji stanowić będą załącznik do umowy. Formularz kwitu do decyzji Wykonawcy.

*Sposób wykonania planowanego zamówienia przez wykonawcę:*

* + - 1. **Godziny dostaw posiłków:**

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki o stałych, ustalonych godzinach w każdy dzień tygodnia, aby dystrybucja mogła odbyć się:

śniadanie 7.45- 9.00

obiad 12.30 – 14.00

kolacja 18.00-19.00

II śniadanie 10.30

podwieczorek 16.00.

Drugie śniadania oraz podwieczorki powinny być przygotowane oddzielnie, nie dopuszcza się ich dostarczania wraz z innymi posiłkami. Dla pacjentów powyżej 18 r.ż. będących na diecie bogatobiałkowej ora kobiet ciężarnych po 20 tygodniu ciąży należy dostarczać 5 posiłków dziennie tj. trzy posiłki podstawowe plus II śniadanie i podwieczorek wg harmonogramu godzin podanego wyżej, a dla pacjentów będących na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 6 posiłków tj. oprócz w/w wg podanego harmonogramu, także drugą kolację z kolacją. Ilość posiłków na powyższe diety powinna mieć odzwierciedlenie w opracowanym jadłospisie.

2. Ilości zamawianych posiłków będą uzależnione wyłącznie od liczby leczonych pacjentów.

* + - 1. **Rodzaje stosowanych diet w Szpitalu:**

1. Wykonawca będzie przygotowywał 3 pełne posiłki dla dorosłych oraz dodatkowo drugie śniadanie i podwieczorek dla dzieci i młodzieży do 18 r.ż. oraz dla osób będących na diecie bogatobiałkowej, a także oprócz tych 5 posiłków - drugą kolację dla osób będących na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu dietetycznym i dostarczał je pacjentom Szpitala zgodnie ze zgłoszoną dietą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków, ich transportu.

2. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodzienne wyżywienie z uwzględnieniem następujących diet leczniczych i specjalnych:

1. Podstawowa
2. Bogatoresztkowa
3. Łatwostrawna
4. Bezmleczna
5. Łatwostrawna bez mleka
6. Z ograniczeniem tłuszczu/trzustkowa
7. Żołądkowa/wątrobowa
8. Papkowata/rozdrobniona
9. Papkowata bezmleczna/zmiksowana
10. Płynna
11. Płynna wzmocniona
12. Płynna wzmocniona do żywienia przez zgłębnik
13. Płynna bez mleka
14. Kleikowa
15. Cukrzyca/ubogoenergetyczna 1000-1500 kcal
16. Cukrzycowa insulinowa
17. Cukrzyca oszczędzająca
18. Bogatobiałkowa/wysokokaloryczna
19. Niskobiałkowa
20. Bezglutenowa
21. Ubogoresztkowa
22. Wegetariańska
23. Ubogopurynowa
24. Ubogopotasowa
25. Biegunkowa
26. Położnicza
27. Dzieci 1-3
28. Dzieci podstawa
29. Dzieci łatwostrawna
30. Dzieci cukrzycowa
31. Onkologiczna
32. Onkologiczna cukrzycowa
33. Specjalna
	* + 1. **Wymagania Zamawiającego, co do zawartości posiłków wybranych diet**:
34. Dieta podstawowa:
	1. Śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. 350ml + chleb mieszany 60g + chleb pełnoziarnisty 60g + masło 82% tł. 20g + dodatek do pieczywa w ilości nie mniejszej niż: - 60g wędlina, - 100g ser biały, - 50g ser żółty/ ser topiony, - 50g jajko, - 70-100g pasty, pasztety, twarożki) + warzywo minimum 60g lub owoc minimum 150g+ np. liść sałaty +kawa zbożowa z mlekiem, kakao 250ml
	2. Obiad – w jadłospisie 14-dniowym należy uwzględnić:

- 4 dni: zupa 350ml + II danie: mięso w jednym kawałku bez kości minimum 80g+ ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron, kluski, kopytka) 200g + surówka lub sałatka minimum 150g

- 4 dni: zupa 350ml + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron, kluski, kopytka) 200g + surówka/sałatka 120-150g

- 3 dni: zupa 350ml + II danie z potrawą półmięsną

- 1 dzień zupa 350 ml + II danie z potrawą bezmięsną

- 2 dni; zupa 350 ml + II danie: ryba 100g + ziemniaki 200g + surówka/sałatka 120-150 g

Do obiadu należy uwzględnić kompot lub kisiel płynny w ilości 250 ml.

* 1. Kolacja: chleb mieszany 60g+chleb pełnoziarnisty 60g+ masło 82% tł. 20g + dodatek do pieczywa w ilości nie mniejszej niż: -60g wędlina, -100g ser biały, -50g ser żółty/ ser topiony, - 50g jajko, - 70-100g pasty, pasztety, twarożki, parówki + warzywo minimum 60g lub owoc minimum 150g+ np.liść sałaty + herbata z cytryną 250ml
1. Dieta bogatoresztkowa:

Jest to modyfikacja diety podstawowej polegająca na zwiększeniu w całodziennym żywieniu błonnika powyżej 40g i ilości płynów. Należy stosować produkty zbożowe z pełnego przemiału (pełnoziarniste pieczywo, razowe makarony, brązowy ryż, grube kasze) oraz większe ilości warzyw i owoców (dodatek do śniadania, obiadu i kolacji w ilości min.200g).

1. Dieta łatwostrawna:
	1. Śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. 350ml + chleb mieszany 120g (lub bułka, lub chleb mieszany 90g+chleb graham 30g) + masło 82% tł. 20g + dodatek do pieczywa odpowiedni do diety w ilości nie mniejszej niż: - 60g wędlina, - 100g ser biały, - 50g jajko na miękko, - 70-100g pasty, pasztety drobiowe, twarożki + warzywo minimum 60g lub owoc minimum 150g+ np. liść sałaty + kawa zbożowa z mlekiem lub herbata 250ml
	2. Obiad – w jadłospisie 14-dniowym należy uwzględnić:

 - 4 dni: zupa 350ml + II danie: mięso w jednym kawałku bez kości minimum 80g+ ziemniaki (lub kasza jęczmienna drobna, ryż, drobny makaron, kopytka) 200g + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka 150g

 - 4 dni: zupa 350ml + II danie: potrawa mięsna+ ziemniaki (lub kasza jęczmienna drobna, ryż, drobny makaron) 200g + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka 150g

 - 3 dni: zupa 350ml + II danie z potrawą półmięsną

 - 1 dzień: zupa 350 ml + II danie z potrawą bezmięsną

 - 2 dni: zupa 350 ml + II danie: ryba gotowana 100g + ziemniaki 200g + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka 150g

Do obiadu należy uwzględnić kompot lub kisiel płynny w ilości 250 ml.

* 1. Kolacja: chleb mieszany 120g (lub bułka, lub chleb mieszany 90g+chleb graham 30g) + masło 82% tł. 20g + dodatek do pieczywa odpowiedni do diety w ilości nie mniejszej niż: -60g wędlina, -100g ser biały, - 50g jajko na miękko, - 70-100g pasty, pasztety drobiowe, twarożki + warzywo minimum 60g lub owoc minimum 150g+ np. liść sałaty + herbata z cytryną 250ml
1. Dieta łatwostrawna bezmleczna – modyfikacja diety łatwostrawnej, nie podaje się mleka i przetworów mlecznych. Na śniadanie zamiast zupy mlecznej - zupa warzywna.
2. Dieta łatwostrawna bez mleka - modyfikacja diety łatwostrawnej, w której nie stosuje się dodatku mleka słodkiego. Można podawać produkty mleczne fermentowane, sery twarogowe lub inne zamienniki mleka krowiego. Na śniadanie zamiast zupy mlecznej - zupa warzywna.
3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/trzustkowa:

Posiłki takie jak w diecie łatwostrawnej, na śniadania i kolacje pieczywo pszenne, margaryna kubkowa miękka w ilości do 10g lub wcale, dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety, warzywa i owoce w formie gotowanej, w posiłkach obiadowych należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety, ilość tłuszczu ograniczona do 50g.

1. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowo-wątrobowa):

Posiłki takie jak w diecie łatwostrawnej, na śniadania i kolacje pieczywo pszenne, margaryna kubkowa miękka w ilości do 10g, dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety, w posiłkach obiadowych należy wyeliminować mocne wywary z mięsa lub kości, wywary z silnie aromatycznych warzyw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.

Diety o zmienionej konsystencji:

1. Dieta papkowata/rozdrobniona: modyfikacja diety łatwostrawnej, potrawom należy nadać konsystencję papki (potrawy miksowane, przetarte).
2. Dieta papkowata bezmleczna/zmiksowana: modyfikacja diety łatwostrawnej, potrawom należy nadać konsystencję papki – gęstej zupy.
3. Dieta płynna: zadaniem diety płynnej jest łagodzenie pragnienia i dostarczanie niezbędnej ilości płynu – należy podawać płyny obojętne.
4. Dieta płynna wzmocniona: dieta ma konsystencję płynną i dostarcza wystarczających ilości energii i składników odżywczych. Pokarmy stałe po rozdrobnieniu są rozcieńczane dla nadania konsystencji płynnej.
5. Dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (sondowa): z naturalnych produktów, miksowana, przecedzona, o wartości kalorycznej ok. 2000 kcal.
6. Dieta płynna bez mleka – modyfikacja diety płynnej, bez dodatku mleka.
7. Dieta kleikowa:

Dieta składająca się z kleików 150g (owsiany, jęczmienny, z manny, z ryżu) i sucharków (150g).

1. Dieta cukrzycowa/ubogoenergetyczna 1000-1500 kcal:

Należy stosować mleko o zawartości 1,5% tłuszczu, lub jogurt naturalny niskotłuszczowy, pieczywo pełnoziarniste, nie używać cukru, stosować chude gatunki mięs dozwolone dla diety, margarynę kubkową w ilości 5-10g, produkty o niskim indeksie glikemicznym. Wartość energetyczna diety ok. 1500kcal.

1. Dieta cukrzycowa insulinowa:

Modyfikacja diety polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów i ograniczeniu tłuszczów. Wartość energetyczna diety powinna wynosić ok. 2000 kcal, ale może ulec modyfikacji – zwiększenie lub zmniejszenie ilości energii. Pieczywo używane w diecie powinno być pełnoziarniste (razowe lub graham), nie należy używać cukru, produkty o niskim indeksie glikemicznym, podaje się margarynę kubkową zamiast masła. Dieta składa się z 3 lub 6 posiłków.

1. Dieta cukrzycowa oszczędzająca:

Modyfikacja diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów polegająca na ograniczeniach jak w diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (żołądkowo-wątrobowej).

1. Dieta bogatobiałkowa/wysokokaloryczna:

Modyfikacja żywienia łatwostrawnego polegająca na zwiększeniu ilości białka do powyżej 100g, wartość energetyczna 2500-3000 kcal. Ilość posiłków w tej diecie wynosi 5; powinna ona obfitować w produkty zawierające pełnowartościowe białko (mleko, sery, jaja, mięso i jego przetwory, ryby).

1. Dieta niskobiałkowa:

Modyfikacja diety łatwostrawnej polegająca na ograniczeniu podawania białka do ok. 40g. Stosuje się specjalne pieczywo „bezbiałkowe”, skrobię pszenną, ziemniaczaną zamiast mąki pszennej.

20. Dieta bezglutenowa:

Modyfikacja diety polegająca na wyłączeniu produktów i potraw, w skład, których wchodzą zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies).

1. Dieta ubogoresztkowa:

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem błonnika do ok. 7g.

1. Dieta wegetariańska – wyklucza się mięso i przetwory mięsne.
2. Dieta ubogopurynowa:

W diecie eliminuje się pokarmy bogate w związki purynowe: wyciągi z mięsa, z kości i grzybów, podroby, sardynki, śledzie, dziczyzna, czekolada, kawa, mocna herbata, groch, fasola, bób, szpinak, grzyby. Należy stosować wywary warzywne. Dieta zawiera prawidłową ilość białka, tłuszcze ogranicza się do 40g, a zwiększa ilość węglowodanów.

1. Dieta ubogopotasowa:

Modyfikacja diety z ograniczeniem tłuszczu, aby zmniejszyć ilość potasu podaje się owoce i warzywa w formie gotowanej, stosuje się tzw. „podwójne gotowanie”.

1. Dieta biegunkowa:

Modyfikacja diety łatwostrawnej bezmlecznej, nie podaje się buraków, kalafiorów, brokułów, dozwolone warzywa w formie gotowanej, chleb jasny, margaryna miękka.

1. Dieta położnicza:

Modyfikacja diety łatwostrawnej, nie podaje się cytrusów, warzyw wzdymających, jabłko parzone lub pieczone.

1. Dieta dla dzieci od 1 do 3 roku życia:

Jadłospis powinien składać się z 5 urozmaiconych i odpowiednio zbilansowanych posiłków; które będą zawierały: produkty białkowe, zbożowe, warzywa i owoce oraz dodatek zalecanych tłuszczów, dieta ma wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.

1. Dieta dzieci podstawowa - dieta podstawowa, dodatkowo II śniadanie i podwieczorek
2. Dieta dzieci łatwostrawna – dieta łatwostrawna, dodatkowo II śniadanie i podwieczorek, zgodnie z wytycznymi dla diety.
3. Dieta dzieci cukrzycowa – tak jak dieta cukrzycowa 6-cio posiłkowa, dodatki zgodnie z wytycznymi dla diety.
4. Dieta onkologiczna - dieta łatwostrawna z modyfikacjami: bez mleka, jogurtów, cytrusów, warzywa gotowane.
5. Dieta onkologiczna cukrzycowa - modyfikacja diety cukrzycowej, wyklucza się mleko, jogurty, cytrusy, warzywa surowe.
6. Dieta specjalna - modyfikacji podlega, któryś ze składników diety np. zawartość sodu, zawartość fenyloalaniny, fosforu, laktozy.

Wszystkie produkty i potrawy muszą być dozwolone do stosowania w danej diecie.

* + - 1. **Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów:**
1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić 14-dniowe jadłospisy z autoryzacją, które zostaną przedstawione Zamawiającemu do akceptacji na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji. Jadłospisy muszą zawierać: wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki, ich gramaturę i wartość energetyczną oraz spis pokarmów alergizujących (Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 15.03.2013r. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności). Osoba wskazana przez Zamawiającego ma prawo do wniesienia poprawek i uwag. Wykonawca ma obowiązek przedstawienia w ciągu 2 dni poprawionej wersji jadłospisów, uwzględniając zgłoszone poprawki. Wykonawca nie ma prawa do zmian w zaakceptowanych jadłospisach bez zgody Zamawiającego.
2. Jadłospisy muszą być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne (wykaz norm i dziennych racji pokarmowych dla zakładów opieki zdrowotnej) Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytutu Matki i Dziecka.
3. Minimalna wartość energetyczna jadłospisów (z wyłączeniem diety dla dzieci od 1 do 3 r. ż.) powinna wynosić **2000kcal** +/-100kcal,w tym:

- z węglowodanów 45-65% energii (w tym z cukrów prostych max. 10-12% energii),

- z tłuszczów – 20-35% energii,

- z białek 10-20% energii.

Zawartość cholesterolu w diecie powinna wynosić max. 300 mg.

Zawartość wybranych witamin i składników mineralnych w diecie powinna wynosić:

- witaminy C min.60 mg,

- wapnia – min. 750mg,

- żelaza – min. 11 mg.

1. Minimalna wartość energetyczna jadłospisu diety dla dzieci od 1 do 3 r.ż. powinna wynosić **1000 kcal** +/-50kcal, w tym:

- z węglowodanów 45-65% energii (w tym z cukrów prostych max. 10-12% energii),

- z tłuszczów – 35-40% energii,

- z białek 5-15% energii.

Zawartość wybranych witamin i składników mineralnych w diecie powinna wynosić:

- witaminy C - min.40 mg,

- wapnia – min. 500 mg,

- żelaza – min. 7 mg.

1. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego odpowiednio do rodzaju diety np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i przetwory, dodatek warzyw lub owoców (minimum raz dzienne w postaci surowej, jeżeli zezwala na to dieta) oraz element dekoracyjny (np. sałata, zielona pietruszka, koperek) dla zapewnienia odpowiedniej estetyki posiłków. Jeśli na śniadanie planowany jest owoc to na kolację musi być zaplanowane warzywo.
2. Zupy mleczne do śniadania (zupy warzywne w dietach bez mleka) powinny być podawane z różnorodnymi dodatkami węglowodanowymi (w ilości min. 30g), nie rozgotowanymi. Zamiast zup mogą być podawane produkty zastępcze typu jogurt, kefir, maślanka do 5 razy w dekadzie.
3. Owoce rozkrojone muszą być odpowiednio zabezpieczone.
4. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.
5. Posiłki muszą być przygotowywane z naturalnych produktów wysokiej jakości. Jeśli podawany będzie kisiel to musi być on przygotowany ze świeżych owoców czy naturalnego soku. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności wysokoprzetworzonej np. koncentratów obiadowych w proszku, konserw czy z dodatkiem sztucznych polepszaczy smaku. Wędliny podawane pacjentom (drobiowe czy wieprzowe) muszą zawierać min. 75% mięsa (bez dodatki MOM-mięsa oddzialonego mechanicznie).
6. W jadłospisach Wykonawca uwzględniał będzie masło o zaw. tłuszczu min. 82% lub margaryny miękkie w zależności od rodzaju diety.
7. Wykonawca przy planowaniu jadłospisów ma uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. Ponadto w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy należy przygotować posiłki o charakterze potraw świątecznych.
8. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dzienny jadłospis z autoryzacją (podpisem dietetyka Wykonawcy) dla wszystkich występujących diet na każdy oddział Szpitala na 1 dzień przed terminem realizacji. Jadłospis musi zawierać wartość energetyczną każdego posiłku.
9. Wykonawca w ramach wykonywanej usługi ma obowiązek zatrudnienia dietetyka. Posiłki będą przygotowywane, porcjowane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy.
10. Wykonawca powinien zapewnić dodatkowo na żądanie Zamawiającego pojemniki zapewniające właściwą temperaturę posiłku do 2 godzin od czasu dostarczenia posiłku, dla pacjentów diagnozowanych w czasie wydawania posiłku.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.
12. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wglądu w zasoby informatyczne pozwalające do uzyskania jednoznacznych danych o ilości i rodzaju posiłków oraz ich wartościach dietetycznych (gramatura, wartości kaloryczne i odżywcze).
	* + 1. **Zamawianie posiłków:**
				1. Wykonawca będzie przygotowywał wyporcjowane dla każdego pacjenta posiłki na podstawie zamówienia dziennego, uwzględniając ewentualne korekty (planowane zapotrzebowanie na dzień następny), które wskaże pracownik Zamawiającego.
				2. Wykonawca będzie uwzględniał korekty, co do liczby wszystkich posiłków, tj. śniadań, drugich śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów:
* korekty śniadań oraz drugich śniadań do godz. 6.30,
* korekty obiadów i podwieczorków do godz. 11.00,
* korekty kolacji i drugiej kolacji do godz. 16.00.

4. Wykonawca zobowiązany będzie do codziennego prowadzenia niezbędnej dokumentacji zamówień na posiłki w dwóch egzemplarzach, po 1 egz. dla każdej ze stron. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania miesięcznego zestawienia wydanych posiłków na podstawie wyżej wskazanych dokumentów, które będzie podstawą do wystawienia przez niego faktury VAT po zakończeniu miesiąca. Oryginał niniejszego zestawienia będzie załączany do faktury.

* + - 1. **Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:**

1. Posiłki powinny być wydane przez Wykonawcę w:

 - systemie tacowym Szpital ul. Poznańska

 - jednorazowych naczyniach Szpital ul. Toruńska,

gwarantujących szczelne zamknięcie i utrzymanie właściwej temperatury posiłków stałych i płynnych oraz napojów ciepłych i zimnych.

Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury oraz estetyczne naczynia jednorazowe i sztućce pakowane osobno w poszczególnych oddziałach Szpitala ul. Toruńska. Do oferty należy dołączyć zestaw naczyń jednorazowych i sztućców, które Wykonawca będzie wykorzystywał w realizacji zamówienia.

Temperatura posiłków w momencie dostarczenia do pacjenta powinna wynosić dla dań serwowanych na gorąco – zupa, napoje gorące, II danie 60oC (+/- 2 oC), dla dań serwowanych na zimno – potraw wymagających warunków chłodniczych 8 oC (+/- 2 oC). Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków. Wykonawca udostępni zwalidowane termometry do mierzenia temperatury dań wraz z pojemnikami do ich przechowywania dla każdego dietetyka zatrudnionego przez Zamawiającego. Udostępniony sprzęt powinien być nowy. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni sprzęty zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony. Termometry powinny być walidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami lub wymieniane na nowe. Wykonanie walidacji musi być potwierdzone dokumentem jednostki certyfikującej. Wykonawca przy kontroli posiłków udostępnia również zwalidowaną wagę do ważenia porcji posiłku.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

procesu przygotowania posiłków na każdym etapie. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.

sposobu wydawania.

Kontrola będzie obejmować:

- ocenę higieny środka transportu, opakowań, pojemników i sztućców,

- ocenę higieny pracowników przygotowujących i wydających posiłki,

- ocenę organoleptyczną posiłków,

- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą,

- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,

- sprawdzenie temperatury posiłków.

c) stanu sanitarno-epidemiologicznego pomieszczeń Kuchni Szpitalnej.

W kontroli zobowiązany jest uczestniczyć przedstawiciel Wykonawcy.

Zamawiający będzie oceniał Wykonawcę na podstawie złożonych ankiet, które będą podstawą do przygotowania miesięcznego raportu. Z raportem zostanie zapoznany Wykonawca do dnia 15-go każdego miesiąca. Ankieta będzie udokumentowaniem procedury kontroli. Zamawiający będzie dokonywał oceny jakości świadczonej usługi w cyklu miesięcznym. Pisemna forma oceny dokonywa na będzie z użyciem skali od oceny bardzo dobrej do oceny niedostatecznej. Ocena b. dobra i dobra potwierdzi prawidłowe wykonywanie usługi. Ocena dostateczna i niedostateczna będzie wymagała pisemnego uzasadnienia w oparciu o stwierdzone uchybienia. Elementy usługi, które będą podlegały ocenie to:

 - przestrzeganie godzin dostarczenia posiłków,

- przestrzeganie zgodności z jadłospisem,

- przestrzeganie zgodności diet,

- estetyka podawanych posiłków,

- temperatura podawanych posiłków

- ocena organoleptyczna,

- szybkość reagowania Wykonawcy na reklamacje i uwagi dotyczące świadczonej usługi.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości Zamawiający wystawi „Protokół niezgodności dostawy posiłków”, który będzie podstawą do pomniejszenia faktury. Protokół niezgodności będzie dotyczył nieprawidłowości:

- ilości dostarczonych posiłków,

- terminu realizacji,

- jakości,

- niezgodności z zatwierdzonym jadłospisem.

W przypadku, gdy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, w odpowiednim czasie, zgodnością z jadłospisem, bądź przywieziony posiłek będzie nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo reklamowania dostawy, a Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usunięcia przyczyn reklamacji.

1. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru zebranych z oddziałów Szpitala zużytych zestawów jednorazowych, sztućców oraz odpadów pokonsumpcyjnych.
2. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały, na podstawie kwitów (oryginał/kopia) potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby upoważnione przez Wykonawcę – dostarczające posiłki i Zamawiającego - odbierające posiłki oraz miesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków z podziałem na oddziały.
3. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i dostarczenia posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
4. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków do Szpitala na ul. Toruńską Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do dokonywania na własny koszt, okresowo, tj. raz na kwartał i każdorazowo na wezwanie Zamawiającego, badań na czystość mikrobiologiczną (obecność drobnoustrojów chorobotwórczych) z urządzeń, sprzętów, powierzchni kontaktujących się z żywnością oraz rąk personelu. Wyżej wymienione wyniki Wykonawca będzie każdorazowo i niezwłocznie przekazywał Zamawiającemu.

**7. Wstępny zakres zadań do wykonania w ramach przyszłego zamówienia:**

1) Wykonawca jest zobowiązany w ciągu 3-ech miesięcy od rozpoczęcia działalności w Kuchni Szpitalnej do wdrożenia systemu jakości HACCP dotyczący produkcji i transportu posiłków, a następnie uzyskania certyfikatu poświadczającego stworzenie i wdrożenie ww. systemu.

2) Wymagane jest od 01.11.2021r. przeprowadzenie rozruchu i próbnych produkcji posiłków celem potwierdzenia prawidłowego ciągu technologicznego przygotowania posiłków.

3) Wykonawca doposaży Kuchnię Szpitalną w sprzęt niezbędny do wykonania uslugi.

4) Wykonawca zobowiązany będzie do wdrożenia programu elektronicznego zamawiania posiłków dla wszystkich oddziałów szpitalnych od dnia poprzedzjącego wykonywanie uslugi. Wykonawca przeszkoli pracowników Zamawiajacego w obsłudze programu.

***Kryteria wyboru ofert***

***Cena brutto: 60%***

***Termin płatności: 40% (min. 30 dni, max. 60 dni).***

Zakres informacji, które zamawiający zamierza uzyskać od uczestników Konsultacji:

1) Proponowane podejście, struktura podziału prac oraz harmonogram wdrożenia systemu HACCP z podziałem na etapy (przykładowo: analiza przedwdrożeniowa, wdrożenie systemu, szkolenia, utrzymanie i rozwój) z uwzględnieniem metodyki wdrożeniowej oraz rekomendowanym składem i kompetencjami zespołu wdrożeniowego/utrzymaniowego po stronie Wykonawcy i Zamawiającego.

2) Proponowane podejście do zainstalowania i wdrożenia programu elektronicznego zamawiania posiłków dla wszystkich oddziałów szpitalnych, szkolenia, utrzymania w praktyce.

4) Proponowane podejście do wdrożenia i przeprowadzenia rozruchu i próbnych produkcji posiłków celem potwierdzenia prawidłowego ciągu technologicznego przygotowania posiłków.

5) Niezbędne dane do oszacowania wartości zamówienia.

6) Określenie wymogów technicznych dotyczących zamówienia.

**2.** Dokumenty stanowiące zgłoszenie do udziału w Konsultacjach, wymagane do przesłania zamawiającemu w terminie do **23 września br.**

**2.1.** **Zgłoszenia do udziału w konsultacjach** sporządzone zgodnie z treścią załączonego formularza.

**2.2** Zgłoszenie musi być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji Podmiotu (ujawnioną w odpowiednim rejestrze) lub posiadającą stosowne pełnomocnictwo (które w takim przypadku należy dołączyć do zgłoszenia). Złożony podpis musi być czytelny i umożliwiający identyfikację podpisującego (dopuszczalny podpis z pieczątką imienną). Zgłoszenie złożone w formie elektronicznej może być: skanem dokumentu pisemnego (podpisanego w sposób tradycyjny mając na uwadze uwagi powyżej). Zgłoszenie przesłane w formie elektronicznej może być podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym bądź podpisem osobistym (sugerowany podpis wewnętrzny w pliku PDF szyfrowany algorytmem SHA-2), zgodnie z uwagami powyżej.

**2.3.** Podmiot zgłaszający się do udziału w Konsultacjach przesyła pocztą elektroniczną na adres e-mail zamowienia.publiczne@szpital.kalisz.pl pliki zawierające kompletną dokumentację sporządzoną w języku polskim, opatrzoną podpisem przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentacji danego podmiotu.

 Kierownik

 Działu Zamówień Publicznych

 -//-

 Mariusz Pawlaczyk

ZGŁOSZENIE DO UDZIAŁU W KONSULTACJACH

W odpowiedzi na publiczną Informację o Konsultacjach, które zamierza przeprowadzić zamawiający, tj. Wojewódzki Szpital Zespolony im. L. Perzyny w Kaliszu, w celu przygotowania postępowania o udzielenie zamówienia w przedmiocie: **„Usługa na przygotowanie posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu, z lokalizacją przy ul. Poznańskiej 79 i ul. Toruńskiej 7, z produktów własnych, na bazie kuchni Zamawiającego”:**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa/firma, siedziba/miejscowość, adres, e-mail, NIP, REGON, numer KRS)*

Reprezentowana/y przez

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(imię i nazwisko, podstawa do reprezentacji)*

zgłaszam/y się do udziału w ww. Konsultacjach i jednocześnie oświadczam/y, że:

1. Jestem uprawniony/jesteśmy uprawnieni do reprezentowania podmiotu zgłaszającego się do udziału w Konsultacjach, na dowód czego załączam/y dokument potwierdzający moje/nasze należyte umocowanie do dokonywania wymaganych tą procedurą czynności prawnych.

2. Akceptuję/-emy wszystkie zasady prowadzenia Konsultacji poprzedzającego postępowanie o udzielenie zamówienia, określone w Ogłoszeniu o Konsultacjach.

3. W przypadku zaproszenia nas do Konsultacji zobowiązuję/-emy się do zachowania w poufności wszystkich informacji uzyskanych w trakcie Konsultacji, a także przez 3 lata od ich zakończenia.

4. Udzielam/y bezwarunkowej zgody na wykorzystanie przez zamawiającego przekazanych w trakcie Konsultacji informacji stanowiących dobra intelektualne chronione przepisami prawa powszechnie obowiązującego, na potrzeby przygotowania i przeprowadzenia przez zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia w ww. przedmiocie, jak również zapewniam/y, że wykorzystanie tych informacji przez zamawiającego nie będzie naruszało praw osób trzecich, z uwzględnieniem okoliczności określonych w pkt 6 tego zgłoszenia.

5. Niniejsze zgłoszenie oraz wszelkie załączniki do niego są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

6. Przyjęliśmy do wiadomości informacje zamieszczone w pkt 0 Informacji o Konsultacjach, w zakresie wynikającym z przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO). Wyrażam/y zgodę na przetwarzanie przez zamawiającego moich/naszych danych osobowych zawartych w tym zgłoszeniu na potrzeby związane z prowadzeniem Konsultacji.

7. Wszystkie dokumenty, stanowiące kompletne zgłoszenie do udziału w Konsultacjach, które nie jest ofertą w rozumieniu przepisów art. 66 Kodeksu cywilnego, zamieszczono na kolejno ponumerowanych stronach.

*miejscowość, data podpis zgłaszającego, umożliwiający identyfikację uprawnionej osoby*