

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Cel realizacji zamówienia

Celem niniejszego zamówienia jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- 1) produkcję posiłków i napojów,
- 2) dostawę do siedziby Zamawiającego wytworzonych posiłków i napojów,
- 3) prowadzenie dokumentacji oraz wykonywanie innych czynności wymaganych przepisami prawa i warunkami niniejszego postępowania,
- 4) odbiór odpadów i resztek pokonsumpcyjnych

III. Wielkość i zakres zamówienia

1. Zamówienie będzie realizowane w trybie ciągłym przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
2. Realizacja zamówienia rozpocznie się od obiadu a zakończy śniadaniem.
3. Maksymalna ilość pacjentów wynosi 130 osób dziennie.
4. Szacunkowa ilość diet specjalistycznych stanowi ok. 45% ogólnej ilości posiłków.
5. Zamawiający przewiduje następujący zakres zamówienia:
 - a) okresowe zwiększenie maksymalnej ilości żywionych pacjentów o 20 osób dziennie,
 - b) zamawianie dodatkowych posiłków wieczornych – **w ramach projektu DOBRY POSIŁEK**,
 - c) dodatki onkologiczne.

IV. Warunki realizacji zamówienia

1. Podstawową jednostką rozliczeniową jest osobodzień obejmujący kolejne posiłki: od obiadu, do śniadania/drugiego śniadania w dniu następnym oraz ewentualne dodatki wynikające z diet.
2. Wykonawca przygotowuje posiłki poza siedzibą Zamawiającego.
3. Dostawa posiłków będzie realizowana do siedziby Zamawiającego.
4. Dostawy będą zgodne pod względem ilościowym, rodzajowym i jakościowym z zaakceptowanymi przez Zamawiającego jadłospisami. Wszelkie odstępstwa winny uzyskać akceptację Zamawiającego przed terminem ich wdrożenia.
5. Dostawca (osoba zdająca) jest zobowiązany do przekazania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały w obecności uprawnionych pracowników Zamawiającego. Dostawca winien znać i przestrzegać zasad sanitarno-epidemiologicznych podczas dostawy.
6. Przygotowane diety mają być opisane w sposób czytelny, osobno dla każdego oddziału – nazwą diety, rodzajem posiłku, ilością pacjentów i gramaturą oraz podpisem osoby pakującej (np.: dieta podstawowa, łatwostrawna, mięso, 16p., 160g, nazwisko).
7. Propozycje posiłków w jadłospisach przedkładanych do akceptacji Zamawiającego winny być urozmaicone, uwzględniające sezonowość, tradycje, święta itp. W szczególności obiadu. W następującej sekwencji tygodniowej: trzy posiłki mięsne, jeden posiłek rybny, dwa posiłki półmięsne i jeden posiłek bezmięsny - w święta i w niedziele posiłek mięsny.
8. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać gramatury i kaloryczności wydawanych posiłków zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.

9. Dostawy do rozdzielni posiłków Zamawiającego będą realizowane w terminach i ilościach umożliwiających realizację harmonogramu wydawania posiłków oraz dokonanie uprzedniej kontroli posiłków przez przedstawiciela Zamawiającego w zakresie ilości, gramatury oraz degustacji i oceny organoleptycznej, tj.:
 - a) śniadanie do godz. 6:30 – 7:00,
 - b) obiad do godz. 12:00,
 - c) kolacja do godz. 16:00 – łącznie z dodatkowym posiłkiem **w ramach projektu DOBRY POSIŁEK w zależności od potrzeb Zamawiającego.**
10. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów zakupionych i dostarczonych we własnym zakresie, świeżych, które w dacie ich wykorzystania nie są przeterminowane. Zakazuje się stosowania dodatków, preparatów zastępczych, które zwiększają objętość lub wpływają na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. a także wykorzystywania do produkcji posiłków składników innych niewykorzystanych posiłków.
11. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki o wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych zgodnych z normami żywienia dla polskich grup ludności zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, jak również zgodnych z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia.
12. Wykonawca przekazywać będzie jadłospis 7-dniowy do akceptacji Zamawiającego w terminie do 7 dni przed jego realizacją oraz jadłospis dzienny do godziny 12:00 w dniu poprzedzającym jego wdrożenie. W przypadku braku akceptacji jadłospisu 7-dniowego przez Zamawiającego, Wykonawca dostarczy jadłospis skorygowany, uwzględniający zastrzeżenia Zamawiającego, najpóźniej w następnym dniu roboczym po otrzymaniu zastrzeżeń.
13. Jadłospisy: 7-dniowy i dzienny poza nazwami posiłków winy zawierać:
 - a) ilości wyrażone w gramach lub sztukach,
 - b) kaloryczność, ilość białka, tłuszczu, węglowodanów nasyconych kwasów tłuszczowych, sumy cukrów prostych, soli, błonnika zgodną z założeniami pilotażu „Dobry posiłek w szpitalach” i dietach Rozdz. VIII ust. 3,
 - c) zgodna z założeniami diety Rozdz. VIII ust. 3,
 - d) skład produktów żywnościowych wchodzących w rodzaj danej diety,
 - e) oznaczenie zawartości alergenów.
14. Jadłospisy każdorazowo będą sporządzane w formie pisemnej oraz opatrzone datą ich sporządzenia oraz podpisem upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) kontroli wydawanych posiłków pod względem ilości, gramatury, jakości, estetyki wydawanych posiłków,
 - b) degustacji i oceny organoleptycznej sporządzanych posiłków,
 - c) kontroli dokumentacji związanej z realizacją zamówienia.
16. Warunki realizacji dostaw i wydawania posiłków oraz napojów:
 - a) posiłki i napoje będą dostarczane w formie gotowej do spożycia, tzn. pełny cykl produkcji posiłków i napojów winien być zakończony przez Wykonawcę przed dostawą i w miejscu prowadzenia przez Niego produkcji. W siedzibie Zamawiającego możliwe jest wyłącznie porcjowanie i wydawanie gotowych posiłków i napojów,
UWAGA: za wyjątkiem przypadków wskazanych w pkt X. ust. 4 i 5 nie dopuszcza się dostarczania produktów i posiłków wcześniej niż na 6 godzin przed czasem/termi-

nem ich wydania.

- a) dostawy posiłków i napojów będą realizowane w specjalistycznych termosach i pojemnikach, które zapewnia Wykonawca, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- b) dostawy posiłków i napojów realizowane będą własnym transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego,
- c) cykl produkcji posiłków i napojów winien uwzględniać normy i zasady żywienia przypisane placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb Zamawiającego, według systemu HACCP.

UWAGA : Transport posiłków z miejsc dostarczenia posiłków przez Wykonawcę wskazanych w siedzibie Zamawiającego i dystrybucja posiłków dla pacjentów pozostaje po stronie Zamawiającego.

17. Wykonawca, w trakcie realizacji zamówienia, zobowiązany przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów prawa (polskiego i UE) oraz na bieżąco wdrażać jego zmiany.
18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia zamykanych pojemników do gromadzenia resztek Pokonsumpcyjnych oraz odbioru resztek pokonsumpcyjnych po dostarczeniu obiadu.

19. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wydawanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od wydania posiłku. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie się odbywało zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego. Próbkę Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć na żądanie Zamawiającego.

V. Zasady rozliczeń finansowych

1. Rozliczenia będą prowadzone w złotych polskich.
1. Wykonawca będzie wystawiał faktury Vat za miesiące kalendarzowe. Załącznikiem każdej faktury będzie wykaz ilościowy dostarczonych i wydanych posiłków wskazujący ilość diet/posiłków w układzie dziennym. Dla potrzeb szczegółowej kalkulacji Wykonawca w kosztach śniadania uwzględni koszt drugiego śniadania, a w kosztach obiadu koszt podwieczorka i analogicznie ewentualne inne dodatki.
2. Wszelkie koszty (bezpośrednie i pośrednie) związane z realizacją zamówienia, w tym koszty transportu i wydawania posiłków, Wykonawca zobowiązany jest wliczyć w cenę oferty w związku z czym nie stanowią one podstawy do oddzielnych rozliczeń.
3. Zamawiający będzie dokonywał płatności w terminie do 30 dni kalendarzowych od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT zawierającej również prawidłowo wystawione załączniki. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości termin zapłaty będzie liczony od daty dostarczenia kompletnej i prawidłowo wystawionej dokumentacji rozliczeniowej.
4. Strony dopuszczają możliwość dokonywania kompensaty wzajemnych zobowiązań i należności.
5. Zamawiający dokona zgłoszenia ilości i rodzajów posiłków lub korekt ilościowych i jakościowych: do 9:00 na obiad i następne posiłki, do godz. 15:00 na kolację i następne posiłki.
6. Zamawiający oświadcza, iż nie ponosi odpowiedzialności za liczbę hospitalizowanych pacjentów, która jest zmienna. Wykonawca w toku realizacji zamówienia publicznego będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, z tytułu faktycznie

wykonanych dostaw i na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego protokołu/potwierdzenia odbioru za wskazany okres rozliczeniowy.

7. W przypadku nie wykonania usługi w zakresie terminowego wydania posiłku lub niezapewnienia zamówionej ilości porcji Zamawiający ma prawo zapewnić zastępcze źródło wyżywienia pacjentów (wybrane wg kryterium: termin) na ryzyko i koszt Wykonawcy, w tym obciążyć Wykonawcę kosztami sporządzenia posiłków w trybie pilnym przez inny podmiot oraz innymi kosztami z tym związanymi np. dowozu posiłków lub dowozu pacjentów.

VI. Wydawanie posiłków

Uwaga: Wykonawca, dostarczy posiłki do punktu odbioru wskazanego przez Zamawiającego.

1. Temperatura dostarczanych posiłków
 - a) zupa: min. +80°C,
 - b) drugie danie: min. +75°C,
 - c) gorące napoje: min. +80°C,
 - d) surówki i sałatki: min. +11°C.Obowiązek wykazania temperatury spoczywa na Wykonawcy.
2. Każdorazowo wraz z posiłkami dostarczone będą:
 - a) aktualny wyciąg z jadłospisu i zapotrzebowania wg zamówionych diet,
 - b) zestawienie zawierające całkowitą ilość dostarczonych produktów (wagę, objętość, sztuki), ilość porcji oraz gramaturę, ilość i objętość pojedynczej porcji.

VII. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

- 1) odbiór i utylizacja odpadów pokarmowych, komunalnych i innych odpadów powstałych w związku z wykonywaniem zamówienia w terminie do 12-tu godzin od ich powstania,
- 2) dostarczanie, każdorazowo do rozdzielni żywności wraz z posiłkami, aktualnego wyciągu z jadłospisu i zapotrzebowania zawierającego ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji (ilość, objętość) w zamówionych dietach,
- 3) pobieranie i przechowywanie próbek żywności.

VIII. DIETY

1. Dobowe normy składników pokarmowych wymagane przez Zamawiającego:
 - a) Kalorie 2400
 - b) Białko 90 g (w tym zwierzęce 45 g)
 - c) Tłuszcze 80 g
 - d) Węglowodany 350 g
2. Normy dobowe według produktów:
 - a) Produkty zbożowe 400 g
 - b) pieczywo mieszane 350 g
 - c) mąki, makaron, kasze 70 g (liczone jako produkt suchy)
 - d) Mleko i produkty mleczne 500 ml
 - e) Jaja 20 g,
 - f) Mięso 150, wędliny 80-120, ryby 160 g

- g) Masło, śmietana 30 g
- h) Inne tłuszcze 35 g
- i) Ziemniaki 350 g
- j) Warzywa i owoce bogate w witaminę C 200 g
- k) Warzywa i owoce bogate w karoten 150 g
- l) Inne warzywa i owoce 300 g
- m) Strączkowe suche 10 g
- n) Cukier i słodycze 55 g

a) Kolacja - **w ramach projektu DOBRY POSIŁEK**

Powinna stanowić niewielki, ale pełnowartościowy posiłek uzupełniający, przykładowe warianty produktów i ujęcia wagowe:

- (i) kanapki – pieczywo w asortymencie dobranym do rodzaju diet (około 1/3 ilości kolacji) – 50 g
- (ii) masło lub margaryna kubkowa 5-10 g
- (iii) dodatek białkowy: warzyw i nasion oleistych, wędliny, ser żółty, twaróg, jajko,
- (iv) pasty kanapkowe (twarożki, pasty ze strączków, warzyw i nasion,)
- (v) warzywa: dobrane zgodnie z wytycznymi żywieniowymi względem rodzaju diety
- (vi) Jogurt naturalny 150-180 g
- (vii) Koktajl owocowy lub owocowo warzywny ze zbożami i nasionami 200g
- (viii) Owoce 150 -200 g
- (ix) Sałatki 200-250 g (ziemniaczana, ryżowa, makaronowa, jajeczna, kaszotto)

Uwaga:

- 1) Przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone (dodatek nasion, orzechów, pestek, etc.)
- 2) W diecie podstawowej i w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy co najmniej 3 razy w ciągu dekady uwzględnić asortyment produktów roślin strączkowych.
2. Wykonawca zapewni depozyt w postaci herbaty, sucharów, kleiku dla 10 pacjentów dziennie do nagłych, niemożliwych do przewidzenia przypadków.
3. Wykonawca zapewni do każdego śniadania dodatkowo dżem lub marmoladę w ilości 1kg.
4. Rodzaje diet
 - a) dieta podstawowa – obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych, stanowi podstawę do kształtowania diet leczniczych,
 - b) dieta łatwostrawna - modyfikacja diety podstawowej z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów oraz indywidualnych zleceń lekarskich,
 - c) dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - w skrócie cukrzycowa - modyfikacja diety łatwostrawnej z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów oraz indywidualnych zleceń lekarskich,
 - d) dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych - w skrócie wrzodowa - modyfikacja diety podstawowej

z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów oraz indywidualnych zleceń lekarskich,

- e) dieta łatwostrawna z ograniczeniem kwasów tłuszczowych - w skrócie wątrobową - modyfikacja diety podstawowej z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów oraz indywidualnych zleceń lekarskich,
 - f) dieta łatwostrawna onkologiczna- modyfikacja diety podstawowej z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów oraz indywidualnych zleceń lekarskich, z dodatkowym posiłkiem onkologicznym wysokobiałkowym
 - g) dieta eliminacyjna: bezglutenowa, bezmleczna, wegetariańska, wegańska- modyfikacja diety podstawowej z uwzględnieniem zasad dietetyki przy sporządzaniu posiłków i doborze produktów oraz indywidualnych zleceń lekarskich,
 - h) dieta papkowata,
 - i) kleiki, suchary,
 - j) inne zalecone przez lekarzy.
5. Posiłek onkologiczny wysokobiałkowy ma się składać z produktu nabiałowego(jogurt, maślanka, kefir, twaróg, serek homogenizowany) z dodatkami owocowymi albo warzywnymi.
- Może być też żywność medyczna specjalnego przeznaczenia żywieniowego typu „Nutridrink”, „Fresubin” etc.
- Ilości: produkty nabiałowe 150g płynnych lub 100g twarogu i 150g warzyw lub owocu. W jakiej formie: jogurt/ maślanka/kefir z dodatkami warzyw lub/i owoców, koktajle owocowe
- Dodatki zawierające białka typu: mleczne zupy i napoje fermentowane, koktajle, twarożki, pasty itp.
- Uwaga:
- Zamawiający informuje o możliwości wystąpienia jednostkowych zamówień na diety nie ujęte powyżej oraz dodatki do posiłków dla pacjentów onkologicznych. Zamawiający zobowiązuje się przekazać szczegółowe informacje z podaniem jadłospisu z wyprzedzeniem co najmniej 12-godzinnym.
6. Opis posiłków o podwyższonym standardzie, o których mowa w pkt. III.5.b):
- (i) asortyment śniadania i kolacji: po dwa rodzaje pieczywa, wędlin, serów, warzyw lub sałatki warzywne dwa rodzaje napojów, jeden raz dziennie ciepłe danie,
 - (ii) asortyment obiadu: dwa rodzaje dodatków warzywnych plus deser.
7. Lista produktów zabronionych
- a) słodkie napoje owocowe inne niż soki 100%,
 - b) gotowe jogurty owocowe,
 - c) słodyczne
 - d) krakersy i chipsy,
 - e) inne wysoko przetworzone produkty
 - f) wysokoprzetworzona wędlina czy kiełbasa, inaczej zwana mielonką, zawierająca MOM, a jej zawartość mięsa jest poniżej 70%.

g) Pasztesy inne niż domowe lub pieczone

IX. Inne obowiązki Wykonawcy

1. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia, w tym w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniego dostosowania produkcji posiłków.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody materialne spowodowane przez Niego samego, Jego personel lub inne podmioty i osoby działające za Jego przyzwoleniem.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wystąpienie zatrucia pokarmowego z Jego winy, w szczególności za roszczenia osób trzecich w tym zakresie (polisa OC).
4. W przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku lub jego części Wykonawca dokona wymiany odpowiednio posiłku/jego części najpóźniej w ciągu jednej godziny od powiadomienia.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację dostaw wobec Zamawiającego oraz wobec organów Kontroli (właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, itp.).
6. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia wydanego przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającego, że miejsce produkcji posiłków może być wykorzystane do sporządzania i wywozu posiłków dla szpitali a transport jest dostosowany do dostawy cateringowej.
7. Wykonawca winien posiadać wdrożony system HACCP i prowadzić dokumentację oraz monitoring.