

Formularz cenowo - techniczny**I. Charakterystyka zamawiającego**

W strukturze organizacyjnej Zamawiającego - Szpitala Uniwersyteckiego im. Karola Marcinkowskiego w Zielonej Górze Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością wyodrębnione są oddziały, pododdziały i odcinki szpitalne rozmieszczonych w 6 odrębnych budynkach/pawilonach. Komunikacja pomiędzy budynkami – drogi asfaltowe. Lokalizację poszczególnych pawilonów przedstawiono w załączniku nr 2 do Wzoru umowy (załącznik nr 7 do SWZ).

Oddziały szpitalne dysponują ogółem 610 łózkami, których szczegółowe zestawienie zawiera załącznik nr 3 do Wzoru umowy (załącznik nr 7 do SWZ).

II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności codzienne:

a/ przygotowywanie posiłków na zasadach przewidzianych w umowie oraz załącznikach,

b/ dostarczanie posiłków w tym napojów do posiłków na zasadach przewidzianych w umowie i załączniku - do siedziby Zamawiającego do pomieszczeń kuchni oddziałowych dla około 465 pacjentów Zamawiającego w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami jednorazowego użytku dla każdego pacjenta oddzielnie na każdy posiłek.

2. W zakresie realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca obowiązany będzie również
a/ utrzymywać w należytej czystości pojemniki używane do: przechowywania i transportu posiłków, oraz wózki transportowe ,

b/ przekazywać do unieszkodliwiania w trybie i na zasadach określonych w ustawie o odpadach wszelkie resztki i odpady pokonsumpcyjne oraz zużyte naczynia i sztućce jednorazowego użytku.

3. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia w zakładach opieki zdrowotnej.

4. W przypadku zmiany przepisów, o których mowa w pkt II.3., wykonawca dostosuje procedury przygotowania i dostarczania posiłków do właściwych wymogów bez dodatkowych opłat ze strony zamawiającego.

5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za wszystkie czynności podjęte przez niego lub zaniechane, do których będzie zobowiązany na podstawie umowy w sprawie niniejszego przedmiotu zamówienia.

6. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania odpowiedniej ilości pojemników i worków na resztki i odpady pokonsumpcyjne oraz zużyte naczynia i sztućce jednorazowego użytku do każdego oddziału zamawiającego.

III. Przygotowanie posiłków

1. Charakterystyka posiłków

a/ Pod pojęciem posiłku należy w szczególności rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowywanych zgodnie z wymaganiami danej diety, wchodzących w skład:

- śniadania,
- II śniadania,
- obiadu,
- podwieczorku,
- kolacji,
- posiłku nocnego.
- mieszanek mlecznych i zup jarzynowych przeznaczonych do całodziennego żywienia noworodków, niemowląt i dzieci do 3 roku życia

b/ standardowe dzienne żywienie pacjenta (dieta podstawowa/ normalna, łatwostrawna) obejmuje, z zastrzeżeniem pkt III.1c oraz III. 1 d, trzy posiłki :

- śniadanie składające się z: dania mlecznego (zupa), dania zimnego lub ciepłego oraz ciepłego napoju,
- obiad składający się z: zupy, drugiego dania i napoju,
- kolacja składająca się z: dania zimnego lub ciepłego i ciepłego napoju.

c/ w przypadku diet: podstawowej dziecięcej (i innych diet stosowanych w żywieniu dzieci), łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwostrawnej bogatobiałkowej/wysokokalorycznej, łatwostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, łatwostrawnej o zmienionej konsystencji, wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, bezsolnej/nerkowej, dzienne żywienie obejmować powinno pięć posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek oraz kolacja,

W przypadku diet o zmienionej konsystencji: płynna , płynna-papkowata oraz papkowata dzienne żywienie obejmować powinno sześć posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, dodatkowa kolacja.

d/ w przypadku stosowania diety II roku życia - dzienne żywienie obejmować powinno pięć posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja

e/ podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów stanowią:

- wykaz diet, o których mowa w pkt.III.2

- wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów opieki zdrowotnej, opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia,
- indywidualne diety według zaleceń lekarskich,
- dzienne zbiorcze zestawienie ilości zamawianych posiłków- diet z poszczególnych oddziałów szpitalnych.

Uwaga: zamawiający przekazuje wykonawcy dzienne zbiorcze zestawienie ilości zamawianych posiłków - diet (obiad i kolacja w danym dniu oraz śniadanie w następnym dniu) z poszczególnych oddziałów szpitalnych do godz. 9.00 z możliwością wprowadzenia korekt każdego dnia w następujących godzinach:

- śniadanie: do godz.7.30,
- obiad: do godz. 11.15
- kolacja: do godz. 14.15

f/ rodzaje i skład diet określa zamawiający.

g/ Zamawiający dopuszcza możliwość sporządzania zestawienia ilości zamawianych posiłków- diet przez pracownika wykonawcy po wcześniejszym pisemnym wyrażeniu zgody przez zamawiającego.

2. Wykaz diet

- a/ podstawowa/normalna,
- b/ łatwostrawna,
- c/ łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu,
- d/ z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
- e/ łatwostrawna bogatobiałkowa
- f/ podstawowa dziecięca,
- g) II roku życia,
- h/ łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- i/ łatwostrawna nerkowa/bezsolna,
- j/ bogatoresztkowa,
- k/ dieta ścisła/biegunkowa,
- l/ o zmienionej konsystencji : płynna, papkowata,
- l/ wegetariańska,
- m/wegańska

n./wysokokaloryczna

o/ diety o zmienionej konsystencji np. papkowata, płynna , płynno papkowata

p/ inna, np.: bezglutenowa, hypoalergiczna, ubogoenergetyczna

Uwaga: Średnio miesięcznie dieta podstawowa stanowi 40% ogółu żywionych, diety pięcioposiłkowe (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, podstawowa dziecięca, II roku życia, łatwostrawna bogatobiałkowa, dieta kobiet ciężarnych i po porodzie) stanowią 35% ogółu żywionych, diety o zmienionej konsystencji (płynna, papkowata, płynno papkowata, sonda wysokokaloryczna) oraz ścisła stanowią 8% ogółu żywionych a pozostałe diety stanowią 21% ogółu żywionych.

3. Charakterystyka diet

a) podstawowa (normalna)- obejmuje posiłki spożywane przez osoby o zdrowym przewodzie pokarmowym. Spełnia wszystkie warunki racjonalnego żywienia. Liczba posiłków - 3. Sposób przyrządzania potraw uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw (gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie). Dieta ta służy za podstawę do planowania diet leczniczych. W posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych należy uwzględnić dodatek warzyw lub owoców w ilości nie mniejszej niż 50 g każdorazowo oraz pieczywa pszenno żytniego jasnego i razowego.

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

W przypadku Pacjentów onkologicznych, ze względu na zwiększone zapotrzebowanie energetyczne kaloryczności diety powinna wynosić 2500 kcal i składać się z 6 posiłków dziennie.

b) podstawowa dziecięca- posiłki spożywane przez dzieci o zdrowym przewodzie pokarmowym. Liczba posiłków- 5.

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

c) II roku życia – obejmuje 5 posiłków stosowanych w żywieniu dzieci w wieku 1-3 lat. Żywnienie obejmuje posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja.

Założenia diety: energia 1000 -1300kcal, białko: dzieci 12-24 miesiący 5-15% ;dzieci 24-36 miesiący 10-20%, tłuszcz ogółem 30-40%, węglowodany ogółem 45-65%.

d) łatwostrawna- obejmuje posiłki nie obciążające przewodu pokarmowego. W diecie należy ograniczyć lub wykluczyć potrawy tłuste, wzdymające, smażone, pieczone w tradycyjny sposób, ostro przyprawione, zawierające dużo błonnika. Dieta ta stanowi podstawę do planowania diet pozostałych .

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

e) łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu - modyfikacja diety łatwostrawnej polegająca na zmniejszeniu produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Dopuszczalne techniki kulinarne: gotowanie tradycyjne lub na parze, duszenie bez wcześniejszego obsmażania, pieczenie bez dodatku tłuszczu - w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych.

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 15-25% , węglowodany ogółem 45-65%

f) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- w diecie ogranicza się lub wyklucza produkty zawierające węglowodany szybko wchłaniające się jak: cukier, miód, dżemy wysokosłodzone, słodycze. Zwiększa się podawanie węglowodanów złożonych (skrobia i błonnik pokarmowy). W diecie należy stosować ciemne makarony, ciemny ryż, kaszę gryczaną (należy gotować „al dente”), tylko ciemne pieczywo oraz dodatki warzywne w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych w ilości nie mniejszej niż 100 g każdorazowo. W posiłkach śniadaniowych nie należy podawać mleka. Liczba posiłków 5. Na zlecenie lekarza dieta ta może składać się z 6 posiłków. Ostatni szósty posiłek (nocny) jest dodatkową kolacją podawaną w formie kanapki (chleb, masło, wędlina, warzywa). Posiłek nocny będzie dostarczany w terminie dostawy kolacji. Dopuszczalne techniki kulinarne: gotowanie tradycyjne lub na parze, duszenie bez wcześniejszego obsmażania, pieczenie bez dodatku tłuszczu - w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych. Potrawy smażone należy ograniczyć do 3 razy w jadłospisie dekadowym.

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

g) łatwostrawna bogatobiałkowa- modyfikacja polega na zwiększeniu ilości podawanego białka. Ilość posiłków 5. Drugie śniadanie i podwieczorek musi być posiłkiem białkowym.

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 1,5-2,0 g/kg masy ciała należnej (lub 2,0-3,0g/kg masy ciała należnej przy silnych oparzeniach dużej powierzchni ciała), tłuszcz ogółem 20-30%, węglowodany ogółem 50-55%.

h) łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego/papkowata – ogranicza się potrawy i produkty pobudzające czynność wydzielniczą żołądka. Dopuszczalne techniki kulinarne: gotowanie tradycyjne lub na parze, duszenie bez wcześniejszego obsmażania, pieczenie bez dodatku tłuszczu- w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych.

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

i) łatwostrawna o zmienionej konsystencji- określa konsystencję płynną, płynną-papkowatą lub papkowatą- obejmuje 5 posiłków. Zawiera dodatki typu mleko, kisiele, budynie, koktajle mleczne, jogurt, kefir.

j) łatwostrawna nerkowa/ bezsolna – o ograniczonej zawartości soli i fosforu,

k) bogatoresztkowa - o zwiększonej ilości płynów oraz produktów z błonnikiem pokarmowym do 40-50 g/dobę,

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

l) bezglutenowa - z wyłączeniem produktów zawierających gluten, przygotowywana na indywidualne zlecenie lekarza,

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

- f) hypoalergiczna – z wyłączeniem produktów wywołujących uczulenie, przygotowywana na indywidualne zlecenie lekarza.
- m) dieta ścisła/biegunka- stosowana w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, w chorobach zakaźnych i stanach pooperacyjnych. Każdy posiłek składa się z kleiku z ryżu, sucharów, chrupiek kukurydzianych, wafli ryżowych i gorzkiej herbaty. Ilość posiłków 3. \
- n) wegetariańska-z wyłączeniem mięsa i jego przetworów oraz ryb i ich przetworów
- o) wegańska- z wyłączeniem produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym: mięsa i jego przetworów, ryb i ich przetworów, jaj i ich przetworów, mleka i jego przetworów oraz miodu
- p/ dieta o zmienionej konsystencji np. papkowata, płynna - jest modyfikacją diety łatwostrawnej, modyfikacja polega na zmianie konsystencji produktów i potraw, które są podawane w formie płynnej lub papkowej

Założenia diety: energia 2200 kcal, białko 10-20%, tłuszcz ogółem 20-30% , węglowodany ogółem 45-65%

4. Podstawowe zasady przygotowywania posiłków

1. W zakresie przygotowywania posiłków wykonawca zobowiązany jest do:

- a) Przygotowywania posiłków zgodnie z dziennym zamówieniem składanym przez Zamawiającego.
- b) Przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- c) Opracowania jadłospisów:

- na okres 21 dni zgodnie z wykazem diet zawartym w pkt III.2 oraz III.3

Uwaga: Opracowany jadłospis wraz z określoną gramaturą, kalorycznością, zawartością białek, tłuszczów i węglowodanów wszystkich potraw, na 5 dni przed wprowadzeniem do realizacji wykonawca przedkłada w celu zatwierdzenia upoważnionemu pracownikowi zamawiającego.

- dziennych- których podstawę stanowią zatwierdzone 21 dniowe jadłospisy- przekazywanych do poszczególnych oddziałów szpitalnych w terminie dostawy śniadania.

- d) Stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie opracowywania jadłospisów i doboru produktów z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców,
- e) Powiadamiania o zmianach w jadłospisach, których wcześniej nie mógł przewidzieć,
- f) Wyliczenia diet pod względem zawartości składników odżywczych – na żądanie zamawiającego,
- g) Uwzględniania w opracowywanych jadłospisach potraw zgodnych z tradycją świąt,
- h) Używania tylko świeżych lub mrożonych warzyw i owoców.
Warzywa stosowane jako dodatki w posiłkach śniadaniowych lub kolacyjnych należy podawać w formie plasterków np. pomidor, ogórek świeży, kiszony, rzodkiewka lub pasków np. papryka surowa.

- i) Uwzględnienia minimum sześć razy w okresie 21 dni potraw z mięsa nierozdrobnionego(wieprzowego, wołowego, drobiu) w postaci porcji dla jednego pacjenta,
- j) Stosowania konserw rybnych lub mięsnych tylko w posiłku śniadaniowym lub kolacyjnym co najwyżej dwa razy w tygodniu jedynie w przypadku żywienia pacjentów z dietą podstawową.
- k) Nie stosowania w posiłkach obiadowych w jakiegokolwiek postaci przetworów mięsnych w postaci: parówek, mortadeli i przetworów mięsnych typu kielbasa.
- l) Stosowania w żywieniu dzieci, kobiet ciężarnych i w okresie poporodowym masła o zawartości min.82% tłuszczu.
- ł) Wartość produktów stanowiących wykonanie dziennej racji pokarmowej w stawce osobodnia powinna wynosić nie mniej niż 10,56 zł brutto.
- m) Pacjenci oddziałów onkologicznych (w tym Klinicznego Oddziału Hematologii) i kobiety ciężarne i w okresie poporodowym powinni otrzymywać min.500 g warzyw i owoców dziennie (nie wliczając w to ziemniaków) w postaci surowej i gotowanej.
- n) Przedstawiania zamawiającemu wyników kontroli nadzoru sanitarnego w zakresie stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni, w której są przygotowywane posiłki, a także w zakresie oceny jadłospisów i posiłków przygotowywanych dla zamawiającego bezzwłocznie po ich uzyskaniu,
- o) Nie stosowania w żywieniu pacjentów wędlin oraz przetworów mięsnych zawierających MOM (mięso oddzielone mechanicznie), fosforany i glutaminian monosodowy. W żywieniu pacjentów należy stosować wędliny o zawartości min.70% mięsa.
- p) Nie stosowania w żywieniu pacjentów serów topionych i wyrobów seropodobnych, potraw z podrobów typu: gulasz z wątróbki czy z żołądków a także kotletów z grochu.
- r) W żywieniu pacjentów nie należy stosować gotowych półproduktów rybnych i mięsnych np. burgery lub kotlety a także gotowych potraw garmazeryjnych typu: naleśniki, placki, racuchy.
Nie należy stosować pulpetów rybnych – dopuszcza się podawanie ryby w postaci pieczonej, gotowanej w wodzie lub na parze.
- s) W żywieniu pacjentów z dietą cukrzycową nie należy stosować:
 - surówek zawierających w składzie cukier i majonez,
 - sosów zawierających mąkę pszenną, w zamian należy stosować sosy na bazie jogurtu naturalnego i ziół -świeżych lub suszonych,
 - owoców będących samodzielnym posiłkiem chyba, że są podawane z dodatkiem orzechów lub pestek,
 - surówek z warzyw będących samodzielnym posiłkiem na II śniadanie lub podwieczorek.
 - produktów mlecznych typu: jogurt, maślanka, kefir podawanych jako samodzielny posiłek (szczególnie II śniadanie i podwieczorek)
- t) Jogurty stosowane w żywieniu pacjentów powinny zawierać w składzie tylko mleko i żywe kultury bakterii jogurtowych,
- u) W żywieniu osób na diecie wegetariańskiej i wegańskiej należy stosować w każdym posiłku szeroki wybór produktów zawierających białko roślinne m.in. ciecierzycy, soczewica, mleko roślinne, jogurty roślinne,pestki, orzechy,

w) W żywieniu pacjentów nie należy stosować dodatków typu kostka rosołowa w postaci stałej, proszku lub w płynie,

y) W żywieniu pacjentów nie należy używać żadnych produktów oraz przypraw zawierających w składzie wzmacniacze smaku typu glutaminian monosodowy i tłuszcze utwardzone .

z) potrawy półmieszne typu: bigos, łazanki, risotto wolno stosować najwyżej 1 raz w tygodniu oraz potrawy z mięsa rozdrobnionego typu: spaghetti lub potrawka z kurczaka najwyżej raz w tygodniu.

ż) wykonawca jest zobowiązany dostarczać codziennie kubki jednorazowego użytku do oddziałów w ilości :

- Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 30 szt.
- Anestezjologii i Intensywnej Terapii dla Dzieci – 20 szt.

ź) w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych należy podawać 2 dodatki do pieczywa w tym co najmniej jeden zawierający białko zwierzęce np. wędlina + dżem, wędlina+ ser biały, jajo+ ser żółty, wędlina+ pasta z fasoli. Ilość dodatków śniadaniowych i kolacyjnych powinna umożliwić obłożenie wszystkich kromek pieczywa przewidzianych na dany posiłek.

2. Posiłek nocny powinien składać się przykładowo z: kanapki z ciemnego pieczywa z wędliną i sałatą.

3. Żywienie kobiet w ciąży lub po porodzie powinno uwzględniać aktualny trymestr ciąży lub okres poporodowy:

- I trymestr- 2200 kcal,
- II trymestr – 2560 kcal,
- III trymestr 2675 kcal.

Wszystkie diety w żywieniu kobiet w ciąży lub w okresie poporodowym powinny składać się z 5 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja (za wyjątkiem diety cukrzycowej i cukrzycowo - wątrobowej, które składają się z 6 posiłków – zawierają dodatkową kolację) i dotyczy wszystkich diet m.in. wątrobowej, wegetariańskiej, łatwostrawnej, bezglutenowej itp. Należy stosować wysokiej jakości produkty mięsne, rybne i mleczne oraz ich przetwory.

4. Ponadto, podczas przygotowywania posiłków przeznaczonych do całodziennego żywienia noworodków, niemowląt i dzieci do 3 roku życia wykonawca powinien uwzględnić następujących zaleceń:

- a) wszystkie mieszanki mleczne, lecznicze i zupy jarzynowe powinny być porcjowane w butelkach zamykanych systemem jałowym.

UWAGA: Zamawiający umożliwi wykonawcy sterylizację smoczków do butelek w Centralnej Sterylizatorni Zamawiającego według cennika obowiązującego u Zamawiającego.

- b) na każdej butelce zawierającej posiłek, o którym mowa w pkt.III.4 ppkt. 4a wymagane jest zamieszczenie etykiety z co najmniej następującymi danymi: data przygotowania posiłku, nazwa posiłku, imię i nazwisko dziecka.
- c) uzgodnienia z zamawiającym receptury (skład i ilość) mieszanek mlecznych, leczniczych i zup jarzynowych, zamawiający każdorazowo określi ilość i wielkość jednostkową opakowania (butelki).
- d) przygotowywania zapasów mieszanek mlecznych, leczniczych i zup jarzynowych (dla dzieci przyjętych w godzinach nocnych) zgodnie ze złożonym zamówieniem bez dodatkowych kosztów dla zamawiającego.

- e) zestawienie ilości poszczególnych mieszanek mlecznych, leczniczych z oddziałów zamawiającego na każdy dzień upoważniony pracownik zamawiającego przekazuje wykonawcy najpóźniej do godz.8.00 każdego dnia.

5. Do przygotowywania mieszanek mlecznych i leczniczych należy używać przede wszystkim następujących produktów: mleko w proszku Bebiko (1, 2, 2R, 2GR), Babilon, Nan, Humana i inne oraz preparaty mlekozastępcze – Nutramigen, Babilon pepti.

6. Ponadto, w celu żywienia noworodków, niemowląt i dzieci w wieku do lat 3 wykonawca zobowiązany jest przygotowywać: zupy jarzynowe, papki marchwiowe (I,II,III,IV,V), marchwiankę, herbatę, kaszę manną na mleku.

7.Stosowania następującej procedury w zakresie dostarczania mieszanek mlecznych, leczniczych i zup jarzynowych:

- mieszanki mleczne przygotowywane z mleka np.: Bebiko (1, 2, 2R, 2GR), Nann, Babilon muszą być dostarczone do określonych kuchni szpitalnych Zamawiającego najpóźniej na godzinę przed spożyciem, przy czym pierwsza dostawa nastąpi nie później niż o godz.8.30.
- zupy jarzynowe, marchwianka, papki marchwiowe, herbata oraz kasza manna na mleku po pasteryzacji i schłodzeniu należy dostarczać 1 x dziennie, przy czym pierwsza dostawa nastąpi nie później niż o godz. 8.30.

10. Ponadto, wykonawca zobowiązany jest do dostarczania 1 raz w miesiącu suchej herbaty w opakowaniach:

- a) 100g do następujących oddziałów szpitalnych: Kliniczny O. Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Kliniczny O .Chorób Wewnętrznych, Kliniczny O. Hematologii, Kliniczny O. Neurologii z Pododdz. Udarowym, Kliniczny O .Kardiologii, Kliniczny O. Nefrologii, Kliniczny O. Urologii, , Kliniczny O. Chirurgii i Urologii Dziecięcej, Kliniczny O. Neurochirurgii, Zakładu Rehabilitacji Neurologicznej, Kliniczny O. Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Kliniczny O. Chirurgii Klatki Piersiowej, Kliniczny O. Okulistyki, Kliniczny O. Radioterapii oraz odcinków: Rooming-in, Patologii Ciąży, Ginekologii II, Onkologii Ogólnej – część ginekologiczna, Kliniczny O. Intensywnej Terapii dla Dzieci, Kliniczny Oddział Onkologii i Hematologii Dziecięcej.
- b) 200 g do następujących oddziałów szpitalnych: Kliniczny O. Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej, Kliniczny O. Chirurgii Naczyniowej, Kliniczny O. Chorób Płuc, Kliniczny O. Otorynolaryngologii, Kliniczny O. Chorób Zakaźnych, oraz odcinek: Onkologii Ogólnej, Kliniczny O. Pediatrii (Dzieci Starsze i Dzieci Młodsze)

IV. Dostarczanie posiłków

1. W zakresie dostarczania posiłków wykonawca jest zobowiązany do:
- a) Dostarczania posiłków do poszczególnych oddziałów zamawiającego, stosując w tym celu:
- pojemniki jednorazowe, (każdy posiłek dla każdego pacjenta zapakowany oddzielnie)
 - sztućce jednorazowe
 - inne naczynia jednorazowego użytku dopuszczone do kontaktu z żywnością,

Uwaga: Zamawiający dopuszcza w trakcie realizacji umowy zmianę metody pakowania posiłków (za uprzednią pisemną zgodą) z naczyń jednorazowych na system (np. tace termoizolacyjne do posiłków), który

polega na indywidualnym wyporcjowaniu i dostarczeniu posiłku dla każdego pacjenta wraz ze sztućcami. Każdy posiłek dla każdego pacjenta musi być zapakowany oddzielnie. Mycie i dezynfekcja tac, naczyń i sztućców musi odbywać się w pomieszczeniach zmywalni wykonawcy.

- b) Posiadania środków transportu zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- c) wyposażenia w wózki do transportu posiłków do wszystkich oddziałów we własnym zakresie.
- d) Wyposażenia pracowników zajmujących się transportem posiłków do oddziałów w jednolite ubrania ochronne z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.

2. Wykonawca jest zobowiązany do prawidłowego i czytelnego opisywania pojemników z dostarczaniem potrawami dla poszczególnych oddziałów szpitalnych zamawiającego umożliwiającą prawidłową dystrybucję posiłków. Opis powinien zawierać informację dotyczącą oddziału i nazwę diety.

3. Wykonawca jest zobowiązany prowadzić stosowną ewidencję dzienną dostarczonych pacjentom posiłków. Ewidencja, prowadzona oddzielnie dla każdego oddziału szpitalnego, powinna zawierać co najmniej dane dotyczące:

- a) ilości faktycznie dostarczonych posiłków
- b) potwierdzenia przez właściwego, upoważnionego pracownika oddziału szpitalnego danych, o których mowa w ppkt a .

4. Dienne ewidencje dostarczonych oraz wydanych posiłków wykonawca przekazuje sukcesywnie do Działu Żywnienia zamawiającego w terminie 3 dni od ich sporządzenia.

5. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości otrzymanego przez pacjenta posiłku bezwzględnie wymagana jest wymiana w ciągu 30 minut takiego posiłku na właściwy.

6. Temperatura wydawanych pacjentom posiłków powinna wynosić w przypadku:

- a) zup, dań oraz napojów ciepłych - co najmniej 63°C,
- b) dań i napojów zimnych - do 10 °C .

7. Godziny dostarczania posiłków do oddziałów:

- a) **8⁰⁰ - 8³⁰** - śniadanie, drugie śniadanie,
- b) **13⁰⁰ - 13³⁰** - obiad, podwieczorek
- c) **17¹⁵ - 17⁴⁵** - kolacja, posiłek nocny.

8. Resztki i odpady pokonsumpcyjne oraz naczynia, o których mowa w pkt. IV 1.a, wykonawca będzie zabierał z kuchni oddziałowych szpitala najpóźniej do godziny 19.00 każdego dnia.

9. Zamawiający w celu dokonania oceny temperatury posiłku, oceny organoleptycznej, estetyki i jakości posiłku wymaga od Wykonawcy dostarczenia przy każdym posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) nieodpłatnie dodatkowego posiłku z diety normalnej

10. Procedura kontroli temperatury i oceny organoleptycznej posiłków

- a) Bezpłatny posiłek przeznaczony do kontroli temperatury i oceny organoleptycznej powinien być dostarczony na Kliniczny Oddział Chirurgii Naczyniowej w godzinach śniadania, obiadu oraz kolacji.
- b) Pracownik upoważniony przez Zamawiającego dokonuje pomiaru temperatury posiłków na oddziale.
- c) Pracownik upoważniony przez Zamawiającego dokonuje oceny zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem dziennym i dekadowym.
- d) Pracownik upoważniony przez Zamawiającego dokonuje oceny organoleptycznej posiłków, która obejmuje: smak, zapach, wygląd, konsystencję i świeżość.
- c) Pracownik upoważniony przez Zamawiającego dokonuje zapisu zebranych wyników i obserwacji w zeszycie kontroli.
- d) W przypadku wykrycia niezgodności w czasie kontroli, uwagi zgłaszane są do Wykonawcy.

V. Informacje dodatkowe

1. Wszyscy pracownicy wykonawcy wykonujący czynności przygotowywania oraz dostarczania posiłków powinni posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.
2. Każdy pracownik wykonawcy zobowiązany jest do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez upoważnionego przez siebie pracownika w kuchni wykonawcy przygotowującej posiłki:
 - d) czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy produkcji.
 - e) stosowanych surowców i produktów (w tym ich składu), gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
 - f) higieny sporządzania posiłków,
 - g) higieny środków transportu.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentacji związanej z żywieniem w celu oceny wywiązywania się wykonawcy ze zobowiązań.
5. Upoważniony pracownik zamawiającego ma prawo do kontrolowania: temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej, estetyki, walorów smakowych dostarczanych posiłków oraz punktualności dostawy posiłków, wyniki kontroli będą dokumentowane w książce kontroli żywienia.
6. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących dostarczanych posiłków.
7. Zamawiający zapewni drogę komunikacji od wejścia do oddziałów z udostępnieniem dźwigów towarowych.

8. Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia działania i likwidacji wszystkich nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia w czasie nieprzekraczającym 30 min od zgłoszenia.

9. Wykonawca jest zobowiązany do opracowania i stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu Analiza Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) obejmujących proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków.

10. W przypadku nałożenia kar oraz opłat za kontrole, a także za badania żywności przez organy kontrolujące na Zamawiającego za nieprzestrzeganie przepisów sanitarnych przez pracowników wykonawcy, wykonawca jest zobowiązany do ich zapłaty.

11. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i zabezpieczania próbek żywnościowych w ilości i sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.

12. Wykonawca jest zobowiązany do udostępniania próbek żywnościowych na potrzeby organów kontrolnych.

13. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres wykonywania usługi do zatrudniania dietetyka z wyższym wykształceniem na kierunku dietetyka lub żywienie człowieka.

14. Jedna z kuchni znajdujących się w Centrum Zdrowia Matki i Dziecka zostaje przeznaczona wraz z wyposażeniem jako kuchnia mleczna w celu przygotowywania mieszanek mlecznych, leczniczych i zup jarzynowych dla wszystkich noworodków, niemowląt i dzieci do lat 3 w oddziałach Zamawiającego.

Wyposażenie kuchni mlecznej:

a) Część czysta

- Szafki wiszące niebieskie, wysoki połysk- 4 szt.
- Szafka pod zlewozmywak ze stali nierdzewnej + zlewozmywak jednokomorowy ze stali nierdzewnej połączone blatem na 3 szafki stojące + bateria do zlewu z ruchoma wylewką.
- szafki stojące na nóżkach niebieskie, wysoki połysk- 3 szt.
- szafa przelotowa ze stali nierdzewnej składająca się z 5 półek umieszczona w ścianie pomiędzy częścią czystą a brudną- 1 szt.
- kuchenka indukcyjna dwupalnikowa do postawienia na blacie- 1 szt.
- stół ze stali nierdzewnej z półką 1 szt.
- krzesło- 1 szt.
- umywalka do rąk ceramiczna z baterią – 1 szt.
- dozownik do mydła – 1 szt.
- dozownik do papieru do rąk – 1 szt.
- lodówki -wysokie 180 cm z zamrażalnikiem -2 szt.
- wózki medyczne z szufladami do transportu mieszanek – 2 szt.
- kosze na odpady- 2 szt.

b) Część brudna wyposażenie:

- Szafka pod zlewozmywak niebieska , wysoki połysk połączona z blatem ze stali nierdzewnej + zlewozmywak jednokomorowy z baterią z ruchoma wylewka – 1 szt.
- Szafki stojące na nóżkach niebieskie, wysoki połysk- 2 szt.
- Zmywarka gastronomiczna wraz z pojemnikiem (zasalaczem) do wody.
- kosze na odpady – 2 szt.
- Umywalka ceramiczna z baterią – 1 szt.
- Dozownik do mydła- 1 szt.
- Dozownik do papieru do rąk – 1 szt.

15. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia na koszt własny każdego dnia odpowiedniej ilości właściwych (jednokrotnego użytku) pojemników niezbędnych do gromadzenia pozostałości z żywienia pacjentów Klinicznego Oddziału Chorób Zakaźnych.

16. Cena jednostkowa osobodnia, o której mowa w pkt VI.3 w przypadku diety II roku życia obejmuje posiłki dostarczane z kuchni centralnej oraz z kuchni mlecznej.

17. Zamawiający wymaga, aby w ramach realizacji umowy czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków, były wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę niezależnie od tego, czy usługi te będzie wykonywał Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca.

18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia (wraz z jadłospisem 3-tygodniowym do akceptacji) dla diety podstawowej i łatwostrawnej wykazu ilości produktów użytych do sporządzenia jednego posiłku.

19. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia do oddziałów szpitalnych w ciągu miesiąca od podpisania umowy następujących sprzętów:

- lodówki do przechowywania posiłków (dla tych pacjentów, którzy nie mogą ich spożyć w godzinach spożywania posiłków) – w ilości 22 szt.
- kuchenki mikrofalowe- 30 szt.
- czajniki elektryczne- 30 szt.

W przypadku awarii w/w sprzętów Wykonawca jest zobowiązany do ich naprawy lub wymiany na nowy (dotyczy to także obecnie używanych lodówek w oddziałach CZMID będących własnością Zamawiającego).

20. Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć każdą lodówkę, o której mowa w pkt. V.19 w termometr do pomiaru temperatury w urządzeniu.

VI. Obliczenie ceny oferty

1. Na cenę jednostkową osobodnia składają się trzy składniki - ceny jednostkowe posiłków:

- c) cena śniadania i II śniadania, zwana dalej zryczałtowaną ceną śniadania,
- d) cena obiadu i podwieczorku, zwana dalej zryczałtowaną ceną obiadu,
- e) cena kolacji i posiłku nocnego, zwana dalej zryczałtowaną ceną kolacji.

2. Udział procentowy poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej osobodnia:

A. zryczałtowana cena śniadania (śniadanie i II śniadanie)

- 30% ceny jednostkowej osobodnia, tj. 10,83 netto; 11,70 brutto złotych

B. zryczałtowana cena obiadu (obiad i podwieczorek)

- 50% ceny jednostkowej osobodnia, tj. 18,05 netto; 19,49 brutto złotych

C. zryczałtowana cena kolacji (obiad i posiłek nocny)

- 20% ceny jednostkowej osobodnia, tj. 7,22 netto; 7,80 brutto złotych

3. Cena jednostkowa osobodnia (suma składników A + B + C) wynosi 36,10 netto; 38,99 brutto złotych.

4.Podstawę wynagrodzenia wykonawcy w miesięcznym okresie rozliczeniowym stanowić będzie faktycznie (zgodnie z ewidencją, o której mowa w pkt IV.3 i 4.), odebrana przez zamawiającego ilość:

śniadań, obiadów, kolacji pomnożona przez właściwą cenę jednostkową danego posiłku - zryczałtowaną cenę śniadania, obiadu lub kolacji,

Przedmiot zamówienia	Przewidywana ilość w okresie 28 miesięcy	Cena jednostkowa netto osobodnia (zł)	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa osobodnia brutto (zł) 5 = 7/2	Wartość netto (zł) 6 = 2 x 3	Wartość brutto (zł) 7 = 6 + 4
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
Usługi sukcesywnego przygotowywania, dostarczania posiłków - całodobowe żywienie około 465 pacjentów Zamawiającego	400 000	36,10	8%	38,99	14 440 000,00	15 595 200,00
Cena ofertowa					14 440 000,00	15 595 200,00

.....

podpis/y osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy