

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wykonanie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków w ramach realizacji projektu „Drugi Dom”

Znak sprawy: BZP.38.382-1.20

I. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków dla uczestników projektu (UP) „Drugi Dom” - utworzenie miejsc krótkookresowego, całodobowego pobytu dla osób niesamodzielnych w zastępstwie za opiekunów faktycznych w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym Nr 2 w Jastrzębiu -Zdroju” dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020.

II. Zakres przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia dla uczestników projektu (UP) do Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 2 w Jastrzębiu - Zdroju przy ul. Krasickiego 21. Posiłki stanowiące przedmiot zamówienia należy dostarczyć do wskazanego przez Zamawiającego stałego miejsca, tj. na parterze budynku. Zamawiający nie będzie uczestniczył w rozładunku przedmiotu zamówienia.
2. Na przedmiot zamówienia określony w Rozdziale I składa się:
 - a) świadczenie usług całodziennego żywienia przez 7 dni w tygodniu uczestników projektu (UP) Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 2 w Jastrzębiu - Zdroju przy ul. Krasickiego 21 zgodnie z warunkami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018r. poz. 1541) oraz z obowiązującą normą HACCP,
 - b) produkcja posiłków, odbiór i mycie pojemników oraz termosów,
 - c) odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.
3. Posiłki stanowiące przedmiot zamówienia muszą być dostarczane w każdy dzień kalendarzowy (włącznie z sobotami, niedzielami i dniami świątecznymi) w godzinach:
 - a) śniadanie i II śniadanie w godz. 7:30 - 8:30,
 - b) obiad i podwieczorek w godz. 12:30 -13:30,
 - c) kolacja do godz. 17:00 (dopuszcza się przywożenie kolacji razem z podwieczorkiem i obiadem).
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania 5 posiłków dziennie, tj. śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorka i kolacji rozłożonych w proporcjach zgodnych z zaleceniami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia dla osób powyżej 60 roku życia, tj. w zakresie odpowiedniej kaloryczności, wartości odżywczej posiłków, dziennych racji pokarmowych i doboru produktów przy uwzględnieniu rodzaju zgłoszonej diety.
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczane posiłki stanowiące przedmiot zamówienia posiadały następującą temperaturę:
 - a) dla potraw gorących, stałych (dodatki śniadaniowe, II dania) - min. 65°C,
 - b) dla potraw gorących płynnych (zup mlecznych i obiadowych) - min. 75°C,
 - c) dla napojów gorących - min. 75°C,
 - d) dla składników zimnych potraw - 0 - 4°C,
 - e) dla pozostałych posiłków - 18-25°C (temperatura pokojowa).

6. Zamawiający będzie stosował diety w zgodzie z klasyfikacją diet według Instytutu Żywności i Żywienia, m. in.:
 - a) dietę podstawowa dla uczestników projektu bez szczególnych potrzeb żywieniowych,
 - b) dieta lekkostrawna odciążająca układ pokarmowy,
 - c) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dla diabetyków.

W przypadku uczestników projektu, których stan zdrowia wymaga diet specjalistycznych, Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zgodnie z zaleceniami lekarza.

III. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu przygotowanych i podpisanych przez dietetyka Wykonawcy jadłospisów dekadowych z min. 3 dniowym wyprzedzeniem dla w/w diet. Wykonawca w przedstawionym jadłospisie powinien uwzględnić zgłoszone przez dietetyka Zamawiającego uwagi. Przygotowany jadłospis powinien zawierać proponowane menu, gramaturę, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, cholesterol, wapń, magnez, żelazo, wit. C, wit. A, błonnik) oraz informację o alergenach dla wszystkich posiłków w diecie. O akceptacji jadłospisów Zamawiający poinformuje Wykonawcę w ciągu 2 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie tworzenie diet indywidualnych według zleceń lekarskich dla wymagających tego uczestników projektu.
2. Co najmniej do 2 posiłków wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety. Jadłospisy powinny zostać dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, sporządzanych zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia.
3. W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę święta, takie jak, Wielkanoc, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.
4. Podstawą dostawy posiłków stanowiących przedmiot zamówienia będzieienne zapotrzebowanie według ilości i rodzaju stosowanych diet podpisane przez dietetyka Zamawiającego. Zapotrzebowanie będzie przekazywane Wykonawcy w formie pisemnej lub elektronicznej do godz. 12:00 danego dnia na dzień następny. Natomiast w przypadku zaistnienia zmiany ilości żywionych osób i rodzajów stosowanych diet tzw. korekt, Zamawiający do godz. 08:00 w dniu dostawy telefonicznie przekaze Wykonawcy niezbędne w tym zakresie informacje. Zmiana będzie obowiązywała od obiadu.
5. Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy i na jego koszt spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności i posiadającym zgodę właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej do wykonywania transportu żywności.
6. Posiłki stanowiące przedmiot zamówienia należy dostarczać w transporterach i pojemnikach spełniających następujące parametry: posiadać szczelne zamknięcie (aby wykluczyć wylewanie się, mieszanie potraw oraz gwarantować utrzymanie właściwej wartości odżywczej oraz temperatury potraw), uchwyty bezpieczne i wygodne w transporcie, obudowa trwała i odporna na uszkodzenia mechaniczne i zewnętrzne warunki atmosferyczne uniemożliwiająca dostanie się szkodników i czynników powodujących skażenie żywności.

7. Posiłki należy dostarczać w odpowiednio oznakowanych pojemnikach. Pojemniki jednostkowe muszą zawierać następujące informacje: rodzaj diety, nazwa potrawy (np. zupa pomidorowa, ziemniaki, gulasz wieprzowy, wędlina drobiowa, ser itp.), ilość porcji.
8. Wykonawca winien przechowywać próbki posiłków do celów kontroli urzędowej przez minimum 72 godz.
9. Obowiązkiem Wykonawcy będzie:
 - 1) codzienny (raz dziennie) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych;
 - 2) mycie i dezynfekcja pojemników, termosów i innych naczyń, w których dostarczane będą posiłki we własnym zakresie poza siedzibą Zamawiającego;
 - 3) odpowiednie zabezpieczenie wykonania przedmiotu zamówienia poprzez zapewnienie odpowiedniej ilości pojemników, termosów i innych naczyń;
 - 4) prowadzenia Kart dostaw przedmiotu zamówienia.