

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: „**Wytwarzanie i dostawa posiłków dla pacjentów (dzieci w wieku od 1 do 18 lat) Wojewódzkiego Szpitala Rehabilitacyjnego dla Dzieci w Jastrzębiu Zdroju**”.

### I. Opis przedmiotu zamówienia:

Wytwarzanie i dostawa posiłków dla pacjentów (dzieci w wieku od 1 do 18 lat) Wojewódzkiego Szpitala Rehabilitacyjnego dla Dzieci w Jastrzębiu Zdroju.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

15894220-9 – Posiłki szpitalne

55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 – Usługi gotowania posiłków

55521200-0 – Usługi dowożenia posiłków

55520000-1 – Usługa dostarczania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest wytworzenie i dostawa posiłków dla pacjentów (dzieci w wieku od 1 do 18 lat) Wojewódzkiego Szpitala Rehabilitacyjnego dla Dzieci w Jastrzębiu Zdroju, przy ul. Kościuszki 14.

2. Zakres zamówienia obejmuje:

- a) sporządzanie posiłków w siedzibie Wykonawcy,
- b) transport posiłków do Punktu wydawania posiłków Zamawiającego w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach wielokrotnego użytku będących własnością wykonawcy,
- c) mycie termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku odbywać się będzie w siedzibie zamawiającego przez jego personel.

Zamówienie obejmuje wytworzenie i dostawę posiłków dla maksymalnie 60 pacjentów szpitala przy pełnym obłożeniu szpitala, przez maksymalnie 365 dni i dla maksymalnie 21 900 osobodni, co daje maksymalnie 65 700 posiłków (tj. 21 900 śniadań i II śniadań w przypadku diet tego wymagających, 21 900 obiadów wraz z podwieczorkiem i kompotem, 21 900 kolacji) przez cały okres umowy. Podana ilość osobodni służy wyłącznie do obliczenia ceny oferty za cały okres realizacji usługi, tj. 12 miesięcy.

Faktyczna ilość zamawianych posiłków będzie różnicowana w zależności od ilości pacjentów z nich korzystających dlatego w czasie realizacji umowy ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie (zmniejszeniu). Zamawiający przewiduje przerwy w działalności szpitala, w związku z czym dostawa posiłków na ten okres będzie odwołana z 7 dniowym wyprzedzeniem. Jednakże zmniejszenie zakresu usługi nie przekroczy 80% całości zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu nie zrealizowania umowy w całości.

Posiłki obejmują śniadanie i II śniadanie w przypadku diet tego wymagających, dwudaniowy obiad wraz z podwieczorkiem i kompotem, kolację.

3. Całodzienne wyżywienie składa się z:

- a) Śniadanie:

- pieczywo mieszane – 80-100 gram – pszenne, żytnie lub inne dla wskazanych diet
- masło – 15 gram - o 82% zawartości tłuszczu
- dodatek białkowy – 50 gram – wędlina, jajko, ser żółty, twaróg
- dodatek warzywny – 50 gram ogórek, pomidor, papryka itd., 30 gram dla rzodkiewki i sałaty
- pasta – 50 gram
- sałatka białkowo-warzywna lub węglowodanowo - warzywna 100 gram
- gorący napój – 200 ml – lekko słodzony mleczny – kakao, kawa zbożowa
- 50 ml – lekko słodzony – herbata

Jako zamiennik zup mlecznych w celu uzupełnienia wapnia można dodawać do śniadań dodatek białkowy pochodny mleka naturalny lub smakowy.

II śniadanie w przypadku diet tego wymagających – zgodnie z zaleceniem dietetycznym

b) Obiad – składający się z dwóch dań, kompotu i podwieczorku:

- zupa – 350-400 ml
- II danie – 200 gram – kasze, makarony, ryż – waga po ugotowaniu:
- 250 gram – ugotowane ziemniaki
- 80–100 gram – przetworzone termicznie mięso bez kości
- 150 gram – przetworzony termicznie drób z kością
- 150 ml – gulasz, potrawka
- 100-150 gram – przetworzona termicznie ryba
- surówki i sałatki do II dania – 100-120 gram
- kompot – 200 ml – gotowany z owoców, lekko słodzony
- podwieczorek – owoce, napoje owocowe, galaretki owocowe, desery i wypieki uzupełniające niskosłodzone – nie dopuszcza się gotowych słodczy i produktów przemysłowych

c) Kolacja:

- pieczywo mieszane – 80-100 gram – pszenne, żytnie lub inne dla wskazanych diet
- masło – 20 gram - o 82% zawartości tłuszczu
- dodatek – jak w śniadaniu
- gorący napój – 250 ml – herbata, lekko słodzony.

d) Posiłki muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.

4. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie w każdy dzień kalendarzowy do Punktu wydawania posiłków. Posiłki odbierać będzie upoważniony przez zamawiającego pracownik w następujących porach **(+/- 15 minut)**:

- śniadanie i II śniadanie w przypadku diet tego wymagających – od godziny 6:30 do godziny 6:46 w dni powszednie, od 6:45 do 7:00 w soboty, niedziele i święta,
- dwudaniowy obiad, podwieczorek i kompot – od godziny 11:10 do godziny 11:30,
- kolacja – od 17:00 do 17:30 / dopuszcza się dostawę łącznie z obiadem tj. od 11:00 do 11:00.

5. Zamawianie posiłków:

- ilość zamawianych posiłków będzie zmienna w zależności od ilości pacjentów,
- zamawiający zakłada możliwość różnicowania ilości poszczególnych posiłków, tj.: śniadania, dwudaniowego obiadu wraz z podwieczorkiem kompotem oraz kolacji,

- wyznaczony przez zamawiającego pracownik z jednodniowym wyprzedzeniem, do godz. 9:30 dnia poprzedniego telefonicznie przekazywać będzie wykonawcy szczegółowe informacje dotyczące posiłków na dany dzień, tj. ilości posiłków i rodzaje diet,
- w przypadku wystąpienia konieczności zmiany diety lub ilości posiłków, wyznaczony przez zamawiającego pracownik telefonicznie przekaże wykonawcy korektę posiłków na dany dzień do godz. 9:00 tego dnia. Korekta będzie obowiązywała od dwudaniowego obiadu wraz z podwieczorkiem i kompotem.

6. Rodzaje diet, które mogą wystąpić w trakcie realizacji umowy:

- dieta podstawowa,
- dieta dziecka małego (do lat dwóch),
- dieta specjalna, np.: d. biegunkowa, d. nisko i bogato resztkowa, d. nisko i bogato białkowa, d. miksowana, d. bezglutenowa, d. niskokaloryczna, d. uczuleniowe na różne produkty,
- dieta łatwo strawna,
- dieta cukrzycowa
- dieta wątrobowa
- dieta wegetariańska
- dieta wegańska.

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet specjalnych, nie wymienionych w SWZ, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich.

Zapotrzebowanie na posiłki w soboty, niedziele i święta sporządzane będzie szacunkowo i przekazywane telefonicznie w dzień roboczy, poprzedzający dni wolne do godziny 9:30. W dni wolne (soboty, niedziele i święta) korekty będą dokonywane telefonicznie do godziny 9:00 danego dnia.

Zapotrzebowanie na posiłki potwierdzone będzie w formie pisemnej i przekazywane osobie dostarczającej posiłki.

7. Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu wykonawcy i na jego koszt. Przygotowanie i transport musi się odbywać w warunkach zgodnych z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Wykonawca na 3 dni przed datą rozpoczęcia obowiązywania umowy dostarczy wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną wraz z dokumentem, z którego wynika zgoda Inspekcji Sanitarnej na przewóz posiłków. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
8. Wykonawca musi dostarczać posiłki odpowiednio zabezpieczone przed skażeniem, utratą wartości odżywczych i temperatury z zachowaniem zgodności wartości odżywczej i kalorycznej dziennej racji pokarmowej potraw i produktów z normami żywienia dla Zakładów Opieki Zdrowotnej, opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego — Państwowy Zakład Higieny (2020) oraz aktualnych zaleceń opracowanych przez NIZP-PZH — Państwowy Instytut Badawczy we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka oraz Instytutem - Pomnik - Centrum Zdrowia Dziecka.
9. Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłową temperaturę posiłków (minimalna temp. zupy 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, maksymalna temperatura pozostałych produktów wymagających warunków chłodniczych do +4 °C).

10. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego, jakościowego i kalorycznego posiłków wynikających z aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia, zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP, a także innymi znajdującymi zastosowanie przepisami.
11. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów.
12. Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.
13. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków.
14. Koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze pacjenta, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
15. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja co do jakości posiłków będzie składana ustnie podczas zgłaszania ilości posiłków w dniu następnym i pisemnie w formie Protokołu reklamacji.
16. Obowiązkiem Wykonawcy będzie posiadanie własnych termosów, innych pojemników i naczyń kuchennych do transportu posiłków pozwalających zachować odpowiednią ich temperaturę. Zakup termosów, innych pojemników i naczyń kuchennych Wykonawca dokonuje na własny koszt.
17. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
18. Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel (posiadający odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia, z których będzie wynikać, że może świadczyć usługę wytwarzania posiłków) tj. minimum 2 kucharzy i 1 specjalistę – dietetyka oraz doświadczenie w żywieniu pacjentów w stacjonarnych, całodobowych placówkach służby zdrowia w tym w szpitalu dziecięcym bądź oddziale dziecięcym.
19. Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia towaru do budynku w wskazane przez Zamawiającego miejsca.
20. Przed przyjęciem posiłku Zamawiający dokona kontroli dostawy obejmującej stan opakowań, odpowiednią ilość oraz jakość potraw. W przypadku kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź przywieziony posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamacji dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie i czasie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków, tj. w czasie do 30 minut.
21. Wszelkie reklamacje co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawińnięć leżących po stronie Wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą ustnie następnego dnia podczas zgłaszania ilości posiłków i pisemnie w formie Protokołu reklamacji.
22. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

23. Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie.
24. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
25. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2023 poz. 1448, z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.
26. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania badań laboratoryjnych mających na celu potwierdzenie w wybranym całodziennym zestawie żywieniowym zgodności wartości odżywczych i energetycznych z wartościami deklarowanymi w jadłospisie wybranej diety, zgodnie z wymaganiami określonymi w ust. 12 pkt 3 oraz ust. 13 załącznika do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. 2025 poz. 1780, z późn. zm.) Badania powinny być wykonywane przez uprawnione laboratorium w sposób zapewniający rzetelną i obiektywną ocenę zgodności posiłków z przyjętymi normami żywieniowymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ustalenia terminu wykonania badań. Wyniki badań muszą zostać udokumentowane oraz przekazane Zamawiającemu w formie pisemnego raportu w terminie umożliwiającym weryfikację spełnienia wymagań jakościowych i kontrolę prawidłowości realizacji zamówienia.
27. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego zamieszczania diet w zakładce „Żywienie dla zdrowia”, o której mowa w ust. 14 załącznika do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. 2025 poz. 1780, z późn. zm.), dostępnej pod adresem: <https://www.szpitalwsr.pl/zywienie-dla-zdrowia/>. Zamawiający zapewni wskazanym przez Wykonawcę użytkownikom dostęp do panelu administracyjnego strony internetowej w zakresie niezbędnym do realizacji tego obowiązku.
28. Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował kuchnią w której przez cały okres trwania umowy będzie w stanie przygotowywać i wytwarzać posiłki zgodnie z zapisami zawartymi w **załączniku nr 9 do SWZ**.