

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w SP ZOZ w Radziejowie w okresie 24 miesięcy., a w tym:

1. Przygotowanie posiłków całodobowych w ilości około 160 000/ w okresie 2 lat ,wyłącznie na bazie dzierżawionych pomieszczeń kuchni, sprzętu Zamawiającego oraz urządzeń i sprzętu, który zabezpiecza Wykonawca dla Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Radziejowie, z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego oraz zaleceń ustalonych przez między innymi Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, opublikowanym w monografii Podstawy naukowe żywienia w szpitalach oraz znowelizowanym w 2012 r. polskim normom żywienia (Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych) z uwzględnieniem wprowadzonych zmian w okresie obowiązywania umowy oraz tradycyjnej kuchni polskiej stosowanej w okolicach świąt m.in. Bożego Narodzenia, Wielkanocy itp.; jadłospisy w systemie dekadowym ustalane będą przez dietetyka Wykonawcy, zatwierdzane przez dietetyka Zamawiającego i przekazywane na co najmniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem obowiązywania.

Kody Wspólnego Słownika Zamówień: kod CPV

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

2. Zamawiający zastrzega, że ilość posiłków osobodni ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamówienia, zależnych od ilości leczonych pacjentów.
3. Dostarczenie posiłków prosto do pacjenta pod nadzorem wyznaczonej pielęgniarki z danego oddziału na niżej wymienione oddziały:
- 4.

I.p.	Nazwa oddziału	Ilość łóżek
1	Oddział chorób wewnętrznych	32
2	Oddział pediatryczny z pododdziałem neonatologicznym	24
3	Oddział chirurgiczny ogólny	18
4	Oddział położniczo – ginekologiczny	24
5	Oddział reumatologiczny	15
6	Oddział rehabilitacji ogólnoustrojowej	42
7	Zakład Opiekuńczo Lecznicy	70
8	Oddział terapii uzależnienia od alkoholu	42
9	Oddział leczenia alkoholowych zespołów abstynencyjnych (detoksykacja)	13
10	Zakład opiekuńczo – leczniczy	70
11	OIOM	3

Powyższe oddziały i kuchnia połączone są łącznikami zamkniętymi i dystrybucja posiłków odbywa się transportem wewnętrznym – wózkami bemarowymi, które to wózki zabezpiecza Wykonawca (ilości i wielkości wózków dostosowana do ilości pacjentów danego oddziału).

Uwaga - na oddziały oznaczone nr 6 i 7 oraz 8 i 9 po jednym wózku do transportu. Urządzenia gastronomiczne i transportowe mają zapewniać utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości i higieny posiłków.

Średniomiesięczna ilość poszczególnych posiłków za okres 12 miesięcy w rozbiu na poszczególne znane miesiące 2020 i 2021 r.

POSIŁKI	KOLEJNE 12 MIESIĘCY ZA 2020 r. I 2021 r.											
	X 2020 r.	XI 2020 r.	XII 2020 r.	I 2021 r.	II 2021 r.	III 2021 r.	IV 2021 r.	V 2021 r.	VI 2021 r.	VII 2021 r.	VIII 2021 r.	IX 2021 r.
ŚNIADANIE I	5022	6097	5384	5893	5033	7116	7009	4889	4981	6156	6208	6421
ŚNIADANIE II	2065	2311	2890	2545	2332	2876	3013	2314	2250	2507	2569	2738
OBIAD	5125	6185	5455	5955	5069	7160	7045	4902	5063	6232	6321	6512
PODWIECZOREK	2474	2823	3211	3277	2871	3522	3680	2710	2578	2873	2921	3019
KOLACJA	5127	6173	5482	5983	5086	7178	7063	4925	5098	6255	6333	6538

Liczba posiłków całodobowych z podziałem na poszczególne oddziały za okres 12 miesięcy w rozbiu na poszczególne znane miesiące 2020 i 2021 r.

Lp.	Nazwa oddziału	Ilość posiłków całodobowych
1	Oddział wewnętrzny	10592
2	Oddział pediatryczny z pododdziałem neonatologicznym	979
3	Oddział chirurgiczny ogólny	4403
4	Oddział położniczo- ginekologiczny	2436
5	Oddział reumatologiczny	5691
6	Oddział rehabilitacji ogólnoustrojowej	10425
7	Oddział terapii uzależnień od alkoholu	11726
8	Oddział leczenia alkoholowych zespołów abstynencyjnych (detoksykacja)	3533
9	Zakład Opiekuńczo- Leczniczy	20072
10	Blok operacyjny	124
11	Izba przyjęć	144
OGÓŁEM		70125

IŁOŚĆ OSOBODNI (CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW) OD PAŹDZIERNIKA 2020 r. DO WRZEŚNIA 2021 r.

		2020 r.			2021 r.									
Lp	Rodzaje posiłków	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	RAZEM
1.	Posiłki całodobowe	5022	6097	5384	5893	5033	7116	7009	4889	4981	6156	6208	6421	70209
2.	Śniadanie 35% +													0
3.	Obiad 40% +	103	88	71	62	36	44	36	13	82	76	113	91	815
4.	Kolacja 25% +	105	76	98	90	53	62	54	36	117	99	125	117	1032
5.	Diety chirurgiczne 40%	22	17	27	36	7	9	12	10	4	19	14	9	186
6.	Diety chirurgiczne 40% + obiad 40%		3	4	4			5		1				17
7.	Diety chirurgiczne 40% + kolacja 25%	5	3											8
8.	Diety chirurgiczne 40% + śniad.35%	8	2	4	6	2	10	1	1					34
9.	Glukoza 10%	14	14	14		14	14							70
10.	Zupa, kisiel, budyn 21%													0
		5279	6300	5602	6091	5145	7255	7117	4949	5185	6350	6460	6638	72371

IŁOŚĆ POSIŁKÓW OD PAŹDZIERNIKA 2020 r. DO WRZEŚNIA 2021 r.

		2020 r.			2021 r.									RAZEM
Lp	MIESIĄC	X	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
1.	IŁOŚĆ POSIŁKÓW	5279	6300	5602	6091	5145	7260	7112	4950	5184	6350	6460	6638	72371

5. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni domu w należytych warunkach zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach prawa t.j.:

- 1) Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. ze zm.),
- 2) Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
- 3) Ustawie z dnia 17 marca 2021 roku o zmianie ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2021, poz. 616 ze zm.),
- 4) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 r. ws. pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (Dz.U. z 2007nr 80 poz.545 ze zm.),
- 5) systemie HACCP.

6. Posiłki muszą być przygotowane z surowców wysokiej, jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:

- 1) bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki itp.;
- 2) używania wędlin i mięsa wysokiej jakości;
- 3) Wymagana gramatura produktów i potraw gotowych:
 - a) śniadanie kolacja:

L.P.	RODZAJ PRODUKTU / POTRAWY	GRAMATURA	UWAGI
ŚNIADANIE / KOLACJA			
1	Chleb pszenno - żytni	120 - 150 g	Bez diety cukrzyc
2	Chleb razowy	100 - 120 g	Dla diety cukrzyc.
3	Cukier do herbaty i kompotu	20 g	
4	Kawa zbożowa z mlekiem	300 ml	
5	Zupa mleczna	350 ml	
6	Masło naturalne	15 g	
7	Wędlina krojona	50 g	
8	Kiełbasa w porcji	50 g	
9	Pasty do pieczywa	50 g	
10	Twaróg w porcji	60g	
11	Twarożek z mlekiem	70 g	
12	Ser żółty krojony	50 g	
13	Ser topiony	50 g	
14	Dżem	50 g	jako dodatek 30 g
15	Miód naturalny	30 g	jako dodatek
16	Wędlina podrobowa	50 g	
17	Jajko	1 szt. / 50 g/	
18	Galaretka drobiowa	150 g	
19	Salatka jarzynowa	150 g	
20	Parówka na gorąco	1 szt.	
21	Paszтет drobiowy	50 g	
22	Pomidor	70 g	
23	Jabłko	1 szt./ 150 - 200 g	
24	Salata ziel.	50 g	

b) Obiad:

L.P.	RODZAJ PRODUKTU / POTRAWY	GRAMATURA	UWAGI
	POSIŁEK OBIADOWY		
1	Zupa	350 ml	
2	Ziemniaki	200 g	
3	Kopytka	200 g	
4	Makaron do zup	40 - 50	
5	Sosy	60 g	
6	Dodatki jarzyn. do II dania (surówki, mizeria, march. z grosz., buraczki, kap. biała dusz.)	150 g	
7	Salata zielona	60 g	
8	Udka drobiowe pieczone	120 - 150	
9	Potrawka z kurczaka	200 g	
10	Filet z kurczaka panierowany	100 g	
11	Zrazy zawijane	100 g	
12	Sztuka mięsa	100 g	
13	Kotlet mielony	100 g	
14	Pieczeń wieprzowa + sos	100 g + 60 ml	
15	Kotlet schabowy	100 g	
16	Bitki wieprzowe + sos	100 g + 60 ml	
17	Gulasz wieprzowy w jarzynach	200 g	
18	Klopsik drobiowy	100 g	
19	Ryba + sos grecki	150 g + 150 g	
20	Kotlet z ryby	100 g	
21	Filet z ryby smażony	150 g	
22	Makaron z mięsem	100 mg + 80 g	
23	Makaron z twarogiem	100 g - 100 g	

- c) Przykładowe zestawy potraw gotowanych kolacji oraz wymagana gramatura w jadłospisie dekadowym zaleca się uwzględnić przynajmniej jedną kolację gotowaną:

Lp.	NAZWA POTRAWY	NAZWA PRODUKTU	IŁOŚĆ W GRAMACH	UWAGI
1	Żurek na zsiadłym mleku z ziemn. z kielbasą	mleko zsiadłe	150	Żurek - 350 g
		podwawelska lub parówka	80	
		ziemniaki	100	
2	Ryba gotowana w jarzynach z ziel.	filet z dorsza	100	
		jarzyny	100	
		pietruska ziel.	10	1 łyżka stołowa
3	Pulpety drobiowe w sosie pom. z jarzynami	mięso z udźca kurczaka	80	
		warzywa	70	
4	Makaron w sosie mięsno - pom. z marchewką i selerem z ziel. pietr.	makaron	150	
		warzywa	70	
		opatka wieprz. b/k	70	
5	Gulasz mięsny z pomidorami lub konc.pomid. kasza gryczana na sypko z ziel.	opatka wieprz. b/k	100	
		pomidory	100	
		lub konc. pomid.	20	
		kasza gryczana	80	
6	Pierogi leniwe z masłem i bułką tartą, marchewka got.	ser twarogowy	150	
		mąka psz.	50	
		gryzik pszenny	10	
		masło	5	
		bułka tarta	5	
		marchew	70	
7	Jajecznica na maśle z kalafiolem z koperkiem, sałata zielona	jajka	75	
		masło roślinne	5	
		kalafior duży	1/10 - 1/12 szt.	
		mleko	5	1/3 łyżki stołowej
		sałata zielona	70	
8	Kopytka ziemniaczane w sosie pomid. z kielbasą i groszkiem ziel. Jabłko piecz.	ziemniaki	200	kopytka - 10 szt.
		mąka psz.	50	
		jajko	10	
		kielbasa szynkowa z indyka	70	
		groszek ziel.	20	
		jabłko	200	
9	Kotlet z ryby mielony smażony w sosie greckim	filet z dorsza	100	
		warzywa	100	
10	Potrawka z piersi kurczaka z marchewką, brokułami, i kalafiolem, ryż na sypko	pierś z kurczaka	80	
		warzywa	100	
		ryż	80	
		masło	2	1/2 łyżki stołowej
		olej	3	1 łyżka stołowa

- 4) Posiłki winny posiadać niezbędne składniki odżywcze oraz normy dzienne racji pokarmowych zgodnych ze spisem diet – załącznik nr 3 do swz .
7. Zamawiający nie wymaga aby posiłki były podawane do pacjenta w naczyniach jednorazowych, natomiast obowiązek doposażenia w zastawę stołową i sztućce spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany będzie do podawania potraw w sposób estetyczny, w czystych, suchych, nieuszkodzonych i stabilnych naczyniach zmywalnych, nie dopuszcza się stosowanie wielorazowych naczyń z tworzyw sztucznych.
8. Wykonawca zobowiązany będzie również do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców w razie uzasadnionych potrzeb oddziałów Zamawiającego, np. wystąpienia na danym oddziale chorób zakaźnych. Wykonawca zagwarantuje możliwość ich zamawiania codziennie.

Naczynia jednorazowe używane przy dostawach posiłków będą musiały być dopuszczone do używania w żywieniu zbiorowym i kontaktu z żywnością.

Decyzją Wojewody Kujawsko – Pomorskiego nr WZ.II.967.111.2020 z dnia 3 września 2020 r. zmienioną w dniu 30 września 2021 r. szpital ma zapewnić w okresie od 2 października 2021 r. do odwołania realizację świadczeń zdrowotnych w związku z zapobieganiem , przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID -19 poprzez zapewnienie w podmiocie leczniczym na II poziomie zabezpieczenia 66 łóżek dla pacjentów z potwierdzonym zakażeniem SARS –CoV-2 w tym 5 łóżek respiratorowych.

Naczynia jednorazowe używane przy dostawach posiłków będą musiały być dopuszczone do używania w żywieniu zbiorowym i kontaktu z żywnością.

9. Godziny dostarczania posiłków z kuchni na oddziały szpitalne:

Śniadanie: 7.00 – 8.30

II Śniadanie: 10.00 – 10.15

Obiad: 12.30 – 13.30

Podwieczorek: 15.00 – 15.15

Kolacja: 17.30 – 18.00

Posiłek nocny: 20.00 (dla diety cukrzycowej).

(Dopuszcza się dostarczanie II śniadania razem ze śniadaniem, a posiłku nocnego z kolacją).

W przypadku braku dostarczenia posiłku na oddział w zgłoszonych wcześniej ilościach Zamawiający zobowiąże Wykonawcę do natychmiastowego dostarczenia i uzupełnienia braków, max. 15 minut od zgłoszenia Wykonawcy braku.

Zobowiązuje się Wykonawcę do zapewnienia pacjentom oddziałów wody **w saturatorach**. Personel wykonawcy przygotowujący posiłek i dostarczający go na oddziały będzie przeszkolony zgodnie z zasadami higieny w zakresie żywienia zbiorowego, wyposażony w odzież ochronną dostosowaną do wymogów sanitarno – epidemiologicznych i wytycznych BHP oraz będzie posiadał przez cały okres obowiązywania umowy aktualne zaświadczenia lekarskie dopuszczające do pracy w żywieniu zbiorowym.

10. Odbiór brudnych naczyń stołowych i sztućców po zakończeniu posiłku, zmywanie i dezynfekcja naczyń stołowych, sztućców, pojemników gastronomicznych, wózków bemaowych, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewożenia i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są podmioty lecznicze.

11. Obowiązkiem Wykonawcy będzie usuwanie i utylizacja po każdym posiłku wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych należących do Wykonawcy, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
12. Podstawowym warunkiem wykonania usługi przez Wykonawcę jest zagwarantowanie bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej posiłków poprzez:
 - 1) realizację wymaganych prawem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP);
 - 2) legitymowanie się wdrożonym oraz funkcjonującym u Wykonawcy systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności: system HACCP,
 - 3) wdrożenie oraz utrzymanie przez Wykonawcę w kuchni dzierżawionej od SP ZOZ w Radziejowie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności: system HACCP,
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznej kontroli jakości realizowanej usługi, w każdym terminie a w szczególności w zakresie: oceny oraz zatwierdzania jadłospisów dekadowych, zgodności ilości i jakości wydawanych na poszczególne oddziały diet, prawidłowego porcjowania, temperatury wydawanych posiłków, czystości naczyń i wózków transportowych, kontroli wydzierżawionych pomieszczeń.
9. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania we właściwym stanie sanitarno – epidemiologicznym i technicznym dzierżawionych pomieszczeń i sprzętu oraz na żądanie Zamawiającego udostępni protokoły z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, badań wody i innych kontroli mających wpływ na realizowaną usługę. Zamawiający ma prawo wglądu do książki kontroli prowadzonej dla wydzierżawionej kuchni.
10. Kuchnia wymaga doposażenia w sprzęt do realizacji niniejszego zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do zakupienia sprzętu, które zobowiązany będzie zakupić w celu właściwej realizacji usługi w tym wprowadzenia systemu HACCP.

Powierzchnie poszczególnych pomieszczeń przeznaczonych do wydzierżawienia z wyszczególnieniem powierzchni podłóg, ścian i sufitów:

Parter

I.p	Nr	Nazwa	Pow. m ² podłóg	Pow. m ² ścian	Pow. m ² sufitów
1.	1-25	Kuchnia Mleczna	4,00	30,80	4,00
2.	1-26	Kuchnia Mleczna	8,70	27,60	8,70
3.	1-27	Kuchnia Mleczna	12,60	49,40	12,60
4.	1-28	Kuchnia Właściwa	153,20	194,70	153,20
5.	1,29	Pokój Kierownika	9,30	35,00	9,30
6.	1-33	Pokój Socjalny	8,60	70,70	8,60
7.	1-34,1-34a	Holl plus korytarz i Przedśionalek	38,60	57,60	38,60
9.	1-35	W-C	2,80	21,60	2,80
10.	1-36	Pokój magazyniera	12,50	50,60	12,50
11.	1-37	Magazyn	39,70	71,20	39,70
12.	1-38	Magazyn Dobowy	9,60	12,00	9,60
13.	1-39	Zmywalnia naczyń	9,30	56,00	9,30
14.	1-40	Magazyn Odpadów	10,70	38,80	10,70
15.	1-41	Przedśionalek	3,50	30,00	3,50
16.	1-42	Zmywalnia	17,00	44,30	17,00
17.	1,24	Ekspedycja	25,10	32,40	25,10
18.	1-44	Jadalnia	88,10	149,50	88,10
19.	1-2	Korytarz holl jadalni	40,80	13,00	40,80
20.	1-1	Przedśionalek	3,30	57,60	3,30
RAZEM			497,40	1 042,80	497,40

Piwnice

l.p	Nr	Nazwa	Pow. m ² podłóg	Pow. m ² ścian	Pow. m ²
					sufitów
1.	01-3	Myjnia wózków	31,80	77,00	31,80
2.	01-4	Magazyn wózków	32,00	76,00	32,00
3.	01-5	Magazyn ziemniaczany	40,60	86,70	40,60
4.	01-6	Obieralnia	25,10	54,80	25,10
5.	01-7	Magazyn opakowań zwrotnych	7,50	33,60	7,50
6.	01-9	Holl plus korytarz	74,00	111,60	74,00
7.	01-10	Obieralnia wstępna ryb	13,10	54,40	13,10
8.	01-11	Obieralnia wstępna mięs	9,81	43,00	9,81
9.	01-12	Komora chłodnicza	11,50	44,00	11,50
10.	01-13	Przedsiónek chłodni	15,50	50,00	15,50
11.	01-14	Komora mrożonek	2,00	16,00	2,00
12.	01-15	Komora nabiału	9,00	40,80	9,00
13.	01-16	Komora chłodnicza	5,40	32,00	5,40
14.	01-17	Magazyn kiszonek	9,40	30,00	9,40
15.	01-18	Magazyn owoców	18,20	60,00	18,20
16.	01-19	Agregatornia	22,50	64,90	22,50
17.	01-20	Natryski , umywalki , W-C	13,30	60,50	13,30
18.	01-21	Szatnia personelu	17,60	58,00	17,60
19.	01-1	Wentylatornia	47,60	133,28	47,60
20.	01-2	Węzeł Ciepły	9,60	26,88	9,60
21.	014-30	Komunikacja	41,80	117,04	41,80
22.	01-23	Rozdzielnia elektryczna	4,40	12,32	4,40
RAZEM			461,71	1 282,82	461,71

11. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał możliwość wykonywania usługi na bazie innych pomieszczeń niż pomieszczenia kuchni (w sytuacji np.: awaryjnej). Zamawiający dopuszcza możliwość:

- 1) posiadania przez Wykonawcę w promieniu 60 km od miejsca realizacji niniejszego zamówienia kuchni która świadczy usługi wyżywienia pacjentów szpitala i usługi cateringowe,

lub

podpisania umowy z Podwykonawcą którego kuchnia znajduje się w promieniu 60 km od miejsca realizacji niniejszego zamówienia i który świadczy usługi wyżywienia chorych.

- 2) kuchnia o której mowa ppkt 1) i ppkt 2) musi spełniać wymagania stawiane w niniejszym postępowaniu.

14. Zamawiający informuje, że Wykonawcy mogą przeprowadzać wizję lokalną po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego – przynajmniej na dwa dni przed planowanym terminem wizji lokalnej, mail’owo na adres: poczta@szpitalradziejow.pl wyszczególnieniem w temacie: US -01/2021– wizja lokalna”.

15. Miejsce realizacji zamówienia: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Radziejowie ul. Szpitalna 3 , 88-200 Radziejów.