

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Obowiązek starannego działania w zakresie świadczenia na rzecz Zamawiającego usług całodziennego żywienia pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Reszlu - przygotowanie i dostawa całodziennych posiłków w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury do wyznaczonego przez Zamawiającego pomieszczenia, przeznaczone do dystrybucji – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2015 poz. 594) z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
 - 1) Przygotowywanie posiłków odbędzie się poza siedzibą Zamawiającego, w bazie lokalowo-sprętowej Wykonawcy - minimum trzy posiłki dziennie.
 - 2) Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą (kuchnią) do wykonania przedmiotu umowy, oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia (dietetyk dyplomowany, kucharze kwalifikowani), spełniającymi wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
 - 3) Zamawiający wymaga w kosztach Wykonawcy zabezpieczenia na czas trwania umowy, wózki bemarowe w ilości – szt. 2 (o parametrach wskazanych poniżej).
2. Przewidywana ilość posiłków wynosi około 38.000 szt. w przeliczeniu na osobodni, w czasie obowiązywania umowy. Liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie.
3. Realizacja przedmiotu zamówienia odbędzie z uwzględnieniem diet i kaloryczności posiłków.
4. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, obiadu, kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany. Dzienna racja pokarmowa dla diety łatwostrawnej składa się z trzech posiłków, np.: (śniadanie składające się z zupy mlecznej lub bezmlecznej, pieczywa, dodatków do pieczywa i ciepłego napoju; obiad składający się z zupy i drugiego dania i napoju oraz kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju). Dzienna racja pokarmowa dla diety specjalnej (np. cukrzycowa, wrzodowa) składa się z 5 posiłków dziennie, gdzie dodatkowo dochodzi II śniadanie i kolacja nocna. Diety lekkostrawne stanowią około 65 % ogólnej liczby dziennych racji pokarmowych, 30% diety specjalistyczne (w tym 2% diet specjalistycznych stanowią diety wysokokaloryczne podawane przez sondę), 5% diety indywidualne zgodnie ze zleceniem lekarskim. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z 3 posiłków powinno wynosić około: - śniadanie 30-35% - obiad 35-40% - kolacja 25-30 %.
5. Wykonanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Reszlu odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka. Podstawą jest jadłospis sporządzany przez dietetyków Wykonawcy zaakceptowany przez Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania jadłospisu dekadowego. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby przebywających pacjentów oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych.
6. Usługa przygotowania posiłków przez Wykonawcę w szczególności obejmuje:

- a) wykonanie ilości posiłków wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 - b) dostarczanie posiłków w odpowiednich do tego celu pojemnikach z dostawą do pomieszczenia wyznaczonego przez Zamawiającego,
 - c) odbiór pojemników od Zamawiającego,
 - d) mycie pojemników przeznaczonych do transportu żywności,
7. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków codziennie 7 dni w tygodniu przez cały okres obowiązywania umowy, zgodnie z poniższymi zasadami:
- śniadanie na godz. **7⁰⁰**
 - obiad na godz. **12⁰⁰**
 - kolacja na godz. **16³⁰**
 - dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej, diety wysokobiałkowej będą dostarczane w uzgodnieniu z Zamawiającym np. drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem.
8. Posiłki sporządzane będą wg wykonanych przez Wykonawcę dekadowych jadłospisów zatwierdzanych wcześniej przez Zamawiającego, uwzględniające wszystkie rodzaje diet tj.: łatwostrawna dla osób starych, z upośledzeniem gryzienia i przełykania; wysokobiałkowa; niskobiałkowa; wątrobowa; cukrzycowa; niskokaloryczna; żołądkowa; niskosolna; płynna-sonda; dieta specjalna niskotłuszczowa i każda inna określona przez Zamawiającego wynikająca z zaleceń lekarskich.
- Wykonawca zobowiązany jest do właściwego sporządzania diet podawanych przez sondę z uwzględnieniem odpowiedniej kaloryczności, wartości odżywczej, właściwej konsystencji i ilości podanej w mililitrach.
- Wykonawca ma obowiązek sporządzania specjalistycznych diet w szczególności dla osób starszych, oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji np. Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, itp. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych dla osób starszych. W szczególności powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i odpowiednią konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego. Powinny spełniać normy żywieniowe obowiązujące w placówkach służby zdrowia, w szczególności mają być zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodne z przepisami sanitarnymi dla zbiorowego żywienia, jak również zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP, a także wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.
9. Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić:
- a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania 0- 4°C,
 - b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej niż 65°C.
10. Do posiłków należy przewidzieć, np.:

- śniadanie –herbatę lub kawę mleczną, zupę mleczną lub bezmleczną,
 - obiad –kompot, kisiel płynny itp.,
 - kolacja –należy planować herbatę wraz z cukrem.
11. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej. Wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, soi, puree ziemniaczanego na bazie proszku (instant), np. zupy, sosy w proszku, itp., półproduktów oraz produktów po obróbce wstępnej.
 12. Wykonawca zapewnia odpowiednie wymagania, jakości posiłków tj. właściwą ich temperaturę, kaloryczność i gramatury, układ diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
 13. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw umożliwiające umieszczenie ich w wózkach bemaowych przeznaczonych do dystrybucji posiłków. Pojemniki powinny być wykonane z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję.
 14. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić Zamawiającemu w kosztach własnych na czas trwania umowy wózki bemaowe lub inne w ilości sztuk 2, spełniających wymagania zawarte opisane poniżej. Odpowiedzialnymi za stan techniczny przekazanych na czas realizacji umowy wózków będzie Zamawiający; ponadto Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania bieżących napraw i konserwacji oraz utrzymania powierzonych wózków w należytym stanie, a także zwrotu wózków po zakończeniu usługi w stanie nie gorszym niż wynikającym z ich normalnego zużycia.
 15. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie reagować na uwagi dotyczące wykonywanej usługi kierowane przez osoby odpowiedzialne za nadzór nad usługą po stronie Zamawiającego i składać wyjaśnienia na piśmie w sytuacjach, gdy Zamawiający się o nie zwróci.
 16. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać na żądanie Zamawiającego aktualne badania lekarskie i dokumenty potwierdzające odbyte przez pracowników szkolenia w zakresie higieny szpitalnej i specyfiki pracy.
 17. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia do wglądu Zamawiającemu najpóźniej w przeddzień realizacji usługi:
 - a) aktualnych książeczek zdrowia osób dostarczających posiłki,
 - b) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków, np. szkoleń, kursów.
 18. Wykonawca zaopatrzy pracowników bezpośrednio realizujących zadanie w czyste i jednolite ubrania robocze z widoczną nazwą lub znakiem firmy Wykonawcy, pozwalające na identyfikację.
 19. Wykonawca zobowiąże zatrudnionych pracowników do:
 - a) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy (zachowanie tajemnicy obowiązuje także po zakończeniu pracy),

b) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.

20. Wykonawca ponosić będzie wszelkie konsekwencje prawne i finansowe za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy – w zakresie świadczenia usługi oraz czynności swoich pracowników.

21. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80 poz. 545). Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca prześle kopię protokołu Zamawiającemu.

22. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników Zamawiającego w dzień poprzedzający ich dostarczanie w formie faksu lub elektronicznie z podaniem ilości zamawianych posiłków. Ewentualne korekty zamówień dokonywane będą telefonicznie.

Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania dekadowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności.

Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z min. 4 dniowym wyprzedzeniem.

Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby, Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków.

W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca dostosuje produkcję posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

23. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale dietetyka Wykonawcy.
- b) zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych pojemników transportowych oraz sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania (środki transportu, termosy itp.)
- c) przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami i po zaakceptowaniu przez Zamawiającego.
- d) mycia i dezynfekcji wszystkich narzędzi i urządzeń, poza doraźnym myciem naczyń i wózków służących do dystrybucji posiłków;
- e) do przestrzegania przepisów sanitarnych, BHP, ppoż. i innych obowiązujących w siedzibie Zamawiającego;
- f) utrzymywania na bieżąco ładu i porządku w miejscu realizacji zamówienia;
- g) przeprowadzania na koszt własny badań wstępnych, profilaktycznych, kontrolnych oraz szczepień ochronnych swojego personelu;

- h) Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadkach awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu produkcji lub dystrybucji.
- i) Wykonawca dołączy do umowy aktualną polisę ubezpieczeniową potwierdzającą, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością, będącą przedmiotem umowy i utrzyma aktualne ubezpieczenie przez cały okres obowiązywania umowy na kwotę 100 000,00zł.
- j) Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia pełnej odpowiedzialności wynikającej przepisów prawa w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego zatrucia pokarmowego powstałego w wyniku świadczonej przez Wykonawcę usługi. Na wykonawcy ciąży także obowiązek ponoszenia kosztów mandatów oraz kar nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np. Państwowego Inspektora Sanitarnego, Państwową Inspekcję Pracy za nieprzestrzeganie przepisów prawa.
23. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco dbać o właściwy stan sanitarno - epidemiologiczny pomieszczeń kuchni, otoczenia, środków transportu oraz maszyn i urządzeń służących do wykonania zamówienia.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania audytów i kontroli jakości usługi u Wykonawcy. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy. Z kontroli sporządzany będzie protokół.
25. Wykonawca udostępni Książkę Kontroli Sanitarnej, a wpisy każdorazowo przedłoży Zamawiającemu wraz z informacją o sposobie i terminie usunięcia ewentualnych nieprawidłowości.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, ich zgodności z jadłospisem i walorów smakowych przed ich wydaniem. Kontrola będzie realizowana przez pielęgniarki oddziałowe lub inne upoważnione osoby. Dostarczone zamówienia będą potwierdzane i kwitowane przez osoby upoważnione ze strony Zamawiającego i Wykonawcy.

OPIS PRZEDMIOTU	SPEŁNIA WYMOGI	
	TAK	NIE
wózki bemarowe zamknięte lub inne		
ze stali szlachetnej		
jezdne, z blokadą na min. 2 kołach		
przeznaczone do przewożenia, porcjowania i wydawania oraz utrzymywania temperatury gorących potraw		
z rozsuwanym blatem z barierką, na którym można przewozić talerze i inny sprzęt		
wyposażone w instalację umożliwiającą spust wody z każdej z komór oddzielnie oraz w regulowany ogrzewacz		
zasilane 230 V		
ilość: 2 sztuki o pojemności 2x 1/1		
składające się z 2 ogrzewanych zbiorników		
zbiorniki są dostosowane do pojemników funkcjonalnych GN w najczęściej występujących konfiguracjach		