

Przetarg nieograniczony nr SZP V-T/Z/I/2017
na świadczenie usług, całodziennego żywienia pacjentów – cateringu
dla Strzelińskiego Centrum Medycznego Sp. z o.o.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług całodziennego żywienia pacjentów – cateringu dla Strzelińskiego Centrum Medycznego Sp. z o.o.

Dzienne przygotowanie i dostarczenie posiłków jest szacowane na około 70 osób, w tym:

- diety pacjentów szpitala około 40 - śniadanie, obiad, kolacja oraz drugie śniadanie i podwieczorek przysługujące w zależności od diety.

- diety pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego oraz Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego około 30 - śniadanie, obiad, kolacja oraz drugie śniadanie i podwieczorek przysługujące w zależności od diety. **Dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego oraz Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego oprócz posiłków wymaganych w poszczególnych rodzajach diet, należy uwzględnić jeden dodatkowy posiłek - podwieczorek.**

Powyżej wskazany przedmiot zamówienia obejmuje diety w ilościach przedstawionych poniżej:

- dieta podstawowa I w ilości około 15
- dieta lekkostrawna II w ilości około 30 w tym:
 - a) dieta lekkostrawna dziecka małego
 - b) dieta lekkostrawna dla położnic
- dieta cukrzycowa VII w ilości około 10
- dieta krążeniowa w ilości około 5
- dieta wątrobowa-beztłuszczowa III w ilości około 4
- dieta wrzodowa w ilości około 1
- dieta płynna odżywcza w ilości około 5.

Ilość osobodni w okresie 12 miesięcy 2016 roku wynosiła 25 185, w tym :

- pacjenci szpitala - 13 870,
- pacjenci Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego oraz Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego – 11 315.

2. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku:

Potrawy gotowane:

- zupy 400 ml
- ryż, kasze, makarony 200g (do II dania)
- dania półmięsne, bezmięsne 300 g
- ziemniaki 200 g
- napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao)- 200 ml

Surowiec:

- drób, mięsa b/kości minimum 80g -100g, I gatunek
- drób z kością minimum po 200g (udka, kurczaki)
- ryby 100-120g

Inne produkty:

- wędliny 50g
- sery żółte 50g
- pieczywo pszenne i żytnie 120g
- masło - 15g, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%

- surówki, sałatki do - II dania od 80g do 150g
- surowe owoce i warzywa, podawane do śniadania/kolacji – od 50 g.

3. ZAWARTOŚĆ ENERGII I SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCHW RACJACH POKARMOWYCH PACJENTÓW – dieta podstawowa

Dzieci 1-3 lat	1000 – 1300 kcal Białko – 30 – 39g Tłuszcze – 35,5 – 46,2g Węglowodany – 140 – 182g
Dzieci 4 – 6 lat	1400 – 1700 kcal Białko – 42 – 51g Tłuszcze – 50 – 60g Węglowodany – 196 – 238g
Dzieci 7 – 9 lat	1900 – 2100 kcal Białko – 57 – 63g Tłuszcze – 64 – 70g Węglowodany – 275 – 305g
Dziewczęta 10 – 12 lat	2100 – 2150 kcal Białko – 70g Tłuszcze – 75g Węglowodany – 285 – 300g
Chłopcy 10 – 12 lat	2500 – 2600 kcal Białko – 75g Tłuszcze – 85 – 90g Węglowodany – 360 – 370g
Dziewczęta 13 – 15 lat	2200 – 2300 kcal Białko – 75g Tłuszcze – 75 – 80g Węglowodany – 310 – 320g
Chłopcy 13 – 15 lat	2700 – 3000 kcal Białko – 90 – 95g Tłuszcze – 95 – 105g Węglowodany – 375 – 420g
Dziewczęta 16 – 18 lat	2130 kcal Białko – 88g Tłuszcze – 78g Węglowodany – 350 – 400g
Chłopcy 16 – 18 lat	2550 kcal Białko – 100g Tłuszcze – 93g Węglowodany – 420 – 550g
Kobiety 19 – 25 lat	1850 kcal

	Białko – 70-90g Tłuszcze – 61,67g Węglowodany – 275g
Mężczyźni 19 – 25 lat	2450 kcal Białko – 75 - 100g Tłuszcze – 81,6g Węglowodany – 350-410g
Kobiety 26 – 60 lat	1860 kcal Białko – 70 – 90g Tłuszcze – 62g Węglowodany – 271g
Mężczyźni 26 – 60 lat	2360 kcal Białko – 75 – 100g Tłuszcze – 78,6g Węglowodany – 350 – 410g
Kobiety powyżej 60 r.ż.	1680 kcal Białko – 65 – 70g Tłuszcze – 46,5g Węglowodany – 252g
Mężczyźni powyżej 60 r.ż.	2000 kcal Białko – 75 – 100g Tłuszcze – 55,6g Węglowodany – 330 – 365g

Zamawiający wymaga aby wartość „wsadu do kotła” - będąca podstawą oszacowania wartości przedmiotu zamówienia - dla diety podstawowej wynosiła min. 9,00 zł.

4. CHARAKTERYSTYKA STOSOWANYCH DIET

DIETA PODSTAWOWA

Żywnienie podstawowe zaleca się chorym przebywającym na leczeniu w szpitalach, którzy nie wymagają żywienia dietetycznego. Żywnienie podstawowe powinno spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych.

DIETA LEKKOSTRAWNA

Dieta ta najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego, oraz innych jednostkach chorobowych, a także w żywieniu ludzi starszych. Jest prostą modyfikacją żywienia podstawowego, z wykluczeniem potraw i produktów trudno strawnych, zawierających dużo błonnika, wzdymających, przesiąkniętych tłuszczem, które pozostają długo w żołądku, a także ostrych przypraw i powinna być najszerzej stosowaną dietą w zakładach leczniczych.

DIETA LEKKOSTRAWNA POŁOŻNIC

Dieta jw. z uwzględnieniem dodatkowego posiłku – **podwieczorku**.

DIETA CUKRZYCOWA

Czyli z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, powinna być jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na ograniczeniu cukrów, słodczy, przetworów zawierających znaczny dodatek cukru. Ogranicza się również tłuszcze, szczególnie zwierzęce.

W diecie cukrzycowej wymagane są dodatkowe posiłki – **II śniadanie i podwieczorek**.

DIETA KRAŻENIOWA

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu, soli ze zwiększoną dawką witaminy C oraz potasu. Dieta z uwzględnieniem dodatkowych posiłków – **II śniadania i podwieczorku**.

DIETA WĄTROBOWA – BEZTLUSZCZOWA

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu – stosowana w schorzeniach wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, a także innych jednostkach chorobowych. Tłuszcz ogranicza się do 45 – 50g na dobę. Jest to tłuszcz zawarty w mleku, mięsie, wędlinach oraz dodany do pieczywa i potraw.

DIETA WRZODOWA

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soków żołądkowych.

DIETA MAŁEGO DZIECKA

Dieta łatwo strawna dostosowana konsystencją i stopniem rozdrobnienia do potrzeb dziecka od 1 – 3 roku życia. Dieta z uwzględnieniem dodatkowych posiłków – **II śniadania i podwieczorku.**

DIETA PŁYNNA ODŻYWCZA

Diety płynną stosuje się przede wszystkim w przypadkach, w których chory nie toleruje pożywienia, po niektórych zabiegach operacyjnych oraz w innych przypadkach wg wskazań lekarza. W celu podniesienia wartości odżywczej potrawy doprawia się żółtkiem i masłem

Pozostałe diety występujące w szpitalu:

DIETA NISKOBIĄŁKOWA

DIETA BEZRESZTKOWA

DIETA UBOGOSODOWA (MAŁOSOLNA)

DIETA BEZMLECZNA

DIETA LEKKOSTRAWNA PAPKOWATA

DIETA BOGATOBIAŁKOWA

DIETA BIEGUNKOWA

Diety te występują sporadycznie, na specjalne zlecenie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb leczonych pacjentów.

5. Wykonawca zobowiązany jest do dowiezienia posiłków do Strzeleckiego Centrum Medycznego Sp. z o.o., przed godziną wydawania posiłków na oddziały, tj.:

- do godziny 7:30 – śniadanie i drugie śniadanie
- do godziny 12:30 – obiad i podwieczorek
- do godziny 16:30 – kolacja

Dla pacjentów oddziałów szpitala oraz pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego posiłki należy dostarczyć do kuchenek oddziałowych znajdujących się w budynku głównym szpitala, dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego posiłki należy dostarczyć do kuchenki oddziałowej znajdującej się w budynku ZPO.

6. W jadłospisie powinno się uwzględnić:

- a. zupę mleczną,
- b. pieczywo mieszane wraz z masłem,
- c. dwudaniowe obiady z surówką i kompotem,
- d. do śniadań, obiadów i kolacji dodatek białka zwierzęcego, tj. wędliny, sery, jajka,
- e. zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, bezmięsne, potrawy z jaj, dania rybne,
- f. dodatek sezonowych warzyw i owoców,
- g. kasze, ryż, makarony,
- h. zróżnicowane napoje na bazie mleka oraz inne napoje do posiłków, jak: kompoty, herbata, soki,
- i. dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego i Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego w każdym rodzaju diety należy obowiązkowo ująć jeden posiłek dodatkowy – podwieczorek, którego wartość zostanie uwzględniona w formularzu oferty przetargowej – załączniku nr 1 do SIWZ. Zamawiający wymaga żeby wartość osobodnia pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego i Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego została zwiększona o min. 10% w stosunku do wartości osobodnia pacjentów szpitala.

7. Do przygotowania posiłków należy używać tylko produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych. Proces produkcji i dystrybucji odbywać musi się zgodnie z przepisami ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2006 r., nr 171 poz. 1225 z późn. zm.), a także innymi przepisami prawa.

8. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - dietetyk, kucharze wykwalifikowani, spełniającymi wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

9. Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia pełnej odpowiedzialności wynikającej z przepisów prawa w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego zatrucia pokarmowego powstałego w wyniku świadczonej przez Wykonawcę usługi bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków lub produktów złej jakości dostarczonych przez Wykonawcę.

10. Zlecenie ilościowe (z podziałem na diety dla poszczególnych oddziałów szpitala) na dzień bieżący, Zamawiający będzie podawał Wykonawcy przez wyznaczonych pracowników szpitala do godziny 7:15. Korekty do zleceń ilościowych i jakościowych do godziny 11:00 (korekty dotyczą obiadów i kolacji).

11. Dystrybucja posiłków dla pacjentów oddziałów szpitala prowadzone będzie przez Zamawiającego.

12. Dostarczanie posiłków przez Wykonawcę dla pacjentów szpitala i Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego winno odbywać się w następujący sposób:

- śniadania w termosach, pieczywo w pojemnikach spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne: zupa mleczna i napoje w termosach, dodatki do pieczywa oraz pieczywo porcjowane w pojemnikach zbiorczych, spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne,
- **obiady i kolacje, z podziałem na pojemniki jednostkowe, w opakowaniach zbiorczych o właściwościach termoizolacyjnych spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne.**

Zamawiający wymaga aby w skład kolacji nie wchodziły produkty wymagające obróbki cieplnej.

13. Dostarczanie wszystkich posiłków przez Wykonawcę dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego powinno odbywać się w termosach zbiorczych, pieczywo w pojemnikach spełniających wymogi sanitarno - epidemiologiczne,

14. Wykonawca zobowiązany jest na okres obowiązywania umowy do dostarczania posiłków i napojów:

a) w pojemnikach jednostkowych o następujących właściwościach:

- pojemniki wykonane z wysokiej jakości polipropylenu, posiadające szczelne pokrywy,
- pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością,
- pojemniki stabilne, nie zagrażające bezpieczeństwu pacjentów.

Dostarczony posiłek musi posiadać temperaturę minimum 63°C.

b) w termosach

- wykonanych z polipropylenu, zamykanych pokrywą, wyposażonych w pojemniki ze stali nierdzewnej typu GN, pojemniki GN posiadają pokrywy z uszczelkami silikonowymi
- termosy muszą posiadać odpowiednie właściwości izotermiczne, wypełnienie termoizolacyjne stanowi pianka poliuretanowa o wysokiej gęstości, spadek temperatury o 2°C, przy napełnianiu wkładów żywnością o temperaturze minimum 80°C

c) napoje w termosach

- wykonanych z polipropylenu, wyposażonych w pokrywy z uszczelnieniami silikonowymi oraz kranik z kurkiem lub w termosach wykonanych z polipropylenu, zamykanych pokrywą, wyposażonych w pojemniki ze stali nierdzewnej typu GN, posiadające pokrywy z uszczelkami silikonowymi
- termosy muszą posiadać odpowiednie właściwości izotermiczne, wypełnienie termoizolacyjne stanowi pianka poliuretanowa o wysokiej gęstości, spadek temperatury o 2°C, przy napełnianiu wkładów napojem o temperaturze minimum 80°C

d) pieczywo w pojemnikach plastikowych spełniających wymogi sanitarno – epidemiologiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, zamykanych szczelnie pokrywą.

Pojemniki jednostkowe i termosy winny być oznakowane. Oznakowanie musi zawierać nazwę oddziału oraz rodzaj diety.

15. Mycie i dezynfekcja pojemników jednostkowych i opakowań zbiorczych transportowych, w których dostarczane będą posiłki leży po stronie Wykonawcy.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności na podstawie odpowiedniego protokołu, załącznik nr 4, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych w miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być w trybie pilnym dostarczone właściwe.
17. Jadłospisy dekadowe Wykonawca dostarczy, co najmniej z 2 dniowym wyprzedzeniem uwzględniając wszystkie diety występujące w szpitalu określone jako diety podstawowe.
18. Dodatkowo Wykonawca dostarczy codziennie informację o wartości odżywczej posiłków, jadłospis dzienny z wyliczeniem ilości białka, tłuszczu, węglowodanów, kalorii – dieta podstawowa, a także wyliczenie składnika charakterystycznego w diecie, np.: dieta wysokobiałkowa, niskobiałkowa – ilość białka, niskotłuszczowa – ilość tłuszczu, płynna odżywcza – kaloryczność, małosolna – ilość sodu, ubogoresztkowa – ilość błonnika.
19. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawienia pomieszczeń (produkcyjnych, magazynowych) i próbek posiłków do kontroli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej oraz przedstawienie protokołów pokontrolnych Zamawiającemu.
20. Wykonawca po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, przekaże kopię protokołu Pielęgniarsce Epidemiologicznej Zamawiającego.
21. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów szpitala, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów szpitala przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
22. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu pozytywnie zaopiniowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Mycie i dezynfekcja samochodu dostawczego winna odbywać się na koszt Wykonawcy, preparatami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do stosowania w kontakcie z żywnością. W tym celu Wykonawca dostarczy wykaz stosowanych preparatów dezynfekcyjnych.
23. Samochód musi być widocznie oznakowany – „Przewóz żywności”.
24. Wykonawca musi zapewnić dostateczną ilość czystej odzieży ochronnej dla osób dostarczających żywność.
25. Zamawiający we własnym zakresie usuwa odpady pokonsumpcyjne.
26. Na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy.
27. Wykonawca na własny koszt zobowiązany jest do naprawy ewentualnie wyrządzonych szkód powstałych w trakcie wykonywania usługi na terenie Zamawiającego. Powstała szkoda udokumentowana będzie w protokole, załącznik nr 5, sporządzonym przez osobę odpowiedzialną za dany obszar Zamawiającego i potwierdzoną przez pracownika Wykonawcy. Szkoda winna być usunięta w terminie 7 dni od daty jej pisemnego zgłoszenia.
28. Zgodność ilościową ustalać będą przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy dwa razy w miesiącu, zgodnie z zapisami §6 ust. 2 wzoru umowy, według codziennych zapotrzebowań, i dowodów dostaw z poszczególnych oddziałów (załącznik nr 3), co będzie podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę wraz z rozliczeniem każdego oddziału.