

Firmy ubiegające się o udzielenie zamówienia

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na

„Świadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności.”

Zamawiający, zgodnie z art. 38 ustawy Prawo zamówień publicznych odpowiada na pytania od Wykonawców:

WYKONAWCA 1

1. Zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ - „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia” str. 5 w „uwagach” - życzą sobie Państwo dostarczania przygotowywanych mieszanek mlecznych poddanych pasteryzacji - Czy Zamawiający zgodzi się na dostarczanie gotowych mieszanek mlecznych w postaci płynów RTF oraz gotowych firmowych zupek oraz deserków?

Odpowiedź: Gotowe mieszanki RTF nie zabezpieczają potrzeb oddziałów w zakresie rodzaju mleka stosowanego do żywienia dzieci hospitalizowanych w oddziałach, z uwagi na ich ograniczony asortyment. Zupki i deserkki Zamawiający dopuszcza.

2. Jeśli nie ma zgody na dostarczanie gotowych mieszanek mlecznych (patrz pyt. 1), czy Zamawiający zgodzi się na przygotowywanie mieszanek mlecznych w oddziałach zgodnie z publikacją naukową „Żywienie niemowląt i małych dzieci- zasady postępowania w żywieniu zbiorowym” pod redakcją Haliny Wekier i Marty Barańskiej, wydana grudzień 2014 r. w Warszawie przez Instytut Matki i Dziecka oraz Państwową Inspekcję Sanitarną ?

Odpowiedź: Zgodnie z publikacją naukową, na którą powołuje się Wykonawca decyzja o organizacji miejsca przygotowywania posiłków na oddziałach zależy od kilku czynników. W przypadku naszej organizacji pracy i liczby leczonych dzieci nie ma możliwości przygotowywania mieszanek w oddziale.

3. Prosimy o podanie dni i godzin pracy kasy Zamawiającego.

Odpowiedź: Od poniedziałku do piątku w godz.7:00 – 14:35

4. Zgodnie z przyjętymi zasadami, zaleceniami IŻŻ oraz literaturą fachową wartości odżywcze i kaloryczne należy bilansować i weryfikować czy są zgodne z wymaganymi na podstawie średnich wartości odżywczych z okresu dekady. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający również dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznej na podstawie danych z dekady.

Odpowiedź: Tak. Zamawiający dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznej na podstawie danych z dekady.

5. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wszystkich surówek w diecie cukrzycowej czy tylko dozwolonych w diecie lekkostrawnej?

Odpowiedź: Dopuszcza się w diecie cukrzycowej wszystkie surówki.

6. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie, również w przypadku diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź: Tak wymaga.

7. Czy Zamawiający dopuszcza podawanie gulaszu bez wstępnego obsmażania w dietach lekkostrawnej i cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak, dopuszcza.

8. Czy Zamawiający dopuszcza podawanie wędlin podrobowych np. pasztetów, mielonek w innych dietach niż podstawowa?

Odpowiedź: Nie dopuszcza.

9. Czy Zamawiający wymaga stosowania masła 82% we wszystkich dietach, również cukrzycowych? Masło jest produktem niewskazany w diecie cukrzycowej, dozwolone i właściwe jest używanie w tej diecie margaryn roślinnych kubkowych o zmniejszonej zawartości tłuszczu. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie tego tłuszczu do smarowania pieczywa w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Masło wymagamy, nie dopuszcza się stosowania margaryn roślinnych.

10. Prosimy o wymienienie, które diety powinny być 3-posiłkowe, 4-posiłkowe i 5-posiłkowe.

Odpowiedź: Wszystkie diety 3-posiłkowe, dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów – 5 posiłkowa.

11. Prosimy o przekazanie procentowego udziału diet z 3 miesięcy.

Odpowiedź: Procentowy udział diet w miesiącach lipiec, sierpień, wrzesień 2015r kształtował się następująco:

Rodzaj diety	lipiec 2015r	sierpień 2015r	Wrzesień 2015r
Dieta podstawowa (I)	39%	39%	34%
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (IV – wrzodowa, żołądkowa)	5%	5%	6%
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową V)	31%	32%	35%
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa X)	20%	18%	18%
inne	6%	6%	7%

12. Co oznacza zapis „kleik z ryżem 10%”?

Odpowiedź: Przygotowanie kleiku wg receptury 10g ryżu na 100 g wody. Nie dopuszcza się przygotowania kleiku z proszku.

13. Czy Zamawiający ma wymagania, co do ilości występowania rodzajów mięsa obiadowego w dekadzie?

Odpowiedź: Wymaga się urozmaicenia jadłospisu poprzez zastosowanie mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego.

14. Czy obiady sprzedawane dla pracowników w systemie tackowym mają zawierać dwa dania obiadowe (zupa i II danie)?

Odpowiedź: Tak, dwa dania obiadowe + surówka.

15. Prosimy o potwierdzenie, iż obiady sprzedawane w systemie tackowym mogą być te same, co dla pacjentów żywionych w szpitalu na diecie podstawowej.

Odpowiedź: Do tej pory istniała możliwość wyboru zamówienia tj. obiadów tożsamyh z dietą podstawową lub obiadów do wyboru wg cennika podanego przez Wykonawcę.

16. Prosimy o podanie aktualnej ceny netto za obiad w systemie tackowym.

Odpowiedź: Cena dla personelu to 7.00 i 10.00 zł w zależności od menu.

17. Prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie przez „system tackowy”, czy mogą to być jednorazowe opakowania styropianowe?

Odpowiedź: Tak, mogą.

18. Prosimy o wyjaśnienie co oznacza zapis w załączniku nr 2 do SIWZ w tabeli b. *Dzieci w wieku 0 -1,5 roku życia:*

„kaszka ryż + owoce, dieta urozmaicona!”? Jak Wykonawca powinien w tym przypadku zaplanować dietę, aby spełnić wymagania Zamawiającego?

Odpowiedź: Kaszka ryżowa o smaku owocowym lub kaszka ryżowa z owocami, dieta urozmaicona tj. zróżnicowane menu.

19. Zwracamy się o zamieszczenie w projekcie umowy, postanowienia umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy za 1 miesięcznym wypowiedzeniem.

W przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 - 2 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź: Nie wyrażamy zgody.

20. Mając na uwadze postanowienia projektu umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiącym załącznik do specyfikacji istotnych warunków zamówienia zwracamy się o zmianę o 50% wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach”.

Podkreślić należy, że w doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Zespołów Arbitrów przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Zespołu Arbitrów z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współzycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353¹ k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

Odpowiedź: Nie wyrażamy zgody.

WYKONAWCA 2

1. W związku z obowiązkiem zapewnienia wyżywienia dla dzieci do 1,5 roku życia prosimy o informację prosimy o wyjaśnienie czy mieszanki mogą być dostarczane wraz z dostawą śniadań dla reszty pacjentów czy też wykonawca zobowiązany jest dostarczyć je osobnym transportem na godz. 9.00-10.00 (zgodnie zapisami na drugiej stronie szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)?

Odpowiedź: Zmiana w SIWZ :

Załącznik nr 2 Strona 2:

W miejsce pierwszego zdania wprowadza się brzmienie „Żywienie dzieci w wieku do 1,5 roku życia obejmuje mieszanki na całą dobę oraz posiłki jak zupa, drugie danie, ew. dieta biegunkowa, zgłaszane telefonicznie do godziny 8.00 przez Pielęgniarki Oddziałów Oddziałów Chirurgii Dziecięcej i Pediatrii. Posiłki mają być dostarczone z obiadem”.

2. Czy w związku z obowiązkiem zapewnienia przez wykonawcę wyżywienia dla dzieci do 1,5 roku życia Zamawiający wymaga aby pomieszczenia kuchni wykonawcy z której będzie dostarczał posiłki dla tej grupy wiekowej pacjentów posiadały zezwolenie Powiatowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie kuchni mlecznej oraz dostarczanie przygotowanych w niej posiłków do odbiorców w ramach cateringu?

Odpowiedź: Tak, zamawiający wymaga.

3. Czy liczba wózków do dystrybucji posiłków którymi dysponuje Zamawiający jest wystarczająca na chwilę obecną?

Odpowiedź: Tak. Wystarczająca na chwilę obecną.

4. Czy wszystkie wózki Zamawiającego do dystrybucji posiłków są w pełni sprawne?

Odpowiedź: Tak, Na chwilę obecną są sprawne.

5. Na podstawie ostatnich dwunastu miesięcy prosimy o informację ile wózków i jak często ulegało awarii?

Odpowiedź: W okresie ostatnich miesięcy reperowanych było 7 wózków.

6. Zamawiający w treści szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia pisze że w przypadku stwierdzenia uszkodzenia wózka który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym wózek sprawny technicznie – prosimy o informacje czy dostarczony przez wykonawcę wózek zastępczy przechodzi na własność Zamawiającego czy też cały czas pozostaje własnością Wykonawcy a po zakończeniu kontraktu Wykonawca zabierze wózek od Zamawiającego?

Odpowiedź: Wózek stanowi własność Wykonawcy.

7. Prosimy o informację którym modelem chłodziarki (producent, model) Zamawiający się kierował podając wymagania techniczne chłodziarki w zał. nr 2.1 do siwz gdyż tak szczegółowo postawione wymagania i oczekiwania sprawiają że liczba spełniających te wszystkie warunki urządzeń będzie bardzo ograniczona a udzielenie informacji przez Zamawiającego pozwoli Wykonawcy oszczędzić bardzo dużo czasu który musiałby poświęcić na sprawdzenie ofert handlowych wszystkich producentów chłodziarek.

Odpowiedź: Zgodnie z ar. 29 ustawy Pzp Zamawiający nie może wskazać w opisie przedmiotu zamówienia „pochodzenia” i nie może opisać przedmiotu zamówienia w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję, dlatego wymagania określone w SIWZ spełnia nie tylko jeden model chłodziarki.

8. Prosimy o informację ile obecnie osób każdego dnia jest zaangażowanych w rozdział dostarczonych posiłków do wózków transportowych w punkcie wydawania posiłków?

Odpowiedź: W godzinach 7.00-14.35. Dietetyk Szpitala od poniedziałku do piątku

Od godziny 12.00-17.00 Pracownik firmy Wykonawcy od poniedziałku do piątku

W soboty, niedziele i święta – 1 osoba z firmy Wykonawcy w godzinach 7.00-17.00

9. Czy Zamawiający wyraża zgodę na zmianę sposobu rozliczania się z wykonawcą za dostarczone przez niego posiłki? Zgodnie z zapisami umowy (§14 pkt 2) obciążenie za dostarczone posiłki uzależnione będzie od tego ile posiłków pacjent spożył w ciągu dnia. Prosimy o dokonanie zmian w treści umowy w konsekwencji której Zamawiający będzie obciążany przez wykonawcę wg faktycznych ilości śniadań, obiadów i kolacji.

Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie wyraża zgody.

10. Na podstawie ostatnich 12 miesięcy proszę o dokładne podanie ilu pacjentów w poszczególnych miesiącach otrzymało pełne wyżywienie (3 posiłki), ilu otrzymało dwa posiłki dziennie oraz ilu otrzymał tylko jeden posiłek. Informacje te są niezbędne i konieczne aby móc skalkulować wartość oferty jeżeli Zamawiający pozostawi zapisy §14 pkt 2 umowy w niezmienionej postaci.

Odpowiedź: W związku z ruchem pacjentów tj. wypisy do godziny 14.00 i przyjęcia planowe do godziny 15.00 oraz przyjęcia „ostre” przez całą dobę każdorazowa zmiana ilości pacjentów pociągałaby za sobą konieczność 24-godzinnego kontaktu z firmą i korygowania zestawienia żywnościowego. Nadwyżki posiłków są przekazywane do punktu wydawania posiłków i stamtąd wydawane na oddziały, na których są dodatkowe przyjęcia pacjentów. W przypadku większej ilości przyjęć, niż wypisów w godzinach popołudniowych kolacja jest wydawana z zapasów, które są zabezpieczone w Punkcie Wydawania Posiłków. Rozliczanie z firmą następuje na podstawie pełnego wyżywienia dobowego.

11. W formularzu ofertowym (zał. nr 1 do siwz) Wykonawca zobowiązany jest podać liczę pracowników i etatów wyznaczonych do wykonywania usług – prosimy o udzielenie informacji w jakim celu Zamawiający oczekuje tych informacji? Prosimy także o informację jak Wykonawca ma postąpić w sytuacji kiedy przy realizacji zamówienia będą zaangażowane osoby z którymi wykonawca zawarł umowy cywilnoprawne dla których nie jest określony wymiar etatu gdyż każda z tych osób świadczy usługi w zmiennej ilości godzin (w zależności od doraźnych potrzeb wykonawcy)?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga podania w ofercie liczby pracowników/etatów wyznaczonych do wykonywania usług w związku z zapisem wzoru umowy par.27 ust.3 pkt.2 lit.b. W razie złożenia wniosku o zmianę wynagrodzenia Wykonawca winien wykazać, że zmiany, o których mowa w art. 142 ust.5 ustawy Pzp będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Informacje o liczbie pracowników/etatów wyznaczonych do wykonywania usług będą dla Zamawiającego pomocne na wypadek konieczności weryfikacji uzasadnienia przedłożonego przez Wykonawcę w ewentualnym wniosku.

12. Prosimy o podanie faktycznych kwot z ostatnich 12 miesięcy jakimi obciążany był obecny wykonawca za zużyte media w punkcie wydawania posiłków – w rozbiciu na miesiące oraz rodzaj (osobno energia elektryczna, woda zimna, woda ciepła, kanalizację, podgrzanie wody, centralne ogrzewanie)

Odpowiedź:

Miesiąc	Energia elektryczna	Zimna woda	Kanalizacja	Opłata abonamentowa za gotowość do podania wody i odprowadzania ścieków	Podgrzanie wody	Udział w mocy zamówionej	Centralne ogrzewanie
10.2014	239,87	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
11.2014	238,77	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
12.2014	239,57	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
01.2015	237,97	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
02.2015	255,64	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
03.2015	252,63	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
04.2015	257,80	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
05.2015	257,86	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
06.2015	256,75	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
07.2015	254,29	31,36	53,72	2,05	41,92	26,26	359,47
08.2015	253,68	31,36	53,72	2,05	41,92	26,26	359,47

09.2015	256,38	31,36	53,72	2,05	41,92	26,26	359,47
Razem:	3001,21	376,32	632,40	24,60	503,04	315,12	4313,64

Ceny podane w kwotach brutto.

13. Czy opłata za centralne ogrzewanie punktu wydawania posiłków pobierana jest jedynie w okresie grzewczym czy przez cały rok?

Odpowiedź: Opłata za centralne ogrzewanie pobierana jest przez cały rok.

14. Prosimy o przedstawienie przykładowego jadłospisu dekadowego dla diet który obecnie obowiązuje. Zgodnie z zapisami siwz to wykonawca określa minimalny wsad do kotła oraz przygotowuje jadłospisy jednakże wiedza o poziomie obecnego żywienia Pacjentów pozwoli wykonawcy skalkulować tak ofertę aby poziom żywienia nie był na niższym poziomie niż obecnie a Zamawiającemu z kolei zagwarantuje poziom żywienia na porównywalnym lub lepszym poziomie niż obecnie.

Odpowiedź: Dekadowe jadłospisy są przekazywane na bieżąco przez firmę realizującą usługę. W załączeniu przykładowy jadłospis.

15. Prosimy o udzielenie informacji czy wyposażenie znajdujące się w wydawalni posiłków pozostanie do dyspozycji nowego Wykonawcy czy też stanowi własność obecnego Wykonawcy – prosimy o listę wyposażenia wydawalni która stanowi własność Zamawiającego i osobno wyposażenia które stanowi własność obecnego wykonawcy.

Odpowiedź: Wyposażenie Wykonawcy to: czajnik elektryczny bezprzewodowy i 20-litrowe garnki sztuk 2. Pozostałe urządzenia są własnością Zamawiającego: stoliki świetlicowe 2 szt., krzesła- 4 szt., kosz na śmieci, telefon, kalkulator, czajnik, waga, szafka z blatem, szafa chłodnicza/lodówka- środek trwałe 2 szt.

16. Zgodnie z zapisami siwz wykonawca zobowiązany jest na czas nieobecności dietetyka szpitalnego zapewnić jego zastępstwo w osobie dietetyka Wykonawcy – proszę o informację czy Zamawiający wymaga, aby w czasie zastępstwa dietetyk wykonawcy przebywał na terenie szpitala, czy wystarczy że swe dodatkowe obowiązki będzie wykonywał w swoim stałym miejscu pracy i pozostawał nieustannie w kontakcie telefonicznym?

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ

17. Zgodnie z zapisami siwz wykonawca zobowiązany jest na czas nieobecności dietetyka szpitalnego zapewnić jego zastępstwo w osobie dietetyka Wykonawcy – proszę o informację czy Zamawiający może określić które z punktów w zakresie czynności dietetyczki Szpitala (zał. nr 8 do siwz) będą obowiązywały dietetyka wykonawcy?

Odpowiedź: Dietetyk Wykonawcy przejmuje wszystkie obowiązki dietetyka szpitalnego w momencie nieobecności dietetyka Szpitala tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 14.35-17.00, oraz w godzinach 7.00-17.00 w soboty, niedziele, święta i dni urlopu/absencji chorobowej dietetyka szpitalnego. Wszystkie punkty w zakresie czynności dietetyka szpitala obowiązują wówczas dietetyka Wykonawcy.

WYKONAWCA 3

1. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany.

Odpowiedź: Od dnia 01.01.2016 liczba łóżek w OAiIT zwiększy się z 7 do 9.

2. Prosimy o zamieszczenie na stronie załączników w wersji edytowalnej.

Odpowiedź: Załączniki w wersji edytowalnej przesyłamy e-mailem na życzenie Wykonawcy.

3. Prosimy o podanie prognozowanego zużycia mieszanek wymienionych w załączniku nr 2 w skali umowy, a także prosimy o podanie ilości zużytych mieszanek w ciągu ostatnich 12 miesięcy za równo mieszanek RTF jak i mieszanek przygotowanych z proszku.

Odpowiedź: Zestawienie zużycia mieszanek przekazujemy w załączniku do niniejszej odpowiedzi.

4. Prosimy o podanie prognozowanej ilości butelek i smoczków w skali rocznej.

Odpowiedź: W roku 2014 wydano 512 mieszanek. Liczba dzieci do 1,5 roku hospitalizowanych w roku 2014 wynosiła 3 714. Prognozowana ilość butelek i smoczków w skali rocznej wynosi po 650 sztuk.

5. W jaki sposób będą przekazywane mieszanki mleczne lecznicze z apteki szpitalnej na potrzeby realizacji zamówienia dla Państwa?

Odpowiedź: Przekazywanie mieszanek mlecznych leczniczych leży po stronie Wykonawcy.

6. Czy opłata za dzierżawę pomieszczeń obejmuje podatek od nieruchomości? Jeżeli tak to prosimy o podanie kosztów.

Odpowiedź: Dzierżawa pomieszczeń obejmuje podatek od nieruchomości w kwocie 130,23 zł.

7. Czy Wykonawca może zrezygnować ze świadczenia usług porządkowo-czystościowych w pomieszczeniach dzierżawionych?

Odpowiedź: Usługi porządkowo-czystościowe w pomieszczeniach dzierżawionych są przewidziane po stronie Zamawiającego, a koszty pokrywa Wykonawca zgodnie z przewidzianą we wzorze umowy stawką 7,41 zł netto za 1m² (chodzi o powierzchnię 59,60m²).

8. Prosimy o podanie minimalnego wymaganego zatrudnienia osób do usługi rozdziału posiłków na wózki transportowe u Zamawiającego ?

Odpowiedź: Minimalna liczba osób do usługi rozdziału posiłków na wózki transportowe to 1 osoba.

9. Prosimy o podanie kosztów napraw wózków transportowych w ciągu ostatnich 12 miesięcy.

Odpowiedź: Nie posiadamy takich informacji. Koszty naprawy wózków transportowych w ciągu ostatnich 12 miesięcy ponosiła firma zewnętrzna.

10. W związku z §20 umowy pkt. 3 prosimy o szczegółowe informacje w jakich godzinach oraz dniach powinien przebywać dietetyk Wykonawcy w Punkcie Wydawania Posiłków. Jaki będzie zakres jego obowiązków. Czy jako dietetyk zostanie uznana osoba posiadająca wykształcenie wyższe technologia żywności, towaroznawstwa, technik technologii żywienia. Od kilku lat nie kształci się dietetyków ze średnim wykształceniem, a zatrudnienie osób o wykształceniu wyższym generować będzie dodatkowe koszty.

Odpowiedź: patrz odpowiedź na pytanie 17 Wykonawcy 2.

W odniesieniu do dalszej części pytania wyjaśniamy, że jako dietetyka uważa się także osobę, która do roku 2007 ukończyła technologię żywności/żywienia w specjalności dietetyka, jeżeli kształcenia rozpoczęła po roku 2007 wymagane jest ukończenie dodatkowego szkolenia podyplomowego na kierunku dietetyka.

WYKONAWCA 4

Prosimy o wyjaśnienie czy w celu uzyskania 3 punktów (maksymalnej liczby punktów) w ramach kryterium wiedza i doświadczenie Wykonawca zobowiązany jest wykazać się minimum 5 wykonanymi już (czyli zakończonymi) usługami czy też wystarczy jak wykaże się minimum 5 usługami jeszcze nie zakończonymi gdyż zawartymi na okres kilku lat jednakże realizowanymi już przez minimum 12 miesięcy każda?

Wątpliwości u wykonawcy wzbudza fakt, że w rozdz. IV pkt 1.2 (strona 5 siwz) oraz w rozdz. XV pkt 3 (str. 17 siwz) Zamawiający pisze o należycie wykonanych usługach natomiast w rozdz. V (str. 7 siwz) oraz w tytule zał. nr 3 do siwz Zamawiający pisze o wykazie wykonanych/ wykonywanych usług. Jest to dosyć istotna kwestia z uwagi że dotyczy ilości przyznanych punktów które mogą zadecydować o tym który wykonawca zostanie wyłoniony.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga wykazania **wykonanych lub wykonywanych** usług- zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U. z 2013r poz.231). W przedmiotowym postępowaniu chodzi o świadczenia ciągłe, dla których ustawodawca przewidział uwzględnienie także **usług wykonywanych** dla potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust.1 ustawy Pzp. Zamawiający w Rozdz. IV pkt. 1.2 (strona 5 siwz) oraz w rozdz. XV pkt. 3 (str. 17 siwz) mówi o usługach wykonanych jako o usługach ciągłych, a nie o wykonaniu w całości konkretnej umowy długoterminowej, która może być zakończona lub może być kontynuowana.

Załącznik nr 2 do SIWZ- zmiana odp.1

Przykładowy jadłospis dekadowy.

Zestawienie zużycia mieszanek na Oddziale Pediatrii.

Publikacja strona internetowa Zamawiającego

Otrzymują firmy zadające pytania

*Podpisała: mgr Gabriela Rokitowska
Z-ca Dyrektora ds. administracyjnych*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku.

(Nie dotyczy mleka w proszku).

Dieta musi zapewnić pacjentowi odpowiednią ilość energii oraz wszystkich składników odżywczych w oparciu o rację pokarmową.

Wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość, np. soja, susze warzywno-ziemniaczane.

Posiłki muszą być dostarczone do Szpitala w takim czasie, aby zapewnić prawidłowe parametry jakościowe przy ich wydawaniu (temperatura, wartości odżywcze). Przed wydaniem, posiłki powinny być rozdzielone na wózki przypisane do poszczególnych oddziałów.

Jadłospisy powinny być ustalane zgodnie z zalecanymi normami żywienia oraz modelowymi racjami pokarmowymi, przedstawianymi przez Wydawnictwo Lekarskie PZWL w pozycji „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” H.Ciborowska, A.Rudnicka (2009r.)

Zamawiający ma prawo uczestniczyć w ustalaniu jadłospisu. Czynność tę w imieniu Zamawiającego wykonywał będzie dietetyk Szpitala.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji na piśmie o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz wydruku danych o posiłkach na życzenie zamawiającego.

Wykonawca przygotowuje pisemną informację na temat zawartości składników najczęściej wywołujących alergię w oferowanych daniach/posiłkach w liczbie egzemplarzy odpowiadającej liczbie oddziałów, na których są żywieni pacjenci. Podstawa prawna: [Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r o w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](#) (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.)

Całodobowa wartość energetyczna posiłków dla żywienia podstawowego musi wynosić 2000-2200 kcal, a posiłki muszą zawierać średnio 75 g białka, w tym 50% pełnowartościowego (poch. zwierzęcego), 65 g tłuszczu i 275g węglowodanów. Temperatura potraw od momentu odebrania powinien punktu wydawania posiłków do momentu wydania posiłku ostatniemu pacjentowi w oddziale nie może być niższa aniżeli:

I danie: +75°C

II danie: +60°C

Gorące napoje: 78-80°C

Wykonawca powinien umożliwić zakup obiadów, **w systemie taktowym**, dla personelu zatrudnionego przez Zamawiającego.

Na dzień bieżący jest to przeciętnie 15 osób dziennie, dopuszcza się możliwość zwiększenia osób korzystających z możliwości zakupu obiadów.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy wdrożonego systemu HACCP.

Zamawiający wskazując nazwy w poszczególnych asortymentach posiłków **dopuszcza składanie ofert równoważnych**. Po pojęciem produkt równoważny zamawiający rozumie produkt co najmniej równy pod względem cech jakościowych produktowi oryginalnemu tj. o takim samym składzie i działaniu oraz przeznaczeniu do stosowania. W przypadku zaoferowania produktów równoważnych Wykonawca winien złożyć wraz z ofertą załącznik nr 9 do nin. SIWZ - Zestawienie produktów równoważnych.

Wykonawca dostarczy przykładowe jadłospisy dla każdego rodzaju diet przed rozpoczęciem realizacji usługi.

Rodzaje posiłków i ich harmonogram wydawania

Żywienie pacjentów dorosłych obejmuje, śniadanie w godz. 7³⁵-8⁰⁰, obiad w godz. 12⁰⁰- 12²⁵, kolację o godz. 16³⁰

Żywienie dzieci w wieku powyżej 1,5 roku życia obejmuje śniadanie, obiad, kolację jak w ust. 1 i dodatkowo herbata ekspresowa oraz zupa mleczna do kolacji.

Żywnienie dzieci w wieku do 1,5 roku życia obejmuje mieszanki na całą dobę oraz posiłki jak zupa, drugie danie, ew. dieta biegunkowa, zgłaszane telefonicznie do godziny 8.00 przez Pielęgniarki Oddziałowe Oddziałów Chirurgii Dziecięcej i Pediatrii. Posiłki mają być dostarczone z obiadem.

- Oddział Noworodkowy otrzymuje posiłki na całą dobę w postaci gotowych mieszanek:

- 1) NAN Pro 1 RTF - 90 ml
- 2) NAN Pro HA 1 RTF - 90 ml
- 3) Pre NAN RTF- 90 ml
- 4) BEBIKO 1 RTF- 90 ml
- 5) BEBILON 1 Pronutra RTF - 90 ml
- 6) BEBILON 1 Profutura RTF- 70 ml
- 7) BEBILON HA 1 Pronutra RTF - 90 ml
- 8) BEBILON Nenatal Premium Pronutra RTF -90 ml
- 9) HIPPI BIO COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
- 10) HIPPI HA COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
- 11) HUMANA 1 RTF- 90 ml
- 12) HUMANA 0 VLB RTF- 90 ml
- 13) HUMANA 0 RTF- 90 ml
- 14) GERBER 1 RTF- 90 ml
- 15) WODA DO POJENIA od pierwszych dni życia- 250 ml do 500 ml

Oddział Chirurgii Dziecięcej otrzymuje mieszanki mleczne na całą dobę (przy obiedzie),

- Dodatkowo na Oddział Pediatrii raz w miesiącu trzeba dostarczyć 1kg cukru i 0,10kg herbaty ekspresowej.
- Chirurgia Dzieciństwa dodatkowo raz w miesiącu otrzymuje 1kg cukru + 0,10kg herbaty a codziennie 1 litr 2% mleka w kartonie i płatki kukurydziane w razie zlecenia lekarza około 1-2 razy w miesiącu.

Sposób dostarczania posiłków

1. Posiłki będą dostarczane z miejsca produkcji u Wykonawcy, do punktu wydawania posiłków zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego, całkowicie obsługiwane przez Wykonawcę, na koszt Wykonawcy, jego środkiem transportu. Samochód powinien posiadać oznakowanie wskazujące na przeznaczenie tego środka transportu do przewozu żywności.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia gotowych posiłków w pojemnikach posiadających dopuszczenie do kontaktu z żywnością, utrzymujących właściwą temperaturę posiłku, uniemożliwiających wylanie się posiłków płynnych oraz dostanie się do wnętrza pojemnika zanieczyszczeń zewnętrznych. Śniadania i kolacje oraz mieszanki mleczne winny być transportowane w lodówce przenośnej lub schładzane wkładami lodowymi.
3. Wędliny na śniadania i kolacje muszą być podzielone na porcje i zapakowane w pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.
4. Serki homogenizowane, dżemy itp. produkty winny być w opakowaniach oryginalnych z datą ważności.
5. Wykonawca zabezpieczy posiłki, tzw. porcje rezerwowe w sposób ciągły, w miarę potrzeb to jest: po 3 paczki kleiki ryżowe, suchary, kaszki mleczno- ryżowe; herbata ekspresowa 200g i cukier 1 kg; dżem 20 słoików 300g; pasztety drobiowe 10 szt. po ok. 160g; masło 1kg; pulpety drobiowe 20 szt.; serki homogenizowane 20 szt. po ok. 125g. Powyższe zapasy będą wykorzystane przez Zamawiającego w przypadku wystąpienia awarii lub zmiany ruchu chorych.
6. Wykonawca utrzyma w siedzibie zamawiającego stały zapas mieszanek dla wcześniaków z możliwością korzystania z nich w razie potrzeby i obciążania Zamawiającego kosztami dopiero po skorzystaniu z zapasu.
7. Wykonawca będzie dostarczał z oddziału wskazanego przez Zamawiającego porcje do prób w kawałku, według zasad sanitarno-epidemiologicznych i obowiązujących przepisów.

8. Wykonawca dostarczy mieszanki dla dzieci hospitalizowanych w **Oddziale Pediatrii i Chirurgii Dziecięcej** - mleka początkowe i następne zgodnie z tabelą - żywienie dzieci do 1.5 roku; A także wysterylizowane butelki, zapakowane w jednorazowe opakowanie np. rękaw papierowo-foliowy z naniesioną datą ważności oraz jednorazowe sterylne smoczki. Ponadto dostarczy 2 kuwety transportowe (dla oddziału pediatrii i chirurgii dziecięcej) zamykane przeznaczone do transportu butelek sterylnych z punktu wydawania posiłków do oddziału i butelek brudnych z oddziałów do punktu wydawania posiłków.

UWAGI

Środek transportu żywności (samochód) musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzania zapisów z mycia i dezynfekcji. Kierowca w chwili dostarczania posiłków do punktu odbioru w siedzibie zamawiającego, musi posiadać książeczkę zdrowia oraz mieć estetyczny i higieniczny wygląd, powinien być ubrany w czysty fartuch ochronny.

W przypadku zaniedbań w zakresie higieny dostaw oraz w jakości posiłków, ich ilości/gramatury, zawartości, temperatury, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw lub innych zdarzeń niezgodnych z SIWZ, Zamawiający wystawi „Protokół wadliwej dostawy posiłków” (załącznik nr 10 do SIWZ) i mogą być wdrożone działania korygujące. Protokół zostanie przekazany do podpisu osobie wyznaczonej przez Wykonawcę do nadzorowania usługi.

Diety

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami dietetycznymi obowiązującymi u Zamawiającego. Wykaz diet stosowanych na terenie SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie:

a. Dorośli i dzieci pow. 1,5 roku życia

DIETA	UWAGI
Podstawowa (Normalna)	
Pooperacyjna	
Kleikowa (na wodzie lub mleku + suchary)	
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (Wrzodowa)	
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (Wątrobową)	W składzie diety wskazana zupa mleczna do kolacji; w/z podać kleiki mleczno-ryżowe
Bezsolna	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Cukrzycowa	jeżeli zleci lekarz, dodatkowo II śniadanie + podwieczorek. Chleb razowy!
Dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji (Płynna do sondy)	na oddział OAiT dodatkowo codziennie jogurty
Wątrobowo– cukrzycowa	
Dieta o zmienionej konsystencji (Papkowata)	
Szmidta	
Bezglutenowa	

Zamawiający żywienie chorych opiera się na następujących dietach:

A) **Dieta podstawowa (I)** - stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego, powinna spełniać warunki racjonalnego żywienia, stosuje się tu wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw.

Zalecana norma: 2000 - 2200 kcal

Białko 75g

Tłuszcze 65g

Węglowodany 275g

B) - zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, należy wyeliminować pokarmy ciężkostrawne, wzdymające, ostre przyprawy i używki, stosować dozwolone techniki sporządzania potraw.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 80g

Tłuszcze 65g

Węglowodany 275g

b1. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa V)** - stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby, przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, w chorobach gorączkowych, w podeszłym wieku.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 85g

Tłuszcze 35-40g

Węglowodany 330g

b2. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (IV – wrzodowa, żołądkowa)** - dieta oszczędzająca przewód pokarmowy z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzody żołądka i dwunastnicy, przewlekłe choroby przewodu pokarmowego.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 80g

Tłuszcze 70g

Węglowodany 260g

b4. **Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa** – dieta mająca na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, enzymów, hormonów, białek osocza. Stosuje się przy wyrównanej marskości wątroby, nerczycy, wyniszczeniu organizmu, nowotworach.

Zalecana norma: 2200-2300 kcal

Białko 110g

Tłuszcze 70g

Węglowodany 280-310g

C) **Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa)** – dieta stosowana w cukrzycy w przypadku upośledzonej tolerancji glukozy. Celem diety jest zmniejszenie stężenia glukozy we krwi i poprawa metabolizmu. Polega na wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy, sacharozy, a zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych.

Zalecana norma: ok. 1800 kcal

Białko 80g

Tłuszcze 50-70g

Węglowodany 230g

c1. **Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (wątrobowa)** – dieta stosowana w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów

Zalecana norma: ok. 2000kcal

Białko 40g

Tłuszcze 65-70g

Węglowodany 310g

D) **Bezsolna VIII**

E) **Niskokaloryczna** – Dieta ubogoenergetyczna, a równocześnie zrównoważona pod względem zawartości składników odżywczych. Stosowana podczas redukcji masy ciała u osób z otyłością i nadwagą. Dieta ustalana indywidualnie, 800- 1500 kcal.

F) **Dieta papkowata, płynna wzmocniona i do żywienia przez sondę**, w diecie papkowej zestawienie posiłków jak w diecie łatwo strawnej, 3 posiłki o konsystencji papkowej, płynna wzmocniona - śniadanie+ kolacja: kleik na mleku w proszku, żółtko, masło
 obiad.-zupa jarzynowa, mięso przetarte, żółtko, ziemniaki, napój, do żywienia przez sondę a dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii dodatkowo jogurt.
 Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet niż wymienione, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dniu moczanowej, dieta niskosodowa itp.).

b. Dzieci w wieku 0 – 1,5 roku życia

Nazwa mieszanki
Bebiko 1, Nenatal, NAN 1, NAN HA 1,2, NAN AR, Bebilon 1, Bebilon Confort 1,2 ; HIPP 1,2
Bebiko 2, Bebiko 2/KR, Bebiko 2R, Bebiko 2 GR, Bebilon 2, NAN2, Bebiko A2, Bebiko AR
Lecznicze: Nutramigen LGG 1,2, Humana MCT, Bebilon pepti DHA, Neocate Advance, Neocate LCP
Zupa jarzynowa, zupa jarzynowa + mięso
Kleik ryżowy, glukoza, kaszka kukurydziana, diety bezmleczne, masło klarowane, makaron ryżowy, makaron kukurydziany
Kaszka ryż + owoce, dieta urozmaicona!
Soczki i deserki firmowe, oryginalnie zapakowane, oraz inne produkty zlecone przez lekarza

c. Dzieci Oddział Noworodkowy

Nazwa mieszanki
1) NAN Pro 1 RTF - 90 ml
2) NAN Pro HA 1 RTF - 90 ml
3) Pre NAN RTF- 90 ml
4) BEBIKO 1 RTF- 90 ml
5) BEBILON 1 Pronutra RTF - 90 ml
6) BEBILON 1 Profutura RTF- 70 ml
7) BEBILON HA 1 Pronutra RTF - 90 ml
8) BEBILON Nenatal Premium Pronutra RTF -90 ml
9) HIPP BIO COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
10) HIPP HA COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
11) HUMANA 1 RTF- 90 ml
12) HUMANA 0 VLB RTF- 90 ml
13) HUMANA 0 RTF- 90 ml
14) GERBER 1 RTF- 90 ml
15) WODA DO POJENIA od pierwszych dni życia- 250 ml do 500 ml

UWAGA:

Dostarczone do szpitala mieszanki mleczne muszą być poddane pasteryzacji i procesowi schłodzenia po uprzedniej sterylizacji butelek. Powyższe należy do obowiązków Wykonawcy. Nie ma możliwości przeprowadzenia w/w czynności u Zamawiającego.

Podstawą mieszanek stosowaną najczęściej jest Bebiko 1 do 5 miesięcy i Bebiko 2 powyżej 7 miesięcy.

Rodzaje stosowanych diet: biegunkowa- kleik z ryżem 10%, ryż + jabłko, ryż + jagody, kakao na wodzie, kakao na mleku + suchary, ryż na mleku, wywar z jagód, chudy rosół z ryżem, ziemniaki + mięso mielone + marchewka, budyń kakaowy, kisiel z jabłkiem, zupa jarzynowa z ryżem itp. stosownie do zaleceń lekarza.

Zabezpieczyć zapas w postaci mleka w proszku w razie zwiększenia liczby dzieci w czasie dyżurów.

W jadłospisach uwzględnić masło o zawartości tłuszczu minimum 82%.

Do przygotowania zup mlecznych i kawy zbożowej z mlekiem używać mleka o zawartości 2% tłuszczu.

Bułki i chleb pokrojony należy dostarczać zapakowane w folię bezbarwną lub w pojemniki plastikowe z oznaczonym atestem (do przechowywania produktów spożywczych).

W jadłospisach należy uwzględnić różnorodny dobór produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.

W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego, np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory.

Każdego dnia: kawa do śniadania z wyłączeniem oddziału chorób wewnętrznych z pododdziałem gastroenterologicznym; zupa mleczna dla każdego pacjenta (dotyczy wszystkich oddziałów).

Wędlin niższej jakości tzn. mielonka, parówka, paszтет, salceson, metka, nie należy uwzględniać częściej niż 5 razy w jadłospisie dekadowym.

W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa) uwzględnić codziennie pieczywo razowe.

2. Przykładowe dzienne zestawienie struktury diet szpitalnych:

70 diet podstawowych

140 diet pooperacyjnych, wrzodowych, wątrobowych, wątrobowo- cukrzycowych

30 cukrzycowych

Informacja wstępna o ilości diet na dzień następny będzie podawana Wykonawcy przez dietetyczkę Szpitala o godz. 9:00 i aktualizowana o godz. 13:00 w dniach od poniedziałku do piątku i w piątek o godz. 13:00 na sobotę, niedzielę i poniedziałek.

Organizacja żywienia

Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia szpitalnego.

Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dietetyczka Szpitala.

Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania jadłospisów Dietetyczce Szpitala na kolejny tydzień, najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Na wniosek Dietetyczki Szpitala Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.

Wykonawca zapewni zastępstwo na stanowisku Dietetyka Szpitala przez osobę posiadającą kwalifikacje dietetyka szpitalnego, w soboty, niedziele i święta, podczas urlopu i absencji chorobowej Dietetyczki Szpitala w zakresie czynności w/g załącznika nr 8 do SIWZ i zgodnie z treścią niniejszej SIWZ, w sposób zabezpieczający prawidłowe funkcjonowanie Szpitala w zakresie żywienia pacjentów.

Na żądanie zamawiającego, wykonawca przedstawi wyliczenie jadłospisu dekadowego z uwzględnieniem wartości energetycznej, zawartości: białka, węglowodanów, magnezu oraz innych składników.

Zawartości składników odżywczych muszą być zgodne z normami dla szpitali zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie podawał dwutygodniowy jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu w sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.

Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

Pracownicy Wykonawcy zobowiązani będą po podpisaniu umowy do zapoznania się z dokumentem wewnętrznym Szpitala pod nazwą „Harmonogram pracy w punkcie wydawania posiłków”.

Pozostałe obowiązki Wykonawcy

1. Szpital dysponuje: wózkami elektrycznymi z cegłą szamotką- 6 sztuk i wózkami wodnymi 6 sztuk. W przypadku awarii Wykonawca zabezpieczy Szpital w stosowną liczbę wózków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków. Wykonawca jest zobligowany do bieżącej konserwacji i napraw technicznych wszystkich wózków bemarowych, a w przypadku stwierdzenia uszkodzenia wózka, który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym Szpital w wózek sprawny technicznie, zaakceptowany przez Zamawiającego. Na czas naprawy wózków Wykonawca zapewni urządzenie zastępcze.
2. Wykonawca zapewni i zorganizuje na własny koszt odbiór odpadów żywnościowych-pokonsumpcyjnych zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego.
3. Wykonawca dostarczy 3 zamykane plastikowe pojemniki o pojemności 50-60 litrów na odpady pokonsumpcyjne, które będą odbierane przez Wykonawcę nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu oraz na każde wezwanie

Zamawiającego. Po każdym opróżnieniu pojemników wymagane jest przeprowadzenie mycia i dezynfekcji pojemników. Mycie i dezynfekcję pojemników wykonuje Wykonawca.

4. Jeden raz w miesiącu Wykonawca dostarczy kartę odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Karta będzie zawierała: kod odpadu, rodzaj odpadu i masę odpadu.
5. Wykonawca jest zobligowany do bieżącej konserwacji i napraw technicznych chłodziarki dostarczonej w dniu rozpoczęcia realizacji usługi oraz posiadanej przez zamawiającego małej chłodziarki (podblatowej) na próby żywieniowe, a w przypadku stwierdzenia uszkodzenia sprzętu, który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym Szpital w urządzenia sprawne technicznie i zaakceptowane przez Zamawiającego. Na czas naprawy Wykonawca zapewni urządzenia zastępcze.

Załącznik do odp. 1

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS DEKADOWY
JAWORZNO

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
18.09.2015		
Pieczyno, masło, dżem, kawa mleczna, zupa mleczna/ owsianka /	Barszcz czerwony z ziemniakami, makaron z serem białym, napój	Pieczyno, masło, pasta z ryby i ogórka, herbata
19.09.2015		
Pieczyno, masło, mielonka, kawa mleczna	Koperkowa z ryżem, kasza na sypko, gulasz pieczarkowo-mięsny, herbata	Pieczyno, masło, pasztet pieczony, herbata
20.09.2015		
Pieczyno, masło, ser żółty, kawa mleczna	Brokułowa z makaronem, ziemniaki, kotlet drobiowy, marchewka, herbata	Pieczyno, masło, polędwica, pomidor, herbata
21.09.2015		
Pieczyno, masło, wędlna, zupa mleczna / kasza/, herbata	Ziemniaczana, risotto z mięsem, sos pomidorowy, napój	Pieczyno, masło, salceson, herbata
22.09.2015		
Pieczyno, masło, twaróg, kawa mleczna	Grysikowa, ziemniaki, wątróbka w sosie, surówka z kapusty białej, herbata	Pieczyno, masło, wędlna, herbata
23.09.2015		
Pieczyno, masło, jajko, herbata, zupa mleczna	Jarzynowa z zacierką, ziemniaki, pieczeń w sosie,	Pieczyno, masło, mortadela, herbata

/ryż/	buraki, herbata	
24.09.2015		
Pieczyno, masło, pasztec drobiowy, pomidor, kawa mleczna	Zalewajka z ziemniakami, kasza na sypko, zrazy w sosie, napój	Pieczyno, masło, wędlina, herbata
25.09.2015		
Pieczyno, masło, dżem, herbata, kawa mleczna, zupa mleczna/ płatki kukurydziane /	Szpinakowa z ryżem, ziemniaki, ryba panierowana, kapusta zasmażana, herbata	Pieczyno, masło, twaróg, herbata
26.09.2015		
Pieczyno, masło, wędlina, herbata, kawa mleczna	Grochowa z ziemniakami, makaron z jabłkami, napój	Pieczyno, masło, pasta mięsna z jarzynami, herbata
27.09.2015		
Pieczyno, masło, polędwica sopocka, kawa mleczna	Rosół z ryżem, ziemniaki, kurczak pieczony, sałata zielona, napój	Pieczyno, masło, homo owocowe, herbata

Zestawienie zużycia mieszanek na Oddziale Pediatrii za okres
od październik 2014 r
do wrzesień 2015 r

BEBIKO 1 – 57430 ml
BEBIKO 2 – 88060 ml
BEBIKO AR – 840 ml
BEBIKO 3R – 2880 ml

BEBILON 1 – 39080 ml
BEBILON 2 – 25910 ml
BEBILON PEPTI 1 – 39990 ml
BEBILON PEPTI DHA 1 – 16600 ml
BEBILON PEPTI 2 – 28470 ml
BEBILON COMFORT – 2820 ml

HIPP 1 – 4840 ml
HIPP 2 – 7200 ml
HIPP 3 – 9600 ml

NAN 1 – 1470 ml
NAN 2 – 16050 ml
NAN 1 HA – 6300 ml
NAN PRO 1 – 33730 ml
NAN PRO 2 – 18570 ml

NUTRAMIGEN 1 – 10100 ml
NUTRAMIGEN 2 – 16530 ml

ENFAMIL – 5340 ml

HUMANA SL – 7500 ml

BEBIKO RTF – 72 op.