Wspólny słownik zamówień (CPV):

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55322000-3 Gotowanie posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Dostarczanie posiłków

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

55521100-9 Usługi rozwożenia posiłków

**I.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów Wielkopolskiego Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii Szpital w Poznaniu i Szpital w Ludwikowie oraz w szpitalu w Chodzieży.

**Wykonawca zapewnia w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi niezakłócone dostarczanie posiłków zgodnie z wymogami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.**

**Uwaga:**

**jeden osobodzień oznacza 3 podstawowe posiłki dla jednego pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja), jednego dnia lub 5 posiłków dziennie (I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja), jednego dnia dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, diety niskoenergetycznej i pacjentów oddziału Leczenia Gruźlicy z Pododdziałem Grużlicy Wielolekoopornej i Grużlicy Pozapłucnej.**

**Podane przez Zamawiającego ilości osobodni są wielkościami szacunkowymi, wyliczonymi na podstawie ilości osobodni w roku 2018 i mogą ulec zmianie dla poszczególnych dni i oddziałów bez zmiany wielkości globalnej umowy (z zastrzeżeniem prawa opcji), w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, spowodowanych zmieniającą się liczbą pacjentów.**

**SZPITAL W POZNANIU I LUDWIKOWIE**

1. Dane ogólne o Zamawiającym:

 1) szpital w Ludwikowie- ilość oddziałów – 3

 2) szpital w Poznaniu – ilość oddziałów – 7

2. Planowana ilość:

1. 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja (ok. 2% śniadań będzie dostarczanych w formie suchego prowiantu dnia poprzedniego razem z kolacją),
2. w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, diety niskoenergetycznej oraz pacjentów oddziału Leczenia gruźlicy -5 posiłków dziennie: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja;

przy czym cena osobodni 5-posiłkowych równa się cenie osobodni 3-posiłkowych.

3. Ilość osobodni w skali 3 lat:

 1) szpital w Ludwikowie – 128 649 , w tym oddział Leczenia Gruźlicy Pododdziałem Grużlicy Wielolekoopornej i Grużlicy Pozapłucnej – 47 190

 2) szpital w Poznaniu – 223 635

w tym:

- dla pacjentów z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i na diecie niskoenergetycznej ok. 7% (dotyczy obu szpitali).

Wykonawca przygotuje posiłki dla pacjentów WCPIT wykorzystując do tego celu pomieszczenia kuchni mieszczącej się w Pawilonie Chorych nr 1 w szpitalu w Ludwikowie, a następnie dostarczy je:

- na oddziały szpitalne i bezpośrednio do pacjenta wykorzystując do tego celu dwa pomieszczenia dystrybutorni mieszczące się w Pawilonie Chorych nr 1 i nr 2 w szpitalu Ludwikowie

- do pomieszczenia dystrybutorni w szpitalu w Poznaniu udostępnionych przez Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy najmu, a następnie na oddziały szpitalne i bezpośrednio do pacjenta.

**SZPITAL W CHODZIEŻY**

1. Dane ogólne o Zamawiającym:

 ilość oddziałów - 5

2. Planowana ilość:

1. 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja (ok. 2% śniadań będzie dostarczanych w formie suchego prowiantu dnia poprzedniego razem z kolacją),
2. w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 5 posiłków dziennie: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja

przy czym cena osobodni 5-posiłkowych równa się cenie osobodni 3-posiłkowych.

3. Ilość osobodni – 173 412

w tym:

- dla pacjentów z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów ok. 6%.

Wykonawca przygotuje posiłki dla pacjentów WCPIT wykorzystując do tego celu pomieszczenia kuchni centralnej szpitala w Chodzieży i jednej z kuchenek oddziałowych mieszczących się na pierwszym piętrze głównego budynku szpitala w Chodzieży, udostępnionych przez Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy najmu, a następnie dostarczy je na oddziały szpitalne i bezpośrednio do pacjenta.

***Wymogi ogólne:***

**II. PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW**

 Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie wg diet stosowanych w Szpitalu, zgodnie z jadłospisem zatwierdzonym przez Zamawiającego. Wykonawca będzie przekazywał Zamawiającemu jadłospis dekadowy z min. 5 dniowym (dni robocze) wyprzedzeniem, w formie elektronicznej do każdego ze szpitali.

Wykaz i charakterystyka diet

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP. | NAZWA DIETY | CHARAKTERYSTYKA | ZASTOSOWANIE |
| 1. | Podstawowa | Określa racjonalny sposób żywienia. Obejmuje posiłki spożywane przez osoby o zdrowym przewodzie pokarmowym. Sposób przyrządzania potraw: smażenie, gotowanie, duszenie, pieczenie | Stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego |
| 2. | Łatwo strawna | Obejmuje posiłki nie obciążające przewodu pokarmowego. Dieta wyklucza produkty wzdymające, zawierające dużo błonnika, przesiąknięte tłuszczem, zawierające ostre przyprawy, surowe warzywa i owoce. Tłuszcze zalecane - masło i oleje roślinne. Dieta ta jest bazą do modyfikowania pozostałych diet | Schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do ustalenia diety przez lekarza |
| 3.  | Z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów (cukrzycowa) | Ogranicza się lub wyklucza cukier, miód, dżemy, słodycze, produkty typu: kisiel, budyń, galaretka- również bez cukru | Cukrzyca, insulino oporność, uzyskanie prawidłowego stężenia glukozy we krwi |
| 4. | Łatwo strawna bogatobiałkowa | Zawartość białka 1,5 g na kilogram wagi należnej - głównie zwierzęcego. Zaleca się powyżej 100 g białka na dobę | Wyniszczenie organizmu (np. gruźlica), zranienia, choroby gorączkowe, niedożywienie |
| 5.  | Dieta nisko energetyczna | Zapotrzebowanie energetyczne oraz na poszczególne składniki odżywcze (białko, tłuszcze, węglowodany) pacjenta określa dietetyk szpitalny w ramach potraw proponowanych dla pozostałych wariantów diety. | Redukcji masy ciała u osób z otyłością i nadwagą.  |
| 6. | Płynna wzmocniona | Wartość odżywcza diety powinna pokrywać zapotrzebowanie chorego;Potrawy płynne z zastosowaniem produktów o wysokiej wartości odżywczej (dodatek mięsa 90g i/lub śmietany 100ml do każdego posiłku) | Dla pacjentów z trudnościami połykania |
| 7.  | Wątrobowo-trzustkowa | Zmniejszenie produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Zawartość tłuszczu w diecie zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego powinna wynosić od 30 do 50 g/dobę. | Przewlekłe zapalenie i kamica pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, choroby miąższu wątroby- przewlekłe zapalenie wątroby, marskość wątroby, przewlekłe zapalenie trzustki, wrzodziejące zapalenie jelita grubego- w okresie zaostrzenia choroby |
| 8.  | Żołądkowa | Dostarczenie pacjentowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych, ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie soku żołądkowego, niedrażnienie chemiczne, mechaniczne, termiczne błony śluzowej żołądka | Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, przewlekły nadkwaśny nieżyt żołądka, refluks żołądkowo-przełykowy, dyspepsje czynnościowe żołądka (dolegliwości nie mające podłoża zmian organicznych) |
| 9.  | Niskosodowa | Ograniczenie sodu- podaje się 1-3 g soli kuchennej /dobę. Sól kuchenną należy zastąpić solą potasową i łagodnymi przyprawami-stosując: czosnek, majeranek, bazylię, estragon, zieloną pietruszkę, koperek. | nadciśnienie tętnicze, inne choroby (wymagające wyłączenia bądź ograniczenia soli) m.i. też przy niewydolności wątroby i niewydolności nerek (z uwzględnieniem diety niskobiałkowej), skąpomocz  |
| 10. | Diety specjalne | Wg zaleceń lekarzy lub dietetyka |  |

Podstawowa gramatura potraw (podane wartości są wartościami minimalnymi i dotyczą gotowych dań):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa produktów** | **Jednostki** | **Ilość** |
| Zupa mleczna | ml | 300 |
| Pieczywo (dieta podstawowa, łatwostrawna)- mieszane | g | 220/ dzień (2x110) |
| Pieczywo (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, niskoenergetyczna, żołądkowa, wątrobowo-trzustkowa i inne diety)- pszenne/mieszane/razowe | g | 220/ dzień (2x110) |
| Kawa zbożowa z mlekiem | ml | 250 |
| Herbata | ml | 250 |
| • Masło extra 82%  | g | 15 |
| • Dodatki do pieczywa |  |  |
| wędliny (szynka, polędwica, kiełbasa) | g | 50 |
| - ser biały, homogenizowany, | g | 70 |
| - sery żółte | g | 50 |
| - sery topione | g | 50 |
| - pasty (rybne, serowe, jajeczne) | g | 80 |
| - jajko  | szt.(g) | 1szt.  |
| - dżem, powidła | g | 25 |
| - miód (w jednorazowym opakowaniu)  | g | 25 |
|  - galaretka z drobiu  | g | 100 |
|  - pasztet pieczony  | g | 70 |
| - parówka/ kiełbasa ( co najmniej 80% mięsa) | g | 80 |
|  - pomidor, ogórek, ogórek kiszony | g | 70 |
|  - sałata zielona | g | 20 |
| II Śniadanie/ podwieczorek* Owoce: czereśnie, truskawki, śliwki
* Jabłka, warzywa surowe (np. marchewka)

  - mandarynki  - pomarańcza  - banan   | ggszt.szt.szt. | 2001502 szt.1 szt.1 szt. |
|  - jogurt owocowy, naturalny, kefir, maślanka  | ml | 150 |
|  - soki owocowe | ml | 200 |
| 1. **Obiad**
* zupy
 | ml | 300 |
| * ziemniaki
 | g | 250 |
| * ryż, kasza, makaron jako dodatek do II dania
 | g | 200 |
|  **II Danie** |  |  |
| Bitka + sos\* | g | 130 (gramatura mięsa) |
| Schab + sos\* | g | 130 (gramatura mięsa) |
| Kotlet schabowy | g | 130 |
| Kotlet mielony | g | 130 |
| Potrawka drobiowa + sos\* | g | 130 (gramatura mięsa) |
| Zrazy + sos\* | g | 130 (gramatura mięsa) |
| Wątróbka drobiowa + sos\* | g | 100 (gramatura mięsa) |
| Filety rybne | g | 130  |
| Udko z kurczaka | szt. | 1 (nie mniej niż 150g) |
| Pieczeń wołowa + sos\* | g | 120 (gramatura mięsa) |
| Żołądki + sos\* | g | 100 (gramatura mięsa) |
| Rolada | g | 130 |
| Gulasz mięsny  | g | 180 (mięsa co najmniej 80g) |
| Sosy do mięsa – oznaczone \* | ml | 150 |
| Łazanki z mięsem (80g mięso +120g kapusty) | g | 400 |
| Makaron z mięsem i jarzynami (70g mięso +130g jarzyn) | g | 400 |
| Makaron z serem białym (makaron 250g +120g sera) | g | 370 |
| Jajka jako dodatek do obiadu | szt. | 2 (co najmniej 100g) |
| Pierogi | g | 400 |
| Wszystkie jarzyny gotowane | g | 200 |
| Surówki do II dania | g | 150 |
|  |  |  |

**Dzienna wartość kaloryczna diet: 2200-2500 kcal**

Przyjmuje się dzienny udział energii z białka – 10-15%, z tłuszczu – 30-35%, z węglowodanów – 45-65%, co stanowi bazę wyjściową do diet modyfikowanych.

**Wymagany układ składników (gramatury podane w tabeli powyżej):**

**śniadanie:**

* zupa mleczna
* masło
* chleb krojony
* dwa dodatki do pieczywa (co najmniej 3 razy w tygodniu jednym z dodatków powinny być warzywa)
* kawa zbożowa z mlekiem lub herbata

**Obiad:**

* Zupa obiadowa
* Drugie danie
* Dodatek warzywny surowy lub gotowany- w przypadku diety cukrzycowej i ubogo energetycznej dwa dodatki warzywne
* Kompot, sok lub herbata 250 ml

**Kolacja:**

* Chleb krojony
* Masło
* Dwa dodatki do pieczywa ( co najmniej 3 razy w tygodniu jednym z dodatków powinny być warzywa)
* Herbata

**Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Wykonania posiłków ze świeżych, naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając gotowych produktów jak: mrożone pierogi, klopsy, gołąbki i inne; nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych;
2. Dostarczania wędlin, masła, produktów mlecznych i nabiału oraz chleba, świeżych i wysokiej jakości- minimalna zawartość mięsa w wędlinach powinna wynosić co najmniej 80%;
3. Używania surowców wysokiej jakości oraz produktów posiadających aktualne terminy ważności;
4. Przygotowywania posiłków obiadowych oraz innych przygotowywanych na ciepło bez przypraw z glutaminianem sodu; wszystkie potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość, np. soja, kasza manna, susze warzywno-ziemniaczane;
5. Przygotowywania ziemniaków, makaronów, ryżu czy kaszy w postaci sypkiej, ugotowanej al. Dente (nie rozgotowane), niedopuszczalne jest dostarczanie wymienionych produktów w zbitej masie uniemożliwiającej rozdzielenie posiłku dla poszczególnych pacjentów;
6. Przygotowywania na drugie danie obiadowe co najmniej dwa razy w tygodniu porcja mięsa, np. kotlet schabowy, wieprzowy, pieczeń, drób (wyłącznie udka lub pierś), rolada , dwa razy w tygodniu dania półmięsne, np. gulasz, raz w tygodniu ryba. Mięso obiadowe nie powinno być przerośnięte tkanka tłuszczową. W pozostałe dni białko w obiedzie powinno być uzupełnione z produktów nabiałowych lub roślin strączkowych
7. Dostarczania na śniadanie i kolację świeżych warzyw i owoców- w sezonie, poza sezonem – przetworów z owoców i warzyw;
8. Odpowiedniego doprawiania zup i sosów (zagęszczone śmietaną);
9. Nie traktowania produktów typu: musztarda, chrzan, ketchup, sosy jako dodatek do pieczywa;
10. Przygotowywania jadłospisu urozmaiconego, nie powtarzającego się ( nie dopuszcza się powtarzania całodziennego zestawu posiłków w odstępie co najmniej 10 dni);
11. Pozostawiania posiłków w jednorazowych, zamkniętych pojemnikach dla pacjentów nieobecnych w trakcie wydawania posiłku oraz dostarczania szczelnie zapakowanych porcji dla diet specjalnych ( m.in. dieta bezglutenowa, dieta bezmleczna, dieta aspirynowa, dieta niskoenergetyczna);
12. Stosownego zwiększenia udziału białka w diecie wysokobiałkowej i płynnej wzmocnionej (przez większe porcje produktów białkowych w każdym posiłku);
13. Stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisu i doboru potraw oraz wprowadzenia poprawek w jadłospisie, które zgłosi Zamawiający;
14. Uwzględniania potraw świątecznych (w okresie Bożego Narodzenia i Wielkanocy), tradycyjnych oraz ciasta w ilości 50g
15. Dostarczenia informacji na piśmie o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz informacji o półproduktach na życzenie Zamawiającego;
16. Dostarczania wykazu alergenów i substancji dodatkowych przy każdym jadłospisie;
17. Dostarczania past z jaj, ryb, sałatek z majonezem, galaret i podobnych potraw wyłącznie w okresie jesienno-zimowym.

Zamawiający zobowiązany jest do złożenia Wykonawcy pisemnego zapotrzebowania na ilość porcji z każdego posiłku (śniadania, obiady, kolacje) oraz wg. określonych diet - dla każdego oddziału szpitalnego odrębnie.

Dokument ten stanowić będzie podstawę do weryfikacji wystawionej przez Wykonawcę faktury.

**III. DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW**

Dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały, Wykonawca powinien wkalkulować w koszt przygotowania posiłków.

Dostawa posiłków na oddziały do pacjenta odbywać się będzie w systemie bemarowym lub innym przystosowanym do przewozu żywności zapewniającym właściwą jakość i higienę posiłku (temperatura, estetyka).

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia pacjentom wyporcjowanych posiłków na zastawie stołowej porcelanowej (wielokrotnego użytku, właściwej jakościowo) lub z tworzyw specjalnych posiadających atest na kontakt z żywnością a także odpornych na działanie temperatury 93°C i środki dezynfekcyjne, umożliwiających spożywanie posiłków przez osoby chore w pozycji półsiedzącej. Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe (talerze deserowe, talerze obiadowe, miseczki lub talerze do zup, kubki) i sztućce (Zamawiający nie dopuszcza używania sztućców aluminiowych i plastikowych) do spożywania posiłków oraz będzie na bieżąco uzupełniał braki na koszt własny. Wykonawca zapewni naczynia oraz sztućce, potrzebne do wykonania zamówienia, w ilości adekwatnej do liczby pacjentów spożywających posiłki oraz uwzględniającej zapas pozostawiany w oddziałach i uzupełniany na bieżąco. Powyższy zapas winien obejmować: 5 talerzy, 5 kubków, 5 kompletów sztućców na oddział.

Zamawiający udostępni pomieszczenia dla celów przygotowania posiłków, ich dystrybucji, zmywalni wózków bemarowych, zmywalni GN-ów i zastawy stołowej, które Wykonawca winien dostosować i wyposażyć w odpowiedni sprzęt oraz zgodnie z wymogami sanitarnymi.

Najem od Zamawiającego w/w pomieszczeń jest obligatoryjny.

**Dystrybucja posiłków winna obejmować:**

1) transport z pomieszczeń centralnej kuchni do punktów dystrybucji oraz na oddziały, przygotowanych posiłków i produktów spożywczych oraz czystych naczyń i sztućców,

2) wyporcjowanie i podanie posiłków pacjentom na poszczególnych oddziałach,

3) odbiór brudnych naczyń i sztućców od pacjentów,

4) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów,

5) mycie i dezynfekcja naczyń i sztućców oraz wózków i przedmiotów transportu.

**Ad 1. TRANSPORT Z KUCHNI DO PUNKTÓW DYSTRYBUCJI ORAZ NA ODDZIAŁY PRZYGOTOWANYCH POSIŁKÓW I PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH ORAZ CZYSTYCH NACZYŃ I SZTUĆCÓW**

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiedni system transportu. Wykonawca, we własnym zakresie, zobowiązany jest do zapewnienia sprzętu w ilości pozwalającej na wykonanie zamówienia w siedzibie Zamawiającego ( np. wózki bemarowe, termosy, zastawa stołowa, wózki do zastawy).

Posiłki winny być transportowane tak, aby zapewnić utrzymanie walorów smakowych, odżywczych i estetycznych, temperatury oraz właściwej higieny posiłków i produktów spożywczych. W okresie letnim wykonawca zobowiązany jest do transportu potraw zimnych w samochodach z chłodnią (transport z Ludwikowa do Poznania) lub w inny sposób zapewniający chłodzenie potraw. Zamawiający zastrzega sobie prawo wybiórczego sprawdzania czystości i stanu sanitarno-technicznego (chłodnia) samochodu.

Wymagana temperatura dostarczanych posiłków:

Zupa i drugie danie od + 65° C do + 70° C

Napoje gorące od + 70° C do 80 ° C

Dania i napoje na zimno do 10° C

Wszystkie posiłki, naczynia oraz sztućce oraz odpady pokonsumpcyjne powinny być transportowane w pojemnikach hermetycznie zamkniętych, z podziałem na "czyste" i "brudne".

Dopuszczalne jest używanie jednego wózka do transportu posiłków, a następnie brudnych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych pod warunkiem:

1. szczelności transportu tzn. transportu z użyciem szczelnie zamykanych pojemników transportowych „czystych” i „brudnych”,
2. traktowania wózków transportowych wraz z całym wyposażeniem po powrocie z oddziałów szpitalnych jako „brudnych” i poddawanie ich procesom mycia i dezynfekcji.

Naczynia i sztućce oraz przedmioty transportu winny być na bieżąco wymieniane na nowe, w zależności od stanu zużycia.

**AD 2. ROZDAWANIE POSIŁKÓW PACJENTOM**

Wykonawca winien rozdać wyporcjowane posiłki pacjentom. Osoby wydające posiłki pacjentom powinny to robić z użyciem odpowiednich narzędzi (np. szczypce, widelce)- niedopuszczalne jest wydawanie produktów rękoma.

Dostarczanie posiłków na oddziały i rozdanie porcji pacjentom, winno odbywać się, nie później niż w podanych przedziałach czasowych:

Śniadanie 7:30-9:00

Obiad 12:00-14:00

Kolacja 17:00- 19:00

W przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- II śniadanie w godzinach I śniadania, podwieczorek w godzinach obiadu.

Zamawiający, zastrzega sobie prawo współudziału przy wydawaniu posiłków pielęgniarek zatrudnionych na poszczególnych oddziałach, w celu jego usprawnienia i zapewnienia kontroli prawidłowości dostarczania poszczególnych posiłków odpowiednim pacjentom.

W ramach przedmiotowej współpracy wskazane pielęgniarki wykonywać będą następujące czynności:

1. odbieranie posiłków dla osób nieobecnych w danej chwili na oddziale;
2. odbieranie posiłków dodatkowych;
3. potwierdzanie ilości przyjmowanych porcji;
4. nadzór nad poprawnością wydawania porcji.

Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia swoich pracowników w odrębną, wyraźnie oznakowaną odzież ochronną służącą wyłącznie do rozdawania posiłków.

**Ad 3. TRANSPORT BRUDNYCH NACZYŃ I SZTUĆCÓW**

Wykonawca winien dostarczać wraz z każdym posiłkiem na każdy oddział zamykany pojemnik na brudne naczynia i sztućce w celu gromadzenia ich po posiłkach. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zebrania i umycia naczyń i sztućców. Odbiór brudnych naczyń winien odbywać się w ciągu 1 godziny po wydaniu posiłku na danym oddziale.

**Ad 4. ODBIÓR ODPADÓW POKONSUMPCYJNYCH**

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z każdym posiłkiem na każdy oddział zamykanego pojemnika na odpady pokonsumpcyjne. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów winien odbywać się w ciągu 1 godziny po wydaniu posiłku na danym oddziale. Wykonawca zobowiązany jest do postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi i śmieciami powstałymi w wyniku działalności prowadzonej przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Odpady pokonsumpcyjne i technologiczne z procesu przygotowania posiłków powinny być gromadzone przed przekazaniem firmie utylizującej odpady w wydzielonym, odpowiednio oznakowanym pojemniku.

**Ad 5. ZMYWANIE NACZYŃ, SZTUĆCÓW I BEMARÓW**

Dla celów zmywania wózków transportowych, bemarów i pojemników na żywność i naczyń, Zamawiający udostępni pomieszczenia dystrybucji znajdujące się w każdym szpitalu i dodatkowo odrębnie dla oddziału Leczenia Grużlicy.

Wykonawca zobowiązany jest także do utrzymania bieżącej czystości i prowadzenia systematycznej dezynfekcji wynajmowanych pomieszczeń, preparatami zatwierdzonymi do użycia przez Zamawiającego. Do wykonawcy należy także stały nadzór nad właściwym stanem techniczno-sanitarnym wynajmowanych pomieszczeń i urządzeń.