**SYSTEMY DOSTAWY**

**SYSTEM BEMAROWY**

1. System „bemarowy" polega na transporcie posiłków z kuchni do punktu odbioru posiłków w bemarach „wodnych” (elektrycznie podgrzewane wózki ze stali nierdzewnej), w których posiłki umieszczone są w standardowych pojemnikach ze stali nierdzewnej (tzw. GN-ach).

W tym systemie dostawa polega na:

* przygotowaniu posiłków w kuchni Wykonawcy,
* wypełnieniu wózków bemarowych (które posiadają zamykaną szafkę na naczynia/zastawę stołową) w kuchni Wykonawcy odpowiednią ilością zastawy stołowej, porcjonerów i odpowiednią ilością posiłków, z uwzględnieniem różnych rodzajów diet dla poszczególnych komórek organizacyjnych Szpitala. Przed każdym załadunkiem wózki są myte oraz dezynfekowane.
* transporcie zapakowanych wózków bemarowych (np. pomocy samochodu z windą hydrauliczną) do siedziby Szpitala - budynku w którym znajduje się komórka organizacyjna której dostawa dotyczy.
* ekspedycji bemarów wraz z posiłkami i naczyniami/zastawą stołową do punktu odbioru posiłków,

1. System wózków dwukomorowych z oddzielnym obiegiem powietrza, umożliwiającym jednoczasowe schładzanie komponentów wymagających niskich temperatur (np., surówki, wędlina, nabiał, itp.) i podgrzewanie ciepłych komponentów posiłku (zupa, mięso, ziemniaki, itp.)

W ramach tego systemu niezbędne jest zapewnienie dostawy zastawy stołowej łącznie z posiłkami oraz porcjonerów.

W tym systemie dostawa polega na:

* przygotowaniu posiłków w kuchni Wykonawcy,
* wypełnieniu w kuchni Wykonawcy wózków bemarowych odpowiednią ilością posiłków, z uwzględnieniem różnych rodzajów diet dla poszczególnych komórek organizacyjnych Szpitala. Przed każdym załadunkiem wózki są myte oraz dezynfekowane.
* doposażeniu wózka bemarowego w odpowiednią ilość zastawy stołowej i porcjonerów.
* transporcie zapakowanych wózków bemarowych (np. pomocy samochodu z windą hydrauliczną) do siedziby Szpitala - budynku w którym znajduje się komórka organizacyjna której dostaw dotyczy.
* ekspedycji bemarów wraz z posiłkami i naczyniami/zastawą stołową do punktu odbioru posiłków,

**SYSTEM TERMOSOWY/Termoporty**

System „termosowy" polega na dostarczeniu posiłków do danego punktu odbioru posiłków w specjalistycznych termoportach (specjalistycznych pojemnikach transportowych, umożliwiających bezpieczny i w odpowiedniej temperaturze transport posiłków). Termoporty mogą posiadać funkcje grzewczą, umozliwiają transport posiłków w GN-ach, pojemnikach jednorazowego użycia lub innych.

W tym systemie dostawa polega na:

* przygotowaniu posiłków w kuchni Wykonawcy,
* wypełnieniu termoportów (które mogą posiadać funkcję grzania, posiadać wkład chłodzący lub grzewczy) odpowiednią ilością posiłków, z uwzględnieniem różnych rodzajów diet dla poszczególnych komórek organizacyjnych Szpitala. Posiłki przewożone są w termoportach w odpowiednich naczyniach –np. GN-ach, pojemnikach, itd., w sposób ograniczający utratę ciepła lub w przypadku produktów podawanych na zimno przegrzaniem. Naczynia/zastawa stołowa jest dostarczana w termoportach lub innych pojemnikach. Wykonawca dostarcza odpowiednią ilość zastawy stołowej i posiłków zgodnie z zamówieniem. Przed każdym załadunkiem termoporty są myte oraz dezynfekowane.
* transporcie zapakowanych termoportów (np. pomocy samochodu z windą hydrauliczną) do siedziby Szpitala - budynku w którym znajduje się komórka organizacyjna której dostaw dotyczy.,
* ekspedycji termoportów wraz z posiłkami i naczyniami/zastawą stołową do punktu odbioru posiłków

W punkcie odbioru posiłków, zawartość termoportów jest przekładana do wózków bemarowych lub na wózki kelnerskie.

**SYSTEM NACZYŃ JEDNORAZOWYCH**

Dostawa posiłków odbywa się w jednorazowych opakowaniach, których pojemność zabezpiecza wymaganą wielkość posiłku. Naczynia muszą umożliwiać podgrzewanie w kuchenkach mikrofalowych. Należy uwzględnić jednorazowe sztućce i kubki (odpowiednio na napoje zimne i gorące). Naczynia jednorazowego użycia przewożone są w specjalistycznych szafach, termoportach, pojemnikach, itd., zabezpieczających posiłki przed zmianą temperatur.

W tym systemie dostawa polega na:

* przygotowaniu posiłków w kuchni Wykonawcy,
* wypełnieniu naczyń jednorazowego użycia (które muszą posiadać atest na podgrzewanie w kuchence mikrofalowej) odpowiednią ilością posiłku,
* umieszczeniu wypełnionych posiłkiem naczyń jednorazowego użycia oraz sztućców w pojemnikach transportowych (np. termoportach).
* posiłki przewożone są w termoportach Wykonawcy dostarcza odpowiednią ilością zastawy stołowej i posiłków zgodnie z zamówieniem. Przed każdym załadunkiem termoporty są myte oraz dezynfekowane.
* transporcie zapakowanych termoportów (np. pomocy samochodu z windą hydrauliczną) do siedziby Szpitala - budynku w którym znajduje się komórka organizacyjna której dostaw dotyczy.,
* ekspedycji termoportów wraz z posiłkami i naczyniami/zastawą stołową do punktu odbioru posiłków
* w punkcie odbioru posiłków, zawartość termoportów jest przekładana do specjalistycznych szaf transporcie zapakowanych termoportów (np. pomocy samochodu z windą hydrauliczną) do siedziby Szpitala - budynku w którym znajduje się komórka organizacyjna której dostaw dotyczy.,
* ekspedycji termoportów wraz z posiłkami i naczyniami/zastawą stołową do punktu odbioru posiłków
* lub na wózki kelnerskie.

Ponadto w opakowaniach jednorazowych posiłki dostarcza się na inne Oddziały Kliniczne/komórki organizacyjne Szpitala Uniwersyteckiego, dla pacjentów podlegających izolacji. Opakowania i odpady pokonsumpcyjne od osób izolowanych utylizowane są przez komórkę organizacyjną Szpitala.

W miejscach dystrybucji w systemie naczyń jednorazowych Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia tzw. „wózka kelnerskiego” na żądanie Szpitala

**SYSTEM SZAF TACOWYCH GRZEWCZO/CHŁODZĄCYCH**

System wózków dwukomorowych z oddzielnym obiegiem powietrza umożliwiającym jednoczasowe schładzanie komponentów wymagających niskich temperatur (np., surówki, wędlina, nabiał, itp.) i podgrzewanie ciepłych komponentów posiłku (zupa, mięso, ziemniaki, itp.)

W ramach tego systemu dostawy odbywają się poprzez wyporcjowany dla pacjenta posiłek na tacy, która podawana jest do „łóżka pacjenta”. Taca jest kompletna, tj. zawiera wszystkie składowe posiłku w wymiarowanych elementach zastawy (talerze, kubek) oraz sztućce.

W tym systemie dostawa polega na:

* przygotowaniu posiłków w kuchni Wykonawcy,
* wypełnieniu w pomieszczeniach Wykonawcy szaf grzewczo-chłodzących odpowiednią ilością tac z posiłkami, z uwzględnieniem różnych rodzajów diet dla poszczególnych komórek organizacyjnych Szpitala. Przed każdym załadunkiem szafy są myte oraz dezynfekowane.
* transporcie zapakowanych szaf grzewczo-chłodzących do siedziby Szpitala/komórki organizacyjnej której dostaw dotyczy.
* rozdania tac z posiłkiem pacjentom (w przypadku dystrybucji).

W przypadku izolacji chorego wymagającego podania posiłku w naczyniach jednorazowego użycia, Wykonawca zobligowany jest do dostawy w takich opakowaniach niezależnie od systemu dostawy jaki został przyjęty dla danej komórki organizacyjnej.

W sytuacjach i miejscach, gdzie dystrybucja w oparciu o system gotowych tac nie będzie możliwa, Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Szpitala do zastosowania innych rozwiązań, w tym naczyń jednorazowego użycia.

Dystrybucja odbywa się w systemie bemarowym lub w szczególnych sytuacjach tzw. „wózków kelnerskich”. Szpital dla sprawnej organizacji może żądać od Wykonawcy „wózka kelnerskiego” celem zabezpieczenia sprawnej dystrybucji w każdym z tych systemów dostaw. Wraz z posiłkami do punktów odbioru posiłków dostarczana jest zastawa stołowa. Po spożyciu przez pacjentów posiłków, personel Wykonawcy prowadzi odbiór pokonsumpcyjny, brudną zastawę stołową, naczynia, termoporty, itp. dekontaminuje we własnym zakresie

Po zakończeniu posiłku realizowane jest:

* zbieranie brudnych naczyń i układaniu ich na zamykanych, dolnych półkach wózka bemarowego, lub pojemnikach - zależnie od systemu,
* resztkowanie pokarmów,
* segregacja odpadów po posiłku
* przewiezienie naczyń, zastawy, szaf, resztek pokarmowych do odpowiednich pomieszczeń zaplecza wykonawcy i/lub
* zmywaniu naczyń/zastawy stołowej, termosów i bemarów w zmywalni.
* po przejęciu przez personel Szpitala w punkcie odbioru posiłków, bemary są przewożone na oddziały, otwarte i wtedy następuje konfekcjonowanie posiłków przy salach chorych na zastawę.