



Znak sprawy: ZP 04/2017

Przedmiotem zamówienia jest: usługa żywienia pacjentów szpitala Instytutu Medycyny Wsi im. W. Chodźki

Przedmiotem zamówienia jest: usługa żywienia pacjentów szpitala IMW polegająca na: przygotowaniu (z surowców Wykonawcy) i w kuchni Wykonawcy posiłków, z podziałem na diety, według zapotrzebowań z poszczególnych oddziałów szpitalnych.

Do Wykonawcy należy dystrybucja posiłków, w tym:

- a) dowóz i dostarczenie posiłków do pacjentów w poszczególnych oddziałach szpitalnych,
- b) odbiór zastawy stołowej od pacjenta po posiłkach - zmywanie i dezynfekcja po każdym posiłku w zmywalni Wykonawcy,
- c) odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych przez Wykonawcę,
- d) zastawa stołowa w tym sztucze- zapewniania przez Wykonawcę.

Ilość rzeczywistych łóżek w szpitalu wynosi **90**. Zamawiający wymaga aby koszty świadczenia usługi były przeliczone w ofercie w oparciu o ilość **75** pacjentów tj. średnią dzienną liczbę pacjentów.

Zestawienie łóżek rzeczywistych z podziałem na oddziały dla których wydawane będą posiłki:

I piętro: Oddział Diabetologiczny-20 łóżek

II piętro: Oddział Wewnętrzny -35 łóżek

II piętro :Oddział Rehabilitacyjny -35 łóżek

Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę według ustalonego harmonogramu godzinowego zgodnie z wcześniejszym zamówieniem składanym z jednodniowym wyprzedzeniem do godz.10.00 w formie pisemnej ze wskazaniem ilości pacjentów i ilości diet. Dodatkowo Zamawiający ma możliwość zgłaszania korekt do posiłków na 60 minut przed godziną wydawania posiłków.

Harmonogram wydawania posiłków:

Śniadania w godz.7.30-8.45

Obiady w godz.12.30-14.30

Kolacje w godz. 17.30-18.30

i dodatkowo dla pacjentów z dietami specjalistycznymi

II śniadanie wraz ze śniadaniem

podwieczorek wraz z obiadem

II kolacja z kolacją

Wymagania dotyczące przygotowywania i dystrybucji posiłków:

1. Całodzienne wyżywienie obejmuje 3 pełne posiłki uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w żywieniu dietetycznym, dodatkowo przy żywieniu pacjentów z dietami specjalistycznymi II śniadanie, podwieczorek, II kolacja: w ilości rocznej **25550 osobodni przy średniej obsadzie łóżek**.
2. Zamawiający wymaga, aby obiad składał się z dwóch dań z napojem. Do śniadania i kolacji zapewniona musi być kawa lub herbata.
3. Jadłospis musi zawierać dania uwzględniające tradycyjne potrawy z okazji świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, itp.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisy na każdą dekadę miesiąca i przestrzegania go przy następujących grupach diet:

1.Dieta ogólna

2. Dieta lekkostrawna
3. Dieta wrzodowa
4. Dieta wątrobowa
5. Dieta cukrzycowa insulinozależna II kolacja [6 posiłków]
6. Dieta cukrzycowa bez II kolacji [5 posiłków]
7. Dieta bezmleczna
8. Dieta bezsolna
9. Dieta ubogosolna
10. Dieta ubogobiałkowa
11. Dieta wysokobiałkowa
12. Dieta bezglutenowa
13. Dieta bezcholesterolowa
14. Dieta ścisła
15. Dieta kleikowa
16. Dieta mixowana
17. Dieta papkowata
18. Dieta odchudzająca
19. Dieta bezmięsna
20. Dieta niskowęglowodanowa

5. Wykonawca zapewnia możliwość wprowadzenia nowych diet wskazanych przez Zamawiającego w trakcie trwania umowy.

6. Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego danego Oddziału w uzgodnieniu z dietetykiem oferenta.

7. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków przy zapewnieniu jakości żywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych i pensjonariuszy w zakładach służby zdrowia wydanych przez Instytut Żywności i Żywności, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw.

8. Posiłki muszą być produkowane z pełnowartościowych produktów z wyłączeniem produktów typu: instant np. puree ziemniaczane lub zupy z proszku, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli czy wykorzystywane produkty odpowiadają stawianym wymaganiom jakościowym.

9. Wykonawca będzie przygotowywał i przewoził posiłki zachowując wymogi sanitarnoepidemiologiczne w zakresie zatrudnionego personelu oraz warunków produkcji i transportu za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność.

10. Wykonawca obowiązany jest posiadać:

- lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków;
- środek transportu przystosowany do przewozu posiłków;
- zastępczy środek transportu używany w przypadku awarii podstawowego środka transportu.

11. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych hermetycznie szczelnych termosach, mających atest PZH, uniemożliwiających zmianę parametrów cieplnych posiłków oraz prawidłowy transport posiłków na oddziały szpitalne (temperatura, higiena). Pojemniki powinny zapewnić niemożność przelania lub wylania się potraw. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu rejestr temperatur posiłków.

12. Zamawiający wymaga aby posiłki dostarczane były do pacjenta przez pracowników Wykonawcy.

13. Wykorzystywany przez Wykonawcę sprzęt do dystrybucji posiłków, wózki, naczynia, zastawa stołowa, sztucce musi posiadać stosowne atesty i zezwolenia wydane przez właściwe jednostki zatwierdzające je do użytku.

13. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem stosownym do przewozu posiłków, na własne ryzyko do łóżka pacjenta.

14. Odbiór brudnych naczyń odbywa się niezwłocznie po zakończeniu konsumpcji przez pacjentów.

15. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania wdrożonego systemu dobrej praktyki produkcyjnej GMP i dobrej praktyki GHP (HACCP).

16. Wykonawca zobowiązany jest posiadać umowę na odbiór odpadów i unieszkodliwienia odpadów spożywczych.

17. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.nr

136 poz. 914 z 2010 r z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

Wymagania realizacji zamówienia

1. Wykonawca musi zapewnić i wdrożyć 3-4 godziny w tygodniu spotkania pacjentów z dietetykiem Wykonawcy, który będzie mógł udzielać fachowych porad pacjentom przebywających w szpitalu i będących na różnych dietach. Osoba ta powinna posiadać wykształcenie wyższe kierunkowe.
2. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w zależności od ilości pacjentów.
3. Zamawiający będzie przyjmował do realizacji faktury miesięczne za faktycznie wydane posiłki wystawione przez Wykonawcę do 7-go dnia miesiąca za miesiąc, którego dotyczy faktura.
4. Termin płatności wynosi co najmniej 35 dni.
5. Wykonawca będzie składał Zamawiającemu miesięczne zestawienia zbiorcze codziennych ewidencji wg. ilości posiłków z poszczególnych oddziałów w formie pisemnej informacji wraz z fakturą.
6. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. „Rozdzielnik potraw”) uwzględniających gramaturę poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. W/w wykazy Wykonawca przedstawiał będzie (na żądanie) Zamawiającego do wglądu.
7. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki (kserokopie protokołów) Zamawiającemu.
8. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca, za uprzednią zgodą Zamawiającego zobowiązany będzie do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.