

Zamawiający zmienia treść OPZ w zakresie dział I. Opis przedmiotu zamówienia pkt 6,7,8 które otrzymują brzmienie :

6. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki w oparciu o **jadłospis 10-dniowy** i dzienny. Jadłospis przekazywany będzie Dietetykowi szpitala lub innym osobom wskazanym przez Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia, z wyliczeniem całodobowego zapotrzebowania na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj: białka, węglowodany, tłuszcze zachowaniem norm żywienia. Jadłospis **10-dniowy** należy przedstawić osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 4-dniowym wyprzedzeniem natomiast dzienny na dzień przed realizacją. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 7 dni.

Jadłospis dzienny zawiera co najmniej informacje o:

- 1) rodzaju posiłku i jego składzie;
- 2) dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli;
- 3) sposobie obróbki posiłku;
- 4) obecności alergenów

7. Osoba wyznaczona ze strony zamawiającego (dietetyk lub inna wyznaczona osoba) ma prawo do:

- kontroli wydawanych posiłków pod względem zgodności posiłku z jadłospisem oraz organoleptycznej oceny podstawowych parametrów posiłków obejmującej świeżość produktów, temperaturę, zapach oraz wygląd i konsystencję tego posiłku,
- zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę w przypadkach niezgodności z wymaganiami opisanymi przez Zamawiającego,

Wykonawca będzie podlegał kontroli przez dietetyka oraz osoby wyznaczone ze strony zamawiającego do:

- sprawowania nadzoru nad jakością, ilością, przestrzeganiem norm dziennych racji pokarmowych, stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych
- kontroli pomieszczeń użytkowanych przez Wykonawcę pod względem stanu higieniczno – sanitarnego,
- przeglądu dokumentacji sanitarno – epidemiologicznej, stosowanych procedur.

8. W ramach usługi żywienia pacjentów Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do stałego wykonywania czynności określonych poniżej:

a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanów hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i dietetycznych,

b) wydawanie posiłków w stołówce szpitalnej dla pacjentów posiadających bloczki żywieniowe pacjenci oddziału Rehabilitacji z którym posiłek należy dostarczyć do stolika:

- śniadanie: od godz. 7.30 do godz. 9.00
- obiad: pon. – pt. od godz. 13.30 do 15.00, sob. – ndz.: od godz. 13.00 do godz. 14.00
- kolacja: pon.- pt. od godz. 17.30 do godz. 19.30, sob. – ndz.: od godz.17.00 do godz.19.30

c) dostarczanie i podanie posiłków oraz sztućców i kubków na Oddział Rehabilitacji Neurologicznej bezpośrednio do łóżka pacjenta według diet zleconych przez Zamawiającego

- śniadanie w godzinach 7:30 – 9:00
- obiad; pon. – pt. w godz. 13.50 – 15:00, sob. – ndz. od godz.13.00 do godz.14:00
- kolacja; pon. – pt. w godz. 17:30 – 19:30, sob. – ndz. od godz.17.00 do godz.19.30

Odbiór naczyń oraz sztućców i kubków od pacjenta po zakończonym posiłku :

- po śniadaniu od godziny 9:00,
- po obiedzie od godz. 15:00,
- po kolacji od godz. 18:30

d) dostarczanie i podanie posiłków oraz sztućców i kubków na Oddział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej bezpośrednio do łóżka pacjenta według diet zleconych przez Zamawiającego

- śniadanie w godzinach 7:30 – 8:15,
- obiad; pon. – pt. w godz. 13.00 – 13:30, sob. – ndz. od godz.12.00 do godz. 12.30
- kolacja; pon. – pt. w godz. 17:00 – 19:30, sob. – ndz. od godz.17.40 do godz. 19.30

Naczynia po posiłkach na Oddziale Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej zbierane i myte są przez pracowników dystrybucji po wydaniu danego posiłku.

e) żywienie pacjentów z dietą cukrzycową oraz indywidualną na zlecenie lekarza obejmuje:

- śniadanie w godzinach 7:30 – 9:00,
- drugie śniadanie + kompot w godzinach 11:00 – 12:00
- obiad w godzinach 13:30 – 15:00,
- podwieczorek w godzinach 16:00 – 16:15
- kolacja + dodatek nocny w godzinach 17:00 – 19:30

Zamawiający zmienia treść OPZ w zakresie dział VII. Opis wymagań dotyczących dostarczanych posiłków

1. Wymagania minimalne stawiane Wykonawcy w odniesieniu do poszczególnych elementów składowych wchodzących w skład posiłków:

ŚNIADANIE - w zestaw śniadaniowy w zależności od jadłospisu muszą wchodzić następujące składniki w ilościach na osobę nie mniejszych niż:

- zupa mleczna – 300ml,
- pieczywo krojone – 120g,
- masło – 15g,
- dodatki do pieczywa białkowe – 80-100g (w przypadku podawania na gorąco parówek, kielbas, serdelków – 100g)
- dodatki warzywne lub owocowe – 100g (raz w tygodniu mogą być zastąpione dżemem lub miodem)
- jajka gotowane lub pasty - 2 szt
- kawa z mlekiem, kakao – 250ml.
- herbata 200ml

W przypadku diety płynnej lub płynnej gęstej Wykonawca dostarcza na śniadanie miksowaną zupę mleczną lub bezmleczną wzbogaconą jajkiem, masłem lub mięsem.

W przypadku diety papkowej Wykonawca dostarcza niemiksowaną zupę mleczną lub bezmleczną, pieczywo, masło oraz zmielone dodatki do śniadania.

II ŚNIADANIE – powinno składać się z:

- pieczywa – 60g
- masło – 10g
- dodatek białkowy – 50g,
- owoców lub warzyw – 150g lub galaretka, kisiel, jogurt itp. – 200g

OBIAD – w zestaw obiadowy w zależności od jadłospisu muszą wchodzić następujące składniki w ilościach nie mniejszych niż:

Zupy – 450ml,

Dodatek warzyw innych niż ziemniaki do zupy 100 g

Dodatek kaszy, ryżu, makaronu 30 g lub ziemniaków 120g

Drugie danie:

- ziemniaki po ugotowaniu – 300g, lub kasza, ryż, makarony po ugotowaniu – 250g,
- mięso w postaci pieczonej – 150g, lub mielonej (kotlety, pulpety, pieczenie o zawartości 90% mięsa) – 120g, lub ryby – 200g w postaci smażonej lub gotowanej, lub drób – 250g w postaci pieczonej lub duszonej, lub podroby – 250g,
- sosy – 100 g
- dodatki warzywne (surówki na zimno, gorąco) – 150g,
- lub potrawy półmięsne (o zawartości 70% mięsa) – 350g,
- lub potrawy bezmięsne (np. makaron – 250g z twarogiem – 100g),
- do każdego zestawu obiadowego kompot sporządzany na bazie owoców świeżych, mrożonych lub suszonych – 250ml.

W przypadku diety płynnej lub płynnej gęstej Wykonawca dostarcza miksowaną zupę o odpowiedniej konsystencji składającą się ze składników obiadu, wzbogaconą dodatkowo dodatkowym produktem białkowym oraz masłem lub oliwą.

W przypadku diety papkowej Wykonawca dostarcza poszczególne składniki drugiego dania w formie zmielonej, zupę w formie niemiksowanej.

PODWIECZOREK – powinien składać się z:

pieczywa – 60g

- masło - 10g

- dodatek białkowy – 50g,

- dodatki owocowe lub warzywne – 150g, lub galaretka, kisiel, jogurt itp. – 200g

KOLACJA – w zestaw kolacji wchodzi następujące składniki w ilościach nie mniejszych niż:

- herbata lub kawa z mlekiem – 250ml,

- pieczywo krojone – 150g,

- masło – 15g,

- dodatki do pieczywa białkowe – 80g (w przypadku podawania na gorąco parówek, kiełbas, serdelków – 100g)

- sałatki jarzynowe, ryżowe itp. – 300g

- owoce lub warzywa – 100g.

Dwa razy w tygodniu posiłek gorący.

W przypadku diety płynnej lub płynnej gęstej Wykonawca na kolację dostarcza miksowaną zupę o odpowiedniej konsystencji, zawierającą warzywa, tłuszcz i węglowodany, wzbogaconą – jajkiem, mięsem.

W przypadku diety papkowej Wykonawca dostarcza na kolację pieczywo, masło oraz mielone dodatki

i warzywa zaplanowane do kolacji.

POSIŁEK NOCNY – powinien składać się z:

- pieczywo – 60g, masło – 10g, dodatek białkowy – 50g (szynka, polędwica, sery lub jajka, lub 150 g: jogurt naturalny, jogurt owocowy, skyr, kisiel, budyń, sok owocowo-warzywny)