Załącznik nr 2

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Usługa kompleksowego żywienia pacjentów obejmuje:
2. przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z liczby chorych, z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego i zaleceń dietetycznych. Szpital św. Anny liczy 282 łóżka. Średnia liczba posiłków 200 na dobę. Tolerancja ± 20 procent.
3. wydanie w miejscu przeznaczonym do wydawania posiłków pracownikom Zamawiającego pojemników z posiłkami, utrzymujących odpowiednią temperaturę przygotowanych posiłków, na wózkach umożliwiających ich transport, posegregowanych wg Oddziałów oraz odbiór brudnych naczyń, sztućców i odpadów,
4. zapewnienie indywidualnego systemu posiłków w naczyniach jednorazowych dla pacjentów izolowanych, pacjentów SOR oraz pacjentów oddziału obserwacyjno-zakaźnego (pojemniki z tworzywa, kubki styropianowe 250 ml uwzględniające temperaturę napoju, sztućce jednorazowe),
5. zapewnienie na oddział dziecięcy gotowych mieszanek wg zlecenia lekarskiego (jałowa butelka + jałowy smoczek). W przypadku stosowania butelek i/lub smoczków wielorazowych Wykonawca przekaże zamawiającemu kserokopię Umowy na usługi sterylizacyjne,
6. indywidualny system posiłku nocnego zgodnie z zapotrzebowaniem z oddziałów. Napoje do posiłku nocnego powinny być dostarczane w pojemnikach zapewniających im odpowiednią temperaturę do czasu spożycia,
7. zapewnienie naczyń stołowych i sztućców adekwatną do rodzaju serwowanego posiłku,
8. odbiór i utylizację jednorazowych pojemników, sztućców i resztek pokonsumpcyjnych,
9. centralne zmywanie, dezynfekcję naczyń stołowych, a także innych urządzeń służących do przygotowania, przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej.
10. Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład: śniadania, II śniadania dla pacjentów z cukrzycą i dzieci, obiadu, podwieczorku dla pacjentów z cukrzycą i dzieci, kolacji i posiłku nocnego dla pacjentów z cukrzycą, o określonej wielkości porcji, przygotowanej zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany, zmielony.
11. Wyżywienie dobowe chorego winno posiadać ilości kalorii zgodną z założeniami diet określonymi w poniższym zestawieniu. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na każdy z oddziałów szpitalnych szczegółowy jadłospis zawierający dokładny opis ilości każdego ze składników posiłku, w sposób umożliwiający weryfikację prawidłowości podanego pacjentowi posiłku (m. in. z podaniem ilości sztuk pieczywa, wędliny, sztuk mięsa itp.)
12. Godziny wydawania posiłków określa umowa.
13. Wykonawca winien udostępniać "gramówki" (ilości produktów wyrażona w gramach dla danej diety na dzień dla jednego pacjenta) dla diet wymienionych poniżej:

| Nazwa diety | Kalorie (kcal) | Białko ogółem (g) | Białko zwierzęce (g) | Tłuszcz (g) | Węglowodany (g) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| podstawowa  lekkostrawna  dziecięca | 2200  2200 - 2000  2200 | 80  80 - 75  75 | 45  45 - 50  45 - 50 | 75  70  70 | 300  300  300 |
| łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego | 2200 | 75 | 50 | 70 | 300 |
| łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu | 2000 | 80 - 75 | 50 | 40 | 340 |
| łatwostrawna o zmiennej konsystencji - papkowata | 2000 | 75 | 50 | 40 | 300 |
| płynna  pooperacyjna  wysokobiałkowa | 2000  1000 - 1200  2400 | 90  25 - 40  120 | 75  0  80 | 60  10 - 20  70 | 260  220  320 |
| niskobiałkowa | 2200 - 2000 | 40 | 25 | 70 | 320 |
| cukrzycowa | 1500 - 2000 | 70 - 80 | 45 | 40 | 300 - 350 |
| specjalna | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich | wg zaleceń lekarskich |

1. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia kuchni na czas realizacji umowy w niezbędne urządzenia do świadczenia usługi stosownie do świadczonej procedury i zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP. Każde stwierdzone przez Zamawiającego naruszenie obowiązków w powyższym zakresie uprawnia Zamawiającego do pobrania kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umownej.
2. Wykonawca zapewnia naczynia stołowe oraz sztućce posiadające certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością (Wykonawca ma obowiązek dostarczyć zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń i sztućców).
3. W momencie wydawania pojemników z posiłkami Wykonawca zobowiązany jest przygotować talerze wzorcowe obrazujące porcje dań do wydania pacjentom.
4. Wykonawca wyposaży oddział dziecięcy w lodówkę do przechowywania mieszanek oraz podgrzewacz.
5. Pojemniki typu GN z potrawami powinny być opisane (nazwa diety, ilość porcji).
6. Dodatki do pieczywa wymagające krojenia takie jak wędlina, ser żółty, Wykonawca ma obowiązek rozporcjować indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamówionej ilości w taki sposób, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji z osobna.
7. Wykonawca w swej ofercie przedstawi procedurę przygotowania posiłków, a także postępowania z naczyniami, sztućcami, itp. oraz plan higieny z uwzględnieniem stosowanych środków myjących, myjąco-dezynfekcyjnych i dezynfekcyjnych.
8. Udostępnionych pomieszczeń i urządzeń Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wykorzystać do świadczenia usług na rzecz osób trzecich, które kolidowałyby z wykonaniem zamówienia objętego niniejszą SIWZ.
9. Nadzór techniczny nad dźwigami: Zamawiający dźwigi w budynkach A i F, Wykonawca dźwig w budynku D.
10. Wymagania dotyczące personelu Wykonawcy:
11. personel wykonawcy posiada aktualne badania lekarskie, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
12. personel Wykonawcy przed przystąpieniem do pracy zostanie przeszkolony w zakresie podstawowych procedur sanitarno-epidemiologicznych (BHP, P/POŻ, higiena rąk, mycie i dezynfekcja pomieszczeń, zasady segregacji odpadów). Szkolenia Wykonawca przeprowadzi we własnym zakresie. Dokumentacja ze szkoleń zostanie udostępniona na żądanie Zamawiającego,
13. wykonawca zapewnia swojemu personelowi wymaganą przepisami odzież ochronną (fartuch, osłona włosów). Odzież ochronna bezwzględnie ma być czysta i wyprasowana.
14. wykonawca wyposaży osoby wykonujące zamówienie w identyfikatory bez ~~ze~~ zdjęciem.
15. Wykonawca odpowiada za bezpieczeństwo przechowywania produktów spożywczych oraz przygotowywania posiłków. Na teren kuchni i miejsc przygotowywania, wydawania posiłków oraz składowania produktów będzie bezwzględnie przestrzegany zakaz wejścia przez osoby trzecie, za wyegzekwowanie przestrzegania którego to zakazu odpowiada Wykonawca.
16. Wykonawca obowiązany jest do przeprowadzenia na własny koszt dezynsekcji i deratyzacji zajmowanych pomieszczeń, we wskazanych przez Zamawiającego terminach, tak by możliwa było przeprowadzenie w/w działań jednocześnie w całym budynku Szpitala (kserokopie umowy oraz protokoły z każdorazowego wykonania usługi z zakresu deratyzacji i dezynsekcji należy przekazać Zamawiającemu).
17. Wykonawca ma obowiązek na czas trwania umowy zabezpieczyć szczelnie zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne składowane w pomieszczeniu do tego celu przeznaczonym. Koszt utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca (kserokopie umowy z odbiorcą odpadów pokonsumpcyjnych należy przekazać Zamawiającemu).
18. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli jakości usługi w zakresie:
19. przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
20. przestrzegania nomenklatury diet, wartości kalorycznych, odżywczych, smakowych sezonowości oraz odpowiedniej gramatury i temperatury posiłków. Zamawiający ma prawo raz na kwartał, w terminie nieuzgodnionym z Wykonawcą, pobierać jeden z posiłków z talerza chorego w celu określenia zawartości energii i składników pokarmowych posiłku. Za transport oraz badanie posiłku w wybranej przez Zamawiającego właściwej placówce koszty będzie ponosił Wykonawca. Zamawiający pobierze posiłek do badań w obecności pracownika wykonującego umowę, bez wcześniejszego uprzedzania. W przypadku zaniżenia przez Wykonawcę zawartości energii i składników pokarmowych posiłku poniżej 90% normy, obniżona zostanie stawka wynagrodzenia za posiłki proporcjonalnie do procentu zaniżenia składników. W terminie 14 dni od wyników badania Zamawiający ma prawo do wykonania ponownego badania, również na koszt Wykonawcy. W przypadku ponownego zaniżenia normy Zamawiający nakłada na Wykonawcę karę umowną w wysokości 25% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umownej oraz przysługuje mu uprawnienie do odstąpienia od umowy bez zachowania okresów wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym,
21. utrzymania czystości pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego.
22. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania każdorazowo kserokopii protokołów kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Za uchybienia stwierdzone w trakcie kontroli odpowiada Wykonawca.
23. Wyposażenie w drobny sprzęt, pomoce kuchenne, wyposażenie biurowe i stanowiskowe w kuchni głównej, magazynu żywnościowego i restauracji zostaną protokolarnie przekazane w użytkowanie wybranemu Oferentowi.
24. Wykonawca zobowiązany jest do:
25. utrzymywania udostępnionych pomieszczeń w czystości zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi w zakładach opieki zdrowotnej,
26. uzupełniania wyposażenia kuchni w sprzęt niezbędny do prawidłowej realizacji usługi,
27. zachowania ciągłości w świadczeniu usługi,
28. dbania o powierzone mienie,
29. informowania i uzyskiwania zgody Zamawiającego na realizację prac modernizacyjnych itp. W okresie przeprowadzania prac modernizacyjnych wykonawca ma obowiązek zapewnienia ciągłości realizacji usługi.
30. wykorzystywania dzierżawionych pomieszczeń i mienia do celów zgodnie z ich przeznaczeniem.