

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **Przedmiotem zamówienia jest:**

Świadczenie usług żywienia pacjentów Instytutu Matki i Dziecka wraz z transportem posiłków.

1. Rodzaje diet z ich procentowym udziałem w ogólnej liczbie diet przedstawia **Zał. Nr 4** do SIWZ.
2. Przewidywana, łączna szacunkowa liczba diet w ciągu roku:
  - 1) 91 200 osobodni,
  - 2) 1 800 posiłków regeneracyjnych (w okresie od października do marca),
3. Minimalny wkład do kotła – 10,00 zł brutto.

### **Okres świadczenia usługi:**

1 czerwiec 2018 r. – 31 maj 2020 r.

### **ORGANIZACJA ŻYWIENIA**

#### **A. Sposób dostarczania posiłków**

1. Transport musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi, dwa razy dziennie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania termoportów, wózków transportowych, termosów w należyтым porządku i czystości z zapewnieniem ich szczelności.
3. W ramach usługi Wykonawca zobowiązuje się :
  - dostarczać posiłki w jednorazowych pojemnikach termoizolacyjnych wraz z odpowiednią liczbą kompletów sztućców jednorazowych typu premium oraz kubków jednorazowego użytku typu premium do napojów ciepłych lub zimnych.
  - dostarczać posiłki i produkty do budynków Zamawiającego i przekazywać do kucharek oddziałowych, pracownikom, którzy zajmą się dalszą dystrybucją posiłków do łóżek pacjentów. Posiłki dostarczyć należy w odpowiednich wózkach, w zależności od temperatury posiłku. Do posiłków gorących wymagane są wózki utrzymujące temperaturę posiłku. Wózek o maksymalnych wymiarach szer. 80 cm x dł. 100 cm x wys. 115 cm , posiadający kółka ze stali nierdzewnej, samonastawne oraz prowadnice ułatwiające wydawanie posiłków. Wózki do posiłków zimnych typu kelnerskie o maksymalnych wymiarach szer. 80 cm x dł. 100 cm x wys. 115 cm. Wykonane ze stali nierdzewnej, dwu półkowe. Wózki do posiłków dostarczyć należy w ilości min. 8 szt. każdego rodzaju – po jednym na każdy oddział oraz 2 szt. do Kliniki Położnictwa i Ginekologii. Wózki do posiłków zimnych powinny każdorazowo pozostawać na terenie IMID.
  - odebrać odpady pokonsumpcyjne oraz zużyte opakowania z terenu Zamawiającego. Po stronie Wykonawcy leży koszt wynajęcia kontenera na zużyte opakowania oraz zapewnienie niezbędnych opakowań zbiorczych, w tym pojemników na odpady pokonsumpcyjne w ilości min. 7 szt. – po jednym na każdy oddział, do wykonania ww. usługi. Odbiór śmieci z kontenera należy

wykonywać min. 3 - 4 razy w tygodniu lub w zależności od zgłaszanych potrzeb. Odpady pokonsumpcyjne należy odbierać raz na dobę, z kuchenek oddziałowych. Wykonawca zobowiązany jest przekazać odpady do utylizacji (przed podpisaniem umowy Wykonawca musi przedstawić odpowiednią umowę z firmą unieszkodliwiającą odpady);

#### B. Zasady planowania żywienia i zapotrzebowania posiłków.

1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków oraz diet indywidualnych przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w zakładach ochrony zdrowia, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dietetyka odpowiedzialnego za układanie jadłospisów, zgodnych ze zleconymi przez IMiD dietami. W przypadku wątpliwości co do zastosowania odpowiedniej diety, pracownik-dietetyk Wykonawcy będzie zobowiązany do dokonania uzgodnień z dietetykiem Zamawiającego.
3. W procesie planowania żywienia Wykonawca uwzględni następujące wytyczne żywieniowe:
  - posiłki będą posiadały maksymalną wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet,
  - diety będą opracowywane w oparciu o przykładowy jadłospis dekadowy (**Zał. Nr 5** do SIWZ). Wymagane są wędliny wysokiej jakości, o składzie min. 70% mięsa z anatomicznej części tuszy (nie mielonej).
4. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:
  - a) uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym jadłospisu dekadowego, (uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia). Jadłospis będzie składany do uzgodnienia dziesięć dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie zawierał co najmniej następujące informacje: wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki, wyszczególnienie użytych produktów, ich wagę, wartości energetyczne i odżywcze.
  - b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet. Diety dla każdego pacjenta zleca lekarz prowadzący.
5. Wykonawca do produkcji potraw używał będzie wyłącznie produktów pierwszej jakości, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają stawianym wymogom jakościowym.
6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie zatrudnionego personelu oraz warunków produkcji i transportu, za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność.
7. Wykonawca będzie wykonywał, nie rzadziej niż raz na kwartał, badania mikrobiologiczne próbek przygotowanych posiłków, a kopię tych badań przekazywał do Zamawiającego w czasie nie dłuższym niż 7 dni od pozyskania wyników przeprowadzonej oceny.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli procesu przygotowania i dostarczania posiłków na każdym etapie realizacji usługi. Z każdej wykonanej kontroli zostanie sporządzony protokół pokontrolny (wzór – **Zał. nr 7** do SIWZ), podpisany przez obie strony umowy.
9. Posiłki przygotowywane będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 13.00 na dzień następnny, z możliwością ich korekty do godz.15.00. Do godz. 10.00 Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty zapotrzebowania na obiad i kolację w dniu bieżącym. W przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie będzie składane na czas tych dni, przy czym w sytuacjach szczególnych korekta stanu żywności dokonywana będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach jw.
10. Zapotrzebowanie posiłków odbywać się będzie na druku zapotrzebowania (**Zał. nr 6 i 6a** do SIWZ).
11. Wykonawca będzie przekazywał codziennie rano wraz z zamówionymi dietami aktualny na dzień bieżący jadłospis z określoną: gramaturą, ilością porcji, wagą pojedynczej porcji /ilość, objętość/ do wiadomości osób odpowiedzialnych za żywienie pacjentów w danej jednostce organizacyjnej Zamawiającego.
12. Harmonogram dowozu posiłków :
  - śniadanie, drugie śniadanie - 7:30.
  - obiad, podwieczorek, kolacja - 12:30.
13. Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dietetyk Instytutu Matki i Dziecka oraz osoby odpowiedzialne za prawidłową realizację umowy. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzania kontroli, zarówno przed jak i w trakcie trwania umowy.