

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Przedmiotem zamówienia jest:

świadczenie kompleksowych usług gastronomicznych w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji całodziennych posiłków dla pacjentów Spec. Psych. ZOZ w Łodzi przebywających w 13 oddziałach szpitalnych i 3 oddziałach dziennych Spec. Psych. ZOZ. Pod pojęciem „żywienia pacjentów” rozumieć należy samodzielne lub z uwzględnieniem zapisów art. 36 a ust. 1 i 2 ustawy Pzp, przygotowywanie, wyporcjowanie i zapakowanie w pojemniki (geny, opakowania jednorazowe) oraz dostawy całodziennego wyżywienia (żywienia) pacjentów i dostarczanie przez wykonawcę do zamawiającego gotowych posiłków w liczbie 3, 4 lub 5 dziennie (śniadanie I i II, obiad, podwieczorek i kolacja) przeznaczonych dla pacjentów, według zamówień składanych przez zamawiającego, o określonych przez zamawiającego stałych godzinach oraz okresowe dostarczanie zestawu dodatków wg.pkt.11 i 15 *Załącznika nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia*. Zamawiający dopuszcza możliwość podwykonawstwa wyłącznie w zakresie zapewnienia usuwania i transportu oraz zagospodarowania odpadów po realizacji usługi objętej niniejszym postępowaniem – odpady pokonsumpcyjne oraz odpady po opakowaniach jednorazowych oraz użycia środków transportu. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający określone w zamówieniu szczegółowe wymagania zamawiającego w zakresie diet. Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, zasadami, normami dla placówek służby zdrowia. Wykonawca dostarcza posiłki zgodnie z ilością zamówioną przez Zamawiającego, a Zamawiający zamawia zgodnie ze stanem hospitalizowanych pacjentów.

Zamawiający wymaga zaoferowania cen jednostkowych netto poszczególnych posiłków, średniego dziennego kosztu surowców, z których będą przyrządzane posiłki (tzw. „wsad do kotła”), przy czym wsad do kotła nie może być niższy niż 35% ceny ofertowej za osobodzień posiłku podstawowego diety 3-posiłkowej.

1. Wybrany w toku niniejszego postępowania – Wykonawca:

1.1. przygotowuje i dostarczy posiłki w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych do wskazanych oddziałów Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z:

- zgodnie z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.);
- aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy;
- wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, opublikowanymi na stronie <http://www.izz.waw.pl> (dokładny adres źródłowy publikacji to: <http://mail.izz.waw.pl/~it/NORMY/NormyZywieniaNowelizacjaIZZ2012.pdf>, <https://ncez.pl/abc-zywienia/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2017> w pliku „normy żywienia” - w publikacji „

Normy żywienia dla populacji polskiej- nowelizacja „, redaktor naukowy prof. dr hab. m. med. Mirosław Jarosz, pod red. R. Gajowiak i M. Molskiej (wydawnictwo Instytutu Żywności i Żywienia, rok 2012)

- wytycznymi z publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach „, pod red. prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza opublikowanymi na stronie <http://www.mz.gov.pl> – jedynie w zakresie: Normy żywienia w żywieniu chorych hospitalizowanych (str. 75-87 ww. publikacji); Modelowe diety lecznicze i diety specjalne (str.105-133 w/w publikacji);

- Wykonawca winien mieć wdrożony system ISO 22000 oraz dostosować go do potrzeb Zamawiającego i być pod stałym nadzorem Stacji – Sanitarно- Epidemiologicznej;

- Wykonawca musi posiadać zaświadczenie (certyfikat) niezależnego podmiotu posiadającego akredytację w tym zakresie, zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawców, zgodnie z normą ISO 22000. Wykonawca może zamiast zaświadczenia (certyfikatu) złożyć równoważne zaświadczenie wystawione przez akredytowane w tym zakresie podmioty, mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego;

- przy uwzględnieniu diet stosowanych w Spec. Psych. ZOZ ściśle wg. zaleceń lekarza i dietetyka Zamawiającego.

2. zobowiązany jest do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.) oraz rozporządzeniach wykonawczych do tej ustawy. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Przygotowywanie posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemem HACCP (wymóg dotyczy pełnego dwuletniego okresu trwania umowy). Wyżywienie powinno posiadać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust. 3 pkt. 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.).

3. Szpital posiada 13 całodobowych oddziałów szpitalnych zlokalizowanych w wolnostojących pawilonach przy ul. Aleksandrowskiej 159 oraz 3 oddziały dzienne zlokalizowane pod adresami:

3.1. Oddział Dzienny Psychiatryczny „Aleksandrowska” (Łódź, ul. Aleksandrowska 159),

3.2. Oddział Dzienny Psychiatryczny dla Dzieci (Łódź, ul. Aleksandrowska 159),

3.3. Oddział Dzienny Psychiatryczny „Sieradzka”(Łódź, ul. Sieradzka 11).

4. Szacunkowe średnie ilości przygotowywanych posiłków w okresie obowiązywania umowy zgodnie z formularzem asortymentowo – cenowym, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania.

5. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w przeznaczonych do tego celu pojemnikach w sposób właściwy zabezpieczający posiłki, oraz spełniających wymogi sanitarno- epidemiologiczne (system termosowy/genowy).

6. Wykonawca na własny koszt zobowiązany jest do zapewnienia i dostarczenia Zamawiającemu na wszystkie oddziały odpowiedniej ilości :

6.1 pojemników/termosów z kranikami w ilości 9 szt.- o pojemności 10 litów i 2 szt.- o pojemności 20 litrów

6.2. warników w ilości 6 sztuk- o pojemności 10 litrów, 4 szt.- o pojemności 20 litrów, 3 szt. – o pojemności 5 litrów plus po 2 szt. rezerwowych warników i termosów z kranikiem.

7. Do wykonawcy należy mycie i wyparzanie pojemników (termosy, geny, warniki) w których transportowana jest żywność. Wykonawca odpowiada za prawidłowe działanie pojemników (termosy, geny, warniki). Nie ma możliwości mycia i wyparzania pojemników w kuchenkach oddziałowych Zamawiającego.

8. W ramach oddziałów wymienionych w pkt. A ppkt. 3 niniejszego załącznika - Spec. Psych. ZOZ w Łodzi oświadcza, iż wymaga żywienia pacjentów w systemie opakowań jednorazowych (catering) i wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania do niżej wskazanych oddziałów posiłki w opakowaniach jednorazowych (system catering):

8.1. Oddział Dzienny Psychiatryczny „Aleksandrowska” (II śniadanie bez zupy mlecznej i obiad),

8.2. Oddział Dzienny Psychiatryczny „Sieradzka” (II śniadanie bez zupy mlecznej i obiad),

8.3. Oddział Psychiatryczny dla Młodzieży (dieta pełna 5 posiłków),

8.4. Terapia – pawilon V (śniadanie, obiad, kolacja),

8.5. OPIP (śniadanie, obiad, kolacja),

8.6. Oddział Psychiatryczny Dzienny Dziecięcy (śniadanie, obiad).

Opakowania muszą spełniać wymogi zgodne z Ustawa z dnia 06 września 2001 r. o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (t.j. Dz. U. Nr 128 poz. 1408 z późn. zm.).

9. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w Spec. Psych. ZOZ w Łodzi ściśle wg. zaleceń lekarza i dietetyka. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji „Kuchnia Wykonawcy” i będzie przebiegać zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r., nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz zgodnie z systemami HACCP, GHP, GMP.). Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowną decyzję opinię lub inny dokument właściwego miejscowo organu PPIS potwierdzający zatwierdzenie zakładu żywienia zbiorowego w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, oraz żywienia w postaci cateringowych posiłków .

10. Wyżywienie powinno posiadać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust. 3 pkt. 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.) oraz normy dzienne racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia (opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie lub równoważne).

11. W procesie planowania żywienia Wykonawca musi w poszczególnych posiłkach uwzględnić:

11.1.a) śniadanie (dieta pełna – 3 posiłkowa i 5 posiłkowa) powinno zawierać:

1. zupa mleczna lub kawa mleczna\kakao na mleku *Mleko minimum 1,5% tłuszczu (nie dot. diet: niskocholesterolowej, niskotłuszczowej, bezmlecznej)*

2. posiłek podstawowy zawierający: produkt z białkiem zwierzęcym, dodatek tłuszczowy, (masło min. 82% w przypadku dzieci oraz seniorów, oraz margaryna miękka – bez oleju palmowego, w pozostałych przypadkach pieczywo razowe oraz pszenne w proporcji 2:3 ,codziennie dodatek warzywno - owocowy (w proporcji 3:2) w ilości niemniej niż 50 – 100 g/porcję, napój gorący – herbata

11.1.b) II śniadanie (dieta 5 posiłkowa) powinno zawierać:

1. do wyboru: owoc z uwzględnieniem sezonowości (nie mniej niż 100 – 150g/ porcja), deser, produkt nabiałowy typu: jogurt kefir, maślanka lub pochodne (w ilości nie mniejszej niż 150 - 200g/porcja)

2. lub posiłek podstawowy zawierający: produkt z białkiem zwierzęcym, dodatek tłuszczowy, pieczywo, dodatek warzywny, napój

II śniadanie (dieta niepełna 2 posiłkowa) powinno zawierać:

1. posiłek podstawowy zawierający: produkt z białkiem zwierzęcym, dodatek tłuszczowy, (masło min. 82% w przypadku dzieci oraz seniorów, oraz margaryna miękka – bez oleju palmowego, w pozostałych przypadkach pieczywo razowe oraz pszenne w proporcji 2:3 ,codziennie dodatek warzywno - owocowy (w proporcji 3:2) w ilości niemniej niż 50 – 100g/porcję, dodatek nabiałowy typu: jogurt, kefir, maślanka (w ilości nie mniejszej niż 150 – 200 ml/porcja), napój gorący – herbata.

11.1.c) obiad (dieta pełna – 3 posiłkowa i 5 posiłkowa oraz niepełna 2 posiłkowa) powinien zawierać:

1. zupę

2. II danie powinno składać się z następujących potraw:

- składnik zawierający białko zwierzęce (wyjątek diety indywidualne),

- składnik węglowodanowy (np.: ziemniaki, kasza, makaron etc...),

- dodatek warzywny (w postaci surowej lub poddany obróbce termicznej w proporcji 1:1) (wyjątek diety: lekkostrawna i pochodne oraz cukrzycowa),

- napój.

11.1.d) podwieczorek (dieta pełna 5 posiłkowa) powinno zawierać:

1. do wyboru: owoc z uwzględnieniem sezonowości (nie mniej niż 100 - 150g/ porcja), deser, produkt nabiałowy typu: jogurt kefir, maślanka lub pochodne (w ilości nie mniejszej niż 150 - 200ml/ porcja),

2. lub posiłek podstawowy zawierający: produkt z białkiem zwierzęcym, dodatek tłuszczowy, pieczywo, dodatek warzywny, napój.

11.1.e) kolacja (dieta pełna – 3 posiłkowa i 5 posiłkowa) powinna zawierać: posiłek podstawowy zawierający:

posiłek podstawowy zawierający: produkt z białkiem zwierzęcym, dodatek tłuszczowy, (masło min. 82% w przypadku dzieci oraz seniorów, oraz margaryna miękka – bez oleju palmowego, w pozostałych przypadkach pieczywo razowe oraz pszenne w proporcji 2:3 ,codziennie dodatek warzywno - owocowy (w proporcji 3:2) w ilości niemniej niż 50 – 100g /porcję, napój gorący – herbata.

11.2 . posiłki powinny zawierać urozmaicony asortyment potraw, Wykonawca przygotowując jadłospis dekadowy (10 dni kolejnych) powinien zastosować następujące zasady:

11.2.1. Dla obiadów:

◆ ryba – nie mniej niż 2 razy w dekadzie (niemniej niż 100g samej ryby po obróbce termicznej),

◆ mięso mielone – nie więcej niż 2 razy w dekadzie (niemniej niż 80g samego mięsa po obróbce termicznej),

◆ mięso rozdrobnione – nie więcej niż 2 razy w dekadzie (np. gulasz, potrawka) (nie mniej niż 150g porcja po obróbce termicznej, w tym minimalna zawartość mięsa po ugotowaniu 80g),

◆ potrawa mięsno – warzywna z dodatkiem węglowodanowym – 1 raz w dekadzie (np. risotto, gołąbek) (minimalna zawartość mięsa po ugotowaniu 80g w gotowej potrawie),

◆ porcja drobiu – 8 razy w dekadzie (drób niemniej niż 150g filet bez skóry po obróbce termicznej, porcja mięsa nie mniej niż 130g ze skórą i kością po obróbce termicznej),

◆ porcja mięsa czerwonego – 2 razy w dekadzie (mięso niemniej niż 130g po obróbce termicznej, porcja mięsa nie mniej niż 100g po obróbce termicznej),

◆ białko zwierzęce inne niż mięso i ryba - 2 razy w dekadzie (np. jajko sadzone, kotlet z jajka, jogurt) (nie mniej niż 80g w przypadku potraw z jajek, nabiał nie mniej niż 150 g),

◆ składnik węglowodanowy – np.: ziemniaki, kasza gryczana, kasza pęczak, ryż biały, ryż brązowy, makaron pszenny, makaron pełnoziarnisty, etc. (niemniej niż 300g porcja ziemniaków, nie mniej niż

250 g w przypadku pozostałych dodatków tj. kasza, makaron etc.) - na dietę cukrzycową – makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy, kasze gruboziarniste,

◆ dodatek warzywny – warzywa w postaci gotowanej (np.: gotowana marchew, gotowane buraki etc.) lub w surowej (np.: surówka z kapusty pekińskiej, surówka wielowarzywna, etc.) (niemniej niż 150g porcja),

◆ napój - niemniej niż 200ml porcja.

11.2.2. Dla śniadań i kolacji:

◆ wędliny wyższej jakości (szynka, baleron, polędwica itp.) – nie mniej niż 40% wszystkich proponowanych wędlin w dekadzie,

◆ wędliny średniej jakości (kiełbasa szynkowa, krakowska, kanapkowa itp.) – nie mniej niż 40% % wszystkich proponowanych wędlin w dekadzie,

◆ wędliny niższej jakości (parówki, pasztety, wędliny podrobowe itp.) – nie więcej niż 20% % wszystkich proponowanych wędlin w dekadzie,

- wędliny wyższej i średniej jakości, ser żółty w ilości nie mniejszej niż po 60 g

- wędliny niższej jakości w ilości nie mniejszej niż 80 g

- ser biały w ilości nie mniejszej niż 80 g, ser topiony 100 g

◆ dodatek tłuszczowy do śniadania i kolacji – nie mniej niż 15g/porcja do posiłku,

◆ kolacja zawierająca potrawy z ryby (makrela wędzona, śledź) – nie mniej niż 2 razy w dekadzie,

◆ kolacja podana na ciepło (fasolka po bretońsku, leczo itp.) – nie mniej niż 1 raz w dekadzie,

◆ **produkty nabiałowe tj. jogurt, kefir, maślanka w ilości nie mniej niż 150 – 200 ml/porcja – nie mniej niż 5 raz w dekadzie,**

◆ w procesie planowania należy uwzględnić potrawy bezmięsne w piątki – śniadanie i/lub kolacja,

◆ pieczywo:

- na dietę podstawową – pieczywo nie mniej 150g porcja do śniadania (w tym 50 g pieczywo razowe + 100 g pieczywo jasne), 200g porcja do kolacji (w tym 75 g pieczywo ciemne + 125 g pieczywo jasne)

- na diety : cukrzycową, niskokaloryczną, bogatobiałkową, bogatobiałkową, wegetariańską i wegańską pieczywo razowe, nie mniej 150g porcja do śniadania, 200g porcja do kolacji (nie dopuszcza się podażypieczywa barwionego karmelem)

- na dietę bezglutenową – pieczywo bezglutenowe – chleb nie mniej niż 150g porcja do śniadania, 200g porcja do kolacji

- pozostałe diety np. wątrobowa, lekkostrawna, trzustkowa etc... – pieczywo pszenne – angelka, bułki, nie mniej niż 150g porcja do śniadania, 200g porcja do kolacji

◆ dodatek tłuszczowy – masło min. 82% w przypadku dzieci (oddział PD, PM i dzieci szkolne) oraz seniorów (oddział Psychogeriatryczny PG); margaryna miękka kubkowa w pozostałych przypadkach,

◆ codziennie sezonowy dodatek warzywno – owocowy (np.: pomidor, ogórek zielony, rzodkiewki etc.) do śniadania i kolacji w ilości nie mniej niż 50 – 100g/porcję,

◆ codziennie 25 g cukru na pacjenta.

11.2.3. należy uwzględnić specyfikę żywienia:

◆ dzieci w wieku 3 – 13 lat,

◆ młodzieży w wieku 13-15 lat,

◆ osób powyżej 65 roku życia (np. podaż produktów probiotycznych).

11.2.4. dopuszcza się podawanie chleba mieszanego pszenno – żytniego.

11.2.5. tłuszcze roślinne dopuszczone do podaży muszą mieć charakter miękkich margaryn kubkowych odznaczających się najkorzystniejszym profilem kwasów tłuszczowych ,czyli zawierających najwięcej nienasyconych kwasów tłuszczowych, a najmniej nasyconych i tłuszczów trans Każdy

oddział musi otrzymać informację o rodzaju dodatku tłuszczowego (nazwa produktu) dotyczy się podaży masła prawdziwego i tłuszczów roślinnych, składzie tych produktów, dacie przydatności do spożycia oraz ilość porcji danego dodatku.

11. 3. Wykonawca z którym zostanie zawarta przedmiotowa umowa , zobowiązany jest do:

11.3.1. sporządzania i dostarczenia do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego z **1- dniowym** wyprzedzeniem dziennych jadłospisów w oparciu o aktualnie obowiązujące przepisy w sprawie ustalania racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu poszczególnych grup ludności z uwzględnieniem specyfikacji Spec. Psych. ZOZ. Jadłospis dzienny , wykonawca sporządza na podstawie wcześniej przedstawionego jadłospisu „dekadowego”. Należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych w okresie świątecznym. Wykonawca zobowiązany jest do informowania osoby wyznaczonej przez Zamawiającego o zmianach w jadłospisie oraz do akceptacji przez dietetyka Zamawiającego zaproponowanych zmian

11.3.2. sporządzania i dostarczenia do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego z 5- dniowym wyprzedzeniem rozpoczynającym dekadę Dietetykowi szpitala (dekada liczona od pierwszego dnia realizacji umowy, pierwszy jadłospis dekadowy .

11.4. Dekadowe jadłospisy posiłków uwzględniać będą racje pokarmowe, wartości odżywcze i energetyczne dla poszczególnych diet, w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące całodziennego żywienia określonych grup chorych. z uwzględnieniem norm określonych w pkt. A-1 A-2 niniejszego załącznika w celu ich weryfikacji i akceptacji przez Zamawiającego;

11.5. Jadłospisy dekadowe i jadłospisy dzienne dostarczane do Zamawiającego muszą być dostarczone z pieczętą Wykonawcy oraz zatwierdzone własnoręcznym podpisem Dietetyka (osoby przygotowującej jadłospis).

11.6. Jadłospisy dzienne wynikające z bieżącej dekady nie powinny odbiegać od zaakceptowanych przez strony jadłospisów dekadowych - chyba, że strony ustalą inaczej.

12. W jadłospisie dekadowym należy zawrzeć informacje o gramaturze, wartości energetycznej i odżywczej posiłków w szczególności: białka, tłuszcze, węglowodany i alergeny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie w postaci zamiany na „suchy prowiant” o czym pisemnie powiadomi Wykonawcę .

13. Wykonawca zagwarantuje w planowanych i realizowanych jadłospisach niżej określone wymogi:

13.1. prawidłowe rozdzielenie wartości kalorycznej i objętości pożywienia na posiłki w ciągu dnia,

13.2. urozmaicenie posiłków pod względem doboru produktów, nie powtarzając planowanych potraw w ciągu jednej dekady i stosując przy tym następujące zasady dla obiadów:

- ◆ 1 – 2 razy w dekadzie obiad bez mięsa, ale zawierające białko zwierzęce,
- ◆ 2 razy w dekadzie ryba,
- ◆ 1 – 2 razy w dekadzie mięso czerwone,
- ◆ 6 – 8 razy w dekadzie porcja mięsa białego.

13.3. prawidłowy dobór kolorystyki i konsystencji produktów i potraw,

13.4. zestawienie produktów i potraw umożliwiające zachowanie równowagi kwasowo – zasadowej,

13.5. zachowanie prawidłowych stosunków kwasów tłuszczowych oraz zachowanie prawidłowego udziału białka zwierzęcego w ogólnej ilości białka w posiłkach,

13.6. udział wszystkich wymaganych produktów w planowanych i realizowanych jadłospisach dla poszczególnych diet,

13.7. uwzględnienie sezonowości produktów i potraw.

14. W razie zastrzeżeń Zamawiającego do jadłospisu dekadowego Wykonawca przedstawi alternatywne propozycje posiłków.

15. W przedmiotowej usłudze należy uwzględnić posiłki o charakterze świątecznym, w tym dodatki cukiernicze (nie mniej niż 100 g/ pacjent) dostarczane w okresie : Wigilia, I i II dzień Świąt Bożego Narodzenia, I i II dzień Świąt Wielkiej Nocy, Tłusty Czwartek, Oddział Psychiatrii Dziecięcej i Oddział Dzienny dla Dzieci – Mikołajki, Ostatki oraz przygotować posiłki tradycyjne w okresie świątecznym Bożego Narodzenia i Świąt Wielkiej Nocy w zakresie wszystkich posiłków dla oddziałów całodobowych. W odniesieniu do posiłków świątecznych dla 3 Oddziałów Dziennych wymienionych w pkt. A - 3 niniejszego załącznika, należy odpowiednio zapewnić posiłek świąteczny w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym dzień świąteczny lub w innym wyznaczonym przez Zamawiającego dniu.

16. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków oraz ocenę wsadu do kotła. Ocenę jakości posiłków (organoleptyczną, ilościową wagową, odżywcza) dokonywać będzie Zamawiający również w obecności przedstawiciela Wykonawcy lub służby sanitarno – epidemiologicznej.

17. Zakwestionowane posiłki podlegają wymianie na koszt i ryzyko wykonawcy.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczonego przedstawiciela, stanu sanitarno – higienicznego kuchni i zaplecza kuchennego, kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków i przygotowaniu ich do wydania.

19. Zamawianie posiłków będzie się odbywało przez wyznaczonych pracowników Spec. Psych. ZOZ w Łodzi w następujący sposób:

19.1. zamówienie na obiad i kolację z dnia danego, w którym dokonywane jest złożenie zamówienia + na śniadanie z dnia następnego - zamówienia będą dokonywane do godz.10:00.

19.2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania ściśle określonych posiłków dla nowo przyjętych chorych po uzyskaniu takiej informacji od personelu, a także do zmniejszenia ilości dostarczanych na oddziały posiłków, po uzyskaniu informacji o zmniejszeniu się liczby chorych (nieplanowane wypisy, przepustki oraz zgony), nie później niż 2 godziny przed wydaniem posiłku.

20. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Dietetyka szpitala o wszelkich zmianach w jadłospisie w formie pisemnej. Zmiany wymagają akceptacji Dietetyka szpitala.

21. Wykonawca musi prowadzić ewidencję wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzoną każdorazowo imiennie przez pracownika wykonawcy.

B. Miejsce realizacji usługi (lokalizacja):

Zamawiający informuje, iż godzina dostawy posiłków na każdą kuchenkę oddziałową jest w określonych granicach godzinowych. Dostarczenie posiłków na każdy oddział ma się odbyć w godzinach wskazanych w niniejszym punkcie. Wykonawca winien uwzględnić okoliczność, iż oddziały umieszczone są w odrębnych pawilonach Spec. Psych. ZOZ.

1. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane i rozdyskrebowane do kuchenek oddziałów dziennych o ściśle ustalonych porach dnia tj:

1.1. Oddziały szpitalne (Łódź, ul. Aleksandrowska 159),:

- ◆ śniadanie: najwcześniej rozpoczęcie 7.00 – najpóźniej zakończenie 8.00,
- ◆ obiad: najwcześniej rozpoczęcie 12.15 – najpóźniej zakończenie 13.30,
- ◆ kolacja: najwcześniej rozpoczęcie 15.30 – najpóźniej zakończenie 16.30.

Dostarczanie posiłków w systemie genowym.

1.2. Oddział Psychiatryczny dla Młodzieży ul. Aleksandrowska 159

- ◆ śniadanie: najwcześniej rozpoczęcie 7.00 – najpóźniej zakończenie 8.00,
- ◆ obiad: najwcześniej rozpoczęcie 12.15 – najpóźniej zakończenie 13.30,
- ◆ kolacja: najwcześniej rozpoczęcie 15.30 – najpóźniej zakończenie 16.30.

Dostarczanie posiłków w systemie opakowań jednorazowych (catering).

1.3. Oddział Przejściowy Izby Przyjęć (OPIP):

- ◆ śniadanie: najwcześniej rozpoczęcie 7.00 – najpóźniej zakończenie 8.00,
- ◆ obiad: najwcześniej rozpoczęcie 12.15 – najpóźniej zakończenie 13.30,
- ◆ kolacja: najwcześniej rozpoczęcie 15.30 – najpóźniej zakończenie 16.30.

Dostarczanie posiłków w systemie opakowań jednorazowych (catering).

1.4. Terapie – Pawilon V:

- ◆ śniadanie: najwcześniej rozpoczęcie 7.00 – najpóźniej zakończenie 8.00,
- ◆ obiad: najwcześniej rozpoczęcie 12.15 – najpóźniej zakończenie 13.30,
- ◆ kolacja: najwcześniej rozpoczęcie 15.30 – najpóźniej zakończenie 16.30.

Dostarczanie posiłków w systemie opakowań jednorazowych (catering).

1.5. Oddziały dzienne:

1.5.1. Oddział Dzienny Psychiatryczny „Aleksandrowska” (Łódź, ul. Aleksandrowska 159):

- ◆ śniadanie: najwcześniej rozpoczęcie 7.00 – najpóźniej zakończenie 8.00,
- ◆ obiad: najwcześniej rozpoczęcie 12.15 – najpóźniej zakończenie 13.30.

Dostarczanie posiłków w systemie opakowań jednorazowych (catering).

1.5.2. Oddział Dzienny Psychiatryczny „Sieradzka” (Łódź, ul. Sieradzka 11):

- ◆ śniadanie: najwcześniej rozpoczęcie 7.00 – najpóźniej zakończenie 8.00,
- ◆ obiad: najwcześniej rozpoczęcie 12.15 – najpóźniej zakończenie 13.00.

Dostarczanie posiłków w systemie opakowań jednorazowych (catering).

1.5.3. Oddział Dzienny Psychiatryczny dla Dzieci (Łódź, ul. Aleksandrowska 159):

- ◆ śniadanie: najwcześniej rozpoczęcie 7.00 – najpóźniej zakończenie 8.00,
- ◆ obiad: najwcześniej rozpoczęcie 12.15 – najpóźniej zakończenie 13.30.

Dostarczanie posiłków w systemie opakowań jednorazowych (catering).

Drugie śniadania i podwieczerek należy dostarczać odpowiednio tj. ze śniadaniem i obiadem.

Dowóz i dystrybucja posiłków do kuchenek oddziałów przebiegać ma zgodnie z Załącznikiem 2A - Tabela - KOLEJNOŚĆ DOSTARCZANIA WSZYSTKICH POSIŁKÓW i liczone będzie przez Zamawiającego od godzin wskazanych powyżej oraz w tabeli . Dowiezienie i dystrybucja posiłków ponad czas określony powyżej będzie traktowane jako naruszenia zapisów §2 ust 2 pkt. 2 lit. b) Umowy. II śniadanie i podwieczerek należy dostarczać odpowiednio tzn. ze śniadaniem lub z obiadem.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lokalizacji dostarczania posiłków jak również w zakresie systemu dostarczanych posiłków – dotyczy dostarczania posiłków dla Oddziałów Dziennych Psychiatrycznych. Wykonawca o w/w zmianach zostanie powiadomiony na 10 dni kalendarzowych przed planowanym terminem zmiany.

3. Zamawiający dopuszcza przesunięcia czasowe do +/- 15 minut w stosunku co do godzin wskazanych w pkt. B ppkt. 1 oraz w Załączniku 2A - Tabeli - KOLEJNOŚĆ DOSTARCZANIA WSZYSTKICH POSIŁKÓW. Wszelkie uchybienia ponad czas określony powyżej będzie traktowane przez Zamawiającego jako naruszenia zapisów §2 ust 2 pkt. 2 lit. b) i lit.d) Umowy.

C. Zamawiający wymaga od Wykonawcy:

1. Przygotowania posiłków z artykułów zakupionych przez wykonawcę z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych i zaoferowania cen jednostkowych netto poszczególnych posiłków, średniego dziennego kosztu surowców, z których będą przyrządzane posiłki (tzw. „wsad do kotła”), przy czym koszt ten nie może być niższy niż 35% ceny ofertowej za osobodzień posiłku podstawowego diety 3-posiłkowej

2. Przygotowania posiłków w kuchni oddalonej od siedziby Zamawiającego nie więcej niż 25 km.

3. Bezwzględne przestrzeganie realizacji zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie wytycznych dotyczących norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.

4. Dostarczania i dystrybucji posiłków do kuchenek całodobowych i dziennych oddziałów szpitalnych.

5. Świadczenia usług na wysokim poziomie.

6. Utrzymania płynności wydawania posiłków na wypadek nieprzewidzianych sytuacji- awarii.

7. Dostarczenia szczelnie zamykanych pojemników zbiorczych przeznaczonych na odbiór zużytych opakowań po posiłkach cateringowych (dot. Oddziałów z żywieniem cateringowym) oraz do odbierania resztek i odpadów pokonsumpcyjnych (w tym w/w pojemników jednorazowych- catering) z oddziałów szpitalnych i oddziałów dziennych.

8. Termin płatności za przedmiotowe usługi nie może być krótszy niż 30 dni i dłuższy niż 60 dni licząc od dnia skutecznego dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

9. Posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, w tym żywienia i rozszerzeniem o ryzyko zatruc pokarmowych na czas obowiązywania umowy.

10. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach opieki zdrowotnej – Wykonawca zobowiązany jest się do nich dostosować w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania posiłków- bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

11. Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację ww. zamówienia wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej inspekcji sanitarno-epidemiologicznej, PIP, itp.)

12. Wykonywania przedmiotu zamówienia przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel.

13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i wymiany hermetycznie zamykanych pojemników do gromadzenia resztek i odpadów pokonsumpcyjnych w każdym oddziale.

14. Odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników, powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy.

15. Podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości w zakresie usług objętych przedmiotem umowy zgłoszonych przez Zamawiającego.

16. Wykonawca stosuje zamknięty system transportu i dystrybucji posiłków zapewniający ochronę przed zanieczyszczeniem.

17. Kierowcy dostarczający posiłki zobowiązani są do noszenia odzieży ochronnej.

D. Wykonawca zobowiązany jest:

D. 1. W zakresie przygotowania i gotowania posiłków do:

1.1. przygotowania i gotowania posiłków z uwzględnieniem norm wskazanych w pkt. A -1 i A-2 niniejszego załącznika, a także diet stosowanych w Spec. Psych. ZOZ ściśle wg zaleceń lekarza i dietetyka. Wyliczania na życzenie Zamawiającego diet pod względem składników odżywczych.

1.2. produkcji posiłków przy użyciu surowców wysokiej jakości, bez dodatku preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość itp. dostarczania owoców i warzyw w formie oczyszczonej.

1.3. sporządzania dekadowych jadłospisów zgodnie z normami określonymi norm wskazanych w pkt. A -1 i A-2 niniejszego załącznika, a także diet stosowanych w Spec. Psych. ZOZ ściśle wg zaleceń lekarza i dietetyka i stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania posiłków i doboru produktów.

1.4. w sytuacjach w których nie można było przewidzieć (sytuacje wyjątkowe) - strony dopuszczają możliwość zmiany produktów na inne z zachowaniem właściwości odżywczych, zgodnych z normami określonymi w pkt. A-1 i A-2 niniejszego załącznika. Na każdorazowe żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do udowodnienia zaistniałej sytuacji wyjątkowej.

1.5. gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, z uwzględnieniem sezonowości i tradycji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkiej Nocy itp. – dotyczy pacjentów przebywających we wszystkich komórkach szpitala.

1.6. używania surowców wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych zwiększających objętość innych,

1.7. wykluczenia środków spożywczych z konserw, zawierających mięso lub jego przetwory, wykluczenia suszu warzyw (z wyłączeniem pietruszki zielonej i koperku w okresie zimowym), puree ziemniaczanego na bazie suszu.

1.8. wykonywania na własny koszt badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu co sześć miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruc i zakażeń pokarmowych przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną i każdorazowe dostarczenie Zamawiającemu wyników tych badań.

1.9. przekazywania zamawiającemu wszystkich wyników nadzoru sanitarnego, PIP i innych służb, bezzwłocznie po ich otrzymaniu.

1.10. zapewnienia usuwania i transportu oraz zagospodarowania odpadów (dwa razy dziennie tj. po śniadaniu i po obiedzie) po realizacji usługi objętej niniejszym postępowaniem – odpady pokonsumpcyjne oraz odpady po opakowaniach jednorazowych) będą się odbywać zgodnie z przepisami ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1439z późn. zm.), ustawą z dnia 13 września 2012 r. o odpadach (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz.797 z późn. zm.), a także ustawą o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi z dnia 13 czerwca 2013 r. (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1114 z późn. zm.) oraz w wymogami wynikającymi z odrębnych przepisów, w tym w szczególności wymogami sanitarnymi - z zastrzeżeniem pkt. C – 7 niniejszego załącznika. Od Wykonawcy z którym będzie podpisana przedmiotowa Umowa, Zamawiający będzie mógł żądać przedłożenia kserokopii umowy w ww . zakresie.

1.11. przechowywanie próbek żywnościowych wg. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności (t.j. Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545 z późn. zm.).

2. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców zgodnie z obowiązującymi normami żywienia.

3. Przygotowywane posiłki przez Wykonawcę muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej.

D.2. W zakresie dystrybucji do:

2.1. dostarczania do kuchenek oddziałowych posiłków i napojów w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających posiłki przed wylaniem lub schłodzeniem, oraz spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

2.2. dostarczania posiłków do kuchenek oddziałowych o ściśle ustalonych porach dnia zgodnie z pkt. B niniejszego załącznika.

2.3. wymagana temperatura dostarczanych posiłków: zupy oraz napoje gorące 75° C +/- 2° C, drugie danie - 63° C +/- 2° C. Dania i napoje na zimno – 7° C +/- 2° C.

2.4. prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzanej każdorazowo imiennie przez pracownika Wykonawcy.

2.5. dostarczania posiłków do oddziałów (wymienionych w pkt. A- 9 niniejszego załącznika) i innych oddziałów sporadycznie zmuszonych zaistniałą sytuacją (np. remont) w pojemnikach jednorazowych.

2.6. transport posiłków powinien odbywać się w przeznaczonych do tego celu pojemnikach GN oraz pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych przez Zamawiającego temperatur, środkiem transportu przystosowanym specjalnie do przewozu żywności i posiadającym stosowne zezwolenia Inspekcji. Wszystkie pojemniki GN muszą być opisane według wzoru: nazwa Oddziału, rodzaj diety, ilość porcji i masa porcji. Dania porcjowane muszą być układane na tackach, ofoliowane i opisane jak pojemniki GN.

2.7. utrzymania pojemników (termosów/genów) we właściwym stanie sanitarno-epidemiologicznym Pojemniki nie podlegają wstępnemu myciu w kuchenkach oddziałowych. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dobrego stanu technicznego pojemników transportowych (typu GN, termoporty), a w razie ich eksploatacji Wykonawca zobowiązany będzie do ich wymiany.

2.8. dokonania na własny koszt i ryzyko wymiany posiłku, w przypadku stwierdzenia jego złej jakości w ciągu dwóch godzin od powiadomienia Wykonawcy przez pracownika Zamawiającego. W przypadku nie dokonania wymiany posiłku Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną, która zostanie opisana w umowie.

2.9. zapewnienia i wyposażenia na swój koszt i ryzyko tzw. „depozytu żywnościowego”

i monitorowania jego jakości. Depozyt żywnościowy obejmuje w szczególności wędliny, serki topionych, marmolady, itp. przeznaczonych na sytuację nieplanowanego przyjęcia pacjentów lub ewentualnych braków ilościowych (różnice porcji pomiędzy dostawą a zgłoszeniem) lub braków jakościowych- depozyt jest uzupełniany w zależności od potrzeb, jednakże minimalny skład depozytu to:

- 10 serków topionych,
- 3x kostka 250 g masła,
- marmolada w il. 500 gr,
- po 1 porcji codziennego zestawu śniadanie + kolacja z diet: podstawowej, lekkostrawnej, cukrzycowej i wegetariańskiej
- 2 x paczka wafli ryżowych lub innego pieczywa bezglutenowego , 2 x paczka sucharów, 3 x paczka kleiku,
- po 1 porcji pełnego zestawu obiadowego (zupa + drugie danie) z diet: podstawowej, lekkostrawnej, cukrzycowej i wegetariańskiej, przywożonych codziennie wg jadłospisu dziennego

W przypadku kończącej się daty ważności ww. produktów Zamawiający zwraca Wykonawcy niezdatne (przekazanie produktów potwierdzone pismem), a Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia na produkty pełnowartościowe z odpowiednią datą przydatności do spożycia.

2.10. Utrzymania płynności dostarczania posiłków, także podczas awarii i zdarzeń losowych.

2.11. W przypadku niedostarczenia posiłku lub znacznego opóźnienia w dostawie (powyżej dwóch godzin) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zamówienia u innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy, co nie wyklucza możliwości nałożenia na Wykonawcę kary umownej opisanej w Umowie.