

Sosnowiec, dn. 22.12.2020 r.

### **Zapytanie o cenę**

Dotyczy: świadczenia usługi polegającej na kompleksowym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla pacjentów Sosnowieckiego Szpitala Miejskiego sp. z o.o. w restrukturyzacji

Sosnowiecki Szpital Miejski Sp. z o.o. w restrukturyzacji prosi o wycenę usługi

Szczegółowy opis usług oraz warunki dotyczące usługi określone są w załączniku nr 1 do Zapytania

Czas realizacji usługi: 1 miesiąc

Miejsce dostaw:

Sosnowiecki Szpital Miejski Sp. z o.o. w restrukturyzacji, 41-219 Sosnowiec, ul. Szpitalna 1, ul. Zegadłowicza 3.

Termin płatności: 30 dni

Termin i warunki składania wyceny:

- termin składania wyceny - 2 dni od daty ogłoszenia zapytania

Wycenę proszę przesłać na adres mailowy [szajchowska@szpital.sosnowiec.pl](mailto:szajchowska@szpital.sosnowiec.pl).

Wycena musi obejmować wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków, w tym koszty dostawy przedmiotu do wskazanych obiektów szpitalnych.

Niniejsze Zapytanie nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia

**CZŁONEK ZARZĄDU**

  
Krzysztof Lehnort

**PREZES ZARZĄDU**

  
Aneta Kawka

Załączniki:

- 1. Opis przedmiotu usługi
- 2. Formularz asortymentowo-cenowy

## Załącznik nr 1 do zapytania o cenę

### Opis usługi Kompleksowego żywienia pacjentów Sosnowieckiego Szpitala Miejskiego Sp. z o.o. w restrukturyzacji

#### I. Opis przedmiotu

1. Przedmiotem wyceny jest świadczenie usługi polegającej na kompleksowym przygotowaniu posiłków dla pacjentów Sosnowieckiego Szpitala Miejskiego Sp. z o.o. i Hostelu z wykorzystaniem obecnie funkcjonujących urządzeń, sprzętu.

a) Usługa żywienia pacjentów obejmuje:

- 1) sporządzanie posiłków w ilościach zgłoszonych przez Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- 2) dostawę posiłków w pojemnikach GN zapakowanych w termoporty do ustalonych miejsc odbioru oraz przepakowanie ich przez pracowników Wykonawcy do wózków bimarowych grzewczych
- 3) wyporcjowanie i wydanie Zamawiającemu posiłków dla pacjentów ze wzmożonym reżimem sanitarno-epidemiologicznym na naczyniach jednorazowych.
- 4) odbiór z punktów odbioru, mycie i dezynfekcja pojemników GN, termoportów, wózków bimarowych grzewczych do transportu posiłków,
- 5) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych dostarczonych przez personel Zamawiającego do ustalonych miejsc odbioru z oddziałów szpitalnych i ich utylizacja,
- 6) mycie i dezynfekcja pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne.
- 7) Nieodpłatne udostępnienie Zamawiającemu zamykanych pojemników na naczynia dla pacjentów dla wszystkich oddziałów oraz zamykanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne dla każdego oddziału w ilościach zapewniających prawidłowe ich gromadzenie,
- 8) nieodpłatne udostępnienie środków do mycia i dezynfekcji naczyń i sztućców dla pacjentów do urządzeń wykorzystywanych przez personel szpitala w ilości odpowiedniej do wykonania tych czynności.

2. Oddziały szpitalne usytuowane są przy ul. Szpitalnej 1 i ul. Zegadłowicza 3.

3. Do prawidłowej realizacji usługi Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt i urządzenia na własny koszt, w tym sprawne wózki bimarowe grzewcze kompatybilne z windami - 8 szt (+ 3 w wyposażeniu Zamawiającego) oraz dzbanki z pokrywkami do napojów, zastawę, sztućce, porcjowniki, zamykane pojemniki na naczynia i odpady pokonsumpcyjne. Wykonawca zaopatrzy również wszystkie oddziały w czajniki bezprzewodowe i kuchenki mikrofalowe. Serwis i naprawa czajników bezprzewodowych i kuchenek mikrofalowych leży po stronie Wykonawcy usługi.

#### II. ZASADY OGÓLNE (dotyczy pacjentów szpitala, ZOL i Hostel)

##### 1. Dostawy posiłków:

	Szpitalna 1		Zegadłowicza 3	
<i>Śniadanie</i>	Dostawa posiłku, spakowanego przez pracowników Wykonawcy do termoportów, do punktu odbioru. <sup>1</sup>	08:00 <sup>3</sup>	Dostawa posiłku, spakowanego przez pracowników Wykonawcy do termoportów, do punktu odbioru <sup>2</sup> oraz przepakowanie ich przez pracowników Wykonawcy do wózków bimarowych	8:45 <sup>3</sup>

	Odbiór przez pracownika wykonawcy z punktu odbioru brudnych pojemników GN, termosów jak i resztek pokonsumpcyjnych <sup>1</sup>	10:00	Odbiór przez pracownika wykonawcy z punktu odbioru brudnych pojemników jak i resztek pokonsumpcyjnych <sup>2</sup>	10:45
<i>Obiad</i>	Dostawa posiłku, spakowanego przez pracowników Wykonawcy do termopotów, do punktu odbioru <sup>1</sup>	12:15 <sup>3</sup>	Dostawa posiłku, spakowanego przez pracowników Wykonawcy do termopotów, do punktu odbioru <sup>2</sup> oraz przepakowanie ich przez pracowników Wykonawcy do wózków bemarowych	13:00 <sup>3</sup>
	Odbiór przez pracownika wykonawcy z punktu odbioru brudnych pojemników GN, termosów jak i resztek pokonsumpcyjnych <sup>1</sup>	14:15	Odbiór przez pracownika wykonawcy z punktu odbioru brudnych pojemników jak i resztek pokonsumpcyjnych <sup>2</sup>	15:00
<i>Kolacja</i>	Dostawa posiłku, spakowanego przez pracowników Wykonawcy do termopotów, do punktu odbioru <sup>1</sup>	16:15 <sup>3</sup>	Dostawa posiłku, spakowanego przez pracowników Wykonawcy do termopotów, do punktu odbioru <sup>2</sup> oraz przepakowanie ich przez pracowników Wykonawcy do wózków bemarowych	16:40 <sup>3</sup>
	Odbiór przez pracownika wykonawcy z punktu odbioru brudnych pojemników GN, termosów jak i resztek pokonsumpcyjnych <sup>1</sup>	17:40	Odbiór przez pracownika wykonawcy z punktu odbioru brudnych pojemników jak i resztek pokonsumpcyjnych <sup>2</sup>	17:30

<sup>1</sup> punkty odbioru posiłków oraz brudnych pojemników GN, termosów jak i resztek pokonsumpcyjnych w obiekcie przy ul. Szpitalnej 1:

- a) punkt odbioru w pawilonie (obiekcie, w którym zlokalizowany jest ZOL, DOP i Oddz. Psychosomatyczny)
- b) pomieszczenie dystrybucyjne w budynku głównym  
W razie zmian organizacyjnych Zamawiającego, w szczególności zmiany lokalizacji komórek organizacyjnych Zamawiający może wskazać nowe miejsce odbioru

<sup>2</sup> punkty odbioru posiłków oraz brudnych pojemników GN, termosów jak i resztek pokonsumpcyjnych w obiekcie przy ul. Zegadłowicza 3: ciąg komunikacyjny na poziomie -I, w bezpośrednim sąsiedztwie windy kuchennej.  
W razie zmian organizacyjnych Zamawiającego, w szczególności zmiany lokalizacji komórek organizacyjnych Zamawiający może wskazać nowe miejsce odbioru.

<sup>3</sup> Dopuszczalne odchylenie czasu dostawy posiłku wynosi 10 minut.

Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia wszystkich posiłków na czas transportu do oddziału w taki sposób aby osoby transportujące posiłek lub osoby trzecie nie miały kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Zamawiający przewiduje średnio, dziennie 200 pacjentów.
3. Żywnienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków na podstawie jadłospisów dekadowych, opracowanych przez Wykonawcę i zatwierdzonych przez Zamawiającego w ilościach zgłoszonych przez Zamawiającego, zgodnie z nomenklaturą diet Szpitala Miejskiego.
4. Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacjach nadzwyczajnych, których nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej z zwiększonym napływem pacjentów. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie

- prawo do niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.
6. **Pod pojęciem posiłku** należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania z dodatkami, obiadu dwudaniowego, kolacji z dodatkami, a dla diety VI i pacjentów oddziału ZOL także podwieczorku, o określonej wielkości porcji, przygotowywanego zgodnie z zasadami wskazanej diety. Nomenklatura diet stanowi Zał. Nr 1
  7. Posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego np.: posiłek rozdrobiony, zmiksowany.
  8. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z normami HACCP i obowiązującymi przepisami prawa.
  9. **W skład śniadania wchodzi:**
    - a) dla wszystkich diet zupa mleczna 250 ml naprzemiennie co 2 dzień z kawą mleczną 250 ml z cukrem (w dniu, kiedy jest zupa ml. do picia będzie herbata z cukrem 250 ml);
    - b) dla wszystkich pacjentów Oddziałów: ZOL, Psychiatrii, Psychosomatycznego i Położniczego – zupa mleczna 250 ml codziennie;
    - c) dla wszystkich pacjentów Oddziału Geriatrii zamiast zupy mlecznej i zamiast kawy ml. herbata z cukrem 250 ml,
    - d) dla wszystkich diet z wyłączeniem VI, IIIa, IIIb, kleikowej i ZOL: bułka 50 g (1 szt.), 2 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, , dodatek śniadaniowy (białkowy) 40g
    - e) dla diety VI: 3 kromki chleba razowego, 2 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, , dodatek śniadaniowy (białkowy) 40g .
    - f) dla diety IIIa, IIIb – zupa mleczna 400 ml z dodatkami (wartość odżywcza określona w załączniku, herbata b/c 250 ml;
  10. **W skład obiadu wchodzi:**
    - a) zupa 350 ml (dla diety IIa, IIb, V, IIIa, IIIb – nie podaje się zup i sosów pomidorowych), zupy i sosy zabielenie śmietaną;
    - b) drugie danie z uwzględnieniem mięsa (dopuszcza się 2 x w dekadzie danie bezmięsne – z wyłączeniem diety VI, 2 x danie półmięsne, 1 x ryby, 3 x mięso w kawałku, 2 x mięso rozdrobione), warzyw 150g i dodatku węglowodanowego (ziemniaki posypane koperkiem/szczypiorkiem/pietruszką), kompot 250 ml z owoców świeżych lub mrożonych.
    - c) dla diety IIIa, IIIb – zupa obiadowa 400 ml z mięsem i dodatkami (wartość odżywcza określona w załączniku 1.1), kompot b/c 250 ml;
  11. **W skład kolacji wchodzi:**
    - dla wszystkich diet z wyłączeniem VI, IIIa, IIIb - herbata z cukrem 250 ml;
    - dla wszystkich diet z wyłączeniem VI, IIIa, IIIb, kleikowej i ZOL: 3 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, dodatek kolacyjny (białkowy) 40g ;
      - a. dla diety VI: 3 kromki chleba razowego, 2 kromki chleba mieszanego pszenno-żytniego, masło extra (82% tł.) 10g, dodatek kolacyjny (białkowy) 40g herbata bez cukru 250ml
      - b. dla diety IIIa, IIIb – zupa mleczna 400 ml z dodatkami (wartość odżywcza określona w załączniku 1.1), herbata b/c 250 ml;
  12. **W skład podwieczorku wchodzi:**
    - a) dla diety VI i VI/IIa np. jogurt/kefir bez cukru, serek homogenizowany bez cukru, budyń bez cukru, kisiel bez cukru, soki owocowe bez cukru, jabłko pieczone, dozwolony owoc itp. (serki, budynie/kisiel jogurty/kefir - każda porcja pakowana oddzielnie).
    - b) dla ZOL podwieczorek dla wszystkich diet np. racuchy, naleśniki, owoc, ciasto, jogurt owocowy, sok owocowy lub warzywny itp.
  13. Gramatury dodatków białkowych do wszystkich posiłków dla diety V odpowiednio większe (120g białka/dobę).
  14. Dodatki do śniadań i kolacji porcjowane (np. wędliny krojone bez ostówek, jajko gotowane obrane ze skorupki, sery, pasty).
  15. W skład, śniadania, obiadu i kolacji dla diety kleikowej wchodzi: kleik sporządzany z ryżu lub kaszy mannej 250 ml, gorzkiej herbaty 250 ml, suchary (min.4szt. ok. 60g).
  16. Wykonawca zabezpieczy depozyt w obu obiektach szpitalnych składający się z kleiku ryżowego w proszku (po 1 opakowaniu), herbaty (po 1 opakowaniu) i cukru (po 1 kg) w ramach obowiązującej stawki żywieniowej.

17. Wykonawca planując w jadłospisie potrawy mięsne uwzględni różne rodzaje mięsa - schab, łopatkę, karczek, kurczaka, indyka, wołowinę – gotowane w całości i mielone na miejscu u Wykonawcy

18. Dla ZOL:

- do śniadania i kolacji chleb mieszany pszenno-żytni po 3 kromki, dla VI dodatkowo po 3 kromki chleba razowego, po 20g masła roślinnego oraz po 5 szt. bułki po 50g (dla całego oddziału), dodatek śniadaniowy i kolacyjny 60g,
- 3 do 4 razy w dekadzie ciepłe śniadania w postaci m.in. jajecznicy 100g, parówka gruba/cienka 1 szt., kielbaska na gorąco z cebulką 1 szt. ;

Do śniadań i kolacji:

- 1 do 2 razy w dekadzie naprzemiennie dżem/miód/krem czekoladowy 60g
- 4 razy w dekadzie pasty różne 60g (twarogowe, jajeczne, rybne, z serka topionego);
- 5 razy w dekadzie wędliny różne 60g
- 4 razy w dekadzie sery różne 60g (twaróg, ser żółty, topiny, homogenizowany owocowy);
- 1 raz w dekadzie każdy pasztet, paprykarz 60g.

Do obiadu:

- 2 do 3 razy w dekadzie wymiennie placki ziemniaczane, pierogi leniwe, knedle z owocami, kluski z mięsem, kopytka, pierogi z różnym farszem nie mniej niż 250g.

19. Dla Hostel

- posiłki zgodnie z zasadami jak pacjenci.

20. **Dotyczy wszystkich grup żywionych:**

Posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami wskazanej diety, przy zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” ISBN 83-86060-56-5.

### III. ZASADY DOSTAWY I TRANSPORTU POSIŁKÓW

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki, w naczyniach GN w termoportach, wraz z niezbędnymi sztućcami i naczyniami i przeładunku do wózków bemarowych grzewczych.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń GN, pokryw z uszczelkami do pojemników GN (do wszystkich potraw płynnych i gorących), termosów z kranikiem (do wszystkich napojów), termoportów, pojemników termoizolacyjnych z wkładem chłodzącym, talerzy, kubków, sztućców i porcjowników z miarką.
3. Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców - żywienie pacjentów wymagających wzmożonego reżimu sanitarnego oraz ich wypożyczenie.
4. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) Wykonawca zabierze brudne pojemniki GN oraz termoporty i wózki transportowe z punktu odbioru Zamawiającego w zamykanych pojemnikach oraz zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
5. Wykonawca zobowiązany jest odbierać na własny koszt odpady pokonsumpcyjne ze szpitala oraz przeprowadzać czynności mycia i dezynfekcji pojemników na te odpady – zgodnie z normami sanitarnymi w tym zakresie.

CZŁONEK ZARZĄDU

  
Krzysztof Lehnert

PREZES ZARZĄDU

  
Aneta Kawka

lp.	POSILKI	Wycena szacowana ilość na 1 m- c	Cena jednostk owa netto	Wycena		
				Wartość netto (kol.3xkol.5)	% VAT	Wartość brutto (kol.6+kol.7)
1	Pacjenci	3	5	6	7	8
1	ŚNIADANIE	6 000		0,00		0,00
3	OBIAD	6 000		0,00		0,00
	PODWIECZOREK - ZOL + VI + VII/a	2 110		0,00		0,00
4	KOLACJA	6 000		0,00		0,00
	<b>RAZEM</b>	<b>20 110</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		<b>0,00</b>
<b>HOSTEL</b>						
5	ŚNIADANIE	30		0,00		0,00
6	OBIAD	30		0,00		0,00
7	KOLACJA	30		0,00		0,00
8	<b>RAZEM</b>	<b>90</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		<b>0,00</b>