### Załącznik nr 1 do SIWZ

**ZPZ.251.5.2019**

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem umowy jest całodobowe świadczenie przez Wykonawcę na rzez Zamawiającego usług żywieniowych w formie cateringu w zakresie kompleksowego przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego i Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Bychawie oraz ich dystrybucja do kuchenek oddziałowych .

Zakres ten obejmuje:

- przygotowywanie posiłków w ilościach wynikających z zamówień Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie oraz wymagań określonych niniejszą umową,

- transport posiłków do pomieszczenia dystrybucji posiłków Zamawiającego w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach gastronomicznych,

- dystrybucje posiłków na oddziały przez personel Wykonawcy, odbiór termosów i pojemników gastronomicznych,

- mycie poza szpitalem termosów zbiorczych, pojemników gastronomicznych, przyborów kuchennych, łyżek do serwowania potraw i innych pojemników potrzebnych do transportu i dystrybucji posiłków,

- dostarczanie pojemników na wszystkie odpady pokonsumpcyjne min 1 raz dziennie, w przypadku większej ilości odpadów częściej oraz ich odbiór zgodnie z przepisami prawa obowiązującego w tym zakresie.

2. Całodzienne wyżywienie składa się ze śniadania, obiadu i kolacji. W całym okresie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia 39 804 posiłków (osobodni) w pełnym zakresie ( śniadanie, obiad, kolacja plus herbata, kompot, dożywki cukrzycowe 2 razy dziennie, dla dzieci II śniadanie i podwieczorek). Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w zależności od ilości pacjentów przebywających na oddziałach.

3. Podstawę do sporządzenia posiłków stanowią diety:

- ogólna,

- lekkostrawna,

- cukrzycowa,

- wrzodowa,

- bogatobiałkowa,

- bezmleczna,

- bezsolna,

- sonda,

- przecierka,

- inne diety według wskazań lekarza.

4. Wykonawca zobowiązany jest do ustalenia jadłospisów uwzględniając w/w diety i dostarczenia jadłospisu i zestawienia ilościowego posiłków. W przypadku zaleceń specjalnych wydanych przez lekarzy, Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków na bazie innych diet niż wyżej wymienione.

5. Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego danego Oddziału w uzgodnieniu z dietetykiem oferenta.

6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do kuchenek oddziałowych na trzy oddziały:

1) Zakład Opiekuńczo-Leczniczy - 46 łóżek

2) Oddział Pediatryczny -11 łóżek

3) Oddział Chorób Wewnętrznych -50 łóżek

7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki przed terminem ich wydawania (minimum 20 minut wcześniej) i z uwzględnieniem poniższych godzin ich wydawania:

1) Śniadania w godz.7.30-8.00

2) Obiady w godz.12.30-13.00

3) Kolacje w godz. 17.30-18.00

4) Dożywki cukrzycowe: ranne 10.30.-11.00, popołudniowe 14.30-15.00,

5) Drugie śniadanie dla dzieci 10.00-10.30,

6) Podwieczorek dla dzieci 15.00-15.30

8. Procentowy udział poszczególnych posiłków w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię powinien kształtować się na poziomie:

1) śniadania 25 %,

2) obiad 50%,

3) kolacja 25%.

9. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania dla wszystkich hospitalizowanych pacjentów posiłków zgodnie z zasadami:

1) Śniadania: zupa mleczna lub zupa bezmleczna ( dla cukrzyków ) + dodatki (warzywa, wędlina, twaróg, pasty, masło, herbata, pieczywo, dżem, miód, inne).

2) Pieczywo powinno być dobrej jakości bez polepszaczy smakowych, barwnikowych, powinno posiadać etykietę potwierdzające skład i datę ważności.

3) Do śniadania, obiadu, kolacji codziennie dodawane będą warzywa

4) Przecierki, sondy, kleiki stanowią porcję posiłku (obiad/śniadanie/ kolacja), przy czym 1 porcja wynosi minimum 300-350 ml na 1 osobę

5) Dzieci do 12 lat będą otrzymywać masło prawdziwe.

6) do posiłków nie będą używane pasty serowe, pasty rybne, pasztetówki, salceson i kaszanka - w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jaja gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.

7) w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilie Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze.

8) podawania produktów takich jak: dżem, masło, serki odbywać się powinno w hermetycznie zamkniętych opakowaniach, zawierających jednorazowa porcje produktu.

9) Wykonawca do przygotowywania posiłków nie powinien stosować niżej wymienionych produktów:

a) konserwy mięsne: mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie,

b) mięsa mrożone suszone,

c) jajka w proszku,

d) margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa,

e) gotowe produkty np. mrożone pierogi, krokiety,

f) dania typu instant,

g) jaja surowe w postaci: kremów, majonezów, legumin,

h) sosy podprawiane zawiesina z mąki.

10. Wykonawca jest zobowiązany do opracowania jadłospisu przez dietetyka posiadającego wiedzę i doświadczenie w opracowywaniu diet leczniczych. Jadłospisy przygotowywane będą przez Dietetyka Wykonawcy w cyklu 10-cio dniowym z podaniem gramatury produktów, alergenów i przedstawiane zostaną do zaakceptowania Dietetykowi Zamawiającego w terminie na 2 dni przed wprowadzeniem do realizacji. Zmiany w jadłospisie dopuszczalne będą po uzgodnieniu z Dietetykiem Zamawiającego.

11. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wyliczenia wartości odżywczych pod względem ilościowym (wielkość porcji) jak również wartość odżywczą ( kcal., białko, tłuszcz, węglowodany…) na 1 osobę realizowanych jadłospisów. Wyliczenie ma się odbywać 1 raz w miesiącu na podstawie tabel wartości odżywczych - Instytutu Żywności i Żywienia.

12. Posiłki będą przygotowywane według norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie z produktów świeżych o wysokiej jakości odżywczej. Wartość kaloryczna nie może być mniejsza niż 2000 kcal.

13. Zamawiający będzie miał prawo przeprowadzenia kontroli żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości temperatury dostarczanych potraw. Ocena jakościowa posiłków: sprawdzanie zgodności, ilości porcji, pomiary temperatur odbywają się w kuchenkach oddziałowych.

14. Wykonawca będzie korzystał z artykułów spożywczych gwarantujących przygotowywanie posiłków o odpowiedniej jakości. Żywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

15. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów.

16. Pracownicy Zamawiającego zajmować się będą dystrybucją i poporcjowaniem posiłków na oddziałach, zebraniem naczyń stołowych po posiłkach i zmyciem naczyń. Naczynia będą przechowywane w kuchenkach oddziałowych.

17. Mycie naczyń kuchennych i termosów zbiorczych odbieranych z oddziałów szpitalnych jest realizowane przez Wykonawcę i odbywa się poza szpitalem.

18. Świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia odbywać się będzie z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno-higienicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Cateringowej (GCP) oraz wdrożeniem i utrzymaniem Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

19. Pracownicy Wykonawcy odpowiedzialni za realizacje usługi zobowiązani są do utrzymania w czystości sprzętu i wyposażenia tak aby spełniały wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

20. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń do przewożenia żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych przez Zamawiającego temperatur posiłków. Sprzęt musi być wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością oraz musi posiadać wymagane atesty, termosy muszą być opisane odpowiednimi dietami z podziałem na poszczególne oddziały tak aby nie zachodziła konieczność przelewania i przekładania żywności. Ciepłe napoje (herbata, kompot) będą dostarczane w termosach, dzbankach lub termosach z kranikiem.

21. Do Wykonawcy należy mycie, wyparzanie i dezynfekcja pojemników (termosy, bemary) w których transportowana jest żywność i napoje, po każdym posiłku w zmywalni centralnej Wykonawcy. Pojemniki nie podlegają myciu wstępnemu w kuchenkach oddziałowych ani innych pomieszczeniach Zamawiającego.

22. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru brudnych pojemników po każdym posiłku.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli świadczenia usług w placówce Wykonawcy pod względem sanitarno-epidemiologicznym i jakościowym.

24. Każdy posiłek podstawowy musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych, węglowodanów i tłuszczy oraz dodatek warzyw zgodnie z obowiązującymi normami żywienia.

25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji przez dietetyka Zamawiającego wszystkich parametrów wykonania zlecanej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dystrybucji posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dystrybucji posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej.

26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą, degustacji potraw oraz gramatury przez dietetyka Zamawiającego z losowo wybranego termosu.

27. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania wdrożonego systemu dobrej praktyki produkcyjnej GMP i dobrej praktyki GHP (HACCP).

28. Wykonawca zobowiązany jest posiadać umowę na odbiór i unieszkodliwienia odpadów spożywczych.

29. Potrawy na oddziały będą dostarczane, porcjowane w pojemnikach gastronomicznych

zachowujących odpowiednią temperaturę potraw i wydawane pacjentowi w danym oddziale.

30. Pojemniki Wykonawcy do dystrybucji posiłków jak również przybory kuchenne, łyżki do

serwowania potraw muszą posiadać stosowne atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością.

31. Łyżki do serwowania potraw, przybory kuchenne potrzebne do dystrybucji posiłków muszą odpowiadać gramaturze podanej w jadłospisie i będą podawane codziennie przy posiłkach czyste, myte przez Wykonawcę poza szpitalem.

32. Wykonawca uzgadnia z upoważnioną przez Zamawiającego Pielęgniarką Epidemiologiczną rodzaje stosowanych środków czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych, oraz sposoby ich stosowania.

33. Wszystkie środki chemiczne muszą posiadać świadectwa rejestracji, atesty wymagane przy zastosowaniu ich w placówkach Służby Zdrowia oraz w kontakcie z żywnością.

34. Wykonawca odpowiedzialny będzie za :

- stan sanitarny środka transportu,

- właściwe przechowywanie środków spożywczych / z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp./;

- smaczne, zgodne z wymogami diet przyrządzanie potraw,

- higienę produkcji,

- sposób wydawania i dystrybucji posiłków w oddziałach szpitalnych oraz zgodnie z

przepisami PPIS postępowanie z naczyniami do transportu i dystrybucji posiłków,

- pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej

interwencji, na żądanie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy wyniki tych badań,

- stan techniczny pojemników gastronomicznych, przyborów kuchennych, łyżek do serwowania potraw, opakowań i sprzętu służącego do transportu posiłków i dystrybucji posiłków,

- pobieranie i przechowywanie prób żywnościowych u Wykonawcy z każdego wykonywanego posiłku,

- odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i właściwe postępowanie z nimi zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

35. Koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy

Wykonawcy, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

36. W sytuacjach nagłych niemożliwych do przewidzenia wcześniej odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

37. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu posiłków oraz procesów technologii przygotowania posiłków w miejscu ich powstawania przez Kierownika Działu Higieny Szpitalnej i Dietetyka.

38. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu Procedury Dobrej Praktyki

Higienicznej i Produkcyjnej - potwierdzenia wdrożenia systemu HACCAP dla procesu produkcji, przygotowania i dostaw posiłków dla SPZOZ w Bychawie w terminie 30 dni od podpisania umowy.

39. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.

40. Wykonawca zobowiązany jest do podania się kontroli NFZ na zasadach określonych w ustawie z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych ( t.j. Dz. U. z 2018 r., poz.1510 z poź. zm.).

41. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu w ciągu 30 dni od daty podpisania umowy Procedury mycia i dezynfekcji samochodu do transportu posiłków.

42. Pacjenci przebywający w Zol-u według zaleceń powinni otrzymywać posiłki rozdrobnione, mielone zmiksowane o odpowiedniej wartości kalorycznej i odpowiedniej konsystencji.

43. W każdym jadłospisie dekadowym Wykonawca dostarczy Zamawiającemu:

1 raz ryba

3 razy posiłek bezmięsny

3 razy posiłek półmięsny

3 razy posiłek mięsny

- dodatki dla cukrzyków ( jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, galaretka bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane),

- dodatki dla dzieci ( jogurt naturalny, jogurt owocowy, musy jabłkowe, musy marchwiowe, banany, kisiel, budyń, galaretka z owocami, surówki z marchwi i jabłek, biszkopty),

44. Dostarczane potrawy w termosach powinny mieć temperatury zgodne z wymogami Inspekcji Sanitarnej tak aby temperatura serwowanych potraw nie była niższa niż:

Zupy: 75 stopni C +/- 2 stopnie C

Drugie dania: 63 stopni C +/- 2 stopnie C

Dla gorących napojów: minimum 80 stopni C +/- 2 stopnie C

Sałatki, surówki i inne potrawy serwowane na zimno nie więcej niż 4 stopni C

45. Zamawiający wymaga posiadania kuchni produkcyjnej przez Wykonawcę na czas realizacji zamówienia. Niedopuszczalne jest powierzenie usługi w zakresie produkcji posiłków podwykonawcom. Kuchnia musi być zlokalizowana w niedalekiej odległości aby zapewnić dostarczanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania w swoim zakresie okresowych badan czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu nie rzadziej niż 1 raz na pół roku.

46. Wykonawca zobowiązany jest do stałej kontroli jakości bemarów, pojemników transportowych, naczyń, termosów. W przypadku ich złej jakości zobowiązany jest do ich wymiany lub naprawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo ich bieżącej kontroli a w przypadku stwierdzenia uchybień do nakładania kar umownych. Do uchybień zaliczać będzie w szczególności:

- uszkodzenia mechaniczne bemarów, pojemników, termosów,

- brak uszczelek lub ich uszkodzenie, brak szczelności,

- brak pokryw, oryginalnych przykryć,

- nalot, zabrudzenia itp. na powierzchni lub w środku,

- zapach spowodowany zużyciem lub nieprawidłowym procesem mycia i dezynfekcji.

47. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem informacji o zaistniałych problemach związanych z realizacją usługi, w tym szczególności:

- zmianach w jadłospisach,

- opóźnieniach w dostawach posiłków,

- awariach urządzeń mogących mieć wpływ na przygotowanie posiłków dla pacjentów.

48. Produkty spożywcze niestosowane u Zamawiającego:

1. konserwy mięsne: mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie,

2. mięsa mrożone, suszone,

3. jajka w proszku,

4. margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa,

5. gotowe produkty np. mrożone pierogi, krokiety,

6. dania typu instant,

7. jaja surowe w postaci: kremów, majonezów, legumin,

8. sosy podprawiane zawiesiną z mąki.

Ponadto w żywieniu chorych hospitalizowanych nie stosuje się past serowych, past rybnych, pasztetówki, salcesonu i kaszanki, w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobnionych lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jaja gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.

49. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilie, Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze.

50. Zamawiający wymaga podawania produktów takich jak: dżem, masło, serki w hermetycznie zamkniętych opakowaniach, zawierających jednorazową porcje produktu.

51. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku **nie może być mniejsza niż:**

**Potrawy gotowane:**

- Zupy mleczne,bezmleczne do śniadania 300 - 350 ml

- Zupy do obiadu 350 - 400 ml

- Ryż, kasza, makarony do II dania 150 - 200 g

- Ziemniaki do II dania 160 g

- Napoje gorące (kawa, herbata) 250 ml

- Napoje zimne, kompoty 250 ml

- Risotto 300 g, sos 100 ml

- Łazanki 400 g

- Makaron z mięsem i jarzynami 350 g, sos 100 g

- Makaron 200-250 g, ser biały 100 g

- Makaron 200 g, jabłko prażone 150 g

 - Naleśniki z serem i śmietaną ( razem 300 g )

**Przygotowane mięso i ryby:**

- Drób, mięso bez kości 80 g

- Pulpety 100 g

- Drób z kości 150 g

- Ryby 100 g

- Gulasze mięsne, potrawka drobiowa 150 g

**Inne produkty:**

- Wędliny wieprzowe i drobiowe 50 g

- Pieczywo ( chleb pszenny, razowy, bułka, parówka) 100 g

- Dżem i miód 50 g

- Ser żółty ( Zamawiający nie dopuszcza wyrobów seropodobnych ) 50 g

- Twaróg 80 g

- Pasty do pieczywa 90 g

- Masło, miks maślany, masło roślinne 10 g

- Surówki, sałatki do II dania 150 g

- Surowce owoce 150 g

- Warzywa do kolacji i śniadania 50 g

- Kefiry, jogurt 150-200 ml

- Kisiel, budynie, galaretki 200-250 ml

- Jaja 1-2 szt