

Zakres wymogów

I. Definicje

Okres Terapii – czas obejmujący pełen proces leczenia składający się z części aktywnej oraz wymaganych przerw pomiędzy nimi.

Część aktywna procesu terapii – czas, w którym wykonywane są procedury medyczne.

Pobyt – nocleg ze śniadaniem i obiadową oraz transport na trasie Wykonawca – Zamawiający – Wykonawca z wykorzystaniem środka własnego Wykonawcy.

Zamawiający – Centrum Onkologii im prof. F. Łukaszczyka w Bydgoszczy.

Siedziba Zamawiającego – Zakład Radioterapii we Włocławku (Filia Centrum Onkologii im. prof. F. Łukaszczyka we Włocławku).

II. Wymagania

- a) Kategoria hotelu: minimum 3* – kategoria obiektu – hotelu zgodna z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166)
- b) Dodatkowy wymóg: identyfikacja numeru dzwoniącego w recepcji hotelowej – możliwość weryfikacji jednostki mieszkalnej po numerze telefonu. Wymóg związany z zapewnieniem tego samego standardu, jakie zapewnia Zamawiający, zgodnie z zapisami ISO 9001:2015 oraz bezpieczeństwem przebywających pacjentów.
- c) Rodzaj pokoju: jednoosobowy i dwuosobowy, dla osób tej samej płci.
- d) Rodzaj meldunku: jedna osoba w pokoju jednoosobowym oraz dwie osoby tej samej płci w pokoju dwuosobowym.
- e) Należy zapewnić pobyt w przystosowanych do tego pomieszczeniach, spełniających najwyższe normy dotyczące ich komfortu oraz zaspokajania potrzeb bytowych, jak i zgodnie z obowiązującymi w danym momencie przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
- f) Miejsce świadczenia usługi: Włocławek.
- g) Planowana ilość noclegów w ramach pobytu w jednej dobie do **15**, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.

III. Nocleg

- 1. Zamawiający dokonywać będzie rezerwacji na Okres Terapii. W Okresie Terapii może wystąpić wielokrotność pobyków, związanych z częścią aktywną procesu terapii, bez zachowania ciągłości. W przerwach pomiędzy pobytami, Pacjent będzie mógł skorzystać z usług Wykonawcy na własny koszt.
- 2. Zamawiający prześle rezerwację na Okres Terapii Pacjenta, wysyłając do Wykonawcy Zlecenie noclegu na adres mailowy Wykonawcy lub w wyjątkowych sytuacjach dokona rezerwacji telefonicznej, a następnie dopełni formalności, wysyłając Zlecenie noclegu na adres mailowy Wykonawcy.
- 3. Wykonawca zobowiązuje się odesłać w ciągu 60 minut od otrzymania Zlecenia noclegu, potwierdzenie przyjęcia rezerwacji, na adres mailowy Zamawiającego.
- 4. Wykonawca zobowiązuje się bezkosztowo rozliczać zlecenie noclegu, które zostało anulowane przez Zamawiającego do godz. 12:00 w dniu zameldowania/przyjazdu Pacjenta.
- 5. Pierwszy dzień Okresu Terapii, określony w załączniku nr 2 do umowy, jest z założenia pierwszym dniem, na który Wykonawca zobowiązuje się zarezerwować pobyt Pacjenta.

6. Wykonawca zobowiązuje się realizować usługę pobytu Pacjenta w Okresie Terapii, zgodnie z indywidualnym ustaleniem terminów z Pacjentem, które powinno nastąpić w pierwszym dniu jego Pobytu.
7. Wykonawca zobowiązuje się, do współuczestnictwa w przeprowadzeniu działań marketingowych w zakresie zdrowia w miejscu świadczenia usługi, m.in. organizacji spotkań dotyczących edukacji zdrowotnej, realizowanych przez Zamawiającego, poprzez np. udostępnienie sali konferencyjnej, sprzętu audiowizualnego, itd.

IV. Wyżywienie

1. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić wyżywienie pacjentom Zamawiającego podczas ich pobytu, rozpoczynając obiadową kolację w pierwszym dniu okresu terapii, a kończąc śniadaniem w ostatnim dniu okresu terapii.
2. Wykonawca zobowiązuje się podczas przygotowywania posiłków przestrzegać zaleceń dotyczących diety lekkostrawnej, m.in.:
 - 1) ograniczenie produktów ciężkostrawnych, potencjalnie wzdymających np.: warzywa kapustne, cebulowe, strączkowe suche (m.in. fasola, soja, groch);
 - 2) dokonywanie obróbki termicznej mięs, ryb i warzyw w procesach gotowania i duszenia. Wyeliminowanie procesów takich jak: smażenie, zapiekanie oraz pieczenie tradycyjne z dodatkiem tłuszczu.
3. W ramach śniadań, składających się ze składników zimnych, ciepłych i napojów, Wykonawca zapewni:
 - 1) pieczywo do wyboru chleb lub bułki;
 - 2) nabiał – masło oraz do wyboru w systemie zmianowym: ser żółty, wędzony biały (twaróg w różnej postaci – krojony, ze śmietaną, itd.);
 - 3) dodatki nabiałowe w systemie zmianowym: jogurt naturalny/owocowy, pudding, deser ryżowy;
 - 4) wędliny w systemie zmianowym: szynki wieprzowe i drobiowe, pasztety, itd.;
 - 5) warzywa i owoce w systemie zmianowym;
 - 6) sałatki w systemie zmianowym w odniesieniu do pkt. 5 powyżej: makaronowa, jarzynowa, grecka, itd.;
 - 7) na ciepło 2 składniki do wyboru:
 - a) płatki w systemie zmianowym: śniadaniowe, owsiane, jaglane, kasza manna, itd.;
 - b) jaja w systemie zmianowym: gotowane lub jajecznica z dodatkami;
 - c) parówki lub kiełbasy w systemie zmianowym;
 - d) dania mączne w systemie zmianowym: pierogi leniwe, racuchy, naleśniki, itd.
 - 8) dodatki różne w systemie zmianowym typu: miód, dżem, keczup, musztarda, w zależności od składników opisanych w literach a-d pkt. 7 powyżej.
 - 9) napój gorący do wyboru: kawa (m.in. zbożowa) i herbata oraz w systemie zmianowym: mleko, kakao, itd.;
 - 10) napój zimny do wyboru: woda, sok, kompot w systemie zmianowym.
4. W ramach obiadowej kolacji, składającej się z pierwszego i drugiego dania oraz napoju, Wykonawca zapewni:
 - 1) pierwsze danie: zupa – porcja min. 250 ml;
 - 2) drugie danie:
 - a) danie mięsne, rybne, bądź inne zawierające elementy jarskie:
 - podstawowy element dania (np. mięso, filet z ryby) min. 120 g;
 - dodatek skrobiowy: np. ziemniaki min. 200 g; kasze, ryże, makarony min. 150 g.
 - surówki, sałatki, warzywa gotowane min. 130 g.
 - b) danie mączne:
 - podstawowy element (np. pierogi, naleśniki) musi wynosić min. 300 g;

- surówki, sałatki, warzywa gotowane min. 130 g.

3) napój, np. woda, sok, kompot o pojemności min. 200 ml.

5. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia pacjentom wyboru i modyfikacji konsystencji każdego posiłku (śniadanie i obiadokolacja) na: posiłek o konsystencji miksowanej, papkowatej (puree), dostarczający w danej porcji na osobę ilość produktów białkowych (mięso, ryby, jaja) adekwatną do porcji o konsystencji niezmienionej.
6. Wykonawca zobowiązuje się realizować menu tygodniowe, które sporządzane będzie na formularzu menu tygodniowe (stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy) oraz archiwizować te zapisy przez cały czas trwania umowy, określony w § 3 ust. 1. Ponadto Wykonawca przedłoży na prośbę Zamawiającego formularz z menu tygodniowym w celach weryfikacyjnych.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania przez Wykonawcę różnych rodzajów serwisu (np. bufet, serwis niemiecki, room service) po uzgodnieniu rodzaju serwisu z Zamawiającym, w zależności od obowiązujących w danym momencie przepisów sanitarno-epidemiologicznych lub sytuacji wynikających z potrzeb Wykonawcy.

V. Transport

1. Czas przejazdu nie może przekraczać 45 min. na trasie Wykonawca – Zamawiający i 45 minut na trasie Zamawiający.
2. Czas oczekiwania Pacjenta na transport u Zamawiającego nie może wynieść więcej niż 60 minut przed procedurą medyczną, jak również po jej wykonaniu.
3. Zamawiający określa transport na trasie Wykonawca – Zamawiający – Wykonawca w ilości jednego przejazdu dziennie dla jednego Pacjenta.
4. Transport odbywać się musi zgodnie z obowiązującymi w danym momencie przepisami prawa oraz względami sanitarno-epidemiologicznymi.
5. Wykonawca prowadzić będzie rejestr realizowanych przewozów Pacjentów, umożliwiając weryfikację informacji w zakresie: czasu przejazdu poprzez określenie jego początku i końca, pojazdu wykonującego przewóz (marka, rok produkcji, nr rejestracyjny pojazdu), osoby kierującej pojazdem, ilości przewożonych każdorazowo osób. Zapisy odnotowywane będą na formularzu, stanowiącym załącznik nr 5 do umowy.
6. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby pojazd/y, który będzie używany do transportu, był przystosowany do przewozu osób, był sprawny technicznie, posiadał aktualne badania techniczne, a ponadto posiadał aktualną i ważną polisę ubezpieczeniową OC i NNW w zakresie ryzyka wynikającego z prowadzonej działalności.

VI. Rozliczenie

1. Wykonawca zobowiązany jest raz w tygodniu, w sobotę, wystawić fakturę za prawidłowe wykonanie umowy w zakresie zleconego pobytu pacjentów w danym tygodniu. W przypadku ostatniego dnia miesiąca rozliczeniowego, przypadającego przed sobotą danego tygodnia, Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury za dni danego tygodnia pozostałe do końca miesiąca kalendarzowego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia zestawienia pobytu pacjentów zgodnie z Załącznikiem nr 6 do umowy codziennie i przysyłać je drogą mailową do Zamawiającego oraz dodatkowo raz w tygodniu Wykonawca jest zobowiązany sporządzić zestawienie pobytu pacjentów, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do umowy, które bezzwłocznie prześle drogą mailową do Zamawiającego oraz podpisane załączy do faktury. To samo Zestawienie pobytu pacjentów, Wykonawca dołączyć winien do faktury wystawionej za dni danego

tygodnia pozostałe do końca miesiąca kalendarzowego w przypadku kiedy miesiąc kalendarzowy kończy się w dni poprzedzające sobotę.

3. Zamawiający upoważnia Wykonawcę w czasie trwania umowy do wystawiania faktur bez swojego podpisu. Zapłata za wykonanie przedmiotu umowy płatna będzie na podstawie prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę faktur i doręczonych w formie zgodnej z obowiązującymi przepisami prawa.
4. Zamawiający zobowiązuje się dokonać płatności odnoszącej się wyłącznie do pobyków, które zweryfikowane zostaną w aspekcie zgodności dat obciążeń opisanych na poprawnie wystawionej fakturze, z czasem aktywnym procesu terapii. W przypadku wystąpienia niezgodności, Zamawiający poinformuje o tym fakcie Wykonawcę, a Wykonawca wystawi fakturę korygującą, wraz ze skorygowanym zestawieniem i dostarczy ją Zamawiającemu.
5. Zamawiający zapłaci na rzecz Wykonawcy należności w formie przelewu w terminie do 60 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury wraz z zestawieniem pobytu pacjentów (Załącznik nr 6 do umowy) na wskazany na fakturze nr rachunku bankowego Wykonawcy.

VII. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania wizji lokalnej przed podpisaniem umowy, w celu potwierdzenia czy Wykonawca spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania audytu sprawdzającego, w trakcie trwania umowy, w celu potwierdzenia, czy Wykonawca spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
3. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o planowanym audycie sprawdzającym minimum 2 dni przed planowanym terminem.
4. Audyt sprawdzający obejmował będzie zakres wymagań określony w przetargu.
5. Wykonawca otrzyma kopię raportu z audytu w terminie do 14 dni roboczych od przeprowadzenia audytu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia monitoringu realizacji usługi transportowej, w celu potwierdzenia, czy Wykonawca spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
7. W związku z zapisami pkt. 7 powyżej, Wykonawca poproszony będzie przez Zamawiającego o przesłanie Rejestru przejazdów (Załącznik nr 5 do umowy).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli doraźnej, wynikającej z otrzymania skargi pisemnej od Pacjenta korzystającego z pobytów w hotelu Wykonawcy, jeśli uzna, że niewystarczająca jest pisemna odpowiedź Wykonawcy na otrzymaną skargę. O podjęciu kontroli doraźnej, Zamawiający nie musi informować Wykonawcy z wyprzedzeniem. Raport z przeprowadzonej kontroli doraźnej, Zamawiający prześle Wykonawcy w ciągu 7 dni roboczych, a Wykonawca będzie miał 7 dni roboczych na pisemną odpowiedź.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia anonimowej ankiety satysfakcji Pacjenta ze świadczonych przez hotel usług, której wzór stanowi załącznik nr 7 do umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia rozmów telefonicznych z Pacjentami, którzy są w trakcie lub po zakończeniu pobytu w ramach okresu terapii.
11. Ilości pobyków rzeczywiście zrealizowanych przez Zamawiającego mogą być niższe, niż przewidywane zapotrzebowanie. Określenie przewidywanego zapotrzebowania nie rodzi po stronie Zamawiającego obowiązku realizacji wszystkich noclegów w ilościach wskazanych w umowie.

12. Wykonawca w trakcie realizacji umowy, na terenie Zamawiającego zobowiązuje się postępować zgodnie z:
 - Informacją środowiskową dla firm współpracujących z Centrum Onkologii w Bydgoszczy,
 - Informacją o zagrożeniach występujących na terenie Centrum Onkologii w Bydgoszczy,udostępnionymi na stronie internetowej pod adresem: <https://bip.co.bydgoszcz.pl/informacje-dla-firm/>, a także „Wymaganiami w zakresie BHP i ppoż. dla firm współpracujących, których pracownicy wykonują prace na terenie Centrum Onkologii”, określonymi w Załączniku nr 10 do umowy.
13. Zamawiający wymaga spełnienia warunków określonych m.in. w ustawie z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz.U. z 2025 r., poz.1071 t.j.), ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz.1320 t.j.), ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2024 r., poz.1539 t.j.), ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym (Dz. U. z 2024 r., poz. 1251 t.j.), ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz.1448 t.j.), Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166), Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r., poz. 1225 t.j.), Ustawy z dnia 6 marca 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r., poz. 236, t.j.), Ustawy z dnia 8 marca 2013 o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1790 t.j.), Ustawy z 14 sierpnia 2023 o zmianie ustawy – Kodeks rodzinny i opiekuńczy oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. 2023, poz. 2809 t.j.), oraz innych obowiązujących przepisów, szczególnie mających zastosowanie w wykonaniu niniejszej umowy.
14. Zamawiający wymaga spełnienia warunków opisanych w Umowie powierzenia przetwarzania danych osobowych stanowiącej Załącznik nr 8 do umowy.