

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji posiłków dla pacjentów przebywających w SP ZOZ Miejskim Szpitalu Zespolonym w Częstochowie z siedzibą przy ul. Mirowskiej 15.

2. W skład Miejskiego Szpitala Zespolonego wchodzi 3 Szpitale odległe od siebie o około 4 km:

- a) Szpital ul. Mirowska 15
- b) Szpital ul. Bony 1/3
- c) Szpital ul. Mickiewicza 12

Ilość łóżek, oddziałów i przeciętna dzienna ilość przygotowanych posiłków przedstawia się następująco:

L. p.	Szpital	Ilość łóżek	Ilość komórek organizacyjnych	Dzienna ilość posiłków
1.	Szpital ul. Mirowska 15	269	9	200 x 3
2.	Szpital ul. Bony 1/3	147	5	110 x 3 + 18 II dań Oddział. Psych. Dz.
3.	Szpital ul. Mickiewicza 12	137	4	90 x 3
	<b>RAZEM</b>	<b>553</b>	<b>17 + 1</b>	

3. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości pacjentów, z zastrzeżeniem że Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał jakiegokolwiek rekompensaty finansowej, jeżeli ilość ta będzie mniejsza niż szacowana.

Do wyceny oferty należy przyjąć stawkę za 1 osobodzień netto i brutto, w rozbiciu na posiłki: śniadanie, obiad, kolację.

Ostateczną sumaryczną wartość zamówienia należy wyliczyć według wzoru: przyjąć łączną stawkę za **1 osobodzień x 23 ilość dni x 420 średnia ilość pacjentów** jednego dnia przebywających w Szpitalu.

W tym należy podać stawkę (netto i brutto) za każdy posiłek, tj.: śniadanie, obiad, kolację, II danie oraz posiłek regeneracyjny.

Do rozliczeń finansowych pomiędzy stronami będzie przyjmowana faktyczna ilość wydanych posiłków.

Przez obiad Zamawiający rozumie zupę + II danie.

4. Posiłki dla chorych powinny być dostarczane 3 x dziennie w ustalonych w porach dnia (przywóz posiłków nie może nastąpić wcześniej niż 15 min przed wyznaczonymi godzinami):

Szpital ul. Mirowska 15

- Śniadanie godz. 6.50
- Obiad godz. 12.00
- Kolacja godz. 16.00

Szpital ul. Mickiewicza 12

- Śniadanie godz. 7.15
- Obiad godz. 12.15
- Kolacja godz. 16.15

Szpital ul. Bony 1/3

- Śniadanie godz. 7.30
- Obiad godz. 12.30
- Kolacja godz. 16.30

5. Wykonawca zobowiązany będzie wykonywać przedmiot umowy nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy (w tym również ustawowo wolne).
6. Konsekwencje wszelkich awarii w produkcji lub w drodze posiłków do Zamawiającego pozostają po stronie Wykonawcy. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego harmonogramu. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na ryzyko i koszt Wykonawcy usług.
7. Przygotowanie posiłków odbywać będzie się z uwzględnieniem diet stosowanych w w/w Szpitalach zgodnie z zaleceniem lekarza i akceptacją dietetyczki szpitalnej.
8. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców posiadających dokumenty dopuszczające do spożycia, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych obowiązujących w szpitalu.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli i oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych, zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem oraz jakości wykorzystanych surowców w posiłkach.
10. Wszelkie koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy będą całkowicie obciążały Wykonawcę.
11. Analiza diet w procentach dla pacjentów w Szpitalu przy ulicy Mirowskiej 15 w Częstochowie:
- |  |   |      |
|--|---|------|
| 1) dieta podstawowa  | - | 48 % |
| 2) dieta łatwo strawna   | - | 21 % |
| 3) dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu  | - | 1 %  |
| 4) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego | - | 5 %  |
| 5) dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji   | - | 1 %  |
| 6) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych  |   |      |

węglowodanów - 24 %

Analiza diet w procentach dla pacjentów w Szpitalu przy ulicy Mickiewicza 12 w Częstochowie:

1) dieta podstawowa	-	41 %
2) dieta łatwo strawna	-	29 %
3) dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	-	5 %
4) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	-	22 %
5) dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji	-	1 %
6) dieta łatwo strawna bogatobiałkowa	-	1%
7) diety specjalne	-	1 %

Analiza diet w procentach dla pacjentów Szpitala przy ulicy Bony 1/3 w Częstochowie:

1) dieta podstawowa	-	20 %
2) dieta łatwo strawna	-	55 %
3) dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	-	5 %
4) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	-	2 %
5) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	-	15 %
6) dieta pokrzywkowa	-	1 %
7) diety specjalne	-	2 %

Oddział Pediatrii

1) dieta lekkostrawna	-	98 %
2) diety specjalne	-	2 %

Oddział Psychiatryczny Dzienny  
diety podstawowe (II dania) – obiad

12. Wykonawca zapewni zaopatrzenie w produkty spożywcze dla funkcjonującej w Szpitalu przy ulicy Bony 1/3 kuchni mlecznej:

L.p.	Produkt	j.m.	Średnia ilość zamawiana w miesiącu w kg	Cena netto / kg	Vat	Cena brutto / kg
1	Mleko Nan 1	kg	2			
2	Mleko Nan 2	kg	2			
3	Mleko Nan 2R	kg	1			
4	Mleko Bebiko 1	kg	2			
5	Mleko Bebiko 2	kg	2			
6	Mleko Bebiko 2R	kg	1			
7	Kaszka mleczno-ryżowo-owocowa	kg	3			
8	Kaszka ryżowo-owocowa	kg	2			
9	Kleik ryżowy	kg	1			
10	Cukier	kg	1			

11	Zupka w słoiczku z mięsem	kg	13			
12	Zupka w słoiczku bez mięsa	kg	2			
13	Soda oczyszczona	kg	0,5			
<b>L.p.</b>	<b>Produkt</b>	<b>j.m.</b>	<b>Średnia ilość zamawiana w miesiącu w op.</b>	<b>Cena netto / op</b>	<b>Vat</b>	<b>Cena brutto / op</b>
14	Herbata ekspresowa – 100 torebek	op	1			

Podane ilości w tabeli powyżej są ilościami szacunkowymi. Do rozliczeń finansowych pomiędzy stronami będzie przyjmowana faktyczna ilość zamówionych produktów w ciągu trwania umowy i wykazywana łącznie na fakturze w kolejnej pozycji.

Zaoferowana cena produktów winna być średnią ceną rynkową.

13. Kuchnia Mleczna obsługiwana będzie przez pracownika Zamawiającego.

14. Wykonawca zapewni dodatkowo II śniadanie oraz podwieczorek pacjentom przebywającym w ZOL, w Oddziale Pediatrycznym i w Oddziale Położniczym oraz pacjentom przy diecie cukrzycowej (łącznie ok. 180 pacjentów dziennie), dodatkowe posiłki będą wliczone w cenę dań (śniadanie, obiad).

15. Wykonawca zapewni codziennie zupeł do obiadu (500 ml dziennie) dla Szpitalnego Oddziału Ratunkowego przywożoną w GN, a wydawaną w naczyniach jednorazowego użytku.

16. Wykonawca zapewni bezpłatnie na tydzień 3 paczki kleiku sypkiego – ze śniadaniem, w każdy poniedziałek, osobno na każdy ze Szpitali:

- Szpital ul. Mirowska 15 – 1 paczki
- Szpital ul. Mickiewicza 12 – 1 paczki
- Szpital ul. Bony 1/3 – 1 paczka

17. Wykonawca zapewni obiad (zupa + II danie) pracownikom gospodarczym w okresie obowiązywania umowy – dieta podstawowa (łącznie ok. 4 posiłki dziennie, w pojemnikach jednorazowego użytku) – posiłek regeneracyjny.

18. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia depozytu (na swój koszt) w trzech obiektach Miejskiego Szpitala Zespołowego w Częstochowie. Przykładowy skład depozytu: chleb, masło, dżem, ser topiony, pulpety w sosie, herbata, cukier, paszтет, paprykarz, sucharki.

Depozyt będzie wykorzystywany w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę któregoś z produktów celem podania pacjentowi posiłku. Depozyt będzie należało niezwłocznie uzupełnić po wykorzystaniu danego produktu tak aby zachować ciągłość dostępności posiłków.

19. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania dziennych szczegółowych jadłospisów dla każdej z diet, w oparciu o odpowiednie przepisy obowiązujące w tym zakresie.
20. Jadłospisy powinny być ustalane z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego i przedstawiane do akceptacji na okres 7 dni.
21. Jeden raz w tygodniu Wykonawca dostarczy jadłospis z uwzględnieniem kaloryczności posiłków dla diety podstawowej:
  - wartość energetyczna posiłków z uwzględnieniem gramatury poszczególnych produktów wchodzących w skład posiłku,
  - wartość odżywcza (białko, tłuszcze, węglowodany),
  - alergeny.
22. Wykonawca będzie zobowiązany do powiadamiania o zmianach w jadłospisie, których nie można było przewidzieć z wyprzedzeniem.
23. Zaakceptowany, szczegółowy jadłospis dla każdej z diet, Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć do osoby wyznaczonej przez Zamawiającego, dla trzech obiektów Szpitalnych przy ul. Mirowskiej 15, ul. Mickiewicza 12 i ul. Bony 1/3.
24. Zamawianie ilości posiłków będzie odbywało się przez dietetyczkę szpitala z wyprzedzeniem jednodniowym. Wszelkie zmiany w ilościach posiłków będą dokonywane telefonicznie przez dietetyczkę szpitala a w niedziele i święta przez pielęgniarki zobowiązane do udokumentowania zgłoszenia:
  - posiłek obiadowy do godziny 10:00;
  - kolacja 13:30.
25. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywnościowych, przechowywania ich przez 72 godziny i udostępnienia dla Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
26. Posiłki muszą być dostarczane do oddziałów i bezpośrednio do łóżka pacjenta.
27. Dostarczanie posiłków winno się odbywać w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzyw zabezpieczających posiłki przed wylaniem i schłodzeniem: termosy jednoskładnikowe na zupę i napoje, termosy wieloskładnikowe, wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji mają zapewnić dostarczenie do oddziałów poszczególnych części posiłków. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie standardu wymaganego przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną.
28. Dodatki do śniadań i kolacji np. wędlina, ser biały muszą być dostarczane do Zamawiającego wyciorowane, w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (nie w torebkach foliowych). Przy wysokich temperaturach powietrza masło musi być przywożone w lodówkach turystycznych
29. Wykonawca musi posiadać niezbędną ilość termosów oraz zastawy stołowej (talerze płytkie, talerze głębokie, kubki, sztućce, dla osób leżących kubeczki tzw. niekapki, dla pacjentów o zaostrzonym reżimie sanitarnym naczynia jednorazowego użytku, itp.) dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla wszystkich pacjentów w poszczególnych obiektach Miejskiego Szpitala Zespołowego.

Ilość talerzy, kubków, sztućców nie może być mniejsza niż ilość łóżek na poszczególnych Szpitalach podanych w pkt 2 niniejszego opisu.

30. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wózków służących do transportu posiłków, ilość posiadanych wózków leży po stronie Wykonawcy.

31. Wykonawca zabezpieczy w naczynia jednorazowego użytku Oddział Intensywnej Terapii oraz Szpitalny Oddział Ratunkowy Szpitalu przy ul. Mirowskiej 15; oraz Oddział Psychiatryczny Dzienny w Szpitalu przy ul. Bony 1/3 oraz pacjentów izolowanych.

32. Zamawiający udostępni Wykonawcy kuchenki oddziałowe we wszystkich obiektach Miejskiego Szpitala Zespołowego w Częstochowie. Wykonawca będzie zobowiązany do umieszczenia w każdej z kuchenek zmywarki z funkcją wyparzania (ogółem 17 szt. w ilościach podanych poniżej). Wykonawca ponad to umieści w Szpitalach:

Mirowska 15:

- 8 zmywarek z wyparząrką
- 7 warników na wodę
- 5 czajników bezprzewodowych
- 2 kuchenek mikrofalowych
- 1 blender
- 1 lodówka z zamrażalnikiem

Mickiewicza 12:

- 5 zmywarek z wyparząrką
- 6 czajników bezprzewodowych
- 1 kuchenki mikrofalowe
- 1 lodówka z zamrażalnikiem
- 1 blender

Bony 1/3:

- 4 zmywarek z wyparząrką
- 3 warników na wodę
- 3 czajników bezprzewodowych
- 1 kuchenki mikrofalowe
- 1 lodówka z zamrażalnikiem
- 1 blendery

33. Kuchenki oddziałowe wyposażone są w szafki do przechowywania naczyń stołowych, stoły etc. Wszystkie kuchenki oddziałowe posiadają podłączenia energii elektrycznej oraz wod-kan.

34. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych z oddziałów.

35. Do Wykonawcy będzie należało mycie i wyparżanie brudnych naczyń oraz utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.

36. W dniu podpisania umowy Wykonawca dostarczy Zamawiającemu kserokopię, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, umowy z firmą zajmującą się utylizacją odpadów gastronomicznych (kuchennych, pokonsumpcyjnych).

37. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- gorące zupy minimum + 75 st. C
- gorące II dania minimum + 63 st. C
- gorące napoje minimum + 80 st. C
- surówki i sałatki minimum + 4 st. C

Pomiar temperatury dostarczanych posiłków będzie odbywał się po wejściu na oddział. Temperatura wyżej wymienionych posiłków obowiązuje bez względu na porę roku. Temperatura wydawanych posiłków na gorąco nie może być mniejsza od posiłków dostarczanych pacjentowi niż o 10 °C od temperatur posiłków wyżej wymienionych.

38. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowanie preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.

39. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, potwierdzonych każdorazowo przez osoby odbierające posiłki (pielęgniarki lub osoby do tego wyznaczone).

40. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży roboczej i identyfikatorów (imię i nazwisko, stanowisko pracy) dla pracowników wykonujących usługę na terenie Miejskiego Szpitala Zespolonego w Częstochowie.

41. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem i dystrybucją posiłków do oddziałów zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych.

42. Wykonawca przejmie w trybie art. 23`KP 6 byłych pracowników Zamawiającego i zatrudni ich na czas trwania umowy na warunkach na jakich byli zatrudnieni dotychczas. Wykonawca w czasie trwania umowy o świadczenie usług może rozwiązać umowę o pracę z przekazanymi pracownikami w następujących przypadkach:

- a) porozumienie stron,
- b) bez zachowania okresu wypowiedzenia z winy pracownika (art. 52 KP),
- c) bez zachowania okresu wypowiedzenia bez winy pracownika (art. 53 KP).

43. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej przez niego działalności.

44. Organizacja usług żywienia, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, sterylizacji naczyń kuchennych i utylizacja odpadków pokonsumpcyjnych, jak również utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno - epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej.

45. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w tym materialną za szkody wynikające z nie przestrzegania reżimu sanitarnego będącego powodem pogorszenia się stanu zdrowia pacjenta.
46. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontroli faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków.
47. Zamawiający zgłasza o zabezpieczenie porcji obiadu do degustacji i oceny organoleptycznej dostarczanych posiłków dla dietetyczek do trzech obiektów Szpitala przy ul. Mirowskiej 15, ul. Mickiewicza 12 i ul. Bony 1/3.  
Za wymienione porcje Zamawiający nie będzie ponosił dodatkowych kosztów, Wykonawca będzie dostarczał posiłki nieodpłatnie.
48. Wykonawca musi posiadać właściwe i przystosowane oraz spełniające wymogi prawne środki transportu do przewożenia żywności.
49. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną do współpracy z pracownikiem Zamawiającego.
50. Koszty mediów płaćć będzie Wykonawca usługi. Ich wysokość uzależniona będzie od ilości zużytych mediów tj. energii, ciepłej i zimnej wody, odprowadzania ścieków. Miejsca poboru energii elektrycznej oraz wody nie są opomiarowane, koszty mediów uzależnione zatem będą od parametrów sprzętu użytkowanego przez Wykonawcę.
51. Zamawiający będzie obciążał Wykonawcę za zużyte media na podstawie wycień po przedłożonych przez Wykonawcę parametrów sprzętu.
52. Zamawiający zapewni pomieszczenia socjalne dla pracowników w poszczególnych placówkach Miejskiego Szpitala Zespolonego.
53. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości i standardów usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę a w szczególności w zakresie:
- przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowywaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
  - przestrzeganiu diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
  - przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków.
- Uprawnienia kontrolne obejmują:
- prawo żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
  - prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
  - prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych.
54. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.



55. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia Zamawiającemu jednej zbiorczej faktury VAT za wszystkie wykonane usługi - w okresie obowiązywania umowy. Ilość wydanych posiłków dla każdego ze Szpitali oraz produkty do Kuchni Mlecznej należy wyszczególnić w załączniku do faktury z podaną ilością, ceną jednostkową, podatkiem VAT, wartością zamówionego asortymentu.
56. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:
- 1) Pozytywną opinię Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w zakresie środków transportu, które będą wykorzystywane do realizacji usługi – min. na 2 pojazdy, opinia winna zawierać numery rejestracyjne pojazdów oraz w zakresie dopuszczenia lokalu kuchennego,
  - 2) Certyfikat dotyczący stosowania norm HACCP lub Certyfikat ISO 22 000.
57. W Szpitalu przy ul. Mirowskiej 15 obowiązuje system parkingowy – cena zakupu karty wjazdowej wynosi jednorazowo 20 zł – 1 szt.
58. Zamawiający wymaga, aby personel Przyjmującego Zamówienie, realizujący to zamówienie miał odbyte szkolenie z zakresu zakażeń szpitalnych. Oferta musi zawierać oświadczenie lub inny dokument potwierdzający odbyte przez personel Przyjmującego Zamówienie szkolenie z tego zakresu.

KIEROWNIK  
Sekcji Infrastruktury i Higieny Szpitalnej

*Ewa Kozłowska*