Załącznik nr 1 do SWZ

ZP/6/21

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Usługa całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Średzkiego Serca Jezusowego Sp. z o.o.**

1. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowywanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala Średzkiego Serca Jezusowego Sp. z o.o. w terminie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 1 maja 2021 roku.

2. Szacunkowa liczba posiłków w okresie realizacji usługi, stanowiąca podstawę do sporządzenia formularza ofertowego kształtuje się następująco:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa posiłku | j.m. | Ilość |
| 1. | Śniadanie | szt. | 21295 |
| 2. | II śniadanie (dieta II roku życia) | szt. | 1090 |
| 3. | obiad 2 – daniowy | szt. | 18429 |
| 4. | zupa obiadowa | szt. | 1671 |
| 5. | obiad II danie | szt. | 10 |
| 6. | Podwieczorek (dieta II roku życia) | szt. | 1032 |
| 7. | I kolacja | szt. | 21631 |
| 8. | II kolacja | szt. | 1468 |
| 9. | Posiłek w formie papkowej | szt. | 774 |
| 10. | Posiłek przeznaczony do żywienia sondowego | szt. | 215 |
| 11.  | Zupa dla diety do 7 miesiąca życia | szt. | 77 |
| 12.  | Zupa dla diety do 12 miesiąca życia | szt. | 10 |
| 13.  | II śniadanie – dieta mamy | szt. | 4498 |
| 14.  | podwieczorek – dieta mamy | Szt.  | 4525 |

(szacunkowe ilości posiłków sporządzone zostały za okres maj 2019 – kwiecień 2020. W listopadzie 2021 roku szpital został przekształcony w placówkę dedykowaną pacjentom z COVID-19, a więc dane za ostatni rok świadczenia usługi są niemiarodajne).

3. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków dla następujących diet, dla których należy sporządzać jadłospis:

I – lekkostrawna,

II – ogólna – podstawowa – dla pacjentów niewymagających żywienia dietetycznego,

III – cukrzycowa (4-posiłkowa) – niskowęglowodanowa z równoczesnym zwiększeniem białka i nieznacznym ograniczeniem tłuszczów, z obowiązkiem podawania wymienników węglowodanowych,

IV – wątrobowa,

V – dieta do 7 miesiąca życia – opracowana dla dzieci w wieku 5- 7 miesięcy: w ramach diety Zamawiający wymaga zupy jarzynowej bez mięsa przetartej,

VI – dieta do 12 miesiąca życia – opracowana dla dzieci w wieku 8-12 miesięcy: w ramach diety Zamawiający wymaga zupy jarzynowej z mięsem przetartej,

VII - dieta II roku życia - opracowana dla dzieci w wieku 1-3 lat, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i różnego rodzaje pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, z ograniczeniem soli i cukru, dostosowane do wieku, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację.

## VIII – dieta mamy – Zamawiający jest uczestnikiem programu pilotażowego tzw. Dieta Mamy, prowadzonego na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 roku w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy". Wykonawca przygotowuję dietę dla kobiet w ciąży/okresie laktacji, zgodnie z założeniami rozporządzenia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia innej diety niż wskazane powyżej (np. dieta trzustkowa, bezglutenowa, wysokobiałkowa, niskobiałkowa, lekkostrawna pozabiegowa, lekkostrawna dla dziecka) – indywidualnie do potrzeb konkretnego pacjenta. Zamawiający nie wymaga przygotowania odrębnego jadłospisu dla tych diet. O zamówieniu Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, zlecając przygotowanie konkretnych posiłków.

Ponadto na zlecenie Zamawiającego Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie papki lub żywienia sondowego.

4. Dystrybucja objętych przedmiotem zamówienia posiłków odbywać się będzie na oddziałach szpitala według potrzeb. Oddziały zlokalizowane są od parteru do II piętra. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków windą znajdującą się w budynku szpitala, oraz odbioru termosów z windy na danym piętrze i dostarczeniu ich do kuchenki na oddziale oraz do odbioru resztek pokonsumpcyjnych i termosowych z kuchenek oddziałowych po każdorazowym wydaniu posiłków. Zamawiający posiada sześć wózków do dystrybucji żywności.

5. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt, w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych posiłków.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwość kontroli gramatury, jakości, ilości oraz temperatury posiłków dostarczanych przez Wykonawcę w każdej chwili.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków lub części porcji obiadowej.

8. Naczynia potrzebne do wykonania zamówienia zapewnia Wykonawca. Ewentualne niedobory w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie uzupełnić we własnym zakresie.

9. Zastosowane naczynia wielorazowego użytku muszą posiadać atest potwierdzający że mogą mieć kontakt z żywnością oraz mogą być one przeznaczone do mycia i dezynfekcji w zmywarkach. Wykonawca przedłoży stosowne atesty na każde żądanie Zamawiającego.

10. Zmywanie i dezynfekcja naczyń odbywać się będzie u Wykonawcy.

11. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć tzw. łyżki porcjowe niezbędne do prawidłowego wydawania posiłków, wykonane ze stali nierdzewnej i posiadające atest. Wykonawca przedłoży stosowne atesty na każde żądanie Zamawiającego.

12. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury posiłków przez osobę nadzorującą realizację przedmiot umowy ze strony Zamawiającego.

13. Dowóz do szpitala i dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały Wykonawca winien wkalkulować w koszt zamówienia.

14. Wykonawca będzie przewoził posiłki środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarno-epidemiologiczne.

15. Wszelkie ilości posiłków wskazane w niniejszym dokumencie są wielkościami szacunkowymi i są one uzależnione od ilości pacjentów przebywających w szpitalu. Zamówienie przez Zamawiającego mniejszej ilości posiłków w okresie realizacji usługi niż zostało to wskazane w punkcie 1 nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy.

16. Dzienna ilość posiłków ustalana będzie codziennie na podstawie wiadomości e-mail wysyłanych z poszczególnych oddziałów Zamawiającego według następującego harmonogramu:

- do godziny 6:00 – zapotrzebowanie na śniadanie, II śniadanie

- do godziny 10:00 – zapotrzebowanie na dania obiadowe i podwieczorek,

- do godziny 13:00 – zapotrzebowanie na dania: kolację, II kolację.

- do godziny 10:00 – w przypadku wspólnej dostawy obiadu, podwieczorku, kolacji i II kolacji.

Zamawiający może zgłosić zmianę zapotrzebowania telefonicznie lub e-mail nie później niż godzinę przed planowanymi godzinami dostarczania posiłków określonymi w punkcie 17.

17. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków w godzinach:

1. Śniadanie i II śniadanie 7.30 - 8.00
2. Obiad, podwieczorek 12.00 - 12.30
3. kolacja i II kolacja 17.00 - 17.30

Zamawiający dopuszcza dostarczanie przez Wykonawcę kolacji i II kolacji wraz z obiadem i podwieczorkiem, czyli do godziny 12:00-12:30 z jednoczesnym zapewnieniem czterech lodówek do przechowywania kolacji i II kolacji na oddziałach: wewnętrznym, chirurgicznym, dziecięcym oraz ginekologiczno-położniczym. Wówczas dla kolacji i II kolacji Zamawiający może zgłosić zmianę zapotrzebowania telefonicznie lub e-mail nie później niż godzinę przed planowaną dostawą łącznie obiadu, podwieczorku, kolacji i II kolacji.

18. Zamawiane posiłki powinny spełniać odpowiednie normy dietetyczne, przy sporządzaniu posiłków. Zamawiający zobowiązany jest stosować wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowany przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie.

19. Zamawiający zobowiązany jest do stosowania zasad systemu HACCP.

20. Dostarczane posiłki obiadowe lub inne gorące dania muszą posiadać następującą temperaturę: gorące zupy – minimum 75oC, gorące drugie dania – minimum 62oC, gorące napoje – minimum 80oC, sałatki i surówki – minimum 4oC.

21. Dostarczane posiłki muszą charakteryzować się estetycznym wyglądem.

22. Wykonawca będzie sporządzał jadłospis dla diet określonych w punkcie 3 na okres 14 dni i będzie dostarczał Zamawiającemu do zatwierdzenia na 7 dni przed jego obowiązywaniem.

23. Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu bez podania przyczyny.

24. Wykonawca nie może dokonać zmiany w jadłospisie bez uzyskania akceptacji Zamawiającego.

25. Jadłospis musi być sporządzany przez osobę zatrudnioną u Wykonawcy, posiadającą wykształcenie lub uprawnienia dietetyka/technologa żywności.

26. Sporządzony jadłospis musi uwzględniać rodzaj diety, rozkład makroskładników, kaloryczność poszczególnych posiłków, gramaturę poszczególnych posiłków oraz alergeny.

27. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców, oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii).

28. Jadłospis musi zostać sporządzony w sposób gwarantujący niepowtarzalność dań w cyklu 7-dniowym.

29. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82 %, z wyjątkiem diety wątrobowej, gdzie wymagane jest dobrej jakości masło roślinne konfekcjonowane.

30. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 z późn. zm).

31. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, do utrzymania ich w bieżącej czystości.

32. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania próbek i bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym kuchni Wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników w których dostarczana jest żywność, naczyń i sztućców.

33. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.

34. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków. W tym celu wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku diety podstawowej i przekazywaniu osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.

35. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.

36. Wykonawca przedstawi na każde żądanie zamawiającego wyniki badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu uczestniczącego w produkcji i wydawaniu posiłków. Badania przeprowadzane są co najmniej 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.

37. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie wyniki badań wody oraz protokoły z każdorazowej kontroli Inspekcji Sanitarnej lub innego organu sprawującego urzędowy nadzór nad obiektem.

38. W przypadku wątpliwości Zamawiający może zlecić dokonanie badań kaloryczności i wartości odżywczej posiłków. W razie stwierdzenia nieprawidłowości kosztami badania obciążony będzie Wykonawca.

39. Wykonawca będzie odbierał resztki pokonsumpcyjne każdorazowo przy dostawie kolejnego posiłku.

40. Zamawiający będzie dokonywał raz dziennie kontroli dostawy posiłków przez wyznaczonego do tego celu pracownika na podstawie Karty kontroli dostaw posiłków według załączonego wzoru. Kontroli podlegać będą:

1. punktualność dostawy,
2. zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem,
3. czystość termoportów, pojemników genów,
4. odbiór odpadków pokonsumpcyjnych,
5. cechy organoleptyczne posiłków: świeżość, smak, zapach i wygląd.

41. W przypadku stwierdzenia każdej pojedynczej niezgodności z ocenianych pięciu cech Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w Wysokości 100,00 zł.

42. Zamawiający przeprowadza odrębnie kontrolę na podstawie zapisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 roku w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy" w zakresie: temperatury posiłków, zgodności z jadłospisem, świeżości produktów, zapachu, wyglądu i konsystencji.

Karta kontroli dostawy posiłków z dnia …..

Osoba kontrolująca: …………………………………….

Kontrolowany posiłek: …………………………………..

|  |
| --- |
| **KARTA KONTROLI DOSTAW POSIŁKÓW** |
| Sprawdzana cecha | TAK\* | NIE\* |
| Punktualność dostawy |  |  |
| Zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem |  |  |
| Czystość termoportów, pojemników i genów |  |  |
| Odbiór odpadków pokonsumpcyjnych |  |  |
| Cechy organoleptyczne posiłków: świeżość, smak, zapach i wygląd |  |  |

\*właściwe zaznaczyć znakiem X

Stwierdzone nieprawidłowości

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

………………………………

Podpis osoby kontrolującej