Wspólny słownik zamówień (CPV):

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55322000-3 Gotowanie posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Dostarczanie posiłków

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

55521100-9 Usługi rozwożenia posiłków

**I.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia dla pacjentów Wielkopolskiego Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii Szpital w Poznaniu i Szpital w Ludwikowie oraz w szpitalu w Chodzieży.

**Wykonawca zapewnia w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi niezakłócone dostarczanie posiłków zgodnie z wymogami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.**

**Uwaga:**

**jeden osobodzień oznacza 3 podstawowe posiłki dla jednego pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja), jednego dnia lub 5posiłków dziennie (I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja), jednego dnia dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, pacjentów oddziału Onkologii Klinicznej, Onkologiczno-Pulmonologicznego, Leczenia Gruźlicy z Pododdziałem Gruźlicy Wielolekoopornej i Gruźlicy Pozapłucnej.**

**Podane przez Zamawiającego ilości osobodni są wielkościami szacunkowymi, wyliczonymi na podstawie ilości osobodni w roku 2023 w okresie od 1 stycznia do końca grudnia i mogą ulec zmianie dla poszczególnych dni i oddziałów bez zmiany wielkości globalnej umowy, w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, spowodowanych zmieniającą się liczbą pacjentów.**

**SZPITAL W POZNANIU I LUDWIKOWIE**

1. Dane ogólne o Zamawiającym:

1) szpital w Ludwikowie- ilość oddziałów – 2

2) szpital w Poznaniu – ilość oddziałów – 7

2. Planowana ilość:

1. 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja (ok. 2% śniadań będzie dostarczanych w formie suchego prowiantu dnia poprzedniego razem z kolacją),
2. w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, pacjentów oddziału Leczenia gruźlicy, Onkologii Klinicznej, Pulmonologiczno-Onkologicznego-5posiłków dziennie: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja;

przy czym cena osobodni 5-posiłkowych równa się cenie osobodni 3-posiłkowych.

3. Ilość osobodni w skali 1 roku:

1) szpital w Ludwikowie – 31 061, w tym oddział Leczenia Gruźlicy z Pododdziałem Gruźlicy Wielolekoopornej i Gruźlicy Pozapłucnej – 15449

2) szpital w Poznaniu – 65 100, w tym oddział Onkologii Klinicznej -11 404, oddział Pulmonologiczno-Onkologiczny – 11 932

Dla pacjentów z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i na diecie niskoenergetycznej ok. 25% (dotyczy obu szpitali).

Wykonawca przygotuje posiłki dla pacjentów WCPIT, wykorzystując do tego celu pomieszczenia kuchni mieszczącej się w Pawilonie Chorych nr 1 w szpitalu w Ludwikowie, a następnie dostarczy je:

-na oddziały szpitalne i bezpośrednio do pacjenta wykorzystując do tego celu dwa pomieszczenia dystrybucji mieszczące się w Pawilonie Chorych nr 1 i nr 2 w szpitalu Ludwikowie

- do pomieszczenia dystrybucji w szpitalu w Poznaniu udostępnionego przez Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy najmu, a następnie na oddziały szpitalne i bezpośrednio do pacjenta.

**SZPITAL W CHODZIEŻY**

1. Dane ogólne o Zamawiającym:

ilość oddziałów - 5

2. Planowana ilość:

1. 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja(około 2% porcji śniadaniowych będzie wydawane w postaci suchego prowiantu wydawanego dnia poprzedniego razem z kolacją),
2. w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów5posiłków dziennie: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.

przy czym cena osobodni 5-posiłkowych równa się cenie osobodni 3-posiłkowych.

3. Ilość osobodni w skali 1 roku –39 824

w tym:

- dla pacjentów z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów ok. 25 %.

Wykonawca przygotuje posiłki dla pacjentów WCPIT, wykorzystując do tego celu pomieszczenia kuchni centralnej szpitala w Chodzieży i jednej z kuchenek oddziałowych mieszczących się na pierwszym piętrze głównego budynku szpitala w Chodzieży, udostępnionych przez Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy najmu, a następnie dostarczy je na oddziały szpitalne i bezpośrednio do pacjenta.

***Wymogi ogólne:***

**II. PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW**

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie wg diet stosowanych w Szpitalu, zgodnie z jadłospisem zatwierdzonym przez Zamawiającego. Wykonawca będzie przekazywał Zamawiającemu jadłospis dekadowy z min. 5 dniowym (dni robocze) wyprzedzeniem, w formie elektronicznej do każdego ze szpitali.

Wykaz i charakterystyka diet stosowanych w szpitalu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP. | NAZWA DIETY | CHARAKTERYSTYKA | ZASTOSOWANIE |
| 1. | Podstawowa | Określa racjonalny sposób żywienia. Obejmuje posiłki spożywane przez osoby o zdrowym przewodzie pokarmowym. Sposób przyrządzania potraw: smażenie, gotowanie, duszenie, pieczenie | Stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego |
| 2. | Łatwo strawna | Obejmuje posiłki nie obciążające przewodu pokarmowego. Dieta wyklucza produkty ciężkostrawne, wzdymające, zawierające dużo błonnika frakcji nierozpuszczalnej, przesiąknięte tłuszczem, zawierające ostre przyprawy, surowe warzywa i owoce. Dieta ta jest bazą do modyfikowania pozostałych diet. | Schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, po zabiegach chirurgicznych, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do ustalenia diety przez lekarza |
| 3. | Z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów (cukrzycowa) | Dieta polega na ograniczeniu podaży: glukozy, fruktozy i sacharozy. Zalecane są potrawy o niskim indeksie glikemicznym (IG<55). Ogranicza się lub wyklucza cukier, miód, dżemy, słodycze, produkty typu: kisiel, budyń, galaretka- również bez cukru, soki owocowe. | Cukrzyca, insulinooporność, uzyskanie prawidłowego stężenia glukozy we krwi, hipertriglicerydemia. |
| 4. | Łatwo strawna bogatobiałkowa | Zawartość białka 1,5-2 g na kilogram wagi należnej - głównie zwierzęcego. Zaleca się 100-130 g białka na dobę. | Wyniszczenie organizmu (w przebiegu gruźlicy, choroby nowotworowej), zranienia, choroby gorączkowe, niedożywienie |
| 5. | Płynna wzmocniona | Wartość odżywcza diety powinna pokrywać zapotrzebowanie chorego;  Potrawy płynne z zastosowaniem produktów o wysokiej wartości odżywczej (dodatek mięsa 90g i/lub śmietany 100ml do każdego posiłku) | Dla pacjentów z trudnościami połykania, w okresie rekonwalescencji po niektórych zabiegach chirurgicznych  ( 5X dziennie po 300 ml) |
| 6. | Wątrobowo-trzustkowa | Zmniejszenie produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Zawartość tłuszczu w diecie zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego powinna wynosić od 17-28g/1000kcal | Przewlekłe zapalenie i kamica pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, choroby miąższu wątroby- przewlekłe zapalenie wątroby, marskość wątroby, przewlekłe zapalenie trzustki, wrzodziejące zapalenie jelita grubego- w okresie zaostrzenia choroby |
| 7. | Żołądkowa | Dostarczenie pacjentowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych, ograniczenie produktów i potraw działających pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka. | Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, przewlekły nadkwaśny nieżyt żołądka, refluks żołądkowo-przełykowy, dyspepsje czynnościowe żołądka (dolegliwości nie mające podłoża zmian organicznych) |
| 8. | Niskosodowa | Ograniczenie sodu- podaje się 1-3 g soli kuchennej /dobę. Sól kuchenną należy zastąpić solą potasową i łagodnymi przyprawami-stosując: czosnek, majeranek, bazylię, estragon, zieloną pietruszkę, koperek. | nadciśnienie tętnicze, inne choroby (wymagające wyłączenia bądź ograniczenia soli) m.in. też przy niewydolności wątroby i niewydolności nerek (z uwzględnieniem diety niskobiałkowej), skąpomocz |
| 9. | Diety specjalne | Wg zaleceń lekarzy lub dietetyka |  |

Podstawowa gramatura potraw (podane wartości są wartościami minimalnymi i dotyczą gotowych dań):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa produktów**  **Śniadanie/Kolacja:** | **Jednostki** | **Ilość** |
| Zupa mleczna lub kakao | ml | 300 – zupa mleczna  250 - kakao |
| Pieczywo (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, niskoenergetyczna, żołądkowa, wątrobowo-trzustkowa i inne diety)- pszenne/mieszane/razowe | g | 220/ dzień (2x110) |
| kawa zbożowa z mlekiem | ml | 250 |
| herbata | ml | 250 |
| • masło extra 82% | g | 15 |
| • dodatki do pieczywa |  |  |
| wędliny (szynka, polędwica, kiełbasa) | g | 50 |
| - ser biały, homogenizowany, | g | 70 |
| - seryżółte | g | 50 |
| - sery topione | g | 50 |
| - pasty (rybne, serowe, jajeczne) | g | 80 |
| - jajko | szt.(g) | 1szt. |
| - dżem, powidła | g | 25 |
| - miód (w jednorazowym opakowaniu) | g | 25 |
| - galaretka z drobiu | g | 100 |
| - pasztet pieczony | g | 70 |
| - parówka/ kiełbasa ( co najmniej 80% mięsa) | g | 80 |
| - pomidor, ogórek, ogórek kiszony | g | 70 |
| - sałata zielona | g | 20 |
| owoce:  - np. czereśnie, truskawki, śliwki  - mandarynki  - pomarańcza  - banan  - jabłko | g  szt.  szt.  szt.  szt. | 200  2  1  1  1 |
| - jogurt owocowy, naturalny, kefir, maślanka | ml | 150 |
| - soki owocowe | ml | 200 |
| **Obiad**   * zupy | ml | 300 |
| * ziemniaki | g | 250 |
| * ryż, kasza, makaron jako dodatek do II dania | g | 200 |
| bitka + sos\* | g | 130 (gramatura mięsa) |
| schab + sos\* | g | 130(gramatura mięsa) |
| kotlet schabowy | g | 130 |
| kotlet mielony | g | 130 |
| potrawka drobiowa + sos\* | g | 130(gramatura mięsa) |
| zrazy + sos\* | g | 130(gramatura mięsa) |
| wątróbka drobiowa + sos\* | g | 100(gramatura mięsa) |
| filety rybne | g | 130 |
| udko z kurczaka | szt. | 1 (nie mniej niż 150g) |
| pieczeń wołowa + sos\* | g | 120(gramatura mięsa) |
| żołądki + sos\* | g | 100(gramatura mięsa) |
| rolada | g | 130 |
| gulasz mięsny | g | 180 (mięsa co najmniej 80g) |
| sosy do mięsa – oznaczone \* | ml | 150 |
| łazanki z mięsem (80g mięso +120g kapusty) | g | 400 |
| makaron z mięsem i jarzynami (70g mięso +130g  jarzyn) | g | 400 |
| makaron z serem białym (makaron 250g +120g sera) | g | 370 |
| jajka jako dodatek do obiadu | szt. | 2 (co najmniej 100g) |
| pierogi | g | 400 |
| wszystkie jarzyny gotowane | g | 200 |
| surówki do II dania | g | 150 |

**Dzienna wartość kaloryczna diet: 2200-2500 kcal**

Wszystkie posiłki powinny spełniać wymagania przypisane odpowiednio do danej diety zawierającej określoną kaloryczność na jedną osobę z uwzględnieniem następującego rozdziału kaloryczności:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj diety** | **Śniadanie** | **II Śniadanie** | **Obiad** | **Podwieczorek** | **Kolacja** |
| 1 | Podstawowa 3 – posiłkowa | 30% |  | 40% |  | 30% |
| 2 | Lekkostrawna 3-posiłkowa | 30% |  | 40% |  | 30% |
| 3 | Lekkostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5-posiłkowa oraz diety na oddziałach onkologicznych i oddziale leczenia gruźlicy | 20% - 25% | 10% | 25% - 30% | 10% | 30% |

**Wymagany układ składników (gramatury podane w tabeli powyżej):**

**Śniadanie:**

* zupa mleczna lub kakao
* masło
* chleb krojony
* dwa dodatki do pieczywa
* warzywa
* kawa zbożowa z mlekiem lub herbata

**II śniadanie**

* kanapka z dodatkiem warzyw lub owoców;
* jogurt z dodatkiem zbożowym;
* sałatka warzywna z dodatkiem białkowym.

**Obiad:**

* zupa obiadowa
* drugie danie
* dodatek warzywny surowy lub gotowany
* kompot lub herbata 250 ml, sok 200 ml

**Podwieczorek**

* kanapka z dodatkiem białkowo-warzywnym lub owocowym;
* surówka z dodatkiem białkowym
* owoce z dodatkiem białkowym (np. jogurt)

**Kolacja:**

* chleb krojony
* masło
* dwa dodatki do pieczywa
* warzywa
* herbata

**Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w podmiotach leczniczych Służby Zdrowia, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw.
2. Wykonania posiłków ze świeżych, naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając gotowych produktów jak: mrożone pierogi, klopsy, gołąbki i inne. Nie dopuszcza się stosowania zup, sosów i ziemniaków z komponentów proszkowych.
3. Dostarczania wędlin, masła, produktów mlecznych i nabiału oraz chleba, świeżych i wysokiej jakości- minimalna zawartość mięsa w wędlinach powinna wynosić co najmniej 80%.
4. Używania surowców wysokiej jakości oraz produktów posiadających aktualne terminy ważności.
5. Przygotowywania posiłków obiadowych oraz innych przygotowywanych na ciepło bez przypraw z glutaminianem sodu. Wszystkie potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników, bez dodatków zwiększających objętość, np. soja, kasza manna, susze warzywno-ziemniaczane.
6. Przygotowywania ziemniaków, makaronów, ryżu czy kaszy w postaci sypkiej, ugotowanej Al. dente (nie rozgotowane). Niedopuszczalne jest dostarczanie wymienionych produktów w zbitej masie uniemożliwiającej rozdzielenie posiłku dla poszczególnych pacjentów;
7. Przygotowywania na drugie danie obiadowe, co najmniej dwa razy w tygodniu, porcji mięsa, np. kotlet schabowy, wieprzowy, pieczeń, drób (wyłącznie udka lub pierś), rolada; dwa razy w tygodniu dania półmięsne, np. gulasz, raz w tygodniu ryba. Mięso obiadowe nie powinno być przerośnięte tkanką tłuszczową. W pozostałe dni białko w obiedzie powinno być uzupełnione z produktów nabiałowych, ryb lub roślin strączkowych;
8. Uwzględnienie minimum 400g warzyw i owoców dziennie, w tym przynajmniej 300g warzyw i 100g owoców, przy czym część porcji powinna pochodzić z surowych warzyw i owoców. Do gramatury nie są wliczane ziemniaki. Przynajmniej jeden posiłek na diecie podstawowej i każdy na diecie z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału.
9. Mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane powinny być podawane w co najmniej 2 posiłkach w ciągu dnia.
10. Nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić w każdym jadłospisie dekadowym.
11. Nietraktowania produktów typu: musztarda, chrzan, ketchup, sosy jako dodatek do pieczywa.
12. Przygotowywania jadłospisu urozmaiconego, nie powtarzającego się (nie dopuszcza się powtarzania całodziennego zestawu posiłków w odstępie mniejszym niż 10 dni).
13. Pozostawiania posiłków w szczelnie zamkniętych dla pacjentów nieobecnych w trakcie wydawania posiłku oraz dostarczania szczelnie zapakowanych porcji dla diet specjalnych (m.in. dieta bezglutenowa, dieta bezmleczna, dieta aspirynowa, dieta niskoenergetyczna).
14. Stosownego zwiększenia udziału białka w diecie wysokobiałkowej i płynnej wzmocnionej (przez większe porcje produktów białkowych w każdym posiłku).
15. Stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisu i doboru potraw oraz wprowadzenia poprawek w jadłospisie, które zgłosi Zamawiający.
16. Uwzględniania potraw świątecznych (w okresie Bożego Narodzenia i Wielkanocy), tradycyjnych oraz ciasta w ilości 50g.
17. Przesyłany jadłospis powinien zawierać informacje o: rodzaju posiłku i jego składzie, sposobie obróbki posiłku, obecności alergenów, dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów (w tym cukrów), tłuszczu (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), błonnika pokarmowego i soli. Informacje te powinny zostać uwzględnione dla każdej diety z osobna. Przesyłany jadłospis powinien uwzględniać diety: podstawową, łatwostrawną, cukrzycową, bogatobiałkową, płynną-wzmocnioną i wątrobowo-trzustkową.
18. Dostarczania past z jaj, ryb, sałatek z majonezem, galaret i podobnych potraw wyłącznie w okresie jesienno-zimowym.

Zamawiający zobowiązany jest do złożenia Wykonawcy zapotrzebowania na ilość porcji z każdego posiłku (śniadania, obiady, kolacje) oraz w zakresie określonych diet - dla każdego oddziału szpitalnego odrębnie.

Dokument ten stanowić będzie podstawę do weryfikacji faktury wystawionej przez Wykonawcę.

**III. DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW**

Dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały, Wykonawca powinien wkalkulować w koszt przygotowania posiłków.

Dostawa posiłków na oddziały i do pacjenta odbywać się będzie w systemie bemarowym lub innym przystosowanym do przewozu żywności zapewniającym właściwą jakość i higienę posiłku (temperatura, estetyka).

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia pacjentom wyporcjowanych posiłków na zastawie stołowej porcelanowej (wielokrotnego użytku, właściwej jakościowo) lub z tworzyw specjalnych posiadających atest na kontakt z żywnością a także odpornych na działanie temperatury 93°C i środki dezynfekcyjne; umożliwiających spożywanie posiłków przez osoby chore w pozycji półsiedzącej. Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe (talerze deserowe, talerze obiadowe, miseczki lub talerze do zup, kubki) i sztućce (Zamawiający nie dopuszcza używania sztućców aluminiowych i plastikowych – za wyjątkiem sytuacji epidemiologicznych wymagających stosowania zastawy i sztućców jednorazowych) do spożywania posiłków oraz będzie na bieżąco uzupełniał braki na koszt własny. Wykonawca zapewni naczynia oraz sztućce, potrzebne do wykonania zamówienia, w ilości adekwatnej do liczby pacjentów spożywających posiłki oraz uwzględniającej zapas pozostawiany w oddziałach i uzupełniany na bieżąco. Powyższy zapas winien obejmować: 5 talerzy, 5 kubków, 5 kompletów sztućców na oddział.

Zamawiający udostępni pomieszczenia dla celów przygotowania posiłków, ich dystrybucji, zmywalni wózków bemarowych, zmywalni GN-ów i zastawy stołowej, które Wykonawca winien dostosować i wyposażyć w odpowiedni sprzęt oraz zgodnie z wymogami sanitarnymi.

Najem od Zamawiającego w/w pomieszczeń jest obligatoryjny.

Zamawiający dopuszcza możliwość czynności zmywania w innej podanej przez Wykonawcę lokalizacji (możliwość ta nie dotyczy jednak oddziału Leczenia Gruźlicy z Pododdziałem Gruźlicy Wielolekoopornej i Gruźlicy Pozapłucnej)

**Dystrybucja posiłków winna obejmować:**

1) transport z pomieszczeń centralnej kuchni do punktów dystrybucji i dalej na oddziały, przygotowanych posiłków i produktów spożywczych oraz czystych naczyń i sztućców,

2) wyporcjowanie i podanie posiłków pacjentom na poszczególnych oddziałach,

3) odbiór brudnych naczyń i sztućców od pacjentów,

4) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów,

5) mycie i dezynfekcję naczyń i sztućców oraz wózków i przedmiotów służących do transportu i porcjowania.

**Ad 1. TRANSPORT Z KUCHNI DO PUNKTÓW DYSTRYBUCJI ORAZ NA ODDZIAŁY PRZYGOTOWANYCH POSIŁKÓW I PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH ORAZ CZYSTYCH NACZYŃ I SZTUĆCÓW**

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiedni system transportu. Wykonawca, we własnym zakresie, zobowiązany jest do zapewnienia sprzętu w ilości pozwalającej na wykonanie zamówienia w siedzibie Zamawiającego (np. wózki bemarowe, termosy, zastawa stołowa, wózki do zastawy).

Posiłki winny być transportowane tak, aby zapewnić utrzymanie walorów smakowych, odżywczych i estetycznych, temperatury oraz właściwej higieny posiłków i produktów spożywczych. W okresie letnim wykonawca zobowiązany jest do transportu potraw zimnych w samochodach z chłodnią (transport z Ludwikowa do Poznania) lub w inny sposób zapewniający chłodzenie potraw. Zamawiający zastrzega sobie prawo wybiórczego sprawdzania czystości i stanu sanitarno-technicznego (chłodnia) samochodu.

Wymagana temperatura dostarczanych posiłków:

Zupa i drugie danie od + 65° C do + 70° C

Napoje gorące od + 70° C do 80 ° C

Dania i napoje na zimno do 10° C

Wszystkie posiłki, naczynia, sztućce oraz odpady pokonsumpcyjne powinny być transportowane w pojemnikach hermetycznie zamkniętych, z podziałem na "czyste" i "brudne".

Dopuszczalne jest używanie jednego wózka do transportu posiłków, a następnie brudnych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych pod warunkiem:

1. szczelności transportu tzn. transportu z użyciem szczelnie zamykanych pojemników transportowych „czystych” i „brudnych”,
2. traktowania wózków transportowych wraz z całym wyposażeniem po powrocie z oddziałów szpitalnych jako „brudnych” i poddawania ich procesom mycia i dezynfekcji.

Naczynia i sztućce oraz przedmioty transportu winny być na bieżąco wymieniane na nowe, w zależności od stanu zużycia.

**AD 2. ROZDAWANIE POSIŁKÓW PACJENTOM**

Wykonawca winien rozdać wyporcjowane posiłki pacjentom. Osoby wydające posiłki pacjentom powinny to robić z użyciem odpowiednich narzędzi (np. szczypce, widelce); niedopuszczalne jest wydawanie produktów rękoma.

Dostarczanie posiłków na oddziały i rozdanie porcji pacjentom, winno odbywać się, nie później niż w podanych przedziałach czasowych:

Śniadanie 7:30-8:30

Obiad 12:00-14:00

Kolacja- nie wcześniej niż od 17:30, dla oddziałów objętych programem „dobry posiłek”- nie wcześniej niż od 19:30, z zachowaniem maximum 12-godzinnej przerwy do kolejnego śniadania.

W przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diet na oddziałach onkologicznych i leczenia gruźlicy- II śniadanie w godzinach I śniadania, podwieczorek w godzinach obiadu.

Zamawiający, zastrzega sobie prawo współudziału przy wydawaniu posiłków, pielęgniarek zatrudnionych na poszczególnych oddziałach, w celu zapewnienia kontroli prawidłowości dostarczania poszczególnych posiłków odpowiednim pacjentom.

W ramach przedmiotowej współpracy wskazane pielęgniarki wykonywać będą następujące czynności:

1. odbieranie posiłków dla osób nieobecnych w danej chwili na oddziale;
2. nadzór nad poprawnością wydawania porcji.

Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia swoich pracowników w odrębną, wyraźnie oznakowaną odzież ochronną służącą wyłącznie do rozdawania posiłków.

W przypadku zbierania brudnych naczyń, Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia swoich pracowników w foliowe fartuchy (obowiązkowe jest również stosowanie zasad: „nic poniżej łokcia” oraz „higieny rąk”- według ustalonej w WCPIT procedury)

**Ad 3. TRANSPORT BRUDNYCH NACZYŃ I SZTUĆCÓW**

Wykonawca winien dostarczać wraz z każdym posiłkiem, na każdy oddział, zamykany pojemnik o odpowiedniej pojemności na brudne naczynia i sztućce w celu gromadzenia ich po posiłkach. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zebrania i umycia naczyń oraz sztućców. Odbiór brudnych naczyń winien odbywać się w ciągu 1 godziny po wydaniu posiłku na danym oddziale.

**Ad 4. ODBIÓR ODPADÓW POKONSUMPCYJNYCH**

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z każdym posiłkiem, na każdy oddział zamykanego pojemnika na odpady pokonsumpcyjne. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów, winien odbywać się w ciągu 1 godziny po wydaniu posiłku na danym oddziale. Wykonawca zobowiązany jest do postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi i śmieciami powstałymi w wyniku działalności prowadzonej przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Odpady pokonsumpcyjne i technologiczne z procesu przygotowania posiłków powinny być gromadzone, przed przekazaniem firmie utylizującej odpady, w wydzielonym, odpowiednio oznakowanym pojemniku.

**Ad 5. ZMYWANIE NACZYŃ, SZTUĆCÓW I BEMARÓW**

Dla celów zmywania wózków transportowych, bemarów, pojemników na żywność i naczyń, Zamawiający udostępni pomieszczenia dystrybucji znajdujące się w każdym szpitalu i dodatkowo odrębnie dla oddziału Leczenia Gruźlicy.

Wykonawca zobowiązany jest także do utrzymania bieżącej czystości i prowadzenia systematycznej dezynfekcji wynajmowanych pomieszczeń, preparatami zatwierdzonymi do użycia przez Zamawiającego. Przed rozpoczęciem realizacji umowy Wykonawca ma obowiązek przedstawić listę tych preparatów. Do wykonawcy należy także stały nadzór nad właściwym stanem techniczno-sanitarnym wynajmowanych pomieszczeń i urządzeń.