**PZS/PN/02/2024**

**Załącznik nr 2 do SWZ -PO MIANIE**

**(*Załącznik nr 2 do umowy)***

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja przez wykonawcę w systemie ciągłym, obejmującym soboty, niedziele, święta przygotowania (zakres też obejmuje gotowanie) i dostarczenia posiłków dla pacjentów Powiatowego Zespołu Szpitali przy ul. Armii Krajowej 1 w Oleśnicy i w Sycowie przy ul. Oleśnickiej 25 oraz odbiór i utylizację we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych z obu placówek.
2. W zależności od zleceń lekarzy oraz dietetyka szpitalnego posiłki przygotowuje się wg diet całodziennych, których wykaz wraz z kalorycznością i gramaturą zawiera załącznik nr 3 do SWZ.
3. Zamawiający zastrzega możliwość wystąpienia innych diet, niewymienionych w powyżej wskazanym załączniku, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich. Ponadto wykonawca powinien przekazywać jadłospisy dekadowe dietetykowi szpitalnemu, zarówno dla osób dorosłych, jak i dla dzieci.
4. Jadłospisy dekadowe należy przedstawić do akceptacji zamawiającego z 7 - dniowym wyprzedzeniem.
5. Przygotowane przez wykonawcę jadłospisy dekadowe dla w/w diet mogą ulec zmianie w okresie obowiązywania umowy wyłącznie za zgodą zamawiającego i na zasadach określonych w projektowanej umowie, stanowiącej załącznik nr 6 do SWZ. Jadłospisy dekadowe ze zmianami powinny być udostępnione dietetykowi szpitalnemu.
6. Wykonawca przy planowaniu jadłospisu dziennego będzie bezwzględnie przestrzegał zasad przygotowywania posiłków według norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności biorąc pod uwagę strukturę osób żywionych w szpitalu.
7. Zmiany w jadłospisie będą wymagane w okresie:
8. Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy – wówczas wykonawca ma obowiązek przygotować posiłki o charakterze świątecznym z zachowaniem tradycyjnych potraw (po wcześniejszym ustaleniu z zamawiającym)
9. zmiany pór roku – wówczas wykonawca uwzględnia w jadłospisie warzywa i owoce sezonowe (po wcześniejszym ustaleniu z zamawiającym)
10. Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości. Posiłki muszą cechować się odpowiednim smakiem, zapachem, barwą oraz konsystencją. Istotne jest zachowanie zasad komponowania posiłków z wykorzystaniem kontrastu kolorów użytych produktów. Nie dopuszcza się żywności typu instant oraz użycia przypraw z glutaminianem sodu.
11. Do smarowania pieczywa należy stosować produkty zawierający minimum 82% tłuszczu, przy czym tłuszcz palmowy jest wykluczony.
12. Produkty smażone muszą być przygotowanie na wysokiej jakości oleju o wysokiej temperaturze dymienia.
13. Zamawiający wymaga podawania co najmniej dwa razy w tygodniu potraw z ryb, a trzy razy w dekadzie (w każdy piątek obowiązkowo ryba do obiadu, dozwolone przetwory rybne np. paprykarz, pasty itp. na pozostałe posiłki np. śniadania/kolacje).
14. Dla pacjentów ZPO należy zapewnić sos do drugiego dania – każdorazowo.
15. Zamawiający wymaga pozostawienia obowiązkowego miesięcznego depozytu w szpitalu w Sycowie oraz w Oleśnicy tj.: sucharki - 13 sztuk, kaszki - 10 sztuk, kleiki - 15 sztuk, kisiel - 25 sztuk, dżem - 2 kg., pasztet - 20 sztuk, hummus – 8 sztuk, masło – 10 sztuk, **herbata – 1 kg, cukier – 10 kg**, przy czym ww. ilości mogą ulec zmianie. Zamawiający dopuszcza do pozostawienia również inne produkty jako depozyt w ramach realizacji jadłospisu. Dopuszcza się możliwość pozostawienia w depozytach gotowych posiłków, oryginalnie zapakowanych z widoczną datą ważności (masło, chleb) oraz uzupełnianie depozyty i wymiana produktów na świeże.
16. Do śniadania i kolacji należy dostarczyć każdorazowo gorącą herbatę, zarówno słodką jak i gorzką, do obiadu należy dostarczyć kompot - w ilości niezbędnej do zaspokojenia potrzeb pacjentów zamawiającego, niezależnie od napojów przewidzianych jadłospisem.
17. Przygotowywanie i dystrybucja posiłków obejmuje śniadania, obiady, kolacje, a także
w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek (dla pacjentów oddziałów pediatrycznych, dla pacjentów z dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, ZPO, kobiet w ciąży i okresie laktacyjnym przebywających na pozostałych oddziałach), II kolację (posiłek nocny – dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów).
18. Posiłki powinny być dostarczane do kuchenek oddziałowych w Szpitalach na dane zgodnie z opracowanym harmonogramem:

śniadanie - 7:30 (Syców), 8:15 (Oleśnica),

obiad - 12:30 (Syców), 13:15 (Oleśnica),

kolacja- 17:15 (Syców), 18:00 (Oleśnica)

 Dopuszcza się dostarczenie przygotowanych posiłków dwa razy dziennie (śniadanie oraz obiad i kolacja łącznie). Zamawiający zapewnia naczynia, z których będą spożywane posiłki.

1. Wykonawca dostarczy dietetykowi szpitalnemu harmonogram dostarczania posiłków i odbioru brudnych naczyń/opakowań oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych dotyczyć będzie również przypadków wystąpienia chorób zakaźnych, epidemii.
2. Zamawianie posiłków następować będzie na podstawie wykazu diet z poszczególnych oddziałów przekazanych wykonawcy. Po podpisaniu umowy strony uzgodnią sposób zgłaszania oraz wzór druków zapotrzebowania.
3. Posiłki zamawiane będą w następujący sposób:
* śniadania – dnia poprzedniego do godz. 14:30, korekta do 18:30,
* obiad + kolacja- tego samego dnia do godz. 9:00, korekta do 10:30.

21. Posiłki w odniesieniu do diet poza diety najczęściej stosowane (tj. podstawowa, cukrzycowa, łatwostrawna, wątrobowa, płynna, papkowata) będą przygotowywane na podstawie przedłożonego dietetykowi szpitalnemu lub upoważnionemu pracownikowi w dniu poprzednim do godziny 8:00 zestawienia proponowanych jadłospisów dziennych dla poszczególnych diet z obliczoną wartością odżywczą, gramaturą gotowej potrawy, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia (z uwzględnieniem 5 posiłkowych racji żywieniowych dla dzieci zgodnie z wymogiem diet dla pacjentów oddziałów pediatrycznych). W przypadku uwag wykonawca zobowiązany jest sporządzić korektę jadłospisu i wdrożyć ją do realizacji.

22. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć dietetykowi szpitalnemu lub upoważnionemu pracownikowi drogą elektroniczną jadłospis dekadowy w celu kontroli i zatwierdzenia jadłospisu, co najmniej 7 dni przed planowanym dostarczeniem posiłków. Jadłospis powinien zawierać informacje o:

* rodzaju posiłku, składzie oraz gramaturze (np: śniadanie: bułka żytnia 60 g, masło 10g, ogórek 80 g itp.),
* wartości energetycznej (kaloryczności) oraz wartości odżywczej (ilość węglowodanów, w tym cukrów; tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych; białka oraz soli w 100 g i porcji posiłku),
* sposobie obróbki termicznej (smażenie, gotowanie, pieczenie, itd.),
* obecności i rodzaju alergenów (wyszczególnione przy każdym posiłku/produkcie).

Kontrolę nad prawidłowością opracowania jadłospisów sprawuje dietetyk szpitala lub inny upoważniony do tego pracownik, który ma prawo do wniesienia uwag i poprawek do jadłospisu, a w przypadku stwierdzenia uchybień jadłospis powinien być niezwłocznie dostosowany do wniesionych uwag.

23. Wykonawca będzie również dostarczał jadłospis na oddziały szpitalne. Jadłospis powinien uwzględniać nazwę posiłku, produkty wchodzące w skład posiłku oraz ich gramaturę, alergeny. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, konsument ma również prawo do informacji o wartości odżywczej produktów i posiłków, dacie przydatności do spożycia, składnikach użytych do produkcji każdej potrawy.

24. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej potrawy zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

25. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania i utrzymania HACCP w miejscu wytwarzania posiłków i podczas transportu w okresie od daty podpisania umowy oraz przez cały okres realizacji zamówienia.

26. Zamawiający wymaga dostarczania posiłków do oddziałów o odpowiedniej temperaturze, tj.;

* zupy - co najmniej +75º C
* drugie dania – co najmniej +63º C
* napoje gorące – co najmniej +80º C
* sałatki i surówki – maksimum +14º C

27. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków na własny koszt na każde wezwanie zamawiającego do dyspozycji osób nadzorujących realizację przedmiotu umowy ze strony zamawiającego.

28. Dla pacjentów izolowanych wykonawca zapewnia niezbędną do realizacji usługi ilość jednorazowych kubków, talerzy, sztućców, spełniających wymogi do kontaktu z żywnością oraz utylizacji odpadów. Wykonawca zapewnia pojemniki jednorazowego użytku dla wybranych jednostek chorobowych (sepsa, ospa wietrzna lub inne zakaźne). Koszt pojemników jednorazowych musi być ujęty w cenie ofertowej.

29. Wykonawca zapewnia mycie, dezynfekcję oraz sterylizację naczyń użytych do transportu. Proces mycia, dezynfekcji oraz sterylizacji ma być przeprowadzony zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi – koszty usługi ponosi wykonawca.

 Naczynia używane do transportu posiłków, w których pakowana będzie żywność, muszą być utrzymane w należytej czystości, bez uszkodzeń mechanicznych, mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego; należy stosować pojemniki i termosy zamykane szczelnie, tak by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Puste termosy są przekazywane przy dostawie kolejnego posiłku. Pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzielaniem posiłków z termosów oraz dystrybucją do pacjenta.

30. Wykonawca jest odpowiedzialny za właściwe postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi i komunalnymi oraz ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami i na własny koszt. Nadzór nad pozostawionymi pojemnikami we własnym zakresie. Ilość odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów szpitalnych w Oleśnicy wynosi łącznie ok. 10 pojemników na dobę, z oddziałów szpitalnych w Sycowie ok. 5 pojemników. Ilość może ulec zmianie w trakcie trwania umowy.

31. Obowiązkiem wykonawcy będzie również prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków i udostępniane do wglądu osobie nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony zamawiającego.

32. Jeden raz na półrocze wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia:

* dietetykowi szpitala lub upoważnionemu pracownikowi protokołu z przeprowadzonych badań żywności przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną badanej kaloryczności, składu procentowego (białko, tłuszcze, węglowodany) posiłków wydawanych dla chorych z wybranej diety,
* pielęgniarce epidemiologicznej szpitala wyników badań mikrobiologicznych tzw. próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu i rąk personelu przeprowadzone przez Stacje Sanitarno-Epidemiologiczną.

33. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli nad:

1. procesem realizacji usług żywieniowych:
* przestrzeganiem przez wykonawcę zalecanych dziennych racji pokarmowych diet: odpowiedniej podaży energetycznej oraz procentowego udziału podstawowych składników odżywczych (białko, tłuszcze, węglowodany) – wgląd do gramatur, receptur i składu produktów na życzenie dietetyka szpitalnego,
* przedkładaniem sprawozdań z badań laboratoryjnych,
* realizacji jadłospisu dziennego w oparciu o jadłospis dekadowy.
1. przebiegiem procesu przygotowywania, dystrybucji i wydawania posiłków:
* w kuchni centralnej i na oddziałach szpitalnych,
* ocenie jakości posiłków pod względem: wagowym, smaku, temperatury posiłków wychodzących z kuchni centralnej i na oddziałach/klinikach, świeżości i estetyki posiłków.
1. realizacją usługi żywienia:
* kontroli produktów i surowców stosowanych przez wykonawcę do sporządzania posiłków,
* kontroli zaplecza kuchennego i magazynowego (miejsc i pomieszczeń wskazanych przez wykonawcę jako miejsc przygotowywania i przechowywania produktów i posiłków), sprzętu kuchennego i transportowego.
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szpitala w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Instytut Żywności i Żywienia, Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej. Do kontroli ze strony Zamawiającego upoważnieni są:
2. dietetyk szpitalny,
3. pielęgniarka epidemiologiczna,
4. pielęgniarki oddziałowe,
5. pielęgniarka naczelna,
6. każdy upoważniony przez Dyrektora Szpitala pracownik.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego przygotowania i dostarczenia upoważnionemu pracownikowi zamawiającego jednej porcji posiłku wg potrzeb – w celu oceny gramatury potraw, ich walorów organoleptycznych, estetyki, przeprowadzenia badań laboratoryjnych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
* regularnej kontroli gramatury, kaloryczności, wartości odżywczej dostarczonych posiłków i walorów organoleptycznych oraz estetyki podania.
* złożenia reklamacji na wykonaną usługę po stwierdzeniu, że dostarczony posiłek lub posiłki nie spełniają wymaganych parametrów ilościowych i jakościowych, w tym wskazania wszystkich niezgodności i braków w realizacji usługi, różnicy pomiędzy liczbą i rodzajem diet lub dostarczonych posiłków, dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części), opóźnienia w dostawie posiłków, dostawy posiłków w brudnych opakowaniach, zaniżeniu gramatury potraw wchodzących w skład posiłku, dostarczenia posiłków o nieprawidłowej temperaturze oraz innych rażących naruszeń.
* Wszelkie nieprawidłowości zostaną odnotowane w „Protokole niezgodności”
i przekazane Wykonawcy w formie elektronicznej i/lub papierowej.