

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych (CPV):

55321000 - 6 Usługa przygotowania posiłków

55520000 -1 Usługa dostarczania posiłków

Termin realizacji zamówienia: **od 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2023 r.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem do wskazanego miejsca odbioru w siedzibie Zamawiającego posiłków stanowiących całodzienne wyżywienie dla hospitalizowanych pacjentów (od poniedziałku do niedzieli) do Wojewódzkiego Ośrodka Profilaktyki i Terapii Uzależnień w Łomży ul. Marii Skłodowskiej- Curie 1.

2. W okresie trzech lat ilość posiłków 73 365 osobodni (śniadanie, obiad, kolacja/ 1 osoba), w tym należy uwzględnić 10% osobodni uwzględniających II śniadania i podwieczorki.

3. Ilość ta jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie.

4. Możliwość realizacji dodatkowych indywidualnych diet zgłaszanych przez Zamawiającego zgodnie z zaleceniami lekarza (zapewnienie odpowiedniej gramatury, składu i kaloryczności dla tych diet).

5. W przypadku diety podstawowej i lekkostrawnej nie przewidujemy II śniadania i podwieczorku, pozostałe diety powinny zawierać łącznie 5 posiłków.

6. Wykonawca uwzględni w dietach potrawy okolicznościowe z okazji: Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wigilii, Świat Bożego Narodzenia.

Wymagania dotyczące posiłków i dostawy:

1. Posiłki powinny być przygotowane w oparciu o normy żywieniowe Instytutu Żywności i Żywienia, oparte na żywieniu podstawowym – tzw. dieta normalna (ogólna), gdzie norma fizjologiczna na 1 osobę wynosi 2600 kcal.,

2. Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad i kolacja) z tzw. diety normalnej musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw lub owoców,

3. Posiłki powinny być przygotowywane różnymi technikami kulinarnymi.

4. Wartość kaloryczna posiłków ogółem powinna się mieścić w granicach ok. 2600 kcal, w tym białko ogółem 93g, w tym białko zwierzęce – 63g, tłuszcze - 87g, węglowodany –

359g, wapń: 1g, żelazo: 21mg, witamina A: 5070jm, witamina B1: 1,5 mg, witamina B2: 2,4 mg, witamina C: 73 mg.

5. Rozkład dobowego zapotrzebowania energetycznego w % przy 3-ech posiłkach winna mieścić się w następujących przedziałach:

- a) śniadanie: 30 – 35 %
- b) obiad: 35 - 40 %
- c) kolacja: 25 - 30 %

6. Wartość kaloryczna poszczególnych posiłków w diecie 2600 kcal przy 3-ech posiłkach winna mieścić się w przedziałach:

- a) śniadanie: 780 - 910 kcal
- b) obiad: 910 - 1040 kcal
- c) kolacja: 650 - 780 kcal.

7. Realizacja średnich norm żywieniowych według grup produktów powinna przedstawiać się następująco:

- produkty zbożowe: 400g
- mleko i produkty mleczne: 500g
- jaja – 15g
- mięso, wędliny i ryby : 140g
- masło i śmietana : 30g
- inne tłuszcze : 35g
- ziemniaki : 400g
- warzywa i owoce z witamina C : 200g
- warzywa z karotenem : 130g
- inne warzywa i owoce : 300g
- strączkowe suche : 10g
- cukier i słodycze : 55g,

8. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (tekst jednolity: Dz.U. 2018r. poz. 1541 z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy,

9. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w kuchni Wykonawcy, oraz będzie realizowane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe, spełniającą wymogi SANEPID-u, oraz w oparciu o bazę kuchenną i transportową przystosowaną do sporządzania i transportu posiłków dla żywienia zbiorowego,

10. Produkty niezbędne do przygotowania posiłków zapewnia Wykonawca,

11. Nie dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie gotowego posiłku (ze słoika, proszku lub puszki),

12. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem dobrej praktyki higienicznej i zasad dobrej praktyki produkcyjnej, systemu HACCP
13. Wykonawca zapewni by w żywieniu nie następowała powtarzalność dań podstawowych, wchodzących w skład wszystkich posiłków w okresie dekady (10 dni), jadłospis powinien być urozmaicony,
14. Wykonawca będzie sporządzał jadłospisy na okres 10 dni i dostarczał Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Jadłospis musi zawierać następujące dane: nazwę potrawy, gramaturę, kaloryczność, informacje o obecności składników alergicznych. Jadłospis powinien być zatwierdzony przez dietetyka Wykonawcy.
15. Wydawanie takich artykułów spożywczych jak masło, musztarda, dżemy, miód itp. realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (na jednego żywionego),
16. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
17. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli w zakresie wykonywania usługi, w tym min. w zakresie jakości i ilości produktów, temperatury posiłków, przygotowania, transportu i dostarczania posiłków w zakresie wymagań higieniczną – sanitarnych.
18. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia na każdym etapie jego powstawania w tym w siedzibie wykonawcy.
19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.
20. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej – kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
21. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi, oraz przeniesieniem chorób zakaźnych.
22. Zamawiający będzie zgłaszał ilości posiłków w poniedziałki na okres od wtorku do piątku, oraz w piątek na okres od soboty do poniedziałku włącznie, w godz. od 10.00 do 12.00 pod numerem telefonu lub pocztą e-mail. Zamawiający zastrzega, że może korygować ilość zamawianych posiłków do godz. 15.00.

23. Posiłki dostarczane powinny być w naczyniach jednorazowych odpowiednich do rodzaju posiłku, wyporcjowane dla każdego pacjenta, szczelnie zamknięte utrzymujące właściwą temperaturę. tj. naczynia głębokie na zupę i naczynia na drugie danie wraz z surówką.
24. Naczynia powinny posiadać tyle przegródek, aby nie dochodziło do łączenia produktów,
25. Każdą zmianę asortymentu naczyń wykorzystywanych do realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie poinformować Zamawiającego i uzyskać akceptację.
26. Naczynia jednorazowe winny posiadać atest higieniczny PZH, dopuszczający naczynia do kontaktu żywnością.
Napoje dostarczane będą zbiorczo w termosach, dla każdego oddziału z zapasem (20 %).
27. Wykonawca zapewnia niezbędną ilość termosów i lodówkę do przewozu posiłków.
28. Dystrybucja posiłków odbywać się będzie do jadalni zlokalizowanych na różnych kondygnacjach - od parteru do I i II piętra.
 - a) Pracownik Wykonawcy dostarczy posiłki do stołówki na danym oddziale (*pracownik dostarczający powinien posiadać zaświadczenie do celów-sanitarno -epidemiologicznych*).
 - b) Wykonawca nie odpowiada za wydawanie posiłków dla pacjentów oraz nie odpowiada za pomieszczenia kuchenek oddziałowych.
 - c) Wykonawca przekazuje posiłki na piętrze windą do poszczególnych kuchenek oddziałowych, tam są odbierane przez personel Ośrodka, gdzie posiłki są przeliczane i sprawdzane w obecności pracowników Zamawiającego i Wykonawcy.
29. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta w oddział:
 - a) przyście pacjenta do godziny 6.00 (żywienie całodobowe)
 - b) przyście pacjenta do godziny 12.00 (kolacja)
 - c) w dniu wypisu pacjenta przysługuje śniadanie
30. Nadzór nad usługą będzie prowadzony przez personel oddziałowy.
31. Naczynia (termosy, pojemniki), w których dostarczane będą posiłki winny posiadać ważny atest dopuszczający do przechowywania produktów spożywczych, muszą być nie uszkodzone a ich stan czystościowy i epidemiologiczny nie może budzić zastrzeżeń.
32. Nie dopuszcza się dowozu i wydawania gotowych, gorących potraw w opakowaniach lub pojemnikach, które nie utrzymują odpowiedniej, wymaganej przepisami HACCP temperatur.

33. Mycie i dezynfekcję termosów używanych do przewozu posiłków realizuje Wykonawca.
34. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym decyzję Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
35. Transport posiłków do siedziby Zamawiającego wykonuje Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt do siedziby Zamawiającego, 3 razy dziennie do wydzielonych miejsc (śniadanie, obiad i kolacja). Pracownik dostarczający posiłki obowiązany jest do stosowania odzieży ochronnej.
36. Odbiór (z wyznaczonego punktu) i utylizacja resztek pokarmowych (pokonsumpcyjnych) – należy po stronie Wykonawcy, w tym celu Wykonawca będzie dostarczał odpowiednie pojemniki (3 sztuki).
37. Wymaga się aby Wykonawca dysponował przez cały okres realizacji umowy wykwalifikowanymi pracownikami o kwalifikacjach i doświadczeniu które zostały określone w postępowaniu.
38. Wykonawca zobowiązany będzie zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 2 do zapytania.
39. Pracownicy Wykonawcy są zobowiązani do zachowania tajemnicy co do uzyskanych informacji w toku wykonywania umowy, których ujawnienie mogłoby doprowadzić do naruszenia dóbr osobistych Zamawiającego i przebywających w zakładzie pacjentów, pod rygorem odpowiedzialności odszkodowawczej przewidzianej w przepisach Kodeksu cywilnego. W tym zakresie Wykonawca zobowiązuje się do przeszkolenia i uzyskania stosownego zobowiązania od swoich pracowników.
40. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt we właściwym czasie do wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

Uwaga!

W związku z sytuacją epidemiologiczną Wykonawca w ramach realizowanej umowy zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich zaleceń wynikających z oficjalnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia lub innych uprawnionych organów w zakresie w jakim będą one miały wpływ na sposób realizacji przedmiotu umowy.