**EZ/188/2024/MW**

**Załącznik nr 4b do SWZ**

*(Załącznik nr ......do Umowy)*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 2**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja w systemie ciągłym, obejmującym soboty, niedziele i święta:

* przygotowanie, dowóz, dystrybucja i wydawanie całodziennych posiłków dla pacjentów Kliniki Chorób Zakaźnych – ul. Radiowa 7 w Kielcach, Kliniki Dermatologii – ul. Radiowa 7 w Kielcach, oraz Kliniki Rehabilitacji – ul. Kościuszki 3 w Kielcach,
* najem pomieszczeń od Zamawiającego wraz z ich wyposażeniem w sprzęt niezbędny do prawidłowej realizacji usługi.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w zakresie zarządzania jakością spełniał wymagania normy PN-EN ISO 22000:2018 lub równoważnych. W celu potwierdzenia, że działania Wykonawcy są zgodne z normami jakościowymi oraz, że Wykonawca posiada wdrożony system zarządzania w zakresie usług żywienia zobowiązany jest przedłożyć zaświadczenie niezależnego akredytowanego podmiotu zajmującego się poświadczaniem działań Wykonawcy z normami jakościowymi.

W zależności od zleceń lekarzy oraz dietetyka szpitalnego posiłki przygotowuje się wg diet całodziennych, których wykaz (wraz z kalorycznością i gramaturą do spożycia, oraz z prawidłowym opisem alergenów) zawiera załącznik nr 5b do SWZ (Załącznik nr 2 do umowy) oraz na podstawie jadłospisów dekadowych przygotowanych przez Wykonawcę i złożonych wraz z ofertą dla n/w diet – dla dorosłych:

1. podstawowej
2. łatwostrawnej

Zamawiający zastrzega możliwość wystąpienia innych diet, niewymienionych w załączniku nr 5b do SWZ (Załącznik nr 2 do umowy), w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich.

Ponadto Wykonawca powinien przekazywać jadłospisy dzienne Dietetykowi Szpitalnemu, uwzględniając podział na diety, dla osób dorosłych. Jadłospisy dekadowe dla diety podstawowej i łatwostrawnej, powinny być przekazywane z minimum 4 dniowym wyprzedzeniem.

Przygotowane przez Wykonawcę jadłospisy dekadowe dla w/w diet (z uwzględnieniem 5 posiłkowych racji żywieniowych zgodnie z wymogiem diet) mogą ulec zmianie w okresie obowiązywania umowy wyłącznie za zgodą Zamawiającego i na zasadach określonych w umowie i załączniku nr 5b do SWZ (Załącznik nr 2 do umowy). Jadłospisy dekadowe ze zmianami powinny być udostępnione dietetykowi szpitalnemu.

Wykonawca przy planowaniu jadłospisu dziennego będzie bezwzględnie przestrzegał zasad przygotowywania posiłków wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, NIZP-PHZ, jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności biorąc pod uwagę strukturę żywionych w Szpitalu oraz zasady sporządzania posiłków określone w załączniku nr ... do SWZ – wykaz diet wraz z opisem dla CZĘŚCI 2.

Kontrolę nad prawidłowością opracowania jadłospisów dziennych sprawuje Dietetyk Szpitala, który ma prawo do wniesienia uwag i poprawek do jadłospisu, a w przypadku stwierdzenia uchybień jadłospis winien być niezwłocznie dostosowany do wniesionych uwag przez dietetyka.

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, użycia przypraw z glutaminianem sodu, półproduktów, koncentratów spożywczych (z wyjątkiem koncentratów zawierających wyłącznie naturalne składniki).

Przygotowywanie i dystrybucja posiłków obejmuje śniadania, obiady, kolacje, a także  
w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek (dla pacjentów z żywieniem indywidualnym, pacjentów z dietą z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów).

Wydawanie posiłków w Szpitalu na dane oddziały/kliniki winno być zgodne  
z opracowanym harmonogramem w czasie nie dłuższym niż do jednej godziny od wyjścia posiłków z kuchni centralnej.

* śniadanie 8.00 – 9.30
* II śniadanie 10.00 – 11.00
* obiad 12.30 – 13.50
* podwieczorek 15.00 – 15.30
* kolacja 16.45 – 18.30

Odbiór brudnych naczyń z oddziałów/klinik nie później niż do godziny od spożycia posiłków przez pacjentów. Wykonawca dostarczy Dietetykowi Szpitalnemu harmonogram wydawania posiłków i odbioru brudnych naczyń uwzględniające specyfikę poszczególnych oddziałów/klinik.

Zamawianie posiłków następować będzie na podstawie wykazu diet (relew) z poszczególnych oddziałów/klinik przekazanych Wykonawcy. Strony uzgodnią sposób zgłaszania oraz wzór druków zapotrzebowania – po podpisaniu umowy.

Korekty ilości zamówionych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy do :

- śniadania do godziny 7:15

- obiady do godziny 11:15

- kolacje do godziny 16:00

Posiłki w odniesieniu do diet poza podstawową i łatwostrawną będą przygotowywane na podstawie przedłożonego dietetykowi w dniu poprzednim do godziny 8.00 zestawienia proponowanych jadłospisów dziennych dla poszczególnych diet z obliczoną wartością odżywczą, gramówką po obróbce gotowej potrawy, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia (z uwzględnieniem 5 posiłkowych racji żywieniowych w wybranych dietach). W przypadku uwag dietetyka Wykonawca zobowiązany jest sporządzić korektę jadłospisu i wdrożyć do realizacji.

Wykonawca będzie opracowywał i dostarczał jadłospis dzienny na oddziały/kliniki szpitalne. Jadłospis dzienny powinien uwzględniać nazwy posiłku i dań, produkty wchodzące w skład posiłku, ich gramaturę do spożycia oraz odpowiednio opisane alergeny zidentyfikowane zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. 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.

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

Do wykonawcy należeć będzie opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz opracowanie i wdrożenie systemu HACCP w okresie do 6 miesięcy od daty podpisania umowy i utrzymanie przez cały okres realizacji zamówienia w obiekcie WSzZ w Kielcach.

Przez dystrybucję posiłków rozumie się dostarczenie ich z kuchni do oddziałów/klinik, podanie na salę każdemu pacjentowi wg zaleceń lekarza i dietetyków posiłków na indywidualnej tacy oraz zebranie brudnych naczyń. Rozwożenie posiłków odbywa się w wózkach bemarowych.

Zamawiający wymaga dostarczania posiłków i produktów do oddziałów/klinik o odpowiedniej temperaturze, tj.;

* zupy - co najmniej 75º C
* drugie dania – co najmniej 65º C
* napoje gorące – co najmniej 80º C
* sałatki i surówki – maksimum 10º C
* dodatki białkowe (np. jogurty, sery, wędliny) – maksimum 8º C

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.

Wykonawca zapewnia niezbędną ilość sztućców i zastawy stołowej wielokrotnego użytku (nie z tworzyw sztucznych), jak również niezbędną do realizacji usługi ilość jednorazowych kubków, talerzy, sztućców, pojników, słomek. Wykonawca zapewnia pojemniki jednorazowego użytku dla wybranych jednostek chorobowych (sepsa, ospa wietrzna lub inne zakaźne).

Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję naczyń. Proces mycia, dezynfekcji ma być przeprowadzony zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Zastawa wielokrotnego użytku musi być na bieżąco w miarę potrzeb wymieniana, uzupełniania.

Wykonawca jest odpowiedzialny za właściwe postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi i komunalnymi oraz ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami i na własny koszt.

Obowiązkiem Wykonawcy będzie również prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki i udostępniane do wglądu osobie nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego.

Co kwartał Usługodawca zobowiązany jest do przedłożenia Dietetykowi Szpitala protokołu z przeprowadzonych badań żywności przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną badanej kaloryczności, składu procentowego (białko, tłuszcze, węglowodany) posiłków wydawanych dla chorych z wybranej diety.

Raz w kwartale Usługodawca winien przedłożyć Pielęgniarce Epidemiologicznej Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych tzw. próby czystościowe powierzchni roboczych, sprzętu i rąk personelu przeprowadzone przez Stacje Sanitarno-Epidemiologiczną

**Nadzór i kontrola nad jakością usług:**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli nad:
2. 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/klinikach 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 do przeprowadzania wśród pacjentów ankiet oceniających jakość usług i żywienia w Szpitalu.
2. Kontrole przeprowadzane będą przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, każda kontrola zostanie odnotowana w zeszycie/karcie kontroli. Ewentualne zastrzeżenia ze strony osoby kontrolującej zostaną odnotowane w zeszycie/karcie kontroli i przedstawione Wykonawcy do zapoznania się i podpisu oraz poprawy przedmiotu uwag, natomiast w przypadku odmowy współpracy w odniesieniu do ewentualnych zastrzeżeń sporządzony zostanie protokół, który będzie stanowił podstawę do naliczenia kar umownych.
3. 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 upoważnione są:

a) Z-ca Dyrektora ds. Pielęgniarstwa i Położnictwa

b) Dietetycy Szpitalni

c) Pielęgniarki Epidemiologiczne, Członkowie Zespołu ds. Zakażeń

d) każdy upoważniony przez Dyrekcję Szpitala pracownik

Wykaz sprzętu niezbędnego do wykonania usługi przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów Kliniki Chorób Zakaźnych – ul. Radiowa 7, Kliniki Dermatologii – ul. Radiowa 7, Kliniki Rehabilitacji – ul. Kościuszki 3:

1. wózki dystrybucyjne 5 szt.

2. zmywarki naczyń stołowych 2 szt.

3. szafa przelotowa 3 szt.

4. stół odkładczy 2 szt.

5. stół ze zlewem 2 szt.

6. lodówki 2 szt.

**Wyżej wymieniony asortyment nie jest zamkniętym zbiorem sprzętu niezbędnego do pełnego wykonania przedmiotu zamówienia.**