

## 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, wegetariańska)
2. Dieta cukrzycowa - wymagana jest liczba **pięciu posiłków** w dziennym żywieniu: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja. Dla diety cukrzycowej: II śniadanie podawane z pierwszym. Podwieczerek podawany z obiadem.
3. Średnia ilość wszystkich diet w skali roku wynosi ok. 30%
4. 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.
5. Zamawiający przewiduje posiłki całodziennie: śniadanie, obiad, kolacja w ilości szacunkowej, około 95 dziennie.
  - a) **Goście komercyjni- 19000 posiłków** całodziennych w okresie trzyletnim ( ilości szacunkowe )
  - b) **Pacjenci NFZ – 82000 posiłków** całodziennych w okresie trzyletnim ( ilości szacunkowe)
6. Ilości posiłków w każdym okresie rozliczeniowym mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu.
7. Zamawiający przewiduje dla gości komercyjnych (pełnopłatnych) w miesiącu maju, czerwcu, lipcu , sierpniu i wrześniu podawanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu” .
8. Nie wyklucza się również występowania takiej formy żywienia w innych szczególnych porach roku np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, i innych.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w zamówieniu dotyczącym ilości i proporcji pomiędzy kategoriami żywionych gości w poszczególnych okresach, Wyżej wymienione wielkości mają charakter orientacyjny i stanowić będą podstawę do określenia przez Wykonawców wartości zamówienia.
10. Wykonawca zobowiązuje się także do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.
11. 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 – 13,00 zł

Dla gości komercyjnych – 23,00 zł
12. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany wartości surowca w okresach świątecznych, kiedy to zobowiązuje się Wykonawcę do przygotowania posiłków w sposób tradycyjny dla 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 / owocowy deser – każdego dnia 150 g naprzemiennie.
- 3) płatki lub musli ( 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 ( **owoce sezonowe** )
- 5) ser twardy – każdego dnia 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
- 6) inne sery ( pleśniowe, topione, twaróg itp. ) – 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) Pieczywo tostowe ( do tosterów )
- 14) masło – każdego dnia 20 g do śniadania i 20 g do kolacji
- 15) kawa z ekspresu ciśnieniowego ,mleko, herbata , cytryna bez ograniczeń - każdego dnia do każdego posiłku
- 16) zupa- każdego dnia 400 ml do obiadu
- 17) mięso bez kości 120 g do obiadu
- 18) Mięso bez kości z sosem -120/80 do obiadu
- 19) Udka drobiowe min 150 g do obiadu
- 20) Gulasz mięsny -minimalnie 160 g do obiadu
- 21) ryba -150 g do obiadu
- 22) ziemniaki / kasze / makarony/ ryż itp.- każdego dnia 200 g do obiadu
- 23) surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 200 g łącznie do obiadu
- 24) woda z cytryną , soki zagęszczane typu np. PURENA - każdego dnia do obiadu
- 25) ciasto – 7 razy w przeciągu 14 dni – minimum trzy rodzaje ciasta 100 g do obiadu
- 26) ciepłe śniadania np. ( naleśniki, jajecznica ,jajka sadzone, kielbaski, parówki, placuszki itp. )  
każdego dnia
- 27) ciepłe kolacje np. ( łazanki , risotto, spaghetti, zapiekanki itp.) każdego dnia
- 28) 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 kołobrzescu - każdego dnia min. 200 g.

**29) na drugie danie obiadowe należy podać :**

- co najmniej 10 razy – potrawa mięsna (schab, karkówka, [polędwiczka , drób (wyłącznie udką i filety ) itp.
- 2 razy - filet z ryby smażony lub z pieca.
- 2 razy danie bezmięsne lub półmięsne (np. gołąbki, placek węgierski )

30) owoce takie jak: banan, jabłko, kiwi, pomarańcza, mandarynka muszą być podane w jadłospisie jako sztuka.

**2. Niektóre wymagane produkty i ich minimalne wymagane wartości gramowe dla żywienia pacjentów z NFZ – dieta ogólna w okresie 14 dni.**

- 1) mleko ( musi być ciepłe i zimne ) -każdego dnia 250 ml do śniadania
- 2) płatki lub musli - każdego dnia 80 g do śniadania w dozownikach.
- 3) ser twardy minimum 7 razy w przeciągu 14 dni- 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji
- 4) inne sery ( pleśniowe, topione, twaróg itp. ) – 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 - 100 g do obiadu
- 12) mięso bez kości z sosem- 100/70 g do obiadu
- 13) udką drobiowe -150 g do obiadu
- 14) gulasz mięsny -150 g do obiadu
- 15) ryba -120 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 - każdego dnia 250 g do śniadań i kolacji.
- 19) ciasto w każdą sobotę i niedzielę- 100 g

**20) na drugie danie obiadowe:**

- co najmniej 10 razy – co najmniej 10 razy – potrawa mięsna (schab, karkówka, [polędwiczka , drób (wyłącznie udką i filety ) itp.
- 2 razy - filet z ryby smażony lub z pieca.
- 2 razy danie bezmięsne lub półmięsne (np. gołąbki )

2 razy - filet z ryby bez ości.

2 razy danie bezmięsne lub półmięsne.

21) ciepłe śniadanie - siedem razy- minimum w ciągu 14 dni

22) ciepłe kolacje siedem razy- minimum w ciągu 14 dni

23) do śniadania i kolacji należy podać danie wieloskładnikowe np.: sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem , z tuńczykiem itp., tymbaliki drobiowe, danie z ryb- 150g.

### **III. DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW WYSTĘPUJE W NASTĘPUJĄCYCH GODZINACH.**

1. Podawanie posiłków następuje w dwóch lub trzech zmianach.

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

### **IV. 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 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.



13. 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,
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia.
15. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury podawanych posiłków, estetyki podawanych posiłków.
16. Posiłki muszą być podawane do stołów, na estetycznej, białej, profesjonalnej zastawie gastronomicznej, a dla gości komercyjnych posiłki muszą być podawane na papierowych podkładkach
17. Zamawiający wymaga dekorowania posiłków dla gości komercyjnych.
18. Zamawiający będzie kontrolował jakość posiłków. Wymagane jest udostępnienie jednego posiłku całodziennego darmowo.. Degustację i codzienną ocenę posiłku dokonywać będzie osoba wyznaczona przez zamawiającego.
19. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane w „zeszycie kontroli żywienia”
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania pracownikom szpitala tzw. obiadów pracowniczych w cenie 8,00 zł brutto. Ilość obiadów pracowniczych wynosi do max 10 dziennie.
- 21. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty;**
- 14 przykładowych, całodziennych jadłospisów dla diety ogólnej gości komercyjnych z okresu lipiec i sierpień i wrzesień– ( forma „szwedzkiego stołu” )
  - 14 przykładowych, całodziennych jadłospisów dla diety ogólnej, dla pacjentów NFZ- z okresu zimowego.
- Razem należy przedstawić do oferty 28 jadłospisów zawierających wymogi opisane wyżej.
- 22.. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przestrzegania zasad systemu HACCP przez cały trzyletni okres umowy.

## **V. INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW DOTYCZĄCE DZIERŻAWY POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH.**

1. Zamawiający przyjmuje minimalną miesięczną stawkę za dzierżawę pomieszczeń kuchennych i magazynowych o powierzchni 273 m<sup>2</sup> w kwocie:
- 3 850,00 zł miesięcznie + obowiązująca stawka VAT.**
- Brutto: 5 000,00 zł ( bez energii elektrycznej, gazu, wody, CO, ciepłej wody, wywozu nieczystości, obowiązujących przeglądów budynku, czyszczenie separatora tłuszczu )**
- 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 XIX- 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 powierzchni przeznaczonych do dzierżawy zamieszczono w Załączniku nr 8a 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, bemażu, werników, tosteru, sprzętu na „stół szwedzki” , ekspresu ciśnieniowego do kawy.

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 wydierżawione 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 budynków takie jak: elektryczne, gazowe, p. pożarowe, przegląd instalacji wentylacyjnej , są po stronie Wykonawcy.

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.

**12. Poglądowe opłaty aktualnego Wykonawcy za styczeń- grudzień 2023r. – netto za następujące media: gaz, energia elektryczna, woda, ścieki, ciepła woda, ogrzewanie,**

Styczeń- 7 785,79 zł

Luty- 7 595,97 zł

Marzec- 8 788,48 zł

Kwiecień- 7 451,80 zł

Maj- 6 486,54 zł

Czerwiec- 6 689,89 zł

Lipiec- 7 453,37 zł

Sierpień- 7 887,10 zł

Wrzesień- 16 459,78 zł

Październik- 7524,67 zł

Listopad- 7907,00 zł

Grudzień- 10 723,52 zł

**13. Zamawiający warunkuje złożenie oferty po dokonaniu koniecznej wizji pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy. Pomieszczenia oglądać można od godz. 09:00 do 13:00, po uprzedniej informacji telefonicznej.**