

Specyfikacja Warunków Zamówienia
„Usługa cateringu”
nr postępowania: AZP/20/P/2024

Załącznik nr 6 do SWZ
Załącznik nr 2 do Umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi cateringu** obejmującej całodienne wyżywienie pacjentów szpitala oraz posiłki profilaktyczne dla pracowników Okręgowego Szpitala Kolejowego w Katowicach – s.p.z.o.z. przy ul. Panewnickiej 65.
2. Usługa będzie realizowana przez **okres 12 miesięcy**. Posiłki profilaktyczne corocznie od 1 listopada danego roku do 31 marca roku kolejnego (w **okresie obowiązywania umowy**).
3. Podana ilość stanowi ilość szacunkową, a faktyczna ilość i zakres usługi wynikać będzie z potrzeb bieżących Zamawiającego, określonych Wykonawcy zamówieniach. Podana ilość szacunkowa nie może stanowić podstawy do żądania przez Wykonawcę realizacji określonych wielkości i ilości dostaw oraz zgłaszania związanych z tym roszczeń.
4. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie się odbywać z uwzględnieniem diet i kaloryczności posiłków. Sporządzanie jadłospisu dekadowego leży po stronie Wykonawcy.
5. Wykonawca powinien określić w cenie koszt poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja), które składają się na całodienne wyżywienie.
6. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania comiesięcznych zestawień ilości zamawianych posiłków. Takie zestawienie powinno być przekazane Zamawiającemu w terminie do 5 dnia każdego miesiąca. Faktura zostanie wystawiona po dokonaniu przez Zamawiającego sprawdzenia ilości zamawianych posiłków i ewentualnej ich korekcie co nastąpi w terminie kolejnych 5 dni po przekazaniu zestawienia.
7. Kompleksowa usługa żywienia obejmuje:
 - a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych;
 - b) dostawę sucharków, herbaty, kleików, mleka, cukru, serków homogenizowanych;
 - c) stosowanie tradycyjnego systemu dystrybucji posiłków w pojemnikach GN (z uszczelkami) umieszczonych w opisanych termo portach dla każdego oddziału z dostawą do siedziby Zamawiającego;
 - d) odbiór pojemników GN termoportów, ich mycie i dezynfekcję (po każdym posiłku);
 - e) codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
8. Usługa przygotowania i dostawy posiłku profilaktycznego:
 - a) dostarczenie posiłku do siedziby Zamawiającego w styropianowych jednorazowych naczyniach termoizolacyjnych,
 - b) sporządzanie posiłków wg zamówienia z uwzględnieniem wymagań określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie *profilaktycznych posiłków i napojów* (Dz. U. z 1996 r. nr 60 poz. 279).

9. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostawę posiłków dla pacjentów we wszystkie dni tygodnia w godzinach:
 - a) śniadanie 7:30 - 8:00,
 - b) obiad i kolacja 11:45 - 12:00.
10. Zamawiający zastrzega, iż każde opóźnienie w dostawie lub wcześniejsze dostarczenie traktowane będzie jako nienależyte wykonanie umowy i skutkować będzie naliczeniem kary umownej.
11. Posiłek profilaktyczny ma być dostarczany jeden raz dziennie w porze posiłku obiadowego. Zamawiający dopuszcza posiłek profilaktyczny w formie dania obiadowego zaplanowanego dla diety podstawowej, o ile zachowana będzie kaloryczność posiłku.
12. Posiłki muszą być przygotowywane wg. jadłospisów dwutygodniowych ustalonych przez dietetyka Wykonawcy i zaakceptowanych przez dietetyka Zamawiającego na 5 dni przed rozpoczęciem okresu dwutygodniowego. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres dwóch tygodni (14 dni), a jadłospis musi posiadać gramaturę gotowych potraw oraz obliczoną wartość kaloryczną i odżywczą oraz oznaczone alergeny. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie dekadowym występował, co najmniej: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, w tym 1 x obiad z produktów mącznych (np. kluski, naleśniki), 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone, przy założeniu, iż w niedziele i święta powinno być dostarczone danie mięsne, a piątek był dniem postnym.

Wykonawca zobowiązany jest do opracowania na potrzeby Zamawiającego i dostarczenia w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy „Księgi Receptur” wszystkich potraw sporządzanych na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia. Receptura ma zawierać wyszczególnioną ilość poszczególnych produktów wchodzących w skład 1 porcji wyrobu gotowego o gramaturze wymaganej przez Zamawiającego, obliczoną wartość energetyczną i odżywczą, wykaz alergenów oraz kserokopie etykiet środków spożywczych w języku polskim. Zamawiający wymaga aby każda receptura była autoryzowana – opatrzone datą sporządzenia, pieczęcią firmową Wykonawcy oraz pieczęcią imienną dietetyka Wykonawcy i podpisem. Zamawiający ma prawo do modyfikacji dostarczonych receptur, a Wykonawca ma obowiązek te zmiany uwzględnić.
13. Dla pacjentów izolowanych Wykonawca zapewni posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) lekkostrawne w opakowaniach jednorazowych, hermetycznie zamkniętych oraz napoje w butelkach lub kartonach jednorazowych do posiłków.
14. Do obowiązku Wykonawcy należy przygotowanie jadłospisów dziennych dla każdego oddziału szpitalnego.
15. Wykonawca zapewnia kontakt osobisty i telefoniczny ze swoim dietetykiem lub osobą upoważnioną dotyczący planowania jadłospisów, zmian diet oraz bieżących uwag. Zamawiający wymaga, aby o godz. 13.30 każdego dnia (oprócz sobót, niedziel i świąt) dietetyk Wykonawcy telefonicznie sprawdzał wykonanie umowy.
16. Dieta podstawowa: w 4 dniach mięso w postaci nierozdrobnionej (smażone, duszone, pieczone) z dodatkiem ziemniaków i surówki warzywnej lub kapusty gotowanej. Pozostałe diety: w 4 dniach mięso w postaci nierozdrobnionej w sosie (duszone lub gotowane) z dodatkiem ziemniaków i warzyw gotowanych (marchew, buraki, szpinak) oraz

sałaty zielonej z wyłączeniem cukini. Pojemniki z mięsem powinny być oznaczone z podaną ilością sztuk (porcji) potrawy.

17. Posiłki powinny być urozmaicone i sporządzone z naturalnych produktów metodą tradycyjną o minimalnej temperaturze w momencie pomiaru:
 - a) Zupa +75°C,
 - b) Kawa, herbata +80°C,
 - c) II danie (mięso, sos, ziemniaki) + 65°C,
 - d) Sałatki, surówki +4°C.
18. W okresie wiosenno-letnim (tj. od maja do września) pojemniki ze śniadaniem (dodatki + masło) i kolacjami powinny zawierać zamrożone wkłady chłodzące w odpowiedniej ilości. Pomiar temperatury następował będzie po dostarczeniu posiłku na oddział. Obniżona o 10% od wymaganej temperatury mierzona w chwili otwarcia termoportu spowoduje reklamację całego posiłku. Potrawy w postaci past, sałatek, galaretek z uwagi na zagrożenie mikrobiologiczne nie mogą stanowić w okresie wskazanym w zd. 1 składnika diet objętych zamówieniem.
19. Minimalna gramatura gotowych potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być niższa niż:
 - zupa mleczna 350 ml;
 - zupa obiadowa 500 ml tj. 400 ml/os. + reszta w osobnym pojemniku z przeznaczeniem dla pacjentów nowoprzyjętych w jednorazowych opakowaniach + dodatkowo 5 sztuk każdego dnia;
 - masło naturalne 15g;
 - ziemniaki (puree) 250g;
 - pierogi lub kluski z farszem 300g;
 - ryż, kasza, makaron 250g;
 - kaszanka 200g;
 - napoje 250 ml (słodzone i niesłodzone);
 - mięso bez kości i tłuszczu 100g;
 - mięso w panierunku 100g;
 - mięso z kością 150g;
 - filet z ryby 100g (mintaj lub morszczuk);
 - filet z ryby panierowany 100g (mintaj, morszczuk lub kostka rybna);
 - żółty ser (min. 2 plasterki) 40g;
 - jajo 2 szt. (100g);
 - pasty 70g;
 - pasztet chudy 70g;
 - parówka drobiowa lub inna wędlina (na ciepło) 80g o zawartości min. 80% mięsa;

- ser biały 80g, homogenizowany 90g;
- dżemy, miody naturalne 50g w jednorazowych opakowaniach;
- pieczywo mieszane 125g;
- ser do smarowania 50g;
- ser kanapkowy 70g;
- szynka krojona 40g (w dekadzie 50% szynki wieprzowej i 50% drobiowej);
- potrawka, gulasz 150g (w tym 100g mięsa gotowanego);
- bigos, fasolka po bretońsku 300g;
- sałatka jarzynowa 150g;
- jabłka prażone 150g;
- surówki i sałatki 150g;
- pomidor 1 szt. (min. 100g) bez skórki dla diety łatwo strawnej, pozostałe diety ze skórką;
- ogórek zielony bez skóry min. 100g tylko na dietę podstawową i cukrzycę (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów), bez diety łatwo strawnej;
- cukier do napojów w saszetkach 3 szt. / osobę po 5g + 10 dodatkowych porcji każdego dnia.

20. Wykaz diet na podstawie, których składane będzie zamówienie:

- a) dla dzieci do lat 18 – 4 posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja) – II śniadanie w postaci dodatków 1 owoc + 1 inny dodatek np. serek, mus owocowy, budyń, galaretka jogurt naturalny lub inny;
- b) łatwostrawna – 3 posiłki,
- c) cukrzycowa (każdy posiłek powinien zawierać białko zwierzęce oraz produkty i potrawy o niskim indeksie glikemicznym) – 3 posiłki,
- d) wysokobiałkowa – dodatkowo II śniadanie zawierające białko zwierzęce – 4 posiłki,
- e) łatwostrawna o zmienionej konsystencji i zachowaniu kaloryczności dziennej – 3 posiłki z dodatkiem mięsa mielonego do obiadu oraz do kolacji i do śniadania: serka naturalnego homogenizowanego, galaretki owocowej, budyniu mlecznego lub musu owocowego,
- f) specjalna np. bezglutenowa, bezsolna, niskotłuszczowa itp. – 3 posiłki.

21. Posiłki będą zamawiane w godzinach:

- a) do 10:00 - obiad i kolacja z możliwością korekty do 11:00,
- b) do 14:30 - śniadanie na dzień następny.

22. Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

- a) kalorie 2000 – 2200,
- b) węglowodany do 55%,
- c) białko do 15%,

- d) tłuszcze do 30%.
23. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i norm HACCP.
24. W związku z zaleceniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Katowicach należy:
- a) ograniczyć ilość dodawanej do potraw soli kuchennej i koncentratów zawierających sól,
 - b) zwiększyć ilość i różnorodność podawanych warzyw i owoców do co najmniej 500 g / dzień,
 - c) zwiększyć ilość podawanego mleka i jego przetworów w tym fermentowanych,
 - d) podawać przynajmniej dwa razy w ciągu dekady porcję roślin strączkowych.
25. Wykonawca będzie dostarczał:
- a) Śniadanie: 350 ml zupy mlecznej, bułka maślana lub rogal min. 50g (2 razy w tygodniu), w pozostałe dni bułka pszenna (dieta podstawowa i łatwo strawna), dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca): bułka ciemna np. grahamka, kakao 2 razy w tygodniu (zamiast kawy) natomiast dla pacjentów z cukrzycą bez zmian – kawa zbożowa; pokrojone pieczywo 75g, masło naturalne 15g, dodatek do pieczywa w zależności od rodzaju diety, herbata lub kawa zbożowa min. 4 x w tygodniu oraz dodatek surówki owocowej lub warzywnej bądź warzyw lub owoców w takiej ilości aby suma dzienna podaży wynosiła min. 400g, przy czym surówka powinna być podawana nie rzadziej niż 3 x w tygodniu,

Śniadania powinny zawierać również jogurty owocowe / naturalne 3 x w tygodniu tj. w poniedziałek, czwartek oraz sobotę.
 - b) Obiad: 500ml zupy, drugie danie i kompot lub sok,
 - c) Kolacja: bułka 50g, pieczywo mieszane 50g, masło naturalne 15g, dodatek do pieczywa oraz herbata (saszetka 2g/os.) oraz dodatek w postaci owoców lub warzyw (pomidory w całości niezależnie od wagi, pomidory koktajlowe min. 5 szt./os.),
 - d) 1 x w miesiącu na każdy oddział 1 kg cukru oraz 1 paczka herbaty w torebkach 100 szt. oraz 1 kg soli na 3 miesiące.
26. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu, na okres obowiązywania umowy, bez odrębnego wynagrodzenia nowe czajniki elektryczne (o poj. 2 l) w ilości 6 szt. oraz blender - 1 szt.
27. Wykonawca jest odpowiedzialny za udostępnione urządzenia (m.in. pokrywa koszty napraw, konserwacji lub zapewnia w przypadku awarii urządzenia z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, urządzenie zastępcze).
28. Wykonawca na czas umowy przekaże telefon z urządzeniem faksującym oraz zapewni naprawę w przypadku awarii urządzenia i pokryje koszty z tym związane.
29. Dodatki do pieczywa wymagające krojenia takie jak wędlina, ser żółty itp. Wykonawca powinien rozporcjować indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamówionej ilości w taki sposób, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji. Zamawiający nie wyraża zgody na wagowe pokrojenie dodatku na cały oddział.

30. Posiłki powinny być dostarczone do wyznaczonego pomieszczenia w opisanych, lekkich, styropianowych termosach i odpowiednich naczyniach (pojemnikach). Termosy i naczynia (pojemniki) powinny posiadać atesty, dopuszczające je do transportu żywności, muszą być w dobrym stanie technicznym i higienicznym. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki i termosy będą szczelnie zamknięte tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Proponuje się zastosowanie pokrywek z silikonowymi uszczelkami. Rozlanie powyżej 10% objętości pojemnika spowoduje reklamację i zwrot posiłku.
- Wszystkie diety specjalne (np. dieta bezglutenowa, beztłuszczowa, bezsolna itp.) powinny zostać opisane i spakowane w osobnych pojemnikach, ze szczególnym uwzględnieniem diety bezglutenowej (aby nie zanieczyścić potrawy glutenem). **Dieta bezglutenowa pakowana osobno.**
31. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania czystości naczyń oraz każdorazowej dezynfekcji pojemników, w których transportowane są posiłki. Dokumentacja z wykonanych czynności będzie udostępniana na każde żądanie Zamawiającego. W razie zaniedbań Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli pod względem mikrobiologicznym na koszt Wykonawcy.
32. Wykonawca zapewnia pojemniki plastikowe (z atestem) zamykane do przewozu pieczywa i dodatków do śniadań i kolacji o wymiarach max. 50 (dł.) x 40 (szer.) x 30 (wys.) cm oraz zobowiązuje się do ich wymiany w razie uszkodzenia (popękania).
33. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podawanych posiłków przez 72 godziny.
34. Zamawiający zastrzega sobie możliwość reklamacji i zwrotu posiłków na podstawie protokołu stanowiącego *Załącznik nr 9 do SWZ*. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych i jakościowych w miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w ciągu 30 minut dostarczone właściwe.
35. Jeżeli reklamacja dotyczy innych sytuacji niż opisana w pkt 34 Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia pisemnego wyjaśnienia w ciągu 24 godzin i przesłania niniejszego wyjaśnienia faxem lub na adres e-mail: eandres@kolejowy.katowice.pl.
36. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego na skutek spożycia oferowanych posiłków, Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia m.in. po stronie Wykonawcy jest dostarczenie na czas do usunięcia skutków zatrucia, naczyń jednorazowych (talerze, sztućce, kubki).
37. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku tj. śniadanie, obiad, kolacja do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli jakości, ilości oraz estetyki posiłku.
38. Z uwagi na fakt, iż odbiór odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy, jest on zobowiązany udostępnić niezwłocznie na każde żądanie Zamawiającego, umowę na utylizację lub inne wykorzystanie odpadów pokonsumpcyjnych.
39. Wykonawca dostarcza opisane pojemniki (wg potrzeb) z pokrywą na odpady pokonsumpcyjne. Wykonawca odpowiada za ich wymianę, mycie i dezynfekcję oraz za udostępnienie dokumentacji dotyczącej w/w czynności na każde żądanie Zamawiającego.

40. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
41. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli (wizji lokalnych) w miejscu produkcji posiłków. Osoby przeprowadzające wizję będą miały ważne książeczki zdrowia i będą dopuszczone do kontroli każdego etapu produkcji oraz magazynowania produktów.
42. Wraz z jadłospisem dekadowym, Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania wykazu artykułów spożywczych użytych do przygotowania posiłków na poszczególne dni dla diety podstawowej, cukrzycowej lub łatwostrawnej i obliczenia wartości kalorycznej i odżywczej w przeliczeniu na 1 pacjenta. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przekazywania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Katowicach celem zbadania wartości odżywczej. Badanie przeprowadzone będzie na koszt Wykonawcy.
43. Na wypadek nieprzewidzianych zdarzeń losowych, uniemożliwiających dostarczenie posiłku do Szpitala, Wykonawca zobowiązany jest bez odrębnego wynagrodzenia do zabezpieczenia i uzupełniania w depozycie u Zamawiającego zapasu następujących produktów:
- sucharki - 40 op.;
 - dżem – 10 op. po 30 szt. (25g)
 - herbata – 5 op. x 100 torebek;
 - cukier – 5 kg;
 - kleik ryżowy - 10 op.
 - mleko w płynie 3,2% – 24 kartony (1L);
 - masło naturalne – 0,6 kg;
 - serki topione – 20 szt. / (100g);
 - pasztet z drobiu – 40 szt. / (50g).

Wyżej wymieniony zapas powinien być wymieniony do 7 dni licząc od daty wysłania.

44. Depozyt powinien być dostarczony do 3 dni od daty podpisania umowy. Każdorazowo na okoliczność przekazania lub wymiany zapasu produktów sporządzany będzie *Protokół zdawczo-odbiorczy*, zatwierdzony przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy, którego wzór stanowi *Załącznik nr 10 do SWZ*.
45. Wymienione produkty muszą być dobrej jakości, z datą przydatności do spożycia min. 1 rok w oryginalnych opakowaniach. Dopuszcza się dostarczenie produktów z datą krótszą niż 1 rok - w takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest bez dodatkowych opłat, wymienić produkt na nowy przed upływem daty przydatności.
46. Wykonawca odbierze od Zamawiającego niewykorzystany depozyt w terminie do 7 dni od daty zakończenia umowy.
47. W ramach ceny oferty Wykonawca musi zapewnić pokrycie wszystkich kosztów związanych z przygotowaniem i dostarczeniem posiłków do wyznaczonego pomieszczenia.



OKRĘGOWY SZPITAL KOLEJOWY W KATOWICACH

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

40-760 Katowice, ul. Panewnicka 65

tel.: 32 605 35 00, fax: 32 605 35 08

NIP 634-23-05-444 REGON 276267686 NR BDO: 000054612



Jednostka Ochrony Zdrowia
Samorządu Województwa Śląskiego

48. W dni świąteczne (tj. Nowy Rok, Wielkanoc, Boże Ciało, Wigilia, Boże Narodzenie) dla wszystkich pacjentów w zależności od występującej diety dodatek w postaci ciasta lub owocu (np. makowiec, szarlotka, mandarynki itp.).
49. O zaistniałych zmianach w jadłospisie dietetyk szpitala lub osoba do tego upoważniona powinna zostać poinformowana wcześniej telefonicznie przez dietetyka firmy cateringowej. Dietetyk szpitala **zatwierdza** wspomnianą zmianę.

.....
*data; kwalifikowany podpis elektroniczny
lub podpis zaufany lub podpis osobisty*

