

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. W okresie trwania umowy realizacja zamówienia będzie uzależniona wyłącznie od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia.
3. Wykonawca będzie świadczyć usługę dostarczania posiłków w sposób ciągły zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541) i rozporządzeń wydanych na jej podstawie oraz Rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenia (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących żywienia chorych w szpitalach(Instytut Żywnienia i Żywności, Warszawa 2011).
4. Wykonawca ma wskazać w ofercie (Formularz ofertowy - załącznik nr 3) część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom. lub podać nazwy (firmy) podwykonawców, na których zasoby wykonawca się powołuje.

Zamawiający zastrzega, że usługa nie może być wykonywana przez podwykonawcę w części dotyczącej sporządzania posiłków (z wyłączeniem planu awaryjnego).

5. **Sposób realizacji przedmiotu zamówienia obejmuje:**
 - a. wykonanie posiłków w kuchni Wykonawcy;
 - b. dowóz przez Wykonawcę posiłków w termosach środkami transportu do tego przeznaczonymi;
 - c. dostarczenie i dystrybucję posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego;
 - d. odbiór, mycie i dezynfekcję termosów i innych urządzeń będących w użyciu, które odbywać się będą w kuchni Wykonawcy.
 - e. odbiór odpadów pokonsumpcyjnych (i ich utylizację).
6. **Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać koszt wykonania, transportu i dystrybucji posiłków przez Wykonawcę, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.**
7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował na czas zawartej umowy kuchnią spełniającą wymogi przewidziane w obowiązujących przepisach oraz dopuszczoną do świadczenia usług żywieniowych przez służby sanitarno-epidemiologiczne.
8. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją, zatwierdzoną przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, dotyczącą kuchni, w której przygotowywane będą posiłki dla szpitala oraz dotyczącą środków transportu.
9. Wykonawca jest obowiązany przygotowywać posiłki z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez

Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie w opracowaniu „Normy żywienia dla populacji polskiej 2017” oraz „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” (Instytut Żywienia i Żywności, Warszawa 2011).

10. Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).
11. Produkcja, dostawa i dystrybucja posiłków odbywać się będzie zgodnie z systemem HACCP, który to system Wykonawca obowiązany jest stosować w swojej działalności. Wykonawca w pełni odpowiada za zgodne z normami żywienia oraz przestrzeganie przepisów sanitarno–epidemiologicznych oraz wszelkich innych przepisów wynikających z prowadzonej działalności w przebiegu procesu technologicznego i dystrybucji. Wykonawca zobowiązany jest wykazać się stosowną dokumentacją dotyczącą stosowania u Wykonawcy systemu HACCP.
12. Wykonawca musi zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, który będzie następował minimum raz na dobę.

Wykonawca zobowiązany jest do zostawienia takiej ilości pojemników w poszczególnych obiektach szpitalnych Zamawiającego, która zagwarantuje estetyczne i bezpieczne zebranie odpadów pokonsumpcyjnych do momentu ich odbioru przez Wykonawcę z :
 - Obiektu szpitalnego w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21
 - Obiektu szpitalnego w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8
 - Oddziału Onkologii Klinicznej w budynku poradni specjalistycznych przy ul. Bolewskiego 4-8
 - Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14,
 - Obiektu szpitalnego w Koźminie przy ul. Stęszewskiego 9-10
13. Wykonawca termosy przeznaczone do dystrybucji posiłków ze wszystkich punktów zabiera :
 - ze śniadania i z obiadu, po obiedzie tego samego dnia,
 - z kolacji przy śniadaniu dnia następnego.
14. Pojemniki na odpady spełniające wymogi ustawy o odpadach jest zobowiązany zapewnić Wykonawca.
15. Wykonawca obowiązany jest sporządzać posiłki z własnych artykułów spożywczych, przy sporządzaniu posiłków zobowiązany jest do stosowania produktów dopuszczonych do obrotu. Zamawiający zastrzega, iż posiłki powinny być urozmaicone, wykonane z produktów świeżych, a nie wysokoprzetworzonych, charakteryzujących się wysoką wartością odżywczą.
16. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprzętu i urządzeń niezbędnych do produkcji, dystrybucji posiłków oraz utrzymania właściwej jakości i temperatury posiłków.
17. Sporządzanie, dostarczanie i dystrybucja posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet specjalnych, w systemie termosowym dla pacjentów hospitalizowanych w placówkach SPZOZ w Krotoszynie.
18. Posiłki muszą być dostarczane w estetycznych termosach, zapewniających zamknięcie. Napoje muszą być dystrybuowane z termosów z kranem (typu cambro lub równoważnych) z opisem ich zawartości.

Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury.

19. Dostarczone posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, odpowiadać rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym.

Temperatura żywności serwowanej na ciepło musi mieć w środku **co najmniej 63°C** a w przypadku żywności serwowanej na zimno **poniżej 4°C**, a dokładniej posiłki powinny mieć temperaturę :

- zupy : 75°C;
- posiłki gorące (drugie danie) : 63°C;
- napoje gorące: 80°C;
- przystawki, surówki : 4°C

20. GODZINY DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

A) POSIŁKI CAŁODOBOWE:

Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Mickiewicza 21:

- Oddział Wewnętrzny - 43-łóżkowy
- Oddział Chirurgiczny - 48-łóżkowy
- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - 6-łóżkowy

Obiekt szpitalny w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4 – 8:

- Oddział Położniczo-Ginekologiczny - 49-łóżkowy
- Oddział Dziecięcy - 20-łóżkowy

Zakład Opiekuńczo -Lecznicy w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 14 - 30-łóżkowy

Do ww. obiektów posiłki muszą być dostarczone w następujących godzinach:

- śniadanie (łącznie z II śniadaniem) - dostarczyć pomiędzy - godz. 7.50 a godz. 8.30
- obiad (łącznie z podwieczorkiem) - dostarczyć pomiędzy - godz. 12.00 a godz. 13.00
- kolację - dostarczyć pomiędzy - godz. 16.30 a godz. 17.00.

Budynek przychodni w Krotoszynie przy ul. Bolewskiego 4-8:

Oddział Onkologii Klinicznej – 12-łóżkowy

Do ww. obiektu posiłki muszą być dostarczone w następujących godzinach:

- śniadanie (łącznie z II śniadaniem) - dostarczyć pomiędzy - godz. 7.50 a godz. 8.30
- obiad (łącznie z podwieczorkiem) - dostarczyć pomiędzy - godz. 12.30 a godz. 13.00
- kolację - dostarczyć pomiędzy - godz. 16.30 a godz. 17.00

UWAGA! DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW NA ODDZIAŁ CHEMIOTERAPII DZIENNEJ ODBYWAĆ SIĘ BĘDZIE W SYSTEMIE TACOWYM. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć sztucze jednorazowe oraz odebrać opakowania jednorazowe podlegające utylizacji.

Obiekt szpitalny w Koźminie przy ul. Sześzewskiego 9-10:

- Oddział Rehabilitacyjny – 45-łóżkowy

Do ww. obiektu posiłki muszą być dostarczone w następujących godzinach:

- śniadanie (łącznie z II śniadaniem) - dostarczyć pomiędzy - godz. 7.50 a godz. 8.30
- obiad (łącznie z podwieczorkiem) - dostarczyć pomiędzy - godz. 12.30 a godz. 13.00
- kolację - dostarczyć pomiędzy - godz. 16.30 a godz. 17.00.

B) POSIŁEK DLA PACJENTÓW STACJI DIALIZ, Krotoszyn ul. Bolewskiego 4 - 8:

- Stacja Dializ - 12- stanowiskowa

- a/ I zmiana - pomiędzy godz. 8.00 a godz. 9.00 - musi być dostarczony razem ze śniadaniem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.
- b/ II zmiana - pomiędzy godz. 13.00 a godz. 14.00 - musi być dostarczony razem z obiadem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.

UWAGA!

Dystrybucja posiłków odbywać się będzie w systemie termosowym (z wyjątkiem Oddziału Onkologii Klinicznej – system tacowy) do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w wyżej wymienionych placówkach Zamawiającego za pokwitowaniem ilości dostarczonych posiłków przez wyznaczoną osobę ze strony Zamawiającego – Załącznik nr 10.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany sposobu oraz godzin dostarczania posiłków po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy.

Podana ilość łóżek na poszczególnych oddziałach może ulec zmianie.

Wykonawca musi zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, który będzie następował minimum raz na dobę.

Wykonawca termosy przeznaczone do dystrybucji napojów ze wszystkich punktów zabiera :

- ze śniadania i z obiadu, po obiedzie tego samego dnia,
- z kolacji przy śniadaniu dnia następnego.

21. Przewidywana ilość oszacowana na podstawie 2017 roku wynosi:

- a/ posiłków całodobowych - ok. **4225** szt / miesiąc – zgodnie z załącznikiem nr 1 – Formularz cenowy w skład których wchodzi wszystkie rodzaje diet – **Załącznik nr 7** i uśrednione potrzeby ilościowe;
- b/ posiłków dla pacjentów Stacji Dializ – dostarczane od poniedziałku do soboty – ok. **570** szt/miesiąc;
- c/ posiłków dla pacjentek oddziału położniczego i pacjentów objętych dietą cukrzycową – ok. **1375** szt./miesiąc.

Przewidywaną średnią ilość poszczególnych diet przedstawia **Załącznik nr 12**.

Zestawienie ilościowe posiłków będzie sporządzane na podstawie tabeli miesięcznego zestawienia posiłków – **Załącznik nr 6**.

Na całodobowe wyżywienie składają się :

α) 3 posiłki dla dorosłych:

- śniadanie;
- obiad,
- kolacja,

β) 5 posiłków dla dzieci:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,

χ) 5 posiłków dla dzieci od 1 do 3 roku życia:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja

δ) 5 posiłków dla pacjentek ciężarnych:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,

ε) 5 posiłków dla pacjentów objętych dietą cukrzycową i specjalną:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja,
- II kolacja na zlecenie lekarza (dostarczana łącznie z kolacją).

22. Podczas przygotowywania posiłków należy pamiętać, aby każdy posiłek był różnorodny pod względem zawartości produktów i składników odżywczych. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż podana w **Załączniku nr 5.**

23. Posiłki dostarczane będą na podstawie pisemnego, dziennego zapotrzebowania składanego przez przedstawiciela Zamawiającego. Zestawienie ilości diet z poszczególnych oddziałów szpitala na każdy dzień podawane będzie przez Zamawiającego do 14.30 poprzedniego dnia faksem, emailiem lub telefonicznie z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt.

24. Korekty do poszczególnych posiłków na dzień bieżący będą podane nie później niż do 45 minut przed rozpoczęciem wydawania posiłków.

Uwaga:

Zamawiający przez rozpoczęcie wydawania posiłku rozumie pierwszą godzinę wskazaną w przedziałach dostarczania posiłków dla pacjentów (pkt 20 A – OPZ – Załącznik nr 1)

25. Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:

- a) uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą całodobowego jadłospisu dekadowego żywienia chorych w szpitalu: *dieta normalna, lekkostrawna, lekkostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa), dieta dla dzieci starszych oraz dieta dla dzieci do lat 3,*
- b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, w tym diet indywidualnych, które będą wykonywane wyłącznie na polecenie lekarza.

Wykonawca trzy razy w miesiącu opracowuje dekadowy jadłospis, który przedkłada do akceptacji upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego, w terminie 5 dni przed wprowadzeniem go do realizacji. Zestawienie dekadowe należy wykonać na podstawie **Załącznika nr 8**. Upoważniony przedstawiciel Zamawiającego ocenia jadłospis dekadowy wg kryteriów prawidłowego żywienia chorych. Wykonawca uwzględnia zmiany w jadłospisie wynikające z oceny przedstawiciela Zamawiającego.

W uzasadnionych przypadkach Wykonawca może dokonać zmian w jadłospisie przy zachowaniu obowiązujących normatywów po akceptacji Zamawiającego maksymalnie 2 razy w ciągu dekady.

Wykonawca będzie zobowiązany do powiadamiania o zmianach w jadłospisie, których nie można było przewidzieć wcześniej.

Jadłospis dekadowy powinien zapewnić różnorodność posiłków w ciągu 10 dni, posiłki w tym okresie nie mogą się powtarzać.

Na potrzeby zamówień posiłków nieobejmujących całodobowego wyżywienia pacjenta /np. posiłki dla pacjentów przyjętych w godzinach popołudniowych/ przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenach jednostkowej usługi:

- a) śniadanie stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi ,
- b) obiad stanowi 50 % wartości ceny jednostkowej usługi,
- c) kolacja stanowi 25 % wartości ceny jednostkowej usługi ,

Natomiast dla pacjentów, którzy będą żywieni dietą 5 posiłkową (diety dla oddziału położniczego oraz dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów):

- a) śniadanie stanowi 20% wartości ceny jednostkowej usługi,
- b) drugie śniadanie stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
- c) obiad stanowi 50% wartości ceny jednostkowej usługi,
- d) podwieczorek stanowi 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
- e) kolacja stanowi 20 % ceny jednostkowej usługi.

UWAGA

Jako dietę 3 posiłkową do rozliczeń wliczamy również diety dla dzieci z uwagi na niższą wartość odżywczą tych diet, mimo rozkładu na 5 posiłków.

Wyliczenie odpłatności za poszczególne posiłki opiera się na wartościach procentowych określonych powyżej.

Koszt sporządzania posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest w kalkulowany w cenę jednostkową usługi.

26. Dostarczanie posiłków do Krotoszyna i Koźmina Wlkp. musi odbywać się przy użyciu co najmniej dwóch samochodów jednocześnie. Środki transportu powinny spełniać wymagania sanitarno-higieniczne przewidziane przepisami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Środek transportu musi posiadać instrukcję (procedurę) i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów mycia i dezynfekcji. Wykonawca zapewni dla swoich pracowników jednolite umundurowanie oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy. Wszyscy pracownicy muszą posiadać aktualne książeczki dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia pracy na określonym stanowisku.
27. Wykonawca przed wydaniem posiłków do spożycia pobiera próbki żywnościowe zgodnie z Ustawą o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw z dnia 08.01.2010 r. (Dz.U. 2010 r. ,nr 21 poz.105.). Wykonawca musi dostarczyć dodatkowo jedną porcję nieodpłatnie z diety podstawowej z każdej dostawy w celu oceny organoleptycznej.
28. Zamawiający wskazuje:
Dietetyków Szpitala oraz Pielęgniarki/Położne Oddziałowe (lub osoby je zastępujące) jako osoby odpowiedzialne za bezpośredni nadzór nad ilością zamawianych posiłków zgodnie ze wskazaną dietą dla pacjenta, korygowaniem ilości posiłków zamówionych i ilością przyjętych posiłków dla pacjentów w oddziale.
Osoba wyznaczona przez Zamawiającego w poszczególnych oddziałach szpitalnych /zakładach/ jest obowiązana do pisemnego potwierdzenia faktu przyjęcia od Wykonawcy dostarczonych posiłków, z uwzględnieniem ich liczby.
29. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli służb sanitarno-epidemiologicznych.
30. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego przy pomocy odpowiednich wózków i urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków.
31. **Kontrola realizacji usługi.**
Zamawiający wskazuje Pielęgniarki/Położne Oddziałowe (lub osoby je zastępujące) oraz Specjalistki ds. epidemiologii i Dietetyków Szpitala do bezpośredniej kontroli jakości świadczonej usługi.
Przy odbiorze posiłków od Wykonawcy, mają oni prawo do kontrolowania zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem oraz ich ilości, gramatury, temperatury i wyglądu posiłków – jakości.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:
a) procesu przygotowania posiłków na każdym etapie. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedstawi źródłowe dokumenty księgowe (np. faktury) potwierdzające wysokość wsadu do kotła.
b) sposobu dostarczania i dystrybucji posiłków, gdzie kontrola będzie obejmować:
- ocenę higieny środka transportu, termosów, wózków do transportu,

- ocenę higieny ogólnej pracowników dostarczających posiłki,
- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą,
- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
- sprawdzenie temperatury posiłków,

c) stanu sanitarno-epidemiologicznego pomieszczeń kuchni oraz urządzeń.

W kontroli zobowiązany jest uczestniczyć przedstawiciel Wykonawcy.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości Zamawiający wystawi „Kartę reklamacji produktu/potrawy”, która będzie podstawą do pomniejszenia faktury (wzór – Załącznik nr 11).

Karta reklamacji produktu/potrawy dotyczy:

- oceny organoleptycznej posiłków,
- sprawdzenia zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą,
- sprawdzenia gramatury posiłków i ilości posiłków,
- sprawdzenia temperatury posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności na podstawie **Załącznika nr 11** w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych i jakościowych. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym tj. maksymalnie w ciągu 1 godziny, dostarczone posiłki zastępcze.

32. Zamawiający ma prawo pobrać od Wykonawcy **kary umowne** określone w § 5 – pkt 7 c-d – załącznik nr 13 do Ogłoszenia – projekt umowy.

W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

W przypadku braku możliwości wykonania usługi, Zamawiający dokona zamówienia interwencyjnego u innego Wykonawcy, a pierwotny Wykonawca będzie zobowiązany pokryć różnicę między ceną usługi zawartą w swojej ofercie, a ceną tejże usługi określoną przez innego Wykonawcę.

W przypadku jak wyżej oraz wystąpienia awarii podczas transportu posiłków, Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do dołączenia wraz z ofertą oświadczenia lub umowy podpisanej z podmiotem/ami, który/e w przypadku awarii Wykonawcy dotyczącej przygotowania posiłków dla pacjentów oraz dot. transportu posiłków zapewnią we właściwym czasie wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy w sprawie zamówienia publicznego, podpisaną przez Wykonawcę, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

33. Wartość produktów do przygotowania posiłku (wsad do kotła) nie może być mniejsza niż:

- | | |
|--|------------------------|
| a) osobodzień | - 8,43 zł netto |
| b) posiłek dla pacjentów stacji dializ | - 1,21 zł netto |