

Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla pacjentów „Dolnośląskiego Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o. o., z siedzibą przy ul. J. C - Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław, w pomieszczeniach kuchennych, o których mowa w **załączniku nr 8 do SWZ** oraz ich dystrybucja na oddziały „DCZP” sp. z o.o. wskazane w **załączniku nr 6 do SWZ**, w ramach Realizacji programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - „Dobry posiłek w szpitalu”, którego założenia określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. (Dz. U. z 2023 r., poz. 2021 ze zm.) oraz Zarządzenie 140/2023/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia.
Usługa polega na dostawie gotowego posiłku obejmującego **drugie śniadanie i podwieczorek**, codziennie dla oddziałów szpitalnych na podstawie złożonego zamówienia oraz jadłospisu na 7 dni, przygotowanego przez Wykonawcę.
2. Zamawiający powierza Wykonawcy sporządzanie posiłków, o których mowa w niniejszym OPZ z artykułów spożywczych przez niego zakupionych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych oraz ich dystrybucję na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o.
3. Zamawiający szacuje w ramach zawartej umowy średnią miesięczną ilość posiłków dla pacjentów na poziomie:
7100 osobodni /dobrego posiłku miesięcznie
4. Dzienną ilość pacjentów, którym przysługują posiłki Wykonawca ustala w oparciu o raporty dzienne pochodzące z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o., z uwzględnieniem stosowanych diet.
5. Zamawiający przewiduje dziennie około 10 sztuk diet. (wymienione w ust. 32).
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w niniejszym OPZ z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
7. Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę, usługę przygotowywania jadłospisów przez dietetyka, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
8. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia podpisania umowy:
 - 1) dostarczyć Zamawiającemu pozwolenie na świadczenie usług cateringowych (objętych przedmiotem zamówienia) wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej bez uwag,
 - 2) posiadać wdrożony system HACCP.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji zamówienia uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Zamawiającego działalności.
10. Wykonawca zapewnia **ciągłość w świadczeniu usług przez 7 dni w tygodniu**.
11. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie Wykonawca zamieszczał informacje o składzie dań typu sałatki, pasty itp.
12. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów szpitala przez inny podmiot spełniający wymagania zawarte w umowie, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
13. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 13 jest bezwzględnie zobowiązany do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.

14. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu pozytywnie zaopiniowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Mycie i dezynfekcja samochodu dostawczego winna odbywać się na koszt Wykonawcy, preparatami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do stosowania w kontakcie z żywnością.
15. Na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących: higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością, które przedstawi do wglądu na żądanie Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do bezwzględnego przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, bhp, p. poż., a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego i innych określonych przepisami prawa oraz zapewnienia właściwej jakości oferowanych posiłków.
18. W przypadku zaleceń Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku.
19. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem założeń Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. (Dz. U. z 2023 r., poz. 2021 ze zm.).
20. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu na każde uzasadnione wezwanie Zamawiającego. Badania/wymazy Wykonawca wykona na własny koszt.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowywania posiłków, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą oraz wielkości porcji posiłków;
 - 2) otrzymywania kserokopii wyników badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu;
 - 3) przeprowadzenia oceny i sprawdzania gramatury oraz zgodności sporządzanych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, z zastrzeżeniem, że zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki podlegają zwrotowi na koszt Wykonawcy,
 - 4) okresowej kontroli jakości wykonywanej usługi, w związku z posiadaniem przez Zamawiającego Certyfikatem ISO 9001:2015-10, w ramach audytu dostawcy zewnętrznego. Zamawiający o kontroli powiadomi Wykonawcę, co najmniej 1 dzień przed kontrolą, pisemnie lub pocztą e-mail,
 - 5) dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia pacjentów oraz w przypadku nieprawidłowości jakościowych, w miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym (maksymalnie 1,5 godziny) dostarczone właściwe.
22. Zamawiający wymaga, aby jadłospis na każdy dzień (całodzienny jadłospis) zawierał w szczególności:

DRUGIE ŚNIADANIE: dla diety podstawowej:

- **Białko** (do wyboru jedna pozycja):
 - Jajko 1 szt
 - Nabiał:
 - twarogi, twarożki z dodatkami warzywnymi, serki wiejskie, serki homogenizowane (min 100 g)
 - sery żółte, ser mozzarella, ser capresi w plastrach (min. 40g)
 - Przetwory mięsne: wędliny, pasztety (min 70% mięsa), (min. 40g)
- **Warzywa/owoce** (do wyboru jedna pozycja):

Minimum 130g warzyw/owoców włączając warzywa/owoce sezonowe (w tym np. pomidory, ogórki zielone, papryka, rzodkiewka, ogórki kiszane, jabłko, gruszka, śliwka,

- marchew mini, w przypadku sałaty 50 g + 80 g np. pomidora)
- Pieczywo
 - pieczywo: pszenne, pszenno-żytnie, graham, żytnie – min 50g
- Masło minimum 82% tłuszczu – min 20 g

PODWIECZOREK: dla diety podstawowej:

Jedna pozycja do wyboru z:

- Jogurt naturalny/owocowy/kefir – min 100 g + owoc min 60 g
- Smoothie na bazie jogurtu/kefiru (min 150 g) z owocami (min 100 g)
- Budyń (gęsty) waniliowy/śmietankowy – min 200g
- Kisiel owocowy (gęsty) – min 200 g + ciasteczka owsiane/herbatniki min 60g
- Sałatka owocowa (min 2 owoce) – min 200 g
- Ciasto owocowe typu jabłecznik, ciasto z owocami/ ciasto drożdżowe – min 200g
- Mus owocowy z płatkami jaglanymi/owsianymi - min 150g

Uwaga:– dla kefirów, jogurtów, serków homogenizowanych, serków wiejskich, musów – pakowane w jednorazowe, oddzielne porcje, w pojedyncze oryginalne opakowania producenta, na których będzie widoczna data ważności do spożycia oraz skład produktu.

Powyższe wymagania dotyczą diety podstawowej – dla pozostałych diet należy zastosować odpowiednie równoważne zamienniki.

Potrawy sporządzane na podstawie świeżych warzyw i owoców sezonowych oraz jak najmniejsze zużycie warzyw mrożonych lub gotowych półproduktów. Produkcja posiłków powinna odbywać się na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości.

Dodatkowe uwagi:

Diety eliminacyjne:

- Diety wegańskie – produkty wegańskie, napoje roślinne, jogurty roślinne.
- Diety bezglutenowe – bezglutenowe pieczywo, bezglutenowe wędliny, przyprawy i inne produkty dla osób z celiakią/nietolerancją glutenu
- Diety bez laktozy – produkty bez laktozy tj. mleko, twarożki, jogurty itp.

23. Dla diet cukrzycowych stosować pełnoziarniste produkty zbożowe.

24. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę, wg następującego harmonogramu:

- 1) Drugie śniadania: do godz.11:30
- 2) Podwieczorek: nie wcześniej niż 11:20

Dopuszcza się dostarczanie podwieczorku wraz z dostawą drugiego śniadania, pod warunkiem zachowania świeżości posiłków.

25. W przypadku braków ilościowych w dostarczanych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić ich braki lub brak pojedynczych produktów niezwłocznie po zgłoszeniu braku, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny.

26. Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. te same posiłki nie mogą powtarzać się w jadłospisie 7- dniowym.

27. Dokonując dystrybucji Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm higienicznych oraz utrzymania ich właściwej temperatury:

- dla potraw serwowanych na zimno (surówki, sałatki, wędliny, desery zimne itp.) około 4 °C

28. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały „DCZP” sp. z o.o., przy użyciu termosów, odpowiednich wózków i urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków. Pomiar temperatury będzie każdorazowo wykonywany i zapisywany w karcie pomiaru temperatury przez zamawiającego w momencie dostarczenia posiłków wg wew. procedur, a w przypadku stwierdzenia niezgodności zamawiający zastrzega sobie prawo

- do wycofania produktu.
29. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie termosy oraz pozostały sprzęt, materiały, odzież i obuwie ochronne niezbędne do dystrybucji posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
 30. Wykonawca zapewnia własny transport posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
 31. Posiłki muszą być dostarczane na oddziały „DCZP” sp. z o.o. przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.
 32. Żywnienie pacjentów opierać się będzie na dietach takich jak: ogólna/podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, trzustkowa, bezglutenowa, płynna, wątrobowa, wegetariańska, wegańska, bezmleczna. Zamawiający zastrzega możliwość zamawiania diet nie wymienionych powyżej w przypadku innych zaleceń lekarzy „DCZP” sp. z o.o.
 33. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na pisemne zlecenie Zamawiającego.
 34. Wykonawca zobowiązuje się na zlecenie Zamawiającego do przygotowania śniadań w formie suchego prowiantu, pakowanego pojedynczo dla każdej zgłoszonej porcji, w jednorazowych opakowaniach, gwarantujących łatwość wydania oraz utrzymanie odpowiedniej jakości.
 35. Kaloryczność poszczególnych posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i musi odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
 36. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, warunkami i normami dla placówek ochrony zdrowia, z uwzględnieniem tradycyjnej kuchni polskiej oraz zgodnie z normami HACCP.
 37. Nad technologią sporządzania posiłków sprawuje nadzór dietetyk Wykonawcy w porozumieniu z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
 38. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem minimum 4 dni robocze, 7 - dniowego jadłospisu sporządzonego i podpisanego przez dietetyka posiłków z uwzględnieniem:
 - a) racji pokarmowych;
 - b) wartości odżywczych wyrażonych w odpowiednich jednostkach z wyszczególnieniem: wartości energetycznej, ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka, soli oraz alergenów w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych;
 39. Wykonawca zapewni, iż usługa będąca przedmiotem zamówienia, wykonywana będzie przez personel posiadający odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje zawodowe oraz wymagania zdrowotne określone odrębnymi przepisami, przy użyciu posiadanego sprzętu - wykaz osób wykonujących usługę będącą przedmiotem zamówienia oraz ich uprawnienia (załącznik nr 7 do SWZ). Wykonawca przedstawi wykaz osób Zamawiającemu przed podpisaniem umowy jako załącznik do niej, będący jej integralną częścią.
 40. Wszyscy pracownicy Wykonawcy realizujący usługę muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego.
 41. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do kucharek oddziałowych dla oddziałów wskazanych w załączniku nr 6 do SWZ lub w przypadku wskazania przez Zamawiającego pod drzwi główne oddziałów.
 42. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na Oddziały „DCZP” sp. z o.o., potwierdzonej każdorazowo przez osobę odpowiedzialną ze strony Zamawiającego.
 43. Wymagania w zakresie dystrybucji i jakości dostarczanych posiłków:
 - a) posiłki muszą być przygotowywane i transportowane w higienicznych warunkach, a pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę;
 - b) musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywieniowych zgodnie z zaleceniami dietetyka na daną dietę. Posiłki w transporterach/termosach muszą być odpowiednie do podziału dla każdego pacjenta lub przygotowane indywidualnie dla każdego pacjenta;
 44. Zbieranie z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. zamówień, co do ilości diet na każdy dzień, w następujący

sposób: telefonicznie, pisemnie lub drogą elektroniczną (e-mail) będą przekazywane Wykonawcy w dniu je poprzedzającym do godz. 13:00.

45. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania korekt:
 - w przypadku podwieczorku - do godz. 10:00 danego dnia, które dokonywane będą telefonicznie, a potwierdzone pisemnie lub drogą elektroniczną.
46. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne, zbierane do worków zapewnionych przez Wykonawcę.
47. Wykonawca zbierze odpady pokonsumpcyjne minimum raz dziennie lub w razie potrzeby.
48. Wykonawca poniesie wszelkie koszty utylizacji i wywozu odpadów.
49. Za mycie termosów i zapewnienie odpowiedniego ich stanu higienicznego odpowiada Wykonawca.
50. Wykonawca opracuje i dostarczać będzie na poszczególne oddziały druki zamówień na posiłki wraz ze stosowanym przez siebie wykazem nazewnictwa diet.
51. W przypadku konieczności zlecenia usługi objętej umową zastępczemu wykonawcy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, koszty usługi poniesie Wykonawca.
52. Zgodność ilościową ustalać będą przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy raz w miesiącu, według codziennych zapotrzebowań, i dowodów dostaw z poszczególnych oddziałów, co będzie podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę wraz z **rozliczeniem każdego oddziału.**
53. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania jeden raz w roku lub na uzasadnione żądanie zamawiającego przeprowadzać kalibrację termometrów będących na wyposażeniu kuchenek oddziałowych termometrem wzorcowym wykonawcy.
54. W przypadku wystąpienia zdarzeń mających charakter kryzysowy o zasięgu lokalnym i/lub szerszym, zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w umowie (po wspólnych ustaleniach z Wykonawcą) celem minimalizacji zagrożenia adekwatnym do sytuacji kryzysowej.
55. Szczegółowy zakres obowiązków stron i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zostały ujęte w **projekcie umowy – Załącznik nr 8 do SWZ.**
56. Niniejszy załącznik stanowi integralną część umowy tj. **Załącznika nr 8 do SWZ**