Załącznik nr 1.6. do SIWZ

Szczegółowe wskazania dotyczące dostarczania i wydawania posiłków pacjentom oraz zobowiązania Wykonawcy w zakresie naczyń i sprzętu oraz ich odbioru oraz podstępowanie z odpadami

1. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, zleceń lekarskich oraz zgodnie z załączonymi załącznikami.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania mieszanek/posiłków dla dzieci w wieku do 1,5 roku życia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami.
3. Dystrybucja mieszanek dla dzieci w wieku do 1,5 roku życia chłodzonych do odpowiedniej temperatury się odbywać się będzie w lodówkach przenośnych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami (w ilości zgodniej z zamówieniem Oddziału). Lodówki przenośne zapewnia Wykonawca.
4. Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do pacjenta realizowana będzie przez Wykonawcę na jego koszt z wykorzystaniem systemu bemarowego (tzn. przy pomocy wózków bemarowych, ogrzewanych mieszaniną pary wodnej i powietrza z szafą na naczynia - podzieloną na część czystą i brudną) zapewniając ochronę mikrobiologiczną, odpowiednią temperaturę potraw i szczelność oraz przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków. Wózki bemerowe zapewnia Wykonawca.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki (zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem) bezpośrednio pacjentowi ze szczególnym uwzględnieniem: małych dzieci i chorych z ograniczoną sprawnością manualną (przygotowanie kanapek, pokrojenie porcji mięsa itd.), diet płynnych (miksowanych) dla chorych karmionych przez zgłębnik, dla których posiłki powinny mieć konsystencję pozwalającą na swobodną podaż pokarmu i powinny być dostarczane w pojemnikach jednorazowych.
6. Wykonawca będzie dostarczał butelki z mieszankami mlecznymi oznaczonym w następujący sposób:

a) identyfikującym pacjenta/imię i nazwisko dziecka
b) nazwą mieszanki mlecznej
c)datą i godziną przygotowania
d) godziną karmienia
e) butelki z zapasami/herbatę w butelce należy opisać tylko nazwą mieszanki i datą przygotowania

Mieszanki mleczne i posiłki dla dzieci w wieku do 1,5 roku życia muszą być przygotowywane przez dietetyka Wykonawcy, który odpowiada za jakość tego przedmiotu zamówienia.

7. Wykonawca zapewni sztućce metalowe (łyżki, łyżeczki, widelce, noże) oraz kubki ceramiczne z uchwytem, kubki z dziubkiem - na napoje gorące i zimne, oraz butelki i smoczki (jałowe) dziecięce do spożywania posiłków oraz będzie je na własny koszt uzupełniał. Kubki z uchem będą zbierane i wymieniane na czyste za każdym razem przy rozdawaniu posiłków. Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia naczyń jednorazowego użytku do wydawania posiłków w tym kubków jednorazowych (z uchem) i sztućców. Asortyment, o którym mowa w punkcie powyżej musi być dopuszczony do użytkowania w żywieniu odpowiednio do wymaganej temperatury, nadawać się do podgrzewania w kuchence mikrofalowej, być czysty i estetyczny, utrzymywać ciepło posiłku. Pojemniki i naczynia jednorazowe powinny posiadać szczelną pokrywę/być zamykane, pojemność zastawy i naczyń musi gwarantować umieszczenie pełnego posiłku, np. naczynia na zupę muszą uwzględniać podanie 400 ml zupy. Opakowania, pojemniki, naczynia przeznaczone przez Wykonawcę do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania przepisów prawa w tym zakresie.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania pacjentom zastawy stołowej, która nie może być popękana, wyszczerbiona, obita. Stan dostarczanej zastawy musi gwarantować bezpieczeństwo pacjenta. Wykonawca zobowiązany jest do codziennej kontroli stanu zastawy – uszkodzone elementy zastawy nie mogą być użyte i powinny zostać niezwłocznie przez Wykonawcę wymienione, nie później jednak niż w ciągu 24 godzin, liczonych od chwili zgłoszenia wad. Niedopuszczalne jest wydawanie posiłków na uszkodzonej lub brudnej zastawie. W przypadku

stwierdzenia przez Zamawiającego używania uszkodzonej, brudnej zastawy stołowej Szpital uprawniony będzie do naliczenia Wykonawcy kary umownej.

9. Przez cały okres realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania szczelności bemarów, termosów, lodówek przenośnych, pojemników transportowych, stanu naczyń, sprawności środków transportu, itp. W przypadku uszkodzenia (np. utraty szczelności lub funkcjonalności) wymienionego w punkcie powyżej asortymentu, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany asortymentu na nowy wolny od wad.
   W przypadku ich złej jakości zobowiązany jest do ich wymiany lub naprawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo ich bieżącej kontroli, a w przypadku stwierdzenia uchybień do nakładania kar umownych.
10. Wykonawca zapewni jednorazowe kubki (przystosowane do podawania napojów gorących) do dopajania nowo przyjętych pacjentów. Informacja o ilości i miejscu zostawiania w/w kubków na poszczególnych Oddziałach będzie zgłaszana przez Pielęgniarki Oddziałowe.
11. Drugie śniadania, podwieczorki, posiłki nocne, diety płynne miksowane dostarczane do Oddziałów należy zostawiać w zamkniętych jednorazowych opakowaniach zapewniających szczelność termiczną i mikrobiologiczną.
12. Diety płynne (miksowane) dla chorych karmionych przez zgłębnik, powinny mieć konsystencję pozwalająca na swobodna podaż pokarmu. Opakowanie należy opisać dietą, wartością odżywczą (zawartością w gramach ilości białka, tłuszczu i węglowodanów lub innych parametrów na zlecenie lekarza) mając na uwadze że 1 ml ma zawierać ok. 1 kcal.
13. Wszystkie posiłki dostarczane na OAiIT muszą być dostarczane w zamkniętych jednorazowych opakowaniach zapewniających szczelność termiczną i mikrobiologiczną.
14. Wykonawca zobowiązuje się do pomiaru temperatury i prowadzenie codziennych zapisów z monitoringu temperatury wydawanych posiłków przed ich dystrybucją w Oddziałach Szpitala.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny temperatury posiłków na każdym etapie dystrybucji posiłków. Pomiary będą dokonywane z udziałem przedstawiciela Wykonawcy, o ile będzie to możliwe. W przypadku, gdy pracownik Wykonawcy odmówi uczestnictwa w pomiarze, Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia pomiaru w obecności świadka i spisania odpowiedniej notatki/protokołu. W przypadku wartości temperatur poniżej ustalonych, w stosunku do Wykonawcy nałożone zostaną kary umowne.
16. Wykonawca zapewni posiłki o odpowiedniej temperaturze dla pacjentów będących na badaniach, konsultacjach w porze posiłku oraz ich podawanie (podgrzanie jeśli zachodzi taka potrzeba) w innych porach niż ustalone, jednakże nie dłużej niż dwie godziny po upływie określonej pory w harmonogramie.
17. Wykonawca zapewni kuchenki mikrofalowe do podgrzewania posiłków oraz w razie potrzeby lodówki do przechowywania w Oddziale mieszanek mlecznych oraz produktów spożywczych dla pacjentów oraz odpowiada za ich stan techniczny. Dostarczony sprzęt jest własnością Wykonawcy.
18. Odbiór naczyń od pacjenta następował będzie bez zbędnej zwłoki po zakończonym posiłku:
    - po śniadaniu do godz. 10.00
    - po obiedzie do godz. 15.00
    - po kolacji do godz. 19.00.
19. Wykonawca odpowiada za mycie, dezynfekcję oraz sterylizację naczyń stołowych i kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach leczniczych oraz utylizacje odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca zapewni we własnym zakresie oraz na własny koszt sterylizacje smoczków dla dzieci lub dostarczenie smoczków jednorazowych.
20. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia naczyń oraz zastawy stołowej w ilości zapewniającej sprawną realizację usługi i bezpieczeństwo epidemiologiczne, tj. pozwalać na przeprowadzenie prawidłowego mycia i dezynfekcji z użyciem naczyń lub zastawy stołowej zastępczej.
21. Nie dopuszcza się mycia i dezynfekcji termosów, termo-portów i wkładów GN w kuchenkach oddziałowych oraz mycia naczyń stołowych w Oddziałach Szpitala za wyjątkiem Oddziału Obserwacyjno – Zakaźnego, Dermatologicznego gdzie mycie i dezynfekcja naczyń stołowych następować będzie bezpośrednio w kuchence oddziałowej przez personel Wykonawcy.

22. Środki myjące i dezynfekcyjne używane do pielęgnacji, mycia i dezynfekcji nie mogą pozostawiać osadu lub nieprzyjemnego zapachu na zastawie stołowej, naczyniach, sprzęcie czy środkach transportu. W przypadku zastrzeżeń zgłaszanych przez Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek bezzwłocznej wymiany preparatu/środka.
23. Transport naczyń stołowych, butelek dla dzieci po spożyciu posiłków oraz odpadów pokonsumpcyjnych powinny się odbywać w hermetycznie zamykanych opisanych pojemnikach.
24. Wózki transportowe powinny być myte i dezynfekowane w wydzielonym pomieszczeniu/miejscu.
25. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości pomieszczeń kuchenek oddziałowych (dotyczy Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego oraz Oddziału Dermatologicznego) w tym prowadzenie zapisów z wykonanych czynności zgodnie z obowiązującymi procedurami w zakresie mycia i dezynfekcji kuchenek oddziałowych.
26. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymanie w czystości lodówek do Przechowywania mieszanek mlecznych/produktów spożywczych pacjentów oraz pomiaru temperatury i prowadzenie zapisów z wykonanych czynności.
27. Wykonawca zobowiązany jest do unieszkodliwienia we własnym zakresie zgodnie z obowiązującymi przepisami wszystkich powstałych odpadów w wyniku świadczenia usług oraz przedstawienia Zamawiającemu kopii karty przekazania odpadu (unieszkodliwienia). Kopie dokumentu należy przekazać do Sekcji Zaopatrzeniowo-Gospodarczej Zamawiającego do każdego 10-tego następnego miesiąca. Wykonawca przekaże kopię umowy z Zakładami Sanitarnymi dotyczącej odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
28. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia we własnym zakresie kosztów wywozu odpadów komunalnych; wywóz 2 x w tygodniu odpady niesegregowane, 1 x w tygodniu odpady segregowane.