

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **sporządzanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów Szpitala Powiatowego Sp. z o.o. w Pasłęku w okresie 24 miesięcy.**

I. Dane ogólne o zamawiającym.

1. ilość oddziałów – 3
2. średnia przewidywana ilość osobodni w skali 12 m-cy – 10.220, 24 m-cy – 20.440
3. ilość posiłków dla pacjentów w skali jednego miesiąca wynosi średnio– 2.555

II. Wykaz i charakterystyka diet.

1. Dieta podstawowa (zwykła) – obejmuje posiłki spożywane przez osoby o zdrowym przewodzie pokarmowym. Spełnia wszystkie warunki racjonalnego żywienia. Sposób przyrządzania potraw uwzględnia wszystkie metody z nowoczesną technologią potraw (gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie), powinna pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze i zapotrzebowanie energetyczne. Liczba posiłków – 3 (śniadanie, obiad, kolacja).
2. Dieta lekkostrawna – obejmuje posiłki nieobciążające przewodu pokarmowego. Dieta wyklucza produkty wzdymające, zawierające dużo błonnika, smażone, zawierające ostre przyprawy, surowe warzywa i owoce. Tłuszcze zalecane: masło i oleje roślinne. Technologia: gotowanie na wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu. Liczba posiłków – 3 (śniadanie, obiad, kolacja).
3. Modyfikacja diety lekkostrawnej
 - a) dieta wątrobowa – z ograniczeniem tłuszczu stałych o wysokim punkcie topnienia, np. smalec, słonina.
 - b) dieta cukrzycowa z wyeliminowaniem lub bardzo rygorystycznym ograniczeniem cukrów prostych (50%-60% zapotrzebowania energetycznego powinny pokrywać węglowodany), obejmująca obok posiłków głównych dwie przekąski
 - c) dieta bezmleczna - z wykluczeniem mleka i jego przetworów.

Na wniosek zamawiającego dieta lekkostrawna powinna być przygotowana w postaci papkowej, zmiksowanej lub przygotowana do podawania przez sondę

III. Od wykonawcy wymagać się będzie:

1. Świadczenia ww. zamówienia zgodnie z:
 - a) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) z późn. zm),
 - b) Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.),
2. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia– dostosowanie produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony zamawiającego.
3. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację przedmiotu zamówienia.

4. Wykonywania przedmiotu zamówienia przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel.
5. Odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników, powstałe w trakcie realizacji umowy.
6. Podjęcie natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez zamawiającego.
7. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi. Zgodnie z art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługi objęte przedmiotem zamówienia, jeśli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy. Obowiązek ten dotyczy w szczególności czynności **gotowania**.

IV. Wykonawca zobowiązany jest:

1. W zakresie sporządzania posiłków do:
 - a) opracowania jadłospisów dla pacjentów z czytelną gramaturą oraz kalorycznością wszystkich potraw oraz dostarczania ich do punktu dystrybucji w terminie min. 2 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.
 - b) gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, z uwzględnieniem sezonowości i tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, dobór produktów zgodny z wymogami żywienia dietetycznego,
 - c) używania surowców dobrej jakości w zachowanych terminach ważności,
 - d) wdrażania, przestrzegania i opracowywania instrukcji dobrej praktyki higienicznej w procesie technologicznym,
 - e) ustalanie diet i sprawowanie nadzoru nad procesem przygotowywania posiłku przez personel posiadający wymagane kwalifikacje,
2. W zakresie dystrybucji:
 - a) wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków 3 razy dziennie do punktu dystrybucji,
 - b) godziny posiłków w szpitalu ustalone są na:
 - śniadanie 7⁰⁰ – 7³⁰
 - obiad 12³⁰ – 13⁰⁰
 - kolacja 17⁰⁰ - 17³⁰
 - b) prowadzi ewidencję wydanych posiłków z podziałem na oddziały,
 - c) do wykonawcy należy mycie i dezynfekcja opakowań zbiorczych (termosy, termopaki itp.).

V. Obowiązki i uprawnienia zamawiającego

1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów stanowią:
 - a) wykaz diet stosowanych u zamawiającego (pkt. II)
 - b) wykaz zalecanych norm dziennych racji pokarmowych zgodnie z normami Polskiego Instytutu Żywności i Żywienia,
 - c) codzienne zapotrzebowanie na posiłki składane przez zamawiającego,
 - d) ilość zamawianych posiłków będzie podawana codziennie przez osobę upoważnioną (na podstawie zapotrzebowań składanych przez oddziały) do godz. 8⁰⁰
 - e) Do godz. 8⁰⁰ zamawiane będą następujące posiłki: na dzień bieżący obiad i kolacja, na dzień następny śniadanie.
 - f) Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w ciągu dnia,

- g) Ilość i rodzaj diet może ulec zmianie w zależności od potrzeb.
2. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do udostępniania dokumentacji związanej z żywieniem w celu oceny wywiązywania się ze zobowiązań,
 3. Upoważniony pracownik zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowania posiłków w miejscach ich produkcji wskazanych przez Wykonawcę.

VI. Pozostałe uregulowania

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości dotyczące przedmiotu zamówienia ujawnione przez organy kontrolne. Ponadto jest zobowiązany do usunięcia wszelkich wskazanych nieprawidłowości na własny koszt.

.....
Pieczętka i podpis wykonawcy