

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu posiłków:
 - 1) 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 ogłoszenia** oraz ich dystrybucja na oddziały „DCZP” sp. z o.o. wskazane w **załączniku nr 6 do ogłoszenia**.
 - 2) dla pracowników Zamawiającego, pacjentów „DCZP” sp. z o.o. i odwiedzających, w pomieszczeniach bufetu, o którym mowa w **załączniku nr 7 do ogłoszenia** oraz ich odpłatne wydawanie (m. in. obiadów). Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia bufetu w dni robocze w godzinach 8:00 – 15:00. W ofercie usług bufetowych Wykonawca uwzględni dania obiadowe, w skład których codziennie powinno wchodzić co najmniej zupa, danie mięsne, danie jarskie, dodatki w postaci np. ziemniaków, kopytek, surówki i inne dania ciepłe, wyroby garmażeryjne, napoje zimne i gorące oraz inne artykuły spożywcze.
2. Zamawiający powierza Wykonawcy sporządzanie posiłków, o których mowa w ust. 2, 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:
 - 1) Liczba śniadań: 9500
 - 2) Liczba obiadów: 7100
 - 3) Liczba kolacji: 7000
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.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w ust. 2 z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
7. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 dni od dnia podpisania umowy:
 - 1) dostarczyć Zamawiającemu pozwolenie na świadczenie usług restauracyjnych (objętych przedmiotem zamówienia) wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej bez uwag.
 - 2) posiadać wdrożony system HACCP w pomieszczeniach Zamawiającego, o których mowa w **załączniku nr 7, 8 do ogłoszenia**.
8. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 6 miesięcy od daty rozpoczęcia usługi dostarczyć zatwierdzony i wydany bez uwag przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej odbiór pomieszczeń/kuchni.
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. W ramach realizacji usług, Wykonawca winien zapewnić w okresach świąt posiłki o świątecznym charakterze, z uwzględnieniem tradycyjnych potraw kuchni polskiej.
12. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania sezonowości produktów, tj. należy ograniczyć podawanie pacjentom mrożonek w okresie wiosenno – letnim. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresach jesienno – zimowym, kiedy dostęp do świeżych warzyw jest ograniczony.
13. Zamawiający nie dopuszcza podawania pacjentom dań typu pasta z białym serem i wędliną, pasta z białym serem i rybą.
14. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie Wykonawca zamieszczał informacje o składzie dań typu

sałatki itp.

15. Wykonawca zobowiązany jest do należytej realizacji świadczenia usługi żywienia pacjentów niezależnie od okoliczności. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń.
16. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 14 zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
17. 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.
18. 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.
19. W przypadku zaleceń Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku.
20. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz przez Instytut Matki i Dziecka w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w trakcie trwania Umowy.
21. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia dwa razy do roku badań/wymazów mikrobiologicznych z powierzchni blatów roboczych, sprzętów i dłoni personelu. Termin wykonania badań/wymazów wymagany przez Zamawiającego to: do 10 dnia lutego oraz 10 dnia lipca oraz na każde uzasadnione wezwanie Zamawiającego. Pierwsze badanie/wymaz wykonany ma być do 10 dnia lipca 2018 r. Badania/wymazy Wykonawca wykona na własny koszt.
22. 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) nadzoru kontroli pomieszczeń przekazanych w dzierżawę Wykonawcy;
 - 5) okresowej kontroli jakości wykonywanej usługi, w związku z posiadaniem przez Zamawiającego, Certyfikatem ISO 9001:2009, w ramach audytu dostawcy zewnętrznego. Zamawiający o kontroli powiadomi Wykonawcę, co najmniej 1 dzień przed kontrolą, pisemnie lub faksem.
23. Podstawową zasadą są trzy posiłki dziennie dla pacjenta „DCZP” sp. z o.o., wyjątkiem są pacjenci o specjalnych zaleceniach - dodatkowo np. w diecie cukrzycowej: drugie śniadanie i druga kolacja lub podwieczorek, w diecie wrzodowej - drugie śniadanie oraz pacjenci oddziałów dziennych – jeden posiłek dziennie (śniadanie) wg diet ustalonych przez lekarza.
24. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę w pomieszczeniach kuchennych, o których mowa w załączniku nr 8 do ogłoszenia, a następnie dostarczone przez Wykonawcę do pomieszczeń kuchenek oddziałowych, o których mowa w załączniku nr 6 do ogłoszenia, wg następującego harmonogramu:
 - 1) Śniadania 7:00-7:30
 - 2) Obiady 11:30-12:00
 - 3) Kolacje 14:00-14:30
25. W przypadku braków ilościowych w dostarczanych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany

uzupełnić ich braki lub brak pojedynczych produktów natychmiast po zgłoszeniu braku, nie później jednak niż w ciągu 20 minut.

26. Dokonując dystrybucji Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm higienicznych oraz utrzymania ich właściwej temperatury.
27. 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 (63°C) posiłków. Pomiar temperatury ma być każdorazowo wykonywany i zapisywany w karcie pomiaru temperatury w momencie dostarczenia posiłku do kucharki oddziałowej.
28. 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.
29. Wykonawca zapewnia własny transport posiłków na Oddziały „DCZP” sp. z o.o.
30. Transport/samochód przeznaczony do rozwożenia posiłków na Oddziały Wykonawca może stacjonować całodobowo na terenie „DCZP” sp. z o.o. Wszelkie dodatkowe jednostki transportowe Wykonawcy służące do celów innych niż wymieniony zobowiązują Wykonawcę do zawarcia umowy na parkowanie z Zamawiającym na zasadach określonych przez DCZP sp. z o.o.
31. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. odpowiednie napoje wydawane do posiłków oraz napoje wydawane poza posiłkami (np. herbata, kompot, woda z sokiem itp.), w ilości nie mniejszej niż 1500 ml dziennie na jednego pacjenta.
32. W przypadku wysokich temperatur tj. powyżej 30 °C Wykonawca zobowiązany jest do podwojenia ilości płynów dla każdego pacjenta nie mniejszej niż 3000 ml dziennie.
33. Posiłki muszą być dostarczane do pomieszczeń kucharek oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.
34. Żywnienie pacjentów opierać się będzie na dietach takich jak: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa, trzustkowa, bezglutenowa, niskotłuszczowa, płynna, zmiksowana, bogato białkowa, wrzodowa. Zamawiający zastrzega możliwość zamawiania diet nie wymienionych powyżej w przypadku innych zaleceń lekarzy „DCZP” sp. z o.o.
35. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na pisemne zlecenie Zamawiającego.
36. Kaloryczność poszczególnych posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i musi odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
37. 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.
38. Nad technologią sporządzania posiłków sprawuje nadzór dietetyk Wykonawcy w porozumieniu z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
39. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem minimum 3 dni robocze, 10 - dniowego jadłospisu sporządzonego i podbitego przez dietetyka posiłków z uwzględnieniem:
 - 1) racji pokarmowych;
 - 2) wartości odżywczych wyrażonych w odpowiednich jednostkach z wyszczególnieniem: wartości energetycznej, białka ogółem, białka zwierzęcego, tłuszczy, węglowodanów przyswajalnych, błonnika pokarmowego, wapnia, żelaza, alergenów w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup żywieniowych chorych;
 - 3) gramaturę poszczególnych potraw np.: zupa pomidorowa z makaronem 400 ml, ziemniaki puree 200g, kotlet wieprzowy mielony z łopatki 90g, mizeria z jogurtem 150g, kompot z czarnej porzeczki 200 ml itd.;
 - 4) gramatury dodatków/produktów odpowiednio w gramach lub mililitrach w jadłospisach np.: jogurt naturalny 1 szt. – 115g, jabłko 1 szt. -150 g, pomarańcza 1 szt. – 160g, parówka 1 szt. – 60 g, itp.;
 - 5) informację dotyczącą sposobu serwowania każdej potrawy w jadłospisie – czy jest podawana na zimno czy na ciepło;

- 6) sezonowości oraz tradycyjności potraw również w okresie świąt, np. Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.
40. 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 11 do ogłoszenia). Wykonawca przedstawi wykaz osób Zamawiającemu przed podpisaniem umowy jako załącznik do niej, będący jej integralną częścią.
41. Wszyscy pracownicy Wykonawcy realizujący usługę muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego.
42. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do kuchенок oddziałowych dla oddziałów wskazanych w załączniku nr 6 do ogłoszenia.
43. 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.
44. Wymagania w zakresie dystrybucji i jakości dostarczanych posiłków:
- 1) posiłki muszą być przygotowywane i transportowane w higienicznych warunkach, a pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę;
 - 2) musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywnościowych zgodnie z zaleceniami dietetyka;
 - 3) do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie wrzątku w termosach;
 - 4) wymagane jest dostarczenie herbaty ekspresowej w torebkach oraz cukru;
 - 5) do obiadu konieczne jest dostarczanie kompotu lub innego dodatku płynnego.
45. Dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
46. Zbieranie z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. zamówień co do ilości diet na każdy dzień, odbywać się będzie w następujący sposób:
- 1) godz. 6.30 - odbiór zamówienia z poszczególnych Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. na śniadania i obiady w danym dniu;
 - 2) godz. 13.00 - odbiór zamówienia z poszczególnych Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. na kolacje w danym dniu.
47. W soboty, niedziele i dni świąteczne, zamówienia będą przekazywane Wykonawcy w dniu je poprzedzającym.
48. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania korekt:
- 1) przy obiedzie do godz. 10:30;
 - 2) przy kolacji do godz. 13:30.
- które dokonywane będą telefonicznie, a potwierdzone na piśmie.
49. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne, zbierane do worków zapewnionych przez Wykonawcę, odbierze Wykonawca.
50. Wykonawca poniesie wszelkie koszty utylizacji i wywozu odpadów.
51. Za mycie termosów i zapewnienie odpowiedniego ich stanu higienicznego odpowiada Wykonawca.
52. Wykonawca opracuje i dostarczać będzie na poszczególne oddziały druki zamówień na posiłki wraz ze stosowanym przez siebie wykazem nazewnictwa diet.
53. W przypadku konieczności zlecenia usługi objętej umową zastępczemu Wykonawcy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, koszty usługi poniesie Wykonawca.
54. Usługi, o których mowa w ust. 2 Wykonawca prowadzić będzie w pomieszczeniach wydzielonych od Zamawiającego.
55. Wykonawca zobowiązany jest do zamontowania na własny koszt podliczników wody w celu rozliczenia miesięcznego zużycia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w terminie 14 dni od daty rozpoczęcia usługi, które z chwilą zakończenia umowy zostaną na stanie Zamawiającego.

56. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie dodatkowej usługi polegającej na sporządzaniu posiłków dla potrzeb innych zamawiających, każdorazowo za pisemną zgodą Zamawiającego.
57. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wstrzymania zgody na prowadzenie dodatkowej usługi polegającej na sporządzaniu posiłków dla potrzeb innych zamawiających w przypadku gdy stwierdzi, że ma to negatywny wpływ na proces żywieniowy pacjentów „DCZP”.
58. Zaleca się, jednakże nie wymaga się, aby Wykonawcy ubiegający się o przedmiotowe zamówienie dokonali wizji lokalnej pomieszczeń w celu zapoznania się samodzielnie z ich stanem, pozostającym w nich wyposażeniem i na tej podstawie dokonali ustalenia sprzętu, którego uzupełnienie będzie według nich niezbędne dla realizacji usług zgodnie z wszelkimi wymogami Zamawiającego, jak również prac remontowych lub innych prac związanych z dostosowaniem i adaptacją pomieszczeń do przygotowania i złożenia oferty oraz zawarcia umowy. Koszty związane z przeprowadzeniem wizji i opracowania oferty ponosi Wykonawca.
59. Szczegółowy zakres obowiązków stron i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zostały ujęte w **projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 12 do ogłoszenia.**