Załącznik nr 1 do SWZ

ZP/5/22

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Usługa całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Średzkiego Serca Jezusowego spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

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 2022 roku.

2. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie z uwzględnieniem rodzaju diet, kaloryczności, wartości odżywczych oraz gramatury posiłków. Posiłki muszą spełniać wszelkie rygory recepturowe, smakowe, estetyczne i odżywcze.

3. Wykonawca gwarantuje, że posiłki dostarczane do szpitala będą przygotowane z naturalnych produktów wykonanych metodą tradycyjną, bez użycia produktów gotowych (np. mrożone pierogi) ani typu instant.

4. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.

5. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z aktualnymi zasadami wskazanej diety, przy jednoczesnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych, które są opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

6. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w planowaniu posiłków potrawy tradycyjne w „świąteczne dni” tzn. np. post w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia.

7. 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. | 23691 |
| 2. | II śniadanie (dieta II roku życia) | szt. | 4098 |
| 3. | obiad 2 – daniowy | szt. | 25519 |
| 4. | kolacja | szt. | 21631 |
| 5. | dodatek nocny dla cukrzyków | szt. | 1626 |
| 6. | posiłek w formie papkowej/zupki | szt. | 4056 |
| 7. | zupa dla diety do 7 miesiąca życia | szt. | 50 |
| 8. | zupa dla diety do 12 miesiąca życia | szt. | 10 |
| 9. | podwieczorek (dieta II roku życia) | szt. | 1000 |

(szacunkowe ilości posiłków sporządzone zostały za okres marzec 2021 r. – marzec 2022. Zamawiający wskazuje, że w listopadzie 2021 roku szpital został przekształcony w placówkę dedykowaną pacjentom z COVID-19, a więc dane za ostatni rok świadczenia usługi mogą być nieprecyzyjne.

8. Zamawiający wymaga przygotowywania posiłków dla następujących diet:

I – dieta podstawowa (ogólna)

II – dieta bogatoresztkowa (cukrzycowa)

III – dieta łatwostrawna

IV – dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

V – dieta papkowata

VI – dieta płynna

VII – dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (miksowana do sondy)

VIII – dieta kleikowa

IX – dieta ubogo energetyczna

X – dieta bogatobiałkowa

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

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

XIII - 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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia innej diety niż wskazane powyżej, 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.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo do obiadu kompot lub inny napój, a do pozostałych posiłków do picia kawę zbożową, herbatę, kakao itp. Do śniadania każdorazowo oprócz wymienionych wyżej napojów należy również uwzględnić zupę mleczną.

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

11. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków do kuchenek oddziałowych na oddziałach wskazaną przez Zamawiającego windą znajdująca się w budynku szpitala. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę bezpośrednio do poszczególnych kuchenek oddziałowych w szpitalu. Na oddziale COVID-19 posiłki dostarczane będą do drzwi oddziału na stronę zieloną.

12. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów oraz do przeprowadzenia mycia i dezynfekcji pojemników na wyżej wymienione odpady, zgodnie z obowiązującą procedurą przygotowaną przez Wykonawcę. Zamawiający wymaga przedłożenia w/w procedury w terminie do 30 dni od podpisania umowy.

13. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odbywać się będzie trzy razy dziennie (po śniadaniu, obiedzie i kolacji). W przypadku kiedy Wykonawca dowozi posiłki tylko dwa razy dziennie (wspólna dostawa obiadu i kolacji), odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się wraz z dowozem tych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć niezbędną ilość pojemników na odpady pokonsumpcyjne. Pojemniki powinny być wykonane z materiałów, które umożliwiają ich mych i dezynfekcje, wyposażone w hermetyczne zamknięcia.

14. Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego przedstawi dowody utylizacji odpadów oraz karty mycia i dezynfekcji pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

15. Zamawiający wymaga aby Wykonawca po dostarczeniu posiłków zabrał brudne pojemniki GN/termoporty z kuchenek oddziałowych oraz zapewnił we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Wykonawca w terminie do 30 dni od podpisania umowy dostarczy Zamawiającemu procedury mycia i dezynfekcji w/w sprzętu.

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

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

18. Naczynia potrzebne do wykonania zamówienia zapewnia Wykonawca. Ewentualne niedobory w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie uzupełnić we własnym zakresie. 19. Wykonawca zobowiązany jest w ramach umowy na własny koszt do dostarczania wszystkich posiłków wraz z napojami w naczyniach jednorazowych, hermetyczne zamkniętych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku dla pacjentów izolowanych z powodu zakażenia wirusem SARS-CoV-2.

20. 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 do 30 dni od podpisania umowy.

21. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywać się będzie u Wykonawcy na koszt Wykonawcy.

22. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć tzw. łyżki porcjowe niezbędne do prawidłowego wydawania posiłków, wykonane ze stali nierdzewnej i posiadające atest . Wykonawca przedłoży stosowne atesty do 30 dni od podpisania umowy.

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

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

25. 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 nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy.

26. Dzienna ilość posiłków ustalana będzie codziennie na podstawie wiadomości e-mail wysyłanych przez osobę wskazana przez Zamawiającego:

- 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, dodatek nocny dla cukrzyków.

- do godziny 10:00 – w przypadku wspólnej dostawy obiadu, podwieczorku, kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków.

Zamawiający może zgłosić zmianę zapotrzebowania telefonicznie lub e-mail nie później niż godzinę przed planowanymi godzinami dostarczania posiłków określonymi w punkcie 27.

27. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków we wszystkie dni tygodnia w godzinach:

* Śniadanie i II śniadanie 7.30 - 8.00
* Obiad, podwieczorek 12.00 - 12.30
* kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków 17.00 - 17.30

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

28. Zamawiający zobowiązany jest do stosowania zasad systemu HACCP.

29. Temperatura dostarczanych posiłków w chwili pomiaru w kuchenkach oddziałowych musi posiadać co najmniej:

1. gorąc zupy od + 65˚C do + 75˚C
2. gorące II dania od + 65˚C do + 75˚C
3. gorące napoje kawa, herbata od + 75˚C
4. sałatki i surówki minimum od + 4˚C do + 6˚C
5. wędliny, sery itp.: minimum od + 4˚C do + 6˚C

30. Pomiaru temperatury posiłków będzie dokonywała osoba wyznaczona przez Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy.

31. Pomiar temperatury posiłków będzie odnotowywany w obowiązującej dokumentacji w obecności obu stron.

32. Wykonawca zobligowany jest do zaopatrzenia oddziałów w sprawne termometry do pomiaru temperatury posiłków wraz z pojemnikami do ich przechowywania.

34. Dostarczane posiłki muszą charakteryzować się estetycznym wyglądem.

35. Wykonawca będzie sporządzał jadłospis wraz z wykazem alergenów dla diet określonych w punkcie 8 na okres 14 dni i będzie dostarczał Zamawiającemu do zatwierdzenia na 7 dni przed jego obowiązywaniem.

36. Tygodniowy jadłospis przygotowany przez Wykonawcę musi być urozmaicony i zawierać:

1. każdego dnia inną zupę mleczną oferowaną na I śniadanie, z wyłączeniem diet cukrzycowych i bezmlecznych
2. codziennie innego rodzaju I śniadanie oraz kolacja tj. inne dodatki
3. posiłek na I śniadanie i kolację nie będzie zawierał dodatków do pieczywa takiego samego rodzaju tj. szynka drobiowa i polędwica drobiowa tego samego dnia i w dniu poprzedzającym i następnym,
4. codziennie innego rodzaju zupa podawana do obiadu,
5. codziennie innego rodzaju dodatek do II dania obiadowego np. surówka, buraczki itp.
6. codziennie innego rodzaju mięso (receptura, wykonanie) lub danie bezmięsne (makaronowe, ryżowe itp.) podawane do obiadu,
7. zamiennie ziemniaki, ryż, makaron itp.,
8. przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie znajdzie się ryba w różnej formie,
9. wędliny, mięsa, ryby będą wysokiej jakości, o zawartości przynajmniej 80% mięsa w 100 gramach produktu, z uwzględnieniem urozmaicenia produktów.

37. Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu bez podania przyczyny.

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

39. Jadłospis musi być sporządzany przez osobę zatrudnioną u Wykonawcy, posiadającą wykształcenie wyższe dietetyka/technologa żywności.

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

41. 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).

42. Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Dostarczony do kontroli jadłospis powinien zawierać dietę podstawową, łatwo strawną, cukrzycową, lekkostrawną z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa), bogatobiałkową oraz dietę II roku życia. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia jadłospisów pielęgniarce epidemiologicznej.

43. 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.

44. 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).

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

46. 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.

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

48. 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.

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

50. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu i 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. Pierwsze wyniki badań należy przekazać Zamawiający w terminie do 30 dni od dnia podpisania umowy.

51. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu w terminie do 30 dni od podpisania umowy i na jego żądanie wyniki badań wody oraz protokoły z każdorazowej kontroli Inspekcji Sanitarnej lub innego organu sprawującego urzędowy nadzór nad obiektem.

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

53. Zamawiający będzie dokonywał kontroli posiłków przez wyznaczonego do tego celu pracownika na podstawie Karty kontroli posiłków według załączonego wzoru. W przypadku stwierdzenia każdej pojedynczej niezgodności z ocenianych cech Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w Wysokości 100,00 zł.

Karta kontroli posiłków z dnia …..

Osoba kontrolująca: …………………………………….

Kontrolowany posiłek: …………………………………..

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KARTA KONTROLI 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 | |  |  |
| Temperatura posiłków: | Podać temperaturę: | | |
| Gorące zupy (od +65˚C do + 75˚C) |  | | |
| Gorące II dania (od + 65˚C do + 75˚C) |  | | |
| Gorące napoje kawa, herbata od + 75˚C |  | | |
| Sałatki, surówki (od + 4˚C do + 6˚C) |  | | |
| Wędliny, sery itp. (od + 4˚C do + 6˚C) |  | | |

\*właściwe zaznaczyć znakiem X

Stwierdzone nieprawidłowości

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

………………………………

Podpis osoby kontrolującej