

**Załącznik Nr 2 do Specyfikacji
Warunków Zamówienia**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Dane szczegółowe dotyczące żywienia

- 1) Liczba łóżek –60**
- 2) Liczba oddziałów - 3**

II. Przewiduje się przygotowanie następujących posiłków :

		w ciągu 24 miesięcy	średnia miesięczna
Śniadanie	ok. porcji	26124	1088,5
Obiad	ok. porcji	26197	1091,54
Kolacja	ok. porcji	26005	1083,54
Drugie śniadanie	ok. porcji	3600	150
Podwieczorek	ok. porcji	10431	434,63
Posiłek dla cukrzycy na godz. 20.00	ok. porcji	5 miesięcznie	
oraz dieta zredukowana	ok. porcji	140 miesięcznie	

III. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- 1) 3 posiłki dziennie dla pacjentów.
- 2) do 6 posiłków dziennie dla pacjentów z określoną jednostką chorobową wymagającą odpowiedniej diety.
- 3) w dietach specjalnych, na zlecenie lekarza jak również dla dzieci przygotować i dostarczyć dodatki na drugie śniadanie i podwieczorek
- 4) posiłek dodatkowy na godz.20.00- zlecony przez lekarza dla diet specjalnych np. diet cukrzycowych.

IV. Wykonawca zapewni stały zapas pieczywa i dodatku do pieczywa np. dżem , twarożek, dla dzieci nowoprzyjętych do szpitala w Oddział Pediatryczny, dostępny po godzinie 18.00 w kuchence oddziałowej Oddziału Pediatrii.

Dodatek do pieczywa dostarczony będzie w oryginalnych opakowaniach jednorazowych w ilości około 1-2 porcje na dobę. Uzupełnienie realizowane będzie wg zużycia i zapotrzebowania zgłoszonego przez oddział.

V. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia napojów tj. kawy zbożowej z mlekiem, herbaty, kompotu do posiłków i między posiłkami wg zapotrzebowania oddziału.

VI. Posiłki i napoje dostarczane będą do kuchenek oddziałowych wg następującego harmonogramu:

- 1) Śniadanie i drugie śniadanie , w godzinach 7.45- 8.00
- 2) Obiad i podwieczorek, w godzinach 12.45 -13.00
- 3) Kolacja i posiłek dodatkowy na godz. 20.00, w godzinach 17.45 -18.00

VII. Diety

1. Rodzaje podstawowych diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. :
 - Dieta normalna
 - Dieta lekkostrawna
 - Dieta cukrzycowa
 - Dieta dla dzieci do 3 lat
 - Dieta wątrobowa
 - Dieta wrzodowa
 - Dieta żołądkowa

- Dieta płynna
- Dieta zredukowana
- Diety specjalne inne

2. Rodzaj i ilość diet jakie dotąd wystąpiły

L.p.	Nazwa diety	Ilość w czasie trwania umowy(24m-ce)	Średnia ilość
1	podstawowa	4271	177,96
2	lekkostrawna	11925	496,88
3	wątrobowa		17
4	cukrzyca normokaloryczna	8737	364,04
5	Cukrzyca dodatkowy posiłek	9459	394,13
6	papka	593	24,71
7	płynna	529	22,04
8	Papka cukrzycowa	344	14,33
9	Płynna do PEG	313	13,04
10	Płynna stomatologiczna	190	7,92
11	płynna cukrzycowa	152	6,33
12	sonda	131	5,46
13	stomatologiczna		61
14	trzustkowa		46
15	sonda cukrzycowa		43
16	wysokobiałkowa		40
17	Papka lekkostrawna		36
18	papka cukrzycowa		48
19	bogatobiałkowa		31
20	Sonda płynna		26
21	półpłynna		26
22	bezglutenowa		25
23	Płynna lekkostrawna		24
24	bezlaktozy		22
25	PEG- wysokobiałkowy		34
26	Cukrzycowa- stomatologiczna		15
27	Cukrzycowa- bezmięsna		12
28	Półpłynna cukrzycowa		12
29	Lekkostrawna zmiksowana		14
30	Cukrzycowa -gotowana		12
31	Papka wrzodowa		5
32	wątrobowa		11
33	Papka wysokobiałkowa		10
34	Dzieci do lat 3		40
35	nerkowa		12
36	Sonda lekkostrawna		10
37	Podstawowa bez mięsna		11
38	Płynna wysokobiałkowa		9
39	Lekkostrawna bezmleczna		8

40	PEG cukrzycowa		7
41	wegetariańska		6
42	Płynna stomatologiczna bez laktozy		6
43	Papkowata lekkostrawna cukrzycowa		5
44	Cukrzycowa bezmleczna		5
45	Stomatologiczna wrzodowa		3
46	Bez jajek i mleka		3
47	Bezmleczna bezglutenowa		3

3. Dieta zredukowana obejmuje następujące posiłki w formie produktów żywnościowych do spożycia (**ok.140porcji** w skali miesiąca):

- galaretka przygotowana do spożycia
- kisiel przygotowany do spożycia
- bułka sucha
- suchary
- mleko
- kleik
- kleik + suchary
- kleik + suchary + herbata
- marchwianka + suchary
- ziemniaki + marchew
- kefir

VIII. Zamawiający przewiduje dostawę produktów suchych – cukier (oddz. pediatryczny) ok. 150 g dziennie.

IX.Przedmiot umowy obejmuje:

- 1) Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do Zamawiającego posiłków uwzględniających diety specjalne zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów składanego przez Zamawiającego.
- 2) Dostawa posiłków do poszczególnych kuchenek oddziałowych.
- 3) Zabezpieczenie transportu posiłków pojazdami dopuszczonymi do tego typu transportu, wskazanymi w ofercie Wykonawcy.
- 4) Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
- 5) Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
- 6) Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
- 7) Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.
- 8) Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - a) szczelnego odrębnego **zapakowania posiłków** z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem
 - b) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.
 - c) Pobierania i przechowywania przez Wykonawcę próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbkę należy

pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem MZ w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545)

- d) Zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania.
- e) W przypadku stwierdzenia przez personel oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej - niezgodnej z złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

9) Odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu.

X. Realizacja dostaw:

1. Dostawy będą realizowane na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania na posiłki z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy telefonicznie, potwierdzonego na piśmie, przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godziny 9:00, z jednodniowym wyprzedzeniem i jednoczesnym uwzględnieniem korekt ilości i asortymentu zamówionych posiłków wynikających z ruchu wewnątrzoddziałowego pacjentów. Dodatkowe korekty ilości i rodzaju zamawianych posiłków wynikające z ruchu wewnątrzoddziałowego będą dokonywane w godzinach 6:00, 15:00 na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia, potwierdzonego na piśmie.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, zawierających również informacje na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, wykazu składników wg kolejności malejącej wchodzących w skład potrawy w każdej diecie, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych., soli mineralnych określonych w normach żywienia człowieka i zaleceniach opracowanych przez **Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie**, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz wg zaleceń lekarzy Zleceniodawcy
3. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
 - 3.1. 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
 - 3.2. 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
 - 3.3. 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
4. **Wykonawca** zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres 10 dni i przedkładane **Zamawiającemu** na cztery dni przed rozpoczęciem dekady.
 - 4.1 Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być zaplanowany tak aby w ciągu tygodnia (7 dni) nie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
Posiłki powinny być urozmaicone z punktu doboru produktów, właściwie zbilansowane pod względem wartości energetycznej odżywczej oraz grup

produktów, jadłospis powinien uwzględniać produkty fermentowane/4-5 razy w ciągu dekady/ oraz uwzględniać podaż ryb / min 1x w dekadzie/

- 4.2 Posiłki podstawowe (śniadanie obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów , mięso i jego przetwory, jaja ,ryby. Węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych oraz do każdego z posiłków/ śniadanie, obiad, kolacja/ powinien być zapewniony dodatek warzyw i owoców (asortyment różnorodny). Część (w zależności od diety) warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej.
- 4.3 Śniadania i kolacje w zależności od zaleceń dietetycznych powinny w swoim składzie zawierać:
 - a) diety podstawowe - pieczywo mieszane,
 - b) diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych –pieczywo z mąki pełnego przemiału,
 - c) diety łatwostrawne- pieczywo pszenne
 - d) Posiłki powinny być urozmaicone pod względem kolorystycznym ,Przyrządzone z uwzględnieniem wszystkich dozwolonych technik sporządzania posiłków dla poszczególnych diet
5. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do poszczególnych oddziałów szpitala.
6. **Wykonawca** zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy
7. **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników pokarmowych, odżywczych, soli mineralnych, witamin, doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości , urozmaicenia , objętości i gramatury potraw, technologii przygotowania przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz wg zaleceń lekarzy Zleceniodawcy.
8. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów masłopodobnych seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu.
9. Dostarczane posiłki powinny:
 - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
 - prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej, prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych
 - być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- 10.1. Określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli.
- 10.2. Przedkładania minimum 1 raz na kwartał i każde żądanie Zamawiającemu wykazu w wskazanej diecie zawartości energii, białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli w posiłkach ujętych w jadłospisie dekadowym przedkładanym Zleceniodawcy .
11. **Wsad do kotła jednego osobodnia pacjenta nie może być niższy jak 11,00 zł brutto.** Na żądanie zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć do wglądu zamawiającego dokumenty potwierdzające zachowanie minimalnej wysokości wsadu do kotła.
12. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
 - 12.1 Znakowanie dostarczonych posiłków (potraw) 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.
13. Posiłki produkowane w **Kuchni Wykonawcy** muszą być dowożone do placówki **Zamawiającego** samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
14. Temperatura dostarczonych w oddziały posiłków powinna wynosić:
 - 14.1. dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od **0 - 4° C**,
 - 14.2. dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić - gorące zupy nie mniej niż **75° C**,**Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65° C**
15. **Wykonawca** zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach.
16. **Wykonawca** zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.
17. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków.
18. **Zamawiający** jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczerek

oraz do każdorazowego imiennego potwierdzenia odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zleceniodawcę do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.

19. **Wykonawca** będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z norm żywienia i zaleceń **Instytutu Żywności i Żywienia , Instytut Matki i Dziecka w Warszawie oraz zaleceń lekarzy Zleceniodawcy .**
20. **Wykonawca** na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet.
21. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleczonej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
22. **Wykonawca** na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi **Zamawiającemu** dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.
23. **Wykonawca** udostępni **Zamawiającemu** listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków. – kuchnia ogólna, transport.
24. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków w poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej, dopuszczone do kontaktu z żywnością .
25. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych 1 raz na dobę. Zabezpieczenia niezbędnej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki muszą być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w szczelne hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki muszą być umyte i zdezynfekowane.

XI. Inne postanowienia:

1. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchенок oddziałowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zmiany przez pracownika odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala.
3. Wykonawca odpowiedzialny jest za:
 - a) Utrzymanie w należyłym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
 - b) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.

- c) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- d) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- e) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
- f) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
- g) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy
- h) Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- i) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania umowy, w późniejszym okresie po uzyskaniu pozytywnej oceny jeden raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.
- j) Odbiór własnym środkiem transportu i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.