**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest przygotowanie i dostarczenie transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów, z uwzględnieniem diet specjalnych, średnio dla 150 pacjentów dziennie, odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych (kod odpadu 20 01 08), wraz z doposażeniem oddziałów szpitalnych Zamawiającego w wózki typu bemar, w ilości 10 szt. Wózki typu bemar stanowić będą własność Wykonawcy.
2. Wykaz stosowanych diet:
3. ogólna,
4. ogólna papka,
5. lekkostrawna,
6. lekkostrawna papka,
7. wysokobiałkowa,
8. wysokobiałkowa papka,
9. cukrzycowa,
10. cukrzycowa papka,
11. cukrzycowa insulinowa,
12. cukrzycowa bezmleczna,
13. wątrobowa,
14. wrzodowa,
15. poresekcyjna,
16. trzustkowa,
17. bezmleczna ogólna,
18. bezmleczna lekkostrawna,
19. bezglutenowa,
20. bezmięsna ogólna,
21. mocznicowa,
22. kleikowa,
23. drenowa,
24. miksowana,
25. miksowana specjalna,
26. płynna,
27. niskoresztkowa, wysokoresztkowa
28. specjalna.
29. Dzienne wyżywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków tj. śniadania, obiadu i kolacji w ramach diet leczniczych (odpowiednio do jednostki chorobowej): ogólna, ogólna papka, ogólna bezmleczna, ogólna bezmięsna, lekkostrawna, lekkostrawna papka, lekkostrawna bezmleczna, bezglutenowa, niskoresztkowa, wysokoresztkowa.

Przykładowy skład diety:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Śniadanie** | **Obiad** | **Kolacja** |
| Zupa mleczna, chleb, bułka, masło, wędlina, jajko, ser biały w kawałku, twaróg, mięso gotowane, ketchup, warzywo nie mniej niż 50 g lub owoc, Herbata | Zupa. Mięso, drób, ryby. Surówka z warzyw surowych lub gotowanych. Ziemniaki, kasze, ryż, makaron. Kompot. | Kawa z mlekiem, herbata, chleb: pszenny, tostowy, masło, wędlina, jajko, ser: topiony, biały w kawałku, twaróg, suflet, mięso gotowane, ketchup, warzywo nie mniej niż 50 g. |

1C ) Diety wysokobiałkowe, wysokobiałkowe papkowate, wątrobowe, wrzodowe, mocznicowa, drenowe, miksowane, miksowane specjalne, kleikowe, płynne, specjalne posiłki będą składać się z pięciu posiłków: I śniadanie, obiad, kolacja oraz dodatkowo II śniadanie i podwieczorek

Przykładowy skład diety:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **I Śniadanie** | **II Śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** | **Kolacja** |
| Zupa mleczna, chleb, bułka, masło, wędlina, jajko, ser biały w kawałku, twaróg, mięso gotowane, ketchup, warzywo nie mniej niż 50 g lub owoc. Herbata | Kanapka z: wędliną, jajkiem, białkiem jajka, twarogiem, pasta z mięsa, jajka, ryby. Warzywo lub owoc gotowany, galaretka: owocowa, mleczna, musy | Zupa. Mięso, drób, ryby. Surówka z warzyw surowych lub gotowanych. Ziemniaki, kasze, ryż, makaron. Kompot. | Budyń, kisiel, mus z jabłka, jogurt, sok typu bobo, twarożek mix, deser mleczny, sok warzywny, musy, bułka drożdżowa, serniczki, naleśniki lub kanapka z warzywami | Kawa z mlekiem, herbata, chleb: pszenny, tostowy, masło, wędlina, jajko, ser: topiony, biały w kawałku, twaróg, suflet, mięso gotowane, ketchup, warzywo nie mniej niż 50 g. |

1D) Diety cukrzycowe, cukrzycowe bezmleczne, papkowate będą składać się z pięciu posiłków; I śniadanie, obiad, kolacja oraz dodatkowo II śniadanie i podwieczorek oraz dieta cukrzycowa insulinowa dodatkowo z II kolacji.

Przykładowy skład diety:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I Śniadanie** | **II Śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** | **Kolacja I** | **Kolacja II** |
| Zupa rosołowa, chleb, chleb żytni, masło, masło roślinne, wędlina, jajko, ser biały w kawałku, twaróg b/c, mięso gotowane, pieczone, suflet, ketchup, warzywo nie mniej niż 50 g lub owoc. Herbata b/c | Kanapka z: wędliną, jajkiem, białkiem jajka, twarogiem, pastami.  Warzywo, owoc, musy | Zupa. Mięso, drób, ryby. Surówka z warzyw surowych, jarzynka lub warzywa gotowane. Ziemniaki, kasze; Kompot b/c . | Kisiel, kefir, jogurt naturalny, twarożek mix b/c, sok warzywny, musy, kanapka z warzywami | Kawa z mlekiem b/c, herbata b/c, chleb pszenny, chleb razowy; masło, masło roślinne, jajko, wędlina, ser biały w kawałku, twaróg b/c, suflet, mięso gotowane, ketchup, warzywo nie mniej niż 50 g. | Chleb razowy, masło, suflet, wędlina, twaróg, jajko, mięso gotowane, warzywo nie mniej niż 50 g. |

1E).Diety trzustkowe, poresekcyjne, będą składać się z sześciu posiłków: I śniadanie, obiad, kolacja oraz dodatkowo II śniadanie, podwieczorek i II kolacja.

Przykładowy skład diety:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I Śniadanie** | **II Śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** | **I Kolacja** | **II Kolacja** |
| Zupa rosołowa, chleb tostowy, bułka, masło, wędlina, ser: biały w kawałku, twaróg, mięso gotowane, warzywo gotowane nie mniej niż 50 g lub owoc pieczony.  Herbata | Kanapka z: wędliną, białkiem jajka, twarogiem,  Warzywo lub owoc gotowany, galaretka owocowa, musy | Zupa. Mięso, drób, ryby. Warzywa i jarzynki gotowane .Ziemniaki, ryż.Kompot. | Budyń, kisiel, mus z jabłka, jogurt, twarożek mix | Herbata, chleb: pszenny, tostowy; masło, wędlina, ser: biały w kawałku, twaróg; suflet, mięso gotowane, warzywo nie mniej niż 50 g | Chleb: tostowy, masło, suflet, wędlina, twaróg, mięso gotowane, warzywo nie mniej niż 50 g. |

1. Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone pod względem:
2. barwy,
3. smaku i zapachu,
4. doboru produktów,
5. odpowiedniej konsystencji.
6. Posiłki powinny dawać poczucie sytości.
7. Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych (węglowodanów i tłuszczów), pełnowartościowego białka, zachowując właściwy stosunek pomiędzy białkiem zwierzęcym a roślinnym, a także właściwą ilość składników mineralnych i witamin zgodnie z wykazem norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów opieki zdrowotnej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
8. Posiłki mają być sporządzane z produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców.
9. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, typu instant, wyklucza się stosowanie przypraw typu: Jarzynka, Vegeta, Maggi w płynie.
10. W poszczególnych dietach i posiłkach gramatura będzie zgodna z normą żywieniową.
11. Posiłki dostarczone na oddział muszą mieć odpowiednią temperaturę, tj. gorące zupy, kawa, herbata 75˚C, gorące drugie dania 65˚C.
12. Posiłki będą dostarczane do Zamawiającego, na poszczególne oddziały w godzinach:
13. I i II śniadanie: godzina 7:30,
14. obiad i podwieczorek: godzina 13:00,
15. I kolacja i II kolacja: godzina 17:30.

Maksymalne dopuszczalne wcześniejsze dostarczenie wynosi 15 minut, maksymalne spóźnienie dostawy wynosi 30 minut.

1. Do transportu posiłków Zamawiający udostępni oznakowaną windę.
2. Do odbioru posiłków upoważnionymi są: kuchenkowa z oddziału, pielęgniarka dyżurna, dietetyk Zamawiającego.
3. Posiłki poporcjowane do rozłożenia na talerze, należy dostarczać w oddzielnych pojemnikach do tego celu przeznaczonych, szczelnie zamkniętych, utrzymujących wymaganą temperaturę, np. termosach. Pojemniki są własnością Wykonawcy, który odpowiada za stan pojemników i utrzymanie ich w czystości. Pojemniki muszą być w dobrym stanie technicznym i higienicznym.
4. Pojemniki do transportu posiłków muszą odpowiadać aktualnie obowiązującym zasadom systemu HACCP (lub równoważnemu).
5. Wózki transportowe do rozwożenia posiłków na oddziały zapewni Wykonawca, który odpowiada za utrzymaniem ich w czystości.
6. Wózki typu bemar muszą być zamykane, posiadać wymagane atesty, dopuszczenia (które Wykonawca dostarczy na żądanie Zamawiającego w trakcie realizacji umowy) i odpowiadać aktualnym wymaganiom systemu HACCP (lub równoważnemu).
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udostępnione wózki typu bemar, pokrywa koszty naprawy, konserwacji, zapewnia urządzenia zastępcze w przypadku awarii wózków z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego. Zamawiający pokrywa koszty napraw uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego użytkowania wózków.
8. Odbiór opróżnionych pojemników z poszczególnych oddziałów odbywać się będzie po dystrybucji posiłków, po upływie 40-60 minut od chwili ich dostarczenia.
9. Wykonawca zapewni odbiór odpadów kuchennych ulegających biodegradacji (kod 20 01 08), powstałych w związku z realizacją usługi i ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami. Odbiór odpadów następuje wraz z odbiorem opróżnionych pojemników z kolacji. Szczelne pojemniki na odpady pokonsumpcyjne zapewnia Wykonawca w ilości min. 10 sztuk. Dopuszcza się możliwość zwiększenia ilości pojemników na odpady w przypadku utworzenia nowego oddziału .
10. Jadłospisy bieżące ustalane będą przez Wykonawcę na 10 dni i na taki okres będą akceptowane przez dietetyka Zamawiającego. Jadłospisy świąteczne – Wigilia, I i II Dzień Świąt Bożego Narodzenia, Nowy Rok, I i II Dzień Świąt Wielkanocnych będą ustalane z dietetykiem Zamawiającego.
11. W dni robocze do godziny 10:00 dietetyk Zamawiającego poda mailem lub faksem ilość zamawianych posiłków oraz rodzaje diet do obiadu, a na następny dzień do godz.14:00. Pisemne przekazanie zapotrzebowania nastąpi wraz z odbiorem pojemników po obiedzie.
12. Dla pacjentów nowoprzybyłych zamawianie posiłków na dzień, w którym zostali przyjęci będzie realizowane wg następujących zasad:
13. jeśli pacjent zostanie przyjęty i zgłoszony do godziny 10:30 – otrzyma obiad i kolejne posiłki,
14. jeśli pacjent zostanie przyjęty i zgłoszony między godziną 12:00 a 14:00 – otrzyma kolację i następne posiłki,
15. posiłki będą zamawiane telefonicznie, zamówienie na piśmie będzie potwierdzone bez zbędnej zwłoki.
16. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy dodatkowe posiłki i rodzaje diet będą zgłaszane bezpośrednio przez poszczególne oddziały do godz.14:00.
17. Wykonawca zweryfikuje zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca sporządzone przez dietetyka Zamawiającego.
18. Do zadań Wykonawcy należy współpraca z dietetykiem Zamawiającego w zakresie przygotowywania posiłków.
19. Transport posiłków odbywać się będzie transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko. Środek transportu winien być zatwierdzony do przewozu żywności, zgodnie z wymaganiami przepisów szczególnych, a osoba dokonująca dostawy posiadać określone przepisami prawa dokumenty dopuszczające do pracy przy dystrybucji żywności.
20. Czas transportu posiłków należy ograniczyć do koniecznego minimum, tak aby nie wpływał na jakość dostarczanych posiłków.
21. Ilość dostarczonych posiłków musi być zgodna z zamówieniem.
22. Dostawca przedłoży kopię wyniku kontroli sanitarnej dotyczącej higieny żywienia i oceny sposobu żywienia oraz badań wody po każdej kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną w terminie do 2 tygodni od otrzymania wyniku.
23. Przy sporządzaniu i dostawie posiłków Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać obowiązujących przepisów BHP, sanitarno-epidemiologicznych, przepisów Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541, tj. ze zm.), Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r.) oraz normy ISO 22000 (lub równoważnej) a także innych znajdujących zastosowanie przepisów.
24. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) wprowadzonych u Wykonawcy (lub równoważnych).
25. **Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:**
26. jakość świadczonej usługi i jej wykonanie,
27. czystość i porządek oraz stan sanitarno-techniczny w obrębie obiektów Wykonawcy, w których będą przygotowywane posiłki,
28. zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym (personel musi posiadać orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby),
29. właściwe przechowywanie artykułów spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania),
30. higienę produkcji posiłków i transportu,
31. jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
32. pobieranie i przechowywanie codziennych prób posiłków według planu uzgodnionego z Działem Higieny Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,
33. pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji,
34. odbiór i utylizację odpadów.
35. **Wsad surowcowy**
36. Wartość dziennego wsadu surowcowego nie może być niższa niż 7,65 zł brutto na jednego pacjenta.
37. Wartość dziennego wsadu surowcowego jest wartością średnią wymaganą w okresie rozliczeniowym 1 miesiąca.
38. Wartość wsadu należy ustalić na podstawie posiłku składającego się z śniadania, obiadu i kolacji, w oparciu o przykładowy skład diety określony w pkt I.1B).
39. **Kontrola wykonania usługi przez Zamawiającego**
40. Dostarczane posiłki na poszczególne oddziały muszą być zgodne ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
41. Przedstawiciel Zamawiającego będzie miał prawo kontroli ilości i jakości dostarczanych na poszczególne oddziały posiłków (jeden dodatkowy posiłek w tygodniu do oceny organoleptycznej), kontroli obiektów Wykonawcy w zakresie procesu przygotowania, konfekcjonowania i transportu posiłków.
42. W przypadku kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, jakościowym (braki porcji, zaniżona gramatura porcji) lub dostarczy posiłki nieterminowo Zamawiający ma prawo do reklamacji dostawy. Dla potwierdzenia niezgodności przedstawiciel Zamawiającego z danego oddziału wystawi *Protokół niezgodności dostawy posiłków* (zgodnie z Załącznikiem nr 2 do umowy stanowiącym Załącznik nr 7 do SIWZ). Wystawienie Protokołu niezgodności wiąże się z naliczaniem kar umownych.