**ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

**Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności**

**13/TP/2024**

Wymagania:

1. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostarczanych posiłków oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu tych posiłków będzie spełnić wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w **ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023. poz. 1448 ze zm.)** w aktach wykonawczych wydanych na podstawie wskazanej powyżej ustawy, a także z zasadami systemu HACCP. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w taki sposób, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich Zamawiającemu. Wykonawca gwarantuje, że w przypadku wejścia w życie nowego rozporządzenia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach, spełni wszystkie wymagania w czasie zawartym w rozporządzeniu, bez dodatkowego wynagrodzenia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

2. Wykonawca jest zobowiązany zatrudniać personel o kwalifikacjach zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, przez cały okres jego trwania.

Zamawiający wymaga aby pracownicy Wykonawcy, zajmujący się przygotowaniem, dowozem i dystrybucją posiłków posiadali aktualne badania lekarskie umożliwiające pracę w kontakcie z żywnością, potwierdzone stosownym zaświadczeniem lekarskim
i zobowiązani byli do posiadania czystych jednolitych ubrań ochronnych i zachowania schludnego wyglądu osobistego.

3. Wykonawca w czasie trwania zamówienia jest zobowiązany do codziennego przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków według aktualnych norm i zasad żywienia. Wykonawca ma obowiązek, w procesie świadczenia usług, uwzględniać diety ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz postępować zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy muszą uwzględniać odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową. Wykonawca zapewni pacjentom posiłki dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich o ile zajdzie taka potrzeba, ale przede wszystkim odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie najwyższego standardu bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, w szczególności ich czystości mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosowanymi przepisami Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.

4. Realizacja niniejszego zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym, obejmującym wszystkie święta, dni wolne od pracy, soboty i niedzielę – 7 dni w tygodniu.

Należy przewidzieć przygotowanie w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym
z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

5. Należy przewidzieć 5 posiłków dziennie (w 3 zestawach - do wyboru z menu) i należy dostarczać je punktualnie, zgodnie
z poniższym harmonogramem i zasadami:

* Śniadania – 7.30 - 8.00
* Obiady – 12.00 - 12.30
* Kolacje – 16.30 - 17.00
* Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
* Podwieczorek – razem z obiadem

- lub raz dziennie po uzgodnieniu harmonogramu z Zamawiającym, z zastrzeżeniem, że w przypadku dostawy posiłków całodobowych raz dziennie Wykonawca gwarantuje jakość i świeżość potraw tak jakby były dostarczone zgodnie w sposób sukcesywny w ciągu dnia.

6. Szacunkowa **roczna** ilość wszystkich posiłków (całodobowe wyżywienie) wynosi ok. – 3.500. **Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta** należy rozumieć 5 posiłków dziennie do wyboru (ujętych w trzech zestawach) zgodnie z opisem procedury w niniejszym załączniku.

Powyższe szacunkowe wartości zostały podane jedynie jako wartości orientacyjne dla Wykonawcy i nie stanowią podstawy dla przyszłych zamówień składanych przez Zamawiającego. Struktura tych wartości zależy bowiem od ilości aktualnie hospitalizowanych pacjentów.

**Wartości Szacunkowe oznaczają, że są to wartości niedokładne, a zakładane, prognozowane, orientacyjne – co wprost wynika z definicji „szacowania”.**

7. Cena oferty Wykonawcy musi uwzględniać min. dowóz i dostawę posiłków do lokalizacji Zamawiającego:

**Budynek nr 6, ul. 30-go Stycznia 57/58, 83-110 Tczew**

- parter: Oddział Położniczy

Obowiązkiem Wykonawcy będzie dostarczanie posiłków do pomieszczeń dystrybucji w ww. lokalizacji. Oznacza to,
że Wykonawca będzie musiał dostarczyć posiłki do punktu dystrybucji (kuchenki oddziałowej).

8. Posiłki musza być dostarczane w temperaturze:

- zupy pow. 70 C,

- drugie danie obiadowe pow. 65 C,

- gorące napoje pow. 80 C,

- sałatki, surówki, wędliny, masło, sery od 2 do 7 C.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli temperatur dostarczanych posiłków.

9. Naczynia transportowe, w których pakowana jest żywność, mają być czyste, bez uszkodzeń, bez zmian fizycznych, mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.

10. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na zamówione posiłki, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencja posiłków.

11. Zakupy surowców do wykonania posiłków, Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość. Produkty powinny być dostarczane do kuchni Wykonawcy transportem specjalnie do tego przeznaczonym.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Obowiązkiem Wykonawcy jest dostarczenie normatywnych próbek żywności sporządzanej dla Zamawiającego w danym dniu, na każde żądanie Zamawiającego, celem wykonania ewentualnych badań jakości pokarmu.

14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym jednak 60 minut od chwili zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

15. W przypadku zakwestionowania przez SANEPID prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego i w wyniku tego nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potracona z wynagrodzenia Wykonawcy. Wykonawca ponadto ponosi odpowiedzialność cywilną, w przypadku zawinionych przez niego zatruć, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.

16. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania tygodniowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne, obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup pacjentów – Szpitale.

17. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie obowiązkowo przygotowywał w menu surówki/sałatki do drugiego dania, z uwzględnieniem świeżych, sezonowych warzyw i owoców oraz porcję mięsa lub ryby. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

18. Jadłospis powinien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany. W takim przypadku Wykonawca dostarczy w trybie natychmiastowym poprawiony jadłospis, uwzględniający uwagi Zamawiającego. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych (wykaz składu wszystkich produktów, z których sporządza się posiłki), a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania, oraz wykaz wszelkich składników (substancji lub produktów) powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Jadłospis sporządzony zgodnie z wytycznymi, powyżej powinien być dostępny dla pacjentów przed wydaniem posiłków. Wykonawca będzie zobligowany respektować i niezwłocznie zrealizować zalecenia SANEPID-u i innych organów kontrolujących jednostkę Zamawiającego, w zakresie żywienia, które otrzyma Zamawiający.

18.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.

18.2. Jadłospis dostarczany przez Wykonawcę każdorazowo musi zostać sporządzony i podpisany przez dietetyka Wykonawcy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za poprawność sporządzonego jadłospisu.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności posiłków z jadłospisem oraz gramatury porcji.

20. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu, na każde jego żądanie, wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek, wraz z wykazem gramatury.

21. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących, które posiadają atest PZH.

22. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

23.1. Wykonawca będzie świadczył usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentek oddziału Położniczego (przed i po porodzie) Szpitali Tczewskich S.A., z uwzględnieniem diet i kaloryczności w systemie polegającym na wyborze dań przez pacjentki z menu Wykonawcy.

23.2. Menu należy dostarczyć na oddział Położniczy, po spełnieniu wszystkich wymogów ujętych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia, co do jadłospoisów.

23.3. Menu sporządzone musi być przez Wykonawcę na cały tydzień (7 dni) i dostarczone na oddział w ilości ustalonej uprzednio
z oddziałem (dla każdej pacjentki osobne menu). Menu należy dostarczyć przynajmniej na 2 dni przed rozpoczęciem tygodnia którego dotyczy, wraz z formularzem, na którym oddział składał będzie zamówienia.

23.4. Zamawianie dań z menu odbywać będzie się następująco:

- personel oddziału przesyła zestawienie wybranych przez Pacjentki posiłków na dzień następny, do godziny 18:00 dnia poprzedniego, zgodnie z formularzem zamówienia opracowanym przez Wykonawcę.

- z uwagi na specyfikę oddziału, w wyjątkowych okolicznościach (nagłe przyjęcie na oddział pacjentki do porodu) Zamówienie na posiłki będzie składane w systemi „na bieżąco” (nie później niż na 1,5h przed planowaną dostawą posiłków, zgodnei ze SWZ), po ustaleniu zamówienia z Pacjentką, co Wykonawca uwzględni składając swoją ofertę w niniejszym zakresie.

Tożsame zasady odnoszą się do korekty zamówień, w przypadku wcześniejszego opuszczenia oddziału przez Pacjentkę uprzednio dokonującą zamówienia dań.

23.5. Menu musi zawierać 3 gotowe zestawy posiłków - po 3 propozycje z każdego - w zależności od preferencji żywieniowych (2 zestawy z mięsem i jeden zestaw wegetariański):

a) Zestaw I - zestawy śniadaniowe „śniadanie pierwsze i drugie”

b) Zestaw II - zestaw obiadowy „obiad wraz z podwieczorkiem”

c) Zestaw III - zestaw kolacyjny „kolacja”

W zestawach (w każdym zestawie) należy uwzględnić napoje zimne i ciepłe do wyboru – należy dostarczyć odpowiednie napoje, które będą rozlewane / sporządzane na oddziale przez pracowników Zamawiajacego. Do napojów w razie potrzeby należy dostarczyć cukier, słodzik naturalny, cytrynę.

W razie przebywania na oddziale pacjentki ze szczególną dietą Zamawiający powiadomi o tym Wykonawcę, który zrealizuje zamówienie zgodnie z zapotrzebowaniem.

23.6. Posiłki należy dostarczać w jednorazowych pojemnikach, hermetycznie zamkniętych z zachowaniem temperatur, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. Do zamówienia należy dostarczyć odpowiedni komplet jednorazowych sztućców oraz kubków do napojów. W przypadku napojów gorących należy dostarczyć kubki z odpowiednią powłoką termiczną uniemożliwiającą oparzenie przez pacjentkę.

23.7. Przy sporządzaniu jadłospisów a następnie menu należy uwzględnić poniższe zasady żywieniowe:

Ważną zasadą w diecie kobiety ciężarnej jest unikanie produktów zawierających sztuczne dodatki, takie jak: konserwanty, barwniki i substancje wzmacniające smak. Wskazane jest ograniczenie naturalnej kawy i mocnej herbaty.

Dieta powinna być urozmaicona i bogata w odpowiednie składniki odżywcze. Komponując posiłki należy uwzględnić :

* **przetwory zbożowe i węglowodany**
* [**zdrowe tłuszcze**](https://mamotoja.pl/male-dziecko/zywienie/tluszcz-w-diecie-dziecka-11-pytan-o-tluszcze-w-diecie-dziecka-5976-r1/)
* **nabiał, chude mięso, ryby**
* **przyprawy:** natka, koperek, majeranek, bazylia, estragon, tymianek, kminek.
* **warzywa i owoce**- 5 porcji warzyw lub owoców dziennie (do każdego posiłku).

Zapotrzebowanie na energię i składniki pokarmowe: 2600–2900 kcal/dzień.

**UWAGA: Należy przewidzieć posiłki w standardzie restauracyjnym, będzie to podlegało szczególnemu nadzorowi Zamawiajacego.**

**24. POZOSTAŁE WYMAGANIA I UWAGI DO ZAMÓWIENIA**

24.1. Zamawiający dopuszcza możliwość dowożenia posiłków raz dziennie z zachowaniem nienagannej świeżości potraw. Zamawiający przypomina jednocześnie, że wymaga wyżywienia w standardzie restauracyjnym, a zatem będzie oczekiwał od Wykonawcy urozmaiconych posiłków i kolacji także „na ciepło”, z czego Wykonawca musi zdawać sobie sprawę i mimo podgrzania na miejscu danie ciepłe musi zachować swoje walory smakowe i nienaganną jakość.

24.2. Zamawiający dopuszcza wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego, o ile nie zrodzi to dodatkowych kosztów dla niego. Wykonawca musi w takim wypadku przeszkolić personel zamawiającego w celu umożliwienia obsługi programu. Program musi pozostawać sprawny przez cały okres realizacji zamówienia.

24.3. Zamawiający dopuszcza by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w systemie zamawiania posiłków.

24.4. Wszystkie produkty dla diety cukrzycowej muszą być zaliczane do produktów o niskim indeksie glikemicznym.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_.\_\_.\_\_\_\_ r.

(miejscowość i data)

***Dokument ten należy podpisać elektronicznie, zgodnie z wymogami zawartymi w SWZ do niniejszego postępowania***