

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA ZADANIA NR 2 – od 01.10.2023r. do 31.12.2024r.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu śniadań: dla pacjentów „Dolnośląskiego Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o. o., z siedzibą przy ul. Czechowa 36, 52-231 Wrocław z ich dystrybucją na **Oddział Dzienny CZP KRZYKI**
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 dystrybucją na oddział „DCZP” sp. z o.o. tj. **Oddział Dzienny CZP KRZYKI**
3. Zamawiający szacuje w ramach zawartej umowy średnią miesięczną ilość śniadań dla pacjentów na poziomie:
Dla Zadania nr 2: 880
4. Dzienną ilość pacjentów, którym przysługują śniadania Wykonawca ustala w oparciu o raporty dzienne pochodzące z Oddziału „DCZP” sp. z o.o. tj. **Oddział Dzienny CZP KRZYKI**, z uwzględnieniem stosowanych diet (przesyłane drogą e-mailową)
5. Zamawiający przewiduje dziennie około 9 sztuk diet. (wymienione w ust. 34).
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania śniadań w formie suchego prowiantu bez konieczności podawania na ciepło, pakowanego pojedynczo dla każdej zgłoszonej porcji, w jednorazowych opakowaniach, gwarantujących łatwość wydania oraz utrzymanie odpowiedniej jakości tj. np. kanapki + dodatek w postaci owocu/jogurtu lub sałatka, pieczywo + dodatek w postaci owocu/jogurtu.
7. Zamawiający wymaga, aby śniadanie zawierało przynajmniej 1 porcję produktów mlecznych np. gotowa kawa zbożowa, jogurt, kefir, serek homogenizowany pakowany w jednorazowych oddzielnych porcjach
8. Do śniadań wymagane jest dostarczenie herbaty ekspresowej w torebkach oraz cukru lub gotowej do spożycia kawy zbożowej.
9. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w niniejszym OPZ z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
10. Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę, odbior i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
11. 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.
12. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji zamówienia uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Zamawiającego działalności.
13. Wykonawca zapewnia ciągłość w świadczeniu usług przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy)
14. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie Wykonawca zamieszczał informacje o składzie dań typu sałatki, pasty, kanapki itp.
15. 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.
16. Wykonawca w przypadku, o którym mowa w ust. 15 jest bezwzględnie zobowiązany 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 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. W tym celu, Wykonawca dostarczy po podpisaniu umowy wykaz stosowanych preparatów dezynfekcyjnych (w terminie nie dłuższym niż 30 dni od podpisania umowy).
 18. Na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy.
 19. 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.
 20. 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.
 21. W przypadku zaleceń Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku.
 22. **Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Ministerstwo Zdrowia oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w trakcie trwania Umowy.**
 23. 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.
 24. 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 faksem,
 - 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.
 25. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę, wg następującego harmonogramu:
 - Śniadanie 7:00-7:30,
 26. 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.
 27. Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. te same posiłki nie mogą powtarzać się w jadłospisie dekadowym lub 14-dniowym
 28. Dokonując dystrybucji Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm higienicznych oraz utrzymania ich właściwej temperatury w przypadku posiłków podawanych na zimno.
 29. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na Oddział Dzienny CZP KRZYKI, 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.
30. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie termosy oraz pozostały sprzęt, materiały, odzież i obuwie ochronne niezbędne do dystrybucji posiłków na Oddział Dzienny CZP KRZYKI
 31. Wykonawca zapewnia własny transport posiłków na oddział Dzienny CZP KRZYKI
 32. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do Oddziału Dziennego CZP KRZYKI odpowiednie napoje wydawane do śniadań tj. gotowa kawa zbożowa (min. 300ml na jednego pacjenta) lub herbata ekspresowa wraz z cukrem do przyrządzenia w oddziale.
 33. Posiłki muszą być dostarczane do pomieszczeń Oddziału Dziennego CZP KRZYKI przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.
 34. **Żywnienie pacjentów opierać się będzie na dietach takich jak: ogólna/podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, trzustkowa, bezglutenowa, wątrobowa, wegetariańska, wegańska, bezmleczna. 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. W ramach realizacji usługi Wykonawca winien zapewnić w okresach świąt posiłki o świątecznym charakterze, z uwzględnieniem tradycyjnych potraw kuchni polskiej oraz dodatkowo w Tłusty Czwartek: 1 szt. pączka dla 1 pacjenta – dostarczane do śniadania.
 39. Nad technologią sporządzania posiłków sprawuje nadzór dietetyk Wykonawcy w porozumieniu z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
 40. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przedstawienia do akceptacji upoważnionej przez Zamawiającego osobie, z wyprzedzeniem minimum 4 dni robocze, 7 - dniowego jadłospisu sporządzonego i podbitego przez dietetyka posiłków z uwzględnieniem:
 - a) racji pokarmowych;
 - b) 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;
 - c) gramaturę poszczególnych potraw np.: sałatka 150 g, kanapka szynką 300g itd.;
 - d) 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, itp.;
 - e) informację dotyczącą sposobu serwowania każdej potrawy w jadłospisie – czy jest podawana na zimno czy na ciepło;
 41. 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.
 42. Wszyscy pracownicy Wykonawcy realizujący usługę muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia dla celów epidemiologicznych, dostępne w każdej chwili dla Zamawiającego.
 43. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie bezpośrednio do Oddziału Dziennego CZP KRZYKI w miejsce wskazane przez Zamawiającego.
 44. 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.

45. 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 wylewały 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;
46. Dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
47. Zbieranie z Oddziałów „DCZP” sp. z o.o. zamówień, co do ilości diet na każdy dzień, następujący sposób: telefonicznie, pisemnie lub drogą elektroniczną (e-mail) będą przekazywane Wykonawcy w dniu je poprzedzającym do godz. 13:00.
48. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne, zbierane do worków zapewnionych przez Wykonawcę.
49. Wykonawca zbierze odpady pokonsumpcyjne minimum raz dziennie lub w razie potrzeby
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. 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.**
55. 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.
56. W przypadku wystąpienia zdarzeń mających charakter kryzysowym 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.
57. Szczegółowy zakres obowiązków stron i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zostały ujęte w **projekcie umowy – Załącznik nr 8 do SWZ.**
58. Niniejszy załącznik stanowi integralną część umowy tj. **Załącznika nr 8 do SWZ**