

Część III SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia

Wymagania i warunki Zamawiającego dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest:

- a) Sporządzenie w czasie **24 miesięcy** trwania umowy, około **57.142** posiłków całodziennych w kuchni Wykonawcy. Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r (Dz. U. z 2010r nr 136, poz. 914 z późn. zm.), zasadami dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz normami HACCP.
- b) Dostarczenie przez Wykonawcę przygotowanych posiłków całodziennych, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- c) Dystrybucja w poszczególne oddziały szpitalne, (tzw. do łóżka pacjenta) przygotowanych posiłków całodziennych.
- d) Odbiór brudnych naczyń, sztućców, pojemników, itp. po posiłkach oraz utylizacja resztek pokarmowych.
- e) Zmywanie naczyń po posiłkach.

Na posiłek całodzienny składa się:

- ⇒ śniadanie 20% kosztu posiłku całodziennego
- ⇒ obiad 55% kosztu posiłku całodziennego
- ⇒ kolacja 25% kosztu posiłku całodziennego.

Dla pacjentów chorych na cukrzycę :

- ⇒ drugie śniadanie - stanowi 50% wartości śniadania
- ⇒ podwieczorek - stanowi 50% wartości kolacji.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia całodobowego wyżywienia według diet określonych w Załączniku nr 2 do Wzoru umowy, z uwzględnieniem następujących wymogów Zamawiającego:

- śniadania i kolacje z uwzględnieniem dodatków owocowych lub warzywnych,
- masło o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 73%,
- obiady dwudaniowe,
- napoje (herbata w termosach, woda mineralna) w 4 oddziałach: Wewnętrznym, Chirurgicznym, Ortopedycznym i Dziecięcym,
- mleko w oddziale Dziecięcym,
- w czasie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocnych przygotowywanie potraw świątecznych z uwzględnieniem ciasta,
- jadłospis dekadowy z rozbiciem na dietę ogólną i lekkostrawną - dostarczany na trzy dni przed dekadą,
- jadłospisy jednodniowe z uwzględnieniem diety: ogólnej, lekkostrawnej, cukrzycowej, dziecięcej i płynno - papkowatej.

Ilość diet zamawianych przez Zamawiającego, w podziale na III główne grupy będzie kształtowała się następująco:

- I dieta ogólna - średnio 22% ilości wszystkich zamawianych diet
- II dieta lekkostrawna - średnio 64% ilości wszystkich zamawianych diet
- III dieta chirurgiczna - średnio 14% ilości wszystkich zamawianych diet.

3. Do rozliczenia wartości wydanych posiłków stosowana będzie uśredniona kwota za 1 posiłek całodzienny jednego pacjenta, przy czym 100% wartości posiłku całodziennego stanowi dieta ogólna i lekko strawna. Dieta chirurgiczna będzie rozliczana wartością 40% kosztu posiłku całodziennego.



4. Poniżej podajemy **średnią dzienną** ilość wydanych posiłków (średnia z ostatnich 12 m.-cy), w rozbiciu na diety i oddziały szpitalne:

DIETA	ODDZIAŁ						Razem
	Wewnętrzny	Chirurgiczny	Ortopedyczny	OIOM	Gin - Poł	Dziecięcy	
podstawowa			9		6		15
wysokobiałkowa							
niskobiałkowa	1						1
niskotłuszczowa z ogr. błonnika	17	6	2		4	7	36
niskowęglowodanowa	10	1	2				13
niskokaloryczna							
oszczędzająca							
małosolna							
wysokopotasowa							
płynna				1			1
płynno-papkowata	2						2
dziecięca 1 - 3 roku						3	3
dziecięca 3 -10 roku							
antyalergiczna							
chirurgiczna I okres		2					2
chirurgiczna II okres		3				2	5
kisiel	1						1
Ogółem							79

5. Istnieje możliwość podpisania z Zamawiającym umowy dzierżawy na wybrane pomieszczenia po bytej kuchni szpitalnej. Do wdzierżawienia proponujemy:
- pomieszczenie do przygotowania posiłków do dystrybucji - powierzchnia ok. 18 m²
 - pomieszczenie szatni.
- Za w/w pomieszczenia ustala się kwotę miesięcznej dzierżawy w wysokości **500,00 zł** (netto) plus należny podatek VAT oraz opłaty za zużycie zimnej i ciepłej wody, c.o., odprowadzanie ścieków oraz zużycie energii elektrycznej, wg odczytów rzeczywistego zużycia w/w mediów.
6. Wykonawca musi we własnym zakresie zapewnić sprzęt niezbędny do wykonania zamówienia w siedzibie Zamawiającego (np. wózki typu „BEMAR”, zastawa stołowa, wózki do zastawy, szafki, regały do pomieszczeń).
7. W związku z wykonywaniem przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia, musi on dysponować minimum 1 osobą posiadającą kwalifikacje zawodowe o specjalizacji dietetyk oraz 1 osobą posiadającą kwalifikacje zawodowe kucharza.