Załącznik nr 2 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowywanie posiłków winno odbywać się w obiekcie, dla którego wystawiona jest przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) decyzja zatwierdzająca, że może świadczyć usługi w zakresie przygotowywania posiłków dla szpitala. Wykonawca odpowiedzialny jest za utrzymanie w należytym stanie sanitarno – epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przygotowania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia. Odpowiada równie za właściwe przechowywanie produktów spożywczych, higienę produkcji i właściwe zmywanie naczyń kuchennych i transportowych.
2. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
3. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia właściwej jakości W zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach.
4. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 oraz z 2020 r. poz. 284 i 285 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
5. Znakowanie dostarczanych posiłków powinno być zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. poz. 29 z 2015 r.) z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
6. Rodzaje diet występujących w szpitalu:

a) dieta ogólna – podstawowa obejmuje posiłki spożywane przez osoby o zdrowym przewodzie pokarmowym. Powinna spełnić wszystkie warunki racjonalnego żywienia. Sposób przyrządzania potraw uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw (gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie).

b) dieta lekkostrawna – obejmuje posiłki nieobciążające przewodu pokarmowego. Dieta wyklucza produkty wzdymające, zawierające dużo błonnika, przesiąknięte tłuszczem, zawierające ostre przyprawy, surowe warzywa i owoce. Tłuszcze zalecane to masło i oleje roślinne. Technologia: gotowanie na wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu.

Modyfikacja diety lekkostrawnej:

- wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu,

- cukrzycowa z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych,

- wrzodowa,

- trzustkowa,

- dieta wysokobiałkowa: zawartość białka w ilości 1,5 – 2g na kilogram należnej masy ciała, białko o wysokiej wartości odżywczej – głównie zwierzęce. Posiłki przygotowane według diety normalnej z podwójną ilością białka,

c) mocznicowa - dieta ubogo purynowa,

d) dieta bogatoresztkowa – zwiększona podaż błonnika i płynów,

e) dieta bezresztkowa,

f) dieta bezmleczna – z wykluczeniem mleka oraz produktów mlecznych,

g) dieta bezglutenowa – z wykluczeniem produktów zawierających gluten z mąki pszennej, żytniej,

jęczmiennej, gryczanej i owsianej,

h) dieta hypoalergiczna – z wyłączeniem produktów wywołujących uczulenie :np. jaja, kakao, truskawki, cytrusy, cielęcina, ryby, seler – eliminacja innych składników na zlecenie lekarza.

i) wysokokaloryczna (średnio około 5 posiłków),

j) dieta geriatryczna - do każdego posiłku zupa lub postać półpłynna, posiłki rozdrobnione ułatwiające połykanie,

k) dieta miksowana,

l) na oddział dziecięcy do każdej diety wymagane jest II śniadanie i podwieczorek.

ł)  do diety cukrzycowej + godz.22:00, wymagamy dodatkowo późnej kolacji na godz. 22:00, dostarczoną razem z kolacją.

1. Wykonawca powinien posiadać niezbędną wiedzę do opracowania jadłospisu tygodniowego lub dekadowego z rozbiciem na poszczególne diety. Jadłospis winien być opracowany i autoryzowany przez dietetyka Wykonawcy i dostarczony dla Zamawiającego na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji. Jadłospis winien posiadać czytelną gramaturę wszystkich potraw oraz zawierać informację na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji.
2. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji zamówienia dietetyka Wykonawcy.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów posiłków z uwzględnieniem:
	* 1. zasad racjonalnego żywienia,
		2. właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych,
		3. sezonowości produktów,
		4. tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy,
		5. doboru produktów zgodnych z wymogami diety i zasadami żywienia dzieci,
		6. objętości, gramatury potraw z uwzględnieniem diet,
		7. sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów lub wyboru surówek (surowe lub gotowane).
4. Wykonawca jest zobowiązany do określenia dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli i przedkładania tych informacji przy każdej zmianie jadłospisu.
5. **Wymagania dotyczące posiłków:**
6. **W skład posiłków muszą wchodzić warzywa, które wzbogacają całodzienne pożywienie w witaminy, głównie witaminę C i karoten, błonnik oraz składniki mineralne o działaniu alkalizującym.**
7. **Na drugie śniadanie i podwieczorek można podawać jogurty, serki, bułki drożdżowe, budyń, kisiel sok marchewkowy, ciasta, jabłka pieczone, kanapki.**
8. **W skład dostarczanych posiłków powinny wchodzić napoje, takie jak: kompot, kawa z mlekiem, kawa bez mleka, herbata, woda mineralna nie gazowana (na oddziały, gdzie występują diety cukrzycowe – koniecznie napoje słodzone i niesłodzone).**
9. **Zamawiający nie dopuszcza używania półproduktów (np. zupy w proszku, puree ziemniaczane w proszku) do przygotowywania posiłków, czy gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych.**
10. **Dostarczone posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala.**
11. **Dostarczane posiłki powinny zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę konsystencję; być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych.**
12. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia oceny oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatur oraz zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem.**
13. **Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia.**
14. Do zadań Wykonawcy należy:
15. Wykonywanie usług i dostaw będących przedmiotem zamówienia przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel między innymi kucharza i dietetyka.
16. Przygotowanie i przechowywanie prób żywnościowych dla celów kontroli sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545).
17. Przy produkcji posiłków Wykonawca zobowiązany jest, że będzie używać preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania przy produkcji i kontaktu z żywnością.
18. Wykonawca zapewnia pojemniki i termosy przeznaczone do przewozu posiłków gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Transport musi odbywać się w hermetycznych pojemnikach, zgodnie z wymaganiami sanitarno – epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczane w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażonych w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiającego termiczną dezynfekcję oraz dopuszczone do kontaktu z żywnością.
19. Wykonawca zapewnia odbiór termosów i pojemników przeznaczonych do przechowywania i transportu posiłków oraz zapewnia mycie i dezynfekcję termiczną w pomieszczeniach Wykonawcy.
20. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze

strony Zamawiającego.

1. Posiłki dowożone do szpitala Zamawiającego winny być transportem Wykonawcy. Samochód ma być przystosowany do transportu żywności w sposób zapewniający wymogi sanitarno – epidemiologiczne.
2. Wykonawca z tytułu realizacji umowy ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej stacji sanitarno – epidemiologicznej, PIP itp.):
3. za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich (Wykonawca z chwilą podpisania umowy powinien posiadać stosowną polisę w zakresie ubezpieczenia OC).
4. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania wszystkich wyników kontroli nadzoru sanitarnego w zakresie oceny jadłospisów i posiłków na życzenie Zamawiającego.
5. W zakresie dystrybucji:
6. Wykonawca dostarcza posiłki we własnym zakresie do „Olmedica” w Olecku ul. Gołdapska 1, do pomieszczenia „Ekspedycji posiłków” z rozdziałem na poszczególne oddziały, stosując w tym celu odpowiednie pojemniki GN, termosy do napojów i inne naczynia zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków, spełniające wymagania zgodnie z obowiązującymi przepisami. Naczynia te powinny być transportowane w pojemnikach zewnętrznych typu styropian, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków i chroniących przed zanieczyszczeniem pojemników wewnętrznych. Oznakowanie pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana. Pojemniki zewnętrzne i wewnętrzne muszą być utrzymane w nienagannej czystości.
7. Wykonawca dostarcza posiłki w następujących godzinach:

- śniadanie godzina 8.00 – 8.30, II śniadanie dostarczane ze śniadaniem

- obiad godzina 12.30 – 13.00, podwieczorek dostarczany razem z obiadem

- kolacja godzina 17.00 – 17.30, kolacja dla cukrzyków na 22 dostarczana razem z kolacją

1. dostarczane posiłki winne być porcjowane, z możliwością podania porcji pacjentowi,
2. wymagana minimalna temperatura dostarczanych posiłków:

- zupy +75o C , II danie – co najmniej + 63o C

- napoje gorące – co najmniej + 80o C

- dania i napoje na zimno + 4o C

1. Temperatura posiłków będzie badana przez zamawiającego bezpośrednio po otwarciu pojemników i zapisywana w kontrolce. W przypadku niewłaściwej temperatury wystawiony będzie protokół reklamacyjny, który Wykonawca po dokonaniu wpisu o podjętych działaniach odeśle niezwłocznie Zamawiającemu. Protokoły reklamacyjne wykorzystane będą w celu oceny Dostawcy/Wykonawcy.
2. W przypadku dostarczenia niedostatecznej ilości posiłków, Zamawiający zawiadamia telefonicznie Wykonawcę, sporządzając notatkę służbową z zaistniałej sytuacji i Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć w ciągu 1 godziny brakującą ilość posiłków. W przypadku niedostarczenia posiłków w wyznaczonym czasie, Zamawiający ma prawo zakupić na koszt Wykonawcy brakującą ilość posiłków wraz z cateringiem w wybranej przez siebie restauracji. Poniesienie tego kosztu jest niezależne od zobowiązań zapłaty kar umownych.
3. Gdy przywieziony posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamacji dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie i czasie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków.
4. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały,
5. pracownicy Wykonawcy zajmujący się dostarczaniem posiłków zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia oraz zaświadczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz ubrania ochronnego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek żywieniowych wraz z odbiorem pojemników wewnętrznych.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo:
	* 1. do dokonywania audytów w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji oraz możliwość wykonania kontroli sanitarnej obiektu w którym przygotowywane są posiłki przynajmniej dwa razy w roku, po uprzednim uzgodnieniu terminu,
		2. wglądu do okresowych wyników kontroli wewnętrznej Wykonawcy lub przesłania kopii protokołu z kontroli wewnętrznej.