1. **Informacje wstępne**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa produkcji i przygotowywania całodziennych posiłków dla pacjentów w SK MSWiA z W-MCO w Olsztynie w kuchni Wykonawcy wraz z ich dowozem do siedziby Zamawiającego.

2. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przedmiotu zamówienia przez wykonawcę w kluczowej jego części dotyczącej produkcji i przygotowania posiłków.

3. Okres świadczenia usług: przez okres 24 miesięcy od daty podpisania umowy, począwszy od pierwszego porannego posiłku.

4. Warunki realizacji usługi określa również wzór umowy będący załącznikiem nr 3 do SWZ.

5. Zapotrzebowanie Zamawiającego na posiłki w okresie obowiązywania umowy przedstawia formularz cenowy będący załącznikiem nr 5 do SWZ.

Podane ilości zostały obliczone w oparciu o dane historyczne i uwzględniają wzrost zapotrzebowania na posiłki. Zamawiający zastrzega, jednak, iż wskazana ilość posiłków jest szacunkowa i może ulec zmianie stosowanie do jego rzeczywistych potrzeb.

Dodatkowo Zamawiający podaje, iż:

• średnia liczba diet 3 posiłkowych wynosi 151 dziennie,

• średnia liczba diet 5 posiłkowych wynosi 51 dziennie,

• średnia liczba diet 6 posiłkowych wynosi 3 dziennie.

Ilość oddziałów wraz z miesięcznym rozbiciem na osobodni

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa Oddziału** | **Ilość żywionych pacjentów średnio w miesiącu (śniadanie, obiad , kolacja)** |
| 1. | Klinika Radioterapii | 735 |
| 2. | Klinika Onkologii i Immunoonkologii z Oddziałem Dziennym Terapii Onkologicznej I | 915 |
| 3. | Klinika Onkologii i Immunoonkologii z Oddziałem Dziennym Terapii Onkologicznej II | 390 |
| 4. | Oddział Kliniczny Hematologii | 655 |
| 5. | Oddział Chorób Wewnętrznych Gastroenterologii i Kardiologii Onkologicznej | 720 |
| 6. | Klinika Urologii i Onkologii Urologicznej | 285 |
| 7. | Klinika Chirurgii Onkologicznej | 635 |
| 8. | Oddział Ginekologii Onkologicznej i Uroginekologii | 145 |
| 9. | Oddział Neurologii z Pododdziałem Udarowym | 590 |
| 10. | Oddział Ortopedii, Traumatologii i Onkologii Narządu Ruchu | 340 |
| 11. | Oddział Kliniczny Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chorób Piersi | 630 |
| 12. | Kliniczny Szpitalny Odział Ratunkowy | 90 |
| 13. | Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii | 20 |
|  | **RAZEM:** | **6 150** |

Oprócz posiłków podstawowych, do których zaliczamy śniadanie, obiad, kolację Wykonawca będzie dostarczał również II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny i suchy prowiant (w zależności od pory podania zastępujący śniadanie lub kolację).

**II śniadanie i podwieczorek** –wydawane są dla diety cukrzycowej, wrzodowej, papki, sondy, wysokobiałkowej, wysokokalorycznej, neutropenicznej zgodnie z zaleceniami do poszczególnych diet, wydawany w formie - budyniu, kisielu, galaretki owocowej, jogurtu, maślanki, kefiru, biszkoptów, herbatników, owoców, kanapek, warzyw, musów owocowych, soków warzywnych i warzywno-owocowych, wafli ryżowych itp.

**Posiłek nocny** –wydawany tylko dla diety cukrzycowej insulino zależnej, w postaci 1 kanapki (kromka chleba, 10g. masła, wędlina, warzywo)

**Suchy prowiant** – wydawany wraz ze śniadaniem lub kolacją najczęściej dla: pacjentów Klinicznego Szpitalnego Oddziału Ratunkowego i Klinicznego Oddziału Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chorób Piersi oraz dla pozostałych Oddziałów w razie potrzeb w postaci kanapki (bułka) z dodatkiem wysokobiałkowym (10g. masła, wędlina, jajko, ser), oraz dodatek w postaci warzywa lub owocu.

**II. Zakres usług**

Usługa produkcji i przygotowywania całodziennych posiłków dla pacjentów w SK MSWiA z W-MCO w Olsztynie obejmuje:

* 1. Sporządzanie posiłków dla pacjentów szpitala w ilościach określonych w codziennych zamówieniach z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.
  2. Zabezpieczenie nieodpłatnej rezerwy posiłków dla pacjentów przyjmowanych w godzinach popołudniowych w postaci dodatkowych 5 porcji zup z dodatkiem pieczywa a także utrzymywania w depozycie zapasów na 15 porcji takich produktów jak: kleik, słoiczki lub tubki z musami owocowymi w celu wykorzystania, kiedy odpowiedni posiłek dla takich diet jak papka czy sonda nie zostanie dostarczony. Utrzymywania w rezerwie produktów na 20 porcji śniadaniowych lub kolacyjnych do wykorzystania, kiedy nie zostanie dostarczona odpowiednia ilość porcji dla pacjentów (np. masło, wędlina, dżemy, miody, pasztety, serki topione, twarożki, oryginalnie zamknięte). Zamawiający w przypadku niewykorzystania rezerw posiłkowych zwróci produkty Wykonawcy.
  3. W przypadku zagrożeń, stanów wyjątkowych, wojny, lub ewakuacji, Wykonawca organizuje żywienie i zaopatrzenie w wodę, oraz bierze czynny udział w akcji ratowniczej (stosowanie się pracowników Wykonawcy będących w tym czasie na terenie zakładu Zamawiającego do poleceń i nakazów kierujących akcją ratowniczą).
  4. Produkcja posiłków odbywać się będzie wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości, posiadających stosowne atesty itp. zgodnie z określonymi normami żywienia.
  5. Nie dopuszczalne jest podawanie gotowych dań (typu konserwy), poza sytuacjami wyjątkowymi.

1. **Zasady świadczenia usługi:**
   1. Zamawiający wymaga, aby produkcja i przygotowywanie posiłków odbywało się w zakładzie Wykonawcy, który spełnia wymogi określone obowiązującymi przepisami prawa i posiada ważne decyzje zatwierdzające zakład w zakresie produkcji posiłków, cateringu wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektowa Sanitarnego.
   2. Zamawiający wymaga świadczenia kompleksowej usługi gastronomicznej zgodnie z zarządzeniami i zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowej żywności.
   3. Zamawiający wymaga aby posiłki były urozmaicone pod względem ich składu oraz atrakcyjności sensorycznej z uwzględnieniem smaku, zapachu, kolorystyki.
   4. Zamawiający wymaga, aby na czas obowiązywania umowy Wykonawca posiadał Certyfikat HACCP, GMP, GHP oraz przedkładał w/w dokument na każde żądanie Zamawiającego.
   5. Zamawiający wymaga, aby transport posiłków odbywał się przy użyciu odpowiednich pojazdów przystosowanych do przewozu posiłków posiadających aktualne decyzje zatwierdzające środki transportu do przewozu posiłków wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
   6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności w zakresie produkcji i transportu posiłków.
   7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca udostępnił program komputerowy/aplikację lub dostosował się do systemu komputerowego funkcjonującego w szpitalu, służący do zamawiania posiłków dla pacjentów, wprowadzania korekt i ustalania diet.
2. Posiłki mają być dostarczane do jednostki Zamawiającego (transport z miejsca wytwarzania posiłków Wykonawcy do siedziby Zamawiającego):

07:00 – 07:30 - śniadanie, wraz z drugim śniadaniem, oraz suchy prowiant;

11:30 – 12:00 - obiad, wraz z podwieczorkiem;

16:30 – 17:00 - kolacja, wraz posiłkiem nocnym, oraz suchy prowiant.

* 1. Posiłki muszą być przygotowane wg jadłospisów ustalanych przez dietetyka Wykonawcy i zaakceptowane przez Zamawiającego.
  2. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania jadłospisów (7-dniowych, 10- dniowych lub 14-dniowych) które następnie będą każdorazowo przedkładane Zamawiającemu celem ich zatwierdzenia. Obowiązek sporządzania jadłospisów dotyczy diet: podstawowej i lekkostrawnej oraz ich modyfikacji (dietę cukrzycową, bezmleczną, dietę niskotłuszczową, papkę i sondę). Jadłospisy, o których mowa w zdaniu pierwszym będą przekazywane Zamawiającemu z co najmniej 7 - dniowym wyprzedzeniem – w stosunku do okresu, od którego mają obowiązywać. Jadłospisy będą zawierały informację o :
* rodzaju posiłku i składzie produktów,
* gramaturze,
* dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli
* sposobie obróbki posiłku,
* obecności alergenów.

Dopuszczalne odchylenie od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach 7-dniowych, dekadowych i 14-dniowych Zamawiający określa na poziomie +/- 10%.

* 1. Dostawa posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie na podstawie zamówienia sporządzonego przez pracownika Zamawiającego obejmującego dzienne zapotrzebowania na posiłki oraz rodzaj diet. Zamówienia będą przesyłane Wykonawcy, pocztą elektroniczną lub za pomocą programu lub aplikacji udostępnionej Zamawiającemu przez Wykonawcę*.* Zamówienia Zamawiającego będą składane do godziny 13.30 dnia poprzedzającego realizację zamówienia.
  2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia korekt dotyczących zamówień. Korekty będą zgłaszane Wykonawcy telefonicznie, pocztą elektroniczną lub za pomocą programu lub aplikacji udostępnionej Zamawiającemu przez Wykonawcę. Korekty będą składane najpóźniej w dniu realizacji zamówienia:

- pierwsze Śniadanie i drugie śniadanie: do godziny 5:30

- obiad i podwieczorek: do godziny 10:00

- kolacja i posiłek nocny: do godziny 14:00

1. Zamawiający wymaga aby odbiór brudnych termoportów i genów odbywał się najpóźniej przy

dostarczaniu kolejnego posiłku.

1. **Inne obowiązki Wykonawcy**

W ramach świadczenia usługi produkcji i przygotowywania całodziennych posiłków dla pacjentów

w SK MSWiA z W-MCO w Olsztynie w kuchni Wykonawcy wraz z ich dowozem do siedziby Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do:

* 1. Sporządzania posiłków zgodnie z Wykazem Norm Dziennych Racji Pokarmowych dla Zakładów Służby Zdrowia opracowanym przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie   
     i obowiązującymi przepisami prawa – o ile takie przepisy zostaną ustanowione.
  2. Wyznaczenia swojego przedstawiciela uczestniczącego przy pomiarze temperatur, odbiorze ilościowym i jakościowym dostarczanych posiłków. Przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany będzie do przyjęcia ewentualnych uwag dotyczących dostarczonych posiłków i podpisania protokołu przekazania posiłków (załącznik do Opisu przedmiotu zamówienia).
  3. Niezwłocznego uzupełnienia posiłków (nie później niż w ciągu 1 godziny od powiadomienia Wykonawcy) w przypadku ilościowej niezgodności z zamówieniem o stanie żywionych, zakwestionowania jakości potraw, widocznych braków w gramaturze i wad lub zastrzeżeń sanitarnych.
  4. Utrzymywania rezerwy posiłków dla pacjentów o których mowa w dziale II pkt. 2.
  5. Produkcji i transportu posiłków z uwzględnieniem zasad HACCP, GMP, GHP lub równoważnych.
  6. Wykonawca dwa razy w roku obowiązywania umowy, oraz na życzenie Zamawiającego (każdorazowo wg potrzeby), dokonywał będzie na własny koszt badania jakości wody (fizykochemiczne), w miejscu przygotowywania posiłków dla Zamawiającego. Kopię wyniku dostarczy dla Zamawiającego, nie później niż 7 dni od daty przeprowadzenia badania.
  7. Przekazywania Zamawiającemu wraz z posiłkami dostarczanymi w porze śniadaniowej dokumentacji wskazującej ilość dostarczonych posiłków za dzień poprzedni. Wykonawca ma prawo odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego dokumentację, o której mowa w zdaniu pierwszym przy dostawie obiadu. W/w dokumentacja zostanie potwierdzona przez Zamawiającego, o ile ilość wskazanych w niej posiłków będzie zgodna ze stanem rzeczywistym.
  8. Informowania Zamawiającego o wynikach wszystkich kontroli dotyczących miejsca produkcji posiłków prowadzonych przez uprawnione ograny Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonawca obowiązany jest przesyłać wyniki kontroli, w których ujawniono nieprawidłowości w zakresie prowadzonej działalności wraz z informacją o podjętych działaniach w celu ich usunięcia w terminie 7 dni od dnia sporządzenia protokołu kontroli.
  9. Stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego wynikających z bieżących skarg pacjentów i przeprowadzonych ankiet satysfakcji pacjenta odnośnie jakości usług żywienia.

1. **Posiłki**
2. Temperatura dostarczonego posiłku powinna mieścić się w granicach:

- dla zup na gorąco min. 65 °C

- dla potraw serwowanych na zimno (surówki , sałatki, wędliny, sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) poniżej 10 °C

- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, ryż z jabłkami) min 63 °C

- dla napojów gorących (herbata, kawa zbożowa, itp.) min. 70 °C

1. Zamawiający wymaga, aby oferowane posiłki były urozmaicone, tzn. te same posiłki nie mogą powtarzać się w jadłospisie 7-dniowym, dekadowym lub 14-dniowym.
2. Wykonawca oprócz posiłków zapewni niezbędne dodatki (średnie ilości w miesiącu): suchary-0,2kg, kisiel-1kg, kleik ryżowy-1kg, soki owocowo-warzywne (0,25l-0,33l)-20szt, biszkopty-0,2kg, galaretki-0,2kg, cukier-5kg, sól-1kg, woda mineralna (0,5l)-30szt.
3. Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczane przez Wykonawcę, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych były zgodne z Wykazem Norm Dziennych Racji Pokarmowych dla Zakładów Służby Zdrowia opracowanym przez Instytut Żywności   
   i Żywienia w Warszawie.
4. Zamawiający wymaga, aby przy tworzeniu zestawienia posiłków Wykonawca uwzględniał sezonowość produktów oraz tradycje świąteczne.
5. Zamawiający wymaga przekazywania przez Wykonawcę codziennie e-mailem kaloryczności posiłków przygotowywanych w danym dniu.
6. Zamawiający co najmniej raz w roku może zlecić wykonanie badań kaloryczności posiłków. Kosztami badań obciążony będzie Wykonawca wskazanego badania.
7. Szczegółowe wymagania dotyczące sposobu żywienia pacjentów/dostarczanych posiłków:

8.1. Dobowa wartość energetyczna dostarczanych posiłków (pochodząca z produktów

jadalnych, po uwzględnieniu 10% strat) będzie wynosić: nie mniej niż 2000 kcal (nie dotyczy diety płynnej, płynnej wzmocnionej i kleikowej)

* 1. Jednostkowe porcje produktów (wyrażone w częściach jadalnych) wynikają z zapewnienia pacjentowi odpowiedniej podaży składników odżywczych (białko, tłuszcze, składniki mineralne i witaminy) oraz zapewnienia odpowiedniej ilości kalorii z produktów pełnowartościowych. Jednostkowe porcje produktów nie mogą być mniejsze niż:
* zupa mleczna 300 ml mleka + 35g płatków/makaronu/ryżu/kaszy itp. (35 g to masa przed ugotowaniem)

zupa obiadowa 350 ml

* mięso w porcji obiadowej (po ugotowaniu/produktu gotowego) bez kości nie mniej niż 100g, pulpety/klopsy/kotlety w panierce mają zawierać przynajmniej 100g samego mięsa
* drób z kością 160g (po ugotowaniu/opieczeniu/produktu gotowego)
* sos w porcji obiadowej 80g
* gulasz 180 ml (minimum100g mięsa po ugotowaniu/produktu gotowego)
* kasza, ryż, makaron w II daniu – 200g (w formie ugotowanej)
* ziemniaki w II daniu - 200g
* 200 ml mleka w formie kakao i kawy zbożowej
* 130 g warzyw w II daniu obiadowym (należy zagwarantować w formie surowej lub gotowanej) – nie wlicza się warzyw w formie sosu, gulaszu itp.
* 100 g pieczywa (można łączyć chleb z bułkami)
* Masło – 15 g. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania przez Wykonawcę mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu min. 82%.
* Jogurt naturalny/ kefiry itp. – 120-150 ml
* pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 300 g
* warzywa do śniadania/kolacji nie mniej niż 50 g
* ser twarogowy półtłusty bez dodatków – 70 g
* ser podpuszczkowy – 50 g
* dżem/miód – 25 g (konfekcjonowany)
* dżem do porcjowania nie mniej niż 70 g
  + wędliny nie mniej niż 50 g
  + pasztety mięsne - 70 g
  + jaja (do śniadania 1szt., do kolacji 2szt.)
  + sałatki warzywne, sałatki z mięsem, owocowe, owocowo-warzywne – 150 g
  + pasty z jaj, z wędliny, z mięsa, z jednego gatunku warzyw (nie łączone ) - 100 g
  + porcja ryby – 120 g (masa sama ryby po przyrządzeniu)
  + kisiele, budynie, galaretki – 150 ml
  1. Zamawiający wymaga aby jadłospis na każdy dzień (całodzienny jadłospis) zawierał:
* minimum 120g świeżych owoców (ilość ta nie uwzględnia owoców w formie przetworzonej np. kompotów, dżemów, kisielu, galaretek), owoce podawane powinny być w całości, nie przekrajane na części.
* napoje do każdego posiłku (w formie niesłodzonej), w ilości nie mniejszej niż 200 ml;
* 130 g warzyw w II daniu obiadowym (należy zagwarantować w formie surowej lub gotowanej) – nie wlicza się warzyw w formie sosu, gulaszu itp.
* przynajmniej 1 porcja produktów mlecznych,
* obiad składający się z zupy i II dania (warzywa serwowane do obiadu należy podawać w formie gotowanej lub surowej np. surówka/ brokuł); do obiadu należy podawać kompot (wyłącznie ze świeżych lub mrożonych owoców) w formie niesłodzonej lub słodzonej   
  w zależności od rodzaju diety,
* śniadanie, którego jeden z elementów stanowić będzie zupa mleczna – zupa

mleczna nie może być jedynym elementem śniadania.

* Bułki lub rogale jako porcja pieczywa podawana do śniadania, może być łączona z chlebem
* potrawy sporządzane na podstawie świeżych warzyw i owoców sezonowych oraz jak

najmniejsze zużycie warzyw mrożonych lub gotowych półproduktów (np. świeżo obierane ziemniaki,

włoszczyzna, buraki). Produkcja posiłków powinna odbywać się na bazie pełnowartościowych

produktów wysokiej jakości.

1. Każdy posiłek podstawowy - śniadanie, obiad, kolacja - musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw bądź owoców.
2. Do śniadania podawać co najmniej 2x tydzień kakao i co najmniej 3x tydzień kawę zbożową z mlekiem.
3. Do obiadu należy dodać kompot, natomiast do pozostałych posiłków należy dodać do picia herbatę, kakao lub kawę zbożową z mlekiem itp. wraz z cukrem.
4. Do każdego posiłku obiadowego podawać świeży koperek lub natkę pietruszki w osobnym pojemniku w celu urozmaicenia potraw (w ilości 1g/osobę).
5. Dla diet cukrzycowych stosować pełnoziarniste produkty zbożowe (makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy, pełnoziarniste wafle ryżowe).
6. Pacjenci na diecie papkowatej, płynnej, wysokobiałkowej, wysokokalorycznej muszą otrzymywać 5 posiłków dziennie tj. trzy posiłki podstawowe plus drugie śniadanie i podwieczorek, pacjenci na diecie cukrzycowej 6 posiłków dziennie tj. oprócz w/w także dodatek nocny.
7. **Kontrola usług**
8. Zamawiający ma prawo do codziennych kontroli jakości, estetyki, kaloryczności, gramatury, oraz temperatury na każdym etapie w pełnym zakresie, łącznie z prawem do degustacji posiłków przed dystrybucją do oddziałów.
9. Zamawiający ma prawo do wykonywania okresowych wymazów mikrobiologicznych samochodu transportującego posiłki oraz z odzieży roboczej pracownika Wykonawcy transportującego posiłki ( kierowcy). Koszt wykonywanych badań ponosi Wykonawca.
10. Badania będą wykonywane w Medycznym Laboratorium Diagnostycznym SK MSW i A z W-MCO w Olsztynie lub innym uprawnionym podmiocie wskazanym przez Zamawiającego. Wyniki badań do wglądu u Zamawiającego. Za badanie negatywne uznaje się badanie, w którym w co najmniej 1 próbie wyhodowano drobnoustrój patogenny
11. W przypadku badań negatywnych naliczona będzie kara umowna .
12. Zamawiający ma prawo kontroli miejsca produkcji posiłków, bez konieczności powiadamiania Wykonawcy. Wykonawca nie może odmówić kontroli i zabronić wstępu do pomieszczeń, w których przechowywane są produkty do przygotowania posiłków oraz w których przygotowywane są posiłki.
13. Zamawiający ma prawo wglądu w receptury oraz możliwość wniesienia zmian w recepturach.
14. Zamawiający ma prawo wglądu w wartości odżywcze zamawianych posiłków.

Załączniki:

* + 1. Protokół przekazania posiłków