

Zamawiający:
Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie dostarczenia gotowego obiadu (zwanego również dalej „posiłkiem obiadowym”), składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu, dla dzieci i młodzieży w ramach Środowiskowego Centrum Zdrowia Psychicznego dla Dzieci i Młodzieży Kraków Południe.

2. Usługa będzie świadczona dla ok. 22 osób Oddziału Dziennego.

3. Obiady dla dzieci i młodzieży z Oddziału Dziennego dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych przewidzianych w organizacji Oddziału.

4. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o jakichkolwiek krótkotrwałych lub dłuższych przerwach w dostawach obiadów.

5. Dostawy obiadów odbywać się będą w godz. 12.00 – 13.00, w ilościach zgodnych ze zgłaszanym zapotrzebowaniem dziennym, składanym Wykonawcy e-mailem przez pracowników Zamawiającego codziennie do godziny 9:00 w dniu dostawy obiadu.

6. Zamawiający zastrzega, iż dzienna ilość osób korzystających z posiłków obiadowych może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wykonawca bezwzględnie będzie również przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia.

8. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie gotowe obiady dostosowane będą do wieku rozwojowego, uwzględniając potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży, a więc będą zawierać zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze i mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży według wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

Przykładowa średnia kaloryczność gorącego posiłku obiadowego wraz z kompotem (co stanowi 30% - 35% całodziennego zapotrzebowania) dla grup wiekowych wynosi:

- a. 5 - 6 lat – 420 - 490 kcal.
- b. 7 - 9 lat – 540 - 630 kcal.
- c. 10 - 12 lat – 670 - 780 kcal.
- d. 13 - 15 lat – 820 - 960 kcal.
- e. 16 - 18 lat – 880 - 1030 kcal.
- f. 19 - 21 lat – 800 - 930 kcal.

9. Produkty spożywcze używane do przygotowywania gotowych posiłków obiadowych mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca nie może:

- używać produktów gotowych jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki;

- używać margaryny;

- używać produktów masłopodobnych (wymagane jest używanie masła extra o zawartości minimum 82% zawartości tłuszczu zwierzęcego);

Zamawiający:

Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

- przygotowywać posiłków na bazie proszków np. sosów;
- przygotowywać posiłków z półproduktów typu instant;
- przygotowywać posiłków z mięsa oddzielnego mechanicznie.

10. Zamawiający wymaga różnorodności i niepowtarzalności dziennych zestawów żywnościowych w ciągu dwóch tygodniu. Potrawy muszą być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

Do przygotowywania posiłków zalecane jest:

- stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.

11. Wykonawca oprócz posiłków obiadowych standardowych (dieta podstawowa) dostarczał będzie Zamawiającemu posiłki objęte dietami zleconymi przez lekarza lub dietami wynikającymi z indywidualnych schorzeń poszczególnych osób, np. między innymi diety: lekkostrawna, cukrzycowa, niskokaloryczna, niskotłuszczowa, bezglutenowa, bez laktozy, wegetariańska, wegańska, eliminacyjna typu- alergia na białko mleka, ryby, orzechy, seler, itp.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków obiadowych objętych dietami pokarmowymi według indywidualnych potrzeb dzieci i młodzieży, zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją.

12. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu jadłospisy. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 14 dni i dostarczany e-mailem do dietetyka Zespołu ds. Żywienia Szpitala, najpóźniej do środy w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zastrzeżeń do jadłospisu. Wszelkie zastrzeżenia zgłaszane do jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest przyjąć i uwzględnić w jadłospisie.

13. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 14 dniowego jadłospisu. W okresie dwutygodniowym struktura gotowych posiłków obiadowych ma kształtować się następująco:

- obiad musi składać się ze środków odżywczych pochodzących z różnych grup środków spożywczych;
- posiłki obiadowe muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- od poniedziałku do niedzieli mają być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany;
- kompot przygotowany przez Wykonawcę nie może zawierać więcej niż 10g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia; do przygotowywania kompotu Wykonawca będzie używał owoców sezonowych, suszonych, w ostateczności mrożonych;

14. Zamawiający wymaga by każdego dnia były podawane:

- warzywa lub owoce;
- co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
- co najmniej raz w tygodniu musi być podawana porcja ryby.

Przykładowa minimalna gramatura poszczególnych składowych gorącego posiłku obiadowego w jadłospisach dla dzieci i młodzieży w przedziale wiekowym 13 – 15, w przeliczeniu na jedną osobę:

Zamawiający:

Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

- a. Zupa – 300 ml
- b. Dodatek skrobiowy – 180 g
- c. Mięso – 100g-160 g
- d. Ryby – 170 g
- e. Sosy do mięsa i ryb – 50 g
- f. Dodatek warzywny lub owocowy – 150 g
- g. Naleśniki, pierogi itp. – 250 g
- h. Makaron, ryż, kasza (spaghetti, leczo) – 150 g
- i. Sosy do makaronu, ryżu, kaszy – 100 g
- j. Kompot – 250 ml

15. Zamawiający wymaga by w jadłospisach były podane gramatury oraz alergeny znajdujące się zarówno w produktach spożywczych, jak również w gotowych posiłkach obiadowych.

16. Wykonawca będzie dostarczał gotowe posiłki obiadowe własnym środkiem transportu, w zbiorczych termoizolacyjnych pojemnikach transportowych (termosach), tak aby dzieci i młodzież otrzymywała posiłki obiadowe gorące (tj. zupa i kompot powinny mieć temperaturę nie niższą niż 65 stopni C, drugie danie powinno mieć temperaturę nie niższą niż 40 stopni C.).

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość zbiorczych termoizolacyjnych pojemników transportowych (termosów) i dbał będzie o ich czystość.

W zbiorczych termoizolacyjnych pojemnikach transportowych (termosach) transportowane będą posiłki obiadowe znajdujące się w opakowaniach jednostkowych, tzn. Zamawiający wymaga by:

- każda zupa była zapakowana szczelnie w pojemniku jednorazowego użytku;
- każde drugie danie było zapakowane szczelnie w pojemniku jednorazowego użytku, z podziałem na mięso, surówkę i dodatek skrobiowy;
- każdy kompot był zapakowany szczelnie w pojemniku jednorazowego użytku.

17. Posiłki obiadowe pakowane będą przez Wykonawcę w opakowania jednostkowe, jednorazowe podlegające recyklingowi i spełniające wymogi odnośnie używania ich w kuchenkach mikrofalowych (podgrzewania).

18. Wykonawca ponosić będzie koszty załadunku, rozładunku i dostarczenia do kuchenki oddziałowej wszystkich dostaw posiłków obiadowych.

19. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych obiadów z każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

20. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonywujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p. poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działanie, za działanie własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i sanitarną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.

21. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie posiłków obiadowych powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.

22. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń po stronie Wykonawca, Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować na swój koszt obiady o nie pogorszonej jakości.

Zamawiający:
Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

23. W przypadku zgłoszenia reklamacji co do jakości posiłków obiadowych (np. smakowości, konsystencji, temperatury) Zamawiający zwróci reklamowane posiłki obiadowe na koszt Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków obiadowych zgodnych wymaganiami Zamawiającego, w czasie do 1 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji.

24. Dostawy posiłków obiadowych odbywać się będą nieprzerwanie również w okresach wystąpienia stanu zagrożenia epidemicznego, stanu epidemii oraz innych zdarzeń spowodowanych jakkolwiek epidemią.

Przykładowy jadłospis posiłków obiadowych dla przedziału wiekowego dzieci i młodzieży 13-15 lat na okres 7 dni (dla zawartości kalorycznej 700-900 kcal).

Pierwszy dzień:

Zupa – Pomidorowa z ryżem – 300ml

Gotowane udko z kurczaka – 160g

Ziemniaki gotowane – 180g

Surówka Colesław – 150g

Kompot – 250ml

2. Drugi dzień

Zupa – Koperkowa z makaronem – 300ml

Stek wołowy w sosie paprykowym – 100g/50g

Kasza jęczmienna – 180g

Surówka z selera ze śmietaną – 150g

Kompot – 250ml

3. Trzeci dzień:

Zupa – Barszcz czerwony z ziemniakami – 300ml

Gulasz z indyka – 100g/50g

Ryż – 180g

Salata zielona ze śmietaną – 150g

Kompot – 250ml

4. Czwarty dzień:

Zupa – Krupnik zabieleny z ziemniakami – 300ml

Naleśniki z serem na słodko – 2szt. – 250g

Salatka owocowa – 150g

Kompot – 250ml

5. Piąty dzień:

Zupa – Jarzynowa z makaronem – 300ml

Ryba pieczona w sosie koperkowym 170g/50g

Ryż ciemny – 180g

*Zamawiający:
Szpital Kliniczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego*

Surówka z marchewki i jabłka – 150g

Kompot – 250ml

6. Szósty dzień:

Zupa - Kalafiorowa z makaronem – 300ml

Sznycel mielony smażony – 100g

Ziemniaki pieczone w mundurkach – 180g

Kapusta biała zasmażana – 150g

Kompot – 250ml

7. Siódmy dzień:

Zupa – Rosół z makaronem – 300ml

Schab pieczony w sosie własnym – 100g/50g

Ziemniaki gotowane – 180g

Ćwikła z chrzanem – 150g

Kompot – 250ml