

ZMIANA nr 2 z dnia 01.11.2024 r. – OZNACZONO KOLOREM NIEBIESKIM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na realizację zamówienia w postaci

„Sukcesywne świadczenie usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni.”

Dział 1 – świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala

Rozdział I . Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia Pacjentów Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o., a w szczególności:
 - a) przygotowywanie posiłków zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448) oraz zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego ,
 - b) usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów, dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego,
 - c) dystrybucja przygotowanych posiłków na poszczególne oddziały,
 - d) dystrybucja posiłków do pacjentów pod nadzorem personelu Zamawiającego,
 - e) odbiór i utylizacja resztek pokarmowych (odpadów pokonsumpcyjnych),
 - f) odbiór i zmywanie naczyń, sztućców, urządzeń i narzędzi służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, z wykorzystaniem urządzeń i pomieszczeń Zamawiającego
 - g) dostarczanie na własny koszt przedmiotu zamówienia do wskazanych sal chorych wg ustalonego harmonogramu i zamówienia.
2. ~~Przygotowanie posiłków będzie miało miejsce w kuchni Wykonawcy.~~
3. **Zamawiający uzależnia świadczenie usług żywienia pacjentów Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. od wydzierżawienia pomieszczeń kuchni szpitalnej, w których odbywać się będzie przygotowywanie posiłków zgodnie ze SWZ – dzierżawa pomieszczeń kuchni.**
4. **Zamawiający informuje, że oferta na dzierżawę pomieszczeń kuchni stanowi zakres niniejszego postępowania i wpływa na treść składanych ofert.**
5. Typy i rodzaje diet w ramach świadczonej usługi:

Nazwa usługi

<p>Typ 1: Usługa wyżywienia dziennego pacjenta zgodnie z zadaną dietą przez lekarza składająca się z 4 dań (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dieta podstawowa; 2) Dieta łatwostrawna, 3) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu 4) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 5) Dieta bogatoresztkowa 6) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 7) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych 8) Dieta ubogoenergetyczna 9) Dieta bogatobiałkowa 10) Dieta niskobiałkowa 11) Dieta eliminacyjna 12) Dieta papkowata 13) Dieta płynna 14) Dieta płynna wzmocniona
<p>15) Dieta do żywienia przez zgłębnik</p> <p>Diety indywidualne stosowane na zlecenie lekarza np. diety w alergiach, diety w leczeniu chorób powstałych na tle niedoborów pokarmowych itp.</p>
<p>Typ 2: Dieta kleikowa Usługa wyżywienia dziennego pacjenta zgodnie z zadaną dietą przez lekarza składająca się z 3 dań (śniadania, obiad, kolacja) – zgodnie z SWZ oraz załącznikami</p>
<p>Typ 3: Dieta o podwyższonym standardzie (do programu pilotażowego Dobry posiłek w szpitalu)</p> <p>Usługa wyżywienia dziennego pacjenta w ramach programu „Dobry posiłek w szpitalu” wydawana tylko i wyłącznie w trakcie trwania programu pilotażowego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25.09.2023r. (Dz.U.2023.2021 z późn. zmianami) oraz jego wydłużeniu, zgodnie z zadaną dietą zaleconą przez lekarza składająca się z 5 dań o podwyższonym standardzie (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek wieczorny) – zgodnie z SWZ oraz załącznikami. Przy czym przerwa w wydawaniu posiłków nie może być dłuższa niż 12 godzin.</p>
<p>Typ 4: Śniadania dla Centrum Zdrowia Psychicznego dla dzieci i młodzieży Usługa wyżywienia małoletniego pacjenta, w skład którego wchodzi śniadanie (kanapka z dodatkami), owoc, sok, jogurt. (produkty przekazywane do samodzielnego wykonania posiłków przez pacjentów) .</p>

Rozdział II . Opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania Zamawiającego, których spełnienie jest konieczne:

1. Wymagania odnośnie przygotowywania posiłków składających się na całodzienne żywienie pacjentów

Średnia ilość posiłków w okresie ostatnich 12 miesięcy

ROK 2023

Lp.	Miesiąc 2023 roku	Ilość posiłków	Ilość kleików
1	Styczeń	4.396	1.868
2	Luty	3.909	1.956
3	Marzec	4.394	2.292
4	Kwiecień	4.111	2.383

5	Maj	3.952	2.449
6	Czerwiec	3.751	2.329
7	Lipiec	3.931	2.498
8	Sierpień	3.762	2.370
9	Wrzesień	3.794	2.367
10	Październik	4.065	2.462
11	Listopad	3.906	2.551
12	Grudzień w tym: „Dobry posiłek w szpitalu”	3.810 2.338	2.670
RAZEM:		47.781	28.195

2024	Ilość wydanych posiłków				OGÓŁEM
	OOL	kleiki	Dobry Posiłek	Śniadania CZP	
styczeń	1 486	2 650	2 286	275	6 697
luty	1 408	2 389	2 360	201	6 358
marzec	1 509	2 518	2 551	289	6 867
kwiecień	1 468	2 620	2 507	380	6 975
maj	1 457	2 743	2 594	374	7 168
czerwiec	1 431	2 697	2 517	329	6 974
lipiec	1 522	2 582	2 635	350	7 089
sierpień	1 517	2 633	2 452	285	6 887
Razem	11 798	20 832	19 902	2 483	55 015

Uwaga!

Ze względu na wahania w liczbie leczonych pacjentów dopuszcza się zmiany w ilości +/- 30%.

2. Dostawa posiłków odbywać się będzie do 8 oddziałów – 7 całodobowych i 1 dziennego zgodnie z opisem ujętym w tabelach ppkt. a) i b):

a) Oddziały całodobowe Szpitala podlegające usłudze żywienia pacjentów wg Typów 1, 2 i 3:

Lp.	Nazwa Oddziału	Ilość łóżek	średnia ilość pacjentów leczonych od 01.01.2022 do 31.12.2023		Uwagi Oddział objęty programem pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu” (TAK/NIE)
			Leczonych	Osobodni	
1.	Chorób wewnętrznych	20	1791	7205	TAK
2.	Neurologiczny	10	1491	4866	TAK
3.	Pediatryczny z profilem neonatologicznym	12	495	2000	TAK
4.	Ginekologiczno -położniczy	5	879	1548	TAK
5.	Chirurgiczny z profilem ortopedii i traumatologii narządu ruchu	11	2617	5249	TAK
6.	Rehabilitacyjny	37	1334	16948	TAK

7.	Opiekuńczo Lecznicy	35	627	17673	NIE
Razem		130	9 234	55 489	
Lp.	Nazwa Oddziału	Ilość łóżek	średnia ilość pacjentów leczonych od 01.01.2024 do 30.06.2024		Uwagi Oddział objęty programem pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu” (TAK/NIE)
			Leczonych	Osobodni	
1.	Chorób wewnętrznych	20	769	3 570	TAK
2.	Neurologiczny	10	691	2 322	TAK
3.	Pediatryczny z profilem neonatologicznym	12	259	1 011	TAK
4.	Ginekologiczno -położniczy	5	508	1 062	TAK
5.	Chirurgiczny z profilem ortopedii i traumatologii narządu ruchu	19	1613	3 204	TAK
6.	Rehabilitacyjny	37	444	8 515	TAK
7.	Opiekuńczo Lecznicy	35	65	8 718	NIE
Razem		138	4 349	28 402	

b) Oddział dzienny Szpitala podlegający usłudze żywienia pacjentów wg Typu 4,

Lp.	Nazwa Oddziału	Ilość miejsc	średnia ilość pacjentów leczonych od 01.01.2024 do 30.06.2024		Uwagi Oddział objęty programem pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu” (TAK/NIE)
			Leczonych	Osobodni	
1.	Centrum Zdrowia Psychicznego dla Dzieci i Młodzieży	30	49	3 301	NIE

3. Wykonawca będzie spełniał wymagania określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U.2023.1448) oraz Rozporządzeniem (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852\2004 z dnia 29 kwiecień 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E L 139 z 2004r.ze zmianami) z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów Szpitala, a także będzie przestrzegał wewnętrznych przepisów Zamawiającego.
4. Wykonawca bezwzględnie musi zapewnić dostawę żywienia przez wszystkie dni zawartej umowy, do łóżka pacjenta – bez względu na okoliczności zależne bądź niezależne od niego.
5. Wymagania w odniesieniu do poszczególnych grup produktów:
 - a. produkty nabiałowe / tłuszcze roślinne Wykonawca będzie stosował dla wszystkich diet i bezwzględnie do wszystkich posiłków masło świeże extra (82-83% tłuszczu). Wyklucza się stosowanie wszelkich margaryn i mixów masła z tłuszczami roślinnymi dla wszystkich diet. Do śniadania kolacji porcja masła wynosi 15g. Wyklucza się również stosowanie margaryn i mixów masła z olejem, jako dodatek do wszelkich potraw. Zamawiający dopuszcza stosowanie sera twarogowego tłustego lub półtłustego. Wyklucza się stosowanie w posiłkach produktów seropodobnych. Zamawiający wymaga mleka świeżego pasteryzowanego, min. o 2% zawartości tłuszczu (mleko typu UHT dopuszczone jedynie w okresie wydłużonego okresu świątecznego). Dopuszcza się stosowanie śmietany bez skrobi modyfikowanej i zagęstników oraz jogurtów/ kefirów, maślanek bez dodatku mleka w proszku i stabilizatorów (skład napojów fermentowanych: mleko + żywe kultury bakterii, najlepiej o wyróżnionych szczepach). Jogurty, kefir, maślane, desery, serki dostarczane są w oryginalnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych z widocznym terminem przydatności do spożycia. Zamawiający aprobuje stosowanie trzech rodzajów olejów roślinnych: oleju rzepakowego, słonecznikowego lub oliwy z oliwek, niewskazane oleje tzw. „uniwersalne”.
 - b. wyroby słodzone Zabrania się stosowania słodzików, miodu sztucznego, marmolad. Dopuszcza się dżemy owocowe, niskosłodzone, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego, itp. Zabrania się stosowania syropów/ koncentratów owocowych sztucznie barwionych oraz z dodatkiem substancji konserwujących.

- c. wyroby piekarniczo-cukiernicze; Zamawiający wymaga codziennie pieczywa świeżego (poranne dostawy na bieżące posiłki śniadaniowo-kolacyjne). Zabrania się kumulacji pieczywa na dzień następny, za wyjątkiem weekendów (dopuszczone podwójne zaopatrzenie na sobotę, przy braku możliwości dostaw niedzielnych) oraz okresów świątecznych. Wyklucza się pieczywo z gotowych mieszanek piekarniczych, produkowane z ciasta głęboko mrożonego. Nie dopuszcza się pieczywa barwionego (np. słodem, melasą, karmelem).
- d. Zamawiający dopuszcza koncentrat pomidorowy spełniający określone wymagania (min. 30% surowca).
6. Przygotowany i dostarczony posiłek powinien posiadać odpowiednie cechy organoleptyczne m. in., smak oraz odpowiednią temperaturę. Wymagana temperatura posiłku w chwili dostarczenia do pacjenta winna wynosić - zupa $85^{\circ}\text{C} + \backslash - 3^{\circ}\text{C}$, II danie $75^{\circ}\text{C} + \backslash - 3^{\circ}\text{C}$, napoje ciepłe $85^{\circ}\text{C} + \backslash - 3^{\circ}\text{C}$, dopuszcza się **minimalną temperaturę 60°C do dań II, oraz minimalną temperaturę do zup 75°C . Potrawy utrzymywane w podgrzewaczach muszą zostać zużyte w czasie do 2 godzin.**
7. Przygotowane diety szpitalne winny stanowić integralną część procesu terapeutycznego. Świadczenie usług żywienia pacjentów odbywa się zgodnie z obowiązującymi dyrektywami i rozporządzeniami (WE) oraz polskim prawodawstwem, wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia: „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZPPZH 2020r..
8. Wykonawca usługi musi zapewnić najwyższą jakość oraz wykorzystać szeroki asortyment produktów z danej grupy zgodnie z wymaganiami dietetycznymi dla wszystkich rodzajów diet .
9. Wykonawca udziela gwarancji, iż sporządzane racje pokarmowe zostaną odpowiednio zbilansowane zachowując zgodność (w tym skład i kaloryczność) z normami żywienia dla danej grupy żywionych, posiłki będą urozmaicone [dania obiadowe i ciepłe kolacje niepowtarzające się w cyklu 14-dniowym, pozostałe zestawy (śniadań, podwieczorków i kolacji) – niepowtarzające się w okresie 7-dniowym, za wyjątkiem diet specjalistycznych], **charakteryzowały się wysoką estetyką podania** (w tym zachęcającą wizualnością i zróżnicowaniem kolorystycznym poszczególnych składowych każdego posiłku), bogatym wachlarzem walorów organoleptycznych (zwłaszcza smakowych), właściwą temperaturą, doбором wysokiej jakości produktów zgodnych z założeniami i zasadami sporządzanych diet w danych jednostkach chorobowych przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości oraz potraw świątecznych.
10. Wykonawca zapewni dodatki do diet specjalnych typu: galaretki, kisiele, budynie, jajka i inne wynikające ze specyfiki diety i stanu zdrowia. Ich koszt jest wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.
11. Nie dopuszcza się do spożycia potraw przesolonych, zbyt mocno przyprawionych, przypalonych, niedogotowanych, niedopieczonych, niedosmażonych, zbyt twardych lub zbyt miękkich; o konsystencji, wyglądzie, smaku i zapachu innych niż zwyczajowo charakterystyczne dla danej potrawy.
12. Nie dopuszcza się do spożycia potraw nieświeżych, również poza terminem przydatności do spożycia/minimalnej trwałości podanym na opakowaniu, przygotowanych z nieświeżych produktów, z obcym posmakiem, w których znaleziono np. ciało obce. **Nie dopuszcza się również wykorzystywania surowców „wtórnie odzyskanych.”**
13. Zaleca się staranny dobór dostawców surowców. Powinni być oni odpowiednio nadzorowani przez organy Urzędowej kontroli żywności np.: Inspekcję Sanitarną lub Weterynaryjną, a dostarczane przez nich produkty posiadać certyfikat jakości .
14. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania pacjentom szpitalnym napojów tj.: herbata, kawa zbożowa, kakao, do śniadania i kolacji wg zatwierdzonej diety i jadłospisu w ilości zgodnej z ilością zamawianych posiłków.

15. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448).

16. Zamawiający opiera na niżej wymienionych dietach:

- 10% dieta podstawowa - obejmuje pokarmy spożywane normalnie przez ludzi o zdrowym układzie pokarmowym, sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw; stosuje się: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie.
- 90% dieta łatwo strawna - stosowana jest u ludzi w podeszłym wieku, w chorobach serca i układu krążenia. Zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, wykluczamy ostre przyprawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologię sporządzania potraw stosujemy gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu.

Kody i rodzaje diet szpitalnych

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	1
Dieta łatwostrawna	2
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4
Dieta bogatobiałkowa	5
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	6
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7
Dieta ubogoenergetyczna	8
Dieta bogatobiałkowa	9
Dieta niskobiałkowa	10
Dieta eliminacyjna	11
Dieta papkowata	12
Dieta płynna	13
Dieta płynna wzmocniona	14
Dieta do żywienia przez zgłębnik	15

Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA

Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna	M (Dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotować w uwagach)

Przykład kodowania:

- Dieta łatwostrawna wegetariańska bez sezamu Kod: 2/WE/M Uwaga: bez sezamu
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezlaktozowa z dodatkowym drugim śniadaniem i podwieczorkiem
Kod: 6/LA/SP

Nasze przykładowe modyfikacje;

- DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW INSULINOZALEŻNA - 6/K
- MODYFIKACJA INDYWIDUALNA -DIETA LEKKOSTRAWNA Z DODATKIEM ZUP MLECZNYCH DO KOLACJI : - 2/K/ZM- dotyczy (OOL),

Rodzaje diet, ich charakterystyka, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze wykorzystywane w poszczególnych rodzajach diet oraz wartość odżywcza i energetyczna stosowanych diet szpitalnych zawiera załącznik nr 1 do OPZ.

Uwaga! Wyżej wymieniony katalog diet nie jest katalogiem zamkniętym, gdyż dopuszcza się diety inne, nie wymienione powyżej, a podyktowane specyficznymi potrzebami pacjentów.

Rozdział III. Wymagania Zamawiającego w zakresie zamawiania posiłków

1. Zamawiający przekazuje Wykonawcy drogą elektroniczną, bądź dostarcza bezpośrednio w formie papierowej zestawienie ilości zamawianych posiłków na podstawie formularza „**Raport dzienny**” .Dzienna ilość pacjentów ustalana będzie codziennie przez Zamawiającego na podstawie formularza “ **Zapotrzebowanie na żywienie**” przez Pielęgniarkę Oddziałową . Czynność ta będzie wykonywana codziennie do godz. 10⁰⁰ i dotyczyć będzie obiadu.
2. Korekta do obiadu będzie zgłaszana telefonicznie do godz. - 11³⁰. Zapotrzebowanie żywnościowe do kolacji oraz śniadania dnia następnego będzie dostarczona do godziny – 14⁰⁰. Korekta do kolacji zgłoszona przez Oddziały będzie telefonicznie do godz. -14⁰⁰, a do śniadania do godz. 15³⁰ dnia poprzedzającego, zgłoszenia dokona personel medyczny danego oddziału.
3. **Zasady żywienia pacjentów w dni przyjęć i wypisów:**
 - a) Pacjent , który jest przyjęty do szpitala w godzinach rannych, otrzymuje pełen obiad, pacjent ten musi być zgłoszony do kuchni centralnej z uwzględnieniem diety do godz.11³⁰. W przypadku gdy pacjent nie zostanie zgłoszony otrzymuje dietę ogólną.

- b) Pacjent przyjęty w porze poobiedniej po zgłoszeniu do godz. 15³⁰, przez personel medyczny danego oddziału otrzymuje pełną kolację. W przypadku braku zgłoszeń lub zgłoszenia zbyt późno pacjent otrzymuje dietę ogólną.
 - c) **Pacjentom w dniu wypisu przysługuje wyłącznie śniadanie.**
4. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w ciągu dnia. W przypadkach szczególnych, jak np. święta czy zamknięcie oddziału zmiany w ilości pacjentów mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu od 10% do 25% liczby miesięcznej, po uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydawanych posiłków, potwierdzoną każdorazowo przez Dietetyka Szpitalnego.
6. Zamawiający wymaga przygotowania:
- a) 4 - posiłków dla diety podstawowej
 - b) 4 - posiłków dla diet łatwostrawnych o kodach od 2 do 14
 - c) **5 – posiłków dedykowanych pacjentom objętym programem pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu”- typ 3**
 - d) 4 - 6 posiłków dla innych diet (na specjalne zlecenia lekarskie).
 - e) 3- posiłki dla diety kleikowej rozszerzonej o zupełną przecieraną oraz suchary, marchwiankę, czerstwe białe pieczywo, mus jabłkowy, kisiel, ryż na sypko z marchewką gotowaną.
 - f) 1 – posiłek śniadaniowy dla pacjentów Centrum Zdrowia Psychicznego dla Dzieci i Młodzieży - **Typ 4**

7. Godziny dostarczania posiłków:

- a) śniadanie: godz. 8⁰⁰
- b) obiad: godz. 13⁰⁰
- c) kolacja: godz. 17⁰⁰
- d) podwieczorek należy dostarczyć z obiadem. Posiłek wieczorny przysługujący pacjentom kwalifikującym się do projektu „Dobry posiłek w szpitalu” należy dostarczyć razem z kolacją w osobnym opakowaniu z dołączoną informacją (opisem posiłek wieczorny na godzinę 20⁰⁰).

8. Do kontaktów i dokonywania bieżących ustaleń organizacyjnych wyznaczeni zostaną:

- a) **ze strony Wykonawcy** - wskazana osoba posiadająca wykształcenie i doświadczenie w żywieniu zbiorowym
- b) ze strony Zamawiającego - Dietetyk będący pracownikiem Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. – Paulina Kurczab oraz Dyrektor ds. ekonomiczno – administracyjnych – Monika Zdaniuk.

9. Wykonawca współpracuje z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego na każdym etapie świadczonej usługi. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego porcji degustacyjnej każdej potrawy do oceny sensorycznej i wprowadzenia ewentualnych korekt. Pracownik Zamawiającego ma prawo sam wybrać próbkę do oceny oraz nie dopuścić do dystrybucji potraw niespełniających wymagań jakościowych, sensorycznych i dietetycznych.

Rozdział IV. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów

1. Jadłospisyienne i tygodniowe (7 Dniowe) opracowuje Wykonawca w porozumieniu z Dietetykiem Szpitalnym na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji jadłospisu.
- a) Dietetyk Szpitala ma 2 dni na naniesienie uwag, a następnie 1 dzień na zatwierdzenie jadłospisu
 - b) Wykonawca nie ma prawa do zmian w zaakceptowanych jadłospisach bez zgody Zamawiającego w osobie Dietetyczki Szpitalnej
 - c) przedłożony jadłospis musi zawierać informację o: rodzaju posiłku i składzie produktów (np. śniadanie: bułka żytnia, masło, pomidor itd.); wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) w 100 g i porcji posiłku; sposobie obróbki (pieczenie, smażenie, gotowanie, itd.), obecności alergenów,

- d) Wykonawcę zobowiązuje się do przedstawienia menu na kolejne 7 dni najpóźniej 4 dni roboczych przed terminem obowiązywania jadłospisu
- e) niezatwierdzenie jadłospisu przez Dietetykę Szpitalną skutkuje brakiem możliwości jego stosowania
- f) posiłek wydany przez Wykonawcę poza jadłospisem bez uzgodnienia z Zamawiającym skutkuje niezapłaceniem za wykonaną usługę
- g) przygotowany jadłospis zawiera: informację z zakresu gramatury potraw, ilości poszczególnych składników pokarmowych, tj. węglowodany, tłuszcze, białko, błonnik oraz - informacje o alergenach
- h) jadłospis uwzględnia sezonowość potraw np.(fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, szpinak, truskawki, jagody - świeże, nie mrożone Zamawiający przypomina, iż sezonowość to również uwzględnianie takich pozycji jak: młode ziemniaki, botwina, czy rośliny z rodziny dyniowatych.
- i) dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych.
- j) w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy należy przygotować posiłki o charakterze potraw świątecznych
- k) do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw, owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diet w ilości 100g
- l) posiłki obiadowe oraz inne przygotowane na ciepło posiłki nie mogą zawierać glutaminianu sodu
- m) ryba powinna pojawić się w jadłospisie co najmniej 2x w tygodniu uwzględniając różno gatunkowość ryb morskich, wyklucza się stosowania ryb panga i tilapia
- n) każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolację – musi zawierać produkt białkowy zawierający np. mięso , jaja, mleko i jego przetwory, ryby, produkty roślinne bogate w białko,
- o) dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji.

2. Posiłek śniadaniowy: składa się z zupy mlecznej, pieczywa, dwóch dodatków (zazwyczaj) białkowych, zróżnicowanych dodatków warzywnych, masła ekstra, herbaty, kawy ml (zbożowa) oraz (1x w tygodniu kakao naturalne),

Dieta cukrzycowa nie otrzymuje zupy mlecznej – w zamian podwójnie zwiększone dodatki warzywne, pozostałe produkty zgodnie z dietą w ostateczności mogą pojawić się płatki owsiane. **Śniadania i kolacje** – pieczywo mieszane zróżnicowane (żytnie na zakwasie, żytnio-pszenne, z ziarnami, w postaci chleba, bułek lub przekrojonych bułeczek), dieta cukrzycowa otrzymuje pieczywo czysto żytnie (pieczywo pszenne lub mieszane tylko na wyraźne zlecenie lekarza lub dietetyczki) na zakwasie w ilości 3ech kromek - 90g Wykonawca zabezpieczy pieczywo bezglutenowe dla diet bezglutenowych niskobiałkowej.

Śniadanie w Centrum Zdrowia Psychicznego dla dzieci i młodzieży dostarczane będzie w formie składników niezbędnych do przygotowania samodzielnego przez pacjentów Centrum w ilości zgłoszonej przez personel szpitala – pieczywo, masło, wędlina, ser, warzywa, owoc, sok, jogurt.

3.Obiady: posiłek obiadowy składa się z zupy, drugiego dania, kompotu

- a) wymagany jest stały dodatek w postaci świeżej natki pietruszki do zup, świeżego koperku do ziemniaków, masła ziołowego lub naturalnego do warzyw gotowanych
- b) wymagane jest zróżnicowanie dodatków skrobiowych do II-gich dań w postaci m.in.: ryżu (białego, brązowego), kasz (jaglonej, jęczmiennej – pęczaku, jęczmiennej perłowej, gryczanej), makaronów (w tym razowych, o zróżnicowanym kształcie – penne, fusilli, farfalle, łazanki, itp.), wyrobów garmażeryjnych (klusek śląskich, kopytek, klusek parowanych, cepelin) – ziemniaki w formie tradycyjnej (z wody/puree) nie częściej niż 3-4 x w tygodniu, porcja dodatku to 200g
- c) dodatki typu ryż/ kasza gotowane są na sypko z dodatkiem masła ziołowego i/lub warzyw – nie akceptowany jest wyrób suchy, pozbawiony smaku, „burek” w wyglądzie
- d) zestawy bezmięsne lub rybne – do 2 -ch razy w tygodniu
- e) potrawy z mięsa mielonego typu pulpet / pieczeń rzymska,
- f) gołąbki – max. 2 x w tygodniu
- g) porcja ryby lub mięsa - 100g bez kości, porcja sosu 30g do mięsa lub 200g sosu greckiego do ryby (wartość podana po obróbce termicznej)
- h) podroby (żołądki lub wątróbka) dla diety ogólnej, porcja 100g + sos – max 1 x w tygodniu

- i) wymagane jest zróżnicowanie sosów podawanych do mięs (m.in. pomidorowy, śmietanowy, koperkowy, z zielonego groszku, pieczarkowy, paprykowy, dyniowy, z kurkumą, cebulowy, itp., zgodnie z założeniami diety)
 - j) codziennie porcja surówki oraz jarzyny gotowanej po 100g każda, dodatki warzywne zapewniane są do każdego posiłku obiadowego, bez względu na formę (również do naleśników czy pierogów na słodko, jeden z dodatków może być zastąpiony np. kisielem z tartym jabłkiem, galaretką z tartą marchewką, chipsami z dyni)
 - k) codziennie porcja zupy – 300ml, zupa ma zawiesistą konsystencję, wymagane jest zróżnicowanie, nieograniczone jedynie do podstawowego składnika (nie dopuszczalne są w kolejne dni pod rząd zupy typu: jarzynowa, ziemniaczana, kalafiorowa, brokułowa, koperkowa, itp. praktycznie identyczne wizualnie oraz smakowo)
- 4. Podwieczorek:** naprzemiennie –produkty mleczne fermentowane naturalne 150-300g z dodatkiem nasion słonecznika , pestek dyni,/ płatków owsianych z cynamonem i jabłkiem /budyń mleczny /kisiel owocowy/galaretka owocowa /koktajl mleczno-owocowy/sałatka warzywno –owocowa , owoce suszone niesiarkowane 50g, podawane w oddzielnych zamykanych pojemnikach , wyroby cukiernicze , świeże owoce
- 5. Posiłek kolacyjny :** składa się z pieczywa, dwóch dodatków białkowych, dwóch zróżnicowanych dodatków warzywnych, masła ekstra i herbaty - zgodnie z dietą
- minimum 2x w tygodniu podawane są kolacje ciepłe w formie dania jednogarnkowego (jako zamiennik jednego z dodatków białkowych w ilości 150g).
 - jadłospis uwzględnia nazwy stosowanych wędlin(w nawiasie % zaw. mięsa na bieżąco weryfikowana na podstawie dostarczanych etykiet), rodzaj wykorzystanego w danej potrawie mięsa, smak kompotu, wyraźne oznakowanie produktów jednoporcjowych oraz wyszczególnienie zróżnicowanych dodatków dla diet cukrzycowych, czy Oddziału Położniczo-Ginekologicznego.
- 6. Posiłek wieczorny** przy programie „Dobry posiłek w szpitalu” składa się np. z gotowej kanapki z dodatkami lub kefiru, jogurtu, maślanki.
- 7. Dieta papkowata** do kolacji ma uwzględnioną zupę ml lub zupę obiadową dieta papkowata ma chronić jamę ustną przed podrażnieniem mechanicznym ,chemicznym i termicznym ,w związku z tym jest łatwo strawna i uboga w błonnik, a ten ,który się w diecie znajduje , jest zmiękczonej przez gotowanie i rozdrobniony przez przecieranie lub zmiksowanie. Dieta pozbawiona jest drażniących przypraw oraz potraw wzdymających.
- 8. Dieta płynna wzmocniona** ,wymagana receptura dla posiłków diety płynnej wzmocnionej(MIX) 500 ml :
- a) śniadanie – zupa mleczna : mleko- 400g, ryż(lub inny składnik węglowodanowy) - 50g jajko /twaróg (lub inny składnik białkowy) -50g, masło-10g
 - b) obiad :zupa jarzynowa, mięso \wołowe \ drobiowe \cielęce \wieprzowe -80g ,ziemniaki 80g marchew 60g, seler 10g, olej rzepakowy lub oliwa z oliwek10ml ,lub masła10g
- w przypadku mix bezmlecznego – bezglutenowego, podawana jest zupa jarzynowa bezmleczna lub mleko roślinne - do śniadania i kolacji
 - podwieczorek : rzadki kisiel lub budyń, rzadka galaretka, jogurt pitny
- 9.**Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia dobowej wartości odżywczej, dla każdej ze stosowanych diet, z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek węglowodanów i tłuszczów, witamin, składników mineralnych oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej w przygotowanym jadłospisie dekadowym .
- 10.** Jadłospisy poddane weryfikacji i zaakceptowane przez Zamawiającego powinny zostać oprawione pieczęcią zakładową, pieczęcią oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jego sporządzenie (uprawnionego dietetyka) wraz z dołączonymi wyszczególnionymi wartościami energetycznymi/ odżywczymi wybranych diet przekazane Zamawiającemu. Ponadto wraz z dokumentem dostarczany jest plik do edycji.

11. Wykonawca dostarcza do Oddziałów z obiadem lub kolacją, z jednodniowym wyprzedzeniem, dzienny jadłospis dla wszystkich stosowanych na danym Oddziale diet z czytelną gramaturą oraz podaną wartością energetyczną i odżywczą.

Rozdział V. Kontrola realizacji usługi

1. Zamawiający, w osobie Dietetyka Szpitalnego lub/ Pielęgniarki Epidemiologicznej, sprawował będzie bieżącą kontrolę pod kątem warunków sanitarno-epidemiologicznych jak i sanitarno technicznym całego bloku żywieniowego, pomieszczeń dzierżawionych, ~~pojazdów transportu żywności~~ oraz pojemników w których przewożona jest żywność.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania wrywkowych kontroli okresowych badań czystości mikrobiologicznej żywności, urządzeń mających kontakt z żywnością, powierzchni roboczych, rąk personelu Wykonawcy. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. W przypadku nieprawidłowego wyniku badań, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umowne. Wykonawca wdroży również działania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Wykorzystywane w procesie produkcji surowce, bądź półprodukty, uwzględnione w jadłospisie będą kontrolowane m.in. na podstawie przedstawianych na życzenie Zamawiającego etykiet.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, bez wcześniejszych ustaleń z Wykonawcą, bazy lokalowej i warunków, w jakich Wykonawca przygotowuje wyżywienie. Zamawiający zastrzega sobie także dostęp do linii technologicznej, na każdym etapie, oraz w każdej chwili produkcji posiłku. Zamawiający ma zapewniony wstęp do wszystkich pomieszczeń znajdujących się w bloku żywieniowym oraz dostęp do wszelkich dokumentów.
5. Wykonawca ma obowiązek przedstawić aktualny certyfikat systemów jakości HACCP, procedurę postępowania od dostawy surowca do magazynu aż do odbioru potrawy przez odbiorcę .
6. Wykonawca musi mieć wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz zasady systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Praktyki te będą egzekwowane i kontrolowane przez Zamawiającego. Wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy
7. Na podstawie „Karty kontroli dostawy posiłków”(załącznik nr.2) do 3x w tygodniu może być prowadzona ocena Wykonawcy. Brak wykonania zgłoszonej reklamacji w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie będzie skutkowało karą finansową zgodnie z zapisami umowy, której wzór stanowi załącznik do OPZ.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli kosztów bezpośrednich, dotyczących produkcji, Wykonawca ma zatem obowiązek na każde życzenie Zamawiającego przedstawić stosowną dokumentację w postaci asygnat żywnościowych, okresowych zestawień cenowych, itp., jak również comiesięczny wsad do kotła (z wyszczególnieniem kolejnych dni i zaznaczeniem weekendów). Zamawiający w sytuacji stwierdzonych bądź podejrzewanych niezgodności ma prawo do weryfikacji dokumentacji w obecności Wykonawcy.
9. Wykonawca będzie audytowany pod względem jakości wykonywanej usługi przez Dietetyka Szpitalnego 1-2 razy na kwartał. Protokół z audytu przedłożony zostanie Prezesowi Zarządu Szpitala do zatwierdzenia.
10. Zamawiający ma prawo do kontroli sposobu dostarczania i rozdawania posiłków. Kontrola będzie obejmować:
 - ocenę higieny pracowników dostarczających posiłki
 - ~~ocenę higieny środka transportu~~, naczyń, w którym podawany jest posiłek, wózków do dystrybucji posiłków, termosów lub beamarów
 - ocenę organoleptyczną posiłków
 - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i wskazaną dietą

- sprawdzenie temperatury posiłków
- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków
- przestrzeganie godzin dostawy posiłków
- estetykę podawania posiłków
- szybkość reagowania na reklamację i uwagi świadczonej usługi
- Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 3 dni roboczych w formie pisemnej lub drogą elektroniczną

11. Szczegółowe informacje dotyczące kar umownych znajdują się w wzorze umowy , która stanowi załącznik do SWZ.

12. Zamawiający będzie oceniał Wykonawcę na podstawie ankiet oraz przeprowadzonych kontroli na podstawie „Kart kontroli dostawy posiłków” (Załącznik nr 2)

13. W przypadku, gdy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, zamówionych diet bądź przywieziony posiłek będzie nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo reklamowania dostawy, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usunięcia przyczyn reklamacji.

14. Dietetyk Szpitalny co najmniej 2x w roku bez uzgodnień z Wykonawcą może zlecić dokonanie badań wartości odżywczej posiłków przez „Sanepid”. Kosztami badania w certyfikowanej jednostce obciążony będzie Wykonawca. Zamawiający pobierze posiłek do badań w obecności pracownika Wykonawcy wykonującego umowę. W przypadku zaniżenia przez Wykonawcę wartości składników odżywczych poniżej 90% normy, zamawiający nakłada na Wykonawcę karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kar.

Rozdział VI. Dostarczanie posiłków „do łóżka pacjenta” – Obowiązki Wykonawcy w zakresie dystrybucji

Transport żywności odbywa się windą „B”.

1. Dystrybucja odbywać się będzie systemem bemarowym, wózki bemarowe mają posiadać rozsuwane blaty na górze. Dopuszczalne jest stosowanie wózków kelnerskich z wykorzystaniem termosów utrzymujących właściwą temperaturę, posiadających wymagane atesty i dopuszczonych do wykorzystania w żywieniu zbiorowym, w tym w szpitalach. Wymagane jest zagwarantowanie przez Wykonawcę kompletu wózków dostosowanych do ilości dostarczanych posiłków oraz służących do zbierania brudnych naczyń oraz serwowania posiłków niewymagających podgrzewania (śniadanie, kolacja).
2. Wykonawca dokonuje dystrybucji posiłków do łóżka chorego na poszczególne Oddziały szpitalne stosując w tym celu odpowiednio:
 - a. Wózki bemarowe, nieuszkodzone, sprawne technicznie, lekkie, o neutralnej stonowanej barwie, z atestowanej stali nierdzewnej o wysokiej odporności na korozję (umożliwiającej stosowanie profesjonalnych środków chemicznych z przeznaczeniem dla gastronomii), posiadające dwa zespoły jezdne (o skrętnych kółkach, łatwych do prowadzenia, z funkcją „zderzaka”, niwelującą tym samym ryzyko uszkodzeń na terenie szpitala), wyposażone w blokadę ruchu, dostosowane do szerokości wind szpitalnych.
 - b. zbiorniki niezależnie ogrzewane, w komorach z układem regulacji temperatury w zakresie 30-95° C oraz zamykane szafki na dole , ewentualnie zaopatrzone w prowadnice oraz wysuwane ramki do pojemników.
 - c. Wózki bemarowe powinny być wyposażone w różnej wielkości pojemniki gastronomiczne typu GN (nie dopuszcza się pojemników bez standardu Gastro Norm). Wszelkie koszty związane z zakupem i serwisowaniem wózków należą do Wykonawcy.

- d. dopuszczalne jest stosowanie wózków kelnerskich z wykorzystaniem termosów utrzymujących właściwą temperaturę, posiadających wymagane atesty i dopuszczonych do wykorzystania w żywieniu zbiorowym, w tym w szpitalach. Ilość i rodzaj termosów musi gwarantować terminowe i należyte wykonanie usługi, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

3. Wykonawca zapewnia pełny asortyment estetycznej i nieuszkodzonej ceramicznej / szklanej zastawy stołowej, kubki do napojów ceramiczne / szklane z wygodnym uchem, bulionówki lub miseczki do zupy (wymiana uszkodzonej zastawy stołowej będzie odbywać się na bieżąco)

- na wybrane Oddziały dopuszczalne są kubki bez uchwytów, uwzględnia się też właściwy dobór naczyń do ograniczeń ruchowych chorych (plastikowe kubeczki – poidelka z dziobkiem, itp.).
- dopuszcza się stosowanie jednorazowych kubków papierowych spełniających odpowiednie wymagania

4. Sztućce podawane wraz z 3-warstwowymi serwetkami papierowymi. Sztućce są polerowane przed dystrybucją. Nie dopuszcza się sztućców aluminiowych.

5. Zabrania się rozwożenia napojów/ wody w pojemnikach typu GN.

Zamawiający wymaga nowych, estetycznych, szczelnych, sprawnych termosów cateringowych, dedykowanych dystrybucji wewnątrzszpitalnej.

6. Przygotowaniem posiłków i dostarczeniem ich do łóżka pacjenta zajmować się będzie Wykonawca, który zatrudniać będzie wykwalifikowany personel posiadający wykształcenie z zakresu żywienia oraz znajomością standardów higienicznych GMP GHP. Czynności te wykonywane będą na podstawie sporządzonej przez Pielęgniarkę Oddziałową „Karty Diet „ pod nadzorem Dietetyczki Szpitalnej lub w asyście Pielęgniarki / Położnej Oddziałowej (Pielęgniarki Koordynująco-Nadzorującej) z uwzględnieniem zaleconych diet .Wyjątek stanowią pacjenci izolowani, którym posiłek podaje personel Oddziału.

7. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne w odpowiednio zabezpieczonych, szczelnie zamkniętych i oznakowanych pojemnikach oraz brudne naczynia, sztućce, narzędzia do dystrybucji i porcjowania oraz inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z oddziałów Zamawiającego. Zapewni ich transport w wyznaczonych do tego celu windach. Dostarczanie i wywóz pojemników na odpady pokonsumpcyjne powinno się odbywać **po każdym posiłku** w innym czasie niż dostarczanie i wywóz bemałów.

8. Zamawiający zastrzega sobie, aby na czas trwania umowy, zatrudniony personel zajmujący się dystrybucją posiłków nie ulegał częstej rotacji z winy wykonawcy.

9. Potrawy winny być wydawane pacjentom w czystych i suchych nie uszkodzonych naczyniach. Zatrudniony personel do produkcji posiłków winien posiadać elementarną wiedzę z zakresu diet oraz reżimu sanitarnego obowiązującego w szpitalach oraz standardów jakości HACCAP, GHP, GMP.

10. Przed dostarczeniem posiłków Dietetyczka Szpitala dokona odbioru jakościowego (temperatura , estetyka podania , ocena organoleptyczna) i ilościowego, oraz sprawdzi zgodność wydanych posiłków z jadłospisem i gramaturę posiłku.

11. Wykonawca powinien zapewnić dodatkowo na żądanie Zamawiającego pojemniki zapewniające właściwą temperaturę do 2 godz. od czasu dostarczenia posiłku, dla pacjentów będących po badaniach diagnostycznych.

12. Transport posiłków w Oddziały Szpitalne winien być zgodny z obowiązującymi przepisami. ~~Pojazdy przeznaczone do transportu posiłków powinny być na bieżąco poddane myciu i dezynfekcji , sprawne technicznie , posiadać estetyczny wygląd.~~

13. Wykonawca zapewni naczynia i sztućce jednorazowego użytku pacjentom przyjętym w stanach nagłych : w przypadku szczególnych zamówień np. dla pacjentów z biegunkami zakaźnymi lub pacjentów, u których jest podejrzenie lub występuje choroba zakaźna oraz w sytuacji tworzenia oddziałów Covidowych, pacjentów izolowanych.

14. Posiłki wydawane muszą być w rękawiczkach foliowych, które zapewnia Wykonawca. Wykonawca zapewni dla pracowników wydających posiłki pacjentom jednolite, pełne umundurowanie ,tj. czyste czepki ,fartuchy, obuwie, rękawice jednorazowe oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.
15. Wykonawca dostarcza i wydaje posiłki do Oddziałów szpitalnych w następujących godzinach: a.
śniadanie w godz. 8.00 – 9.00
b. obiad w godz. 13.00 – 14.00
c. podwieczorek do godz. 15.00
d. kolacja w godz. 17.00 – 18.00 wraz z posiłkiem wieczornym przy „Dobrym posiłku w szpitalu” W wyjątkowych sytuacjach diety indywidualne na zlecenie lekarza, niezależnie od godzin posiłków
16. Szczegółowe godziny wydawania zostały dostosowane do specyfiki Oddziału i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, w przypadku nastąpienia modyfikacji organizacyjnych. Wymagane jest zachowanie reżimu czasowego z tolerancją do 15 minut.
17. Wykonawca po wszystkich posiłkach, w możliwie najkrótszym czasie, zabiera brudne naczynia, sztućce od pacjentów. W wyjątkowych sytuacjach pozostające naczynia przetrzymywane są na Oddziałach wyposażonych w pojemniki z pokrywką (codziennie myte i dezynfekowane) lub wózki (na bieżąco czyszczone).
18. Wykonawca dokonuje mycia, wyparzania i dezynfekcji naczyń, sztućców, pojemników na ewentualne pozostałe brudne naczynia, wózków, termosów, warników/ czajników oraz pozostałych naczyń i sprzętów w zmywalni zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Nie dopuszcza się mycia ręcznego naczyń stołowych (jedynie w formie wstępnego „resztkowania”), sztućców, pojemników typu GN z przykrywkami, termosów, sprzętu drobnego kuchennego, tac, innych pojemników.
19. Dietetyczka Szpitalna ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy na terenie Szpitala .

Rozdział VII. Odpady dożywieniowe .

1. Obowiązkiem Wykonawcy będzie odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacja. Wykonawca musi posiadać aktualną umowę na utylizację ww. odpadów. Wykonawca ponosi koszt utylizacji resztek pokarmowych.
2. Personel zbierający brudne naczynia po konsumpcji ma obowiązek wykonywania tej czynności według harmonogramu sporządzonego przez Dietetyczkę Szpitalną w rękawicach jednorazowego użytku oraz dokonania zmiany odzieży .
3. Transport odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się windą towarową „B”
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012r o odpadach z późniejszymi zmianami (Dz.U.2023.0.1587).

Rozdział VIII. Wymagania sanitarne oraz obowiązki ogólne w zakresie wykonywanej usługi

- 1 W przypadku zaistnienia konieczności wyodrębnienia Oddziału z żywienia ogólnego i postępowania jak z Oddziałem zakaźnym, Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zobowiązany jest do zorganizowania takiego systemu (w/w sytuacje mogą mieć miejsce nawet po kilka razy w roku trwając nieprzerwanie od kilku miesięcy na wyznaczonych oddziałach co znajduje bezpośrednie przełożenie w ilości wprowadzonych do obiegu naczyń jednorazowych oraz preferowanych w postaci gotowych, pakowanych zestawów sztućców jednorazowych z serwetką).
2. W przypadku braku możliwości realizacji przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zagwarantuje on pokrycie kosztów zapewnienia posiłków dla pacjentów u innego usługodawcy.

3. Wykonawcę obciąża się odpowiedzialnością za czystość i porządek oraz stan sanitarno - techniczny w bloku żywieniowym (kuchni) gdzie przygotowane będą posiłki dla pacjentów. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu każdorazowo, po dokonanej kontroli: Protokołu kontroli Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej.

4. Wykonawcę obciąża się odpowiedzialnością za:

- a) właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań, itp.)
- b) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych
- c) higienę produkcji, zmywanie naczyń
- d) sposób wydawania żywności i jej transport,
- e) jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia
- f) do przechowywania próbek każdej składowej części wydawanych potraw w ramach dziennego jadłospisu przez minimum 3 dni, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta, zgodnie z §5.1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545).
- g) Próbki muszą być oznakowane. Pozostają one do wglądu Zamawiającego

5. Wykonawca odpowiedzialny jest: za zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, personalną dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej w zakresie wymaganym dla specyfiki pracy, ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży ochronnej. Zamawiający ma prawo skontrolować dokumentację zdrowotną zatrudnionego personelu.

6. Wszystkie badania płatne wykonywane przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną pokrywa Wykonawca.

7. Zmywanie i dezynfekcja bemałów, pojemników GN, termosów, naczyń stołowych oraz sztućców, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu, dystrybucji i podawania żywności musi być zgodnie z przepisami sanitarno –epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej i przy użyciu własnych środków czystości posiadających atest PZH, wgląd do procedur zastrzega sobie Zamawiający

8. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przechowywaniu i przygotowywaniu i transporcie mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów oraz udowodnione zatrucie pokarmowe powstałe u Zamawiającego .

~~9. Środek transportu musi posiadać instrukcję (procedurę) i harmonogram mycia i dezynfekcji.~~

~~10. Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny wygląd oraz ubrany być w czysty fartuch ochronny oraz posiadać aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.~~

11. Zamawiający może w każdej chwili wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej bazy lokalowej Wykonawcy.

Rozdział IX. WYMAGANIA DODATKOWE :

1. Wykonawca udostępni walidowane termometry do mierzenia temperatury dań wraz z pojemnikami do ich przechowywania oraz wagę w celu kontroli gramatury potraw. Udostępniony sprzęt powinien być nowy. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni sprzęty zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony. Termometry oraz waga powinny być walidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami . Wykonanie walidacji musi być potwierdzone pisemnie przez Wykonawcę.

2. Na pozostające po posiłkach brudne naczynia bardziej preferowane są wózki (dostosowane do danego systemu dystrybucji, np. wózek kelnerski 2-półkowy) niż pojemniki (ewentualne dopuszczone – atestowane, nietransparentne, w neutralnym stonowanym kolorze, polietylenowe, z pokrywami, niepodatne na odkształcenia, bardzo wytrzymałe) .
3. Wykonawca w ramach wykonywanej usługi ma obowiązek zatrudnienia dietetyka lub osobę mającą doświadczenie z zakresu żywienia zbiorowego.
4. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania przepisów oraz procedur wewnątrzszpitalnych.
5. Realizacja przedmiotu zamówienia następować będzie przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą.
6. Wykonawca ma obowiązek posiadania aktualnej decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającej lub warunkowo zatwierdzającej zakład Wykonawcy, o którym mowa w art. 61, w związku z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 t.j.)
7. ~~Wykonawca ma obowiązek posiadania aktualnej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych posiłków lub dokument równoważny.~~
8. Wykonawca wykaże się posiadaniem dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca wdrożył obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, na który składają się: - GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna, - GHP – Dobra Praktyka Higieniczna, -HACCAP – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny
9. Wykonawca wykaże się wyznaczeniem do wykonania zamówienia: – min. 1 osobę na stanowisku dietetyka legitymującego się wykształceniem wyższym kierunkowym, posiadającą co najmniej 3 letnie doświadczenie na tym stanowisku oraz spełniającą wszystkie wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu" , min. 2 osoby na stanowisku kucharza legitymujące się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, posiadające co najmniej 3 letnie doświadczenie na tym stanowisku - dotyczy zadania nr 1 i 2.

Rozdział X. PROGRAM DOBRY POSIŁEK

1. Zamawiający informuje, iż bierze udział w pilotażowym programie (dalej jako program) Ministerstwa Zdrowia i Narodowego Funduszu Zdrowia pn. „Dobry Posiłek w Szpitalu”, w związku z czym Zamawiający wymaga od Wykonawcy znajomości zasad tego programu i stosowania się do jego zapisów w trakcie świadczenia usług objętych niniejszym postępowaniem.
2. Szczegółowe zasady programu uregulowane zostały w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - „Dobry posiłek w szpitalu” z 25-9-2023
3. Pilotaż „Dobry posiłek w szpitalu” potrwa do 31 grudnia 2024 r., a co za tym idzie do tej daty Wykonawca zobowiązany będzie realizować zapisy Programu.
4. W przypadku przedłużenia programu, Wykonawca zobowiązany będzie do realizowania jego zasad przez cały okres obowiązywania programu.
5. W przypadku, gdy Program nie zostanie przedłużony, Wykonawca zobowiązany będzie do stosowania jednej z diet opisanych powyżej, zgodnie z ustaleniami z Dietetykiem Szpitalnym.

6. W sytuacji o której mowa w ust. 5, Wykonawcy przysługiwało będzie wynagrodzenie zgodnie z ceną zaoferowaną w formularzu ofertowym dla danego typu diety, bez dodatkowych roszczeń finansowych wobec Zamawiającego.

Dział 2 – dzierżawa pomieszczeń kuchni

Rozdział I. Przedmiot i warunki dzierżawy

1. Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia kuchni o łącznej powierzchni 471 m², w tym:
 - Pomieszczenia parteru – 231 m² (kuchnia, zmywalnia, magazyn, biuro)
 - Pomieszczenia piwnicy – 240 m² (magazyny, obieralnia, szatnia, łazienka z toaletą, 3 pomieszczenia byłe chłodnie)
2. Przedmiot dzierżawy posiada zasilanie w następujące media:
 1. woda zimna
 2. woda ciepła
 3. centralne ogrzewanie dostarczane przez WPEC
 4. energia elektryczna
 5. gaz ziemny
3. Kuchnia jest w pełni wyposażona w nowoczesne urządzenia kuchenne, w tym:
 - Kocioł warzelny elektr. KE-150 7A
 - Kocioł warzelny elekt. 150l BKE
 - Trzon kuchenny 4-palnikowy gazowy GLC 40 bez piekarnika
 - Patelnia elektryczna EH.A-40
 - Piec konwekcyjno-parowy gazowy z czujnikiem IQT CPC 101
 - Zmywarka do naczyń kapturowa Winterhalter GS 501 + 2 kosze
 - Taboret gazowy TGZ-2A/N
 - Naświetlacz do jaj UV 254
 - Waga pełno-uchylna
 - szczegółowy wykaz wyposażenia znajduje się w załączniku nr 1 do umowy dzierżawy
4. Powierzchnia i wyposażenie będące przedmiotem dzierżawy są przeznaczone na zorganizowanie i prowadzenie kuchni przygotowującej posiłki w ramach żywienia zbiorowego i będą wykorzystywane do świadczenia usługi żywienia pacjentów Szpitala Powiatowego im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. objętej niniejszym postępowaniem, którego warunki opisane są w **Dziale 1**.
5. Dzierżawca składający ofertę musi spełnić następujące wymagania:
 - 1) posiadać Certyfikat HACCP
 - 2) zapewnić pracę dzierżawionej kuchni zgodnie z zawartą umową.
 - 3) Posiadanie ubezpieczenia OC w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą 200.000 zł.
6. Przed złożeniem oferty zalecana jest wizja lokalna pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy – w celu odbycia wizji należy skontaktować się z Kierownikiem Działu Eksploatacyjno-Zaopatrzeniowego p. Henrykiem Stefanko tel.: 572 680 959, adres e-mail: hstefanko@szpitalzlotoryja.pl
7. Działalność prowadzona przez Dzierżawcę nie może utrudniać prawidłowego funkcjonowania szpitala, w tym nie może prowadzić do ograniczenia dostępności do świadczeń zdrowotnych udzielanych przez Wydzierżawiającego, jak też uniemożliwiać Wydzierżawiającemu uzyskanie kontraktu na świadczenia zdrowotne.

- 1) Za wynajmowane pomieszczenie Dzierżawca będzie płacił czynsz miesięczny, płatny w terminie 25 dni od daty dostarczenia faktury VAT przez Wydierżawiającego.
 - 2) Oprócz czynszu dzierżawnego, Dzierżawca zobowiązany jest do ponoszenia następujących opłat eksploatacyjnych związanych z korzystaniem z mediów w dzierżawionym lokalu oraz z części wspólnych nieruchomości:
 - 1) zimna i ciepła woda, ścieki,
 - 2) energia elektryczna,
 - 3) zużytą energię cieplną 4) gazu
 3. Opłaty eksploatacyjne (poza gazem) rozliczane będą na podstawie wystawianych przez Wydierżawiającego refaktur w oparciu o faktyczne zużycie i dokonane odczyty podliczników oraz wyliczenia zużycia ciepłej wody i dostarczanego ciepła.
4. Należność z tytułu opłat eksploatacyjnych będą płatne przez Dzierżawcę cyklicznie, za okresy nie dłuższe niż 30 dni, w terminie 14 dni od dnia doręczenia faktury VAT wystawionej i doręczonej Najemcy nie później niż w terminie 1 miesiąca po zakończeniu okresu rozliczeniowego przyjętego przez dostawców poszczególnych mediów.

Rozdział II. Obowiązki dzierżawcy

1. Dzierżawca zobowiązany będzie do używania przedmiotu umowy w sposób gwarantujący niezakłócone prowadzenie działalności przez Wydierżawiającego oraz współużytkowaniu budynku, odpowiadający jej właścicielom i przeznaczeniu oraz do przestrzegania norm obowiązujących w Szpitalu, przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, warunków sanitarnych oraz ochrona mienia.
2. Dzierżawca zobowiązany będzie do utrzymania własnymi środkami porządku i czystości w dzierżawionych pomieszczeniach.
3. Dzierżawca może wprowadzać ulepszenia i zmiany w rzeczy najętej za pisemną zgodą Wydierżawiającego.
4. Z chwilą zakończenia obowiązywania umowy dzierżawy, wykonane przez Dzierżawcę prace i ulepszenia, stanowiąc będą własność Wydierżawiającego, bez obowiązku zwrotu poniesionych kosztów na rzecz Dzierżawcy.
5. Nakłady na przedmiot dzierżawy ponosić będzie Dzierżawca na własny koszt i we własnym zakresie. Najemcy nie będzie przysługiwać wobec Wydierżawiającego roszczenie o zwrot tych nakładów.
6. Dzierżawca będzie miał obowiązek dokonywania na własny koszt napraw niezbędnych do zachowania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym. Powyższe prace będą prowadzone w stałym kontakcie z Wydierżawiającym, który będzie na bieżąco, pisemnie, informowany o potrzebie i postępie takich prac.
7. Dzierżawca zobowiązany będzie do bieżącej konserwacji i drobnych napraw w wynajmowanych pomieszczeniach, w zakresie:
 - 1) Instalacji wodno-kanalizacyjnej,
 - 2) Instalacji elektrycznej,
 - 3) Instalacji gazowej,
 - 4) Sieci telefonicznej, w obrębie wynajmowanych pomieszczeń,
 - 5) Centralnego ogrzewania,
 - 6) Podłóg, drzwi i okien, malowania ścian, podłóg oraz wewnętrznej strony drzwi wejściowych do przedmiotu dzierżawy.
8. Dzierżawca zobowiązany będzie do zawarcia umowy regulującej wywóz nieczystości, odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i na własny koszt; na każde żądanie Wydierżawiającego, Dzierżawca zobowiązany będzie okazać stosowny dokument potwierdzający ponoszenie opłat z tego tytułu.
9. Dzierżawca nie będzie mógł bez pisemnej zgody Wydierżawiającego podejmować przedmiotu dzierżawy ani oddawać go do bezpłatnego używania osobie trzeciej.
10. Wywieszenie przez Dzierżawcę ogłoszeń, reklam, szyldów, tablic informacyjnych, plakatów reklamowych itp.: każdorazowo będzie wymagać uzyskania pisemnej zgody Wydierżawiającego.

11. Dzierżawca będzie zobowiązany umożliwić Wydierżawiającemu (jego przedstawicielowi) przeprowadzenie kontroli stanu technicznego i sposobu wykorzystania przedmiotu dzierżawy zgodnie z niemniejszą umową.
12. Wydierżawiający w każdym czasie w trakcie trwania umowy będzie uprawniony do dokonania kontroli przedmiotu dzierżawy.
13. Dzierżawca nie będzie mógł dokonać zmian funkcji i przeznaczenia przedmiotu dzierżawy, zmian w instalacjach i konstrukcji budynku oraz zmian w wyposażeniu technicznym bez zasięgnięcia opinii i pisemnej zgody Wydierżawiającego.
14. Dzierżawca będzie zobowiązany przestrzegać obowiązujących na terenie Wydierżawiającego zarządzeń i poleceń dotyczących porządku, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
15. Dzierżawca będzie zobowiązany dbać o to, aby dzierżawione pomieszczenia spełniały przez cały okres trwania umowy dzierżawy wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny i spełniać normy BHP.

Rozdział III. Dozór i ochrona mienia

1. Dzierżawca zobowiązany będzie we własnym zakresie do ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy od wszelkich ryzyk oraz na każde żądanie Wydierżawiającego do okazania stosownego dokumentu potwierdzającego zawarcie i opłacenie polisy.
2. Na Dzierżawcy spoczywać będzie obowiązek niezwłocznego informowania służb technicznoeksploatacyjnych Wydierżawiającego o zaistniałych awariach i innych nieprzewidzianych zdarzeniach mogących mieć wpływ na funkcjonowanie szpitala zwłaszcza na bezpieczeństwo osób i mienia.
3. Wydierżawiający nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za mienie Dzierżawcy, jak również za skutki nieprzestrzegania przez niego przepisów bezpieczeństwa, higieny pracy i inspekcji sanitarnej.
4. Wydierżawiający nie będzie zapewniać dozoru ani ochrony mienia znajdującego się w wynajmowanych pomieszczeniach oraz nie ubezpiecza i nie ponosi żadnej odpowiedzialności za znajdujące się w nich przedmioty i wyposażenie.
5. Dzierżawca we własnym zakresie i na własny koszt będzie rozwiązywać problem zabezpieczenia dzierżawionego pomieszczenia przed włamaniem do niego oraz problem zabezpieczenia i ubezpieczenia wszelkich przedmiotów i urządzeń znajdujących się w tych pomieszczeniach.

Rozdział IV. Zwrot przedmiotu dzierżawy

1. Po zakończeniu umowy na świadczenie usług żywienia wraz z dzierżawą pomieszczeń, Dzierżawca zobowiązany będzie do zwrotu przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym. Zwrot przedmiotu dzierżawy odbędzie się na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
2. Wszelkie pogorszenia stanu przedmiotu dzierżawy, Dzierżawca będzie obowiązany usunąć na własny koszt, w terminie wyznaczonym przez Wydierżawiającego. Jeżeli to nie nastąpi, Wydierżawiający będzie upoważniony do usunięcia pogorszeń na koszt Najemcy.
3. Jeżeli pogorszenia nie dadzą się usunąć, Dzierżawca będzie obowiązany zapłacić Wydierżawiającemu pełne odszkodowanie.

Rozdział V. Dodatkowe Ustalenia

1. Wydierżawiającemu służyć będzie prawo kompensowania należności pomiędzy wydierżawiającym, a dzierżawcą w przypadku:
 - 1) zalegania przez Dzierżawcę z zapłatą czynszu,
 - 2) nieopłacenia nałożonych kar w związku z niedostosowaniem dzierżawionych pomieszczeń do wymogów ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, warunków sanitarnych w trakcie trwania umowy dzierżawy ,
2. W przypadku stwierdzenia, iż Dzierżawca wyrządził szkody w lokalu, Wydierżawiającemu przysługiwać będzie prawo odszkodowania w wysokości wyrządzonej szkody.
3. W razie nieopóźnienia lokalu i/lub niewydania lokalu po ustaniu stosunku dzierżawy, Dzierżawca zobowiązany będzie do regulowania opłat z tytułu bezumownego korzystania w wysokości odpowiadającej podwójnej stawce czynszu przewidzianego w umowie dzierżawy.

4. Niezależnie od powyższego odszkodowania, na podstawie odrębnych faktur VAT, Wyzierżawiający obciąża Dzierżawcę opłatami eksploatacyjnymi wymienionymi w umowie za okres do dnia wydania lokalu.

Rozdział VI. Czas obowiązywania umowy

1. Umowa zostanie zawarta na czas określony 12 miesięcy, pokrywający się z czasem obowiązywania umowy na sukcesywne świadczenie usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym im. A. Wolańczyka Sp. z o.o. wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni, której warunki opisane są w Dziale 1.

IX Dane dodatkowe

1. Kwota miesięczna ponoszona za dostarczanie energii elektrycznej i wody z tytułu najmu pomieszczenia kuchni szpitalnej:

Lp.	Miesiąc 2023r.	Kwota kosztów energii elektrycznej i ciepłej netto	Kwota kosztów wody i ścieków netto
1.	Styczeń	5.249,43	4.387,23
2.	Luty	5.225,64	4.231,39
3.	Marzec	5.129,59	4.982,63
4.	Kwiecień	4.681,73	4.144,20
5.	Maj	3.566,28	4.064,57
6.	Czerwiec	3.716,34	4.153,03
7.	Lipiec	3.602,67	3.605,21
8.	Sierpień	3.503,00	3.931,58
9.	Wrzesień	4.044,55	4.765,03
10.	Październik	5.044,89	4.665,36
11.	Listopad	5.289,22	4.397,40
12.	Grudzień	5.918,10	4.704,51
RAZEM		54.971,44	52.032,14

Lp.	Miesiąc 2024r.	Kwota kosztów energii elektrycznej i ciepłej netto	Kwota kosztów wody i ścieków netto
1.	Styczeń	6.893,16	3.841,71
2.	Luty	5.674,50	4.544,91
3.	Marzec	5.442,24	4.801,64

4.	Kwiecień	5.740,96	4.132,82
5.	Maj	4.040,22	3.900,88
6.	Czerwiec	4.154,87	4.608,40
7.	Lipiec	4.231,57	4.370,60
8.	Sierpień	4.758,11	4.619,52
RAZEM:		36.177,52	30.200,96

2. Szczegółowy wykaz wyposażenia kuchni

Wykaz wyposażenia kuchni
Szczegółowy opis wyposażenia kuchni

Lp.	Nazwa (określenie) przedmiotu spisywanego	J.m.	Ilość stwierdzona
1	Kocioł warzelny elektr. KE-150, 7A	szt	1
2	Kocioł warzelny elekt. 150I BKE	szt	1
3	Trzon kuchenny 4-palnikowy gazowy GLC 40 bez piekarnika	szt	1
4	Patelnia elektryczna EH.A-40	szt	2
5	Piec konwekcyjno- parowy gazowy z czujnikiem IQT CPC 101	szt	1
6	Zmywarka do naczyń kapturowa Winterhalter GS 501 + 2 kosze	szt	1
7	Kosz do zmywarki PU	szt	2
8	Taboret gazowy TGZ-2A/N	szt	1
9	Naświetlacz do jaj UV 254	szt	1
10	Waga pełno-uchylna	szt	1
11	Basen z dwoma komorami	szt	1
12	Basen na kółkach DM 3239 1000/600	szt	1
13	Stół z półką (łącznik) DM 0103 700/900	szt	2
14	Stół podawczy do zmywarki z 1 komorą DMM 3247	szt	1
15	Stół wyładowczy do zmywarki DM 3248 700/600	szt	1
16	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi 4 półkowa DM 3309-01 1000/600	szt	1
17	Regał perforowany DMP 8337 1200/600	szt	2
18	Regał perforowany DMP 8337 800/600	szt	1
19	Pojemnik na odpadki 35 l DM 3415	szt	1

20	Stół z otworem na odpadki 3228 B 1500/600/850	szt	1
21	Stół ze zlewem 3212 A 1200/600/850	szt	2
22	Umywalka 3253 A 400/390/120	szt	5
23	Stół ze zlewem 3213 IA 1800/600/850	szt	2
24	Stół 3103 C 2000/600/850	szt	1
25	Stół 3103 A 1300/600/850	szt	2
26	Stół 3114 A 188/600/850	szt	4
27	Szafa 3303 01 1200/600/2000	szt	1
28	Basen 400 3235 IIA 1000/600/850	szt	2
29	Regał gretingowy 3229 S 1200/600/1800	szt	2
30	Stół ze zlewem 3212 B 1200/600/850	szt	1
31	Stół 3103 A 1200/600/850	szt	2
32	Podstawa pod piec konwekcyjny 3018 B 1100/1050/850	szt	1
33	Regał magazynowy 4 półkowy D-226 1000/600	szt	12
34	Regał 4 półkowy 1000/600	szt	2
35	Regał do przewozu tas 3333 1200/546/1787	szt	1
36	Regał na kółkach 3322 K 400/550/180	szt	1
37	Bemar jezdny wodny 94223 1180/640/850	szt	1
38	Pojemnik GN 1/1 H40	szt	4
39	Pojemnik GN 1/1 H65	szt	2
40	Pojemnik GN 1/1 H 100	szt	2
41	Pojemnik GN 1/1 G- KEN H 60	szt	2
42	Pojemnik GN 1/1 H 65	szt	2