Załącznik nr 2a do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

1. **Całodzienne wyżywienie pacjenta**
2. Wykonawca przygotowuje całodzienne wyżywienie w formie cateringu dla chorych przebywających w szpitalu tj. około **6 200 posiłków miesięcznie** zapewniając odpowiednią ilość i jakość urozmaiconych posiłków wraz z ich dystrybucją na oddziały szpitalne do każdego pacjenta w godzinach ustalonych przez Zamawiającego.

Dostarczane posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zależności od ich rodzaju, powinny być pełnowartościowe (nie dopuszcza się środków spożywczych o niskiej jakości, tj. wędliny zawierające niewielki procent mięsa lub mięso oddzielone mechanicznie, podroby, pasztety, parówki oraz produkty zawierające znaczne ilości substancji dodatkowych wzmacniających, konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku itp.) i spełniać normy żywieniowe oraz być zróżnicowane pod względem składników i podawane w jednorazowych naczyniach - pojemniki PP przystosowane do hermetycznego zamykania na maszynach pakujących. Wykonawca zabezpieczy również dostawę jednorazowych sztućcy do posiłku.

Zamawiający dopuszcza stosowanie termosów i porcjowanie na miejscu w celu utrzymania odpowiedniej temperatury. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć nieodpłatnie karty dań   
na każdy oddział (dopuszczalna jest informacja przekazana drogą mailową) oraz przedstawić dwie propozycje odpłatnych dań do wyboru dla pacjentów.

Zamówienia na dania odpłatne pacjenci mogą składać w oddziale w godz.:

* obiadowe do godz. **08:00**
* kolacja do godz. **12:00**

Zamówienia złożone przez pacjentów weryfikuje zgodnie z zalecaną dietą pielęgniarka oddziałowa lub wyznaczona przez nią osoba. Za dostarczone posiłki opłaty od pacjenta pobiera pracownik Wykonawcy.

1. Podstawą żywienia chorych jest dieta podstawowa, w skład której wchodzi śniadanie, obiad   
   i kolacja, a przy dietach specjalnych elementy dodatkowe w charakterze przekąski (np. owoc, jogurt, itp.) mające na celu dopasowanie kaloryczności i wartości odżywczych do konkretnych typów diet wymienionych w pkt. 3.
2. Przygotowane posiłki dla chorych powinny być oparte na nomenklaturze diet obowiązujących przy żywieniu różnych jednostek chorobowych i muszą być zgodne z Klasyfikacją   
   i charakterystyką diet Szpitala Pomnik Chrztu Polski stanowiącą załącznik nr 2 do OPZ.

**Stosowane diety w żywieniu chorych to:**

* **dieta podstawowa** (dla pacjentów nie wymagających żywienia dietetycznego)
* **dieta bogatoresztkowa (**powinna zawierać powyżej 35-40 g błonnika pokarmowego)
* **dieta łatwo strawna** (charakteryzuje się doborem produktów, potraw i technik sporządzania posiłków łatwostrawnych, stanowi podstawę do planowania diet pozostałych)
* **dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu** (tłuszcz w diecie zredukowany do połowy normy fizjologicznej, wykazuje cechy diety łatwo strawnej)
* **dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego** (wykazuje cechy diety łatwo strawnej. Ogranicza produkty i potrawy wzmagające wydzielanie żołądkowe)
* **dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji:**
* **papkowata**
* **płynna**
* **płynna wzmocniona**
* **dieta ubogoenergetyczna** (ma zredukowaną liczbę kalorii, najczęściej o 1000 kcal)
* **dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych** (charakteryzuje się zwiększeniem zawartości tłuszczów roślinnych i rybich kosztem tłuszczów zwierzęcych)
* **dieta łatwo strawna bogatobiałkowa** (za bogatobiałkową uważa się dietę, która dostarcza powyżej 100g białka na dobę)
* **dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów -** w diecie ogranicza się, a nawet wyklucza, produkty zawierające węglowodany szybko wchłaniające się, jak: cukier, miód, dżemy wysokosłodzone, słodycze
* **dieta łatwo strawna niskobiałkowa** (zawartość białka w diecie sięga do 40 g i poniżej, lecz nie mniej niż 20 g. Mniejsze wartości prowadzą do rozpadu białek ustrojowych)
* **dieta indywidualna** (np. biegunkowa, bezglutenowa itd.) - zamówienie wg bieżących potrzeb.

Odpowiedzialność za przygotowanie diet w żywieniu chorych ponosi Wykonawca, który musi zatrudnić osobę posiadającą kwalifikację dietetyka.

1. Wykonawca ma obowiązek przed rozpoczęciem realizowania jadłospisu przedstawiać każdorazowo Zamawiającemu projekt jadłospisu dziesięciodniowego dla diety podstawowej. Jadłospis powinien zawierać składniki posiłków, ich gramaturę oraz kaloryczność, a także zawarte alergeny.
2. Wykonawca przygotowywać będzie w oparciu o jadłospisy diety podstawowej - jadłospis dziesięciodniowy dla Zamawiającego na wszystkie pozostałe diety.
3. O każdorazowej zmianie w ww. jadłospisach Wykonawca powinien powiadomić Zamawiającego drogą mailową.
4. **Zaopatrzenie oddziałów w art. spożywcze**
5. Wykaz zamawianych art. spożywczych stanowi załącznik nr 2 do SWZ.
6. Dostawa towarów odbywać się będzie zgodnie z zamówieniami składanymi przez upoważnione osoby Zamawiającego.
7. Zamawiający nie jest zobowiązany do zakupu wszystkich ilości art. spożywczych ujętych   
   w załączniku nr 2 do SWZ.
8. **Przygotowanie posiłków profilaktycznych**
9. Wykonawca przygotowuje także posiłki profilaktyczne dla pracowników szpitala w ilości **ok. 250** na okres **24 miesięcy**.
10. Posiłki wydawane będą na podstawie wykazu sporządzonego przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego.
11. **Dystrybucja posiłków**
12. Dystrybucja posiłków musi odbywać się z zapewnieniem utrzymania odpowiednich temperatur dla poszczególnych posiłków. Posiłki muszą być dostarczane i serwowane w specjalistycznych spełniających normy naczyniach jednorazowych. Zaoferowane naczynia jednorazowe mają zapewnić czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych, spełniać wymogi z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wymagania określone w ateście PZH lub dokumencie równoważnym stosowanym w krajach Unii Europejskiej dopuszczający produkt do kontaktu z żywnością. Koszt naczyń, koszt mycia oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych pokrywa Wykonawca.
13. Zewnętrzna dystrybucja posiłków musi odbywać się własnym środkiem transportu Wykonawcy posiadającym decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu żywności (ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia).

Wewnętrzna dystrybucja posiłków do oddziałów szpitalnych odbywa się na specjalistycznym utrzymującym ciepło posiłków wózku transportowym będącym własnością Wykonawcy   
i spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne, wykonanym z materiałów posiadających Atest Higieniczny Sanepidu do kontaktu z żywnością ze ścianami izotermicznymi.

1. Osoby zajmujące się dystrybucją posiłków do pacjenta ze strony Wykonawcy muszą posiadać aktualne badania lekarskie, być przeszkoleni z zasad HCCP (posiadać zaświadczenie   
   o przeszkoleniu) oraz być uposażone w wymagany uniform (wraz z identyfikatorem określającym nazwę firmy) w kontakcie z żywnością. Pracownik Wykonawcy w obecności pracownika Zamawiającego podaje posiłki pacjentom zgodnie z wymogami z zakresu epidemiologii i zasad HACCP.
2. Posiłki muszą być dostarczane do Zamawiającego, na oddział w następujących godzinach:
3. **śniadanie – 07:30 – 09:00**
4. **obiad – 13:00 – 14:00**
5. **kolacja – 18:00 – 19:00**
6. Posiłki będą dostarczane na odział i wydawane każdorazowo pacjentom przez pracownika Wykonawcy w obecności pracownika Zamawiającego.
7. Po spożyciu posiłku naczynia jednorazowe będą odbierane od pacjentów przez pracowników Zamawiającego, przekazywane na wózek do dystrybucji posiłków będący własnością Wykonawcy wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi bez ich sortowania. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych po każdym posiłku i ich utylizacji poza Szpitalem we własnym zakresie.
8. Zamawiający będzie codziennie dostarczał Wykonawcy informacje i dokumentację dotyczącą ilościowego i jakościowego zapotrzebowania na poszczególne rodzaje diet w ramach danych oddziałów w postaci „Zbiorczej Karty Zapotrzebowania Dziennego” **do godz. 12:30** na dzień następny (odbiór przez pracownika Wykonawcy lub wysyłka na wskazany przez Wykonawcę adres mailowy).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do telefonicznego domawiania i odmawiania posiłków bezpośrednio z oddziałów do Wykonawcy codziennie **do godz. 11:00** oraz zgłaszania na bieżąco wszelkich uwag, co do jakości i ilości posiłków przez pielęgniarki/położne oddziałowe oraz pielęgniarkę epidemiologiczną.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny realizacji świadczonych usług zgodnie z zapisami umowy oraz oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. **Kontrola odbywać się będzie minimum 1 x w miesiącu, w dzień powszedni.** Przedstawiciel Wykonawcy będzie poinformowany o kontroli z 1-godzinnym wyprzedzeniem. Dwukrotna negatywna ocena spowoduje nałożenie na Wykonawcę kary w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia dla całego Szpitala. **Formularz kontrolny stanowi załącznik nr 1 do OPZ**, natomiast szczegółowy opis kontroli został określony w § 3 projektu umowy.
11. Wykonawca będzie miał obowiązek sporządzić pisemny „Wykaz wydanych posiłków” zawierający określenie ilości wydanych posiłków po upływie 10 dni tj. ilości wydanych śniadań, obiadów, kolacji. Wykaz ten stanowić będzie podstawę do obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy.
12. Wykonawca w ofercie przedstawi koncepcję jadłospisu dla 10 dni dla wybranych z rocznego zapotrzebowania diet:
13. podstawowa max 2600 kcal (1 x 3 posiłki),
14. lekkostrawna max 2600 kcal (1 x 3 posiłki).

W każdym z ww. posiłków Zamawiający wymaga podania:

* + asortymentu składającego się na posiłek,
  + gramatury każdego produktu składającego się na dany posiłek,
  + kaloryczności danego posiłku (podając w jadłospisie w poszczególnych dietach zupę wystarczy wpisać jej ogólną kaloryczność i wymienić tylko asortyment, który się na nią składa).

**Załączniki:**

Załącznik nr 1 – Formularz kontroli realizacji umowy na świadczenie całodziennego wyżywienia pacjentów Szpitala Pomnik Chrztu Polski oraz jakości podawanych posiłków

Załącznik nr 2 – Klasyfikacja i charakterystyka diet w Szpitalu Pomnik Chrztu Polski