

## Załącznik nr 1 do umowy

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu kompleksowej całodobowej i codziennej obsługi pacjentów w zakresie żywienia. W organizacji usług żywienia należy uwzględnić zróżnicowanie diet. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych wymagań bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia systemów jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP. Przestrzegania wszystkich procedur i zaleceń zamawiającego w sytuacjach pacjentów z jednostkami chorobowymi.
2. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na produkcję od surowca do gotowej potrawy – pełna produkcja, z własnych produktów żywnościowych. Zamawiający nie dopuszcza podawania dań gotowych niewyprodukowanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą być wyprodukowane w dniu dostawy.
3. Posiłki należy dostarczyć do punktu odbioru: 18-218 Sokoły, Krzyżewo 30.
4. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego, w ilości maksymalnej 41 osób dziennie, z uwzględnieniem ilości zamawianych diet zgodnie ze stanem pacjentów leczonych w oddziałach.
5. Żywnienie pacjentów obejmuje:
  - a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
  - b) wydawanie posiłków w systemie „tacowym” i bimarowym, zapewniającym właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę wraz z dostarczaniem posiłków do oddziałów szpitalnych.
  - c) odbiór naczyń od pacjenta po zakończonym posiłku,
  - d) mycie oraz dezynfekcję naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno - epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej,
  - e) utylizację odpadów pokonsumpcyjnych,
6. W związku ze zmienną liczbą pacjentów w Szpitalu zróżnicowanie ilości zamawianych posiłków w trakcie trwania umowy nie stanowią zmiany warunków zamówienia.
7. Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki to: Oddział Rehabilitacyjny i Oddział Rehabilitacji Pulmonologicznej
8. Rodzaje posiłków i ich harmonogram wydawania, posiłki dla:
  - a) I śniadanie w godz. 7.30 -8.30+ II śniadanie(dostarczane z I śniadaniem),
  - b) obiad w godz. 12.00 – 13.00+ podwieczorek (dostarczany z obiadem),
  - c) kolację w godz. 17.00 – 18.00,- zgodnie z Załącznikiem nr 2 do Umowy „Protokół dostaw i odbioru posiłków”.

9. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie przygotowania posiłków zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania/ transportu oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w higienie żywienia.
10. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.
11. Zamawianie posiłków odbywać się będzie 1 raz dziennie na całą dobę, na podstawie pisemnych zleceń wystawianych przez Pielęgniarkę Koordynującą lub inne osoby przez nią upoważnione do godz. 9.00 drogą elektroniczną. Do każdego posiłku mogą być dokonywane korekty: śniadanie do godziny 6.00, obiad do godziny 10.00, kolacja do godziny 15.00.
12. Za sporządzenie zapotrzebowania na diety odpowiada Zamawiający. Raporty żywnościowe w celu realizacji przez Wykonawcę wysyłane będą drogą elektroniczną (poniedziałek-piątek) natomiast w soboty-niedziele i inne dni wolne od pracy odbiera pracownik Wykonawcy do godziny 9.00.
13. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek pokarmowych w kuchni produkującej posiłki przez 72 godziny.
14. Sposób dostarczania posiłków:
  - a) przygotowane przez Wykonawcę posiłki dostarczane mają być na poszczególne Oddziały Zamawiającego i przekazane Pielęgniarce Koordynującej oddziału lub osobie przez nią upoważnionej, wydawanie posiłków pacjentom po stronie Zamawiającego,
  - b) Wykonawca zobowiązany jest do dystrybucji posiłków w systemie zapewniającym właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków,
  - c) Wykonawca zobowiązany jest do transportu posiłków odpowiadającego wymogom sanitarno – epidemiologicznym, zgodnie z Załącznikiem nr 3 do Umowy „Instrukcja higieny transportu gotowych posiłków”,
  - d) Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) do danego oddziału realizowana będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
15. Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe i sztucze do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.
16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
17. Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego danego Oddziału.
  - a) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia właściwych diet wraz z wykazem zbiorczych składników pokarmowych dla danej diety,
  - b) jadłospis będzie składany do uzgodnienia na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał wyszczególnienie dla każdej z diet gramaturę ze składem oraz

rozliczeniem zawartości energii i podstawowych składników odżywczych: białko ogółem w tym zwierzęce, tłuszcze, NNKT, węglowodany, błonnik pokarmowy, zawartość składników alergicznych, wit. A, wit. C oraz kaloryczność; gramatura, kaloryczność i zawartość składników zawartych w posiłkach, muszą odpowiadać nomenklaturze diet,

- c) Wykonawca będzie podawał uzgodniony dekadowy jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu, który będzie wywieszony w miejscu ogólnie dostępnym na poszczególnych oddziałach Zamawiającego, najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje; w tym celu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości egzemplarzy jadłospisu (2 egzemplarze),
- d) posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy oraz będą podlegać kontroli Zamawiającego (Dietetyk Szpitalny),
- e) podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów zamawiającego będą:
- ✓ wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów ochrony zdrowia opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz norm HCCAP,
  - ✓ wykaz diet stosowanych w Szpitalu Ogólnym w Wysokiem Mazowieckiem,
- f) posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg. Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP oraz według zapotrzebowania Zamawiającego; posiłki muszą być przygotowywane zgodnie ze zleceniem lekarza co do rodzaju zastosowanej diety oraz zgodnie z przyjętymi zasadami obowiązującymi w żywieniu zbiorowym zakładów o działalności leczniczej; do każdego posiłku należy załączyć dodatek warzyw i owoców, o ile rodzaj diety dopuszcza,
- g) wykaz diet stosowanych na terenie Oddziałów: Rehabilitacji i Rehabilitacji Pulmonologicznej w Krzyżewie:
- ✓ Ogólna,
  - ✓ Łatwostrawna,
  - ✓ Wysokobiałkowa,
  - ✓ Bezglutenowa,
  - ✓ Cukrzycowa,
  - ✓ Niskosolna ,
  - ✓ Bezmleczna,
  - ✓ Wysokokaloryczna,
  - ✓ Niskokaloryczna,
  - ✓ Niskotłuszczowa,
  - ✓ Odżywcza miksowana
  - ✓ Inne na zlecenie lekarza - indywidualne, stosowane na zlecenie lekarza np. diety w alergiach, diety w leczeniu chorób powstałych na tle niedoborów pokarmowych.
- h) W przypadku przyjęcia pacjenta po zgłoszonych korektach Wykonawca powinien zapewnić minimalny posiłek na dalszą część dnia.
18. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pojemników na odpady pokonsumpcyjne, odbioru brudnych pojemników i termosów przez personel Wykonawcy, oraz odpadów pokonsumpcyjnych każdego dnia.

19. Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana przez Zamawiającego.
20. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał zmywalnię spełniającą wymogi sanitarno-epidemiologiczne, a tym samym mógł zapewnić odpowiedni stan sanitarny termosów, pojemników GN oraz urządzeń kuchennych.
21. Posiłki mają być dostarczone w specjalistycznych pojemnikach GN i termosach (posiadających odpowiednie atesty/zezwoleń) Wykonawcy, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz zachowanie jakości dowożonych posiłków. Wykonawca pojemniki i termosy z posiłkami, każdorazowo opisze z podziałem na oddziały i diety. Oznaczenie musi być widoczne i czytelne.
22. Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń produkcyjnych pod względem czystości, sposobu przechowywania i produkcji produktów oraz środków transportu. Zamawiający przed dokonaniem wyboru oferty oraz w trakcie umowy będzie miał możliwość dokonania wizji lokalnej pomieszczeń i sprzętu kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.
23. Do wykonywania usługi Wykonawca zatrudni własny personel.
24. Wykonawca zobowiązany jest do podania adresu kuchni w ofercie.
25. Wykonawca zapewni personelowi zatrudnionemu przy przygotowaniu i transporcie posiłków, schludny, estetyczny wygląd oraz wyposaży w odzież ochronną, stosowną do wykonywanej przez danego pracownika pracy. Zamawiający będzie miał możliwość kontroli w tym zakresie.
26. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne badania i orzeczenia lekarskie, dopuszczające ich do wykonywania danej pracy.
27. Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopie protokołów sporządzonych przez zewnętrzne służby sanitarne np. Sanepid, świadczące o przeprowadzonej kontroli w kuchni przygotowującej posiłki dla Zamawiającego.
28. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie comiesięcznego zestawienia posiłków i dołączenie go do miesięcznej faktury.
29. Posiłki muszą być dostarczane w miejsca wskazane przez Zamawiającego tj. Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, 18-218 Sokoły, Krzyżewo 30.
30. Wykonawca musi zagwarantować świadczenie usługi całodobowego żywienia pacjentów, w zakresie: śniadań, obiadów i kolacji, z uwzględnieniem zlecanych diet leczniczych i specjalnych, zgodnie ze złożonym zamówieniem.
31. Wymagana temperatura dowożonych posiłków do rozdzielni Szpitala, która powinna wynosić: zupy, gorące napoje minimalna temperatura 75°C, drugie danie minimalna temperatura 63°C, sałatki, sosy i surówki podawane na zimno minimalna temperatura 4°C.
32. Serwisowanie termosów, pojemników GN należy do Wykonawcy.
33. Transport posiłków powinien odbywać się zgodnie z instrukcją (Załącznik nr 2).
34. Posiłki będą przywiezione, zgodnie z wcześniejszym zamówieniem, złożonym przez upoważnioną osobę (reprezentującą Zamawiającego) i dostarczane codziennie w godzinach opisanych w pkt 8 przez Zamawiającego.