**RODZAJE SYSTEMÓW DOSTAWY**

**SYSTEM BEMAROWY**

System „bemarowy" polega na transporcie ciepłych posiłków z kuchni do punktu odbioru posiłków w bemarach (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 w kuchni Wykonawcy odpowiednią ilością zastawy stołowej i odpowiednią ilością posiłków, z uwzględnieniem różnych rodzajów diet dla poszczególnych komórek organizacyjnych Zamawiającego. Wózki te, posiadają zamykaną szafkę na naczynia/zastawę stołową. sprzęt przed każdym załadunkiem jest myty   
  i zdezynfekowany zgodnie z z ustaloną dla tego typu czynności.
* transporcie zapakowanych wózków bemarowych przy pomocy samochodu z windą hydrauliczną,
* ekspedycji bemarów wraz z posiłkami i naczyniami/zastawą stołową do Punktu odbioru posiłków,
* po dotarciu do Punktu odbioru posiłków, bemary z posiłkami zostają przekazane personelowi Zamawiającego, następnie przewiezione na oddziały, otwarte i wtedy następuje konfekcjonowanie posiłków przy salach chorych na zastawę.

Po zakończeniu posiłku:

* zbieraniu brudnych naczyń i układaniu ich na zamykanych, dolnych półkach wózka bemarowego,
* dostarczeniu przez personel Zamawiającego do Punktu odbioru posiłków,
* odbiorze i transporcie samochodem bemarów wraz z brudnymi naczyniami i odpadami pokonsumpcyjnymi do zmywalni Wykonawcy,
* zmywaniu naczyń/zastawy stołowej, termosów i bemarów w zmywalni.

**SYSTEM TERMOSOWY**

System „termosowy" polega na dostarczeniu posiłków w termoportach do danego punktu odbioru posiłków. W punkcie tym, personel Wykonawcy przekłada GN-y do wózków bemarowych (stanowiących własność Wykonawcy) lub w szczególnych wypadkach „wózków kelnerskich” (stanowiących własność Wykonawcy). Dystrybucja odbywa się w systemie bemarowym lub w szczególnych sytuacjach tzw. „wózków kelnerskich”. 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.

**Oddziały, na których dotychczas odbywa się dostawa w systemie termosowym:**

- Oddział Kliniczny Hematologii – Oddział Hematologii, ul. Kopernika 17 - (dotyczy części 1)

- Oddział Kliniczny Hematologii - Oddział Przeszczepiania Szpiku - ul. Kopernika 17 - (dotyczy części 1) (nie jest wymagany bemar Wykonawcy)

- Oddział Dzienny Psychogeriatryczny- ul. Śniadeckich 3 - (dotyczy części 1)

- II Oddział Kliniczny Kardiologii oraz Interwencji Sercowo – Naczyniowych, ul. Kopernika 17 - (dotyczy części 1) (nie jest wymagany bemar Wykonawcy, Wykonawca dostarcza tzw. „wózek kelnerski”).

- Oddział Kliniczny Psychiatrii Dorosłych, Dzieci i Młodzieży (dotyczy części 1):

q

a) Oddział Psychiatrii Dorosłych Kopernika 21A,

b) Oddział Psychiatrii Dzieci i Młodzieży – Kopernika 21A,

c) Oddział Dzienny Geriatrii - Śniadeckich 3

nie są wymagane bemary Wykonawcy, Wykonawca dostarcza tzw. „wózek kelnerski”-

**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).

Posiłki w opakowaniach jednorazowych wydawane są głównie na:

* Oddziały Anestezjologii i Intensywnej Terapii
* Oddział Kliniczny Endokrynologii - Oddział Leczenia Radioizotopami
* Oddział Kliniczny Gastroenterologii i Hepatologii
* Oddział Kliniczny Chorób Zakaźnych
* Szpitalny Oddział Ratunkowy
* Oddziały Intensywnego Nadzoru Medycznego
* Inne.

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 Zamawiającego.

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

O ile mowa o GN-ach, Zamawiający rozumie pod tym pojęciem pojemniki ze stali nierdzewnej o standardowych wymiarach (norma EN 631), z pokrywami i uszczelkami, kompatybilne z termoportami i wózkami bemarowymi.

Zamawiający przewiduje możliwość dzierżawy przez Wykonawcę pomieszczeń do adaptacji na zmywalnię lub inne przeznaczenie związane z realizacją niniejszego zamówienia. Wykonawca może przeznaczyć te pomieszczenia do realizacji tego zamówienia, adaptując je oraz wyposażając na własny koszt i po uzyskaniu stosownych pozwoleń odbiorowych.   
O dzierżawę może ubiegać się każdy podmiot, w tym Wykonawca, który będzie realizował usługę w jednej, dwóch, trzech lub czterech częściach. Warunki dzierżawy objęte będą odrębną umową.

Zamawiający zwraca uwagę na występujące nierówności terenu, zdarzające się nachylenia podjazdów przekraczające 5 stopni, szerokość wind ,itp. Wykonawca winien uwzględnić to przy dostawach posiłków stosując odpowiednie rozwiązania zabezpieczające posiłki przed wylaniem się lub wysypaniem.

Zamawiający umożliwi na etapie postępowania poprzez udział w wizji lokalnej na terenie Zamawiającego, ocenę potrzeb z zakresie zapotrzebowania na sprzęt i wyposażenie celem prawidłowego przygotowania oferty.

W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę w ramach kryterium oceny „Jakość systemu dostawy” dostaw i dystrybucji z użyciem wózków wyposażonych w komory chłodzenia i podgrzewania posiłków przewożonych w zbiorczych pojemnikach GN oraz z możliwością porcjowania posiłków w miejscu wydawania posiłków na tace, Wykonawcy zapewnia odpowiednie dla tych wózków tace, naczynia, zastawę stołową, porcjonery umożliwiającą sprawne konfekcjonowanie wszystkich składowych posiłków.

Zamawiający po uzgodnieniu ze Specjalistą ds. żywienia, dopuszcza zastosowanie warników lub innych technik przygotowania napojów gorących dla pacjenta mogących poprawić jakość żywienia.

Wykonawca zobowiązany jest w oparciu o własne doświadczenie i wiedzę profesjonalną do dostosowania jakości, ilości i wielkości wózków/szaf do potrzeb komórek organizacyjnych Zamawiającego tak ,aby zapewnić odpowiednią temperaturę posiłków oraz sprawne i terminowe dostarczanie i dystrybucję posiłków w wielu komórkach organizacyjnych Zamawiającego.

W sytuacjach i miejscach gdzie dostawa i dystrybucja w oparciu o system gotowych tac nie będzie możliwa, Wykonawca zobowiązany jest do na żądanie Zamawiającego do zastosowania innych rozwiązań, w tym naczyń jednorazowego użycia. Zamawiający zastrzega sobie również prawo (np. w sytuacjach ograniczeń infrastruktury komórek organizacyjnych), do żądania wymiany wózków na wózki innego typu, a wymiana ta musi nastąpić do 21 dni od pisemnego zgłoszenia i bezkosztowo dla Zamawiającego.