

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest usługa polegająca na przygotowywaniu, gotowaniu i dostawie posiłków pacjentom Szpitala Ogólnego w Kolnie przez Wykonawcę na bazie wydzierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.
2. Przewidywaną szacunkową ilość posiłków przedstawiono w Załączniku Nr 3, tj. Formularzu cenowym. Dzierżawione pomieszczenia kuchenne z aneksem gastronomicznym mają powierzchnię 208,14 m².
3. Wymagane do stosowania diety:
 - 1) Dieta podstawowa (I)
 - 2) Dieta bogatoresztkowa (Ia)
 - 3) Dieta łatwostrawna (II)
 - 4) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (IIa)
 - 5) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (IIb)
 - 6) Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata (III)
 - 7) Dieta o zmienionej konsystencji – płynna (kleik-IIIa)
 - 8) Dieta o zmienionej konsystencji – płynna wzmocniona (IIIb)
 - ~~9) Dieta o zmienionej konsystencji – do żywienia przez zgłębnik – sondę (IIIc)~~
 - 10) Dieta ubogoenergetyczna (IV)
 - 11) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (V)
 - 12) Dieta bogatobiałkowa (VI)
 - 13) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (VII)
 - 14) Dieta niskobiałkowa (VIII)
 - 15) Dieta bezglutenowa
 - 16) Dieta bezsolna
 - 17) Dieta ziemniaczana
 - 18) Dieta bezmleczna
 - 19) Dieta ubogoantygenowa
 - 20) Dieta Małego Dziecka
 - 21) Dieta biegunkowa
 - 22) Dieta bezresztowa
 - 23) Dieta bezmięсна

- Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania codziennie posiłków, zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSIŁEK	GODZINA WYDANIA:
Śniadanie	7 ³⁰ – 8 ⁰⁰
Drugie śniadanie	10 ³⁰
Obiad	13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰
Podwieczorek	16 ⁰⁰
Kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków	17 ⁰⁰ – 18 ³⁰

5. Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki:
Oddział Pediatriczny,
Oddział Wewnętrzny z Pododdziałem Geriatrycznym,
Oddział Ginekologiczno-położniczy,
Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu,
Oddział Medycyny Paliatywnej,
Oddział Psychiatryczny Ogólny.
Oddział Intensywnej Terapii Medycznej
6. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Szpitala, zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 24 z późn. zm.) i innych w tym zakresie, jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w tym:
 - 1) Sporządzanie 10 – dniowego jadłospisu z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji świąt i uzgadniania ich z przedstawicielem Zamawiającego oraz dostarczenia w formie papierowej na każdy oddział.
 - 2) Jadłospis dekadowy z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności powinien być dostarczany przez Wykonawcę Zamawiającemu celem sprawdzenia, min. 3 dni robocze przed jego wdrożeniem oraz najpóźniej przeddzień kolejnej dekady.
 - 3) Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy oraz sole mineralne.
 - 4) Posiłki powinny obejmować dwie grupy pacjentów: dzieci i dorosłych.
 - 5) Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z jadłospisem.
 - 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkości porcji.
 - 7) 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.
8. Pozostałe szczegółowe obowiązki Wykonawcy:
 - 1) Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:
 - a) przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu dekadowego,
 - b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, z tym że diety indywidualne będą wykonywane na polecenie lekarza,
 - c) posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy.
 - 2) Dostarczanie posiłku dla pacjentów poza ustalonymi godzinami żywienia, którzy w porze wydawanych posiłków mają wykonywane badania diagnostyczne.
 - 3) Wykonawca zagwarantuje, że przygotowywane posiłki będą zgodne z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi w szczególności diet stosowanych przez Zamawiającego oraz sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych.
 - 4) Przy stosowaniu diet należy przestrzegać obowiązujących przepisów. Zamawiający zwraca szczególną uwagę na dobór składników w dietach stosowanych w poszczególnych rodzajach schorzeń.

- 5) Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.
- 6) Wartość kaloryczna średniej dziennej racji pokarmowej powinna kształtować się na poziomie 1800 - 2100 kcal. W przypadku, gdy stan zdrowia pacjentów wymaga modyfikacji kaloryczności diety wg. wskazań lekarza prowadzącego, zastrzega się taką możliwość.
- 7) Do obiadu Wykonawca doda kompot lub kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę lub kakao lub kawę itp. wraz z cukrem.
- 8) Pacjenci otrzymywać będą 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo 2-3 posiłki (drugie śniadanie, dodatek białkowy, dodatek nocny, podwieczorek) wg zaleceń lekarza.
- 9) Zamawiający wymaga, aby:
 - a) w skład posiłków wchodziły warzywa i owoce. Do sporządzania śniadań i kolacji należy używać produktów pełnowartościowych, przy czym wymagane jest codzienne podawanie zupy mlecznej na śniadanie. Wymaga się, aby obiad składał się z co najmniej 2 potraw tj. zupa + drugie danie oraz dodatkowo surówki warzywnej, kompot lub kisiel płynny itp.,
 - b) dostarczyć herbatę na oddziały w termosach o pojemności 3,5 l po zgłoszeniu na zapotrzebowaniu głównym,
 - c) Wykonawca musi przygotowywać posiłki z produktów pełnowartościowych, z aktualnym terminem przydatności, wysokiej jakości, posiłki muszą być przygotowywane w dniu wydania.
- 10) Zapewnienie naczyń wielorazowego użytku (z wykluczeniem naczyń plastikowych) ze sztućcami (metalowymi) o odpowiednim standardzie sanitarno-higienicznym oraz zapewnienie naczyń jednorazowego użytku w przypadku podejrzenia o chorobę zakaźną.
- 11) Wykonawca dostarczy posiłki na Oddział Psychiatryczny, który znajduje się w osobnym budynku na posesji Szpitala. Posiłki powinny być dostarczane w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami przynależnymi do posiłków.
- 12) Posiłki muszą być dostarczane bezpośrednio do pacjenta o odpowiedniej temperaturze, pod nadzorem pielęgniarki oddziałowej lub pielęgniarki będącej na dyżurze.
- 13) Wykonawca zapewni odpowiedni standard sanitarno-higieniczny podczas dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały.
- 14) Obowiązkiem Wykonawcy jest odbiór naczyń, zużytych zestawów jednorazowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych po każdym posiłku.
- 15) Odbiór resztek posiłków płynnych do oddzielnego pojemnika.
- 16) Odbiór resztek posiłków stałych zbierać do oddzielnego pojemnika.
- 17) Wykonanie zaleceń sanitarno-higienicznych wskazanych przez jednostki kontrolujące PPIS, WSSE oraz kontrolę wewnętrzną Szpitala.
- 18) W ramach świadczonych usług możliwe będzie przygotowanie posiłków osobom zatrudnionym w Szpitalu oraz innym zainteresowanym.
- 19) Utworzenie w siedzibie Zamawiającego rezerwy posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych.
- 20) Wyposażenie pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania robocze oraz czepki, rękawiczki i maseczki w przypadku zaleceń WHO i MZ z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.
- 21) Dzienną liczbę rodzajów posiłków oraz rodzajów diet Zamawiający będzie określał do godz. 14⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy:

- śniadanie do godz. 7⁰⁰
- obiad do godz. 12³⁰
- kolacja do godz. 16⁰⁰

Zgodnie z wykazem przedstawionym w tabeli nr 1

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków

- Środki finansowe przeznaczone na zakup produktów żywnościowych wynosić będą **10,14 zł brutto** na osobodzień.
- Wykonawca ma obowiązek zapewnienia do realizacji zamówienia co najmniej:
 - Szefa kuchni,
 - minimum jednego kucharza,
 - dietetyka.
- Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Szpitala jest wydzierżawienie trzonu kuchennego, aneksu gastronomicznego oraz przynależnych pomieszczeń stanowiących integralną część kuchni wraz z wyposażeniem, za które będzie odpowiedzialny dzierżawca. Użytkownik odpowiada również za stan sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń.
- Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
- Organizacja usług żywienia, w tym funkcjonowania kuchni, procesu przygotowywania, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji naczyń kuchennych i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, jak również utrzymania czystości pomieszczeń i stanowisk pracy musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
- Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, zasadami sanitarno-higienicznymi oraz zasadami GHP, GMP i systemu HACCP.
- Świadczenie usługi musi być zgodne między innymi z wytycznymi prawa w szczególności zawartymi w:
 - 1) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U z 2007, nr 80 poz. 545),
 - 2) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U z 2012, nr 112 poz. 654 z późn. zm.),
 - 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 402),
 - 4) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2011, nr 106 poz. 622 z późn. zm.),
 - 5) Ustawie z dnia 14 grudnia 2012 o odpadach (Dz. U. z 2022r. poz. 699 z późn. zm.),
 - 6) Ustawie z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U z 2022 r. poz. 1657),
 - 7) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. 2022r. poz. 24 z późn. zm.), innych aktach prawa w zakresie całego przedmiotu zamówienia.

W przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa dotyczących przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany na własny koszt i z udziałem własnego potencjału na bieżąco aktualizować zmiany.

