

**Świadczenie usług żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją
posiłków dla hospitalizowanych pacjentów Powiatowego Centrum
Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o. o.**

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją posiłków dla hospitalizowanych pacjentów Powiatowego Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o. o.
Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:
 - sporządzanie całodziennych posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet indywidualnych,
 - dystrybucję posiłków w systemie tackowym na poszczególne oddziały,
 - podawanie i odbiór tacek od pacjentów i ich transportowanie do kuchni po skończonym posiłku,
 - utylizację resztek i odpadów pokonsumpcyjnych,
 - mycie naczyń, wózków i sprzętu w zmywaku,
 - utrzymanie w czystości pomieszczeń kuchni z zapleczem oraz przechowywania sprzętu i urządzeń do dystrybucji posiłków,
 - codzienne sporządzanie jadłospisów oraz przekazywanie ich do oddziałów,
 - sporządzanie jadłospisów dekadowych wraz z określeniem kaloryczności posiłków i przekazywanie kopii do naczelniej pielęgniarki.
2. Usługi żywienia zbiorowego będą się odbywały w siedzibie Zamawiającego. Zamawiający wynajmie Wykonawcy pomieszczenia kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem, celem realizacji usługi. Przekazanie pomieszczeń i wyposażenia kuchni szpitalnej, nastąpi na podstawie umowy najmu.
3. Uwzględniając specyfikę zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do:
 - świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności sanitarnymi, dotyczącymi zbiorowego żywienia i innymi,
 - zorganizowania systemu pracy w sposób zapewniający szczególną staranność i należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.

II. Informacje szczegółowe

1. Zamawiający przedstawia niezbędne dla Wykonawcy informacje dotyczące zakresu usług:
 - **przybliżona liczba posiłków całodniowych w ciągu roku – 20 530 (41 060 w ciągu 2 lat)**
 - **średnia dzienna liczba żywionych pacjentów – ok. 56**
2. Przygotowywanie posiłków odbywać się musi w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz.2021 z późn.zm.), zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i Polskiego Towarzystwa Dietetyki z podziałem na diety wg zamówień z poszczególnych oddziałów szpitala. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług z zachowaniem wszelkich przepisów sanitarnych i higienicznych, jakie są wymagane do tego rodzaju usług. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do prowadzenia usług żywienia zbiorowego (dietetyki).
3. W szpitalu stosowany jest schemat diet określony w Załączniku nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia. Ilości prowadzonych diet są uzależnione od zaleceń lekarskich. Zamawiający informuje, że w przypadku pacjentów będących na dietach poza cukrzycą (dzieci i dorośli) liczba posiłków w ciągu dnia wynosi 3 (śniadanie, obiad, kolacja); pacjenci na diecie cukrzycowej - liczba posiłków wynosi 5 (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja).
4. Zamawiający nie prowadzi kuchni mlecznej – żywienie pacjentów hospitalizowanych w ramach niniejszego zamówienia nie obejmuje tzw. „małych pacjentów” (małych pacjentów oddziału dziecięcego). Pacjenci ci żywieni są w oddziale dziecięcym wg innych zasad (gotowymi mieszankami z apteki szpitalnej lub we własnym zakresie pacjenta).
5. Transport posiłków na oddziały szpitalne winien być zgodny z obowiązującymi przepisami. Wykonawca winien posiadać niezbędne wyposażenie techniczne umożliwiające prawidłową realizację

- usługi. Pojazdy przeznaczone do transportu posiłków winny być na bieżąco poddawane myciu i dezynfekcji.
6. Usługi żywienia zbiorowego będą podlegały ocenie wewnętrznej Zamawiającego. Zamawiający wyznaczy ze swojej strony osobę i upoważni ją do nadzoru jakości przygotowywanych i dystrybuowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłku Wykonawcy w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj.: niewłaściwa kaloryczność, temperatura posiłku, posiłek niezdatny do spożycia, niedogotowany, zanieczyszczony itp. W miejsce zakwestionowanych posiłków Wykonawca dostarczy prawidłowo wykonane w trybie pilnym. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych, np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków, Wykonawca zobowiązany jest w trybie pilnym do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
 7. Wykonawca zapewni codzienny nadzór nad personelem dystrybuującym.
 8. Za przestrzeganie przepisów sanitarnych, bhp oraz p.poż. przy świadczeniu usług odpowiedzialność ponosi Wykonawca. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorująco-kontrolnymi za utrzymanie reżimu sanitarnego w zakresie świadczonej usługi żywienia zbiorowego.
Zamawiający wyznacza pielęgniarkę epidemiologiczną do bezpośredniego kontaktu w sprawach utrzymania reżimu sanitarnego świadczonej usługi, w tym:
 - a) poziomu higieny wszystkich dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń szpitala;
 - b) przestrzegania zasad higieny przy przygotowywaniu i przewożeniu posiłków;
 - c) realizacji indywidualnego planu higieny;
 - d) przestrzegania procedur higienicznych na wszystkich stanowiskach pracy.
 9. Usługi żywienia zbiorowego wraz z dystrybucją będą się odbywały na terenie Powiatowego Centrum Zdrowia w Kamiennej Górze Sp. z o.o. przy ul. Bohaterów Getta 10, w związku z czym w celu poznania przez Wykonawcę obiektu szpitala i pomieszczeń, gdzie świadczone będą usługi objęte zamówieniem, Zamawiający przewiduje możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z naczelną pielęgniarką.
 10. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić własny personel w takiej ilości osób, która zapewni należyte wykonanie usługi. Zakup artykułów żywnościowych i ich koszt leży po stronie Wykonawcy.
 11. Zamawiający informuje, że istnieje możliwość wydzierżawienia sprzętu obecnie wykorzystywanego do dystrybucji posiłków (tj. tacki termoizolacyjne oraz wózki do transportu posiłków) oraz pomieszczenia do jego przekazywania i mycia. Wykonawca na swój koszt zobowiązany jest uzupełnić brakujący w tym zakresie niezbędny sprzęt. Spis sprzętu i urządzeń do wydzierżawienia określony jest w Załączniku nr 2 do niniejszego Opisu przedmiotu zamówienia.
 12. Na potrzeby realizacji usługi, Zamawiający wynajmie Wykonawcy pomieszczenie o powierzchni 250,30 m² mieszczące się na poziomie przyziemia w PCZ Sp. z o.o. przy ulicy Bohaterów Getta 10 w Kamiennej Górze wraz ze znajdującymi się tam urządzeniami. Urządzenia te, stanowiące własność Zamawiającego, określone są także w Załączniku nr 2.
 13. Wykonawca uzupełni sprzęt gastronomiczny dzierżawiony od Zamawiającego i zakupi m.in. niezbędny sprzęt AGD (termosy, czajniki, lodówki, zamrażarki) oraz pozostałe wyposażenie niezbędne do prawidłowego świadczenia usługi (m.in. talerze, sztućce, garnki, szafy i inne), z uwzględnieniem postanowień pkt 14. Wykonawca winien uwzględnić w cenie ofertowej koszty związane z zakupem wyżej określonego sprzętu.
 14. W przypadku termosów, Wykonawca winien zapewnić ilość 6 szt., które będą przeznaczone na herbatę dla pacjentów na oddziały szpitalne. W przypadku pozostałego sprzętu, tj.: lodówki, zamrażarki oraz pozostałych brakujących i niezbędnych rzeczy, takich jak: talerze (płaskie, głębokie), garnki, miski na zupę, miski - salaterki, szkło, pokrywki, sztućce, wiadra metalowe, plastikowe itd., Wykonawca winien uzupełnić i doposażyć w ilościach jakie sam uzna za konieczne do prawidłowego realizowania usługi. Zakup brakującego asortymentu należy zrealizować w przeliczeniu na ilość dziennych posiłków, co zostało podane w SWZ i wynosi ok. 56 dziennie + zapas (np. tłukące szkło). Po stronie Wykonawcy będzie zaopatrzenie w sprzęt i środki chemiczne, bhp, i p.poż. Sprzęt i środki, które będą używane przez Wykonawcę przy realizowaniu usługi - winny spełniać warunki takie, jak sprzęt stosowany w placówkach służby zdrowia i być dopuszczone do obrotu w placówkach służby zdrowia.
 15. Zamawiający wymaga znajomości systemu HACCP oraz jego stosowania i kontynuowania podczas realizacji zamówienia. Wykonawca przejmie na siebie reżim sanitarno-epidemiologiczny i zalecenia

SANEPiD-u związane z wykonywaniem przedmiotowej usługi. Wentylacja w wymaganych pomieszczeniach kuchennych jest sprawna. W kuchni jest drożna kanalizacja.

16. Zamawiający nie będzie zwracał Wykonawcy poniesionych nakładów i wydatków w związku z wynajmem pomieszczeń, a w szczególności w przypadku wcześniejszego rozwiązania niniejszej umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy, bez względu na przyczynę jej rozwiązania.

17. Wykonawca będzie ponosił opłaty eksploatacyjne osobno wg obowiązujących stawek i wskazania liczników, tj.:

- opłatę za energię elektryczną,
- opłatę za gaz.

Zamawiający informuje, że średnie miesięczne zużycie energii wykorzystywanej na potrzeby kuchni wynosi 35 kWh (rocznie – 420 kWh). Średnie miesięczne zużycie gazu wykorzystywanego na potrzeby kuchni wynosi 90 m³ (rocznie - 1 080 m³).

18. Na koszt wynajmu kuchni i jej zaplecza składają się następujące koszty:

- wynajmu pomieszczeń kuchennych i magazynu,
- dzierżawy sprzętu gastronomicznego (wymienionego w Załączniku nr 2),
- zużycia wody zimnej i ciepłej oraz wywozu nieczystości stałych,
- udostępnienie miejsca na odpadki.

Koszt wynajmu w skali miesiąca ustalony został na kwotę wynoszącą **3.750 PLN złotych netto plus 23% podatku VAT**.

19. Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapoznania się z podstawowymi zasadami pracy w szpitalu i stosowania ich tak, aby realizacja zamówienia nie utrudniała pracy personelowi medycznemu, pacjentom i innym firmom.

20. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w ścisłej współpracy z Zamawiającym. Od Wykonawcy wymaga się również posiadanie umiejętności i wiedzy w zakresie organizacji pracy, jak i znajomości uprawnień na określonych stanowiskach pracy.

21. Wykonawca zobowiązany do estetycznego wydawania posiłków. Pracownicy Wykonawcy winni się cechować wysoką kulturą osobistą w kontaktach z pacjentami w trakcie wykonywania zakresu swoich obowiązków. Wykonawca zapewni odpowiednie warunki do przechowywania artykułów spożywczych, pobierania prób żywnościowych i przechowywania ich zgodnie z przepisami.

22. Oferta cenowa powinna być podana w PLN zł oraz winna zawierać cenę jednostkową - stawkę żywieniową za jeden dzień obejmującą: trzy posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) na jednego pacjenta oraz - przy diecie cukrzycowej - pięć posiłków dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja), a ponadto zawierać całkowity koszt wykonania usługi za okres 24 miesięcy

23. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe na: osobach i mieniu osób przebywających na terenie szpitala oraz mieniu Zamawiającego, które wynikły z niewykonania, bądź nienależytego wykonania przedmiotu umowy.

24. Usługa będzie wykonywana wewnątrz czynnego budynku szpitala i wszystkie usługi będą prowadzone w czynnych oddziałach szpitalnych. W związku z tym Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapoznania się z podstawowymi zasadami pracy w szpitalu i stosowania ich tak, aby nie zakłócały jego funkcjonowania, w tym pracy personelu medycznego oraz pobytu pacjentów. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się nie wykonywać czynności związanych z realizacją niniejszej umowy w godzinach szpitalnej ciszy nocnej (od godz. 22.00 do godz. 6.00 rano). Harmonogram dystrybucji posiłków na oddziały stanowi Załącznik nr 3 do niniejszego Opisu przedmiotu zamówienia.

III. Wymagania dotyczące zatrudnienia osób:

1. Zamawiający wymaga by, czynności bezpośrednio związane z realizacją usługi, w szczególności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków, były wykonywane przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz.1320 z późn.zm.), o ile nie są wykonywane przez dane osoby osobiście w ramach prowadzonej przez nie działalności gospodarczej na podstawie wpisu do CEIDG.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt 1 czynności.

3. W celu weryfikacji zatrudnienia Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania:
- a) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - b) oświadczenia Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnienia pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - c) poświadczony za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
 - d) innych dokumentów, zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

Załączniki do Opisu przedmiotu zamówienia:

1. Schemat diet
2. Spis sprzętu i urządzeń do wydzierżawienia
3. Harmonogram dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych

Załącznik nr 1
do Opisu przedmiotu zamówienia

Schemat diet

Dieta podstawowa: żywienie podstawowe zaleca się wszystkim chorym przebywającym na leczeniu w szpitalu nie wymagającym żywienia dietetycznego

Dieta łatwostrawna: w schorzeniach układu trawienego, dla ludzi starszych i według ustaleń lekarza

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu: ostre i przewlekłe zapalenia wątroby, ostre i przewlekłe zapalenie trzustki, przewlekłe zapalenie pęcherzyka i dróg żółciowych, kamicy żółciowej

Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa: leczenie oparzeń, zranień, wyniszczenia organizmu, chorobach gorączkowych, chorobach nerek oraz zalecenia lekarzy.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: dla chorych na cukrzycę lub według wskazań lekarza.

Dieta łatwostrawna, niskobiałkowa, bezsolna: według zaleceń lekarza, dieta znajduje zastosowanie głównie w przypadkach niewydolności nerek, a także wątroby.

Dieta o zmienionej konsystencji: papkowata – przecierana, niektórych schorzeniach jamy ustnej i urazach twarzoczaszki, w nowotworach przełyku i wpustu żołądka, u chorych nieprzytomnych, w innych stanach chorobowych (według opinii lekarza).

Dieta płynna ma zastosowanie w przypadkach, w których chory nie może przyjmować stałego pożywienia oraz według wskazań lekarza.

Dieta o zmienionej konsystencji: dożywienia przez PEG i zgłębnik żołądkowy.

Dieta kleikowa

Dieta bezmleczna, przecierana

Dieta trzustkowa i wątrobowa

Herbata: podaje się tylko herbatę. (według wskazań lekarza)

Dieta ścisła: dieta bez posiłków. (według wskazań lekarza)

Dieta bezresztkowa: przygotowana na bazie diety lekkostrawnej: nie stosuje się grubszych kasz, warzyw i owoców.

Spis sprzętu i urządzeń do wydzierżawienia

L.p.	Nazwa (określenie) przedmiotu spisywanego	j.m.	Ilość
1	2	3	4
1.	Basen 1-komorowy z wyposażeniem	szt.	2
2.	Bemar wodny	szt.	2
3.	Podgrzewacz DM 94340	szt.	2
4.	Stół odbiorczy narożny	szt.	1
5.	Stół prosty	szt.	1
6.	Stół przelotowy	szt.	1
7.	Stół wydawczy	szt.	2
8.	Urządzenie ciśnieniowe do mycia	szt.	1
9.	Wózek	szt.	5
10.	Wózek	szt.	1
11.	Wózek	szt.	1
12.	Zmywarka kapturowa	szt.	1
13.	Tace	szt.	150
14.	Szafka drewniana	szt.	1
15.	Krajalnica do wędlin	szt.	1
16.	Trzon kuchenny gazowy	szt.	1
17.	Krajalnica do rozdrabniania warzyw	szt.	1
18.	Stół roboczy	szt.	3
19.	Szafka ubraniowa nowa	szt.	7
20.	Garnek ze stali nierdzewnej duży	szt.	2
21.	Garnek ze stali nierdzewnej średni	szt.	2
22.	Garnek ze stali nierdzewnej mały	szt.	1
23.	Waga duża	szt.	2
24.	Zlewozmywak komorowy na szafce	szt.	3
25.	Lodówka duża	szt.	1
26.	Zlew gospodarczy jednokomorowy	szt.	1
27.	Podajnik na ręczniki papierowe	szt.	2

Harmonogram dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych

POSIŁEK	ODDZIAŁ	GODZINA
ŚNIADANIE	dziecięcy	8.00 - 8.30
	wewnętrzny	7.45 - 8.30
	chirurgiczny	8.00 - 8.30
	OIT	8.30 - 9.00
DRUGIE ŚNIADANIE dla pacjentów z cukrzycą		10.30
OBIAD	dziecięcy	12.30 - 13.00
	wewnętrzny	13.00 - 13.30
	chirurgiczny	13.00 - 13.30
	OIT	13.00 - 13.30
Podwieczorek dla pacjentów z cukrzycą		15.30
KOLACJA	dziecięcy	17.30 - 18.00
	chirurgiczny	17.30 - 18.00
	wewnętrzny	18.10 - 18.30
	OIT	17.30 - 18.00

Powyższe zawarte jest w regulaminie danego oddziału.