



Wrocławskie Centrum Zdrowia

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

Wrocławskie Centrum Zdrowia SP ZOZ
ul. Podróżnicza 26/28
53-208 Wrocław

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

(SIWZ)

DLA

PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO nr WCZ/P/U -2/2019

*prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej 221.000 EURO, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. tj. z 2018 r. poz. 1986) – zwanej dalej: ustawą.
Na ZAMÓWIENIE PN.:*

Przygotowanie i dostarczanie posiłków (catering) dla pacjentów Oddziału Dziennego Wsparcia Centrum Zdrowia Psychicznego+ w ramach projektu „Program zintegrowanych działań zdrowotnych, społecznych i socjalnych w procesie zdrowienia osób z doświadczeniem choroby psychicznej etap II” – powtórzony III

CPV
55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
55322000-3 usługi gotowania posiłków
55520000-1 usługi dostarczania posiłków
55521200-0 usługi dowożenia posiłków

Specyfikacja niniejsza zawiera:

Część I - Instrukcja dla Wykonawców (IDW)

Część II- Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Część III -Projekt umowy (PU)

Znak postępowania WCZ/P/U-2/2019

**Zatwierdzam:
Dyrektor WCZ SP ZOZ
Wojciech Skiba**

Wrocław, 2019-01-30

(załącznik A do SIWZ)

SIWZ

Część II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków (catering) przy uwzględnieniu zgłaszanych diet dla pacjentów Oddziału Dziennego Wsparcia Centrum Zdrowia Psychicznego+ z siedzibą przy ul. Ostrowskiego 13c, 53 - 238 Wrocław.

Miejsce realizacji zadania: Centrum Zdrowia Psychicznego+ z siedzibą przy ul. Ostrowskiego 13c, 53 - 238 Wrocław.

1. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie i dostawa posiłków do Centrum Zdrowia Psychicznego+ o ściśle określonych porach w ilości miesięcznej dla maksymalnie 24 osób (obiad) przystępujące w zależności od diety.
2. Wykonawca i Zamawiający przed rozpoczęciem realizacji umowy wskażą osoby, które będą reprezentować Strony. Podane zostaną również adresy elektroniczne (e-mail), na które przekazywane będą dokumenty oraz numery telefonów, które w krótkim czasie (do 5 minut) pozwolą na obustronny kontakt;
3. Opis wymaganych przez Zamawiającego diet przedstawiono **w pkt. 29**
4. Wymagana minimalna gramatura posiłków i gotowych potraw (NA TALERZU; na 1 posiłek) Zamawiający zastrzega sobie gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych:

a. obiad:

- zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę,
- ziemniaki – nie mniej niż 200 g/osobę,
- kasze, ryż – nie mniej niż 180 g/osobę ,
- makaron do II dania – nie mniej niż 180 g/osobę,
- mięso porcja – nie mniej niż 90 g/osobę,
- gulasze – nie mniej niż 80 g mięsa i 90 g sos/ osobę,
- dania mączne – nie mniej niż 250 g/osobę,
- ryby – nie mniej niż 100 g/osobę,
- gołąbki – nie mniej niż 300 g i sos 100 g/osobę,
- surówki – niemniej niż 120 g/osobę,

Do każdego posiłku powinien być dostarczony dodatek owocowo-warzywny.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również co do ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów (Zamawiający zastrzega, iż minimalna liczba pacjentów to 12 osób).
6. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji pacjentów w Oddziale Dziennego Wsparcia Centrum Zdrowia Psychicznego+. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie z odpowiednim wyprzedzeniem (o obiedzie w ten sam dzień do godziny 9:30). W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywają się zajęcia w Oddziale Dziennego Wsparcia w Centrum Zdrowia Psychicznego+, tj. od poniedziałku do czwartku zostanie zapewniony catering w formie obiadów, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla pacjentów.
8. Wyżywienie w formie cateringu będzie składało się z obiadu (zupa i drugie danie)
9. Propozycję tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie podawał z przynajmniej jednodobowym wyprzedzeniem osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, układany ma być przez Wykonawcę na okres 7 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka żywności ze strony Wykonawcy. W jadłospisie potrawy nie mogą się powtórzyć w cyklu tygodniowym.
10. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
11. Posiłki mają być dostarczane wraz ze sztućcami w jednorazowych opakowaniach zbiorczych do wydawania i porcjowania w placówce.

12. Dostarczanie posiłków w systemie tacowym prowadzone będzie przez pracowników Wykonawcy. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, spełniającym określone normy, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich pacjentom).
13. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) posiadały aktualne orzeczenie lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.
14. Pracownik Wykonawcy (Kierowca) powinien uczestniczyć w rozładunku oraz w przeliczeniu posiłków. Zobowiązany jest on do posiadania książeczki zdrowia.
15. Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków, gwarantujące ciepły posiłek dla każdego pacjenta.
16. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dokumentacji potwierdzającej ilość dostarczanych posiłków i odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego.
18. Posiłki wykonane będą ze świeżych i naturalnych produktów, nie używając produktów gotowych.
19. Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z jadłospisem.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.
22. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
23. 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.
24. Zamawiający zastrzega możliwość okresowej kontroli, w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi (gramówka) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy- 75°C
 - II danie- 65°C
 - gorące napoje 80°C,
 - sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C
25. Zamówienie obejmuje również zabezpieczenie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.
26. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w Zakładzie produkującym żywność i wprowadzającą ją do obrotu zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007 r. Nr 80, poz. 545) Odpady pokonsumpcyjne – odbierane przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do 6 dostarczania swoich hermetycznie zamykanych i wydezynfekowanych pojemników na odpadki: jeden - na odpady płynne, drugi – na suche i codziennego ich odbierania z wyznaczonego punktu.
27. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity: Dz. U. 2015 r., poz. 594 z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
28. Odpady pokonsumpcyjne – odbierane mają być przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do 6 dostarczania swoich hermetycznie zamykanych i wydezynfekowanych pojemników na odpadki: jeden - na odpady płynne, drugi – na suche i codziennego ich odbierania z wyznaczonego punktu.

29. Nomenklatura diet

- 1 - Dieta podstawowa.
- 2 - Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów - niskotłuszczowa (cukrzycowa).
- 4 - Dieta wegetariańska.

1. Dieta podstawowa

Żywnienie podstawowe zaleca się chorym leczonym w szpitalach, którzy nie wymagają rygorystycznego żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych wymagane i kontrolowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłku dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2500 (wartość średnia ważona)-

Białko ogółem 86 g (Białko zwierzęce 40 g)

Tłuszcz 73 g

Węglowodany ogółem 315 g (w tym błonnik pokarmowy 25-35 g)

2. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - niskotłuszczowa (cukrzycowa)

Dieta przewidziana jest dla chorych na cukrzycę ze współistnieniem schorzeń ze strony wątroby, trzustki, pęcherzyka i dróg żółciowych. Dieta ta nie zawiera produktów trudno strawnych i wzdymających. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzenie jego trawienia i wchłaniania. Stosuje się tłuszcze tylko pochodzenia roślinnego. Ilość błonnika jest ograniczona, takie produkty jak warzywa i owoce podawane są prawie wyłącznie w postaci gotowanej. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłku dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - niskotłuszczowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2000

Białko 80 g

Tłuszcz 53 g

Węglowodany 300 g

3. Dieta wegetariańska

Dieta wegetariańska charakteryzuje się wyłączeniem z posiłków produktów pochodzenia mięsnego i ewentualnie jaj lub nabiału. Dostarcza ona organizmowi podstawowe witaminy i wszelkie potrzebne składniki pokarmowe.

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dniu moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezmięsna).

30. Szacowana liczba posiłków

szacowana średnia ilość posiłków w 2019 r.			
	obiady (nie dostarczane w piątki)		
	ilość pacjentów	ilość dni	suma
luty	24	6	144
marzec	24	16	384
kwiecień	24	17	408
maj	24	16	384

czerwiec	24	15	360
lipiec	24	19	456
sierpień	24	16	384
wrzesień	24	17	408
	24	19	456
październik			
listopad	24	14	336
grudzień	24	16	384
suma			4104

31. Szacunkowy rozkład diet

Rodzaj diety	szacunkowa częstotliwość
1. Dieta podstawowa	70%
2. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – niskotłuszczowa (cukrzycowa)	20%
3. Dieta wegetariańska	10%