

I.SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zakres świadczenia usług żywienia obejmuje przygotowanie następujących diet: normalna , cukrzycowa typu I i typu II, lekkostrawna (sporadycznie wątrobowa, wysokobiałkowa) .

1) Dieta cukrzycowa - wymagana jest liczba **pięciu posiłków** w dziennym żywieniu: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Dla diety cukrzycowej: II śniadanie podawane z pierwszym. Podwieczorek podawany z obiadem.

2.Średnia ilość wszystkich diet w skali roku wynosi ok. 30%

3.Zamawiający nie wyklucza także występowania wyżywienia w systemie HP śniadania, kolacje i innych oraz „połówek „ dla dzieci, liczonych jako 60% wsadu surowca stawki podstawowej, w zależności od zapotrzebowania gości.

4.Zamawiający przewiduje posiłki całodziennie: śniadanie, obiad, kolacja , w ilości szacunkowej, około 90 dziennie.

a) W ilości około 32 000 – (ilości szacunkowe) , w obłożeniu nierównomiernym rocznym.

b) W ilości 96 000 w okresie trzyletnim- (ilości szacunkowe)

w tym:

a) **Goście komercyjni** - 6 000 posiłków całodziennych w okresie rocznym i 18 000 posiłków całodziennych w okresie trzyletnim (ilości szacunkowe)

b) **Pacjenci NFZ** - 26 000 posiłków całodziennych w okresie rocznym i 78 000 całodziennych w okresie trzyletnim (ilości szacunkowe)

Ilości posiłków w każdym okresie rozliczeniowym mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu ,a powyższe ilości są tylko ilościami szacunkowymi.

5.Zamawiający przewiduje dla gości komercyjnych (pełnopłatnych) w miesiącu lipcu , sierpniu i wrześniu podawanie śniadań i kolacji w formie „**szwedzkiego stołu**” .

Nie wyklucza również występowania takiej formy żywienia w innych szczególnych porach roku np. Święta Bożego Narodzenia.

6.Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w zamówieniu dotyczącym ilości i proporcji pomiędzy kategoriami żywionych gości w poszczególnych okresach, co jest uzależnione od wyniku negocjacji z biurami podróży. Wyżej wymienione wielkości mają charakter orientacyjny i stanowią będą podstawę do określenia przez Wykonawców wartości zamówienia.

Wykonawca zobowiązuje się także do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.

7. Zamawiający przyjmuje tylko jeden sezon (przez okres całego roku) dla poszczególnych gości i ustala obowiązującą dzienną wartość surowca w następujący sposób:

Dla pacjentów z Narodowego Funduszu Zdrowia – 10,00 zł

Dla gości komercyjnych – 16,00

8. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany wartości surowca w okresach świątecznych, kiedy to zobowiązuje się Wykonawcę do przygotowania posiłków w sposób tradycyjny do poszczególnych świąt.

II. INNE WYMOGI ZAMAWIAJĄCEGO

1. Niektóre wymagane produkty i ich minimalne wymagane wartości gramowe dla wyżywienia **gości komercyjnych** – dieta ogólna w okresie 14 dni.

- 1) mleko (musi być ciepłe i zimne)- każdego dnia 250 ml do śniadania
- 2) jogurt / kefir / sok naturalny – każdego dnia 150 g naprzemiennie.
- 3) płatki lub muszli (muszą być dwa rodzaje) - każdego dnia - łącznie 100 g do śniadania podawane w dozownikach i ogólnie dostępne.
- 4) świeże owoce - każdego dnia 100-200 g do śniadania lub obiadu.
- 5) ser twardy – każdego dnia 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
- 6) ser topiony i inne sery – każdego dnia 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
- 7) warzywa - / dodatek do pieczywa/ - minimum dwa rodzaje każdego dnia 100 g do śniadania i 100 g do kolacji
- 8) dżem, miód, musztarda, keczup itp.- ogólnie dostępne w jadalni każdego dnia do śniadania i kolacji.
- 9) minimum dwa rodzaje krojonych wędlin- / dodatek do pieczywa/ każdego dnia- łącznie 60 g do śniadania
- 10) minimum dwa rodzaje krojonych wędlin - / dodatek do pieczywa/ każdego dnia- łącznie 40 g do kolacji.
- 11) pieczywo mieszane- każdego dnia 130 g do śniadania i 130 g do kolacji
- 12) bułka – każdego dnia 1 szt. do śniadania
- 13) masło – każdego dnia 20 g do śniadania i 20 g do kolacji
- 14) kawa i mleko, herbata i plaster cytryny- każdego dnia do każdego posiłku
- 15) zupa- każdego dnia 400 ml do obiadu
- 16) mięso bez kości 100 g do obiadu

- 17) Mięso bez kości z sosem -100/80 do obiadu
- 18) Udka drobiowe 150 g do obiadu
- 19) Gulasz mięsny -minimalnie 160 g do obiadu
- 20) ryba -120 g do obiadu
- 21) ziemniaki / kasze / makarony/ ryż itp.- każdego dnia 200 g do obiadu
- 22) surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 200 g łącznie do obiadu
- 23) woda z cytryną / woda z sokiem - każdego dnia do obiadu
- 24) ciasto – 7 razy w przeciągu 14 dni – minimum trzy rodzaje ciasta 70 g do obiadu
- 25) ciepłe śniadania np. (naleśniki, jajecznica itp.) każdego dnia
- 26) ciepłe kolacje np. (łazanki , risotto, spaghetti, zapiekanki itp.) każdego dnia
- 27) do śniadania i kolacji należy podać danie wieloskładnikowe np.: sałatki typu- grecka, jarzynowa, z kurczakiem , z tuńczykiem itp., tymbaliki drobiowe, danie z ryb np. śledzie po kołobrzesku itp. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców (każdego dnia)
- 28) na drugie danie obiadowe :
co najmniej 10 razy – potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, gulasz, drób (wyłącznie udka i filety) itp.
2 razy - filet z ryby bez ości.
2 razy danie bezmięsne lub półmięsne.
- 29) owoce takie jak: banan, jabłko, kiwi, pomarańcza, mandarynka muszą być podane w jadłospisie jako sztuka.
- 30) woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne
- 31) jeżeli podawane jest jajko to: 1 szt. (całe)
- 32) jeżeli podawane są produkty tego typu jak: parówka na gorąco to: – 1 szt.(cała)

III. NIEKTÓRE WYMAGANE PRODUKTY I ICH MINIMALNE WARTOŚCI GRAMOWE DLA WYŻYWIENIA PACJENTÓW Z NFZ- DIETA OGÓLNA

- 1) mleko (musi być ciepłe i zimne) -każdego dnia 250 ml do śniadania
- 2) płatki lub musli - każdego dnia 80 g
- 3) ser twardy minimum 7 razy w przeciągu 14 dni- 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
- 4) ser topiony i inne sery każdego dnia-30 g do śniadania lub 30 g do kolacji
- 5) warzywa -każdego dnia / dodatek do pieczywa/ 50 g do śniadania i 50 g do kolacji
- 6) pasty każdego dnia-30 g do śniadania lub 30 g do kolacji
- 7) wędliny krojone – każdego dnia /dodatek do pieczywa/ 40 g do śniadania i 40 g do kolacji

- 8) pieczywo mieszane – każdego dnia 130 g do śniadania i 130 g do kolacji
- 9) masło- każdego dnia 20 g do śniadania i 20 g do kolacji
- 10) zupa – każdego dnia 400 ml do obiadu
- 11) mięso bez kości - 90 g do obiadu
- 12) mięso bez kości z sosem- 90/70 g do obiadu
- 13) udu drobiowe -120 g do obiadu
- 14) gulasz mięsny -140 g do obiadu
- 15) ryba -100 g do obiadu
- 16) ziemniaki / kasza/ makarony itp. -każdego dnia 200 g do obiadu
- 17) surówki / gotowane jarzyny– każdego dnia, minimalnie 120 g łącznie do obiadu
- 18) herbata z cytryną , woda z cytryną (plastry cytryny) / woda z sokiem- każdego dnia 250 g do śniadań i kolacji.
- 19) ciasto w każdą sobotę i niedzielę- 70 g
- 20) na drugie danie obiadowe:
co najmniej 10 razy – potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, gulasz, drób (wyłącznie udu i filety) itp.
2 razy - filet z ryby bez ości.
2 razy danie bezmięsne lub półmięsne.
- 21) ciepłe śniadanie - siedem razy- minimum
- 22) ciepłe kolacje siedem razy- minimum
- 23) do śniadania i kolacji należy podać danie wieloskładnikowe np.: sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem , z tuńczykiem itp., tymbaliki drobiowe, danie z ryb.
przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców.
- 24) mleko i płatki podawane muszą być w dozownikach i -ogólnie dostępne . do śniadania każdego dnia
- 25) woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne do obiadu każdego dnia.

VI. DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW WYSTĘPUJE W NASTĘPUJĄCYCH GODZINACH.

Śniadanie 8:00 i 9:00

Obiad 13:00 i 14:00

Kolacja 17:30 i 18:30

UWAGA! Zamawiający zastrzega sobie zmianę godzin podawania posiłków i ilości zmian, po uzgodnieniu z wykonawcą.

VI. Inne wymogi zamawiającego.

1. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę tzw. półproduktów.
2. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków w obiekcie zamawiającego dla innych podmiotów.
3. Zamawiający nie dopuszcza cateringu. Powyższe ograniczenie nie dotyczy okresu świadczenia usługi podczas możliwych okresów zamknięcia dzierżawionych pomieszczeń kuchennych z powodu np.; zachorowań grupowych.
- 4. UWAGA! W szczególnych przypadkach takich jak: zatruc , zakażeń pokarmowych wymaga się aby Wykonawca posiadał możliwość przygotowania posiłków całodziennych w kuchni oddalonej od Zamawiającego nie więcej niż godzinę jazdy samochodem.**
5. W trakcie wykonywania umowy Wykonawca zobowiązany będzie do:
przygotowania 14-dniowych jadłospisów wraz z gramaturą, kalorycznością, wymiennikami węglowodanowymi , ilością węglowodanów dla pacjentów NFZ i 14 -dniowych jadłospisów dla gości komercyjnych.
6. Jadłospisy należy dostarczyć zamawiającemu do akceptacji najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem ich realizacji.
7. Stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów.
8. Powiadamiania ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w jadłospisie, których wcześniej nie mógł przewidzieć.
9. Gwarancji, że posiłki będą urozmaicone z uwzględnieniem sezonowości i tradycji świąt Wielkanocnych i Bożego Narodzenia.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania suchego prowiantu (wycieczki, przepustki pacjentów) Suchy prowiant musi również zawierać wymagany wsad surowca dla poszczególnych kategorii gości i być zgodny z dietą pacjenta.
11. Używania surowców wysokiej jakości. Przygotowywania posiłków na bazie produktów naturalnych , bez używania półproduktów.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez upoważnionego przez siebie pracownika w zakresie zgodności podawanych posiłków z wymaganiami zamawiającego pod względem świeżości i estetyki podania posiłków,
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia.

18. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury podawanych posiłków, estetyki podawanych posiłków.

19. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przestrzegania zasad systemu HACCP przez cały trzyletni okres umowy.

20. Posiłki muszą być podawane do stołów, na estetycznej, jednakowej zastawie. Posiłki należy dekorować.

21. Zakaz podawania posiłków na zastawie jednorazowej.

22. Degustacja całodziennego jednego posiłku będzie darmowa. Degustację i codzienną ocenę posiłku dokonywać będzie osoba wyznaczona przez zamawiającego.

23. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane w „zeszycie kontroli żywienia”

24. Zobowiązuje się wykonawcę do przygotowywania pracownikom szpitala tzw. obiadów pracowniczych w cenie 6,00 zł brutto. Ilość obiadów pracowniczych wynosi do max 10 dziennie.

22. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty;

14 przykładowych, całodziennych jadłospisów dla diety ogólnej, dla gości komercyjnych z okresu lipiec i sierpień i wrzesień– (forma „szwedzkiego stołu” dla śniadań i kolacji)

14 przykładowych, całodziennych jadłospisów dla diety ogólnej, dla pacjentów NFZ- okresu zimowego.

Razem należy przedstawić do oferty 28 jadłospisów zawierających wymogi opisane wyżej.

V. INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW DOTYCZĄCE DZIERŻAWY POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH.

1. Przyjmuje się minimalną miesięczną stawkę za dzierżawę pomieszczeń kuchennych i magazynowych

1) Minimalną stawkę za pomieszczenia dzierżawione o powierzchni 290 m²

wyznacza się na **kwotę netto 2200,00 zł miesięcznie + obowiązująca stawka VAT**

(bez energii elektrycznej, gazu, wody, CO, Ciepłej wody, wywóz nieczystości, obowiązujące przeglądy roczne.)

UWAGA: Stawka dzierżawy płatna miesięcznie, może być równa lub wyższa, jednak nie może być niższa od podanej przez zamawiającego. Propozycja stawek zostanie poddana kryterium oceny zgodnie z rozdziałem XVIII- Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie

się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu obliczania ceny ofert.

2. Projekt umowy dzierżawy pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem w sprzęt i informację o wielkości poszczególnych powierzchni przeznaczonych do dzierżawy zamieszczono w Załączniku nr 6 (projekty umów) projekcie umowy na dzierżawę.

Pełny wykaz dzierżawionego sprzętu znajduje się w Projekcie umowy na dzierżawę.

Uwaga! Wyposażenie pomieszczeń pionu żywienia ,które posiada Zamawiający nie jest wystarczające dla zapewnienia produkcji i podawania posiłków.

Brak: pieca konwekcyjnego, piekarnika, lodówek, zamrażarek, bemaaru, warników, tosteru, sprzętu na „stół szwedzki”

Całkowity brak zastawy, sztućców , garnków i drobnego wyposażenia kuchennego.

Brak wyposażenia pomieszczenia socjalnego i szatni dla personelu (brak szafek pracowniczych)

3.Zamawiający wymaga, aby do podpisania umowy Wykonawca dołączył oświadczenie, że zobowiązuje się do całkowitego wyposażenia w sprzęt, urządzenia kuchenne i jednolitą porcelanową zastawę.

4.Uwaga! Przy zakupie porcelany konieczna jest akceptacja Zamawiającego.

5.Pomieszczenia, które będą wydzierżawione wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają obowiązującym przepisom prawa, a w tym dotyczącym HACCP, bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż. Uwzględniają także potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymogami dostępności do nich. Stan techniczny dobry, brak decyzji sanepidu.

6.Awarie, drobne naprawy bieżące , prace konserwatorskie, wymiana spalonych żarówek itp. oraz naprawa sprzętu w pomieszczeniach dzierżawionych w czasie trwania umowy są po stronie Wykonawcy.

7.Wszystkie media są opomiarowane. Wykonawca zamówienia (Dzierżawca) ponosi koszty mediów na podstawie niezależnego opomiarowania.

8.Wszystkie konieczne przeglądy roczne i pięcioletnie takie jak: elektryczne, gazowe, p. pożarowe, przegląd instalacji wentylacyjnej , są po stronie Dzierżawcy.

9.Zamawiający będzie miał prawo żądać od Wykonawcy kopii protokołów wykonanych przeglądów.

10.Czyszczenie separatora tłuszczu w razie potrzeby, nie rzadziej jednak jak raz w roku są po stronie Dzierżawcy..

11. Wywóz odpadów komunalnych jest po stronie Dzierżawcy.

11. Opłaty miesięczne (styczeń- grudzień 2019 r.) – netto za następujące media:

Energia elektryczna, woda, ścieki, ogrzewanie, ciepła woda, gaz.

Styczeń- 7066,58 zł

Luty-6843,75 zł

Marzec- 7464,03 zł

Kwiecień- 7033,79 zł

Maj- 6797,14 zł

Czerwiec- 8838,48 zł

Lipiec- 7648,19 zł

Sierpień- 6308,35 zł

Wrzesień- 4376,27 zł

Październik- 5170,45 zł

Listopad- 7103,26 zł

Grudzień- 7698,99 zł

Przeglądy roczne obowiązkowe:

gazowy- 150,00 zł

winda towarowa-128,00 zł

energetyczny- ok.430,00 zł

Czyszczenie separatora tłuszczu w roku – 450 ,00 zł

Wentylacja- 250,00 zł

12. Zamawiający warunkuje złożenie oferty po dokonaniu koniecznej wizji pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy. Pomieszczenia oglądać można w godz. Od 09:00 do 12:00, po uprzednim poinformowaniu telefonicznym.