

Zakres przedmiotu zamówienia na świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Oddziału Szpitalnego Rehabilitacji Narządu Ruchu ul. Pokoju 17 przy MZOSZ w Łędzinach” .

I. Zakres przedmiotu zamówienia

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu całodzienniej, kompleksowej codziennej usługi w zakresie żywienia pacjentów, dostawa posiłków oraz odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.

2.Usługa ta w szczególności obejmuje :

a).przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych .

b).dostarczanie posiłków odpowiednim transportem w hermetycznych pojemnikach, termosach lub w innym systemie zapewniającym szczelność mikrobiologiczną i termiczną opatrzonych etykietą rodzajem diety oraz ilością porcji do miejsca wydzielonego przez Zamawiającego .

c).odbiór brudnych pojemników z miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego.

d).odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego.

d).zmywanie i dezynfekcję pojemników służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi .

3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.

4. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostawy oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu dostarczanych posiłków będzie spełniać wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2018 poz.1541 z późn. zm.) lub aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

5. Wykonawca musi posiadać wszelkie zgody wymagane w SIWZ.

6. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)).

II. Wymagania dotyczące posiłków

1.Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.

2.Ustala się koszt wartości surowca tzw. „wsadu do kotła” jednego osobodnia w wysokościzł. netto.

3.Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Zakupy surowców Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość.

4.Obiady powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów lub gotowych produktów mrożonych (np. zupy w proszku, pierogi, klopsy).

5.Do obiadu wymaga się ,aby przynajmniej 2 razy w tygodniu były serwowane główne dania obiadowe mięsne w czystej postaci(drób inne mięso) 1x w tygodniu ryby, 2 razy w tygodniu dania półmięsnego.W każdym posiłku musi znajdować się pełnowartościowe białko zwierzęce.

6.Do śniadania i kolacji wymaga się dodatku w postaci masła a nie dodatku masłopodobnego.

7.Wędliny powinny być wysokiej jakości bez zawartości skrobi i soi.

8.Produkty sypkie (cukier i herbata) należy dostarczyć wyważone i poporcjowane w ilościach zgodnych z normą dla poszczególnego pacjenta.

9.Dodatki płynne (kefiry, jogurty) muszą być dostarczone w pojemnikach nie wymagających porcjowania na miejscu.

10.Wszystkie posiłki powinny spełniać wymagania przypisane odpowiednio do danej diety tj. zawierać określoną kaloryczność dziennie na 1 osobę, z uwzględnieniem następującego procentowego rozdziału kaloryczności:

Kaloryczność w systemie 3-posiłkowym: 30-35% śniadanie,

35-40% obiad , 25-30% kolacja.

4. W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosownymi przepisami Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
5. Do kolacji nie powinno się podawać dodatków szybko psujących się ani wymagających obróbki termicznej. Dodatki powinny nadawać się do przechowywania w temperaturze pokojowej .
6. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji (Kuchnia Wykonawcy).
7. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków.
8. Dostarczane posiłki muszą być dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, sporządzanych zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz wykazem norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U.2018 poz. 1541 z późn. zm.).
9. Posiłki obejmują: śniadanie , obiad oraz kolację zawierającą dodatki, a w przypadku diety cukrzycowej jeszcze dodatek do II śniadania oraz podwieczorek.
10. Dostawa posiłków następować będzie w dwóch transportach tj. śniadanie (a w przypadku diet cukrzycowych także II śniadanie) oraz obiad łącznie z kolacją.

13.Jadłospis musi zawierać:- proponowane menu,

- gramaturę posiłków, musi być podpisany przez osobę sporządzającą.

14.Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, w szczególności za:

- o odpowiednią gramaturę
- o odpowiednią wartość energetyczną
- o odpowiednią wartość odżywczą
- o właściwe walory smakowe i estetyczne (konsystencja, zapach)
- o dobór właściwych surowców
- o dobór właściwych procesów przygotowywania potraw

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie PROTOKOŁU REKLAMACJI/ ZWROTU POSIŁKÓW. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w trybie pilnym – w czasie nie dłuższym niż 60 minut od chwili zgłoszenia.

16. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na diety potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków.

17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków złej jakości.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. W przypadku niedostarczenia zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełni braki (w czasie nie dłuższym niż 60 minut od chwili zgłoszenia), natomiast przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

19. Nie przestrzeganie podstawowych zasad żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych będzie traktowane jak brak posiłku.

Wymagania dotyczące diet

1. Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić przygotowanie posiłków od podstaw zgodnie z nałożonymi wymogami dietetycznymi wg. następujących rodzajów diet:

- Dieta podstawowa podstawowa
- Dieta łatwostrawna
- Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów (cukrzycowa)
- Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
- Dieta indywidualna wg wskazań lekarza

2. Żywienie pacjentów odbywa się w oparciu o obowiązujące w diety. Wszystkie rodzaje diet serwowane są w formie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja (dieta cukrzycowa 5 posiłków).

3. Zamawiający będzie zgłaszał zapotrzebowanie na diety.

4. Rodzaj zamawianych diet jest zmienny i zależy od rodzaju schorzeń u leczonych pacjentów.

IV. Zasady wytwarzania posiłków

1. Na całodzienną wyżywienie składa się: śniadanie wraz z gorącymi napojami , obiad z dwóch dań + kompot, kolacja (w diecie cukrzycowej dodatek na II śniadanie oraz podwieczorek).

2. W przypadku śniadania Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje napojów gorących (kawa zbożowa, herbata) do wyboru, w termosach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz cukier porcjony w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem.

3. Napoje gorące i pieczywo w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem powiększonej o 10% celem zabezpieczenia indywidualnych potrzeb pacjentów.

4. Posiłki będą posiadały maksymalną wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet.

5. W dietach podstawowych zapotrzebowanie energetyczne powinno być pokryte z zachowaniem odpowiednich proporcji dla osób dorosłych z małą aktywnością fizyczną oraz odpowiadać warunkom charakteryzującym podstawową dietę łatwostrawną w zakresie ograniczenia błonnika, pokarmów tłustych.

6. Dienne racje pokarmowe powinny być rozdzielone na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością pożywienia jak również urozmaicone pod względem produktów.

IV. Organizacja żywienia.

1. Łączna ilość łóżek - 40

2. Planowane średnie dzienne ilości posiłków:

- a. śniadanie - ok. 40
- b. obiady - ok. 40
- c. kolacje - ok. 40

Średnia dzienna liczba posiłków jest jedynie wartością orientacyjną dla Wykonawcy.

- 3. W celu porównania złożonych ofert Zamawiający wymaga by oferty zostały wyliczone wg planowanych przez Zamawiającego ilości. Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość osobodni będąca przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest liczbą szacunkową i w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów i nie należy ich traktować jako ilości, które faktycznie zostaną zlecone Wykonawcy.
- 4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków od wielkości określonych w specyfikacji w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych.
- 3. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet), odbywać się będzie codziennie na podstawie pisemnych lub telefonicznych zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, składanych do godziny 12:30 dnia poprzedniego w stosunku do dnia w którym posiłki mają zostać dostarczone, zaś w piątki do godziny 13:30 (zamówienie na sobotę, niedzielę i poniedziałek). Dopuszcza się dokonanie korekt zapotrzebowania żywnościowego codziennie do godz. 9:30 dnia w którym posiłki mają zostać dostarczone (w zakresie obiadu i kolacji). Wielkość korekty nie będzie większa niż 20% w stosunku do wielkości podanych w pisemnym zapotrzebowaniu żywnościowym.

4. Wykonawca będzie dostarczał posiłki ściśle określonych porach do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

- 1. Śniadanie na godz. 7:00
- 2. Obiad i kolacja na w godz. 11:30

10. Dostarczone posiłki powinny posiadać temperaturę:

- gorące zupy - 75°C
- gorące drugie dania - 63°C

- gorące napoje - 80°C

- sałatki i surówki oraz inne potrawy podawane na zimno - 4°C

11. Minimalna wymagana gramatura potraw gotowych podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

1. Potrawy gotowane:

- a. zupy 350 ml
- b. ryż, kasze, makarony 200g (do II dania)
- c. ziemniaki 300 g
- d. napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao)- 250 ml

2. Surowiec:

- a. mięsa b/kości, drób minimum 80g -100g, I gatunek
- b. drób z kością minimum po 250g (udka, kurczaki)
- c. ryby 100-120g

3. Inne produkty:

- a. wędliny 40g
- b. pieczywo pszenne i żytnie 130g
- c. masło - 15g
- d. surówki, sałatki do - II dania od 80g do 150g
- e. surowe owoce i warzywa, podawane do śniadania/kolacji – od 50 g

12. Wykonawca zobowiązany będzie do przekazywania jadłospisów z „gramówkami” na dany dzień.

13. Pracownicy Wykonawcy realizujący usługę powinni ją wykonywać w odpowiednich ubraniach roboczych zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.

14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność przed organami kontroli a w szczególności prowadzonej przez: PWIS lub PPIS, PIP, BHP, P.POŻ oraz wyznaczonymi pracownikami Zamawiającego, kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana. Zasady kontroli zostaną określone między stronami w umowie.

15. Zamawiający co najmniej jeden raz w roku może zlecić dokonanie badań kaloryczności posiłków przez Sanepid. Kosztami badania obciążony będzie Wykonawca po wykonaniu ww. badania.

IV. Dystrybucja posiłków, odbiór pojemników, odpady.

- 1. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki, do kuchni Oddziału Szpitalnego Rehabilitacji Narządu Ruchu w Łędzinach przy ulicy Pokoju 17 na własny koszt i ryzyko w dwóch transportach tj. śniadanie oraz obiad łącznie z kolacją.
- 2. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, Wykonawca ma obowiązek, powiadomić Zamawiającego o zaistniałej sytuacji.
- 3. W razie sytuacji opisanej w w/w punkcie, Wykonawca musi zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszej SIWZ.
- 4. Każdy środek transportu, przy pomocy którego Wykonawca dostarcza posiłki Zamawiającemu musi być przystosowany do przewozu żywności i posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

5. Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do wglądu do ww. dokumentu.
6. Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych.
7. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymywanie temperatury, (Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich atestów), nie mogą być uszkodzone i brudne.
8. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne pojemniki i inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z miejsc wyznaczonych przez zamawiającego (oddziały szpitalne).
9. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję pojemników wykorzystywanych przy dostawie żywności (przy użyciu własnych środków czystości) oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający informuje, iż nie dysponuje pomieszczeniem ani sprzętem niezbędnym do zmywania odebranych pojemników. Nie dopuszcza się mycia i dezynfekcji naczyń i termosów w Oddziałach szpitalnych Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012r.o odpadach (Dz. U. 2013.21).
11. Wykonawca jest odpowiedzialny za gospodarkę odpadami powstałymi w wyniku realizowania przedmiotu zamówienia.
12. Wykonawca przed podpisaniem umowy dostarczy Zamawiającemu procedury wytwarzania i dostarczania posiłków.

IV. Pozostałe wymagania.

1. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi. Wykonawca w celu właściwej realizacji przedmiotu zamówienia musi dysponować min. 1 dyplomowanymi dietetykami oraz min.1 dyplomowanymi kucharzami.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w dokumentację Wykonawcy dotyczącą realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w Kuchni Wykonawcy przed podpisaniem umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie – posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:
 - a. przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
 - b. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - c. przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów

Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:

- a. prawo do żądania informacji o sposobie wykonania usługi żywienia,
 - b. prawo do żądania informacji o kwalifikacjach personelu
 - c. prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
 - d. prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych,
 - e. poddania się kontroli wszystkich organów do tego uprawnionych,
 - f. prawo wglądu do protokołów pokontrolnych przeprowadzanych przez niezależne służby.
4. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu i audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki

zdrowia personelu oraz dokumentację pokontrolną z kontroli przeprowadzonych przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.

5. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zachowanie ciągłości zaprowiantowania pacjentów. Wykonawca winien wskazać podwykonawcę, który wykona usługę na właściwym wymaganym przez Oddział poziomie.
6. Wyznaczenia osoby do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialnej za wykonanie zobowiązań umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia ilości posiłków wynikających z zamówienia powiększonych o przepisową ilość niezbędną do pobrania próbek pokarmowych. Próbki będą przechowywane zarówno przez Zamawiającego jak i Wykonawcę przez okres 72 godzin zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U .nr 80 poz.545).
8. Wykonywania posiłków z produktów świeżych lub odpowiednio przetworzonych z właściwym okresem przydatności do spożycia.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia na koszt Wykonawcy okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka lokomocji transportującego posiłki.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania na własny koszt i z własnej inicjatywy wymaganych przepisami PZH badań fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych, badań zleconych przez jednostki kontrolne i badań wymuszonych sytuacją awaryjną (zagrożenie życia lub zdrowia pacjentów) – w zakresie realizacji usługi i informowania o ich wynikach koordynatora ze strony Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody.
12. Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego .
13. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy, jak również w ciągu 6 miesięcy po jej zakończeniu musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę 100.000,00 zł ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności kontraktowej. W przypadku jakiegokolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna ma zostać automatycznie odnowiona.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
15. Szczegółowe warunki świadczenia usługi żywienia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego określa projekcie umowy.
16. Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ich kontroli.
17. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.

Zobowiązania Zamawiającego

1. Zamawianie posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem.
2. Prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków.