

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia udzielonego w wyniku przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 i następne ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2010 roku Nr 113, poz. 759 z późniejszymi zmianami) jest zapewnienie pacjentom SPZOZ WSS nr 3 w Rybniku właściwego wyżywienia oraz dzierżawa pomieszczeń kuchennych, w których posiłki będą przygotowywane.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

- realizacji usługi w okresie 3 lat (36 miesięcy) od daty podpisania umowy,
- zapewnienia wyżywienia pacjentów szpitala na wszystkich oddziałach szpitala, z uwzględnieniem podanych poniżej wymogów,
- dokonywania zakupu surowców do przygotowywanych posiłków, z wyłączeniem sytuacji opisanej w punkcie II,
- przygotowania posiłków,
- dystrybuowania posiłków w systemie tacowym,
- dostarczania posiłków na oddziały i odbioru wózków z tacami z oddziałów,
- mycie i dezynfekcja tac wraz z wyposażeniem,
- systematyczna wymiana uszkodzonych tac termoizolacyjnych i termosów
- prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków,
- utrzymania właściwego poziomu sanitarnego.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. wędliny, sery, wyroby garmazeryjne itp. na każde żądanie Zamawiającego

I. ZASADY PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIOWANYCH

Świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów.

1. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe żywienie wynosi około 14200 (osobodni).
2. Wykonawca zagwarantuje możliwość dostarczania większej liczby posiłków w przypadku zwiększenia liczby łóżek szpitalnych.
3. Posiłki są dostarczane do poszczególnych oddziałów trzy razy dziennie w nw. porach:

śniadanie	7:30 - 8:50
obiad	12:00 - 13:40
kolacja	17:20 - 18:40

wg harmonogramu Zamawiającego (Harmonogram wydawania posiłków z kuchni na oddziały szpitalne), który zostanie przekazany Wykonawcy w dniu rozpoczęcia realizacji umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w ww. harmonogramie.

4. Przygotowanie posiłków odbywa się z uwzględnieniem diet stosowanych u Zamawiającego (załącznik nr 1.B.2) oraz na polecenie dietetyka Zamawiającego zgodnie z zaleceniami lekarza.
5. Dystrybucja odbywa się w systemie tacowym (przy czym każda taca musi być oznaczona prawidłowym symbolem diety), polegającym na dostarczeniu posiłku na tacy termoizolacyjnej, wydanej z Kuchni do oddziału (tj. wprowadzenie wózka z tacami za drzwi oddziału i przekazanie osobie wyznaczonej z oddziału). Tace z posiłkami winny być transportowane wózkami w tunelach podziemnych o długości ok. 250 m (dołączonymi maksymalnie po 2 wózki transportowe do ciągnika). Wózki transportowane są na oddziały łóżkowe wskazanymi przez szpital dźwigami. Dystrybucja obejmuje również odbiór wózków z tacami (wraz z wyposażeniem) z oddziału – tj. od drzwi oddziału i powrót do Kuchni podobną drogą z zachowaniem strefy „brudnej” i „czystej”.
6. Do Wykonawcy należy dostarczenie gorących napoi w termosach, po 1 szt. z każdego rodzaju (słodkie, gorzkie) na dany odcinek oddziału szpitalnego, mających możliwość bezpośredniego nalewania do kubków.
7. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego zapotrzebowania składanego Wykonawcy 3 x dziennie (śniadanie do godz. 7:30; obiad do godz.10:45; kolacja do godz.14:00) przez dietetyka Zamawiającego. Korekta będzie zgłaszana na bieżąco (telefonicznie) przez dietetyka Zamawiającego.
8. Nie dopuszcza się wydawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku, za wyjątkiem zimnych dodatków do pieczywa i surówek oraz z zastrzeżeniem przypadku opisanego w punkcie 9.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zaopatrzenia oddziałów w sprzęt jednorazowego użytku (naczynia i sztućce) w ilości 10 sztuk na każdy oddział, z zastrzeżeniem, że naczynia będą przystosowane do podgrzewania w kuchenkach mikrofalowych, celem uniknięcia zatrzymywania naczyń ceramicznych na oddziałach, w przypadku, gdy pacjent nie ma możliwości spożycia danego posiłku w wyznaczonym czasie (np. ze względu na badania diagnostyczne). Podana ilość powinna być dostarczona na początku realizacji umowy i na bieżąco uzupełniana wg informacji dostarczanych przez dietetyka Zamawiającego.
10. Wykonawca przygotowuje posiłki zgodnie z normami HACCP oraz z normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
11. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dziennych i dostarczania ich wraz z posiłkiem porannym na oddziały szpitalne, z zastrzeżeniem, iż jadłospisy te muszą być zgodne z jadłospisami dekadowymi.
12. Wszelkie posiłki dla pacjentów sporządzane są na podstawie:
 - jadłospisu dekadowego, który każdorazowo powinien być zatwierdzony z dietetykiem Zamawiającego i dostarczony co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem dekady,
 - uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet (zgodnie z załącznikiem nr 1.B.2), z tym, że diety indywidualne będą wykonywane na bieżąco na polecenie dietetyka Zamawiającego zgodnie z zaleceniami lekarza.

13. Dostarczanie posiłków odbywa się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
14. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne, estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców i właściwych procesów technologicznych oraz zapewnienie temperatury posiłków dostarczonych na oddziały szpitalne, tj.:
- co najmniej 75°C - dla zup,
 - co najmniej 63°C - dla drugich dań,
 - co najmniej 80°C – dla gorących napojów,
 - poniżej 4°C – sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno
- przy czym dopuszczalny jest ubytek temperatury z tolerancją do 10%.
15. Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom w ramach jednego posiłku (uwzględniając zastosowany system tacowy):
- Zupa mleczna/obiadowa – 200 - 250ml
 - Napoje – 250ml
 - Ziemniaki, ryż, kasza (dodatek do II dania) – 150-200g
 - Drób, mięso bez kości, ryby (I gatunek) – 80g
 - Drób z kością (udko itp.) – 140g (1szt.)
 - Dodatki warzywne do II dania np. surówki, jarzyny gotowane – 120g
 - Masło roślinne (opakowanie jednorazowe) – 15g
 - Masło prawdziwe (82% tł. opakowanie jednorazowe) – 10g
 - Fasolka po bretońsku, łazanki, risotto itp. – 300g
 - Sosy do mięs – 80 - 100ml
 - Pieczywo mieszane – 150g
 - Pieczywo pszenne – 100g
 - Dodatki do pieczywa (wędlna, żółty ser, ser topiony) – 50g
 - Dżemy, miody – opakowanie jednorazowe – 50g
 - Dodatki do pieczywa (pasty twarogowe, mięsne, jajeczne, kielbaski itp.) – 60g
 - Dodatki mięsne do dań obiadowych –jednogarnkowych – 100g
 - Jajko -1szt.
 - Galaretka drobiowa – 100g
 - Warzywa jako dodatek do posiłku (pomidor, ogórek ziel.) – 80-100g
 - Owoc (np. jabłko, banan – 1szt.)
16. Używane przez Wykonawcę preparaty myjące i dezynfekcyjne muszą posiadać dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Zamawiający ma prawo do uzyskania informacji od Wykonawcy na ich temat.
17. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały oraz odnotowywanie godziny dostawy. Wykonawca ma obowiązek uzyskania każdorazowo potwierdzenia tych danych imiennie przez osobę wyznaczoną z oddziału. Do osoby wyznaczonej z oddziału należy również kontrola ilości oddawanych naczyń i sztućców a także dopilnowanie by na tacach nie znalazły się potencjalne materiały zakaźne (np. gaziki) pozostawione przypadkowo przez pacjenta.

18. Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość, wykluczając: żywność genetycznie modyfikowaną, wysokoprzetworzoną (typu: ziemniaki puree w proszku, baza do zup, proszkowe napoje gorące itp.).

II. ZASADY PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW PRZEZ KUCHNIĘ NIEMOWLĘCĄ NA ODDZIAŁY DZIECIĘCE

Świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych w zakresie przygotowania mieszanek mlecznych i przetworów mieszanych – zwanych dalej posiłkami i dystrybucji ich na oddziały dziecięce oraz zabezpieczenia w sterylne butelki i smoczki jednorazowego użytku Oddziału Neonatologicznego.

1. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe żywienie dzieci (mieszanki mleczne oraz przetwory mieszane) przygotowywane w kuchni niemowlęcej wynosi około 55 osobodni. Mieszanki lecznicze – jako produkt leczniczy – zakupi Zamawiający, stąd nie będą one odrębnie rozliczane, a zadaniem Wykonawcy jest jedynie przygotowanie tych mieszanek.
2. Wykonawca zapewnia sterylne butelki i jednorazowe smoczki dla wszystkich produktów, które są podawane w tej postaci.
3. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na sterylne butelki i jednorazowe smoczki dla oddziałów dziecięcych (pediatryczny, otolaryngologia dzieci, chirurgia dziecięca) oraz dla Oddziału Neonatologicznego wynosi ok. 1 500 szt. smoczków/miesiąc i ok. 1 600 szt. butelek/miesiąc (ta ostatnia liczba oznacza liczbę „podań” – w zależności od organizacji procesu sterylizacji butelek powyższe zapotrzebowanie może być realizowane w oparciu o dysponowanie liczbą około 200 butelek).
4. Należy zagwarantować możliwość dostarczania większej liczby posiłków w przypadku zwiększenia liczby pacjentów.
5. Posiłki transportowane są w przeznaczonych do tego celu szafach lub w zamkniętych pojemnikach. Dostarczane są na oddziały dziecięce w wyznaczonych przez Zamawiającego nw. porach oraz na bieżąco wg zapotrzebowania:
 - I dostawa do godz. 8:00
 - II dostawa do godz. 12:30
 - III dostawa od 14:00 do 14:30

Posiłki muszą być opisane (imiennie, godzina i data sporządzenia, podpis osoby przygotowującej mieszankę) i odpowiednio zabezpieczone. Posiłki muszą być dostarczane w sterylnych butelkach o pojemności do 250 ml i zaopatrzone w sterylny smoczek - jednorazowy, za wyjątkiem hermetycznie zamkniętych zup, deserów i soków.

6. Przygotowanie mieszanek mlecznych, leczniczych oraz przetworów mieszanych dla niemowląt odbywa się zgodnie z recepturami wg zaleceń lekarzy Zamawiającego i zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka (załącznik nr 1.B.2).
7. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania składanego w bieżącym dniu do godz.7:30 przez dietetyka Zamawiającego i

dostarczonego Wykonawcy. Korekta będzie zgłaszana na bieżąco (telefonicznie) przez dietetyka Zamawiającego.

8. Dostarczanie posiłków odbywa się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
9. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, ich czystość mikrobiologiczną, dobór właściwych składników oraz właściwych procesów technologicznych.
10. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały.
11. Zakupy posiłków z wyłączeniem mieszanek leczniczych Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.
12. Zakupu mieszanek leczniczych dokonuje Zamawiający i dostarcza na kuchnię niemowlęcą przez dietetyka Zamawiającego.

III. ZASADY PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH

Świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i wydawania posiłków profilaktycznych dla pracowników gospodarczych Zamawiającego.

1. Posiłki są przygotowywane i wydawane w okresie zimowym tj. od 1 listopada do 31 marca każdego roku trwania umowy.
2. Szacunkowe zapotrzebowanie na posiłki wynosi około 313 sztuk na jeden okres zimowy.
3. Posiłek zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 roku w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów powinien być:
 - podawany w formie jednego dania gorącego,
 - zawierać około 20-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną ok. 1 000 kcal.
4. Należy zagwarantować możliwość dostarczania większej liczby posiłków w przypadku zwiększenia liczby pracowników.
5. Posiłki są wydawane dla pracowników Zamawiającego na stołówce dzierżawionej przez Wykonawcę budynku kuchni o godzinie 12:00, 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku).
6. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego tygodniowego zapotrzebowania składanego przez dietetyka Zamawiającego i dostarczonego Wykonawcy z ewentualnymi zmianami zgłaszanymi telefonicznie Wykonawcy do godziny 10:30 dnia poprzedzającego ich wydanie.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.

8. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków, potwierdzonych każdorazowo imiennie przez pracowników Zamawiającego odbierających posiłki.
9. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów (dekadowego lub 5-dniowego) i dostarczenie ich przed rozpoczęciem danego tygodnia dietetykowi Zamawiającego.
10. Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.