Załącznik nr 6

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala Średzkiego Sp. z o.o. w terminie od 1 stycznia 2017 roku do 31 marca 2017 roku, łącznie w następującej ilości **szacunkowej**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa posiłku | j.m. | ilość |
| 1. | Śniadanie | szt. | 5 193 |
| 2. | obiad 2 - daniowy | szt. | 456 |
| 3. | zupa obiadowa | szt. | 3 162 |
| 4. | obiad II danie | szt. | 3 855 |
| 5. | I kolacja | szt. | 4 944 |
| 6. | II kolacja | szt. | 306 |

W tym diety:

I – lekkostrawna,

II – ogólna – podstawowa – dla pacjentów niewymagających żywienia dietetycznego,

III – cukrzycowa (4-posiłkowa) – niskowęglowodanowa z równoczesnym zwiększeniem białka i nieznacznym ograniczeniem tłuszczów ,

IV – roczna, papkowa,

V – niemowlęca.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia innej diety niż wskazane powyżej (np. dieta trzustkowa, bezglutenowa, wysokobiałkowa, niskobiałkowa, lekkostrawna pozabiegowa) – indywidualnie do potrzeb konkretnego pacjenta. Zamawiający nie wymaga przygotowania odrębnego jadłospisu dla tych diet. O zamówieniu Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, zlecając przygotowanie konkretnych posiłków.**

1. Dystrybucja objętych przedmiotem zamówienia posiłków odbywać się będzie na oddziałach szpitala według potrzeb, zlokalizowanych od parteru do II piętra. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków windą znajdującą się w budynku szpitala, oraz odbioru termosów z windy na danym piętrze i dostarczeniu ich do kuchenki na oddziale oraz do odbioru resztek pokonsumpcyjnych i termosowych z kuchenek oddziałowych po każdorazowym wydaniu posiłków. W tym celu Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiedni środek transportu (wózki do przewożenia żywności, termosy do przewożenia ciepłych i zimnych posiłków itp.).
2. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt, w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych posiłków. Zastrzega się możliwość kontroli gramatury, jakości, ilości oraz temperatury posiłków dostarczanych przez Wykonawcę w każdej chwili.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków lub części porcji obiadowej.
4. Naczynia oraz sztućce potrzebne do wykonania zamówienia zapewnia Wykonawca. Ewentualne niedobory w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie uzupełnić we własnym zakresie.
5. Zastosowane naczynia wielorazowego użytku muszą posiadać atest potwierdzający że mogą mieć kontakt z żywnością oraz mogą być one przeznaczone do mycia i dezynfekcji w zmywarkach. Wykonawca przedłoży stosowne atesty na każde żądanie Zamawiającego.
6. Zmywanie i dezynfekcja naczyń i sztućców odbywać się będzie u Wykonawcy.
7. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć tzw. łyżki porcjowe niezbędne do prawidłowego wydawania posiłków, wykonanych ze stali nierdzewnej i posiadające atest. Wykonawca przedłoży stosowne atesty na każde żądanie Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru przez osobę nadzorującą realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego.
9. Dowóz do szpitala i dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały wykonawca winien wkalkulować w koszt przygotowania posiłków.
10. Wszelkie ilości posiłków wskazane w niniejszym dokumencie są wielkościami szacunkowymi i są one uzależnione od ilości pacjentów przebywających w szpitalu.
11. Dzienna ilość posiłków ustalana będzie codziennie na podstawie relewu wydanego przez oddziały Zamawiającego.
12. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o ilości zamawianych posiłków wyłącznie w formie mailowej (wiadomości wysyłane codziennie w formie mailowej z poszczególnych oddziałów).
13. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków w godzinach:
14. śniadanie 7.30 - 8.00
15. obiad 12.00 - 12.30
16. kolacja 17.00 - 17.30
17. II kolacja 19.30 - 20.00
18. Zamawiający ma prawo zgłosić zmianę zapotrzebowania (mailowo lub telefonicznie ) nie później niż godzinę przed godzinami określonymi w pkt. 14.
19. Zamawiane posiłki powinny spełniać odpowiednie normy dietetyczne.
20. Zamawiający przygotowując posiłki zobowiązany jest stosować wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowany przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie oraz przygotowywać je zgodnie z wymaganiami określonymi przepisami wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP.
21. Dostarczane posiłki obiadowe lub inne gorące dania muszą posiadać następującą temperaturę: gorące zupy – minimum 75oC, gorące drugie dania – minimum 62oC, gorące napoje – minimum 80oC, sałatki i surówki – minimum 4oC.
22. Dostarczane posiłki muszą charakteryzować się estetycznym wyglądem.
23. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania pełnego jadłospisu na cały okres trwania umowy dla wszystkich diet określonych przez zamawiającego, z uwzględnieniem gramatury posiłków. W jadłospisie wskazać należy kaloryczność posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i nomami.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli czystości (w tym pobierania wymazów) naczyń i sztućców stosowanych przy żywieniu pacjentów.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli w każdym czasie, po uprzednim powiadomieniu Wykonawcy, pomieszczeń w których przygotowywane są posiłki.