ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA USŁUGĘ PN. „CAŁODNIOWE ŻYWIENIE PACJENTÓW ZAKŁADU OPIEKUŃCZO – LECZNICZEGO PCUZ – ZOZ S.A. W POLKOWICACH"

I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie: przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów ZOL w Polkowicach ul. K. B. Kominka 7 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 (Dz. U. 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 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 wraz z kolacją: 11.30 – 12.30. 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 i kolacji odbiór w następny dzień.
   8) utylizacji ww. odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych. Wykonawca z chwilą podpisania umowy dostarczy potwierdzoną za zgodność z

oryginałem kserokopię umowy z firmą zajmującą się utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. W przypadku utraty ważności w/w dokumentu w trakcie trwania umowy - przedłożenie nowej umowy z firmą odbierającą odpady w miesiącu upływu ważności. Nie zrealizowanie tego obowiązku może być powodem rozwiązania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy

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 SIWZ. 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. Roczna ilość osobodni żywienia wynosi 8760 posiłków (osobodzień- stawka dzienna żywienia rozumiana jako 3 posiłki dziennie we wszystkich dietach z zastrzeżeniem jak poniżej.

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 Polkowicach 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) łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu- 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000 kcal, białko ogółem- 80-85g, w tym białko zwierzęce 50g, tłuszcze 35-40g, węglowodany 330g, błonnik do 30g na dobę
   3) łatwo strawna bogatobiałkowa - 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2200-2300 kcal, białko ogółem- 110g, w tym białko zwierzęce 70g, tłuszcze 70g, węglowodany 280-310g, błonnik <30g
   4) łatwo strawna niskobiałkowa - 3 posiłki dziennie, wartość energetyczna diety 2000-2500 kcal, białko ogółem - 40g, w tym białko zwierzęce 30g, tłuszcze 65-70g, węglowodany 310g, błonnik 25g
   5) o zmienionej konsystencji - papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez zgłębnik lub przetokę, kleikowa

6) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- 3 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
7) inne diety indywidulane 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) Do śniadań, obiadów i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców.
6) Wszystkie dodatki do pieczywa muszą być pokrojone i rozdzielone na porcje.
7) Parówki drobiowe mogę pojawić się max 2x w miesiącu.
8) Pasztet, pasztetowa, salceson mogą pojawić się 1x w miesiącu.
9) 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) Owoce w postaci pokrojonej, w postaci musu, przecieru, cienkich plasterków.
12) 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. W razie wystąpienia przypadków diet niepełnych (np. posiłków dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych lub wypisywanych przed południem) przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej diety całodobowej:

a) śniadanie I – stanowi 30%,
b) obiad – stanowi 50%,
c) kolacja – stanowi 20%.

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.