Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu posiłków: dla pacjentów „Dolnośląskiego Centrum Zdrowia Psychicznego" sp. z o. o., z siedzibą przy ul. J. C - Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław oraz ich dystrybucja na oddziały „DCZP" sp. z o.o. wskazane w **załączniku nr 6 do SWZ.**
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 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: 9 500
   2) Liczba obiadów: 7 100
   3) Liczba kolacji: 7 000
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 rodzajów diet (wymienionych w ust. 33), przy czym liczba ta w zależności od potrzeb Zamawiającego może ulec zmianie.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług wskazanych w niniejszym OPZ z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w zakresie przedmiotu umowy przepisami prawa.
7. Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania, aby obejmowała ona również dodatkowe posiłki dla wskazanych przez Zamawiającego diet (II śniadanie dla diet wysokobiałkowych, diet płynnych, diety dla pacjentów z cukrzycą śniadanie i podwieczorek). Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do wartości wsadu do kotła poprzez okazanie przez Wykonawcę raportów w tym zakresie
8. Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
9. 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
10. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania szczególnej staranności przy realizacji zamówienia uwzględniając specyficzny charakter prowadzonej przez Zamawiającego działalności.
11. Wykonawca zapewnia ciągłość w świadczeniu usług przez 7 dni w tygodniu.
12. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie Wykonawca zamieszczał informacje o składzie dań typu sałatki, pasty itp.
13. 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 osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
14. 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.
15. 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 wykaz stosowanych preparatów dezynfekcyjnych.

16. Na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy.
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 z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w trakcie trwania Umowy.
21. 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.
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) okresowej kontroli jakości wykonywanej usługi, w związku z posiadanym 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 na podstawie protokołu, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych w miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym (maksymalnie 1,5 godziny) dostarczone właściwe
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 dostarczane przez Wykonawcę, wg następującego harmonogramu:
    1) Śniadania 7:00-7:30
    2) Obiady 11:30-12:00
    3) Kolacje 14:00-14:30,

    W przypadku, kiedy kolacja nie będzie zawierała dań podawanych na ciepło/gorąco, Wykonawca za zgodą Zamawiającego może dostarczyć kolację w jednym transporcie z obiadem.
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 1 godziny.
26. Dokonując dystrybucji Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm higienicznych oraz utrzymania ich właściwej temperatury (65ºC).

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 (65ºC) posiłków. Pomiar temperatury ma być każdorazowo wykonywany i zapisywany w karcie pomiaru temperatury w momencie dostarczenia posiłku do kuchenki 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. 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.
31. W przypadku wysokich temperatur tj. powyżej 30 ºC Wykonawca zobowiązany jest do podwojenia ilości płynów dla każdego pacjenta nie mniejszej niż 3000 ml dziennie.
32. Posiłki muszą być dostarczane do pomieszczeń kuchenek oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby.
33. Żywienie pacjentów opierać się będzie na dietach takich jak: ogólna/podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, trzustkowa, bezglutenowa, płynna, wątrobowa, wegetariańska, wegańska, bezmleczna. Zamawiający zastrzega możliwość zamawiania diet nie wymienionych powyżej w przypadku innych zaleceń lekarzy „DCZP" sp. z o.o.
34. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania diet i posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych na pisemne zlecenie Zamawiającego.
35. Wykonawca zobowiązuje się na zlecenie Zamawiającego do przygotowania śniadań w formie suchego prowiantu, pakowanego pojedynczo dla każdej zgłoszonej porcji, w jednorazowych opakowaniach, gwarantujących łatwość wydania oraz utrzymanie odpowiedniej Jakości.
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 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.: 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.;
    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, parówka 1 szt. – 60 g, itp.;
    e) informację dotyczącą sposobu serwowania każdej potrawy w jadłospisie – czy jest podawana na zimno czy na ciepło;
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 8 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 kuchenek oddziałowych dla oddziałów wskazanych w załączniku nr 3 do umowy, lub w przypadku wskazania przez Zamawiającego pod drzwi główne oddziałów.
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:
    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.
    c) do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie wrzątku w termosach;
    d) wymagane jest dostarczenie herbaty ekspresowej w torebkach oraz cukru;
    e) 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, następujący sposób: telefonicznie, pisemnie lub drogą elektroniczną (e-mail) będą przekazywane Wykonawcy w dniu je poprzedzającym do godz. 13:00
47. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania korekt:
    - w przypadku kolacji do godz. 10:00 danego dnia
    które dokonywane będą telefonicznie, a potwierdzone na piśmie.
48. Obowiązkiem Wykonawcy będzie utylizacja wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych, które stanowią własność Wykonawcy, oraz mycie naczyń i urządzeń transportowych. Odpady konsumpcyjne, zbierane do worków zapewnionych przez Wykonawcę, odbierze Wykonawca.
49. Wykonawca poniesie wszelkie koszty utylizacji i wywozu odpadów pokonsumpcyjnych powstałych w wyniku realizacji umowy.
50. Za mycie termosów i zapewnienie odpowiedniego ich stanu higienicznego odpowiada Wykonawca.
51. Wykonawca opracuje i dostarczać będzie na poszczególne oddziały druki zamówień na posiłki wraz ze stosowanym przez siebie wykazem nazewnictwa diet.
52. W przypadku konieczności zlecenia usługi objętej umową zastępczemu Wykonawcy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, koszty usługi poniesie Wykonawca.
53. Szczegółowy zakres obowiązków stron i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zostały ujęte w **projekcie umowy.**
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.**