



Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruzlicy

ul. Narutowicza 80, 05-400 Otwock, tel. (22) 344 64 00, 344 64 71, centr. (22) 344 62 00
NIP: 532-16-64-002 REGON: 000676714 Konto: Bank PeKaO S.A. 66 1240 6074 1111 0000 4998 0149
<http://www.otwock-szpital.pl> e-mail: sekretariat.otw@otwock-szpital.pl

A/ZP.26.22/TP..3 2024

Otwock, dnia 28 .08 2024

Do wszystkich
zainteresowanych

Nr referencyjny Nr sprawy: 22/ TP/2024

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 2 ustawy z 11.09.2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019) - dalej p.z.p. pn.. „Świadczenie usług Całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów hospitalizowanych w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruzlicy oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych” Znak sprawy: 22/ PN/2024

Od Wykonawcy wpłynęły następujące zapytania i wnioski :

W związku z opublikowanymi odpowiedziami na zapytania i wnioski Wykonawców, bardzo proszę o wyjaśnienie treści zarówno zapytania jak i odpowiedzi na pytanie nr 9. Zamawiający na tak zadane pytanie odpowiedział jednym słowem TAK. Jako wykonawca zamierzający złożyć ofertę zwracam uwagę iż w Certyfikatach ISO 22000 na ogół stosowane jest sformułowanie „Przygotowanie i dostarczanie..... dla sektora publicznego...”, w czym zawierają się także szpitale". Obawiam się iż Wykonawca zadający tak sformułowane pytanie przygotowuje sobie „grunt" do ewentualnego odwołania do KIO w przypadku gdyby jego oferta okazała się droższa od innych. Próbuje w ten sposób ograniczyć dostęp do udziału w przetargu Wykonawcom, którzy posiadają Certyfikat ISO 22000 obejmujący żywienie szpitalne, ale opisany jako „Sektor publiczny". Proszę zatem o rozszerzenie odpowiedzi na pytanie nr 9 o sformułowanie „ sektor publiczny"

Odpowiedź zamawiającego : Zamawiający dopuszcza obie wersje treści certyfikatu .

Jednocześnie Zamawiający doprecyzowuje Opis przedmiotu zamówienia poprzez dodanie zapisu dotyczącego programu „Dobry posiłek” o brzmieniu : „ *Zamawiający , z uwagi na czasowy charakter programu pilotażowego „Dobry Posiłek” zamierza go realizować na drodze osobnych porozumień z Wykonawcą. Zamawiający podzieli się środkami na realizację programu w stosunku 50% do 50 % ,,*

Zamawiający informuje, iż na podstawie art. 284 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r., poz. 2019), **przedłuża termin składania ofert do dnia do dnia 04.09.2024r do godz. 10:30.** w związku z dokonaną na podstawie art. 137 ustawy Prawo zamówień publicznych modyfikacją . Otwarcie ofert nastąpi w dniu 04.09.2024r o godz. 11:00.

DYREKTOR NACZELNY
Mazowieckiego Centrum Leczenia
Chorób Płuc i Gruźlicy

Anna Kamińska

KIEROWNIK DZIAŁU
ZAMÓWIEN PUBLICZNYCH I PRZETARGÓW

Hanna Cichecka
Hanna Cichecka

SPECJALISTA ds. PRAWNYCH

mgr Marcin Bender
mgr Marcin Bender

OPIS PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

I. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów hospitalizowanych w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.

**Zamawiający, z uwagi na czasowy charakter programu pilotażowego „Dobry Posilek” zamierza go realizować na drodze osobnych porozumień z Wykonawcą. Zamawiający podzieli się środkami na realizację programu w stosunku 50% do 50 %*

1. Codzienne żywienie pacjentów dorosłych i dzieci (dzieci od 1miesiąca). Zamawiający świadczy usługi żywieniowe dla dzieci i dorosłych w oddziałach zlokalizowanych w Otwocku:

- Przy ul Reymonta 83/91 – Pawilon Główny - 7 oddziałów - 184 łóżka
 - Przy ul Reymonta 83/91 – Pawilon A – 4 oddziały - 65 łózek
 - Przy ul Reymonta 83/91- Pawilon B - 24 łóżka
 - Przy ul Reymonta 83/91 – Pawilon C – 2 oddziały - 62 łózek
 - Przy ul Narutowicza 80 - 25 łózek – Hospicjum stacjonarne
- Razem 360 łózek

2. Przygotowanie i dostarczenie do Zamawiającego posiłków (uwzględniając diety) zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów
3. Dostawę posiłków do kucharek oddziałowych
4. Przygotowanie i dostarczenie posiłku profilaktycznego w okresie od 1 listopada do 31 marca (pełny obiad)
5. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych
6. Odbiór naczyń transportowych po dystrybucji posiłków w oddziałach
7. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno – epidemiologicznym czystości naczyń transportowych
8. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów zakaźnych
9. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno – epidemiologicznego
10. Wykonawca zapewni Zamawiającemu kontakt telefoniczny z pracownikami Wykonawcy w godzinach 6.00-16.00 (siedem dni w tygodniu.)
11. Osobą zgłaszającą zmiany w stanie żywienia chorych w oddziale jest dietetyk Centrum, pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka dyżurna
12. Stan żywienia na dzień następny Zamawiający będzie przygotowywał do godziny 11.00. Dopuszcza się zmiany w ilości żywionych pacjentów na 1 godzinę przed podaniem kolejnego posiłku
13. Stan żywienia na sobotę, niedzielę i święta Zamawiający będzie przygotowywał w piątek do godziny 14:00

II.

Planowana ilość diet w ciągu roku:(+/- 15%)

- Dieta podstawowa – 170 x 365 = 62 050
- Dieta łatwostrawna – 30 x 365 = 10 950
- Dieta cukrzycowa – 50 x 365 = 18 250
- Dieta wątrobowa – 43 x 365 = 15 695
- Dieta wrzodowa – 25 x 365 = 9 125
- Dieta bogatobiałkowa (5 posiłków dziennie) 10 x 365 = 3 650
- Dieta przecierana, sonda – 5 x 365 = 1 825
- Dieta kleikowa – 1 x 365 = 365

- Diety różne (np. b/glutenowa, wegetariańska itp.) 5x 365 = 1 825
- Kuchnia mleczna (mieszanki mleczne, mleko zastępcze) 1 x 365 = 365
- Ilość diet w ciągu roku – 124 100

Wykonawca zapewni własny transport żywności w pojemnikach izotermicznych, z uwzględnieniem przewożenia osobno różnych rodzajów diet, do wskazanych oddziałów w godzinach:

- śniadanie I i II 07.30 – 08.00
- obiad i podwieczorek 12.30 – 13.00
- kolacja 15.00 – 16.00

Szacunkowa ilość posiłków w ciągu jednego miesiąca ± 15%:

Śniadanie I – 9500
 Śniadanie II – 1000
 Obiad - 9600
 Podwieczorek – 1500
 Kolacja - 9500

Wykaz oddziałów przeznaczonych do wykonania usługi żywienia:

Pawilon Główny – ul Reymonta – 4 oddziały w tym 3 oddziały 2- odcinkowe A i B (średnio 59,1 % osobodni)
 Pawilon A – ul. Reymonta – 4 oddziały (średnio 14 % osobodni)
 Pawilon B -ul. Reymonta -1 oddział (średnio 6,7% osobodni)
 Pawilon C - ul. Reymonta –Oddział I i Oddział III- 2 oddziały (średnio 13,2 % osobodni)
 Hospicjum - ul. Narutowicza - 1 oddział (średnio 7 % osobodni)

Zamawiający wymaga, aby była możliwość dostarczania kolacji do godz. 16:00, w przypadku chorych przyjętych do godz. 15.00 oraz w sytuacji niezgodności ze zgłoszonym zamówieniem z oddziału.

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku profilaktycznego w ilości ustalonej przez Zamawiającego, zgodnie z Rozp. Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 roku w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U.Nr 60, poz. 279)

- Posiłki profilaktyczne dla pracowników zatrudnionych na stanowisku – terenowy.
 Wykonawca dostarcza posiłki profilaktyczne w okresie od 1 listopada do 31 marca. Posiłek profilaktyczny w postaci „pełnego obiadu”. Dostawa posiłku do pomieszczenia przy bramie wjazdowej, przy ul. Reymonta 83/91, w godzinach 12.30- 13.30.
- Planowana ilość posiłków profilaktycznych w ciągu roku – ok. 750

Wykonawca jest odpowiedzialny za:

1. Przygotowanie posiłków z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości kalorycznej i zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia zawartych w „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” (Ostatnia aktualizacja z 2020r. www.pzh.gov.pl)”
2. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w jadłospisach dekadowych sezonowości i tradycji świątecznych. Należy też dostosować jadłospis do naszych tradycji czyli w tłusty czwartek – serwować pączki i na diety ciasto drożdżowe, Środa Popielcowa – dzień postny, Wielki Piątek - dzień postny, Wigilia - dzień postny, Boże Ciało, Trzech Króli, 1 i 11 listopad, 15.08. - potraktować jak dzień świąteczny.
3. W niedzielę i święta będzie dodatkowo serwowany podwieczorek w każdej diecie w postaci ciasta, słodkiej bułki lub owocu

4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest min. 250 ml płynów. Zamawiający oczekuje napojów niesłodzonych dla wszystkich pacjentów z diety cukrzycowej. Do śniadania ciepła herbata lub kawa mleczna, obiad kompot, na kolację herbata w saszetkach lub granulowana (według ustaleń z oddziałami ma być w formie rozrobionej- ciekłej). Cukier dostarczany będzie oddzielnie w ilości 30g/na osobę na dobę, oddzielnie dla każdego oddziału w ilości zgodnej z zamówieniem na dzień (wg „Raportu diet”) oprócz diet cukrzycowych. Napoje będą słodzone podczas dystrybucji. W okresie letnim zaopatrujemy oddział dziecięcy dodatkowo w syropy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w razie potrzeby odpowiedniej ilości soli kuchennej w cenie wydawanych posiłków (średnio 1kg na 6 miesiące) wg zaleceń lekarza.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 raz w miesiącu np. w pierwszy poniedziałek miesiąca na każdy oddział 1 kg cukru i 0,10 g herbaty granulowanej- jako rezerwa.
7. W posiłkach dla pacjentów w zależności od diety należy uwzględnić masło o zawartości tłuszczu 82% , jedynie w diecie o zmniejszonej zawartości kwasów tłuszczowych możemy zastosować masło roślinne
8. Do śniadania i kolacji udział wędlin wyższej jakości , w tym wieprzowych (szynka, baleron) wynosi ok 50%, wędlin średniej jakości, w tym drobiowych (kiełbasa szynkowa , krakowska) ok 30%, udział wędlin niższej jakości (pasztet, parówka) ok 20%, Na oddział I dla dzieci i młodzieży należy stosować jedynie wędliny i szynki wysokiej jakości bez soi i skrobi
9. Potrawy powinny być doprawiane naturalnymi przyprawami (sól, pieprz, papryka, natka, koperek, cukier, kwas cytrynowy itp.)

III. Transport posiłków będzie odbywał się od Wykonawcy do poszczególnych kuchенок oddziałowych. W szpitalu posiadamy 4 budynki:

- Pawilon Główny 4 oddziały (VI - pulmonologia, VIII A i B, XA i B, IV A i B oddziały chorób płuc i gruźlicy) i każdy odcinek ma oddzielną kuchenkę oddziałową
- Pawilon A - 4 oddziały (XII chorób wewnętrznych klatki piersiowej, XI chirurgii klatki piersiowej, VII anestezjologii i intensywnej terapii , V chorób płuc i gruźlicy) każdy ma oddzielną kuchenkę oddziałową
- Pawilon B – 1 oddział (II pulmonologia z oddzielną kuchenkę oddziałową).
- Pawilon C - 2 (oddział I dla dzieci i młodzieży, III chorób płuc z pododdziałem onkologii z oddzielną kuchenkę oddziałową)
- Hospicjum stacjonarne - z oddzielną kuchenkę oddziałową

Dostarczanie pojemników na odpady pokonsumpcyjne (o kodzie 18 01 82, zgodnie z rozp. MZ z dnia 30 lipca 2010 roku w sprawie szczegółowego postępowania z odpadami medycznymi) do Pawilonu Gł. przy ul. Reymonta 83/91

- w ilości 80 sztuk tygodniowo
- pojemniki o pojemności 5 l z możliwością szczelnego zamknięcia
- odbiór 3 x w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) z miejsca składowania odpadów.
- odbiór odpadów musi być potwierdzany kartą przekazania odpadów

Zamawiający wymaga aby odpady pokonsumpcyjne z oddziałów zakaźnych były codziennie w godzinach popołudniowych odbierane i przewożone w miejsce składowania odpadów medycznych

IV. Zamawiający opiera żywienie na niżej wymienionych dietach :

- Dieta podstawowa
- Dieta łatwostrawna
- Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)
- Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca)

- Dieta bogatobiałkowa
- Dieta niskobiałkowa
- Diety eliminacyjna (trzuskowa, b/wieprzowiny, b/ laktozowa, bezglutenowa, wegetariańska)
- Dieta przecierana lub papkowata
- Dieta płynna do sondy
- Dieta kleikowa (wykonana w szpitalu z produktów dostarczonych przez Wykonawcę – kleik, sucharki)
- Drugie śniadanie i podwieczorki dla dzieci jak również na zlecenie lekarza (bogatobiałkowa)

V. Orientacyjny wykaz diet w skali miesiąca w %:

- dieta podstawowa - 51 %
- dieta łatwostrawna - 9 %
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu - 13 %
- dieta łat., z ogr., substancji pob., wydzielanie soku żołądkowego - 8 %
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów -14 %
- dieta bogatobiałkowa – 1,5 %
- dieta przecierana , płynna - 1,1 %
- diety różne - 1,8 %
- dieta kleikowa - 0,1 %
- kuchnia mleczna - 0,5 %

VI. Zawartość energetyczna diety podstawowej racji pokarmowej powinna wynosić:

- energia - 2400 kcal
- białko – 70 -80 g
- tłuszcze ogółem - 70g
- węglowodany – 310 -350g
- wapń – 1200mg
- żelazo – 14/16mg
- witamina C – 80mg
- witamina B1 – 1,3mg
- cholesterol - < 200mg

Procentowe dzienne zapotrzebowanie racji pokarmowej (3 posiłki), powinno wynosić: śniadanie 30%, obiad 50%, kolacja 20%

VII. Kuchnia mleczna (mieszanki mleczne, mleko zastępcze) żywienie dla grupy wiekowej od 1 miesiąca życia

- Żywienie tej grupy jest oparte na przygotowywaniu różnego rodzaju mieszanek, zgodnie z zaleceniem lekarza. Są to mieszanki mleczne, jak i zupy np. ryżanki, rosół, warzywne, marchwianka, soki owocowe i przeciery, kisiele. Oprócz posiłków głównych dla niemowląt Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia dodatkowych posiłków w postaci : kaszek owocowych, kleików, zupek jarzynowych, deserów owocowych, dostosowanych do wieku dziecka, w słoiczkach firmy Gerber, HIPPI, Bobovita (według zapotrzebowania z oddziału)
- Mieszanki dostępne bez recepty zapewnia Wykonawca (Bebilon, Bebiko, Nan). Mieszanki dostępne Zamawiający dostarczy wykonawcy w oryginalnych opakowaniach.

II śniadania dla dzieci – 30 osób + 15 dieta wysokobiałkowa na zlecenie lekarza
45 x 365 = 16 425 rocznie

Podwieczorki dla dzieci tak jak II śniadania 30+15 dieta wysokobiałkowa na zlecenie lekarza ± 15%

VIII. Żywnienie pacjentów w hospicjum stacjonarnym.

Zamawiający wymaga aby dieta dla pacjentów uwzględniała potrawy łatwostrawne, gotowane, duszone, więcej past zamiast wędlin, pasty serowe, jajeczne, warzywne, potrawy mączne, pierogi, kopytka, zapiekanki, 1raz tygodniu: przeciery owocowe, miękkie owoce, banany jabłka pieczone, galaretki owocowe, biszkopty, ciastka, jogurty, soki, dżemy, miody.

Do kolacji dodatkowo zupa mleczna.

IX. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków o odpowiedniej temperaturze:

dla potraw na zimno : 2 do 4°C,

dla potraw gorących: zupy, napoje gorące nie niższa niż 80°C,

drugie danie nie niższa niż 65°C,

sałatki surówki: 2 do 5 °C

X. Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Sporządzanie i przedstawienie do pisemnego zatwierdzenia przedstawicielowi Zamawiającego (dietetyk Centrum) na 7 dni przed rozpoczęciem dekady: jadłospisów dekadowych, diety normalnej, lekkostrawnej, cukrzycowej, wrzodowej-specjalnej- hospicjum, a także diety dla dzieci z II śniadaniem i podwieczorkami, oraz wyliczonej wartości odżywczej tj. kalorie, białka, tłuszcze, węglowodany, z poszczególnych 10 dni w danym miesiącu.
2. Dietetyk szpitala poinformuje o akceptacji jadłospisów w ciągu 2 dni roboczych.
3. W przypadku zastrzeżeń do przekazanego jadłospisu Zamawiający (dietetyk Centrum) ma prawo zgłosić Wykonawcy swoje uwagi i zastrzeżenia, Wykonawca zobowiązany jest w trybie natychmiastowym do uwzględnienia uwag
4. W przypadku zastrzeżeń co do posiłku np. nieprawidłowa temperatura, za mała gramatura bądź brak dostarczonej ilości porcji Wykonawca musi dokonać wymiany posiłku lub uzupełnić brakujące posiłki. W powyższej sytuacji zostanie sporządzony Protokół rozbieżności /Karta reklamacji Załącznik nr 1 i nr 2
5. Wykonawca dostarczy do oddziału dzienne jadłospisy z wyszczególnieniem wszystkich diet na dany dzień, ich gramaturą oraz informację o alergenach
6. Zamawiający wyznaczy jedną osobę, która będzie miała prawo do codziennej kontroli realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z umową.
7. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym (w dni robocze) dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego posiłku przyjętego na dany dzień. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczona porcja degustacyjna będzie odwzorowaniem diety w danym dniu wskazanej przez Zamawianego
8. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i stałego uzupełnienia rezerwy produktów spożywczych, tzn. reklamacji na okoliczność braku lub pomyłki w naliczeniu porcji w czasie nie przekraczającym 60 min. W przypadku braku porcji wykonawca zapewnia każdorazowo rezerwę posiłków (ok.10 porcji) dla pacjentów nowo przyjętych, po godzinach zgłaszania korekt.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań, mogących mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów
10. Zamawiający ma prawo zamówić dietę indywidualną wg zaleceń lekarza, np. ubogo purynową, ubogo fosforanową, bezglutenową, wegetariańską, bezsolną, zapakowaną oddzielnie.
11. W razie nadzwyczajnej sytuacji skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się

przez Wykonawcę z obowiązku z realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów (lub dowieść w ciągu 1,30 godz na oddział), zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawianego, po wcześniejszym poinformowaniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.

XI.

1. **Do Wykonawcy** należy dostarczanie posiłków w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny oraz zgodny ze wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa na terenie Polski w zakresie produkcji i organizacji żywienia zbiorowego, stosowania zasad systemu HACCP, a w szczególności z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.Nr 171, poz. 1225)
2. Pracownicy Wykonawcy dostarczający posiłki do kuchенок zobowiązani są do posiadania czystego uniformu, oraz identyfikatora z logo firmy.
3. Posiłki muszą być dowożone do oddziałów szpitalnych samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standardom sanitarno – epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
4. Wykonawca zapewnia wózki służące do transportu posiłków do kuchенок oddziałowych, jest odpowiedzialny za ich mycie i dezynfekcję na koszt własny.
5. Dostawy posiłków do kuchенок oddziałowych będą odbywać się w wyznaczonych przez Zamawiającego godzinach. Nie dopuszcza się przechowywania posiłków w kuchenkach oddziałowych, z wyjątkiem drugiego śniadania i podwieczorku
6. Dostarczenie posiłków do poszczególnych kuchенок oddziałowych powinno być zgłoszone do osoby wyznaczonej w danym oddziale.
7. Obowiązkiem pracownika Wykonawcy jest przełożenie pojemników typu GN z opakowań termoizolacyjnych do wózków bemaowych znajdujących się w kuchenkach oddziałowych
8. Posiłki gorące muszą być dostarczone w pojemnikach typu GN z ruchomymi uchwytnymi, zamykane pokrywkami z silikonowymi uszczelkami, a następnie w pojemnik termoizolacyjny – termoport (pojemnik zewnętrzny)
9. Wszystkie pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane: nazwą kuchni oddziałowej ilością porcji oraz rodzajem diety
10. Pojemniki do posiłków powinny być szczelnie zamknięte, nie mogą być uszkodzone i popękane oraz powinny być prawidłowo oznakowane
11. Wykonawca zapewnia niezbędną ilość pojemników (jednorazowych i plastikowych) na potrzeby oddziału
12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia każdego posiłku w jednorazowych termoizolacyjnych pojemnikach, zgrzewanych próżniowo (i sztuców jednorazowych) utrzymujących odpowiednią temperaturę na jeden z oddziałów Centrum – OIOM, a także na Izbę Przyjęć – 2 łóżka.
W przypadkach nadzwyczajnych, w zdarzeniach epidemiologicznych wg zaleceń lekarskich wymagamy pakowania jednorazowego.
13. Zamawiający nie dopuszcza, aby wędlina, sery (żółty, topiony), jajka oraz masło były dostarczane w woreczkach foliowych. Wyżej wymienione produkty mają być dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywkami, przeznaczone do kontaktu z żywnością.
14. Potrawy: wędlina, sery, masło, dodatek warzywny, owocowy itp. muszą być dostarczane w formie wyporcjowanej dla jednego pacjenta.
15. Wędlina do śniadania i kolacji będzie porcjowana przez Wykonawcę, w postaci pełnych plastrów. Nie dopuszcza się podawania końcówek wędlin i serów żółtych
16. Pokrojone i zapakowane w folię pieczywo musi być transportowane w oddzielnych, szczelnie

zamykanych pojemnikach

17. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów, dobrej jakości, uwzględniając sezonowość owoców i warzyw

XII. Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Codziennego pobierania i przechowywania próbek żywnościowych wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku dostarczonego Zamawiającemu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.Nr.80, poz. 545)
2. Udostępnienia Zamawiającemu protokołu z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej przeprowadzonej u Wykonawcy
3. Wykonawca jest zobowiązany również udostępnić na potrzeby Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej wytyczne co do jadłospisów dekadowych (kaloryczności, składników odżywczych jak i receptur potraw w celu sprawdzenia czy mieści się w tabeli zapotrzebowanie na poszczególne składniki odżywcze.)
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli temperatury dostarczonych posiłków przez Wykonawcę.

XIII Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez upoważnionych pracowników:

1. czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu wykorzystywanego przy przygotowaniu, gotowaniu i dostarczaniu posiłków
2. stosowanych surowców, gramatury i przebiegu procesów technologicznych
3. wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
4. do wykonywania okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń, sprzętu i powierzchni kontaktujących się z żywnością, rąk personelu oraz samochodu transportującego posiłki, na koszt Wykonawcy. Materiał do powyższych badań Zamawiający będzie pobierał w przypadku kontroli i w przypadku stwierdzenia zagrożeń epidemiologicznych
5. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia

XIV Zamawiający zobowiązuje się do:

1. przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na posiłki przez poszczególne oddziały o ustalonych godzinach
2. przekazywania w ciągu dnia skorygowanego zapotrzebowania na posiłki w związku z ruchem chorych
3. dzienna ilość pacjentów przewidziana do żywienia ustalana będzie na dzień bieżący do godz. 11.00 i korygowana o przyjęcia (popołudniowe i nocne) oraz wypisy i zmiany w rodzaju diet. Stan żywionych na sobotę, niedzielę i święta będzie przekazywany w piątek.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na łączenie dostaw posiłków np. obiadu i kolacji. zamówienia na posiłki dla pacjentów wpływać będą do Wykonawcy telefonicznie, lub przez pocztę internetową

XV Zamawiający wymaga:

- Decyzji na zbieranie odpadów niebezpiecznych wydana przez Marszałka Województwa Mazowieckiego
- Decyzji na unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych wydana przez właściwego miejscowo Marszałka Województwa (właściwego ze względu na miejsce unieszkodliwiania) lub Umowę z wykonawcą, któremu usługa została zlecona na okres objęty realizacją usługi.

- Zaświadczenia ADR dla kierowców przewożących odpady niebezpieczne. Wykazu środków transportu przeznaczonych do realizacji zamówienia wraz z kopiami dowodów rejestracyjnych i z potwierdzeniem przez doradcę ds. bezpieczeństwa transportu towarów niebezpiecznych, że pojazdy wymienione spełniają wymogi określone przepisami ADR.

XVI Wykonawca wyposaży oddziały w następujący sprzęt :

- 15 szt. wózki termiczne Bemar do rozdawania posiłków
- 15 szt. termosów do wody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l.

DANE DO PRZETARGU 2024 ROK

W skali 12 miesięcy planuje się przeciętnie wydanie codziennych posiłków w ilości dziennej:

360 ± 15%

360 × 365 = 131 400 w skali roku.

Dieta normalna - 180 × 365 = 65 700 rocznie

Dieta lekkostrawna - 30 × 365 = 10 950 rocznie

Dieta cukrzyca - 50 × 365 = 18 250 rocznie

Dieta wątrobowa - 40 × 365 = 16 600 rocznie

Dieta wrzodowa - 30 × 365 = 10 950 rocznie

Dieta wysokobiałkowa (5x dziennie)- 15 × 365 = 5 475 rocznie

Dieta przecierana, sonda - 5 × 365 = 1 825 rocznie

Dieta kleikowa - 2 × 365 = 730 rocznie

Kuchnia mleczna - 1 × 365 = 365 rocznie

Diety różne - 7 × 365 = 2 555 rocznie

(wegetariańska, trzustkowa, bezsolna, niskokaloryczna, niskobiałkowa, niskofosforanowa, niskopeptynowa, bezglutenowa, eliminacyjna i inne na zlecenie lekarza).

Razem diet w ciągu roku 131 400.

Śniadania II dla dzieci 30 +15 dieta wysokobiałkowa (na zlecenie lekarza).

$$45 \times 365 = 16\,425 \text{ rocznie}$$

Podwieczorki –tak jak II śniadania $\pm 20\%$.

Planowana ilość Posiłków Profilaktycznych w ciągu roku

Terenowi 750 rocznie

Planowana ilość posiłków w ciągu 3 lat.

Śniadania I - $131\,400 \times 3 \text{ lata} = 394\,200$

Śniadania II- $16\,425 \times 3 \text{ lata} = 49\,275$

Obiad - $131\,400 \times 3 \text{ lata} = 394\,200$

Podwieczorek- $16\,425 \times 3 \text{ lata} = 49\,275$

Kolacja - $131\,400 \times 3 \text{ lata} = 394\,200$

Planowana ilość diet w ciągu 3 lat

Dieta podstawowa - 197 100 rocznie

Dieta łatwostrawna - 32 850 rocznie

Dieta cukrzyca - 54 750 rocznie

Dieta wątrobowa - 43 800 rocznie

Dieta wrzodowa - 32 850 rocznie

Dieta bogatobiałkowa (5x dziennie)- 16 425 rocznie

Dieta przecierana, sonda - 5 475 rocznie

Dieta kleikowa - 2 190 rocznie

Kuchnia mleczna - 1 095 rocznie

Diety różne - 7 665 rocznie

Razem diet w ciągu 3 lat - 509 175.

Planowana ilość posiłków profilaktycznych na 3 lata.

$$\text{Terenowi} - 750 \times 3 = 2\,250$$

Razem posiłków profilaktycznych w ciągu 3 lat – 2 250.