

Załącznik nr 1 Zapytania ofertowego

Przedmiot zamówienia

Nr sprawy: ZO 1/2023

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi żywienia pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej (dalej DDOM) w Powiatowym Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp.z o.o. w ramach Projektu pn.: **"Dzienny Dom Opieki Medycznej jako rozwój nowych usług opieki nad osobami niesamodzielnymi z powiatu kamiennogórskiego"**.
2. Zamówienie realizowane jest w ramach Projektu pn.: **"Dzienny Dom Opieki Medycznej jako rozwój nowych usług opieki nad osobami niesamodzielnymi z powiatu kamiennogórskiego"**.

Nazwa Programu Operacyjnego: Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020

Numer i nazwa Osi priorytetowej: 9 Włączenie społeczne

Numer i nazwa Działania: 9.3 Dostęp do wysokiej jakości usług zdrowotnych

Projekt nr: RPDS.09.03.00-02-0003/18

II. Informacje szczegółowe

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu w dni robocze śniadania, II śniadania oraz obiadu składającego się z zupy, drugiego dania oraz napoju dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej. Liczba pacjentów przebywających w DDOM – średnio 20 (dziennie). Możliwe jest zmniejszenie ilości osób i zwiększenie do nie więcej niż 24 osób (dziennie) oraz wskazanie rodzajów posiłków.
2. **Wykaz diet i wymagań Zamawiającego dotyczących żywienia:**
Wykonawca w dni robocze dostarczy wyżywienie dla pacjentów DDOM z uwzględnieniem diet:
 - 1) dieta podstawowa (zapotrzebowanie energetyczne - szacunkowy rozkład):
 - śniadanie - ok. 450-500 kcal
 - II śniadanie – ok. 150-200 kcal
 - obiad: ok. 800-900 kcal
 - 2) dieta cukrzycowa (zapotrzebowanie energetyczne):
 - śniadanie - ok. 400-450 kcal
 - II śniadanie – ok. 150-180 kcal
 - obiad: ok. 750-800 kcal
 - 3) dieta lekkostrawna (zapotrzebowanie energetyczne):
 - śniadanie - ok. 450-500 kcal
 - II śniadanie – ok. 150-200 kcal
 - obiad: ok. 750-800 kcalDiety powinny być ułożone zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
3. **Kaloryczność posiłków wynosić będzie:**
 - 1) śniadanie - 25% dziennego zapotrzebowania energetycznego,
 - 2) II śniadanie - 10% dziennego zapotrzebowania energetycznego,
 - 3) obiad - 40 % dziennego zapotrzebowania energetycznego.
4. Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenie.
5. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w ścisłej współpracy z Zamawiającym. Menu będzie konsultowane z dietetykiem DDOM Zamawiającego. Wykonawca zapewni zgodność przygotowywanych posiłków z sugestiami przekazanymi przez dietetyka.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania diety indywidualnej, zalecanej przez lekarza Zamawiającego.
7. W/w diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków (papkowate, przecierane, płynne) oraz mogą być modyfikowane pod względem tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych.
8. Posiłki dostarczane będą w indywidualnych pojemnikach termoizolacyjnych opisanych nazwą diety. Napoje dostarczane będą w termosach. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników z DDOM po skończonych posiłkach.
9. Wymagania Zamawiającego co do składu posiłków
Posiłki muszą składać się z:
 - 1) śniadania – np.: płatki, mleko, kanapki, gotowy posiłek (nie podawany w postaci półproduktów) zarówno w wersji na zimno i na ciepło, jogurt,
 - 2) II śniadanie – np.: kanapka, jogurt, słodkie przekąski (ciasto, ciasteczka), owoce sezonowe,
 - 3) obiad – zupa i drugie danie z dodatkami warzywnymi, kompot.
10. Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca nie będzie korzystał z produktów typu instant, półproduktów i gotowych produktów, a także wyklucza się możliwość wykorzystywania elementów (składników) potraw z dnia poprzedniego.
11. Mięsa w postaci mielonej i gulaszu planowane będą nie częściej niż 4 razy w miesiącu.
12. Wykonawca będzie używał masła o zawartości tłuszczu min. 82%.
13. Wykonawca zapewnia przygotowanie posiłków dla diet, z zachowaniem zasad właściwego sporządzania posiłków pod względem technologicznym i doboru dozwolonych w diecie produktów.
14. **Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:**
 - 1) napoje ciepłe (kawa, herbata) – 250 ml;
 - 2) zupy – 350 ml;
 - 3) ziemniaki – 250 g, ryż, kasza, makaron – 250 g;
 - 4) drób, mięso bez kości – 120 g (I gatunek);
 - 5) drób z kością – 250 g;
 - 6) ryby (filet) – 120 g;
 - 7) pieczywo pszenne i razowe – 100 g;
 - 8) jajka – 2 szt.;
 - 9) sałatki – 120 g;
 - 10) sosy do mięsa – 50 ml;
 - 11) surówki, sałatki do II dania – 150 g;
 - 12) dodatki warzywne – 100 g,
 - 13) owoce – 100 g.
15. Wykonawca zapewni niezbędne produkty do samodzielnego przygotowania napojów w DDOM tj. kawa op. 1000 g /tydzień, herbata czarna op. 50szt./tydzień, herbata owocowa op. 150 szt. /tydzień, cukier – 2 kg oraz butelkowanej 0,7 l wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (70 butelek niegazowanej, 15 butelek gazowanej wody/ tydzień) dla pacjentów DDOM.
16. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż :
 - 1) gorące zupy 75°C;
 - 2) gorące drugie dania 70°C;
 - 3) gorące napoje 80°C;
 - 4) sałatki i surówki 4°C.
17. Posiłki dostarczane będą w godzinach:
 - 1) śniadanie godz. 7.30
 - 2) II śniadanie godz. 10.00
 - 3) obiad godz.13.00bezpośrednio do pomieszczeń Dziennego Domu Opieki Medycznej Zamawiającego – I piętro.

18. Zamawiający **nie dopuszcza** jednej (łączonej) dostawy posiłków – obiad wraz ze śniadaniem na następny dzień. Posiłki winny być świeżo przygotowane, w tym samym dniu co ich wydanie.
19. Wykonawca przy sporządzeniu jadłospisów uwzględniać będzie sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców.
20. Planowane posiłki powinny zapewnić: urozmaicenie pod względem ich składu oraz atrakcyjność sensoryczną z uwzględnieniem smaku, zapachu, kolorystyki (kontrast barw poszczególnych składowych posiłków), niepowtarzalność potraw przez okres 10 dni (czas obowiązywania jadłospisu dekadowego), muszą charakteryzować się wysoką jakością i być przygotowane w kuchni Wykonawcy.
21. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej kontrolę przez Zamawiającego w zakresie:
 - 1) ilości wydawanych posiłków oraz jadłospisów dziennych wg poszczególnych diet,
 - 2) kaloryczności posiłków,
 - 3) zastosowanej gramatury żywnościowej,
 - 4) wartości odżywczych.
22. Wykonawca będzie dostarczał z jednodniowym wyprzedzeniem jadłospis dzienny. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania wydanych zgodnie z jadłospisem posiłków w zakresie: gramatury artykułów żywnościowych oraz wartości energetyczno – odżywczych.
23. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zgodnie z wymaganiami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132), zasadami GHP, GMP oraz normami HACCP i dostarczenie przedmiotu zamówienia bezpośrednio do pomieszczeń Dziennego Domu Opieki Medycznej Zamawiającego.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie unieszkodliwienia odpadów pokonsumpcyjnych, w szczególności Ustawą z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz.U. z 2022 r., poz.699 z późn.zm.). Wykonawca na własny koszt zabezpieczy estetyczne, czyste, szczelnie zamykane pojemniki do odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich bieżący odbiór.
25. Wykonawca winien przewozić posiłki zachowując wymogi sanitarno–higieniczne oraz zabezpieczone w termoportach gwarantujących utrzymanie prawidłowej temperatury potraw zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004).
26. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz.545).
27. Cena oferty Wykonawcy wyliczona będzie w oparciu o cenę jednostkową - stawkę żywieniową za każdy posiłek (śniadanie, II śniadanie, obiad) dla jednego pacjenta DDOM za okres 4 miesięcy, przy uwzględnieniu pełnej liczby pacjentów DDOM, tj. 20 dziennie. Faktyczna wartość usługi wyliczona będzie w oparciu o rzeczywistą liczbę żywionych pacjentów DDOM. Cena jednostkowa stanowić będzie podstawę rozliczeń. Szczegółowe zasady dotyczące rozliczania usługi zawarte są w Projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego. O ile nie zostanie określone inaczej, Wykonawca ma dostarczyć do Zamawiającego posiłki dla 20 osób. W przypadku obiadów, ich ilość i rodzaj, które należy dostarczyć do Zamawiającego w danym dniu może zostać zmieniona najpóźniej do godz. 10.00 dnia bieżącego. Ilość i rodzaj posiłków dostarczanych następnego dnia można zmienić najpóźniej do godz. 16 poprzedniego dnia roboczego.
28. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe na: osobach i mieniu osób przebywających na terenie szpitala oraz mieniu Zamawiającego, które wynikły z niewykonania, bądź nienależytego wykonania przedmiotu umowy. Usługa będzie wykonywana wewnątrz czynnego budynku szpitala. W związku z tym Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapoznania się z podstawowymi zasadami pracy w szpitalu i stosowania ich tak, aby nie zakłócały jego funkcjonowania, w tym pracy personelu medycznego oraz pobytu pacjentów DDOM i na innych oddziałach szpitalnych.