

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie dotyczy usługi **przygotowywania posiłków dla pacjentów Oddziału Rehabilitacji SPZOZ.**

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i dostawa posiłków** (całodzienne żywienie pacjentów hospitalizowanych w oddziale rehabilitacji oraz dostawa kanapek dla pacjentów leczonych w ramach pobytu dziennego) dla SPZOZ w Stalowej Woli, ul. Kwiatkowskiego 2, do porcjowania w siedzibie Zamawiającego (za wyjątkiem posiłku nocnego, który ma być dostarczany w formie gotowej do podania), tj.:

- a) przygotowywanie i dostawa posiłków dla maksymalnie **33 pacjentów, 4 razy dziennie – 7 dni w tygodniu** (w tym dni robocze, wolne od pracy i święta) – zgodnie z indywidualnymi zamówieniami, ustalnymi na każdy dzień, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- b) **4-7 kanapek** z chleba pszenno-żytniego z masłem i dodatkami (wymienne wędlina, ser biały lub żółty) z porcją sałatki warzywnej lub owocowej w ilości 150 g – w dni robocze - zgodnie z indywidualnymi zamówieniami, ustalnymi na każdy dzień

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- 1)** Przygotowywanie przez dietetyka Wykonawcy dekadowych jadłospisów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa – jadłospis każdorazowo podpisany przez dietetyka.
- 2) Przygotowywanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do Zamawiającego posiłków (uwzględniających diety) zgodnie z warunkami i według zapotrzebowania na całodobowe żywienie pacjentów.
- 3) Zamawiający zastrzega, iż ostatni posiłek w ciągu dnia (dodatkowy posiłek nocny) musi być dostarczany do siedziby Zamawiającego w formie gotowej do podania (tj. jogurt naturalny, jabłko, itp.). Przekąski nocne powinny być indywidualnie pakowane, mieć długi termin przydatności lub chłodniczy łańcuch dostaw, nie wymagać przygotowywania i porcjowania, być łatwe do spożycia, tj. wymagać minimalnej liczby sztuków.
- 4) Zabezpieczenie transportu posiłków.
- 5) Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
- 6) Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych (termosów i garnków).
- 7) Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
- 8) Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.
- 9) Przygotowywanie, co najmniej raz w roku, dodatkowego całodziennego zestawienia żywieniowego w celu przeprowadzenia okresowych badań laboratoryjnych, potwierdzające zgodności wartości odżywczych i energetycznych z wartościami deklarowanymi w jadłospisie wybranej diety – po uprzednim poinformowaniu przez Zamawiającego.
- 10) Dostarczenie maksymalnie do 30 dni od rozpoczęcia realizacji przedmiotu Umowy:
 - a) Wykaz i charakterystykę diet
 - b) Wykaz potraw i składników

2. Zobowiązanie Wykonawcy do:

- 1) Oznakowania pojemników jednostkowych odnośnie dla jakiego rodzaju diety – z opisaniem: jaka potrawa oraz godziny umieszczenia potrawy w pojemniku, po zakończeniu procesu technologicznego.
- 2) Pobierania i przechowywania przez Wykonawcę próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z przepisami prawa.
- 3) Zapewnienia sprawnych, w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń transportowych i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu Umowy przez cały okres jej obowiązywania.
- 4) W przypadku stwierdzenia przez personel oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej, niezgodnej ze złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku nieprawidłowej jakości, Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut. Wykonawca, przy dostarczeniu zamiennika posiłku, zobowiązany jest do zapewnienia takiej samej kaloryczności i wartości odżywczej potrawy.
- 5) Odbioru własnym środkiem transportu i unieszkodliwianiu odpadów pokonsumpcyjnych.

Materiałem pomocniczym jest Załącznik nr 6 – wykaz diet, wymagalna gramatura.

3. Inne wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w stosunku do liczby posiadanych łóżek przy 100% obłożeniu oddziału oraz od liczby faktycznie hospitalizowanych pacjentów.
- 2) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania Umowy, jak również rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne wraz z załącznikiem (Standard organizacyjny żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenie). Ponadto, jadłospis powinien określać składniki zbożowe rozpisane od największego do najmniejszego wagowo oraz wypisany skład szczegółowy, wraz z czynnikami alergennymi.
- 3) Przygotowywanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet według zaleceń lekarzy Zamawiającego.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dekadowych opracowanych przez dietetyka Wykonawcy, z uwzględnieniem sezonowości produktów, zapewniających urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie. Jadłospisy będą opracowywane na okres jednej dekady (10 dni) i przedkładane Zamawiającemu do akceptacji na dwa dni przed rozpoczęciem danej dekady.
- 5) W uzasadnionych przypadkach, niezależnych od Wykonawcy, dopuszcza się wymianę produktów zaplanowanych w jadłospisie na produkty równoważne pod względem energetycznym i pod względem wartości odżywczych.

- 6) Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia lub dnia poprzedzającego.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni, przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla pacjentów oddziału uwzględniając zasady racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach, jak również Standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenie).
- 9) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków dla pacjentów oddziału z uwzględnieniem zasad zgodnych z komentarzem do Piramidy Zdrowego Żywienia. Rośliny strączkowe suche winny być podawane 1-2 razy w tygodniu / 3 razy w dekadzie, a ryby i/lub przetwory rybne minimum 2 razy w tygodniu / minimum 3 razy w dekadzie. Należy również uwzględnić w jadłospisie podawanie większej ilości produktów zbożowych z pełnego przemiału.
- 10) Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej konieczności obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziale Zamawiającego. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów, wysokiej jakości. Wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.
- 11) Dostarczane posiłki powinny:
 - a) zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję;
 - b) zawierać prawidłową kaloryczność oraz prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, składników mineralnych);
 - c) być bezpieczne – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet, z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.
 - a) produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny wymogami Rozporządzenia WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zm.), Rozporządzenia WE Nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09. 2003 r w sprawie ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019r., poz. 1252 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
 - b) produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP.
- 13) Dostarczanie posiłków w wyznaczonym czasie wg następującego harmonogramu:
 - a) śniadanie do godziny: 7:30
 - b) obiad do godziny: 12:00

- c) kolacja wraz z posiłkiem nocnym do godziny: 16:00 (w przypadku, gdy na kolację nie jest zaplanowane w jadłospisie danie gorące, kolacja może być dostarczona razem z obiadem)
- 14) Wykonawca jest zobligowany, aby do posiłków przygotowywanych na specjalne zlecenie lekarza (np. dieta cukrzycowa) zapewnić i dostarczyć dodatki na drugie śniadanie i podwieczorek.
- 15) Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności, w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- 16) Temperatura dostarczonych do oddziału posiłków powinna wynosić:
- a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0 - 4° C;
 - b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco: zupy 75° C;
 - c) temperatura pozostałych posiłków serwowanych na gorąco powinna wynosić nie mniej niż 65° C.
- 17) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych, nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziale.
- 18) Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchence oddziałowej Zamawiającego.
- 19) Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków, z podziałem na śniadanie, obiad, kolację i posiłek nocny oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków.
- 21) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie.
- 22) Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedłoży wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet.
- 23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.
- 24) Wykonawca nie dostarcza napojów do posiłków.
- 25) Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach, niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe

do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków lub w termosach.

- 26) Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć pracownika odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia.
- 27) Doprowiantowanie – korekta liczby oraz rodzaju zamawianych posiłków w związku z ruchem wewnątrzoddziałowym odbywać się będzie na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia – potwierdzonego na piśmie.
- 28) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.

4. Wymagania sanitarne

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

- 1) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem, środków transportu przeznaczonych do przygotowywania, produkcji i transportu posiłków.
- 2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej PIP.
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- 5) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
- 6) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
- 7) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
- 8) Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- 9) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.