

ZP/11/24

Opis przedmiotu zamówienia

Usługa całodziennego żywienia pacjentów Szpitala Średzkiego Serca Jezusowego spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

1. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowywanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala Średzkiego Serca Jezusowego Sp. z o. o. (lokalizacja: ul. Żwirki i Wigury 10, 63-000 Środa Wielkopolska) oraz Oddziału Medycyny Paliatywnej (lokalizacja: ul. Lotnicza 56 , 63-000 Środa Wielkopolska), w terminie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 1 sierpnia 2024 roku.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie z uwzględnieniem rodzaju diet, kaloryczności, wartości odżywczych oraz gramatury posiłków. Posiłki muszą spełniać wszelkie rygory recepturowe, smakowe, estetyczne i odżywcze.
3. Wykonawca gwarantuje, że posiłki dostarczane do szpitala będą przygotowane z naturalnych produktów wykonanych metodą tradycyjną, bez użycia produktów gotowych (np. mrożone pierogi) ani typu instant.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych.
5. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z aktualnymi zasadami wskazanej diety, przy jednoczesnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych, które są opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
6. Zamawiający jest realizatorem programu pilotażowego *Dobry posiłek w szpitalu*, regulowanego Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 roku w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz. U. z 2023 r., poz. 2021 ze zmianami).
7. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w planowaniu posiłków potrawy tradycyjne w „święteczne dni” tzn. np. post w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia.
8. Szacunkowa liczba posiłków w okresie realizacji usługi, stanowiąca podstawę do sporządzenia formularza ofertowego kształtuje się następująco:

Lp.	Nazwa posiłku	j.m.	Ilość
1.	Śniadanie	szt.	23000
2.	II śniadanie (dieta II roku życia)	szt.	4000
3.	obiad 2 – daniowy	szt.	25500
4.	Kolacja	szt.	21600
5.	dodatek nocny dla cukrzyków	szt.	1600
6.	posiłek w formie papkowej/zupki	szt.	4050
7.	zupa dla diety do 7 miesiąca życia	szt.	50
8.	zupa dla diety do 12 miesiąca życia	szt.	10
9.	podwieczorek (dieta II roku życia)	szt.	1000
10.	podwieczorek (poza dietą II roku życia)	szt.	20000

9. Zamawiający wymaga przygotowywania posiłków dla następujących diet:

I – dieta podstawowa (ogólna)

II – dieta bogatoresztkowa (cukrzycowa)

III – dieta łatwostrawna

IV – dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

V – dieta papkowata

VI – dieta płynna

VII – dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (miksowana do sondy)

VIII – dieta kleikowa

IX – dieta ubogo energetyczna

X – dieta bogatobiałkowa

XI – dieta do 7 miesiąca życia – opracowana dla dzieci w wieku 5- 7 miesięcy: w ramach diety Zamawiający wymaga zupy jarzynowej bez mięsa przetartej,

XII – dieta do 12 miesiąca życia – opracowana dla dzieci w wieku 8-12 miesięcy: w ramach diety Zamawiający wymaga zupy jarzynowej z mięsem przetartej,

XIII - dieta II roku życia - opracowana dla dzieci w wieku 1-3 lat, lekka i zróżnicowana, obfitująca w różnorodne warzywa i owoce, kasze i różnego rodzaju pieczywa oraz wysokowartościowe źródła białka, z ograniczeniem soli i cukru, dostosowane do wieku, obejmująca 5 posiłków dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia innej diety niż wskazane powyżej, indywidualnie do potrzeb konkretnego pacjenta. Zamawiający nie wymaga przygotowania odrębnego jadłospisu dla tych diet. O zamówieniu Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, zlecając przygotowanie konkretnych posiłków.

10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo do obiadu kompot lub inny napój, a do pozostałych posiłków do picia kawę zbożową, herbatę, kakao itp. Do śniadania każdorazowo oprócz wymienionych wyżej napojów należy również uwzględnić zupełną mleczną.

11. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt, w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków do kuchenek oddziałowych na oddziałach wskazaną przez Zamawiającego windą znajdującą się w budynku szpitala. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę bezpośrednio do poszczególnych kuchenek oddziałowych w szpitalu.

13. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów oraz do przeprowadzenia mycia i dezynfekcji pojemników na wyżej wymienione odpady, zgodnie z obowiązującą procedurą przygotowaną przez Wykonawcę. Zamawiający wymaga przedłożenia w/w procedury w terminie do 30 dni od podpisania umowy.

14. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odbywać się będzie trzy razy dziennie (po śniadaniu, obiedzie i kolacji). W przypadku kiedy Wykonawca dowozi posiłki tylko dwa razy dziennie (wspólna dostawa obiadu i kolacji), odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się wraz z dowozem tych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć niezbędną ilość pojemników na odpady pokonsumpcyjne. Pojemniki powinny być wykonane z materiałów, które umożliwiają ich mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia.

15. Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego przedstawi dowody utylizacji odpadów oraz karty mycia i dezynfekcji pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

16. Zamawiający wymaga aby Wykonawca po dostarczeniu posiłków zabrał brudne pojemniki GN/termoporty z kuchenek oddziałowych oraz zapewnił we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Wykonawca w terminie do 30 dni od podpisania umowy dostarczy Zamawiającemu procedury mycia i dezynfekcji w/w sprzętu.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości kontroli gramatury, jakości, ilości oraz temperatury posiłków dostarczanych przez Wykonawcę w każdej chwili trwania umowy.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków lub części porcji obiadowej. Wówczas Wykonawcy przysługuje jednostkowe wynagrodzenie w wysokości połowy wynagrodzenia jednostkowego dla posiłku, podanego w formularzu ofertowym.
19. Naczynia potrzebne do wykonania zamówienia zapewnia Wykonawca. Ewentualne niedobory w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie uzupełnić we własnym zakresie. Od dnia **01 października 2024 roku** Wykonawca zapewni zastawę porcelanową do podawania posiłków wraz z kubkami(szkłankami) oraz sztućcami wielorazowego użytku. Na wyraźne zlecenie Zamawiającego (np. dla pacjentów izolowanych), wykonawca dostarczy naczynia jednorazowe wraz ze sztućcami jednorazowego użytku – zamówienia sporadyczne. Powyższy wymóg nie dotyczy Oddziału Medycyny Paliatywnej- serwis naczyń jest na stanie Oddziału. Za mycie naczyń odpowiada personel Oddziału.
20. Zastosowane naczynia wielorazowego użytku muszą posiadać atest potwierdzający że mogą mieć kontakt z żywnością oraz mogą być one przeznaczone do mycia i dezynfekcji w zmywarkach. Wykonawca przedłoży stosowne atesty do 30 dni od podpisania umowy.
21. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywać się będzie u Wykonawcy na koszt Wykonawcy.
22. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć tzw. łyżki porcjowe niezbędne do prawidłowego wydawania posiłków, wykonane ze stali nierdzewnej i posiadające atest. Wykonawca przedłoży stosowne atesty do 30 dni od podpisania umowy.
23. Dowóz do szpitala oraz do Oddziału Medycyny Paliatywnej i dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały Wykonawca winien w kalkulować w koszt zamówienia.
24. Wykonawca będzie przewoził posiłki środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
25. Wszelkie ilości posiłków wskazane w niniejszym dokumencie są wielkościami szacunkowymi i są one uzależnione od ilości pacjentów przebywających w szpitalu. Zamówienie przez Zamawiającego mniejszej ilości posiłków w okresie realizacji usługi nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy.

26. Dzienna ilość posiłków ustalana będzie codziennie na podstawie wiadomości e-mail wysyłanych przez osobę wskazaną przez Zamawiającego:

- do godziny 6:00 – zapotrzebowanie na śniadanie, II śniadanie
- do godziny 10:00 – zapotrzebowanie na dania obiadowe i podwieczorek,
- do godziny 13:00 – zapotrzebowanie na dania: kolację, dodatek nocny dla cukrzyków.
- do godziny 10:00 – w przypadku wspólnej dostawy obiadu, podwieczorku, kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków.

Zamawiający może zgłosić zmianę zapotrzebowania telefonicznie lub e-mail nie później niż godzinę przed planowanymi godzinami dostarczania posiłków określonymi w punkcie 27.

27. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków we wszystkie dni tygodnia w godzinach:

- | | |
|---|---------------|
| - śniadanie i II śniadanie | 7.30 - 8.00 |
| - obiad, podwieczorek | 12.00 - 12.30 |
| - kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków | 17.00 - 17.30 |

Zamawiający dopuszcza dostarczanie przez Wykonawcę kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków wraz z obiadem i podwieczorkiem, czyli do godziny 12:00-12:30 z jednoczesnym zapewnieniem lodówek do przechowywania kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków na oddziałach: wewnętrznym, chirurgicznym, dziecięcym oraz ginekologiczno-położniczym. Wówczas dla kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków, Zamawiający może zgłosić zmianę zapotrzebowania telefonicznie lub e-mail nie później niż godzinę przed planowaną dostawą łącznie obiadu, podwieczorku, kolacji i dodatku nocnego dla cukrzyków.

28. Zamawiający zobowiązany jest do stosowania zasad systemu HACCP.

29. Temperatura dostarczanych posiłków w chwili pomiaru w kuchenkach oddziałowych musi posiadać co najmniej:

- a) gorące zupy od + 65°C do + 75°C
- b) gorące II dania od + 65°C do + 75°C
- c) gorące napoje kawa, herbata od + 75°C
- d) sałatki i surówki minimum od + 4°C do + 6°C
- e) wędliny, sery itp.: minimum od + 4°C do + 6°C

30. Pomiaru temperatury posiłków będzie dokonywała osoba wyznaczona przez Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy.

31. Pomiar temperatury posiłków będzie odnotowywany w obowiązującej dokumentacji w obecności obu stron.

32. Wykonawca zobligowany jest do zaopatrzenia oddziałów w sprawne termometry do pomiaru temperatury posiłków wraz z pojemnikami do ich przechowywania.

34. Dostarczane posiłki muszą charakteryzować się estetycznym wyglądem.

35. Wykonawca będzie sporządzał jadłospis wraz z wykazem alergenów oraz zasadami programu Dobry posiłek w szpitalu (jadłospis zawiera: rodzaj posiłku i jego skład; dobowe sumy wartości energetycznej (kaloryczność) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli; sposób obróbki posiłku; obecność alergenów), dla diet określonych w punkcie 9 na okres 14 dni i będzie dostarczał Zamawiającemu do zatwierdzenia na 7 dni przed jego obowiązywaniem.

36. Tygodniowy jadłospis przygotowany przez Wykonawcę musi być urozmaicony i zawierać:

- a) każdego dnia inną zupę mleczną oferowaną na I śniadanie, z wyłączeniem diet cukrzycowych i bezmlecznych
- b) codziennie innego rodzaju I śniadanie oraz kolacja tj. inne dodatki
- c) posiłek na I śniadanie i kolację nie będzie zawierał dodatków do pieczywa takiego samego rodzaju tj. szynka drobiowa i polędwica drobiowa tego samego dnia i w dniu poprzedzającym i następnym,
- d) codziennie innego rodzaju zupa podawana do obiadu,
- e) codziennie innego rodzaju dodatek do II dania obiadowego np. surówka, buraczki itp.
- f) codziennie innego rodzaju mięso (receptura, wykonanie) lub danie bezmięsne (makaronowe, ryżowe itp.) podawane do obiadu,
- g) zamiennie ziemniaki, ryż, makaron itp.,
- h) przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie znajdzie się ryba w różnej formie,
- i) wędliny, mięsa, ryby będą wysokiej jakości, o zawartości przynajmniej 80% mięsa w 100 gramach produktu, z uwzględnieniem urozmaicenia produktów,
- j) śniadania będą urozmaicone, każdego dnia muszą zawierać po dwa elementy (poza zupą mleczną) np. pieczywo z obkładem i parówka lub jajko lub ciastko itp.,
- k) kolacja będzie urozmaicona, każdorazowo musi zawierać dodatek np. pieczywo oraz jogurt lub pieczywo z obkładem i jako dodatek dwa rodzaje warzywa, owocu itp.

37. Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu bez podania przyczyny.

38. Wykonawca nie może dokonać zmiany w jadłospisie bez uzyskania akceptacji Zamawiającego.

39. Jadłospis musi być sporządzany przez osobę zatrudnioną u Wykonawcy, posiadającą wykształcenie wyższe dietetyka/technologa żywności.
40. Sporządzony jadłospis musi uwzględniać rodzaj diety, gramaturę poszczególnych posiłków.
41. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców, oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii).
42. Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Dostarczony do kontroli jadłospis powinien zawierać dietę podstawową, łatwostrawną, cukrzycową, lekkostrawną z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową), bogatobiałkową oraz dietę II roku życia. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia jadłospisów pielęgniarce naczelnej-
43. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, margaryny, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82 %, z wyjątkiem diety wątrobowej, gdzie wymagane jest dobrej jakości masło roślinne konfekcjonowane. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mleka w proszku.
44. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 z późn. zm).
45. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w swoich pomieszczeniach, do utrzymania ich w bieżącej czystości.
46. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania próbek i bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym kuchni Wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników w których dostarczana jest żywność, naczyń i sztućców.
47. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.
48. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków. W tym celu wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku diety podstawowej i przekazywaniu osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.

49. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu i na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.

50. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu i na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu uczestniczącego w produkcji i wydawaniu posiłków. Badania przeprowadzane są co najmniej 2 razy w roku kalendarzowym. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. Pierwsze wyniki badań należy przekazać Zamawiającemu w terminie do 30 dni od dnia podpisania umowy.

51. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu w terminie do 30 dni od podpisania umowy i na jego żądanie wyniki badań wody oraz protokoły z każdorazowej kontroli Inspekcji Sanitarnej lub innego organu sprawującego urzędowy nadzór nad obiektem.

52. W przypadku wątpliwości Zamawiający może zlecić dokonanie badań kaloryczności i wartości odżywczej posiłków. W razie stwierdzenia nieprawidłowości kosztami badania obciążony będzie Wykonawca.

54. Zamawiający osobną umową może wynająć Wykonawcy pomieszczenie w szpitalu o powierzchni około 30 m kw. z dostępem do wody ciepłej, zimnej i prądu, które może zostać zagospodarowane przez Wykonawcę na myjnię naczyń. Miesięczny czynsz za wynajem pomieszczenia to kwota 500,00 zł netto. Media fakturowane będą odrębnie (podlicznik). Wykonawca zobowiązany jest zgłosić Zamawiającemu wniosek o wynajem najpóźniej w dniu podpisania umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Wynajmujący na własny koszt wyposaży myjnię.

55. Zamawiający będzie dokonywał kontroli posiłków przez wyznaczonego do tego celu pracownika na podstawie Karty kontroli posiłków według załączonego wzoru. W przypadku stwierdzenia każdej pojedynczej niezgodności ocenianych cech Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w Wysokości 250,00 zł.

Karta kontroli posiłków z dnia

Osoba kontrolująca:

Kontrolowany posiłek:

KARTA KONTROLI POSIŁKÓW		
Sprawdzana cecha	TAK*	NIE*
Punktualność dostawy		
Zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem		
Czystość termoportów, pojemników i genów		
Odbiór odpadków pokonsumpcyjnych		
Cechy organoleptyczne posiłków: świeżość, smak, zapach i wygląd		
Temperatura posiłków:	Podać temperaturę:	
Gorące zupy (od +65°C do + 75°C)		
Gorące II dania (od + 65°C do + 75°C)		
Gorące napoje kawa, herbata od + 75°C		
Salatki, surówki (od + 4°C do + 6°C)		
Wędliny, sery itp. (od + 4°C do + 6°C)		

*właściwe zaznaczyć znakiem X

Stwierdzone nieprawidłowości

.....
.....
.....
.....

.....
Podpis osoby kontrolującej

56. Na podstawie art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zmianami) Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia podobnego, polegającego na świadczeniu usług całodziennego żywienia pacjentów szpitala w okresie kolejnych 12 miesięcy po upływie terminu na jaki zawarta zostanie umowa o udzielenie zamówienia publicznego z Wykonawcą wybranym w prowadzonym postępowaniu. Zamówienie podobne co do zakresu i wskazanych ilości jest tożsame z zamówieniem stanowiącym przedmiot tego postępowania (rodzaje diet, posiłków, sprawy organizacyjne itp.).