

Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług przygotowania i dostaw całodziennego żywienia dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. E. Szczeklika w Tarnowie.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostaw całodziennego żywienia (śniadania, obiady, kolacje, posiłki dodatkowe wymagane założeniami diety lub zaleceniami lekarzy oraz depozytów, porcji dodatkowych i dodatkowych opakowań jednorazowych) dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala im. E. Szczeklika w Tarnowie.

Usługa obejmuje dostawę wyporcjowanych posiłków dla pacjentów Szpitala dostarczonych w naczyniach jednorazowych do poszczególnych oddziałów Zamawiającego.

Dystrybucja do łóżka chorego w poszczególnych oddziałach oraz usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych należy do obowiązków personelu Zamawiającego.

1. Produkcja posiłków odbywać się będzie na bazie kuchni zewnętrznej Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego. Wykonawca zapewni bezpieczny transport posiłków pod kątem specyfiki poszczególnych diet oraz zachowania właściwych temperatur posiłków zgodnych z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Cateringowej (GCP). Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.

Dowóz posiłków będzie odbywać się 3 razy dziennie do siedziby Zamawiającego, który wyznaczy miejsce odbioru zamkniętych szczelnie termoboksów z posiłkami. Pojemniki termiczne (termoboksy) będą oznakowane nazwą oddziału, dla którego dany pojemnik jest przeznaczony. Każdy jednostkowy posiłek będzie opisany dietą, zamówioną dla pacjentów poszczególnych oddziałów.

Wykonawca będzie także dostarczać dodatkowe naczynia jednorazowe styropianowe typu menubox oraz kubki styropianowe w ilościach wg zamówienia Zamawiającego oraz depozyty żywnościowe: pieczywo, dodatki do pieczywa itp. w ilościach zamówionych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Wykaz towarów do depozytu, przewidywane ilości oraz częstotliwość dostaw zawiera Załącznik nr 10 do SIWZ.

Rozpoczęcie realizacji usługi nastąpi na pisemne wezwanie Zamawiającego. Pisemne wezwanie Zamawiającego nastąpi nie później niż do 60 dni od daty podpisania umowy. Termin realizacji zamówienia - 4 miesiące liczone od 30 dnia po dniu przesłania przez Zamawiającego pisemnego wezwania faxem lub mailem.

2. Rodzaje diet stosowanych w Szpitalu.

1) Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i diet stosowanych w Szpitalu, zgodnie z przepisami zawartymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz.594) oraz aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie.

2) Nomenklatura diet stosowanych przez Zamawiającego:

- I Dieta podstawowa
- Ia Dieta łatwo strawna
- II Dieta ścisła
- III Kleikowa
- IV Miksowana
- V Niskotłuszczowa
- VI Modyfikowana
- VIIa Cukrzycowa
- VIIb Cukrzycowa niskotłuszczowa
- VIIc Cukrzycowa modyfikowana
- VIII Ziemniaczana
- IX Bezglutenowa
- X Zapierająca
- Xc Zapierająca ½ porcji
- XI Bez salicylatów i benzoesanów

- 3) Rodzaje diet stosowanych w Specjalistycznym Szpitalu im. E. Szczeklika – charakterystyka, kaloryczność i wskazania zawartości składników odżywczych określa Załącznik Nr 7 do SIWZ.

3. Zamawianie posiłków:

- 1) Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie zamówienie złożone przez upoważnioną osobę (reprezentującą Zamawiającego) do Wykonawcy **do godz. 11.00 w dniu poprzedzającym dzień dostawy**. Zamówienie będzie uwzględniało rodzaj diet oraz ilość posiłków dla poszczególnych oddziałów. Zamówienia będą się odbywać się za pomocą poczty e-mail lub faxu przez upoważnionych pracowników Zamawiającego.

Zamawiający ma prawo zmiany ilości dziennego zamówienia, jak również rodzaju diet pod warunkiem zgłoszenia **korekt** Wykonawcy. Korekty będą zgłaszane mailowo lub faxem j.w.:

- do godziny 14.00 w dniu poprzedzającym dzień dostawy - śniadanie na dzień następny
- do godziny 9.30 w dniu dostawy – obiad i podwieczorek
- do godziny 12.00 w dniu dostawy - kolacja i posiłek nocny

W przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie składane będzie na okres tych dni, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dziennego zamówienia w terminach jw.

- 2) Posiłki dla pacjentów przyjętych do szpitala po godz. 10.00 w danym dniu zamawiane będą najpóźniej:

- do godz. 14.00 w tym dniu w zakresie kolacji, pacjenci przyjmowani po godz. 14.00 otrzymywać będą na kolację suchy prowiant zamawiany oddzielnie przez Zamawiającego (depozyty),
- pacjent przyjęty po godz. 14.00 – brak możliwości zgłoszenia korekty w zakresie śniadania, otrzymuje suchy prowiant z depozytu.

Wykonawca powinien zapewnić 5 porcji więcej (porcje dodatkowe) zupy obiadowej, zupy mlecznej oraz napoju gorącego (herbaty lub kawy zbożowej na mleku), w związku z koniecznością zabezpieczenia przyjętych i nie zgłoszonych pacjentów w ww. przypadkach.

- 3) Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na diety i oddziały w zakresie wszystkich posiłków. Codziennie z każdą dostawą posiłków zostaną przekazane listy przewozowe dla każdego posiłku i oddziału z podziałem na diety i potrawy lub produkty składające się na dania w poszczególnych dietach wraz z ilościami porcji do wydania. Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet na poszczególne oddziały i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca, prześle ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Dokument ten będzie stanowił podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę żywienia za dany miesiąc.

4. Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego

- 1) Godziny dostaw posiłków:

- **śniadanie (razem z II śniadaniem) w godz. 7.30 - 8.15,**
- **obiad (razem z podwieczorkiem) w godz. 12.00 – 12.45,**
- **kolacja (razem z posiłkiem nocnym) do godz. 16.30**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości posiłków i/lub depozytów oraz porcji dodatkowych w stosunku do średniej ilości pacjentów dziennie oraz średniej liczby porcji dodatkowych dziennie.

- 2) Posiłki jednostkowe muszą być dostarczone w specjalistycznych termosach (termoboksach) zapewniających utrzymanie właściwych temperatur zarówno potraw ciepłych jak i zimnych zgodnie z wymogami systemu HACCP oraz GCP. Termoboksy muszą być szczelnie zamknięte, nie mogą być uszkodzone i popękane. Pojemniki transportowe muszą być czytelnie opisane nazwami oddziałów, na które zostały przygotowane, a naczynia jednostkowe znajdujące się wewnątrz termoboksów muszą być czytelnie opisane numerami diet, zgodnie z którymi każdy posiłek został przygotowany.
- 3) Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu atesty na wszystkie pojemniki transportowe, które będą wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi. Waga termosu wraz z wsadem nie może

przekroczyć 25 kg na osobę. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń transportowych oraz do utrzymania w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości opakowań transportowych.

- 4) Kierowca zobowiązany jest do pomocy przy rozpakowywaniu dostawy posiłków. Wykonawca wyposaży kierowcę w czysty fartuch ochronny i na każde żądanie Zamawiającego przedstawi potwierdzenie posiadania przez kierowcę aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 5) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych (termosy), niezwłocznie po zakończeniu dystrybucji do oddziałów szpitalnych. Mycie i dezynfekcja w/w pojemników leży po stronie Wykonawcy i odbywać się będzie poza siedzibą zamawiającego.
- 6) Wykonawca zobowiązuje się do odebrania pojemników:
 - po dostawie śniadania do godz. 9.00
 - po dostawie obiadu do godz. 13.30
 - po dostawie kolacji do godz. 17.15

5. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów.

- 1) Wykonawca ma obowiązek sporządzić dekadowy (10-dniowy) jadłospis, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji, najpóźniej 4 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać nazwę, wagę, kaloryczność i wartości odżywcze poszczególnych dań i produktów.
- 2) Do Wykonawcy należy również dostarczenie dekadowego jadłospisu do dystrybucji do poszczególnych oddziałów szpitalnych zawierającego nazwy posiłków, potraw i ich wagi oraz informację o zawartych w poszczególnych daniach alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji).
- 3) Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu 2 dni nowej wersji jadłospisu.
- 4) Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.
- 5) Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości.
- 6) Dostarczane posiłki powinny mieć smak, zapach, barwę i konsystencję charakterystyczne dla danej potrawy. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant.
- 7) W jadłospisie należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak piątek.
- 8) Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu powinien uwzględniać średnio:
 - 30 – 35% dziennego zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
 - 35 – 40% dziennego zapotrzebowania energetycznego na obiad
 - 25 – 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego na kolację
- 9) W jadłospisie należy bezwzględnie uwzględnić:
 - zupę mleczną,
 - pieczywo mieszane (graham, pszenne, bezglutenowe),
 - masło o zawartości tłuszczu 82%,
 - różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, ryb, mięs, drobiu),
 - warzywa w postaci dodatków,
 - kasze, makarony, ryż, ziemniaki,
 - potrawy z ryb (1 raz w tygodniu),
 - produkty nabiałowe,
 - przetwory owocowe, niskosłodzone (dżemy, marmolada),
 - napoje na bazie mleka (kawa zbożowa na mleku),
 - zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób), gotowane, pieczone i duszone, tylko dla diety podstawowej możliwość podawania potraw smażonych,
 - kolacje min. 1 raz w tygodniu w postaci ciepłych dań.
- 10) Na całodienne wyżywienie pacjentów w Szpitalu w oparciu o diety składa się:

- śniadanie: zupa mleczna, pieczywo (w zależności od diety), masło, dodatki do pieczywa, gorący napój (herbata lub kawa zbożowa na mleku);
- II śniadanie w przypadku diety cukrzycowej lub diet specjalnych oraz dla dzieci (np. owoc, jogurt naturalny, jogurt owocowy, kisiel, budyń);
- obiad: składający się z 2 dań i kompotu, mięso 5 razy w tygodniu, ryba 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne 1 raz w tygodniu, ziemniaki, surówka lub sałatka;
- podwieczorek dla diety cukrzycowej: owoc, kefir, jogurt, surówka z marchwi
- kolacja: pieczywo rodzaju w zależności od diety, masło, dodatki do pieczywa, napój np. herbata.

Przykładowy jadłospis dekadowy dla diet obowiązujących w Specjalistycznym Szpitalu im. E. Szczeklika znajduje się w Załączniku nr 8 do SIWZ, a wymagane gramatury istotnych dla wartości odżywczej jadłospisu potraw i produktów znajduje się w Załączniku nr 9 do SIWZ.

11) Dodatkowe wymagania:

- a) Porcje dodatkowe tj. napój gorący (herbata lub kawa zbożowa na mleku), zupa obiadowa, zupa mleczna muszą być zapewnione w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem i przy każdorazowej dostawie powiększone o 5 porcji celem zabezpieczenia indywidualnych potrzeb pacjentów oraz dodatkowych porcji w przypadkach przyjęć pacjentów. Dodatkowe porcje z napojami i zupami powinny być zapakowane w oddzielny termos z czytelnym oznakowaniem „porcje dodatkowe”.
- b) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczania, w ramach umowy, podanych niżej artykułów spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nagłe przyjęcie pacjenta, zmiana diety, konieczność zastosowania dodatków białkowych. Zapas produktów spożywczych (tzw. depozyt) należy dostarczyć do wyznaczonego miejsca w siedzibie Zamawiającego na podstawie zamówienia zgłoszonego mailem lub faxem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Produkty do depozytu:

Zamówienie 1 x tygodniowo z dwudniowym wyprzedzeniem: **dżem (opakowania jednorazowe), masło, pieczywo ryżowe, sucharki, chrupki kukurydziane, biszkopty, ser topiony, miód (opakowanie jednorazowe), herbata ekspresowa, cukier, jabłka, naczynia jednorazowe styropianowe (tacki trójdzielne, tacki niedzielone, kubki 250 ml bez wieczek).**

Zamówienie codziennie z jednodniowym wyprzedzeniem (dla realizacji dostawy po dniu ustawowo wolnym od pracy zamówienie w ostatni dzień roboczy poprzedzający dzień wolny): **chleb pszenny i graham (krojony), wędlina i ser żółty (krojone, pakowane hermetycznie), twaróg (pakowany fabrycznie w folii), jogurty, kefir, serek homogenizowany naturalny.**

Wszystkie produkty mają być dostarczone w oznakowanych opakowaniach fabrycznych lub opakowaniach zastępczych zawierających dane: nazwa produktu spożywczego, skład surowcowy, data produkcji, data przydatności do spożycia, data otwarcia opakowania (np. w przypadku krojonych wędlin i serów żółtych), owoce mają być świeże i posiadać I klasę jakości.

W przypadku dostawy depozytów każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące informacje: nazwa środka spożywczego, wykaz składników występujących w środku spożywczym, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia. Ponadto chleb, wędlina i ser żółty mają być dostarczone w postaci krojonej, szczelnie zapakowane (wędlina i ser próżniowo) i zawierać etykietę z informacjami jw.

Dostarczane produkty mogą mieć wykorzystane w momencie dostawy maksymalnie 30% całkowitego okresu przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości.

Szacowane ilości produktów (depozytów) w skali miesiąca zawiera Załącznik nr 10 do SIWZ.

6. Pozostałe wymagania

- 1) Wykonawca musi posiadać niezbędne do wykonania zamówienia narzędzia tj. kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków.
- 2) Wykonawca musi dysponować personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

- 3) Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 4) Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracowników (fartuch, jednorazowe rękawiczki, czepki i obuwie). Kierowca w czasie wykonywania czynności rozładunku musi mieć nałożony czysty fartuch ochronny.
- 5) Kierowca musi być wyposażony w telefon komórkowy, którego numer będzie podany do wiadomości upoważnionej osoby Zamawiającego. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, kierowca Wykonawcy lub sam Wykonawca, ma obowiązek, powiadomić Zamawiającego o zaistniałej sytuacji.
- 6) W razie sytuacji opisanej w w/w punkcie, Wykonawca musi zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w SIWZ.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 poz. 594)
- 8) Zamawiający ma prawo do kontroli przez wyznaczone osoby, jakości i standardu usług żywieniowych, w szczególności w zakresie:
 - a) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - b) przestrzegania przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostawie posiłków,
 - c) przestrzegania harmonogramu dostawy posiłków,
 - d) kontroli estetyki, temperatur i wagi dostarczonych posiłków.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usługi żywienia, wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowane są posiłki dla Zamawiającego (z wizyty będzie sporządzony protokół podpisany przez obie strony), oraz prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych na każdym etapie zleconej usługi.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest na wezwanie udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody, przyjmujący zamówienie oświadczają, że posiada wdrożony program DDD zwalczania szkodników – monitoring stały, a protokoły z kontroli również przekazuje Zamawiającemu.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania wymazów w czasie wizytowania obiektu Wykonawcy.

7. Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy.

- 1) Wykonawca oświadcza, że posiada decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą obiekt, w którym produkowane będą posiłki dla Zamawiającego, do produkcji dań w systemie cateringowym zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015, poz 594) oraz Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), którą przedstawi Zamawiającemu na każde jego żądanie.
- 2) Wykonawca oświadcza, że do realizacji usługi posiada lub dysponuje środkami transportu, które spełniają wymagania określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015, poz 594) oraz Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004). Odpowiednie dokumenty potwierdzające powyższe Wykonawca przedstawi Zamawiającemu na każde żądanie.
- 3) Wykonawca oświadcza, że posiada opracowane i wdrożone systemy bezpieczeństwa żywności HACCP.
- 4) Wykonawca oświadcza, że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wymogi określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz 594).
- 5) Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP/GCP oraz aktualnie obowiązującymi zasadami systemu HACCP.

- 6) Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną i finansową za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych w zakresie świadczonej usługi ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz personel Zamawiającego.
 - brak zapewnienia realizacji usługi zgodnie z SIWZ, opóźnienia w dostawach lub dostawy niezgodne z deklarowanym i zaakceptowanym jadłospisem zgłaszane będą przez personel Zamawiającego odpowiedzialny za odbiór posiłków,
 - upoważniona osoba, na podstawie zgłoszeń pisemnych personelu Zamawiającego, dotyczących niezgodności w realizacji umowy prowadzi procedurę uiszczenia przez Wykonawcę nałożonej kary pieniężnej na rzecz Zamawiającego.
- 7) Wszelkie bieżące zastrzeżenia do produkcji posiłków i ich dostawy oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w dokumentacji Zamawiającego. Zapisy te zostaną przekazane Wykonawcy telefonicznie, mailowo, faxem lub w postaci korespondencji pocztowej, po uprzednim poinformowaniu osoby odpowiedzialnej ze strony Wykonawcy za realizację usługi.
- 8) Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za wykonywanie usługi dla Zamawiającego, która w imieniu Wykonawcy, będzie upoważniona do całodobowego kontaktu z Zamawiającym, w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia.
- 9) Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za następstwa wszystkich zdarzeń zaistniałych w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, których skutkiem będą ew. roszczenia osób trzecich skierowane do Zamawiającego
- 10) Klauzula poufności: Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w ścisłej tajemnicy informacji uzyskanych przy wykonywaniu niniejszej umowy, dotyczących liczby pacjentów i ich żywienia w poszczególnych oddziałach Zamawiającego. Wykonawca nie ma dostępu do danych osobowych ani danych medycznych pacjentów. Rozdział posiłków do i w oddziałach należy do personelu Zamawiającego.

8. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.

- 1) Wykonawca oświadcza, że do realizacji usługi posiada lub dysponuje środkami transportu, które spełniają wymagania określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015, poz 594) oraz Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004). Odpowiednie dokumenty potwierdzające powyższe Wykonawca przedstawi Zamawiającemu na każde żądanie.
- 2) Wykonawca jest zobowiązany posiadać w/w dokument dla każdego środka transportu, którym, będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego.
- 3) Środek transportu musi posiadać instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu oraz kontroli zapisów potwierdzających mycie i dezynfekcję.