**ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ**

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

**09/PN/2022**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

Zamówienie podzielone jest na 2 części, zwane Pakietami. Jest to związane z dowozem posiłków do lokalizacji Zamawiającego na terenie miasta Tczewa (Pakiet nr 1) i miasta Gniewa (Pakiet nr 2).

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 2020. poz. 2021 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 norm i zasad żywienia stosowanych w placówkach służby zdrowia. 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, 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. Posiłki należy dostarczać punktualnie, zgodnie z poniższym harmonogramem i zasadami:

* Śniadania – 7.30 - 8.00 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
* Obiady – 12.00 - 12.30 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
* Kolacje – 16.30 - 17.00 (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem, pod warunkiem zachowania świeżości posiłku, bez pogorszenia jakości dostarczonych posiłków).

Dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej będą, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dostarczane w następujący sposób:

* Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
* Podwieczorek – razem z obiadem
* Posiłek nocny – razem z kolacją.

6. Szacunkowa roczna ilość wszystkich posiłków (całodobowe wyżywienie) wynosi ok. – 107.500 i należy przez to rozumieć 107.500 śniadań, 107.500 obiadów, 107.500 kolacji, z uwzględnieniem dodatkowych posiłków wynikających z poszczególnych diet stosowanych przez Zamawiającego, z tym, że:

a) dla Pakietu nr 1 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 90.000

b) dla Pakietu nr 2 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 17.500

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.

Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta należy rozumieć wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie w skład którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu oraz ryba 2 razy w dekadzie, dodatek węglowodanowy, dodatek warzywny w formie surowej lub po obróbce termicznej oraz napój), kolację, a w przypadku niektórych diet również dodatkowe posiłki takie jak: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny. Całodzienne wyżywienie powinno zawierać 400 g. warzyw i/lub owoców dla jednego pacjenta, mieszane pieczywo do śniadania i kolacji, mleczne produkty fermentowane przynajmniej 2 razy w dekadzie oraz przynajmniej raz w tygodniu rośliny strączkowe suche.

Przy sporządzaniu oferty Wykonawca zobowiązany jest tak skalkulować jej cenę, aby uwzględniała specyfikę diet. W przypadku diety cukrzycowej koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, podwieczorku do obiadu, a posiłku nocnego do kolacji. W swojej ofercie Wykonawca musi podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet, przy czym wsad do kotła nie może być mniejszy niż 70% wartości netto (tzw. osobodnia, na każdego żywionego), podanej ceny ofertowej. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W przypadku wątpliwości, 1 raz w miesiącu, 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 ±5%.

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

**Dla Pakietu nr 1:**

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

**(ok. 16 % wszystkich posiłków)**

- I piętro: Oddział Chirurgiczny, Blok Operacyjny

- II piętro: Oddział Ginekologiczny, Oddział Intensywnej Terapii,

- PARTER: Izba Przyjęć (w stanach nagłych, w przypadku wystąpienia zdarzeń losowych – posiłki na wezwanie Zamawiającego)

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

**(ok. 10 % wszystkich posiłków)**

- parter: Oddział Położniczy, Oddział Neonatologiczny

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

**(ok. 27 % wszystkich posiłków)**

- PARTER: Oddział Chorób Wewnętrznych

- I piętro: Oddział Pediatryczny

- II piętro: Oddział Chorób Wewnętrznych

**D. Budynek, ul. Paderewskiego11, 83-110 Tczew**

**(ok. 14 % wszystkich posiłków)**

- II piętro: Oddział Hospicyjny

- I piętro: ZOL Tczew

**E. Budynek, ul. 1 Maja 2, 83-110 Tczew**

**(ok. 17% wszystkich posiłków)**

- I i II piętro: Oddział Rehabilitacyjny

Zamawiający wymaga, aby zapewnić posiłki dla powyższej lokalizacji w pierwszej kolejności.

**Dla pakietu nr 2:**

**A. Budynek, ul. Chałubińskiego 1, 83-140 Gniew**

**(ok. 16 % wszystkich posiłków)**

ZOL Gniew

Obowiązkiem Wykonawcy będzie dostarczanie posiłków do pomieszczeń dystrybucji w ww. lokalizacjach. Oznacza to,
że Wykonawca będzie musiał dostarczyć posiłki do punktów dystrybucji (kuchenek oddziałowych) także w przypadku awarii wind.

8. Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców w ilości 400g, a także napój. Wartość kaloryczna całodobowego wyżywienia pacjenta dla diety podstawowej powinna wynosić ok. 2.200 kcal.

8.1. Obiad musi być dwudaniowy tj.: **zupa** (zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów takich jak np. zupy w proszku) + **drugie danie** w skład którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 2 razy w dekadzie ryba (Zamawiający wymaga, aby przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie uwzględniona została ryba we wszystkich rodzajach diet), dodatek węglowodanowy np.: ziemniaki, makarony, kasze, ryż, dodatek składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej), napój (kompot).

8.2. Podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej powinien zawierać np.: jogurt naturalny, kefir, maślankę, grahamkę z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kaszę manną bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

8.3. W diecie cukrzycowej i niskocholesterolowej należy uwzględniać napoje bez dodatku cukru, pieczywo graham lub razowe, dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

8.4. Wyklucza się, poza dietą podstawową i wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety: wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, jaja smażone, produkty działające wzdymająco (np. kalafior, kapusta, groch, bób, fasola, soczewica), warzywa i owoce konserwowane marynowane, pikantne przyprawy, zasmażki, potrawy bardzo kwaśne (np. kapusta kiszona) lub potrawy zakwaszane octem, puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane, tłuszcze takie jak: słonina, smalec, boczek, łój wołowy i barani, dosładzane pieczywo np. barwione karmelem, torty, ciastka i ciasta z kremem.

9. 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.

10. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników szpitala z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 14.00 z przyjętą procedurą (telefonicznie, email, fax itp.).

11. Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 8.30 tego samego dnia.

12. Wykonawca musi liczyć się z ewentualnością nieprzewidzianego dostarczenia dodatkowej porcji wyżywienia, o ile zajdzie potrzeba nagłego przyjęcia pacjenta do szpitala, czego wcześniej Zamawiający nie mógł przewidzieć. Wykonawca zostanie o tym poinformowany telefonicznie lub poprzez złożenie zamówienia internetowo.

13. Posiłki należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału i rodzaju posiłku, zapewniających odpowiednią temperaturę posiłku. Naczynia te muszą posiadać atest umożliwiający ich kontakt
z żywnością. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca. Forma dostarczanych posiłków winna umożliwiać ich estetyczne i apetyczne porcjowanie oraz serwowanie.

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

15. Termosy mają być szczelnie zamykane, tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

16. Naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.

17. Indywidualne naczynia i sztućce nie są wymagane, jednakże Zamawiający może zwrócić się z prośbą do Wykonawcy
o dostarczenie naczyń i sztućców, jeśli zaistnieje taka potrzeba (również naczyń jednorazowych).

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

19. Zakupy surowców do wykonania posiłków, Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość.

20. 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.

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

22. Obowiązkiem Wykonawcy będzie codzienny odbiór i utylizacja odpadków żywnościowych z lokalizacji Zamawiającego.

23. 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 15 minut od chwili zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

24. 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.

25. 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.

26. 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.

27. W jadłospisie ponadto należy uwzględnić poza wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety:

-zupę mleczną (7 razy w tygodniu - na śniadanie);

-mieszane pieczywo pokrojone (graham, żytnie, pszenne – na śniadanie i kolację);

-różnorodne wędliny (na śniadanie i kolację);

-do śniadań i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców;

-zróżnicowane potrawy mięsne;

-zróżnicowane potrawy mączne (kluski, naleśniki, placki, makaron);

-dużą ilość warzyw w postaci dodatków– wszystkie posiłki;

-potrawy z ryb (min. 1 raz w tygodniu na obiad);

-różnorodne kasze (na obiad);

-zróżnicowane napoje na bazie mleka – co najmniej w 2 posiłkach dziennie (kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao – na śniadanie);

-herbatę (dwa rodzaje w saszetkach) – do kolacji;

-dodatek tłuszczowy – masło (na śniadanie i kolację);

-dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego, jako dodatek do pieczywa (np. chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) – śniadanie i kolacja;

-dodatek wynikający z rekomendacji Polityki Zakupowej Państwa wyróżniony znakami potwierdzającymi wysoką jakość żywności – nie tyko żywność ekologiczną, ale również żywność z systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych, Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności oraz krajowych systemów jakości (min. 1 raz w tygodniu).

28. 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.

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

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

28.3. W związku z tym, iż w lokalizacjach Zamawiającego, pracownicy Zamawiającego zajmują się dystrybucją posiłków dla poszczególnych pacjentów, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć spełniające funkcje miar odpowiednie akcesoria kuchenne np. jednakowe dla każdej lokalizacji Zamawiającego chochle do zupy, łyżki do nakładania ziemniaków, kasz, ryżu, surówki itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany będzie przeliczyć gramatury poszczególnych składników posiłku na porcje odmierzane ww. akcesoriami kuchennymi. Przeliczenie gramatur może zostać podane od razu w jadłospisie, bądź w innej formie nie budzącej wątpliwości co do ilości każdej porcji.

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

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

31. W trakcie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów, na danych oddziałach (lokalizacjach Zamawiającego).

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

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

**Wykaz stosowanych diet u Zamawiającego**

**1. Dieta podstawowa**

**2. Dieta bogato-resztkowa**

**3. Dieta łatwo strawna**

**4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)**

**5. Dieta trzustkowa**

**6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)**

**7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)**

**8. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata**

**9. Dieta kleikowa**

**10. Dieta ubogo energetyczna**

**11. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (nerkowa)**

**12. Dieta bezglutenowa**

**13. Dieta ryżowa KEMPNERA**

**14. Dieta łatwo strawna,**

**15. Dieta bogato białkowa**

**16. Dieta bezmleczna**

**17. Dieta biegunkowa (I, II, III dzień)**

**18. Dieta drugiego roku życia**

**19. Dieta Położnicza (Matki karmiącej)**

**20. Dieta wysoko energetyczna**

**Możliwe modyfikacje do powyższych diet:**

1. **Bezjajeczna**
2. **Bezlaktozowa**
3. **Wegetariańska**
4. **Dodatek drugiego śniadania**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia diety innej niż wyszczególnione powyżej. Poprawność danej diety musi być każdorazowo zweryfikowana przez dietetyka Wykonawcy. Dietetyk wykonawcy sporządza diety z uwzględnieniem aktualnych zasad i wytycznych, zgodnie ze sztuką, z należytą starannością i najlepszą wiedzą w tym zakresie.

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