**Załącznik nr 2 B**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dotyczy pakietu 2**

**CZĘŚĆ PIERWSZA OPISU:**

1. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług przygotowania i dostarczania trzech posiłków dziennie (osobodzień żywienia) dla pacjentów SP ZOZ Zespołu Szpitali Miejskich w Chorzowie przez okres: niw wczesniej niż od 01.05.2019 r. do 31.12.2020 r.**
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do oddziałów szpitalnych we własnym zakresie i własnymi środkami transportu.
3. Dostawy realizowane będą do oddziałów znajdujących się przy **ulicy Władysława Truchana 7 w Chorzowie**
4. Wyjaśnienie dotyczące dojazdu do jednostki organizacyjnej:

Transport (samochód dostawczy) ma możliwość podjeżdżać od strony ul Teatralnej w Chorzowie

**Szczegółowy opis warunków zamówienia:**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje usługę cateringu - przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala z uwzględnieniem diet i kaloryczności. Szacunkowa ilość posiłków **przez okres 20 miesięcy** (**od 01.05.2019 r. do 31.12.2020 r.**) została oszacowana na około **74 270** osobodni. Wykonawca winien mieć wdrożony system HACCP.

2. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące diety:

 Klasyfikacja diet

* Dieta I podstawowa,
* Dieta II łatwostrawna
* Dieta III trzustkowa
* Dieta IV wrzodowa
* Dieta V wątrobowa
* Dieta VI bezsolna
* Dieta VII cukrzycowa
* Dieta VIII bogatobiałkowatemp
* Dieta IX niskobiałkowa
* Dieta X płynna
* Dieta XI papkowata
* Dieta XII bogato resztkowa
* Dieta XIII niskokaloryczna
* Dieta XIV niskotłuszczowa
* Dieta XVa bezglutenowa
* Dieta XVb małego dziecka ( po 12 miesiącu życia)
* Dieta XVI po zabiegu

Zlecane są też diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w procedurach, które będą 5 posiłkowe, mogą wymagać specjalnych produktów, które zapewnia Wykonawca (np. soczki, niskotłuszczowe jogurty, produkty bezglutenowe, konkretne - indywidualnie dla każdego pacjenta – owoce oraz inne produkty).

**Dieta I – podstawowa tzw. normalna – stanowi (ok. 90% posiłków)** podstawę do planowania diet leczniczych, obejmuje ona pokarmy spożywcze dla dzieci zdrowych z wyłączeniem pokarmów trudno strawnych i wzdymających.

**Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa składnika** | **Zalecane ilości** |
| Kalorie | ok. 2100-2200 |
| Węglowodany | ok. 300 g |
| BiałkoW tym białko zwierzęce | ogółem ok. 70 g ok. 20-30 g |
| Tłuszcz | ok. 70 g |

Białko powinno pokrywać od 13-16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Przykładowy jadłospis na 10 dni dot. diety normalnej stanowi załączniki nr 10 do SIWZ.

• Posiłki na dietę dziecka małego muszą być zgodne z wytycznymi żywienia dzieci między 1-3 rokiem życia. Jest to dieta lekkostrawna. Założenia diety: 1100 - 1500kcal, białko 35g, tłuszcz -43g, węglowodany 190g.

• Wykonawca dostarcza dodatki (suchary, dżem kleik błyskawiczny, biszkopty , kaszki mleczno-owocowe, ryżowo-owocowe ) na indywidualne zamówienie i zapotrzebowanie z każdego oddziału szpitala.

1. Wykonawca jest zobowiązany :
2. Zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
* śniadanie 730 - 800,
* obiad 1230 – 1300,
* kolacja 1630 – 1700

Zamawiający nie dopuszcza dostarczania kolacji razem z obiadem.

1. Posiłki należy dostarczyć rozdzielone na poszczególne oddziały wg zgłoszonej ilości.
2. Zamawiający prześle Wykonawcy mailem do godz. 1000 zlecenie do firmy cateringowej/protokół odbioru zawierająceilość posiłków i diet (wzór druku „zlecenie do firmy cateringowej/protokół odbioru” stanowi załącznik nr 12 do SIWZ). Wykonawca jest zobowiązany umożliwić Zamawiającemu dokonanie telefonicznej korekty w następujących godzinach: ilości obiadów do godz. **1100**, ilości kolacji do godz. **1300**, ilości śniadań na dzień następny do godz. **1400.**
3. Podczas dostawy Wykonawca jest zobowiązany potwierdzić ilość przekazanych posiłków na druku „zlecenie do firmy cateringowej/protokół odbioru” dostarczanym każdorazowo przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. Dokumentacja ta każdorazowo winna być podpisana przez przedstawiciela Wykonawcy – np. Kierowcę, natomiast ze strony Zamawiającego przez Dietetyka Szpitalnego lub innego pracownika upoważnionego oraz osobę odbierającą posiłek tj. Pielęgniarkę Koordynującą lub przez wyznaczonego zastępcę.
4. Obiad powinien być umieszczony w termosach lub pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę.
5. Śniadania, obiady (nie dotyczy zup) oraz kolacje powinny być osobno porcjowane w jednorazowych pojemnikach/tackach (nie papierowych), przez porcjowanie Zamawiający rozumie porcjowanie posiłków na poszczególnych pacjentów i dostarczanie jedzenia w naczyniach jednorazowych (każdy pacjent osobny pojemnik jednorazowy lub tacka jednorazowa – nie papierowa).
6. Obiady (drugie dania) należy porcjować do pojemników min. 3 komorowych styropianowych i obłożonych dodatkowo folią aluminiową w celu zachowania właściwej temperatury.
7. Zupy należy dostarczać na poszczególne oddziały w termosach poza oddziałem Otolaryngologii Dziecięcej (do czasu ukończenia remontu), Oddział Intensywnej Terapii dla Dzieci i Szpitalny oddział Ratunkowy gdzie zupa porcjowana jest do pojemników jednorazowych dla każdego pacjenta Termosy utrzymujące odpowiednią temperaturę (odbiór termosów przez Wykonawcę następuje przy odbiorze kolacji). Zupa na Oddział Otolaryngologii Dziecięcej, Oddział Intensywnej Terapii dla Dzieci i Szpitalny Oddział Ratunkowy – zupa porcjowana do pojemników jednorazowych (każdy pacjent osobny pojemnik jednorazowy) porcjowana na każdego pacjenta.
8. Pieczywo do śniadania i kolacji powinno być mieszane (razowe + pszenne) należy dostarczyć ze względu na specyfikę szpitala (szpital dziecięcy) pokrojone i posmarowane masłem (min. 82% tłuszczu mlecznego), a nie produktami masłopodobnymi. Zamawiający wymaga porcjowania posiłków w pojemnikach jednorazowych/tackach nie papierowych tj. dla każdego pacjenta pieczywo ma być posmarowane masłem i wraz z dodatkiem do pieczywa ma być zapakowane osobno do pojemnika jednorazowego/tacki nie papierowej (dla każdego pacjenta osobno).
9. Posiłki winny być urozmaicone. Jadłospis z uwzględnieniem sezonowości, tradycji, świąt. Dodatkowo Wykonawca musi uwzględnić upodobania dzieci do dań typu: naleśniki, racuchy, pierogi, kopytka, kluski itp.
10. Zamawiający wymaga dodatkowo dostarczania na Oddział Hematologii i Onkologii Dziecięcej podwieczorków w postaci dodatków białkowych np. jogurtów lub serków lub budyniów lub galaretek lub kisieli z owocami dla każdego pacjenta (średnio 20 porcji dziennie)
11. Zamawiający wymaga dodatkowo dostarczenia na oddział Niemowlęcy i Patologię Noworodka drugiego śniadania w postaci : jogurtów ,serków, budyniów, kisieli z owocami, owoców ,soczków (średnio 12 porcji dziennie).
12. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać herbatę, kawę, kakao, cukier w opakowaniach jako „suchy” produkt. Zamawiający samodzielnie wykonuje napoje do śniadania i kolacji. Mleko (3,2% do śniadania - potrzebna ilość to 150 ml na każdego pacjenta – dotyczy wszystkich oddziałów za wyjątkiem Niemowlęcego, gdzie Wykonawca jest zobowiązany dostarczać kaszki zgodnie z ppkt f) powyżej ) musi być przewożone w kartonach np. 0,5 litrowych, litrowych itp. Wykonawca może odebrać zwrotne naczynia po śniadaniu przy obiedzie a po kolacji następnego dnia przy śniadaniu. W zakresie diety XVI Wykonawca zobowiązany jest dostarczać płatki kukurydziane, kaszkę, biszkopty, sucharki oraz kleiki ryżowe itp. zgodnie ze wskazaniami oddziałów.
13. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych po stronie Zamawiającego, zaopatrzenie w sztućce oraz kubki na napoje po stronie Zamawiającego.
14. Przynajmniej raz na 10 dni Zamawiający wymaga zaoferowania zestawu obiadowego w postaci filetów rybnych.
15. Wykonawca ponadto jest zobowiązany:
* odebrać zwrotnie naczynia po obiedzie w godz. 1500 – 1700 zapewnić mycie i dezynfekcję opakowań (termosy, pojemniki itp.) we własnych pomieszczeniach,
* dostarczać posiłki do drzwi danego oddziału, naczynie „brudne” (termos) pozostaje poza obrębem oddziału, na oddział wnoszone są naczynia „czyste” z posiłkiem (za dekontaminację naczyń, będących własnością Wykonawcy zgodną z przyjętymi standardami odpowiada Wykonawca). Zupa powinna być transportowana w opakowaniu zewnętrznym a następnie wewnętrznym. Część zewnętrzna (tzw. brudna pozostaje przed oddziałem i zabiera ją z sobą Wykonawca). Część wewnętrzna (tzw. czysta) np. termos, GN itp. zostaje wprowadzona na oddział. Jej odbiór następuje przy następnym posiłku,
* pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków na oddział, dla potraw na zimno (surówki, sałatki, pasty) maksymalnie 4 oC, dla zup temp 65°C - 70°C, drugiego dania 60°C - 65°C, posiłki te zgodnie z zaleceniem Sanepidu nie mogą być podgrzewane na oddziałach, posiłki (poporcjowane) będą przekładane z naczyń „czystych” umieszczonych na wózkach oddziałowych przy salach pacjentów przez personel oddziału, Wykonawca przekłada posiłki na wózki poszczególnych oddziałów (będące własnością Zamawiającego),
* pojemniki, termosy zewnętrzne i wewnętrzne, w których pakowana jest żywność mają być nowe, czyste, nieuszkodzone, niepoplamione bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, muszą posiadać atest PZH do żywności umożliwiający bezpieczny transport i przechowywanie w nich produktów żywnościowych,
* pojemniki, termosy powinny być zamykane szczelnie tak by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu,
* dostarczyć elastyczny jadłospis do wtorku na następny tydzień celem ewentualnej korekty i zatwierdzenia go przez Dietetyka Szpitalnego do piątku; Jadłospis musi uwzględniać zawarte w produktach alergeny.
* Wykonawca będzie sporządzał dzienne jadłospisy z rozbiciem na poszczególne diety i określenie gramatury potraw i ich wartość kaloryczną
* Dzienne jadłospisy z poszczególnymi dietami będą dostarczane przez Wykonawcę łącznie ze śniadaniem dla poszczególnych oddziałów szpitala.
* wykonać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, paluszki rybne itp.),
* Produkty, z których przygotowywane są posiłki muszą posiadać aktualny termin przydatności do spożycia.
* wędliny mają być wysokiej jakości, mają zawierać minimum 70% mięsa, mają nie zawierać dodatków skrobi, soi, mięso nie może być MMO (mięso mechanicznie odkostnione),
* co najmniej 2 razy w tygodniu należy dostarczać wykaz poszczególnych produktów z których został sporządzony posiłek uwzględniając gramaturę i kaloryczność,
* w sytuacji niezgodności przedmiotowej usługi z umową (np. braki w posiłkach, niewłaściwa jakość produktów itp.) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wykonane przez siebie nowe posiłki w ciągu **1** godziny od wymaganej godziny o której mowa w pkt 3 powyżej,
* Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z wyszczególnieniem gramatury poszczególnych potraw, produktów w diecie, informację o kaloryczności, wartości odżywczej i musi być podpisany przez osobę sporządzającą.
* osoba odpowiedzialna za rozwożenie posiłków w Szpitalu ze strony Wykonawcy powinna być codziennie schludnie ubrana w czysty biały fartuch,
* określić w cenie oferty koszt osobodnia tj. koszty surowców, wytworzenia posiłków, koszty transportu do siedziby Zamawiającego przy założeniu **11,00 zł** wartości **brutto** jako **wsad do kotła**
* przechowywać próbki żywności u Wykonawcy zgodnie z wymaganymi przepisami,
* dostarczać do Zamawiającego dodatkowo takie ilości posiłków, aby umożliwić pobranie próbek w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek oraz lodów (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r, Nr 80 poz. 545),
1. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W razie wątpliwości raz w m-cu zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy do weryfikacji tych raportów przez PIH. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła określona na podstawie raportów może wahać się w okresie tygodnia w granicach ± 5%.
2. W sytuacjach stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie czystości pojemników transportowych, termosów lub innego zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega sobie możliwość wykonywania posiewów bakteriologicznych z pojemników (od strony wewnętrznej) w obecności i na koszt Wykonawcy. Z pobrania posiewów zostanie sporządzony protokół podpisany przez przedstawiciela Wykonawcy (np. kierowcę) oraz Zamawiającego. Kopia protokołu zostanie przekazana przedstawicielowi Wykonawcy. Zamawiający wykona badanie w Laboratorium Mikrobiologicznym SP ZOZ ZSM a kosztami obciąży Wykonawcę. W przypadku uzyskania dodatnich wyników Zamawiający powiadomi stację sanitarno-epidemiologiczną.
3. Posiłki dostarczane będą na wszystkie Oddziały (za wyjątkiem bloku operacyjnego). **Posiłki przygotowywane przez Wykonawcę będą przeznaczone dla dzieci po 12 miesiącu życia.**
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
5. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPIDu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.

**Potwierdzam akceptację warunków wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia.**

........................................... dnia ...............................................................................................

pieczątka i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy