

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy

Prawo zamówień publicznych na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów w SP ZOZ MSWiA w Poznaniu ”

Załącznik nr 1 do SIWZ

Oznaczenie sprawy ZP/p/34/19

## I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
2. Usługa żywienia polegać będzie na przygotowywaniu przez Wykonawcę posiłków we własnych pomieszczeniach kuchennych oraz dostarczaniu posiłków do siedziby Zamawiającego, do miejsca przez niego wskazanego.
3. Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, w sposób zapewniający dobry poziom smakowy, biorąc pod uwagę preferencje pacjentów, przekazywane przez przedstawiciela Zamawiającego. Zasady prawidłowego żywienia muszą być zgodne z aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Produkcja posiłków winna odbywać się z najwyższej jakości, świeżych surowców bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych sanitarnych zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
5. Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).
6. Środki transportu powinny spełniać wymagania stawiane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych oraz posiadać odpowiednią dokumentację zgodnie z w/w rozporządzeniem do wglądu osoby upoważnionej przez Zamawiającego.
7. Dostawa przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy i kończy się z chwilą przekazania w miejscu zbiorczym wskazanym przez Zamawiającego załadowanych już wózków kelnerskich, z pełnymi termosami, pojemnikami na czyste i brudne naczynia oraz osobnymi pojemnikami na odpady pokonsumpcyjne po dokonaniu przez Zamawiającego odbioru, potwierdzonego pisemnie przez przedstawicieli obu stron. Przed dokonaniem odbioru Zamawiający jest uprawniony do weryfikacji w obecności przedstawiciela Wykonawcy temperatury dostarczonych posiłków.
8. Dowóz posiłków przez Wykonawcę winien odbywać się w systemie termosowym, który zapewni zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywności oraz zabezpieczających przed wylaniem i schłodzeniem. Personel Zamawiającego wydawać będzie porcje pacjentom bezpośrednio z pojemników GN (Gastro Norm).
9. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w taki sposób i przy pomocy takich urządzeń, które zapewnią każdemu pacjentowi otrzymanie ciepłego posiłku, bez konieczności podgrzewania w momencie dostarczenia przez Wykonawcę powinny posiadać temperaturę nie niższą niż: zupy 70°C, II danie i inne dania ciepłe 65°C, kawa zbożowa i herbata 70°C. Natomiast potrawy podawane na zimno (w tym surówki, warzywa, owoce itp.) nie powinny przekraczać temp 10°C.
10. Wykonawca zobowiązuje się posiadać szczelnie zamykane pojemniki na czyste i brudne naczynia. Powinien zapewnić pojemniki na odpady szczelnie zamykane, myte i dezynfekowane przez Wykonawcę (każdorazowo dostarczany czysty).

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy

Prawo zamówień publicznych na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów w SP ZOZ MSWiA w Poznaniu ”

11. Każdy posiłek dostarczany będzie w termosach wyposażonych w pojemniki GN (liczba termosów odpowiadająca liczbie wózków), z kompletem naczyń (z zastrzeżeniem, że zupa podawana będzie w kubku) i kubków - w ilości odpowiadającej ilości zamawianych w danym dniu posiłków oraz z drobnym sprzętem kuchennym (służącym do nakładania posiłków z pojemników GN poszczególnym pacjentom), umieszczonych w pojemniku na czyste naczynia (ilość pojemników odpowiada liczbie wózków). Wykonawca wraz z każdorazową dostawą posiłków jest także zobowiązany do dostarczenia pojemnika na brudne naczynia. Wszystkie w/w przedmioty tj. termosy, naczynia, kubki, drobny sprzęt kuchenny, pojemniki na brudne i czyste naczynia oraz pojemniki GN muszą posiadać aktualny atest lub świadectwo jakości zdrowotnej wydane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny. Dodatkowo wszystkie termosy i naczynia winny być trwale oznakowane (nazwa oddziału).
12. Wszystkie posiłki powinny spełniać wymagania przypisane odpowiednio dla danej diety tj. zawierać określoną kaloryczność dziennie na 1 osobę, z uwzględnieniem następującego, procentowego rozdziału kaloryczności:
  - śniadanie – 25%
  - obiad – 50%
  - kolacja 25%.W rozdziale procentowym kaloryczności dopuszcza się odstępstwa od normy (+ - ) 10%
13. W każdym posiłku musi znajdować się pełnowartościowe białko zwierzęce.
14. Posiłki dostarczone do spożycia muszą być świeże i gorące.
15. Posiłki muszą być urozmaicone w cyklu dziesięciodniowym.
16. Śniadania, obiady i kolacje Wykonawca zobowiązany jest zaproponować w opracowanym jadłospisie dekadowym.
17. W jadłospisie należy zawrzeć:
  - pieczywo krojone mieszane (w rozumieniu graham, żytnie, pszenne, razowe) i rozumiane jako bułka i chleb – 130 g,
  - różnego rodzaju pasty (z jajka, sera białego, wędlin, ryb, mięs, drobiu),
  - warzywa w postaci dodatków, kasze, makarony, ryż, ziemniaki,
  - 1 raz w dekadzie 1 jajko,
  - 1 raz w dekadzie (w zależności od diety) podanie ryby w postaci fileta smażonego lub gotowanego ze skórą 90g,
  - 2 razy w tygodniu podanie mięsa do obiadu w czystej postaci (1 raz wieprzowina 90g bez kości, 1 raz drób np. pałka z kurczaka 90g- z kością),
  - 2 razy w tygodniu podawanie dania półmięsnego,
  - produkty nabiałowe (również dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwostrawnej o kontrolowanej zawartości tłuszczu, niskotłuszczowej i niskokalorycznej),
  - przetwory owocowe, niskosłodzone (dżemy, kompoty),
  - zróżnicowane napoje na bazie mleka (kakao, kawa zbożowa na mleku),
  - zróżnicowany asortyment potraw mięsnych i półmięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa, drób), gotowane, pieczone i duszone.
18. Wymagania Zamawiającego co do gramatury potraw:
  - 1) dania główne:
    - a) zupa do obiadu – 300 ml,
    - b) kasza, makaron, ryż do II dania – 200 g
    - c) ziemniaki do II dania – 250 g,
    - d) masło do II dania 10g ( ziemniaków z gzikim, knedli, kopytek, pierogów leniwych),
    - e) drób, mięsa bez kości 90g (w tym pulpety, pieczeń rzymska),
    - f) drób z kością (np. pałka z kurczaka) – 90 g,
    - g) kaszanka 90g
    - h) wątróbka 90g,

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy

Prawo zamówień publicznych na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów w SP ZOZ MSWiA w Poznaniu ”

- i) ryby smażone i gotowane ze skórą, pulpety rybne - 90 g ,
- 2) dodatki:
- a) surówka, sałatka do II dania od 120 g,
  - b) sałata zielona 40g + kefir, jogurt -30g,
  - c) napoje 250 ml ( kawa zbożowa, kakao, kompot),
- 3) śniadania, kolacje:
- a) pieczywo mieszane (w rozumieniu graham, razowe, żytnie, pszenne) i rozumiane jako bułka i chleb – 130 g,
  - b) wędlina – 50g
  - c) ser żółty - 50 g,
  - d) pasztety - 60 g,
  - e) parówki drobiowe, kielbaski na ciepło – 60g,
  - f) ser biały – 50 g,
  - g) serek homogenizowany – 60 g,
  - h) serek ziarnisty – 60 g,
  - i) ser topiony – 50 g,
  - j) dżem – 50 g,
  - k) miód – 50 g,
  - l) pasty z: jajka, sera białego, ryby, mięs , drobiu, wędlin – 60g
  - m) jajko 1 szt
- 4) inne:
- a) masło o zawartości tłuszczu 82% - 15g, śniadanie II i kolacja II 10g, (sugerowane masło porcyjne)
  - b) owoce, warzywa np.: pomidor, sałata, rzodkiewka, ogórek (surowy, kiszony oraz konserwowy), papryka (świeża i konserwowa) do śniadania lub kolacji – 30 g, a 3 razy w tygodniu min 50 g
  - c) owoce do kompotu 50g.
19. W przypadku połączenia składników, o których mowa w pkt 18 3) od b do l gramatura ma wynieść 50-60 g, a procentowy udział składników 50/50.
20. W przypadku podania do śniadania lub kolacji jajka 1 szt. zastrzega się podanie składników wymienionych w pkt 18 3) od b do k w ilości 25g.
21. W przypadku podania do śniadania lub kolacji twarogu, twarożku lub serka homogenizowanego w ilości 50 g, zastrzega się podanie składników typu: dżem, marmolada, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, zielenina w ilości 25 g. A w przypadku podania dżemu lub marmolady w ilości 50 g Zamawiający zastrzega sobie podanie twarogu, twarożku lub serka homogenizowanego w ilości 25 g.
22. Jadłospis powinien być zgodny z normami żywienia oraz zawierać się w całodziennych racjach pokarmowych, ilości produktów zalecane przez IŻŻ dla danej diety.
23. Produkty służące do obkładu pieczywa (np. szynka, kielbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo z wyłączeniem bułek, muszą być **pokrojone**.
24. Zamawiający wymaga, aby w skład śniadania i kolacji wchodziło pieczywo mieszane oraz napoje typu - na śniadanie: herbata, mleko lub napój mleczny z kolei na kolację tylko herbata, oraz składniki z pkt 18 3) b -m i 4) a.
25. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca do każdej dostawy śniadań i kolacji dostarczał 6 dodatkowych porcji masła oraz obkładu.
26. Zamawiający wymaga, aby dla diety cukrzycowej uwzględnić na II śniadanie i II kolację chleb razowy.
27. Wymaga się, aby przynajmniej jeden raz w tygodniu pacjenci otrzymali śniadanie lub kolację na ciepło.

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy

Prawo zamówień publicznych na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów w SP ZOZ MSWiA w Poznaniu ”

28. Zamawiający wymaga, aby codzienne obiady składały się z dwóch dań, tj. zupy i dania głównego oraz napoju.
29. Zamawiający wymaga, aby przynajmniej 2 razy w tygodniu były serwowane główne dania obiadowe mięsne w czystej postaci (1 raz wieprzowina 90 g bez kości, 1 raz drób np. pałka z kurczaka, 90 g mięsa).
30. Zamawiający wymaga, aby 1 raz w tygodniu podana była ryba w postaci fileta ze skórą 90 g.
31. Zamawiający wymaga podawania 2 razy w tygodniu dania półmięsnego.

**Zamawiający wymaga aby w okresie świątecznym dostarczyć ciasto okolicznościowe - 50 gramów – porcja na pacjenta.**

32. Posiłki regeneracyjne Wykonawca dostarczać będzie w osobnym termosie oraz w pojemnikach jednorazowego użytku wraz z sztućcami j. u., w ilości odpowiadającej ilości zamawianych w danym dniu posiłków regeneracyjnych.
33. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcja pojemników, termosów z pojemnikami GN, w których dostarczone zostały posiłki jak również naczyń stołowych i kubków. Jedynie mycie i dezynfekcja wózków kelnerskich do przewozu posiłków należy po stronie Zamawiającego i odbywać się będzie środkami Zamawiającego.
34. **Godziny dostarczania posiłków (rozłożone na wózkach kelnerskich w Punkcie Dystrybucji) przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego:**

- a) śniadania – w godzinach 07:30 - 08:00
- b) obiady – w godzinach 12:15 - 12:45
- c) kolacje – w godzinach 16:45 – 17:15

35. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania łącznie (tj. jednym, równoczesnym transportem): śniadania wraz z II śniadaniem oraz kolacji wraz z II kolacją.

**36. Godziny odbioru brudnych termosów i naczyń oraz odpadów pokonsumpcyjnych:**

- a) śniadania wraz z II śniadaniem – 9:00 – 9:30
- b) obiady – 14:15 – 14:45
- c) kolacje wraz z II kolacją – 18:15 – 18:45

37. Wykonawca przejmuje całkowitą odpowiedzialność za zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych.
38. Uprawniona osoba po stronie Zamawiającego potwierdzi każdorazowo fakt dostarczenia posiłków zgodnie z przekazaniem przez Zamawiającego zamówieniem i ustalonym jadłospisem. Potwierdzone to zostanie każdorazowo na dowodzie przekazania. Miesięczne zbiorcze zestawienie jest on podstawą do wystawienia faktury. Zestawienie winno zawierać ilość posiłków z podziałem na rodzaj posiłku i oddziały.
39. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo kontroli posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków.
40. Zamawiający będzie każdorazowo składał zamówienia wg raportu o stanie żywienia. Informacje o ilości zamówionych posiłków z podziałem na poszczególne diety zostaną przesłane drogą elektroniczną do siedziby Wykonawcy do godziny:

- a) 5:00-6:00 – korekta stanu chorych na śniadanie przez pracownika dyżurnego z danego oddziału bezpośrednio do siedziby Wykonawcy drogą telefoniczną lub mailową,
- b) 9: 20 – zgłaszanie stanu chorych na obiady przez koordynatora szpitala;
- c) 14:25 – zgłaszanie stanu ilości na kolację i śniadanie dnia następnego przez koordynatora szpitala.

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy

Prawo zamówień publicznych na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów w SP ZOZ MSWiA w Poznaniu ”

Brak zgłoszenie ewentualnych korekt jest jednocześnie aktualnym stanem chorych.

W piątek przekazywane są stany na sobotę i niedzielę. W soboty, niedzielę, święta i dni ustawowo wolne od pracy wszelkie korekty zgłaszane są przez pracownika dyżurnego danego oddziału, bezpośrednio do siedziby Wykonawcy drogą telefoniczną lub mailową.

41. Szacunkową miesięczną liczbę poszczególnych diet (bez posiłku regeneracyjnego) określa załącznik nr 3 do SIWZ. Wskazana w w/w załączniku liczbą może być wyższa lub niższa w poszczególnych miesiącach rozliczeniowych i uzależniona będzie od bieżącego obłożenia łóżkowego na oddziałach lub od wysokości podpisanych kontraktów na leczenie pacjentów.

Aktualna maksymalna ilość łóżek na danym piętrze:

- I piętro - 17 łóżek
- II piętro - 6 łóżek
- III piętro - 23 łóżek
- IV piętro - 18 łóżek
- V piętro - 15 łóżek
- VI piętro - 28 łóżek
- VII piętro - 10 łóżek
- VIII piętro - 16 łóżek
- IX piętro - 14 łóżek
- X piętro – 18 łóżek

42. Szacunkowa liczba posiłków regeneracyjnych (dostarczane będą one tylko od poniedziałku do piątku). Ilość posiłków zgłaszana będzie wraz z posiłkami dla chorych na obiad, zależnie od ilości osób obecnych w pracy, a otrzymujących posiłek regeneracyjny w danym dniu.

43. Wykonawca zobowiązany jest na 7 dni przed planowanym terminem obowiązywania jadłospisu pisemnie doręczyć do siedziby Zamawiającego do akceptacji jadłospis dekadowy. Jadłospis winien zawierać nazwy produktów, skład surowcowy z podaniem gramatury, informacją żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin. W ciągu dwóch dni od dnia przekazania jadłospisu przez Wykonawcę, Zamawiający ma możliwość zgłoszenia do niego pisemnie zastrzeżeń lub uwag, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić w nowym, poprawionym jadłospisie. Jadłospis dekadowy, uwzględniający uwagi i zastrzeżenia Zamawiającego Wykonawca doręcza pisemnie Zamawiającemu co najmniej na 3 dni przed jego obowiązywaniem do ostatecznej akceptacji Zamawiającego. Ostateczna akceptacja Zamawiającego może nastąpić w terminie nieprzekraczającym 2 dni od dnia obowiązywania jadłospisu. Jedynie jadłospis dekadowy zaakceptowany przez Zamawiającego pod rygorem nieważności na piśmie stanowi podstawę do przygotowywania przez Wykonawcę posiłków. Jadłospisy codzienne muszą być sporządzone na podstawie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu dekadowego.

44. Jadłospis winien opierać się na zasadach racjonalnego żywienia chorego. Posiłki powinny dostarczać organizmowi ludzkiemu wszystkich niezbędnych do jego prawidłowego funkcjonowania składników odżywczych w ilościach odpowiadających zapotrzebowaniu, Norm Żywienia Człowieka wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

45. Wymagane diety, według których Wykonawca będzie zobowiązany przygotować posiłki będą uwzględniać sezonowość i kolorystykę w jadłospisach oraz święta. Dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych i estetycznych.

46. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego.

47. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach, niedających się wcześniej przewidzieć, Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy

Prawo zamówień publicznych na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów w SP ZOZ MSWiA w Poznaniu ”

Zamawiającego niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 3 godzin od dokonania stosowanej zmiany.

48. Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji dostarczanych przez Wykonawcę posiłków poprzez ich degustację. Posiłek przeznaczony na ten cel zostanie zamówiony wraz z innymi posiłkami.
49. Wykonawca każdego dnia wraz z dostarczeniem śniadania dostarczy do wszystkich oddziałów aktualny jadłospis dzienny, z uwzględnieniem poszczególnych diet wraz z wyszczególnieniem diet w jadłospisie na Oddział Hematologii i Chorób Wewnętrznych oraz dostarczy osobie koordynującej tylko diety z Oddziału Hematologii i Chorób Wewnętrznych z wyszczególnieniem kaloryczności posiłków.
50. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania posiłków opartych na dietach indywidualnych według wskazań lekarza. Posiłki te będą zamawiane przez osoby upoważnione przez Zamawiającego – koordynatora jednocześnie z pozostałymi posiłkami.
51. Zamawiający zastrzega sobie w przypadku pacjentów zakaźnych i/lub zakażonych, dostarczenia przez Wykonawcę posiłków w pojemnikach jednorazowych z kompletem jednorazowych sztućców i kubków. Liczba posiłków dla pacjentów zakaźnych i/lub zakażonych będzie zgłoszona wraz z pozostałymi posiłkami.
52. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli dokumentacji sanitarnej środka transportu, którym dostarczane są posiłki, a także możliwość wglądu w orzeczenia lekarskie personelu dostarczającego i przygotowującego posiłki na okoliczność stwierdzenia braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością.
53. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli przez upoważnioną osobę miejsca przygotowania posiłków w ramach nadzoru bieżącego oraz sposobu magazynowania żywności przez Wykonawcę, a w szczególności Zamawiający uprawniony jest do sprawdzania:
  - a) kaloryczności, jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
  - b) stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
  - c) zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami.

## II. WYMAGANIA DODATKOWE STAWIANE PRZEDMIOTOWI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby koordynującej (kompetentnego nadzorującego) do kontaktu w dni powszednie od godz. 7<sup>00</sup> do 14<sup>35</sup> i okresowo w niedzielę i święta w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.
2. Wykonawca musi posiadać łącze do Internetu oraz telefon w biurze jak i na kuchni, aby można było się kontaktować i składać korekty śniadaniowe, obiadowe, kolacyjne oraz korekty w weekend.
3. Zamawiający zastrzega sobie aby w Punkcie Dystrybucji znajdował się dodatkowy pojemnik z naczyniami (10 szt. talerze, 20 szt. kubków) oraz drobnym sprzętem kuchennym.
4. Zamawiający wymaga, aby **do każdego** pojemnika (GN) dołączony został drobny sprzęt (chochle, szczypcy, szumówki, łyżki, widelce).
5. Wykonawca zobowiązany jest do odkładania próbek żywieniowych, do okazania na wezwanie służb sanitarnych.