

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków dla pacjentów (dzieci i młodzież) Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii.

1. Świadczenie usług ma odbywać się 7 dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy, niedziele i święta zgodnie z obowiązującymi normami w szpitalach, z zachowaniem sezonowości, specyfiką schorzeń pacjentów, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia na podstawie wysyłanego zapotrzebowania przez Zamawiającego.
2. Usługa będzie polegała na:
 - a) Przygotowaniu ze świeżych produktów własnych, w kuchni Wykonawcy z użyciem własnego sprzętu i dostarczaniu transportem Wykonawcy dla pacjentów Zamawiającego:
 - śniadań dla oddziału w Warszawie
 - całodziennego wyżywienia (osobodni) składającego się z 4 posiłków: śniadanie, 2 śniadanie lub podwieczerek, obiad i kolacja: Otwock -Józefów oraz Zagórze
 - zup obiadowych: dla pacjentów Dziennego Oddziału Psychiatrycznego w Józefowie w dni robocze w całym roku z wyłączeniem lipca i sierpnia – 10 miesięcy w roku;
 - posiłków regeneracyjnych: w dni robocze w okresie od 01.11.do 31.03. – 5 miesięcy w roku dla pracowników w Zagórze i Józefowie.
 - b) Myciu i wyparzaniu pojemników używanych do przewozu posiłków.
3. Średnia przewidywana dzienna ilość osobodni: **186, tj. 67 890 osobodni** w skali 12 miesięcy w rozbiciu o następujące lokalizacje:

L.p.	Miejsce wykonania usługi	Ilość osobodni
1.	Zagórze koło Warszawy	Średnio 56 osobodni dziennie, 7 dni w tygodniu
2.	Józefów, ul. 3 Maja 127	Średnio 85 osobodni dziennie, 7 dni w tygodniu
3.	Otwock, ul. Kochanowskiego 27/29	Średnio 42 osobodni dziennie, 7 dni w tygodniu
4.	Warszawa, ul. Koszykowa 79a Oddział Dzienny	Średnio 3 osobodni, tj. 12 śniadań dziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku

Średnia przewidywana miesięczna zup obiadowych:

L.p.	Miejsce wykonania usługi	Ilość zup obiadowych
1.	Józefów, ul. 3 Maja 127 Oddział Dzienny	103 tj. 1025 zup w skali 12 miesięcy, w dni robocze od poniedziałku do piątku

Średnia przewidywana miesięczna posiłków regeneracyjnych w skali 12 miesięcy

L.p.	Miejsce wykonania usługi	Ilość posiłków
1.	Zagórze k/Warszawy	41, tj. 203 posiłków od listopada do marca w dni robocze od poniedziałku do piątku
2.	Józefów, ul. 3 Maja 127	21, tj. 103 posiłków od listopada do marca w dni robocze od poniedziałku do piątku

Wskazane ilości mają charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od ilości leczonych pacjentów.

Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zapotrzebowania Zamawiającego, bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.

4. Ilość i rodzaj posiłków Zamawiający określi do godz. 11:00 w wysyłanych drogą email zapotrzebowaniach, tj: od poniedziałku do piątku na dzień następny, a w piątek lub dzień poprzedzający dni świąteczne do poniedziałku lub pierwszego dnia po świętach włącznie.

5. Korekty ilości i rodzaju diet zgłaszane będą na bieżąco, zgodnie z faktycznymi potrzebami.

Wykonawca wskaże osobę koordynującą realizację zamówienia, do przyjmowania od Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki i korekty (pisemna wskazanie – dane personalne i telefon kontaktowy) oraz wskaże dietetyka z którym będzie możliwy bieżący kontakt.

6. Wykonawca minimum raz w miesiącu i elastycznie na zgłaszane potrzeby dostarczy do kuchenek Oddziałowych w oryginalnych opakowaniach: **cukier, herbatę czarną, herbatę owocową, kakao, płatki, dżem, mleko**- Herbata i cukier dotyczy wszystkich lokalizacji w ilości ok 150 kg cukru oraz 30 paczek herbaty po 150 szt. w paczce.

Gorące napoje (herbata, kakao) sporządzane będą w kuchenkach oddziałowych przy użyciu produktów, które dostarczy Wykonawca na oddziały.

7. Godziny dostarczania do poszczególnych lokalizacji

- a) Zagórze k/Warszawy- 4 oddziały
 - śniadania 7.20-7.40
 - obiady 11.45-12.00
 - kolacja 17.30-17.45 - dotyczy ciepłej kolacji
- b) Otwock ul.Kochanowskiego 27/29 – 2 oddziały Hostel oraz ORU
 - śniadania 6.30-6.40
 - Obiad 13.30-13.50
 - kolacje 18.00-18.10 dotyczy ciepłej kolacji
- c) Józefów ul 3 Maja 127 – 3 oddziały (oddział dzienny, dzieci i młodzieży)
 - śniadania 7.00-7.40
 - obiad 12.30-13.10
 - kolacja 18.00-18.10 dotyczy ciepłej kolacji
- d) Warszawa ul. Koszykowa 79A- 1 oddział
 - śniadania 7.30- 7.40

8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

9. Temperatura w chwili dostarczenia do pomieszczeń Zamawiającego powinna być: dania ciepłe – nie niższa niż 65°C, potrawy na zimno + 4°C.

Termoporty i pojemniki GN muszą być szczelnie zamykane, nieuszkodzone i utrzymane w czystości.

10. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić jakość i wartość żywienia zgodną z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia dotyczącą norm, składników pokarmowych, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, objętości i gramatury potraw dla grupy wiekowej pacjentów (wiek 1-21 lat). Uwzględni również schorzenia pacjentów uniemożliwiające normalne spożywanie posiłków – trudności z gryzieniem czy przełykaniem lub inne diety specjalne. Diety będą opracowane w oparciu o „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” lub inne publikacje naukowe.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania następującej procentowej struktury cenowej osobodnia, wsadu do kotła, dziennej procentowej struktury kaloryczności na poszczególne posiłki:

Śniadanie	30%
2 śniadanie lub podwieczorek	10%
Obiad	35%
Kolacja	25%

12. Dekadowy jadłospis będzie ustalany przez dietetyka zatrudnionego przez Wykonawcę z zaznaczeniem gramatury, ilości kalorii przypadająca na porcje oraz podstawowych wartości odżywczych dla diety podstawowej, wegetariańskiej, diety dla pacjentów z programu zaburzeń odżywiania i innych występujących w szpitalu. Jadłospis będzie przekazany Zamawiającemu min. na 7 dni przed jego realizacją do weryfikacji i akceptacji.
13. Potwierdzenie przez dietetyka Wykonawcy zgodności przygotowanego posiłku z ustalonym jadłospisem.
14. Ponadto biorąc pod uwagę profil szpitala – neurologiczno-psychiatryczny oraz grupy wiekowe żywionych i niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, brak możliwości innego dożywiania niż dostarczane na koszt Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przygotować odpowiedni jadłospis –urozmaicony, dostosowany do pór roku, uwzględniający produkty sezonowe, szczególnie warzywa i owoce oraz wynikające z tradycji i świąt z uwzględnieniem różnych ciast.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu w przypadku gdy zaproponowany jadłospis nie będzie spełniał prawidłowych zasad żywienia pacjentów.
16. W przypadku zmiany jadłospisu przez Wykonawcę należy niezwłocznie poinformować drogą mailową lub telefonicznie Zamawiającego.
17. W jadłospisie należy przewidzieć następujące diety: podstawowa, wegetariańska, wegańska, niskokaloryczna, wysokokaloryczna, dieta dla pacjentów z programu zaburzeń odżywiania (anoreksja, bulimia,), lekkostrawna, bezglutenowa, bogatoresztkowa, bez mleczna, przecierana, cukrzycowa oraz inne nieprzewidziane a uzależnione od indywidualnych wskazań leczonych pacjentów
18. W przypadku nie dotrzymania warunków umowy dotyczącej diety specjalnej Zamawiający ma prawo do zamówienia na koszt Wykonawcy prawidłowo zbilansowanego posiłku dla pacjenta u innego Dostawcy.
19. Stosowane środki spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm w ramach zbiorowego żywienia dla dzieci i młodzieży tak, aby całodzienne wyżywienie (śniadanie, 2 śniadanie lub podwieczorek, obiad i kolacja) zawierało różne grupy środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa, owoce, mleko lub produkty mleczne, ryby, mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

Śniadanie, 2 śniadanie, podwieczorek, kolacja:

–zupa mleczna lub mleko + płatki, pieczywo mieszane, kajzerki/drożdżówki/ciasta, wędliny/ser/żółty/ser biały, jajka w różnej postaci, dodatek warzywny i owocowy, masło, dżem/miód, serki, wafelki, jogurty, sałatki/zapiekanki, pasty, twarożki, kielbaski,

Obiad-

Zupa-zupy krem, grzanki, zupy

+danie główne

+napój (kompot lub herbata owocowa)

Posiłek regeneracyjny – zupa + II danie.

20. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:

- a) cukier, herbata czarna, herbata owocowa, kakao, płatki w oryginalnych opakowaniach
- b) masło – zawartość tłuszczu min. 80% dostarczane w oryginalnych opakowaniach,
- c) wszystkie rodzaje mleka będą UHT
- d) sałatki –warzywne, owocowe ze świeżych produktów i inne np. makaronowe

- e) owoce i warzywa – świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte
 - f) dodatek warzyw do śniadań i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia, dokładnie umyte
 - g) pieczywo mieszane: świeże, pokrojone, w szczelnych opakowaniach z podaną datą ważności
ciasto, drożdżówki – świeże, nie pogniecione, szczelnie zapakowane
 - h) zupy – o odpowiedniej gęstości, niedopuszczalne są sytuacje, gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion. W przypadku dodatków typu makaron, ryż pakowane w osobne pojemniki, nie mieszane z płynami.
 - i) ziemniaki – bez czarnych nieusuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
 - j) mięso – różnego rodzaju, miękkie, dobrze rozbite, chude, bez żył i chrząstek
 - k) zupy, sosy, warzywa gotowane – bez nadmiernej ilości mąki.
 - l) przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio pakowane i transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejania produktów, dodatkowo w jadłospisie będzie opisane, ile sztuk składa się na porcję.
21. Wykonawca dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych poszczególnych oddziałów Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w ustalonych godzinach.
 22. Wydawanie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego.
 23. Wszystkie posiłki powinny być wyporcjowane na każdy oddział.
 24. Obiad zapakowany w szczelne pojemniki GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemnikach zewnętrznych, służących do transportu posiłków.
 25. Diety specjalne (anoreksja, bulimia lub inne na prośbę zamawiającego) pakowane oddzielnie w pojemnikach jednorazowych, opisane.
 26. Wykonawca dostarczy bezpłatnie próbki porcję degustacyjną (śniadanie, 2 śniadanie lub podwieczorek, obiad, kolacja) do Zagórza.
 27. Wykonawca pobierze i przechowa próbki posiłków i dostarczy na każde żądanie, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz.545).
 28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia jakości surowca na etapie dostawy, produkcji i magazynowania, jak również do przeprowadzenia oceny organoleptycznej na każdym etapie ich produkcji i dystrybucji.
 29. Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu umowy.
 30. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. przeterminowana data ważności, stwierdzenie złej jakości produktu: pleśń, niewłaściwy kolor, smak, zapach, konsystencja, potrawa niedogotowana lub rozgotowana lub zanieczyszczona.
 31. W przypadku braku zamówionych posiłków lub pojedynczych produktów wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia ich w czasie nie dłuższym niż 1 godzina.
 32. Weryfikacja posiłków po stronie Zamawiającego nastąpi w terminie do 30 minut od przywiezienia do niego posiłków, a Zamawiający wymaga czasu reakcji na zgłoszenie reklamacyjne zgodnie z kryterium oceny ofert.
 33. Mycie i dezynfekcja pojemników zgodnie z zaleceniami odbywać się będzie w siedzibie Wykonawcy.
 34. Wykonawca zobowiązany jest do postrzegania i stosowania przepisów systemu HACCP, GHP, GMP oraz Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) oraz obowiązujących rozporządzeń organów ustawodawczych UE z zakresu bezpieczeństwa żywności.

35. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną za: realizację usług gastronomicznych w stosunku do organów kontroli – Stacji Sanitarno– Epidemiologicznej, PIP, BHP, P. poż. oraz przestrzeganie wszelkich przepisów prawnych w zakresie działalności związanej z wykonywaniem przedmiotu zamówienia.
36. Zamawiający przewiduje okres planowania past, sałatek, galaretek na miesiące: wrzesień-maj.
- W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.