

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Usługa dostarczania posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zespołu
Zakładów Opieki Długoterminowej w Augustowie**

1. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowywanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów SPZZOD w Augustowie w terminie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.
2. Szacunkowa liczba posiłków w okresie realizacji usługi, stanowiąca podstawę do sporządzenia formularza ofertowego kształtuje się następująco:

Lp.	Nazwa posiłku	j.m.	Ilość
1.	Śniadanie	szt.	30200
2.	II śniadanie	szt.	2900
3.	obiad z zupą	szt.	30200
4.	Podwieczorek	szt.	2900
5.	kolacja	szt.	30200
6.	Posiłek w formie papkowej	szt.	2900

3. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków dla następujących diet, dla których należy sporządzać jadłospis:
 - 1) Dieta ogólna.
 - 2) Dieta bezreszkowa.
 - 3) Dieta niskocholesterolowa.
 - 4) Dieta przy wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego.
 - 5) Dieta z ograniczeniem białka i soli.
 - 6) Zasady diety cukrzycowej.
 - 7) Dieta wrzodowa.
 - 8) Dieta lekkostrawna.
 - 9) Dieta bezglutenowa.
 - 10) Dieta wysokobiałkowa.

- 11) Dieta trzustkowa.
- 12) Dieta bogato-resztkowa.
- 13) Dieta wątrobowa.
- 14) Dieta przy dnie moczanowej.
- 15) Dieta w schorzeniach nerek i dróg moczowych
- 16) Dieta płynna i papkowata (diety o zmienionej konsystencji)
- 17) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dieta cukrzycowa)
- 18) Dieta wrzodowa bez mleka
- 19) Dieta przy otyłości
- 20) Dieta lekkostrawna bez mleka

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia innej diety niż wskazane powyżej – indywidualnie do potrzeb konkretnego pacjenta. Zamawiający nie wymaga przygotowania odrębnego jadłospisu dla tych diet. O zamówieniu Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, zlecając przygotowanie konkretnych posiłków. Ponadto na zlecenie Zamawiającego, Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie papki lub żywienia sondowego.
5. Dystrybucja objętych przedmiotem zamówienia posiłków odbywać się będzie do oddziałów SPZZOD według potrzeb. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków do oddziałów w budynku SPZZOD (wejścia na parterze budynku B i C), odbioru termosów oraz do odbioru resztek pokonsumpcyjnych i termosowych z oddziałów po każdorazowym wydaniu posiłków. Zamawiający posiada wózki do dystrybucji żywności.
6. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt, w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych posiłków.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości kontroli gramatury, jakości, ilości oraz temperatury posiłków dostarczanych przez Wykonawcę w każdej chwili.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków lub części porcji obiadowej.
9. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury posiłków przez osobę nadzorującą realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego.
10. Dowóz posiłków do SPZZOD Wykonawca winien w kalkulować w koszt zamówienia.

11. Wykonawca będzie przewoził posiłki środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
12. Wszelkie ilości posiłków wskazane w niniejszym dokumencie są wielkościami szacunkowymi i są one uzależnione od ilości pacjentów przebywających w SPZZOD. Zamówienie przez Zamawiającego mniejszej ilości posiłków w okresie realizacji usługi niż zostało to wskazane w punkcie 1 nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy.
13. Dzienna ilość posiłków ustalana będzie w każdy poniedziałek tygodnia na podstawie wiadomości e-mail wysyłanych z poszczególnych oddziałów Zamawiającego do godz. 12:00. Zamawiający może zgłosić zmianę zapotrzebowania telefonicznie lub e-mail nie później niż godzinę przed planowanymi godzinami dostarczania posiłków określonymi w punkcie 14.
14. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków w godzinach:
 - Śniadanie i II śniadanie 7.30 - 8.00
 - Obiad, podwieczorek 12.00 - 12.30
 - Kolacja 17.00 - 17.30
15. Zamawiane posiłki powinny spełniać odpowiednie normy dietetyczne, przy sporządzaniu posiłków. Zamawiający zobowiązany jest stosować wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów ochrony zdrowia opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
16. Zamawiający zobowiązany jest do stosowania zasad systemu HACCP.
17. Dostarczane posiłki obiadowe lub inne gorące dania muszą posiadać następującą temperaturę: gorące zupy – minimum 75°C, gorące drugie dania – minimum 62°C, gorące napoje – minimum 80°C, sałatki i surówki – minimum 4°C.
18. Dostarczane posiłki muszą charakteryzować się estetycznym wyglądem.
19. Wykonawca będzie sporządzał jadłospis dla diet określonych w punkcie 3 na okres 14 dni i będzie dostarczał Zamawiającemu do zatwierdzenia na 7 dni przed jego obowiązywaniem.
20. Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu bez podania przyczyny.
21. Wykonawca nie może dokonać zmiany w jadłospisie bez uzyskania akceptacji Zamawiającego.
22. Jadłospis musi być sporządzany przez osobę zatrudnioną u Wykonawcy, posiadającą wykształcenie lub uprawnienia dietetyka/technologa żywności.

23. Sporządzony jadłospis musi uwzględniać rodzaj diety, rozkład makroskładników, kaloryczność poszczególnych posiłków, gramaturę poszczególnych posiłków oraz alergeny.
24. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców, oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii).
25. Jadłospis musi zostać sporządzony w sposób gwarantujący неповtarzalność dań w cyklu 7-dniowym.
26. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82 %, z wyjątkiem diety wątrobowej, gdzie wymagane jest dobrej jakości masło roślinne konfekcjonowane.
27. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 z późn. zm).
28. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, do utrzymania ich w bieżącej czystości.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania próbek i bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym kuchni Wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników w których dostarczana jest żywność, naczyń i sztućców.
30. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.
31. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków. W tym celu wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku diety podstawowej i przekazywaniu osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.
32. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.
33. Wykonawca przedstawi na każde żądanie zamawiającego wyniki badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu uczestniczącego

w produkcji i wydawaniu posiłków. Badania przeprowadzane są co najmniej 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.

34. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie wyniki badań wody oraz protokoły z każdorazowej kontroli Inspekcji Sanitarnej lub innego organu sprawującego urzędowy nadzór nad obiektem.
35. W przypadku wątpliwości Zamawiający może zlecić dokonanie badań kaloryczności i wartości odżywczej posiłków. W razie stwierdzenia nieprawidłowości kosztami badania obciążony będzie Wykonawca.
36. Wykonawca będzie odbierał resztki pokonsumpcyjne każdorazowo przy dostawie kolejnego posiłku.
37. Zamawiający będzie dokonywał raz dziennie kontroli dostawy posiłków przez wyznaczonego do tego celu pracownika na podstawie Karty kontroli dostaw posiłków (załącznik nr 1 do OPZ) według załączonego wzoru. Kontroli podlegać będą:
 - a) punktualność dostawy,
 - b) zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem,
 - c) czystość termoportów, pojemników genów,
 - d) odbiór odpadków pokonsumpcyjnych,
 - e) cechy organoleptyczne posiłków: świeżość, smak, zapach i wygląd.
38. W przypadku stwierdzenia każdej pojedynczej niezgodności z ocenianych pięciu cech wskazanych pkt 37 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 100,00 zł.

Karta kontroli dostawy posiłków z dnia

Osoba kontrolująca:

Kontrolowany posiłek:

KARTA KONTROLI DOSTAW POSIŁKÓW		
Sprawdzana cecha	TAK*	NIE*
Punktualność dostawy		
Zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem		
Czystość termoportów, pojemników i genów		
Odbiór odpadków pokonsumpcyjnych		

*właściwe zaznaczyć znakiem X

Stwierdzone nieprawidłowości

.....
.....
.....
.....

.....
Podpis osoby kontrolującej