

Opis predmetu zákazky

1. Predmetom zákazky je poskytnutie služby t. j. zabezpečenie stravy pre cca 34 klientov a zamestnancov Zariadenia pre seniorov BOHUNKA.

1.1 Stravovanie pozostáva z prípravy, varenia a dodávky stravy pre raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru a II. večeru. Prípravu jedál bude Dodávateľ vykonávať vo vlastných zariadeniach na základe elektronickej objednávky, pričom Dodávateľ je povinný zabezpečiť aj prepravu objednaných jedál do zariadenia. Dodávateľ zabezpečí dopravu do centra 3x denne 7 dní v týždni (raňajky; obed; večera). Prípravu jedál dodávateľ zaistí podľa platných noriem:

- so schváleným (s platným) diétnym systémom Zariadenia pričom sa predpokladá, že tento odpovedá Metodickému pokynu MZ SR č. 719/92-C [Odporúčané zásady stravovania úprava diétného systému]
- so Záväzným opatrením MZ SR č. 1685/1998-A [Zabezpečenie liečebnej výživy chorých - Vestník MZ SR čiastka 17-18]
- s Odborným usmernením č. 168/2006 [Organizácia klinickej výživy - Vestník MZ SR, čiastka 48-51]
- s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenie spoločenského stravovania
- s Vyhláškou MZ SR č. 553/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na prevádzku zdravotníckych zariadení z hľadiska ochrany zdravia
- s Potravinovým kódexom SR pri zavedení a prevádzkovaní systému u HACCP ako Správna výrobná prax.

Rozsah typu diét vhodných pre klientov zariadenia je uvedený v Prílohe č. 3 Parametre obchodnej ponuky z Rámцovej dohody o dodávke stravy.

1.2 Príprava stravy pre klientov bude zabezpečovaná v súlade s Potravinárskym kódexom SR resp. ekvivalentom pre záujemcov mimo územia SR, pri zavedení a prevádzkovaní systému HACCP na základe spracovanej Dokumentácie Správnej výrobnéj praxe (SVP). Pri príprave jedál dodržiavať „Potravinový kódex“ vydaný Ministerstvom zdravotníctva SR (resp. ekvivalentom pre uchádzačov mimo územia SR, pri zavedení a prevádzkovaní systému HACCP na základe spracovanej Dokumentácie Správnej výrobnéj praxe (SVP)) a Ministerstvom pôdohospodárstva SR.

1.3 Počet klientov je určený odhadom, presný počet klientov sa bude upresňovať podľa objednávok. Objednávky budú zo strany Zadávatel'a realizované výhradne elektronicou formou. Limitné časy objednávok patientskych stravných dávok:

1.3.1 raňajky vrátane desiaty – deň dopredu do 12:30 hod.,

1.3.2 obed vrátane olovrantu – v deň dodania do 8:00 hod.,

1.3.3 večera, druhá večera (v prípade diabetikov) – v deň dodania do 12:30 hod.,

1.3.4 zamestnanecký obed – v čase do 14:00 jeden pracovný deň vopred.

1.4 Súčasťou dennej patientskej dávky je 1,2l nápoja, dodávateľ zdarma poskytne verejnemu zadávateľovi vhodné zariadenie na prípravu nápojov.

1.5 Dodávateľ ďalej zaistí stravovanie pre zamestnancov Verejného zadávateľ'a. Stravnou zamestnaneckou jednotkou sa rozumie obed v zložení Polievka, Hlavné jedlo a Nápoj.

2. Dodávateľ zabezpečí:

2.1 Ponúkané jedlá musia spĺňať požiadavky záväzných noriem uvedených v predmete zmluvy zdravej výživy pre seniorov.

2.2 Dodávateľ poskytne Objednávateľovi ponuku jedál stravy na nasledujúci kalendárny týždeň vždy v strede týždňa predchádzajúceho kalendárnemu týždňu, na ktorý sa ponuka vzťahuje.

2.2.1 Zverejnenie jedálneho lístka sa vykoná jeho odoslaním na e-mailovú adresu zariadenia

2.3 Zabezpečiť prípravu stravy vo vlastnej prevádzke a to tak, aby zodpovedalo predpísaným receptúram, príslušným normám a zásadám zdravej výživy.

2.4 Zabezpečiť dodávku stravy v prepravných obaloch tak, aby teplota počas ich prepravy neklesla pod 65° C.

2.5 Pred výdajom stravy zabezpečiť odber vzoriek zo všetkých pripravovaných pokrmov, uchovávať ich 48 hodín a viesť príslušnú dokumentáciu.

2.7 Prípravu, varenie a dodávku bude uchádzač zabezpečovať vo vlastnom zariadení tak, aby verejný obstarávateľ mohol prevziať stravu s komplexnou starostlivosťou v nasledovných časových intervaloch vo vyhradených priestoroch verejného obstarávateľa takto:

2.7.1 raňajky, desiata – v čase od 7:00 hod. do 8:00 hod.

2.7.2 obed, olovrant – v čase do 12:15 hod.

2.7.3 večera a II. večera (dia diéta) - v čase od 17:00 hod. do 18:00 hod.

2.7.4 zamestnanecký obed – v čase do 12:15 hod.

Minimálny rozsah ponuky je uvedený v prílohe č. 3 v Zmluve na poskytnutie stravovacích služieb - Zmluve.

2.8 Preberania a odovzdávania predmetu Zmluvy budú vykonávané kusovou kontrolou v mieste prevádzky Objednávateľa, pričom údaje o stave preberanej stravy budú zaznamenané do dodacieho listu, ktorého dve kópie sú povinnou súčasťou každej dodávky. Po prevzatí stravy zo strany Objednávateľa sú dodacie listy podpísané určenými osobami obidvoch zmluvných strán. Objednávateľ si vyhradzuje právo pri prevzatí skontrolovať či druh jedla a gramáž zodpovedajú dohodnutým podmienkam uvedeným v Zmluve. V prípade, že dodaný druh jedla alebo gramáž nezodpovedajú dohodnutým podmienkam, zaväzujú sa obe strany o tejto skutočnosti vyhotoviť reklamačný protokol. Na základe reklamačného protokolu je Dodávateľ povinný za každé nesprávne dodané samostatné jedlo (porciu) zaplatiť Objednávateľovi zmluvnú pokutu. Na základe reklamačného protokolu je Objednávateľ oprávnený si svoj nárok na zaplatenie zmluvnej pokuty započítať voči nároku Dodávateľa na zaplatenie kúpnej ceny, a to v najbližšom fakturačnom období. Pokiaľ je pri preberaní a odovzdávaní predmetu Zmluvy zistené pochybenie zo strany Dodávateľa, je Dodávateľ povinný toto pochybenie napraviť v stanovenej lehote 60 minút. V prípade, že Dodávateľ nezabezpečí nápravu v stanovenej časovej lehote, je Objednávateľ oprávnený uplatniť zmluvnú pokutu. Obidve zmluvné strany sú vopred povinné určiť osoby zodpovedné za prebratie a odovzdanie predmetu zmluvy.

2.9 Umožniť počas pracovnej doby vykonanie kontroly kvality a kvantity prípravy jedál a hygieny stravovacou komisiou verejného obstarávateľa v zložení vedúci stravovacej komisie, zástupca obyvateľov verejného obstarávateľa, **vrchná sestra, sociálny pracovník, ekonómka, riaditeľka.**

2.10 Informovať verejného obstarávateľa o zmenách v prevádzke, ktoré by mohli ohroziť dodávku jedla v rozsahu a kvalite podľa dohodnutých podmienok.

2.11 Umožniť kontrolným úradom vykonať pravidelné bakteriologické vyšetrenia vo vhodných časových odstupoch.

2.12 Podľa potreby a konkrétnej požiadavky zabezpečiť stravovanie a občerstvenie počas mimoriadnych akcií (napr. Vianoce, Silvester, spoločenské a kultúrne akcie a pod.)

3. Verejný zadávateľ zaistí:

3.1 likvidáciu nespotrebovaných zvyškov.

3.2 vydávanie stravy pre klientov a zamestnancov.

3.3 na vlastné náklady zabezpečí odvoz odpadkov zo stravy.

4. Dodávateľ zaistí:

4.1 tabletový systém vr. príslušenstva-transportných košov.

4.2 Dodávateľ zaistí pre verejného zadávateľa služby asistentky výživy, možnosť osobnej či telefonickkej konzultačnej činnosti, v prípade potreby asistentka výživy uskutoční nutričný skrining klientov Zariadenia.