Załącznik OPZ

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej** (całodzienne żywienie pacjentów hospitalizowanych) w Szpitalu Rejonowym w Raciborzu na bazie kuchni Wykonawcy, zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego. Zamawiający również realizuje świadczenia na rzecz chorych z podejrzeniem COVID-19 lub zdiagnozowanym COVID-19
3. **Przedmiotem zamówienia jest:**
4. Przygotowywanie i dostawa całodziennego wyżywienia w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i Ministerstwa Zdrowia ujęte w publikacji z 2011r „ Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”.
5. Dowóz posiłków przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego.
6. Porcjowanie i dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta zgodnie z harmonogramem zał. nr 13 do SWZ.
7. Odbiór brudnych naczyń stołowych, zmywanie i dezynfekcja, które odbywać się będą w pomieszczeniach kuchenek oddziałowych.
8. Odbiór brudnych termosów i pojemników typu GN po wydaniu posiłków i ich zmywanie u Wykonawcy.
9. W celu realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający wynajmie kuchenki oddziałowe wraz z wyposażeniem odrębną umową ( załącznik nr 8 do SWZ – wzór umowy najmu kuchenek).
10. Prowadzenie kuchni mlecznej na oddziale pediatrycznym i przygotowywanie na bieżąco mieszanek mlecznych na bazie artykułów wg załącznika nr 1 do SWZ
(od poz.6- poz. 17 w formularzu cenowym).
11. Odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych (łącznie z oddziałem zakaźnym) zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012roku o odpadach (DZ.U. z 2013,poz.21 z późn. zm.) w zakresie wywozu i unieszkodliwienia odpadów pokonsumpcyjnych.
12. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu kopię umowy na odbiór resztek pokarmowych z oddziałów w tym z oddziału zakaźnego do 7 dni od podpisania umowy.
13. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.
14. Szacunkowa ilość zamawianych osobodni w okresie 36 miesięcy wyniesie **200 000.**

Ilość ta jest wartością jedynie szacunkową i może ulec zmianie w zależności od zawarcia kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia.

1. Posiłki dla pacjentów zakażonych lub z podejrzeniem zakażenia Sars-CoV-2 podawane są przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowych.
2. **Rodzaje diet stosowanych w Szpitalu w Raciborzu.**

Szczegółowy opis diet oraz ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca Nomenklatura diet - załącznik nr 10 do SWZ.

1. **Sposób dostarczania posiłków.**
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
3. Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki (z uwzględnieniem diet indywidualnych) będą dostarczane w zamykanych pojemnikach GN (spełniających wymagania pojemników wewnętrznych) zabezpieczonych w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury w trakcie całej drogi od kuchni Wykonawcy do podania na talerz pacjentowi.

**Do oferty należy dołączyć:** instrukcję mycia i dezynfekcji pojemników transportowych z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekcyjnego o szerokim spektrum działania (B,V,F,Tbc), zakwalifikowanego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji w/w pojemników

1. Wymagana temperatura posiłków na oddziale w czasie dystrybucji:

 a) dla potraw serwowanych na zimno: wędliny, sałatki, surówki od 20C do 40C,

 b) dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące temp. nie niższa niż 800C,

 c) II danie temp. nie niższa niż 650C.

1. Wykonawca pojemniki GN każdorazowo opisze z podziałem na:
* nazwa potrawy,
* oddział,
* dieta,
* ilość porcji.
1. Posiłki konfekcjonowane i podawane będą przez pracowników Wykonawcy, nadzorowane przez pracownika Zamawiającego.
2. Śniadania i kolacje porcjowane na talerze będą w kuchence oddziałowej, natomiast obiad bezpośrednio przy łóżku pacjenta z wózków bemarowych za wyjątkiem posiłków dla pacjentów z podejrzeniem bądź zakażeniem wirusem Sars- CoV-2, dla których posiłki po wyporcjowaniu są przekazywane personelowi Zamawiającego.
3. Wózki bemarowe powinny być zamykane, wykonane z gatunku stali nierdzewnej pozwalające na zachowanie najwyższych standardów higieny oraz na mycie gorącą wodą z użyciem środków chemicznych.

Do wykonania przedmiotowej usługi Zamawiający przewiduje posiadanie przez Wykonawcę wózków bemarowych w liczbie (9) zapewniającej wydanie posiłków w wyznaczonych godzinach zgodnie z harmonogramem -załącznik nr 13 do SWZ.

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania produktów pokrojonych (masło, wędlina, ser żółty itp.) we własnej kuchni centralnej.
2. Dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta odbywać się będzie ze szczególnym uwzględnieniem małych dzieci i chorych z ograniczoną sprawnością manualną,, dla których posiłki należy przygotować w sposób umożliwiający bezpośrednie spożycie.

 Wykonawca zapewni warniki do gotowania wody w niżej podanych oddziałach:

* oddział zakaźny,
* oddział chirurgii urazowo-ortopedycznej,
* oddział ginekologiczno-położniczy
* oddział chirurgiczny,
* oddział wewnętrzny II i okulistyczny,
* oddział wewnętrzny I i pulmonologiczny
* oddział neurologiczny, geriatryczny ,
* oddział otolaryngologiczny, opiekuńczo-leczniczy
* oddział anestezjologii i intensywnej terapii
1. Gorące napoje do kolacji sporządzane będą w kuchenkach oddziałowych przy użyciu warników i produktów (herbata w saszetkach po 1 szt./pacjenta, cukier po 10g/osobę), które dostarczy Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest do serwisowania warników, zapewnienia środków do odkamieniania i zapewnienia ciągłości ich sprawności. Natomiast między posiłkami i w porze nocnej Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pacjentom dostępu do gorącego napoju w termosach z pompką (termosy z pompką 13 szt. zapewnia Wykonawca). Dla pacjentów z podejrzeniem bądź zakażeniem wirusem Sars- CoV-2 należy zapewnić odpowiednią ilość płynów w opakowaniach jednostkowych.
2. Wykonawca w godzinach funkcjonowania kuchenek oddziałowych zobowiązany jest do zaparzania kawy, herbaty itp. na prośbę pacjenta.
3. Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki (zamykane) do przewozu i przechowywania w oddziale pieczywa.
4. Zamawiający wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia znajdujące się na poziomie-1( rozdzielnia, szatnia) na warunkach określonych w umowie 11a/2021.
5. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt doposażyć pomieszczenie rozdzielni w stanowiska do rozładunku termosów oraz stanowisk do podgrzewania wózków bemarowych przed dystrybucją oraz szatni dla swoich pracowników.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców dla pacjentów przebywających na salach objętych reżimem sanitarnym.
7. Wykonawca zobowiązany będzie również do zapewnienia kompletów naczyń i sztućców jednorazowych dla pacjentów z podejrzeniem, bądź podejrzewanych o zakażenie wirusem Sars-CoV-2. Zamawiający dodatkowo pokryje koszty zakupu naczyń i sztućców jednorazowych, zgodnie z formularzem cenowym (zał. nr 1 do SWZ).
8. Wykonawca do produkcji potraw używał będzie wyłącznie produktów pierwszej jakości, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają stawianym wymogom jakościowym (np. etykiety produktów, faktury, dokument WZ itp.).
9. Wykonawca będzie dostarczał posiłki z kuchni centralnej minimum 2 razy dziennie tj, śniadanie i II śniadanie – dostawa w godzinach 6:30- 7:15 oraz obiad z podwieczorkiem i kolacją w godzinach 11.15-11:45.
10. **Zasady planowania żywienia i zapotrzebowania posiłków.**
11. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitala przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych w zakładach służby zdrowia z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu Rejonowym zgodnie z nomenklaturą diet - załącznik nr 10 do SWZ.
12. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych wymogów bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudniania dietetyka na terenie kuchni, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnie ze zleconymi dietami oraz za nadzór nad stosowaniem zasad dietetyki podczas produkcji. Przedmiotem zamówienia jest całodobowe żywienie pacjentów zgodnie z zaleconymi dietami. W związku z powyższym Zamawiający nie dopuszcza możliwości scedowania obowiązków dietetyka na szefa kuchni. Nagminna nieobecność dietetyka na kuchni lub jego obecność jedynie sporadyczna, także brak kontaktu z nim będzie równoważna z brakiem nadzoru usług przez dietetyka, a tym samym brakiem nadzoru Wykonawcy nad świadczeniem usługi.
14. W procesie planowania żywienia Wykonawca uwzględni następujące wytyczne żywieniowe:
* posiłki będą posiadały odpowiednią ilość składników energetycznych i odżywczych (białka, tłuszcze i węglowodany), a także właściwą ilość witamin i składników mineralnych przewidywanych dla poszczególnych diet i grup pacjentów:
* **pierwsze śniadania** będą składać się co najmniej z następujących potraw:
	+ - zupa mleczna- 8x na dekadę(ilość zupy będzie rozpisywana w litrach na poszczególne oddziały, ilość ta będzie zaznaczana w dziennym zestawieniu żywnościowym, zał. nr 9 do SWZ,
		- co najmniej 2 razy w dekadzie jogurt dla wszystkich pacjentów
		- gorący napój: kawa zbożowa z mlekiem, dla oddziału pediatrycznego kakao na mleku,
		- pieczywo mieszane: chleb mieszany, razowy, żytni, bezglutenowy, weka, grahamka, pieczywo cukiernicze, bułka pszenna,(w zależności od rodzaju diety), dla diet podstawowej oraz cukrzycowej w stosunku 50:50 pieczywo żytnie oraz pszenne, dla diet łatwostrawnych 100% pszenne, przynajmniej 2 razy w dekadzie należy uwzględnić pieczywo półcukiernicze typu rogal, chałka itp.,
		- dodatek tłuszczowy (masło o zawartości 82% tłuszczu bez dodatku oleju),
		- dodatek nabiałowy lub dodatek białka zwierzęcego,
		- dodatek warzywny (świeży lub konserwowy) co najmniej 5 razy w dekadzie;
		- dodatek owocowy co najmniej 5 razy w dekadzie.
* **drugie śniadanie** niepowtarzalne w dekadzie; w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy zawsze uwzględnić dodatek białka pełnowartościowego,
* **obiady** będą składać się co najmniej z następujących potraw:
* zupa (niepowtarzalność w dekadzie),
* drugie danie:

- składnik węglowodanowy [ziemniaki (z wykluczeniem ziemniaków puree z proszku) makaron, kasze]

- składnik białkowy (pięć razy w dekadzie mięsny, w tym tylko dwa razy w dekadzie rozdrobnione, co najmniej 1 raz filet z ryby, za wyjątkiem pangi) – niepowtarzalny w dekadzie:

- składnik warzywny (surowy lub przetworzony) powtarzalny w dekadzie do dwóch razy,

- kompot z owoców mrożonych lub świeżych;

* **podwieczorek** niepowtarzalny w dekadzie; dla dzieci zawsze w formie owocu
* **kolacje** będą składały się co najmniej z następujących potraw:
* gorący napój – np. herbata,
* pieczywo,
* dodatek tłuszczowy (masło o zawartości min 82% tłuszczu bez dodatku olejów),
* dodatek białkowy- po 2 rodzaje,

***Uwagi:***

* w jadłospisach należy uwzględnić: różnorodny dobór produktów, potraw oraz sezonowość warzyw i owoców,
* obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety,
* do przygotowania zup mlecznych należy użyć mleka o zawartości min. 2% tłuszczu, zabrania się stosowania mleka w proszku(za wyjątkiem wzbogacania zup dla diety płynnej oraz papkowatej),
* do zup obiadowych należy dziennie dostarczyć świeżo posiekaną zieleninę (pietruszkę, koperek), zapakowaną w osobne naczynie na każdy oddział,
* stosować wędliny o zawartości min. 75% mięsa, zapewnić przynajmniej 3 rodzaje
* wędlin niższej jakości: mielonka, parówka, pasztet, salceson, metka nie należy uwzględnić w jadłospisie dekadowym częściej niż 3 razy na 10 dni (z wyjątkiem diet ograniczających spożycie w/w produktów),
* w jadłospisach dla dzieci eliminuje się wszelkie produkty zawierające MOM oraz syrop glukozowo- fruktozowy,
* dodatki do pieczywa takie jak np.: miód, dżem, serek homogenizowany należy podawać w osobnym opakowaniu lub w małym opakowaniu jednostkowym,
* cukier- 20g dla pacjenta na cały dzień z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę
* wymienione pieczywo musi być dobrej jakości(tj. zgodne z normą branżową-pieczywo mieszane pszenno-żytnie PN 93/A74103)świeże, z bieżącej dostawy z aktualnym okresem przydatności do spożycia
* do dań typu: potrawka, makaron z sosem mięsno jarzynowym, grysik na mleku, ryż na mleku z owocami, łazanki itp. należy podać również osobny dodatek warzywny lub owocowy zgodny z wymaganą gramaturą,
* Wykonawca zapewni produkty do tzw. zapasowej lodówki, na wypadek nagłych przyjęć pacjentów (serki topione, pasztety, dżemy, pulpety w słoiku, masło).
1. Wartość kaloryczną posiłków i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca nomenklatura diet w Szpitalu Rejonowym w Raciborzu. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego stosuje się wytyczne Ministerstwa Zdrowia ujęte w publikacji z 2011 r. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”.
2. Całodzienna racja pokarmowa dla dorosłych:
3. rozłożona na **3 posiłki** powinna zapewnić pokrycie zapotrzebowania na energię w następujący sposób:
* **Przy 3 posiłkach**:
* śniadanie 30-50 %
* obiad 35-40 %
* kolacja 25-30 %

1. rozłożona na **5 posiłki** powinna zapewnić pokrycie zapotrzebowania na energię w następujący sposób:
* **Przy 5 posiłkach:**
* śniadanie 25-30 %
* II śniadanie 5-10 %
* obiad 30-35 %
* podwieczorek 5-10 %
* kolacja 15-20 %

Przy każdorazowym zachowaniu zapotrzebowania energetycznego w 100%, dla całodziennego wyżywienia.

1. Minimalna wymagana gramatura potraw dla pacjenta:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | **śniadanie** | **II śniadanie** | **obiad** | **Podwie-czorek** | **kolacja (2 dodatki)** | **II kolacja** |
| zupa |  |  | 400ml |  |  |  |
| Mięso pieczone, gotowane | 60g |  | 100g |  | 30g |  |
| Kotlety, pulpety |  |  | 100g |  |  |  |
| Mięso z kością |  |  | 140g |  |  |  |
| Sos |  |  | 80g |  |  |  |
| Sos z dodatkami |  |  | 120g |  |  |  |
| Ziemniaki, kasza, ryż |  |  | 200g |  |  |  |
| napój | Kawa zbożowa250 ml, Kakao 250ml |  | Kompot 250 ml |  | Herbata 250ml |  |
| surówki |  |  | 100g |  |  |  |
| Pieczywo(mieszane) | 100g | 50g |  | 50g | 100g | 50g |
| Pieczywo tp. bułki, rogale | 1szt | 1szt |  | 1szt | 1szt | 1szt |
| Pieczywo dzieci 1-3 lat | 60g | 25g |  | 25g | 60g | 25g |
| Masło 82 % tł. | 12,5g | 10g |  | 10g | 12,5g | 10g |
| pasty | 60g | 25g |  | 25g | 30g | 25g |
| Ser żółty, topiony, fromage( z wyłączeniem produktów seropodobnych) | 50g | 25g |  | 25g | 30g | 25g |
| Ser biały, serek homogenizowany | 60g | 30g |  | 30g | 30g | 30g |
| Wędlina krojona(rodzaj stosownie do diety),o zawartości mięsa min.75% | 50g | 25g |  | 30g | 30g | 25g |
| Kiełbasa parówka na ciepło, o zawartości mięsa min. 60 % | 1 szt, nie mniej jak 80g |  |  |  | - |  |
| miód | 50g  |  |  |  | 25 |  |
| dżem | 50g |  |  |  | 25 |  |
| Sałatka jarzynowa, makaronowa itp | - |  |  |  | 100g  | 100g |
| Gulasz |  |  |  180g (100g- mięsa, 80 sosu) |  |  |  |
| Pierogi leniwe |  |  | 300g |  |  |  |
| naleśniki |  |  | 300g, w tym 100g dodatku |  |  |  |
| Makaron z masłem i serem |  |  | Makaron 220g+ twaróg półtłusty 75g, masło ekstra 5g |  |  |  |
| Bigos, łazanki, risotto( potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50 g |  |  | 300g |  |  |  |
| Potrawy mleczne typu grysik na mleku, ryż na mleku z owocami |  |  | 300g |  |  |  |
| Budyń, kisiel, galaretka |  | 150ml |  | 150ml |  |  |
| Ryby wędzone | 80g |  |  |  |  |  |
| Wafelki, herbatniki |  | 50g |  | 50g |  |  |
| jajko | 1szt |  | 2szt |  | 0,5szt |  |
| Białko jaja  | 50g |  |  |  | 25g |  |
| Dodatek warzywny | 50g |  | 100g |  |  |  |
| Dodatek owocowy | 1szt, nie mniej jak 80g |  | 1szt, nie mniej jak 80g | 1szt, nie mniej jak 80g |  |  |
| Cukier do napojów | 5g |  | 5g |  | 10g |  |

**Dieta do żywienia przez zgłębnik (sondę)**

**Sonda na 2000 kcal (2000ml-cały dzień)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Śniadanie:** | **Obiad:** | **Kolacja:** |
| **na 700ml (2 bolusy po 350ml)** | **700ml (2 bolusy po 350ml)** | **600ml (2 bolusy po 300ml)** |
| mleko 500ml  | marchew 50g  | marchew 50g  |
| mleko w pr. 20g  | pietruszka 10g  | pietruszka 10 g  |
| twaróg 100g  | seler 10g  | seler 10g  |
| sucharki 20g | ziemniaki 100g  | ziemniaki 100g  |
| masło roślinne 10g | grysik 10g | grysik 10 g |
| cukier 5g | śmietana 20g | śmietana 20g |
| sól 1g | mleko w pr 20g | mleko w pr.20g |
|  | mąka psz.20g | mąka psz. 20g |
|  | masło 20g | masło roślinne20g |
|  | kurczak filet 100g | kurczak filet 150g |
|  | jajko 1 szt | suchary 10g  |
|  | cukier 5g | cukier 5g |
|  | sól 1g | sól 1g |
|  | Wywar z warzyw 120ml | Wywar z warzyw 120ml |

Zmiany składu sondy nie podlegają negocjacji. Może mieć miejsce tylko i wyłącznie za zgodą osoby upoważnionej z ramienia Zamawiającego. Zmiany mogą dotyczyć zamiany produktów glutenowych na bezglutenowe(kasza manna na ryż lub kaszkę kukurydzianą) lub ograniczeniu laktozy w diecie poprzez zmianę mleka zwykłego na mleko bez laktozowe.

**1.6 Kuchnia mleczna na oddziale dziecięcym.**

1. Wykonawca zobowiązuje się prowadzić kuchnię mleczną na oddziale pediatrycznym, przygotowywać na bieżąco mieszanki mleczne w godzinach 7.00 – 19.00 na bazie artykułów wg załącznika nr 1 do SWZ *(formularz cenowy)* od poz. 6 do poz. 17 (kuchnia mleczna wydaje dziennie średnio 25 butelek - mieszanek). Karmienie dzieci odbywać się będzie na żądanie personelu Zamawiającego. ). Przedmiotowa usługa nie obejmuje żywienia noworodków w pododdziale neonatologicznym.
2. W kuchni mlecznej odbywają się dwa cykle produkcyjne: a) przygotowanie mieszanek mlecznych (na bazie mleka w proszku), b) przygotowanie herbatek, kleików oraz podgrzewanie obiadków, zupek i deserów – gotowych ze słoiczka.
3. Na oddziale dziecięcym Wykonawca zapewni 3 termosy z pompką na przegotowaną wodę, odpowiednią ilość smoczków i butelek wykonanych z materiału nadającego się do procesu sterylizacji.
4. Za sterylizację butelek i sprzętu do przygotowywania mieszanek odpowiada Wykonawca realizujący umowę.

**1.7 Zamawianie posiłków.**

1. Ilość i rodzaj zamawianych posiłków, z uwzględnieniem rodzaju i ilości diet (w tym diet specjalistycznych), będą uzależnione od ilości leczonych pacjentów i ich wymagań żywieniowych. Zapotrzebowanie będzie składane na druku ”Zestawienie żywnościowe” załącznik nr 9 do SWZ, do godziny 9.00 każdego dnia mailem na adres( podany przez Wykonawcę)…………………………………………………….
Odpowiedzialnymi za zgłoszenie zamówienia będą :

 ze strony Zamawiającego dietetyk,

 ze strony Wykonawcy osoba (podana przez Wykonawcę):
……….. ……………………………

1. Zestawienie żywnościowe ze zmianami na dzień następny będzie przesłane e-mail najpóźniej do godziny 14.00.
2. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone telefonicznie przez Zamawiającego zmiany co do liczby wszystkich posiłków, tj śniadań, obiadów i kolacji zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów na podstawie domówień, przy czym domówienie należy rozumieć jako zwiększenie ub zmniejszenie liczby posiłków przez Zamawiającego, wielkość korekty nie będzie większa niż 5 % w stosunku do wielkości podanych w pisemnym zapotrzebowaniu żywnościowym.
3. W soboty i niedziele oraz w dni ustawowo wolne od pracy ilość pacjentów w danych oddziałach będzie przekazywana, przez pracownika Wykonawcy pełniącego dyżur w szpitalu.
4. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, śniadania, II śniadania, obiad, podwieczorek, kolację.
5. Wykonawca po zakończeniu miesiąca, dostarczy Zamawiającemu miesięczne rozliczenie wydanych posiłków w celu sprawdzenia zgodności liczby wydanych posiłków, co będzie podstawą do wystawienia faktury za usługę.
6. Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dzienny jadłospis dla wszystkich występujących w danym dniu diet (po jednym egzemplarzu do kuchenek oddziałowych, do wiadomości pacjentów oraz dla Zamawiającego), jadłospisy te muszą być zgodne z zatwierdzonymi jadłospisami dekadowymi.
7. Pacjenci na diecie: cukrzycowej, wątrobowo-cukrzycowej, bezsolno-cukrzycowej, oraz wszyscy pacjenci z oddziału opiekuńczo–leczniczego i pediatrii muszą otrzymywać 5 posiłków dziennie.

**1.8 Kontrola dostaw.**

* 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
	2. Kontrolę ze strony Szpitala nad prawidłowością żywienia sprawować będzie dietetyk lub jego zastępca oraz Zespół do spraw Leczenia Żywieniowego. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
	3. Wykonawca zapewni dietetykowi (nieodpłatnie) codziennie jedną porcję ze wszystkich posiłków z diety I,III,IV,V,VI do degustacji, w celu dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku (w przypadku wystąpienia tego samego produktu lub potrawy wystarczy zapewnić jedną porcję).
	4. Kontrola będzie obejmować między innymi:
* ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN,
* ocenę higieny kierowcy,
* ocenę organoleptyczną posiłków,
* sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
* sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
* sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do szpitala oraz na oddziale przy łóżku pacjenta w trakcie dystrybucji.

 Karta kontroli dostawy posiłków stanowi załącznik nr 11 do SWZ.

* 1. Zamawiający ma prawo cztery razy w roku wysłać dzienną rację pokarmową wybranej diety do Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej celem wykonania kontrolnych badań sprawdzających kaloryczność, zawartość białek, tłuszczu i węglowodanów oraz w razie potrzeby bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Wyżej wymienione badania będą przeprowadzone na koszt Wykonawcy.
	2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonania wyrywkowych kontroli badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środków lokomocji transportującego posiłki nie częściej niż raz na kwartał(4 próbki). Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.
	3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej oraz do transportu posiłków do Zamawiającego.
	4. W przypadku zaniedbań w zakresie: higieny dostaw, jakości posiłków, ilości, gramatury, temperatury, a także nieprzestrzeganie harmonogramu dostaw, Zamawiający wystawi „Protokół wadliwej dostawy” - załącznik nr 12 do SWZ(protokół zostanie przesłany e-mail do Wykonawcy).Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie jednego dnia roboczego od dnia jej złożenia.Usługę uważa się za wykonaną prawidłowo, gdy Wykonawca usunie uchybienia w wyznaczonym terminie. W przypadku nie usunięcia w wyznaczonym terminie, Zamawiający naliczy kary umowne.

**1.9 Zobowiązania Wykonawcy.**

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów posiłków (wyżywienia) dla pacjentów szpitala, wykonanych przez Zamawiającego u innego Wykonawcy w przypadku stwierdzenia i potwierdzenia przez dwie osoby Zespołu Leczenia Żywieniowego szpitala, „Protokół wadliwej dostawy” (załącznik nr 12 do SWZ), że jakość oferowanych posiłków jest niezgodna z warunkami określonymi w niniejszej umowie, bądź zagraża zdrowiu pacjentów. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia poniesionych wydatków zamówionych posiłków u innego Wykonawcy z wynagrodzenia Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązany jest utrzymywać w należytym stanie sanitarno – higienicznym pomieszczenia używane (windy, ciągi komunikacyjne) i wydzierżawione (kuchenki oddziałowe, pomieszczenia do dystrybucji), tj. mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, urządzeń i sprzętu, przeprowadzać okresowo dezynsekcję i deratyzację.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie mogącym negatywnie wpłynąć na zdrowie i życie pacjentów.
5. W cenie usługi należy uwzględnić wszystkie koszty związane z jej świadczeniem przez Wykonawcę.
6. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu kopię protokołu pokontrolnego po każdej kontroli (np. właściwej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej) oraz ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za stwierdzone nieprawidłowości w czasie kontroli dokonywanych przez właściwe organy kontrolne lub przez Zamawiającego.
7. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania i przechowywania próbek żywnościowych na terenie swojego zakładu zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
8. W przypadku wyboru jego oferty Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu w terminie 7 dni od podpisania umowy (jednak nie później niż do 24.09.2021 r.) szczegółowych informacji dotyczących realizacji usług, które powinny zawierać m.in.:
9. wskazanie osoby do kontaktu z Zamawiającym,
10. procedury i instrukcje wymagane podczas pracy w kuchenkach oddziałowych,
11. opis produktów i środków chemicznych używanych do stosowania na powierzchnię mającą kontakt z żywnością,
12. wykaz stosowanych środków i preparatów chemicznych myjących i dezynfekcyjnych, instrukcje ich stosowania oraz karty charakterystyki,
13. instrukcja sposobu mycia i dezynfekcji rąk,
14. jadłospis dekadowy do akceptacji,

W przypadku uwag Zamawiającego w tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do zweryfikowania powyższych informacji/danych w drodze konsultacji z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.

**1.10 Wymagania odnośnie planowania jadłospisów.**

1. Dietetyk wykonawcy sporządzi jadłospis dekadowy ze wszystkich diet występujących w danym czasie z uwzględnieniem sezonowości.
2. Podstawą do sporządzania posiłków będzie jadłospis dekadowy (10-cio dniowy) sporządzony przez Wykonawcę w 2-ch egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron, przedstawiany do akceptacji Zamawiającemu na 6 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospisy muszą zawierać gramaturę, kaloryczność poszczególnych dań oraz pełne nazewnictwo, np. kiełbasa krakowska a nie wędlina, morszczuk gotowany a nie ryba gotowana itp.

Pierwsze jadłospisy Wykonawca przedkłada Zamawiającemu najpóźniej 6 dni przed rozpoczęciem dostarczania posiłków

1. Pracownik Zamawiającego ma prawo do wniesienia poprawek w jadłospisie.
W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu, uwzględniającego zgłoszone poprawki.

O każdej zmianie zaplanowanego jadłospisu Wykonawca zawiadomi Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem.

Jadłospisy muszą być ustalane z zastosowaniem zróżnicowanego menu ze szczególnym uwzględnieniem pacjentów na oddziale opiekuńczo- leczniczym. Posiłki na w/w oddział na żądanie Zamawiającego należy dostarczać w postaci rozdrobnionej ( mielonej), a do obiadu dodatkowo sos.

1. Posiłki należy przygotować z uwzględnieniem nowoczesnych zasad dietetyki.
2. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiednią ilość energii i składników odżywczych zgodnie z nomenklaturą diet zał. nr 10do SWZ.
3. Dostarczane posiłki muszą być świeże, tj. z bieżącej produkcji dziennej.
4. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych naturalnych produktów wysokiej jakości.
5. Dostarczane pieczywo powinno być świeże, z bieżącej dostawy.
6. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw.
7. Posiłki w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy będą sporządzane w sposób wynikający z tradycji, a w dniu Międzynarodowego Dnia Dziecka, dzieci otrzymają słodko-owocowe upominki. Zwiększony koszt tych posiłków będzie wkalkulowany w cenę usługi.
8. W przypadku diet eliminacyjnych np. bezglutenowa, bezlaktozowa, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy, makaron bezglutenowy itp.
9. Dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy stosować produkty o niskim indeksie glikemicznym.
10. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu lub jego części, poprzez podanie produktów zawartych w daniach wraz z ich recepturą, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. Wykonawca udostępni Zamawiającemu opakowania produktów zawierające informacje dotyczące składu i wartości odżywczych w produktach użytych do przygotowania posiłków.

**1.11 Wymagania Zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy, zatrudnionego przy realizacji usługi zgodnie z opisem w SWZ.**

**1.12 Wymagania odnośnie środków transportu posiłków.**

1. Posiłki winne być dostarczane w odpowiednich termosach i pojemnikach, które nie mogą być popękane uszkodzone oraz spełniać wymogi wynikające z przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, tj. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2020 poz. 1493 z późn. zmianami).
2. Środek transportu musi posiadać dopuszczenie (decyzję) do przewożenia żywności, wydane przez inspektora sanitarnego.
3. Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i pojemników oraz sprawdzenie zapisów z mycia i dezynfekcji.
4. Kierowca w chwili dostarczania posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny i higieniczny wygląd, czysty fartuch ochronny oraz aktualną książeczkę zdrowia

**1.13 Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.**

1. Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków lub awarii na kuchni, Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
2. W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca obciążony będzie kosztami zakupu i stosownymi karami umownymi.

**1.14 Informacje uzupełniające.**

1. Dane szczegółowe dotyczące zakontraktowanych łóżek z Narodowym Funduszem Zdrowia.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Oddziały- 14 | Stan na 31.12.2019r: | stan na 15.07.2021r |
| Oddział pediatryczny  | 18 łóżek | 18 łóżek |
| Oddział chirurgii urazowo-ortopedycznej  | 38 łóżek | 38 łóżek |
| Oddział anestezjologii i intensywnej terapii  | 8 łóżek | 8 łóżek, w tym 3 COVID |
| Oddział ginekologiczno-położniczy  | 51 łóżek | 35 łóżek |
| Oddział chirurgiczny  | 30 łóżek | 30 łóżek |
| Oddział okulistyczny | 12 łóżek | 12 łóżek |
| Oddział wewnętrzny II  | 30 łóżek | 30 łóżek |
| Oddział wewnętrzny I  | 30 łóżek | 30 łóżek COVID |
| Oddział pulmonologiczny  | 20 łóżek | 15 łóżek COVID |
| Oddział neurologiczny  | 28 łóżek | 20 łóżek COVID |
| Oddział geriatryczny  | 20 łóżek | 0 łóżek |
| Oddział otolaryngologiczny  | 12 łóżek | 12 łóżek |
| Oddział opiekuńczo leczniczy | 30 łóżek | 0 łóżek |
| Oddział obserwacyjno-zakaźny  | 25 łóżek | 25 łóżek COVID |
| **Łączna liczba łóżek** | 352 łóżka (oddział zakaźny w osobnym budynku wolnostojącym) | 273 łóżek  (oddział zakaźny w osobnym budynku wolnostojącym): |

1. Dla potrzeb sporządzenia oferty Zamawiający dołącza zestawienie ilości żywionych pacjentów z podziałem na diety i posiłki za okres 01.01.2019 r.- 31.12.2019 r.:

Załącznik nr 14 do SWZ- zestawienie ilości diet

Załącznik nr 15 do SWZ- zestawienie ilości posiłków

Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

**1.15 Kody CPV**:

55 32 10 00 – 6 Usługi przygotowywania posiłków

55 52 00 00 – 1 Usługi dostarczania posiłków

55 32 00 00 – 9 Usługi podawania posiłków