

### 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 w czasie otwarcia oferty i podczas 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.

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.**

16. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprzętu i urządzeń niezbędnych do produkcji i dostarczenia posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w sposób zapewniający utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków oraz wózków do

transportu termosów z napojami do poszczególnych oddziałów.

17. Sporządzanie, dostarczanie i dystrybucja posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet specjalnych, w systemie termosowym dla pacjentów hospitalizowanych w placówkach SPZOZ w Krotoszynie, z wyjątkiem oddziału onkologii klinicznej (patrz: pkt 20).
18. Posiłki muszą być dostarczane w estetycznych termosach, zapewniających szczelne zamknięcie. Napoje muszą być dystrybuowane z termosów z kranem (typu cambro lub równoważnych) z opisem ich zawartości.
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 -Lecniczy 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. 12.00 a godz. 13.00
- kolację - dostarczyć pomiędzy - godz. 16.30 a godz. 17.00

***UWAGA! DYSTRYBUCJA POSILKÓW NA ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ ODBYWAĆ SIĘ BĘDZIE W SYSTEMIE TACOWYM. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć sztuczne jednorazowe oraz odebrać opakowania jednorazowe podlegające utylizacji.***

**Obiekt szpitalny w Koźminie przy ul. Steszewskiego 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. 8.45
- obiad (łącznie z podwieczorkiem) - dostarczyć pomiędzy - godz. 12.30 a godz. 13.30
- kolację - dostarczyć pomiędzy - godz. 16.30 a godz. 17.15.

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

- Stacja Dializ - 12- stanowiskowa

- a/ I zmiana - pomiędzy godz. 7.50 a godz. 8.30 - musi być dostarczony razem ze śniadaniem przywożonym dla obiektów szpitalnych przy ul. Bolewskiego 4-8.
- b/ II zmiana - pomiędzy godz. 12.00 a godz. 13.00 - 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.**

21. Przewidywana ilość oszacowana na podstawie 2018 r. wynosi:

- a/ posiłków całodobowych - ok. **3674** 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. **552** szt/miesiąc;
- c/ posiłków dla pacjentek oddziału położniczego i pacjentów objętych dietą cukrzycową – ok. **1363** 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. 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, emailem lub telefonicznie z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt.

23. Korekty do poszczególnych posiłków na dzień bieżący będą podane nie później niż do 45 minut przed dostarczeniem posiłków.

**Uwaga:**

**Zamawiający przez dostarczenie 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 nie obejmujących 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 wliczony w cenę jednostkową usługi.

26. Dostarczanie posiłków do Krotoszyna i Koźmina Wlkp. musi odbywać się przy użyciu **co najmniej jednego samochodu**. Środek transportu powinien 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 ilości 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. **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;  
- 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.

31. 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 dostarczenia wraz z ofertą oświadczenia o posiadaniu dodatkowej kuchni i/lub pojazdów (w ramach zasobów własnych) ewentualnie oświadczenia lub umowy podpisanej z podmiotem/ami, który/e w przypadku awarii Wykonawcy dotyczącej przygotowania posiłków dla pacjentów oraz transportu posiłków zapewnią we właściwym czasie wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy w sprawie zamówienia publicznego, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

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

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