

Szczegółowy zakres zamówienia (Opis Przedmiotu Zamówienia)

(Znak postępowania: 271.2.2022)

I. Przedmiotem zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie: przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów ZOL w Curynie oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Usługa będzie realizowana 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

II. Warunki realizacji przedmiotu umowy

1. Wykonawca będzie świadczyć usługę żywienia chorych w sposób ciągły we wszystkie dni tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w ZOL Zamawiającego,
- 2) posiłki będą przygotowywane zgodnie z normami HACCP, oraz zasady GMP i GHP, Ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,
- 3) prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
- 4) zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu upoważnionego pracownika Zamawiającego.
- 5) dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu: śniadanie: 7.00 – 8.30 obiad 13.00 – 14.00, kolacja: 16.30 – 17.30. Dostawy posiłków mogą odbywać się wcześniej niż wskazane pory dostaw wyłącznie po uzgodnieniu z Zamawiającym;

- 6) zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków i napojów:
 - zupa - temp. nie niższa niż 75 °C (+/- 2 °C)
 - napoje gorące – temp. nie niższa niż 75 °C(+/- 2 °C)
 - drugie danie – temp. nie niższa niż 65 °C (+/- 2 °C)
 - sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°C(+/- 2 °C) Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.
- 7) codziennego odbierania resztek żywieniowych o kodzie odpadu 20 01 08 oraz zapewnienia szczelnie zamykanych pojemników na kółkach do transportu odpadów. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się codziennie:
 - ze śniadania odbiór po przywiezieniu obiadu,
 - z obiadu odbiór po przywiezieniu kolacji,
 - z kolacji odbiór w następny dzień.
- 8) utylizacji ww. odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych.
- 9) mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie,
- 10) pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansową *w przypadku wykrycia nieprawidłowości w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.*
- 11) posiadania polisy OC w zakresie odpowiedzialności z tytułu realizacji niniejszej umowy przez cały okres trwania umowy,
- 12) ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
- 13) dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
- 14) współpracy z Zamawiającym w zakresie prawidłowej realizacji umowy oraz postępowania w przypadku awarii u Wykonawcy,

- 15) przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,
 - 16) przekazywania kopii protokołu po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,
3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
 4. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty.
 5. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków,
 6. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
 7. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku, o którym mowa w ust. 6, w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie zachowania reżimu sanitarnego.
 8. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.
 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w ogłoszeniu. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
 10. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika.
 11. Szacowana ilość osobodni żywienia w okresie realizacji umowy wynosi ok. 26 645

posiłków (osobodzień- stawka dzienna żywienia rozumiana jako 3 posiłki dziennie we wszystkich dietach z zastrzeżeniem jak poniżej). Wyjątek stanowi dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.

III. Wymagania co do diet i jadłospisu

1. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Zakładzie oraz zgodnie z zaleceniem lekarza.

2. Żywienie pacjentów ZOL w Curynie obejmuje diety:

- 1) łatwo strawna - 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000 kcal, białko ogółem-75-80g, w tym białko zwierzęce 45g, tłuszcze 65g, węglowodany 275g, błonnik do 25g na dobę
- 2) o zmienionej konsystencji - papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę, kleikowa
- 3) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- 4 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000-2500 kcal, białko 15-20% energii, tłuszcze 30-35% energii, węglowodany 45-50% energii, błonnik 25g – 40g na dobę
- 4) inne diety indywidualne na zlecenie lekarza

3. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę, przy udziale dietetyka, na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczyć nowy jadłospis do akceptacji. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

4. Jadłospis dekadowy po akceptacji dostarczony będzie w 2- kopiach. Jadłospisy dekadowe nie mogą się powtarzać.

5. Przy realizacji diet należy uwzględnić średnie normy żywienia dla docelowej grupy oraz dozwolone produkty, techniki kulinarne zgodne z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia dla żywienia zbiorowego.

6. Planowanie posiłków powinno odbywać się zgodnie z prawidłowym rozkładem wartości energetycznej – śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%. Rozkład

składników odżywczych w posiłkach powinien być proporcjonalny do wartości energetycznej.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, potraw gotowych. Wyklucza się możliwość przygotowania potraw z proszku i mrożonych produktów, zup, jajek w proszku, oleju palmowego, miodu sztucznego, produktów seropodobnych, ryb w postaci paluszków rybnych itp.

8. Jadłospis powinien uwzględniać:

- 1) Zupę mleczną (250ml), zawierającą 200ml mleka 2%, codziennie do śniadania z możliwością zamiany na inne produkty przez Zamawiającego, dla niektórych diet.
- 2) Mieszane pieczywo krojone, bułki pszenne, graham, razowe z możliwością zmiany rodzaju pieczywa w trakcie trwania umowy- do śniadania i kolacji.
- 3) Wędliny drobiowe i wieprzowe, z zastrzeżeniem, że ten sam gatunek wędliny nie może pojawić się więcej niż raz w dekadzie. Mortadela oraz mielonka zostają wykluczone z jadłospisu.
- 4) Śniadania i kolacje urozmaicone - naprzemiennie sery, wędliny, pasty własnej produkcji, sałatki, jajecznica, jajka. Ser topiony zostaje wykluczony z jadłospisu.
- 5) Wszystkie dodatki do pieczywa muszą być pokrojone i rozdzielone na porcje.
- 6) Parówki drobiowe mogą pojawić się max 1x w tygodniu.
- 7) Pasztet, pasztetowa, salceson mogą pojawić się 1x tygodniu.
- 8) Codziennie obiad składający się z dwóch dań. Codziennie do obiadu zupa warzywna, preferowana wzbogacona kaszą manną, jęczmienną, pęczak itp.
Różnorodne potrawy mięsne; preferowane mięso w całości co najmniej (sztuka mięsa) 3x w dekadzie, co najmniej 4x w dekadzie mięso rozdrobnione w postaci kotletów mielonych, gołąbków, pulpetów, sosu mięsnego itp., co najmniej 1x w dekadzie ryba (filet, pulpet rybny z wykluczeniem paluszków rybnych i gotowych mrożonych kotletów), danie bezmięsne co najmniej 1x w dekadzie Dodatki do mięsa w postaci ziemniaków, ziemniaków puree, kaszy jęczmiennej, ryżu, kaszy gryczanej itp. Warzywa do II dania w miękkiej postaci, gotowanej, duszonej, łatwo strawnej.
- 10) Napoje w postaci kakao, kawa zbożowa, herbata, herbata owocowa, kompot z owoców- 250ml na osobę do każdego posiłku.
- 11) 1x w dekadzie kolacja składająca się z ciepłego dania.

9. Zamawianie ilości oraz rodzajów diet będzie odbywało się przez pracownika tutejszego zakładu z 1-dniowym wyprzedzeniem do godziny 12.00 z możliwością korekty zamówienia w dniu dostawy do godziny 7.30.

10. Każdorazowe dostarczenie posiłku będzie potwierdzane protokołem odbioru.

11. W razie wystąpienia przypadków diet niepełnych (np. posiłków dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych lub wypisywanych przed południem) przyjmuje się wartości wskazane w przedłożonym przez Wykonawcę Formularzu ofertowym.

IV. Kontrola

1. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy, udostępnić Zamawiającemu niezbędne dokumenty, wartości odżywcze potraw, ilości i rodzaj produktów zużytych do ich przygotowania, dokumenty z kontroli sanepidu i innych, oceny stanu sanitarnego kuchni i pomieszczeń sanitarnych.

2. Uwagi pokontrolne zawierające zastrzeżenia przekazywane będą niezwłocznie, na piśmie, do przedstawiciela Wykonawcy z żądaniem wyjaśnień lub usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

3. W przypadku zakwestionowania wymagań dotyczących realizacji umowy w zakresie przygotowywanych posiłków Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia. W przypadku nie uznania zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy w celu dokonania wspólnej oceny zasadności reklamacji.