

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej dla Zamawiającego w zakresie przygotowywania i dystrybucji posiłków wraz z dzierżawą obiektu kuchni dla zapewnienia właściwego wyżywienia pacjentów szpitala, określone w poniższych załącznikach do umowy tj.

Nr 1.A.	Formularz cenowy.
Nr 1.B.1	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
Nr 1.B.2	Opis szczegółowy wymaganych diet.
Nr 1.B.3	Informacje dotyczące charakterystyki budynku Kuchni Centralnej będących przedmiotem dzierżawy wraz z wyszczególnieniem składników majątkowych będących na stanie inwentarzowym Kuchni Centralnej Zamawiającego
Nr 1.B.4	Informacje dotyczące mediów energetycznych i warunków współpracy technicznej.
Nr 1.B.5	Polityka ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w SPZOZ WSS nr 3 w Rybniku.
Nr 1.B.6	Szkic wydzierżawianej nieruchomości wraz z przynależnym terenem.
Nr 1.B.7	Załącznik określający sposób rozliczenia opłat za wywóz odpadów komunalnych
Nr 1.B.8	Umowa powierzenia danych osobowych

oraz określony w projektowych postanowieniach umowy stanowiącej
2. W zakres usługi, o której mowa w pkt. 1 wchodzi w szczególności następujące czynności:
  - a) przygotowywanie posiłków na terenie kuchni Zamawiającego o określonej przez Zamawiającego jakości, uwzględniających zalecenia związane z procesem leczenia z zachowaniem wszelkich norm jakościowych i sanitarnych, w ilości określonej przez Zamawiającego, zgodnie z załącznikami nr 1.A, 1.B.1 i 1.B.2;
  - b) nieprzerwane i niezakłócone dostarczanie posiłków w systemie tacowym do komórek organizacyjnych Szpitala jak i odbiór szaf z tacami termoizolacyjnymi po zakończonej konsumpcji pacjentów z komórek organizacyjnych do obiektu kuchni, zgodnie z treścią załącznika nr 1.B.1 do umowy;
  - c) w razie wystąpienia przejściowych przeszkód lub trudności nie wynikających z przyczyn leżących po żadnej ze stron umowy a uniemożliwiających przygotowanie w dzierżawionym obiekcie określonej ilości posiłków Wykonawca zobowiązany jest do zastępczego zorganizowania posiłków z zachowaniem wymogów i na warunkach określonych w niniejszej umowie **w tzw. kuchni zastępczej**. Z tytułu zorganizowania kuchni zastępczej Wykonawcy nie przysługuje jakiegokolwiek roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
  - d) utrzymanie stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń zgodnie z warunkami określonymi odrębnymi przepisami;
  - e) współdziałanie Wykonawcy z organami nadzoru sanitarnego i innymi organami kontrolnymi oraz realizacja ich zaleceń w celu lub w związku z realizacją usługi.
  - f) współpraca z dietetykiem Zamawiającego w zakresie prawidłowego żywienia pacjentów, oraz zmian sposobu żywienia;
  - g) stosowanie przez Wykonawcę ustalonych przez Zamawiającego szczegółowych zasad postępowania i procedur przewidzianych do realizowania w wypadkach epidemii chorób przenoszonych drogą pokarmową;
  - h) odpowiednie wyposażenie zatrudnionego personelu w ubrania robocze zapewniające zachowanie wymagań higieniczno-sanitarnych, opisane nazwą Wykonawcy oraz identyfikatorów imiennych dla pracowników poruszających się po terenie Zamawiającego;
  - i) zaopatrywanie się we własnym zakresie w odpowiednie produkty w celu realizacji umowy, za wyjątkiem mieszanek leczniczych dostarczanych przez Zamawiającego; w tym zobowiązany jest do przedstawienia kserokopii etykiet produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków np. wędliny, sery, wyroby garmażeryjne itp. na każde żądanie Zamawiającego
  - j) umożliwienie uprawnionym przedstawicielom Zamawiającego przeprowadzenie kontroli jakościowej i sanitarnej działalności prowadzonej w wydzierżawionym obiekcie zgodnie z treścią projektowych postanowień umowy.
  - k) przestrzeganie wszelkich przepisów obowiązujących w zakresie realizacji usługi, w szczególności przepisów sanitarnych, HACCP, przeciwpożarowych i bhp.

**Załącznik nr 1.B.1 do SWZ**

- l) przestrzegania wszystkich wdrożonych i wdrażanych systemów zarządzania i akredytacji stosowanych u Zamawiającego.
- m) Wykonawca oświadcza, że posiada certyfikat ISO 22 000 w zakresie żywienia i cateringu lub równoważne potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP lub inne równoważne potwierdzenie – tj. stosowny certyfikat, zaświadczenie lub inny dokument niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań wykonawcy z normami jakościowym, tj. potwierdzający, że Wykonawca spełnia wymogi ww. normy. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się uzyskać, w ciągu 6 miesięcy od dnia podpisania umowy dokument wymieniony powyżej wystawiony na obiekt Zamawiającego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą. Wykonawca zobowiązany jest okazać wymagany certyfikat Zamawiającemu. W przypadku zakończenia okresu ważności dokumentu, o którym mowa powyżej w trakcie obowiązywania Umowy Wykonawca przedłoży w miesiącu upływu ważności poprzedniego dokumentu aktualny dokument.
- n) Wykonawca zobowiązuje się spełniać wymagania rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz rozporządzenia nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, a także Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i stosować je podczas świadczenia usługi na rzecz Zamawiającego zgodnie z § 1 umowy.
- o) Zamawiający przekazuje Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego na czas wykonywania usługi określonej w § 1 wyposażenie oraz ruchomości stanowiące wyposażenie kuchni wymienione w załączniku Nr 1.B.3. (**dalej zwane wyposażeniem**) Dokładne ilości przekazanego wyposażenia zostaną wykazane w protokole zdawczo-odbiorczym, który zostanie spisany w dniu przejścia przedmiotu dzierżawy wg stanu na dzień przekazania.
- p) Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany do doposażenia w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji umowy w tace termoizolacyjne, wózki transportowe do transportu posiłków kompatybilne z przedmiotowymi tacami termoizolacyjnymi, jak i zobowiązany jest do doposażenia w ciągnik akumulatorowy niezbędny do transportowania wózków z tacami, tunelami komunikacyjnymi Zamawiającego. Zamawiający informuje, że wózki do transportu posiłków wyszczególnione w poz. 36-56,112-117 załącznika 1.B.3 z uwagi na ich stan techniczny mogą być wykorzystywane przez Wykonawcę do realizacji usługi gastronomicznej do czasu zakupu nowych wózków przez Wykonawcę jednak nie dłużej niż 2 miesiące od dnia zawarcia umowy.
- q) W trakcie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązany jest do systematycznej wymiany uszkodzonych tac termoizolacyjnych jak i termosów, do utrzymania wyposażenia przez cały okres trwania umowy w stanie ilościowym i jakościowym nie gorszym niż przekazana protokołem zdawczo-odbiorczym.
- r) Wykonawca na czas realizacji umowy jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt do zabezpieczenia procesu technologicznego mycia tac i naczyń poprzez doposażenie w zmywarkę tunelową. Po zakończeniu umowy zobowiązany jest do zabrania wyposażenia nie będącego własnością Szpitala a dostarczonego na czas realizacji umowy na swój koszt.
- s) Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do uzupełnienia we własnym zakresie i na własny koszt wyposażenia, jeżeli uzna to za niezbędne dla realizacji przedmiotowej usługi, (z zastrzeżeniem, iż wyposażenie to musi być w dobrym stanie technicznym, sanitarnym, posiadać certyfikat CE oraz dopuszczenie do kontaktu z żywnością - czyli takie które umożliwi Wykonawcy prawidłową realizację umowy), które po zakończeniu umowy zobowiązany jest zabrać.
- t) Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy zobowiązany jest do dokonywania na własny koszt bieżącej konserwacji, oraz dokonywania napraw: budynku, instalacji wewnętrznych, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy w tym wyposażenia, wynikających z bieżącego korzystania z dzierżawionych pomieszczeń. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia pisemnego rejestru bieżącej konserwacji, napraw budynku, instalacji, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do przedmiotowego rejestru.
- u) W przypadku awarii jakiegokolwiek wyposażenia niezbędnego do prowadzenia prawidłowego wykonania umowy, Wykonawca dokona jego naprawy na własny koszt. Na czas naprawy Wykonawca zapewni wyposażenie zastępcze w sposób, który umożliwi niezakłócone wykonywanie umowy.
- v) Zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji asortymentu wykorzystywanego do realizacji przedmiotu umowy.
- w) Zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków o której mowa poniżej

Pozostałe prawa i obowiązki stron regulują projektowe postanowienia umowy wraz z załącznikami. Poniżej zasady przygotowywania i dystrybucji posiłków dla pacjentów hospitalizowanych oraz zasady wydawania posiłków profilaktycznych.

### **I. ZASADY PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW HOSPITALIZOWANYCH**

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

1. Zamawiający informuje, że szacowanie w zakresie ilości wydawanych posiłków przygotował w oparciu o średnią ilość wydawanych posiłków z okresu 10 miesięcznego liczonego od sierpnia 2022 r. do maja 2023 r. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe żywienie wynosi około 9 745 (osobodni), dla ilości żywionych średnio 322 osób na dzień (z największą liczną żywionych w ww. okresie ok. 360 osób na dzień).
2. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający dysponuje łóżkami szpitalnymi w ilości 564 szt. Szczegółowe zestawienie ilości łóżek z rozbiorem na poszczególne komórki organizacyjne wraz z procentowym wykorzystaniem łóżek w okresie 6 miesięcy roku 2023 zawiera załącznik nr 1 do niniejszego załącznika. Wykonawcy zobowiązany jest do dostarczania większej liczby posiłków na osobodzień niż wskazane w pkt. I.1 powyżej - w przypadku zwiększenia liczby pacjentów szpitalnych.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na poszczególne komórki organizacyjne zamawiającego trzy razy dziennie w nw. porach:

śniadanie	08:00 - 09:00
obiad	12:00 - 13:20
kolacja	17:10 - 18:10

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. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z uwzględnieniem diet stosowanych u Zamawiającego szczegółowo określonych w załączniku 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 (przydzielonymi po jednym na każdy odcinek szpitalny tj. 30 szt.) w tunelach podziemnych o długości ok. 250 m (dołączonymi maksymalnie po 2 wózki transportowe do ciągnika). Wózki transportowane są na oddziały łóżkowe wskazanymi przez Zamawiającego dźwigami. Dystrybucja obejmuje również odbiór wózków z tacami (wraz z wyposażeniem i resztami pokarmowymi) 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. 7:50; 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. Dodatkowo zamawiający wymaga, aby posiłki były wydawane na tacach termoizolacyjnych w naczyniach porcelanowych (takich jak przekazanych protokołem zdawczo-odbiorczym). Kubki do napoi gorących wyposażone w uchwyt. Wyjątek stanowią zalecenia epidemiologiczne.

**Załącznik nr 1.B.1 do SWZ**

9. Zamawiający informuje, iż przypadku, kiedy pacjent nie ma możliwości spożycia danego posiłku w wyznaczonym czasie (np. ze względu na badania diagnostyczne), zostaje dla niego pozostawiona taca z przygotowanym posiłkiem, która będzie zwrócona do kuchni podczas dystrybucji następnego posiłku.
10. Wykonawca przygotowuje posiłki zgodnie z normami HACCP oraz z normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze zgodnie z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego w Warszawie.
11. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia jadłospisów 14-dniowych, sezonowych (wiosna/lato/jesień/zima) celem usystematyzowania i zachowania sezonowości potraw i produktów. Pierwszy obowiązujący jadłospis powinien być uzgodniony i zatwierdzony z dietetykiem Zamawiającego co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem umowy, każdy kolejny przed rozpoczęciem danego sezonu.
12. 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 14-dniowymi.
13. Wszelkie posiłki dla pacjentów sporządzane są na podstawie:
- jadłospisu 14-dniowego zatwierdzonego z dietetykiem Zamawiającego
  - 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.
14. Dostarczanie posiłków odbywa się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.
15. 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%.
16. Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom w ramach jednego posiłku (uwzględniając zastosowany system tacowy):
- Zupa mleczna/obiadowa – 200 ml
  - Napoje – 250ml
  - Ziemniaki, ryż, kasza (dodatek do II dania) – 150g
  - Drób, mięso bez kości, ryby, (I gatunek) – 90g
  - Drób z kością (udko itp.) – 140g (1szt.)
  - potrawy typu gulasz, sos bolognese - 200g
  - Dodatki warzywne do II dania np.surówki, jarzyny gotowane – min.120g
  - Masło roślinne (opakowanie jednorazowe) – 15g
  - Masło prawdziwe (82% tł. opakowanie jednorazowe) – 10g
  - Sosy do mięs – 70 ml
  - Pieczywo mieszane – 100g
  - Pieczywo pszenne – 100g
  - Suma zróżnicowanych dodatków do śniadań oraz kolacji typu: wędlina, żółty ser, pasty twarogowe, mięsne, jajeczne, kielbaski, dżemy, miody itp. - 60g

**Załącznik nr 1.B.1 do SWZ**

- Warzywa/owoce co najmniej 400g/dobę w rozłożeniu na 3 główne posiłki (z czego 2/3 ilości stanowią warzywa a 1/3 owoce), gdzie:
  - 1 porcja warzyw liściastych odpowiada ok.35g
  - 1 porcja warzyw gotowanych, owoców drobnopestkowych, czereśni, wiśni = 1 szklanka
  - 1 porcja warzyw/owoców = 100g
- 17. 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.
- 18. 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.
- 19. 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 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 335 sztuk na jeden okres zimowy. Ilość może ulec zmianie a Wykonawca zagwarantuje możliwość dostarczania większej liczby posiłków profilaktycznych w przypadku zwiększenia ilości pracowników, którzy są uprawnieni do korzystania z przedmiotowego posiłku.
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 50-55% 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 8:00 dnia bieżącego 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 oraz możliwość zamawiania posiłków z uwzględnieniem diet leczniczych np. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
8. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów (dekadowego lub 5-dniowego) i dostarczenie ich przed rozpoczęciem danego tygodnia dietetykowi Zamawiającego.
9. Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.

Załącznik:

1. Zestawienie Ilość łóżek szpitalnych wraz z wykorzystaniem procentowym za okres od stycznia do czerwca 2023 r.

W imieniu Wykonawcy potwierdzam,

**Załącznik nr 1.B.1 do SWZ**

iż oferta obejmuje wykonanie usługi  
zgodnej z treścią powyższego załącznika

.....  
(podpisy i pieczęcie osób upoważnionych  
do reprezentowania wykonawcy)