

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest wytworzenie i dowiezienie do „Punktu Dystrybucji Posiłków” (dalej „PDP”), posiłków całodziennych (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów 16 oddziałów szpitalnych.
- 1.2. Posiłki WYKONAWCA dostarczać będzie tylko i wyłącznie do „PDP”.
- 1.3. Za przestrzeganie porządku w „PDP” odpowiada ZAMAWIAJĄCY i nie przewiduje wizji lokalnej dla przyszłych WYKONAWCÓW.
- 2.1. WYKONAWCA będzie dostarczał do Szpitala posiłki z wyłączeniem pieczywa.
- 2.2. Posiłki będą przygotowane w całości z surowców wykonującego i w jego zapleczu kuchennym.
- 2.3. Posiłki będą wykonane według diety podstawowej (3000–3600 kcal) oraz diet specjalnych indywidualnie uzgodnionych. Zestawienie diet specjalnych określa **tabela nr 1**.

Tabela nr 1	
Zestawienie diet specjalnych	
Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Świeciu	
Numer diety	Nazwa diety
1	Lekkostrawna
2	Cukrzycowa
3	Wątrobowa
4	Niskocholesterolowa
5	Ze zwiększoną ilością żelaza
6	Z ograniczoną ilością białka
7	Wegetariańska
8	Papkowata
9	Papkowata – wysokobiałkowa
10	Do sondy
11	Niskotłuszczowa
12	Bezmleczna – lekka
13	Wysokobiałkowa – lekka
14	Wysokobiałkowa (6 posiłków)
15	1500 kcal
16	Ze zwiększoną ilością potasu
17	Dna – cukrzycowa
18	Wysokokaloryczna
19	Wysokokaloryczna (7 posiłków)
20	Bezglutenowa
21	Bogatoresztkowa
22	Nerkowa
23	Niskoresztkowa
24	Bezsolna
25	Płynna
26	1000 kcal
27	Dna
28	inna

- 2.4. W wyliczonej przez WYKONAWCĘ stawce osobodnia śniadanie będzie stanowiło 25% wartości, obiad będzie stanowił 50% wartości, kolacja będzie stanowiła 25 % wartości.
- 2.5. Poszczególne diety zawierają następującą ilość posiłków : Podstawowa – 3, Lekkostrawna – 3, Cukrzycowa – 5, Wątrobowa – 5, Niskocholesterolowa – 5, Ze większą zawartością żelaza – 5, Z ograniczoną ilością białka – 3, Wegetariańska – 5, Papkowata - 3 (5 – zalecenie lekarza), Papkowata wysokobiałkowa - 3 (5 – zalecenie lekarza), Do sondy - 3 (5 – zalecenie lekarza), Niskotłuszczowa – 5, Bezmleczna lekka – 3, Wysokobiałkowa lekka – 5, Wysokobiałkowa (6 posiłków), 1500kcal – 5, Ze zwiększoną ilością potasu – 5, Dna cukrzycowa – 5, Wysokokaloryczna - 5 (6 – zalecenie lekarza), Wysokokaloryczna (7 posiłków), Bezglutenowa – 5, Bogatoresztkowa – 5, Nerkowa – 5, Niskoresztkowa - 3 (5 – zalecenie lekarza), Bezsolna – 3, Płynna – 3 (5 – zalecenie lekarza), 1000kcal – 5, Dna – 3 lub 5.
- 2.6. Rodzaje poszczególnych diet w rozbiu na poszczególne oddziały, w przykładowym 2014 r. przedstawiała tabela nr 2.

Rodzaje i ilości diet w poszczególnych miesiącach - 2014

Nazwa diety	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	suma
lekkostrawna	825	478	1018	857	912	974	765	914	720	740	417	655	9275
cukrzycowa	950	1096	990	962	849	933	995	1006	1270	1405	934	873	12263
wątrobowa	410	489	435	425	232	221	391	345	232	230	564	596	4570
płynna									3	19		3	25
do sondy		30							34	13			77
1000 cal				76					69	18	30	33	226
1500 cal	65	78	65		138	167	62	64		41	65	88	833
dna					26	37	49	35				19	166
wegetariańska	109	93	92	131	100	62	36	45	37	43	30	30	808
islam-inna		4											4
wysokobiał-lekk	54	43	35	45	78		6	4			30		295
wysokokaloryczna	430	376	391	416	374	380	400	483	395	460	412	366	4883
z żelazem	31		31	57	62	60	62	34	22	30		31	420
bezglutenowa							18						18
bogatoresztkowa	60	56	38	52	35	30	31	47	43	46	60	44	542
papkowata	61	137	78	61			55	32	18	47		32	521
węgańska-inna	15						19						34
niskotłuszczowa	35	233	227	171	132	120	124	97	90	135	149	202	1680
z potasem		10											10
wysokokal 7 posiłk			30					30					60
niskocholesterolowa			14	33	134	228	227	171	127	157	159	188	1438
ubogoresztkowa					25	25							50
z ogr białka						7		7					14
dna- cukrzycowa							10	10			17		37
bezsolna									24				24
bezmlecz-lekk											30	35	65
papka-wysokobiałk												30	30
wysokobiał-6 posiłk												20	20

- 2.7. Ilość chleba i jego kaloryczność nie mogą być doliczone do kaloryczności dostarczonych posiłków. W celu uzyskania ww kaloryczności obiad powinien być dwudaniowy.
- 2.8. Posiłki będą dostarczane do Szpitala w ilości wg bieżącego zapotrzebowania i o określonych godzinach przez siedem dni w tygodniu, przez cały okres trwania umowy z zachowaniem sezonowości, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 3.1. Jadłospis będzie ustalony przez dietetyka zatrudnionego przez WYKONAWCĘ i zaakceptowany przez ZAMAWIAJĄCEGO. WYKONAWCA zapewnia niepowtarzalność posiłków co najmniej przez okres 7 dni.

WYKONAWCA będzie opracowywał jadłospis urozmaicony, dostosowany do pór roku uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji i świąt.

3.2. Jadłospis dekadowy należy przesłać do ZAMAWIAJĄCEGO na dwa dni robocze przed rozpoczęciem jego realizacji.

3.3. WYKONAWCA zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.

4.1. Posiłki będą porcjowane i popakowane odpowiednio dla każdego oddziału wraz z dietami specjalnymi. Zestawienie oddziałów szpitalnych określa **tabela nr 3**.

Tabela nr 3		
Zestawienie oddziałów szpitalnych Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Świeciu oraz ilości łóżek		
Numer oddziału	Ilość łóżek	Uwagi
I	30	Męski
II	30	Żeński
IIIA	30	Męski
IIIB	30	Męski
IV	30	Żeński
V	30	Żeński
VI	25	Koedukacyjny (dzieci)
VII	23	Koedukacyjny (dzieci)
IXA	30	Męski
IXB	30	Żeński
X	30	Męski
XIA	29	Koedukacyjny
XIB	29	Męski
XIII	25	Męski
XIV	14	Koedukacyjny
XVI	60	Koedukacyjny

4.2. Wszystkie posiłki muszą być zapakowane w pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemnikach zewnętrznych służących do transportu.

4.3. WYKONAWCA będzie dostarczał posiłki we własnych termosach, termoportach lub pojemnikach zapewniających odpowiednią temperaturę dostarczonych posiłków (2 komplety). Wymienione sprzęty muszą posiadać atesty na kontakt z żywnością (do wglądu).

4.4. ZAMAWIAJĄCY dopuszcza możliwość udostępnienia swoich termosów odpłatnie w ramach odrębnej umowy. ZAMAWIAJĄCY dysponuje następującą ilością termoportów i pojemników GN:

TERMOASY do wynajmu

1/ Termoporty (opakowania termiczne do wkładów j.n)	81 sztuk
2./ Wkłady typu GN do termoportów	210 sztuk
w tym :	
- GN 1/2 - 11,5 litra z pokrywką	64 szt
- GN 1/8 - 1,6 litra z pokrywką	22 szt
- GN 1/3 - 5,7 litra z pokrywką	32 szt
- GN 1/6 - 2,8 litra z pokrywką	58 szt
- GN 1/1 - 15,0 litrów z pokrywką	17 szt
- GN 1/1 - 7,0 litrów (płaski z pokrywką)	17 szt

Koszt miesięczny wynajmu w/w pojemników to kwota :
1 000,00 zł plus VAT 23% = brutto **1 230,00 zł**

4.5. Długość wynajmu termoportów i pojemników GN będzie tożsamy z długością trwania umowy na świadczenie usługi żywienia

5.1. Posiłki odebrane zostaną przez upoważnionych pracowników ZAMAWIAJĄCEGO w obecności pracownika WYKONAWCY. ZAMAWIAJĄCY dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.

5.2. ZAMAWIAJĄCY wyznaczy osobę do każdorazowej kontroli jakości posiłku oraz zgodności wykonania z postanowieniami umowy.

5.3. WYKONAWCA zobowiązuje się do dostarczenia bezpłatnie jednego posiłku dziennie dla osoby kontrolującej.

5.4. ZAMAWIAJĄCY ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.

5.5. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli posiłków, jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez WYKONAWCĘ przez osobę upoważnioną w zakresie wymagań dietetycznych i zgodności z zasadami żywienia w szczególności w zakresie:

- a) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji 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.

5.6. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:

- a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
- b) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez WYKONAWCĘ do świadczenia usług żywienia,
- c) prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby WYKONAWCY.

5.7. WYKONAWCA zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w której dokonano zapisów dotyczących odkładania próbek żywności.

6.1. WYKONAWCA będzie dowoził posiłki do ZAMAWIAJĄCEGO własnym transportem, na swój koszt, spełniającym wymagane normy techniczne i sanitarne – przystosowanym do przewozu żywności.

6.2. Godziny dostarczenia posiłków do Szpitala i odbioru pustych termosów i pojemników zostały określa **tabela nr 4**.

Tabela nr 4	Zestawienie godzin dostarczania posiłków do Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Świeciu
Posiłki muszą być u Zamawiającego w „Punkcie Dystrybucji Posiłków” w następujących godzinach :	
Śniadanie – 6:30; Obiad i kolacja – 11:00	
lub:	
Śniadanie – 6:30; Obiad – 11:00; Kolacja – 12:30	

6.3. WYKONAWCA w dniu podpisania umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego zadeklaruje ZAMAWIAJĄCEMU wybrane godziny dostarczania posiłków do „PDP”. Uzgodnienie będzie obowiązywało przez cały okres obowiązywania umowy.

7. Temperatury potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń ZAMAWIAJĄCEGO powinny wynosić minimalnie odpowiednio:

- a) 4°C – dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.),
- b) minimum 60°C – dla zup na gorąco,
- c) minimum 60°C – dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.),
- d) minimum 60°C – dla napojów gorących (kawa, herbata).

- 8.1.** WYKONAWCA zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z „PDP” oraz resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych (mycie opróżnionych termosów i pojemników należy do WYKONAWCY). Odbiór następuje raz dziennie po obiedzie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do ZAMAWIAJĄCEGO. Koszt ich transportu (zgodnych z zaleceniami Sanepidu) ponosi WYKONAWCA.
- 8.2.** Zabezpieczenie pojemników przeznaczonych do zbierania resztek po posiłkach, leży po stronie WYKONAWCY. Odbiór resztek spożywczych może odbywać się 1 raz dziennie. Transport odpadów musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. WYKONAWCA musi poddać się kontroli w razie takowej przeprowadzanej w Szpitalu przez służby sanitarno–epidemiologiczne.
- 9.** WYKONAWCA jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania przepisów systemu HACCP, GHP, GMP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.) oraz obowiązujących rozporządzeń organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności.
- 10.** WYKONAWCA udzieli gwarancji na świeżość dostarczonych posiłków.
- 11.** WYKONAWCA w trakcie realizacji umowy będzie posiadał ważny certyfikat wdrożenia norm ISO 22000:2005.
- 12.1.** Zapłata należności za dostarczony towar następować będzie przelewem bankowym w terminie 30 dni po dostarczeniu i przyjęciu towaru oraz wystawieniu i doręczeniu faktury.
- 12.2.** ZAMAWIAJĄCY dokona stosownych potrąceń za niedostarczone przez WYKONAWCĘ posiłki.
- 13.** W formularzu ofertowym należy podać całą wartość zamówienia zliczając wszystkie oddziały (ilość łóżek) x 9 miesięcy oraz wyliczoną na tej podstawie stawkę osobodnia
- 14.** ZAMAWIAJĄCY wymaga przedłożenia polisy OC na wartość minimum 500tys. zł potwierdzającej ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia.
- 15.** Uzupełnieniem szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia są zapisy zawarte w załączniku nr 5 do SIWZ – Projekt umowy.