

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Usługa żywienia pacjentów.

Opis przedmiotu zamówienia.

1. **Przedmiotem zamówienia jest usługa** w zakresie całodziennego żywienia (śniadanie, obiad, kolacja, przekąska) pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 4 w Bytomiu.

Planowany termin rozpoczęcia usługi: sierpień 2020 roku.

2. **Zakres świadczenia usługi obejmuje:**

- a. przygotowywanie, gotowanie posiłków wg norm i zasad żywienia przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet, ściśle wg potrzeb Zamawiającego, według systemu HACCP.
- b. dostarczanie gotowych posiłków do siedziby Zamawiającego.
- c. podawanie posiłków do łóżka pacjenta.

3. **Szczegółowe zasady świadczenia usługi:**

- 3.1. **Wymagania stawiane Wykonawcy:**

- a. Posiłki przygotowywane dla pacjentów powinny być sporządzane zgodnie z normami Instytutu żywności i żywienia w następującej sekwencji dekadowej (10 dni):
 - jeden posiłek: ryba smażona lub w sosie greckim
 - jeden posiłek bezmięśny,
 - trzy posiłki mięsne,
 - pięć posiłków półmięśnych,w tym w święta i niedzielę posiłek mięsny.

Posiłki dla pacjentów w Oddziałach: Hemodializy, Dziennym Oddziale Terapii Nerwic ograniczone będą do przekąski w postaci kanapki, drożdżówki lub pączka z herbatą wydawanej raz dziennie i nie będą wliczane do ilości osobodni.

Posiłek regeneracyjny przeznaczony dla pracowników gospodarczych szpitala będzie się składał z zupy i drugiego dania. Wydawany jest on w czasie od pierwszego listopada do końca marca.

- b. Wykonawca ma dostarczyć posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków do punktu zdawczo – odbiorczego (pomieszczeń wydzierżawianych Wykonawcy, jako niezbędnych do świadczenia kompleksowej usługi), o określonej godzinie – 15 minut przed ustaloną godziną wydawania posiłków pacjentom, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy. Posiłki zamawiane będą na minimum jedną dobę pełnego wyżywienia aktualnej liczby pacjentów Szpitala.

- 3.2. **Pory wydawania posiłków:**

- a. Posiłki będą wydawane w następujących godzinach:

Śniadanie: 8⁰⁰ do 9³⁰

Obiad: 12⁰⁰ do 13³⁰

Kolacja: 16³⁰ do 18⁰⁰

- b. Ewidencjonowanie chorych do żywienia odbywać się będzie dwukrotnie, rano do godz. 9⁰⁰ (raport obiadowy) plus korekty telefoniczne do Wykonawcy uwzględniające zmiany w ruchu chorych do obiadu oraz drugi raport do godz. 13³⁰ (kolacyjno – śniadaniowy). Wszelkie zmiany w ruchu chorych w godzinach popołudniowych będą zgłaszane telefonicznie.

- 3.3. **Warunki przygotowywania i podawania posiłków.**

- a. Warunki przechowywania posiłków, transport oraz sposób przygotowania pożywienia muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno – epidemiologiczne.
- b. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - zupa: min. +75°C
 - drugie danie: min. +63°C

- gorące napoje: min. +80°C
- dania zimne, surówki i sałatki: 0 - 11°C

Podane parametry są wskazaniem dla posiłku na talerzu chorego.

- c. Wraz z posiłkami Wykonawca dostarczy niezbędną ilość kompletnej zastawy stołowej i sztućców do obsługi około 430 pacjentów. W skład zastawy stołowej wchodzi: talerz do zupy, talerz do drugiego dania, talerz deserowy oraz kubek. Elementy zastawy stołowej muszą być wykonane z porcelany lub równoważnego materiału – nie mogą być wykonane z tworzywa sztucznego. Wykonawca zapewni przez cały czas trwania umowy jednakową zastawę stołową. Sztućce muszą być wykonane ze stali nierdzewnej. Oznakowanie naczyń musi w sposób jednoznaczny określać właściciela zastawy; nie może jednak powodować obniżenia wartości estetycznej. Pacjent nie może otrzymywać posiłku na zastawie, która jest wyszczerbiona, potłuczona lub brudna. Zamawiający nie dopuszcza podawania pacjentom posiłków na zastawie jednorazowej, z wyłączeniem szczególnych przypadków każdorazowo zgłaszanych przez Zamawiającego (np. salmonella lub inne zdarzenia/sytuacje wynikające z zaistniałych warunków sanitarno - epidemiologicznych) oraz w zakresie kubków do picia dla pacjentów OIOM. Zamawiający nie dopuszcza mycia zastawy stołowej na terenie oddziałów szpitalnych. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadków pokonsumpcyjnych w ciągu 12-tu godzin od ich powstania.
- d. Zamawiający informuje, że dysponuje i na wniosek Wykonawcy przekaze w odpłatną dzierżawę, pomieszczenia Centralnej zmywalni naczyń stołowych. Zamawiający nie dysponuje urządzeniem zmywającym (zmywarką), jednocześnie dopuszcza wyposażenie Centralnej zmywalni naczyń stołowych w urządzenie zmywające przez Wykonawcę. Pomieszczenie Centralnej zmywalni naczyń jest wyposażone w olicznikowane przyłącze ciepłej i zimnej wody, instalację kanalizacyjną, oraz przyłącze elektryczne 230V/400V również wyposażone w licznik. Rozliczenie zużycia mediów będzie odbywało się według wskazań liczników pomnożonych przez aktualne stawki, jakie obowiązują Szpital. W Centralnej zmywalni naczyń odbywać się może proces mycia i dezynfekcji zastawy stołowej, z zapewnieniem odpowiednich środków transportu brudnej i czystej zastawy.
- e. Wykonawca do oferty **przedstawi oświadczenie o posiadaniu wymaganych prawem atestów i dopuszczeń do użytkowania** dla sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w zakresie świadczonej usługi (Załącznik Nr 1 do SIWZ – pkt. 5).
- f. Zamawiający dysponuje pomieszczeniami, które przekaze w odpłatną dzierżawę na czas świadczenia usługi. Pomieszczenia te znajdują się w budynku K.
- g. W przypadku odpłatnego wydzierżawienia Wykonawcy, na jego wniosek, proponowanych **pomieszczeń kuchni o pow. 301,34 m² ustala się czynsz 10,00 zł (netto) za 1 m² miesięcznie + ryczałt 400,00 zł. (netto) za wyposażenie** określone w Załączniku Nr 12 do SIWZ. Powyższa opłata czynszowa będzie raz w roku rewaloryzowana w oparciu o wskaźnik cen, towarów i usług ogłaszany przez Prezesa GUS. Pierwsza rewaloryzacja będzie miała miejsce po upływie 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.
- h. Gdy Wykonawca nie złoży wniosku o dzierżawę pomieszczeń kuchni szpitalnej jako punkt zdawczo – odbiorczy będzie traktowany „Hall ekspedycyjny”, oznaczony nr 6 na planie sytuacyjnym (Załącznik Nr 12.1 do SIWZ) i zostanie on udostępniony Wykonawcy nieodpłatnie.
- i. Wykonawca zobowiązany jest do pełnej dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta. Wyklucza to ingerencję osób trzecich w fazie dostarczania posiłków, np.: rozdawanie posiłków przez personel pielęgniarski. Personel pielęgniarski zobowiązany będzie jedynie do takiego uczestnictwa w rozdawaniu posiłków, w trakcie którego przekazywać będzie informacje o nazwisku pacjenta i zaleconej mu przez lekarza diecie. Wyjątkiem będą szczególne przypadki każdorazowo zgłaszane przez Zamawiającego (np. salmonella lub inne zdarzenia/sytuacje wynikające z zaistniałych warunków sanitarno - epidemiologicznych). W takim przypadku pracownicy Wykonawcy wykonujący czynności dystrybucji dostarczą posiłki na zastawie jednorazowej do drzwi Oddziału i tam przekażą je personelowi medycznemu. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i dystrybucji w odpowiednią ilość odzieży ochronnej, jak i roboczej. Pracownik powinien posiadać identyfikator z nazwiskiem i imieniem oraz logo firmy; odzież powinna być kompletna i czysta.

Każdy pracownik świadczący usługę musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, jak również aktualne przeszkolenie w zakresie świadczonej usługi. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

- j. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków regeneracyjnych dla uprawnionych pracowników szpitala w miesiącach podanych przez Zamawiającego, tj. od listopada do marca.

3.4. **Kontrola świadczonej usługi:**

- a. Wydawanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem wymogów systemu HACCP oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
- b. Nadzór nad jakością, ilością posiłków i przestrzeganiem obowiązujących norm i uzgodnień oraz realizacją postanowień zawartych w umowie, stanowić będą Dietetyk Szpitala oraz Pielęgniarki Oddziałowe.

3.5. **Nomenklatura diet:**

- dieta podstawowa,
- dieta wrzodowa,
- dieta wątrobowa,
- dieta trzustkowa,
- dieta p/miażdżycowa,
- dieta cukrzycowa,
- dieta b/glutenowa,
- dieta wegetariańska, wegańska,
- dieta p/dnie moczanowej,
- dieta b/solna,
- dieta eliminacyjna,
- dieta płynna wzmocniona,
- dieta papkowata,
- dieta mleczna,
- dieta Karella,
- dieta kleikowa,
- dieta kisielowa.

Cena usługi.

- a. Szacunkowa całkowita ilość osobodni została wyliczona z ostatnich 12-tu miesięcy, tj. od 1 kwietnia 2019 roku do 30 marca 2020 roku. Zamawiający oświadcza, że ilość łóżek w WSzS nr 4 w Bytomiu wynosi 528. Zamawiający oświadcza, iż nie ponosi odpowiedzialności za liczbę hospitalizowanych pacjentów, która jest zmienna. Wykonawca w toku realizacji zamówienia publicznego będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, z tytułu faktycznie wykonywanej usługi na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego protokołu odbioru usługi we wskazanym okresie rozliczeniowym.
- b. Rozliczanie usługi z ilości osobodni będzie sporządzane co miesiąc wg schematu: śniadanie + obiad + kolacja dzielone przez trzy. Zamawiający zastrzega sobie prawo sporządzania jadłospisów z uwzględnieniem pory posiłków i sezonowości, z jednoczesnym ujednoliceniem żywienia do trzech posiłków głównych (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dostosowaniem jadłospisu na posiłki mięsne, półmięsne i jarskie.
- c. Szacunkowa ilość osobodni w poszczególnych dietach w skali 24 miesięcy:

Diety: podstawowa, wrzodowa, wątrobowa, trzustkowa, p/miażdżycowa, p/cukrzycowa, bezglutenowa, wegetariańska, eliminacyjna, p/dnie moczanowej, bezsolna, papkowata, płynna.	194 008 osobodni
Diety: mleczna, Karella i kleikowa, kisiel	2 070 osobodni
Przekąski.	39 580 szt.
Posiłek regeneracyjny.	974 szt./10 m-cy

- d. Diety:
podstawowa, wrzodowa, wątrobowa, trzustkowa, p/miażdżycowa, p/cukrzycowa, b/glutenowa, wegetariańska, p/dnie moczanowej, b/solna, eliminacyjna; przykładowy jadłospis dekadowy zawiera Załącznik Nr 11 do SIWZ.

- e. Dieta płynna wzmocniona:
Śniadanie: zupa mleczna + żółtko + herbata (500 ml)
Obiad: zupa lekkostrawna + mięso + śmietana (500 ml)+herbata
Kolacja: zupa lekkostrawna + mięso + śmietana (500 ml)+herbata
- f. Dieta papkowata: tak jak dieta płynna wzmocniona (konsystencja gęsta)
- g. Dieta mleczna: 3 x dziennie (po 500 ml) zupa mleczna + herbata
- h. Dieta Karella: 3 x dziennie zimne mleko (po 500 ml)
- i. Dieta kleikowa: 3 x dziennie (po 500 ml) grysik lub ryż na wodzie + sucharek (30 g) + herbata
- j. Dieta kisielowa: 3 x dziennie (po 500 ml)
- k. Przekąska: bułka + masło + wędlina lub ser topiony, ser żółty lub pasztet mięsny lub drożdżówka lub pączek + herbata – 1 szt.
- l. Posiłek regeneracyjny: zupa + wkładka mięsna + pieczywo.

Zamawiający nie określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagania zatrudnienia na umowę o pracę (art. 29, ust. 3 a) Ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.)).