



ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ - OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług kompleksowych związanych z całotygodniową i całodobową obsługą polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków do kuchni oddziałowej dla określonej przez Zamawiającego dziennej ilości pacjentów maksymalnie 77 pacjentów, w tym:
 - 1) 24 z Oddziału Kardiologii,
 - 2) 29 z Oddziału Rehabilitacji,
 - 3) 24 z Oddziału Wewnętrznego;
 - 4) w systemie termosowym,do Oddziałów położonych w budynku Zamawiającego: SP ZOZ MSWiA w Zielonej Górze, ul. Wazów 42.
- 1.2. Zamawiający przewiduje, że łączna ilość dostarczonych posiłków w okresie 12 miesięcy trwania umowy wyniesie **21.500 posiłków**. Wskazana liczba posiłków jest ilością szacunkową przygotowaną na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiącą zarazem wartość maksymalną zamówienia, która nie może zostać przekroczona. Faktyczna i ostateczna wielkość zamówienia uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków. Nie może ona jednak przekroczyć w/w wartości maksymalnej. Z uwagi na powyższe, Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia i z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiegokolwiek roszczenia wobec Zamawiającego.
- 1.3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zamawianych posiłków o odpowiedniej jakości oraz odpowiadających obowiązującym normom i standardom żywienia pacjentów Zamawiającego zgodnie z aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz przepisami w zakresie ochrony zdrowia i żywienia pacjentów.
- 1.4. Zamawiający zapewni utylizację niespożytych posiłków i resztek pokonsumpcyjnych oraz Zamawiający zapewni pojemniki na odpady pokonsumpcyjne. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, jego pracownika lub przez Wykonawcę braków ilościowych posiłków lub niedopełnienia warunków jakościowych oraz norm i standardów żywieniowych, Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia w przeciągu 45 minut, stwierdzonych braków ilościowych i wydanych posiłków. Okoliczności te wymagają udokumentowania.
- 1.5. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i dostarczenia posiłków dla pacjentów Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić wyżywienie pacjentów bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego.
- 1.6. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie produkcji i zatrudnienia personelu oraz ponosi odpowiedzialność za ich naruszenie.
- 1.7. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych posiłków zgodnie z jadłospisem. Zamawiający ma prawo do kontroli pomieszczeń kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów zamawiającego. Fakt przeprowadzenia kontroli podlega udokumentowaniu w książce kontroli. Kontrole będą przeprowadzane każdorazowo w obecności upoważnionego pracownika ze strony Wykonawcy.
- 1.8. W czasie trwania umowy Wykonawca na własny koszt zapewni: niezbędne ilości urządzeń i sprzętu do transportu posiłków na poszczególne Oddziały Zamawiającego.



1.9. Podstawę do sporządzania posiłków pacjentów zamawiającego stanowią:

- 1) Wykaz diet obowiązujących w SP ZOZ MSWiA;
- 2) Skład diet.

Rodzaje i skład diet określa Zamawiający. Zatwierdzony u Zamawiającego dekadowy jadłospis stanowi podstawę do opracowania przez Wykonawcę dziennego jadłospisu wraz z określeniem wydajności potraw wynikającej z dziennej normy żywienia pacjenta. Wykonawca w oparciu o przedłożone przez Zamawiającego wykazy oraz skład diet zapewni opracowanie profesjonalnego jadłospisu przez dietetyka i przedłoży go do zatwierdzenia Zamawiającemu (z określeniem wydajności potraw wynikających z dziennej normy żywienia pacjenta, a w przypadku diet normalnej z wyliczeniem kalorii, białka, tłuszczu i węglowodanów). Każda dokonana przez Wykonawcę zmiana zatwierdzonego jadłospisu wymaga zgody Zamawiającego. Dzienny jadłospis przekazuje się na poszczególne Oddziały za pokwitowaniem wraz z dystrybucją pierwszego posiłku. Zestawienie ilości diet ze wszystkich komórek organizacyjnych zamawiającego na każdy dzień upoważniony pracownik Zamawiającego przekazuje wykonawcy najpóźniej do godz. 11⁰⁰ dnia poprzedniego. Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian do ilości i rodzaju zamawianych posiłków najpóźniej na 15 minut przed terminem dostawy danego rodzaju posiłku. Zabrania się stosowania w posiłkach w jakiegokolwiek postaci parówek i mortadeli, a wędliny mają być podawane na gorąco z pieca (zabrania się podawania wędlin z wody).

1.10. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków na poszczególne Oddziały SP ZOZ MSWiA, stosując w tym celu odpowiednie pojazdy (wózki) i urządzenia zapewniające utrzymanie odpowiedniej jakości i temperatury posiłków (temperatura minimalna u pacjenta + 65⁰ C). Wyżej wskazane środki transportu i urządzenia Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie i na swój koszt. Przed wydaniem posiłków pacjentom upoważniony pracownik Zamawiającego dokonuje kontroli jakości i walorów smakowych, wpisując uwagi do książki kontroli. W przypadku zastosowania systemu dystrybucji posiłków tacowo - termosowego w ramach jednego Oddziału może być zastosowany tylko system tacowy lub system termosowy, z wyłączeniem pacjentów żywionych sondą lub karmionych dietą ścisłą.

1.11. Wykonawca dostarcza posiłki do poszczególnych komórek Zamawiającego w następujących godzinach, z wyłączeniem pacjentów z dietą ścisłą oraz żywionym przez sondę posiłki w przypadku których posiłki będą dostarczane w czasie określonym przez pielęgniarkę Oddziału:

- 1) śniadania godz. 08.30;
- 2) drugie śniadanie godz. 11.00;
- 3) obiady godz. 12.30;
- 4) podwieczorek godz. 16.00;
- 5) kolacje godz. 18.00.

Wykonawca może dostarczać śniadanie z drugim śniadaniem oraz obiad z podwieczorkiem lub podwieczorek z kolacją w jednym transporcie.

Odbiór posiłków potwierdza pisemnie pielęgniarka oddziałowa lub inny upoważniony przez nich pracownik na zbiorczym zestawieniu ilości i rodzajów zamawianych posiłków dla danej komórki organizacyjnej.

1.12. Wykonawcy z tytułu wykonania niniejszej umowy przysługuje wynagrodzenie stanowiące iloczyn liczby zamówionych posiłków i ceny jednostkowej za 1 osobodzień zgodnie z udziałem procentowym poszczególnych posiłków. W przypadku wystąpienia diet niepełnych (pacjenci przyjęci w godzinach popołudniowych lub opuszczający SP ZOZ MSWiA po śniadaniu) udział procentowy poszczególnych posiłków wynosi:

- 1) śniadanie i drugie śniadanie - 30% ceny jednostkowej;
- 2) obiad i podwieczorek - 50 % ceny jednostkowej;



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Zielonej Górze

3) kolacja - 20% ceny jednostkowej.

1.13. Do realizacji zamówienia wykonawca powinien dysponować kuchnią (miejscem) do produkcji posiłków zatwierdzonym na podstawie art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Wojskowego Inspektora Sanitarnego

Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienia, a który posiada ISO, udostępni je Zamawiającemu w zakresie jego działalności jako podmiotowi leczniczemu.