

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest :

Świadczenie usług żywienia pacjentów i obsługa kuchenek oddziałowych.

Przedmiot zamówienia odpowiada następującym kodom CPV:

55321000-6, 55322000-3, 55320000-9, 55520000-1, 39220000-0,

I. Produkcja i dostarczenie całodziennych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych

1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i podania posiłków w szacunkowej ilości :

a) Szacunkowa liczba pacjentów wynosi **460** dziennie.

b) Szacunkowa liczba pacjentów **dializowanych** wynosi **35** dziennie.

Zestaw posiłku dla jednego pacjenta dializowanego powinien zawierać: 2 szt bułki (razem 100g), masło 20g, wędlina 20g, ser żółty 20g, dwa różne dodatki warzywne : do wyboru - pomidor, sałata, papryka, ogórek, rzodkiewka, szczypior razem min. 40g .

Dla pacjentów dializowanych Wykonawca ma obowiązek dostarczać na oddział co drugi dzień suchą herbatę w ilości 100g oraz cukier w ilości 0,5 kg .

Ostateczna ilość zleconych posiłków może się zmienić i uzależniona jest od bieżących potrzeb Zamawiającego.

2. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków zgodnie z Normami Żywienia Człowieka opracowanymi i znowelizowanymi w 2008 r. przez Instytut Żywności i Żywienia, a także w oparciu o niżej wymienioną nomenklaturę diet przyjętą przez Zamawiającego.

Wykonawca realizując przedmiot zamówienia jest zobowiązany do zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnie z obowiązującym prawem:- ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.171, poz.1225 z późn. zm.,

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28.01.2002 r.

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/ 2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

II. Nomenklatura i zalecenia dla diet obowiązujące w SPWSZ:

1. Żywienie pacjentów powinno być rozłożone na :

a) 4 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja) ,

b) 5-6 posiłków - pacjenci z cukrzycą - szacunkowo 150 pacjentów

c) 5 posiłków - dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - szacunkowo 10 pacjentów

d) 5 posiłków - dzieci - szacunkowo 25 pacjentów

e) ilość posiłków określona przez lekarza - diety indywidualne

2. Nomenklatura diet

1) Dieta podstawowa B = 13%, T = 30%, W = 57% **kcal 2400**

2) Dieta łatwo strawna B = 13,5%, T = 30%, W = 56,5% kcal 2400

a) Dieta łatwo strawna dziecięca od 1 do 3 r.ż. (5 posiłków) kcal 1300

b) Dieta łatwo strawna dziecięca powyżej 3 r.ż. (5 posiłków) kcal 2400

3) Dieta bogatobiałkowa niskosodowa – B = 20% (100g/doba), T = 26%, W = 54% kcal 2400 , sól – zawartość w produktach do 1400mg (oraz dieta indywidualna zlecona przez lekarza) 2400 kcal

- 4) Dieta łatwo strawna niskobiałkowa z uwzględnieniem specjalnego pieczywa niskobiałkowego, z ograniczeniem białka do 40 g/dobę, T = 20%, kcal 2400 z ograniczeniem chlorku sodu, płynów i tłuszczu (lub inne ograniczenie białka wg zaleceń lekarza).
- 5) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego B = 14%, T = 30%, W = 56% kcal 2400 (5 posiłków dziennie).
- 6) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (w chorobach wątroby) B = 15%, T = 16%, W = 69% kcal 2400.
- 7) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) B = 15 – 20 %, T = 30%, W = 50 - 55% kcal 2000 (ilość posiłków 6 lub 5 na zlecenie lekarza).
- 8) Diety specjalne
- bogatoresztkowa B = 14%, T = 30%, W = 56% kcal 2400 błonnik 50 g/dobę wapń = 900 mg , płyny min. 2,5 l
 - ubogoenergetyczna B = 1 g/1 kg n.m.c. kcal 1000-1800 w zależności od zlecenia lekarza – indywidualnego całkowitego zapotrzebowania energetycznego ograniczenie cukrów prostych ze zwiększoną podażą błonnika – warzyw, oraz pektyn – owoców.
 - bogatobiałkowa 1,5 g białka/1 kg. n.m.c.(100g białka na dobę) 2400kcal
 - ubogopurynowa (w dniu moczanowej) kcal 2100
 - inne indywidualne zalecenia lekarza.
- 9) Dieta kleikowa (kleik, sucharki, herbata bez cukru) 1200 kcal.
- 10) Dieta po zabiegach chirurgicznych
- okres pierwszy zupy chirurgiczne, herbata b/c 800 kcal
 - okres drugi zupy chirurgiczne + pulpet, herbata b/c 1200 kcal.
- 11) Diety łatwo strawne o zmienionej konsystencji (płynna, papkowata, przecierana, pulpetowa) B = 16%, T = 33%, W = 51% kcal 2000 – 2400 kcal.
- 12) Dieta ubogoresztkowa (bezmleczna) – choroby jelit, biegunki 1200 kcal – 2000 kcal.
- 13) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (niskocholesterolowa niskotłuszczowa bogata w węglowodany złożone oraz błonnik pokarmowy).
- 14) Diety w chorobach trzustki
- okres A = 1200 kcal
 - okres B = 1500 kcal
 - okres C = 2000 kcal
- 15) Diety w nietolerancji i alergiach pokarmowych z wyłączeniem produktów alergizujących kcal 2400 (z eliminacją produktów wg zaleceń lekarza):
- Atopowa ,
 - Pokrzywkowa ,
 - Bezglutenowa z uwzględnieniem specjalnego pieczywa bezglutenowego eliminacyjna 2400 kcal,
 - Dieta bezmleczna ubogoresztkowa B = 17%, T = 33%, W = 50% kcal 2000,
 - Łatwo strawna bezmleczna B = 13%, T = 30%, W = 57% kcal 2400,
 - Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (biegunki) B = 15%, T = 16%, W = 60% kcal 2000.

16) Diety reanimacyjne wzmocnione 5 x dziennie oraz indywidualnie zlecone przez lekarza, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę - 2000 kcal. Wykonawca do przygotowania diet reanimacyjnych na obiad będzie wykorzystywał filet z kurczaka – 100g mięso ugotowane dla jednego pacjenta.

17) Dieta wysokokaloryczna w zależności od zlecenia lekarskiego B = 1,5 g/1 kg. n.m.c. ograniczenie tłuszczów zwierzęcych, energia z sacharozy < 10%.

18) Dieta wegetariańska kcal 2400 ze zwiększoną ilością białka roślinnego – rośliny strączkowe, energia z sacharozy < 10% .

19) Dieta głodówka

3. Inne zalecenia dotyczące diet

a) **Dieta podstawowa** (gramatura dotyczy gotowego dania „na talerzu”)

Śniadania	Obiady:	Podwieczorki	kolacje
*Zupa mleczna 350 ml (mleko 2%) do śniadania oprócz niedzieli i Świąt, *Kakao 300ml (mleko 2 %) do śniadania w niedzielę, *Herbata 400ml codziennie w Świąta z dodatkiem cytryny , *Pieczywo mieszane 120g (chleb pszenno-żytni 70g, chleb graham 50g) *Masło 15g *Wędlina 50g lub: *ser żółty 50g – min. 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji *ser biały chudy 50g , *pasty twarogowe 70g - max 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *ser topiony 50g - max 1 raz w dekadzie do śniadania lub kolacji, *jajko 1 szt/ 50g – 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *Warzywo codziennie - świeże 50g (z wykorzystaniem sezonowości) ewentualnie soki warzywne 100ml , *Paszty 50g - 1 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *Salcesony 50g - 1 x w dekadzie do śniadania lub kolacji,	*Zupa 400 ml (warzywa 70 g) *Mięso porcja bez kości 80g - 2 x w dekadzie *Udka kurczaka 100g- 1 x w dekadzie *Mięso w formie mielonej 100g (mięso 80%) - max 2 x w dekadzie *Gulasze/ sosy mięsne 200ml (mięso 80g) - max 2 x w dekadzie *Potrawy bezmięsne 300g + owoc min. 150g min. lub surówka min. 150g - 1 x w dekadzie *Potrawy półmięsne - min. 1 x w dekadzie *Ryba (z wykluczeniem pangii) porcja 100g – min. co drugi piątek *Ryba (z wykluczeniem pangii) w formie mielonej 100g (ryba 80g) - min. co drugi piątek *Potrawy z dodatkiem soi – max 1 x w miesiącu *Sosy - 100ml Surówki min. 150g – min. 7 x w dekadzie *Warzywa gotowane min. 150g – max 3 x w dekadzie *Ziemniaki 200g *Kasza jęczmienna 200g - min. 1 x w dekadzie *Ryż 200g - 1 x w dekadzie *Makaron 200g - 1 x w dekadzie *Kompot ze świeżych lub mrożonych owoców 400ml codziennie	*Owoc min. 150g – min. 5 x w dekadzie *Napoje mleczne fermentowane (jogurt, kefir, maślanka) min. 150g – min. 1 x w dekadzie *Kisiel 150g – max 1 x w dekadzie *Ciasto 50g – w niedzielę i 100g w Świąta *Ciastka, lub, herbatniki, lub wafelki, lub bułki maślane, lub rogalce maślane 50g *Dżemy lub marmolady 30g	*Herbata 400ml codziennie w Świąta z dodatkiem cytryny, *Pieczywo mieszane 120g (łącznie) do kolacji i ewentualnie do podwieczorka (chleb pszenno-żytni 70g, chleb graham 50g) *Masło 15g(łącznie)do kolacji i ewentualnie do podwieczorka,, *Miękkie margaryny do smarowania pakowane jednostkowo 15g - ewentualnie do kolacji nie częściej niż 3 razy w dekadzie, *Wędlina 50g lub : *ser żółty 50g – min. 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji *ser biały chudy 50g *pasty twarogowe 70g - max 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *ser topiony 50g - max 1 raz w dekadzie do śniadania lub kolacji, jajko 1 szt/ 50g – 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *pasta jajeczna 60g (w tym jajko 1 szt/ 50g) – 1 x w dekadzie, *Paszty 50g - 1 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *Salcesony 50g - 1 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *pasta z ryby wędzonej 80g (ryba wędzona bez ości 50g) - min. 2 x w miesiącu, *śledź z cebulką 60g/20g - min. 2 x w miesiącu , *sałatka warzywna 150g (ziemniaki max 30g) 1 x w dekadzie , *Wędlina na ciepło (bez MOM) 100g do kolacji 1 x w dekadzie, *Fasola (lub soczewica) w sosie pomidorowym 100g min 1 x w dekadzie,

b) **Dieta łatwo strawna** (gramatura dotyczy gotowego dania „na talerzu”)

<u>Śniadania</u>	<u>Obiady:</u>	<u>Podwieczorki</u>	<u>kolacje</u>
<p>*Zupa mleczna (mleko 2%) 350 ml oprócz niedzieli i Świąt, *Kawa mleczna (mleko 2 %) w niedzielę 300ml, *Herbata codziennie 400ml, w Świąta z dodatkiem cytryny, *Pieczywo mieszane 120g (chleb pszenno-żytni 70g, bagietka pszenna 50g) Masło 15g , *Wędlina chuda 50g - nie więcej niż 10% tłuszczu lub: *ser biały chudy 50g *pasty twarogowe 70g (twaróg 50g) max 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *jajko 1 szt/ 50g – 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *pasta jajeczna 60g (jajko 1 szt/ 50g – 1 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *Warzywo codziennie - 50g (z wykorzystaniem sezonowości) ewentualnie soki warzywne 100ml</p>	<p>*Zupa 400 ml (warzywa 70 g) *Mięso porcja bez kości 80g - 2 x w dekadzie – dopuszczalne mięsa chude max 10% tłuszczu bez skóry : chudy schab min. 1 x w dekadzie ,mięso z kurczaka, indyka, cielęcina. *Udka kurczaka 100g- 1 x w dekadzie *Mięso w formie mielonej 100g (mięso 80%) - max 2 x w dekadzie *Gulasze/ sosy mięsne 200ml (mięso 80g) - max 2 x w dekadzie *Potrawy bezmięsne 300g + owoc min. 150g min. lub surówka min. 150g - 1 x w dekadzie *Potrawy półmięsne - min. 1 x w dekadzie *Ryba (z wykluczeniem pangii) porcja 100g – min. co drugi piątek *Ryba (z wykluczeniem pangii) w formie mielonej 100g (ryba 80g) - min. co drugi piątek *Potrawy z dodatkiem soi – max 1 x w miesiącu *Sosy - 100ml *Surówki lub warzywa gotowane min. 150g – codziennie *Ziemniaki 200g *Kasza jęczmienna 200g - min. 1 x w dekadzie *Ryż 200g - 1 x w dekadzie *Makaron 200g - 1 x w dekadzie *Kompot ze świeżych lub mrożonych owoców 400ml codziennie</p>	<p>*Owoc min. 150g – min. 5 x w dekadzie *Napoje mleczne fermentowane (jogurt, kefir, maślanka) min. 150g - min. 1 x w dekadzie *Kisiel 150g – max 1 x w dekadzie *Ciasto 50g – w niedzielę i 100g w Świąta *Ciastka lub herbatniki, lub wafelki, lub bułki maślane, lub rogalce maślane 50g Dżemy lub marmolady 30g</p>	<p>*Herbata codziennie 400ml, w Świąta z dodatkiem cytryny, *Pieczywo mieszane 120g (łącznie)do kolacji i ewentualnie do podwieczorka (chleb pszenno-żytni 70g, bagietka pszenna 50g *Masło 15g (łącznie)do kolacji i ewentualnie do podwieczorka, * Miękkie margaryny do smarowania pakowane jednostkowo 15g - nie częściej niż 3 razy w dekadzie, *Wędlina chuda 50g - nie więcej niż 10% tłuszczu , lub : *ser biały chudy 50g *pasty twarogowe 70g (twaróg 50g) max 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *jajko 1 szt/ 50g – 2 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *pasta jajeczna 60g (jajko 1 szt/ 50g – 1 x w dekadzie do śniadania lub kolacji, *pasta z ryby gotowanej 80g (ryba gotowana bez ości 50g) - min. 1 x w dekadzie *sałatka warzywna 150g (ziemniaki max 30g) - min. 1 x w dekadzie</p>

c) Podobne zalecenia obowiązują dla diet w jednostkach chorobowych konstruowanych na bazie diety łatwostrawnej.

d) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) oraz dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (niskocholesterolowa)

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania:

- na śniadanie - nabiału w postaci mlecznych napojów fermentowanych – jogurt, kefir, maślanka min. 150g (zamiast zupy mlecznej),
- dodatku warzyw minimum do 3 posiłków dziennie (min. 50g + 150g + 50g) oraz świeży owoc min. 150g min.1 x dziennie,
- fasola (lub soczewica) w sosie pomidorowym 100g min 1 x w dekadzie
- Kasza gryczana lub pęczak 200g – min 1 x w miesiącu

e) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków na oddziały dziecięce z uwzględnieniem zaleceń lekarza-pediatry z jak największym urozmaiceniem dań.

Dla dzieci ze względu na ograniczenie tłuszczów trans oraz syropu glukozowo-fruktozowego, jak też innych niekorzystnych składników - zamiast ciastek piekarniczych itp. na podwieczorki należy planować posiłki przygotowywane na bieżąco, jak racuszki z owocami (dieta podstawowa) - min. 1 x w dekadzie, naleśniki – min. 1 x w dekadzie, budyń z sokiem – min. 1 x w dekadzie, itp.

f) Diety indywidualne zlecone przez lekarza, zgłaszane będą przez pielęgniarki oddziałowe lub dyżurne i ustalane indywidualnie z dietetykiem zatrudnionym przez Wykonawcę.

III. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:

1. Dostarczenia do koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ wykazu produktów w przygotowywanych potrawach z podaniem gramatury i wartości odżywczej oraz zawartych w nich alergenów w ciągu 7 dni od daty podpisania umowy, a także na bieżąco dostarczanie takiego wykazu nowych potraw.

2. W codziennych jadłospisach wykorzystywać produkty ze wszystkich 12 grup produktów spożywczych, uwzględniać sezonowość i kolorystykę w jadłospisach. Każdy posiłek podstawowy ma być jak najbardziej zróżnicowany pod względem zawartości produktów spożywczych z wyżej cytowanych 12 grup żywności. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać wszelkie święta i tradycje w przygotowywaniu potraw w tych dniach.

3. Dostarczania posiłków świeżych z bieżącej produkcji dziennej bez konieczności dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Zamawiający **nie dopuszcza** wykonywania posiłków z półproduktów i potraw z proszku, a także wykorzystywania produktów seropodobnych, czekoladopodobnych i zawierających MOM (mięso oddzielone mechanicznie).

4. Nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka do planowania i przygotowywania posiłków zgodnie z rozpisanymi dietami. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić codzienny nadzór dietetyka nad produkcją i wydawaniem posiłków , także w soboty, niedziele i święta .

5. Realizowanie jadłospisów dekadowych zatwierdzonych przez koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ. Zmiana w jadłospisie może nastąpić w uzgodnieniu ze Zleceniodawcą.

6. Najpóźniej w dniu podpisania umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia w celu zatwierdzenia przez koordynatora ds. żywienia-przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ, pierwszego jadłospisu dekadowego (na pierwsze 10 dni umowy). Jadłospisy dekadowe na kolejne 10 dni (na kolejne dekady) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnej dekady.

7. Dostarczania jadłospisów dziennych zgodnych z wymogami poszczególnych diet leczniczych do koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ najpóźniej w poprzedzający dzień roboczy do godz. 9.00.

8. Dostarczania jadłospisów dziennych na oddziały łącznie z dostawą pierwszego posiłku w danym dniu do poszczególnych oddziałów szpitala, a na oddziały, które posiadają dwa piętra jadłospisy w ilości 2 szt.

9. Dostarczania jadłospisów dekadowych oraz jadłospisów na diety indywidualne zlecone przez lekarzy do koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ

z rozpisaną wartością odżywczą (białka , tłuszcze , węglowodany) i energetyczną . W przypadku diet indywidualnych – należy dostarczyć wykaz szczegółowy wartości odżywczej, tzn. wartość energetyczna, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, w tym sacharozy, witamin, składników mineralnych np. dieta niskosodowa – zawartość sodu, dieta niskocholesterolowa – zawartość cholesterolu, dieta wysokopotasowa – zawartość potasu, itp.). Wykonawca ma obowiązek w codziennych jadłospisach oznaczać alergeny zawarte w potrawach i produktach.

Wykonawca ma obowiązek stosowania się w trakcie trwania umowy do wszystkich nowelizacji i nowych ustaw dotyczących żywienia w szpitalach.

10. Wdrożenia i stosowania systemu HACCP, a także do przestrzegania wszelkich norm sanitarno-higienicznych, w tym nakazów organów inspekcji sanitarnej. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu protokołów pokontrolnych z poświadczeniem zgodności z oryginałem w terminie 2 dni od daty otrzymania od organu Kontrolującego.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w trakcie trwania umowy aktualne certyfikaty : certyfikat potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP oraz zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań Wykonawcy z normami jakościowymi ISO 22000:2005.

Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać wszelkie zasady sanitarno-higieniczne procesu technologicznego.

11. Zapewnienia środków transportu do rozwożenia posiłków oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności podczas transportu na oddziały, tj. zapewnienia właściwego stanu sanitarnego środka transportu, służącego do przewozu żywności, utrzymania bieżącej czystości we wszystkich zajmowanych pomieszczeniach, prowadzenia odpowiedniej dokumentacji w ramach systemu HACCP.

Środki transportu muszą być wykonane z materiałów umożliwiających dezynfekcję i mycie. Procesy dezynfekcji środków transportu muszą być odnotowywane w dokumentacji (data, rodzaj środka dezynfekcyjnego, podpis osoby wykonującej dezynfekcję).

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu do w/w dokumentacji.

Samochody dostawcze do przewozu posiłków muszą być dopuszczone do ruchu drogowego i przystosowane do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi przez Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19.XII.2002r. (Dz.U. Nr 21 poz. 179) w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności i ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.171, poz.1225 z późn. zmianami) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do oddziałów samochodem w pojemnikach, które zapewniają zachowanie odpowiedniej temperatury i odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywności oraz zabezpieczających przed wylaniem. **Wykonawca** zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych w zmywalni centralnej.

12. Zapewnienia płynów dla dopajania pacjentów na oddziałach między posiłkami., tzn. dostarczać suchą herbatę i cukier jeden raz w tygodniu na każdy z oddziałów, wg rozdzielnika dostarczonego przez koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ.

Szacunkowe łączne ilości w miesiącu to 11 kg herbaty i 50 kg cukru .

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia stałego zapasu sucharów bez cukru na każdy z oddziałów w ilości 1 szt opakowania = 300g dla pacjentów przyjętych w godzinach wieczornych. Uzupełnienie realizowane będzie wg zużycia i zapotrzebowania zgłoszonego przez oddziały - szacunkowo 15 kg rocznie.

13. Dostarczania wody mineralnej niegazowanej dla pacjentów będących na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dieta cukrzycowa w oddziałach diabetologii w ilości 1,5 litra na osobę na dobę (opakowania 5l i inne) oraz pacjentów na dietach indywidualnych na oddziałach kardiologicznych w ilości 1,5 litra na osobę na dobę (opakowanie- 1 butelka 1,5 litra) i innych dietach według zaleceń lekarza (łącznie ok. 50 osób/dziennie).

14. Oddzielnego pakowania posiłków dla pacjentów na dietach indywidualnych według specjalnych zaleceń lekarza.

Wykonawca zobowiązuje się do opisywania pojemników z potrawami w celu uniknięcia pomyłek przy wydawaniu diet pacjentom.

15. Pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z aktualnymi przepisami prawa, określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do niej w okresie trwania umowy.

16. Świadczenia usług żywienia stanowiących przedmiot umowy w pomieszczeniach kuchni i magazynów, kuchenek oddziałowych stanowiących własność Zamawiającego. Wykonawca nie może dowozić posiłków z innej kuchni.

17. W zakres świadczonych usług nie wchodzi prowadzenie kuchni mlecznej.

18. Przeprowadzania na własny koszt i we własnym zakresie dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji udostępnionych do wykonywania usługi pomieszczeń w budynku „O” w razie potrzeby.

Kopie protokołów z przeprowadzonych przez firmy specjalistyczne czynności oraz sposób monitorowania potrzeb i ich realizacji w tym zakresie Wykonawca będzie przedkładać do wglądu Zamawiającemu.

19. Zapewnienia pracownikom realizującym przedmiot zamówienia estetycznych, jednolitych ubrań roboczych, identyfikatorów, sprzętu ochrony osobistej oraz odzieży roboczej i ochronnej wymaganej do pracy na danym stanowisku, zapewniającej wykonywanie pracy zgodnie z przepisami bhp, sanitarno-higienicznymi, itp.

20. Nadzorowania, instruowania i szkolenia osób biorących udział w przygotowaniu posiłków i ich dystrybucji na oddziały oraz do pacjenta w zakresie zasad przestrzegania higieny, odpowiednio do wykonywanej pracy.

21. Utrzymywania pomieszczeń i sprzętu w stanie zdatnym do umówionego użytku oraz dokonywania bieżących napraw, a także ewentualnego doposażenia zużytego sprzętu i urządzeń we własnym zakresie i na własny koszt, a także ponosić koszty wszelkich wymaganych przepisami badań sprzętu.

22. Ubezpieczenia i własnego mienia od zdarzeń losowych oraz kradzieży z włamaniem.

23. Przestrzegania i stosowania wszelkich norm prawnych, zaleceń uprawnionych organów i instytucji związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Ponadto, Wykonawcę zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP, Ppoż, obrony cywilnej oraz wszelkich wewnętrznych zarządzeń i procedur Zamawiającego, które Zamawiający udostępni Wykonawcy w dniu podpisania umowy.

24. Postępowania zgodnie z obowiązującą ustawą o odpadach w zakresie gospodarki odpadami. Wykonawca ma obowiązek posiadać podpisaną umowę na odbiór odpadów komunalnych z upoważnioną do tego firmą i przedłożyć Zamawiającemu dokument poświadczający posiadanie takiej umowy do dnia podpisania umowy.

25. Składowania odpadów pokonsumpcyjnych w odpowiednich przeznaczonych do tego celu miejscach wykazanych w załączniku nr 1.4 oraz dezynfekcji pojemników na odpady pokonsumpcyjne znajdujące się w kuchenkach oddziałowych. Wykonawca zobowiązany jest zachować czystość i porządek wokół miejsc składowania odpadów.

26. Wyposażenie pomieszczeń udostępnianej Wykonawcy kuchni nie jest wystarczające do świadczenia usług na rzecz Zamawiającego. Zamawiający nie posiada m.in. na kuchni centralnej kuchenek gazowych. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia sprzętu na własny koszt. Wykonawca będzie korzystał ze sprzętu powierzonego przez Zamawiającego, a także we własnym zakresie zapewni wszelki niezbędny do wykonania zadania sprzęt na czas obowiązywania umowy.

IV. Procedura składania zapotrzebowania na posiłki, ich rozliczanie oraz kontrola jakości

1. Wykonawca przygotowuje posiłki na podstawie relewy – całodziennego zapotrzebowania żywieniowego z oddziałów, zgodnego ze stanem chorych przekazanego przez koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ.

Doprowiantowanie, wyprowiantowanie i zamiana diet odbywać się będzie:

1) Śniadanie - **bezpośrednio u Wykonawcy** doprowiantowanie wg relewy od godz. **7.00 do godz. 7.45**

2) Obiad - **u Zamawiającego**(koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ.) doprowiantowanie, wyprowiantowanie wg relewy i zamiana diet telefonicznie, do obiadu do godz. **11.00,**

3) Kolacja - **u Zamawiającego(koordinatora szpitala)** doprowiantowanie lub wyprowiantowanie wg relewy i zamiany wszystkich diet do godz. **14.00,** a w godz.14.00 – 16.30 wg relewy zaprowiantowania u Wykonawcy,

4) w soboty, niedziele i święta oraz w czasie nieobecności koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ – bezpośrednio u Wykonawcy – budynek „O” pokój dietetyczek.

Wykonawca jest zobowiązany przekazać wszystkie relewy do koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ do godz. 9.00 w pierwszym dniu roboczym.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a **Wykonawca,** na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi **Zamawiającemu** dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sanitarno – epidemiologicznej wszystkich pomieszczeń związanych z procesem produkcji, dystrybucji (w tym kuchenek oddziałowych) i pomieszczeń magazynowych, samochodów transportujących posiłki, a także kontroli dokumentacji prowadzonej zgodnie z systemem HACCP.przez:

a) koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ

b) Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Zamawiający zastrzega sobie także prawo do kontroli interwencyjnych mających związek ze skargami pacjentów, zgłoszeniami pracowników szpitala, zatruciami, itp.. W trakcie kontroli Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych ma prawo pobrać próby do badania środowiskowego i z rąk personelu. W przypadku uzyskania wyników pozytywnych kosztami za całość badań zostanie obciążony Wykonawca.

4. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność za należyte wykonanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym.

Wszelkie zalecenia Sanepidu dotyczące pomieszczeń i urządzeń w dziale żywienia są w gestii Wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia każdorazowo kopii z poświadczeniem zgodności z oryginałem protokołu kontroli Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej, 2 dni robocze po

przeprowadzonej kontroli koordynatorowi ds. żywienia - przedstawicielowi Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ.

5. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć do koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ szczegółowe zbiorcze miesięczne zestawienie ilości wydanych posiłków w rozbięciu na poszczególne oddziały w tym : śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje. W/w zestawienie musi zostać potwierdzone protokołem zgodności przez koordynatora ds. żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia i jest podstawą do rozliczenia kosztów usługi świadczonej przez Wykonawcę.

V. NORMY WYŻYWIENIA obowiązujące Wykonawcę

1. Dieta podstawowa dorośli 2400 kcal (za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet i mężczyzn o małej aktywności fizycznej, opracowane IZZ nowelizowane w 2012 r)

2. Dzieci 3 – 18 lat (2400 kcal)

l.p	Nazwa	ilość
1	Białko	75g (w tym 53g zwierzęce)
2	Tłuszcze	80g
3	Węglowodany	350g
4	Wapń	1,2g
5	Żelazo	10 – 12 mg
6	Witamina A	1440
7	Witamina B1	1,1 mg
8	Witamina B2	1,1 mg
9	Witamina PP	13 mg
10	Witamina C	1g

VI. OBSŁUGA KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH

1. Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć kuchenki oddziałowe (obecnie 21 kuchenki oddziałowe i ich ilość może ulec zmianie) w wózki bemarowe w ilości zabezpieczającej potrzeby.

2. Celem zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków Wykonawca zabezpieczy w oddziałach transport posiłków bezpośrednio do pacjenta na wózkach bemarowych. Zamawiający informuje, że obecnie posiada **6 (sześć) sztuk wózków bemarowych**, a od dnia 01.04.2016 r będzie dysponował dodatkowo **3 (trzy) sztukami wózków bemarowych**.

3. W związku z planowanym na przełom marca i kwietnia 2016 r. otwarciem nowych oddziałów w budynku D, Zamawiający informuje o konieczności uruchomienia 2 nowych kuchenek oddziałowych. O dokładnym terminie Wykonawca zostanie powiadomiony 7 dni wcześniej .

4. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania ilości naczyń stołowych i sztućców na poszczególnych oddziałach.

5. Wykonawca zapewnia ustalone godziny wydawania posiłków dostarczając własnym środkiem transportu posiłki do oddziałów zapewniając wydawanie posiłków pacjentom w godzinach:

Śniadanie - godzina 7.30 – 8.30

II Śniadanie (zawarte w opisie zamówienia) – godzina-10.30 -11.15

Obiad na oddziały pediatryczne – godzina 12.00-13.00

Obiad pozostałe oddziały - godzina 12.30 – 13.30

Podwieczorek - godzina 16.00 – 16.45

Kolacja - godzina 18.00 – 19.00

Pacjenci dializowani w Stacji Dializ (zestaw - kanapki, herbata) :

I zmiana -godzina 10.00 – 10.30

II zmiana - godzina 16.00 – 16.30

Zamawiający zastrzega sobie **prawo do zmiany godzin wydawania posiłków** w uzasadnionych przypadkach (na pisemny wniosek oddziału).

6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać za odpłatnością posiłki na oddziały dla opiekunów dzieci hospitalizowanych w SPWSZ oraz umieszczenia informacji o kosztach i sposobach zamawiania posiłków w wyznaczonym przez pielęgniarkę oddziałową miejscu na oddziałach pediatrycznych.

7. Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić przy obsłudze kuchenek niezbędny, fachowy i wykwalifikowany personel, posiadający szkolenie stanowiskowe z zakresu BHP, higieny, zapobiegania zakażeniom i zastosowania diet leczniczych w SPWSZ.
Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do w/w dokumentów.

8. Wykonawca odpowiada za stosowanie się do opracowanego przez SPWSZ Planu Dobrej Praktyki Higienicznej – załącznik nr 1.2 w kuchenkach oddziałowych m.in. utrzymanie właściwego stanu higieniczno-sanitarnego w obsługiwanych kuchenkach a także znajdującego się w nich sprzętu i wyposażenia. oraz utrzymania czystości na bezpośrednio przylegających do kuchenek balkonach (jeśli jedyny dostęp do nich jest z kuchenki oddziałowej). Zamawiający posiada 1 kuchenkę z takim balkonem w budynku A na oddziale Gastroenterologii i Chorób Wewnętrznych oraz 1 kuchenkę z takim balkonem w budynku B na oddziale Dermatologii i Alergologii.

9. Wykonawca odpowiada za zapewnienie worków z etykietami na odpady, zarówno w kuchni centralnej jak i kuchenkach oddziałowych zgodnie z Instrukcją Postępowania z Odpadami Szpitalnymi – załącznik 1.3 do SIWZ.

10. Wykonawca odpowiada za zapewnienie odpowiedniego ubioru - środków ochrony osobistej personelowi kuchenek oddziałowych zgodnie z obowiązującymi przepisami (fartuchy, obuwie, czepki, rękawice jednorazowe, itp.)

11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w zakresie prowadzonej działalności przed instytucjami kontrolującymi, w tym Stacją Sanitarno- Epidemiologiczną. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia wykonania czynności organom kontrolującym z zewnątrz, jak również kontroli wewnętrznej (Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych, koordynator ds. żywienia - przedstawiciel Zespołu ds. Jakości Żywienia, pielęgniarka oddziałowa/koordynująca).

12. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania bieżącej czystości we wszystkich zajmowanych pomieszczeniach oraz utrzymania w czystości urządzeń i sprzętu, zgodnie z wytycznymi, prowadzenia harmonogramu sprzątanía, kart pomiaru temperatury lodówek, kart ilości zlewek (odpadów pokonsumpcyjnych) (zał. 1.2.1 do SIWZ, zał. 1.5 do SIWZ)

13. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości kuchenek oddziałowych i przeglądu lodówek na żywność pacjentów, opakowanie i opisywanie żywności pacjentów, przegląd dat ważności. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do Instrukcji - Planu Dobrej Praktyki Higienicznej w Kuchenkach Oddziałowych (zał. 1.2 do SIWZ)

14. Wykonawca musi przestrzegać wymogów estetycznego podawania posiłków pacjentom, jak również odpowiedniej gramatury i temperatury posiłków (zupy **75** °C, II danie i inne dania ciepłe **65** °C ,kawa, herbata **75**°C) . W celu zapewnienia odpowiedniej gramatury potraw Wykonawca zapewni pracownikom miarki do porcjowania potraw.

15. Zamawiający udostępni sprzęt będący na wyposażeniu kuchenek oddziałowych (sztućce, zastawę stołową, kuchenki mikrofalowe), zmywarki oraz bemaary (jeżeli oddział posiada bemaar).

16. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za przekazane mienie w kuchenkach oddziałowych wskazane w protokole odbiorczym i zobowiązuje się je zwrócić Zamawiającemu w ilości i stanie technicznym, jak w dniu przyjęcia , z uwzględnieniem zużycia z normalnej eksploatacji.

Wykonawca dokonuje i ponosi koszty bieżącej konserwacji, naprawy, ewentualnego doposażenia zużytego i brakującego sprzętu i urządzeń. Kuchenki oddziałowe wyposażone są zmywarki lub wyparzarki i standardowo w szafki kuchenne, lodówki, kuchenki mikrofalowe, czajniki elektryczne, wózki do przewożenia potraw, kosze na odpady, stanowiska do mycia naczyń i rąk, zastawę stołową i inny, drobny sprzęt kuchenny.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń stołowych i sztućców na poszczególnych oddziałach oraz ich bieżące uzupełnianie.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za wszystkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy w trakcie realizacji umowy.

17. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zaakceptowane przez Zespół Zakażeń Szpitalnych preparaty dezynfekcyjne, profesjonalne środki czystościowe (m.in. płyn do mycia naczyń i inne środki do zmywarek), środki konserwujące, ściereczki, mopy (ich dezynfekcję i pranie), a także dla swoich pracowników – mydło w płynie, płyn do dezynfekcji rąk, rękawiczki jednorazowe, ręczniki papierowe, papier toaletowy, itp.

18. Do zadań personelu kuchenek oddziałowych należy:

1) Wydawanie posiłków pacjentom w określonych godzinach ,

2) Przygotowywanie naczyń pacjentów do wydawania posiłków – przegląd sal chorych, umycie kubków pacjentów

3) Aktualizacja diet poszczególnych pacjentów – uzgodnienie z pielęgniarką dyżurną aktualnych diet oraz czasowych wstrzymań posiłków (pacjenci przygotowywani do badań i zabiegów)

4) Umieszczenie jadłospisu w wyznaczonym miejscu na oddziale

5) Wydawanie czterech posiłków (lub więcej – pacjenci z cukrzycą ,dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, diety indywidualne) zgodnie z rozpisaną dietą o określonej na oddziale porze, pod nadzorem pielęgniarki dyżurnej,

6) Przygotowanie herbaty i wydawanie pacjentom na życzenie między posiłkami

7) Podgrzewanie i podawanie posiłków pacjentom, którzy w porze wydawania posiłku przebywają na badaniach lub zabiegach,

8) Przygotowywanie kanapek pacjentom i wykonywanie innych prac związanych z dystrybucją posiłków pacjentom pod nadzorem pielęgniarki.

9) Zgłaszanie pielęgniarce odmowy przyjęcia posiłku przez pacjenta oraz sytuacji , kiedy pacjent nie spożywa posiłku w całości,

10) Odbiór , mycie i dezynfekcja naczyń kubków, sztućców po posiłkach, a także szafek, stolików, na których pacjenci jedzą posiłki zgodnie z obowiązującymi w SPWSZ instrukcjami,

11) Utrzymanie w czystości i przegląd lodówek na żywność pacjentów, opisywanie żywności pacjentów, przegląd dat ważności,

12) Na oddziałach dziecięcych – wyparzenie butelek i smoczków dzieci oraz podgrzewanie mieszanek niemowlęcych. Wykonawca ma obowiązek zapewnić podgrzewacz do butelek.

13) Segregacja odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z Planem Dobrej Praktyki Higieny w Kuchenkach Oddziałowych.

14) Prowadzenie kart ilości zlewek, temperatury lodówek, oraz prowadzenia harmonogramu sprzątania, tzn. rozmrażania, mycia lodówek i pozostałego sprzętu wyposażenia kuchenek zgodnie z planem dobrej praktyki higieny na kuchenkach oddziałowych obowiązującym w SPWSZ,

15) Zamawiający wymaga , aby osoby, które będą dystrybuować posiłki na oddziałach wykonywały tylko prace związane z dystrybucją posiłków i utrzymaniem czystości w kuchenkach oddziałowych w godzinach 7.00 – 19.30.