

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi dla Zespołu Szpitali Powiatu Gliwickiego Sp. z o.o. – lokalizacja zakład w Pyskowicach ul. Szpitalna 2 polegającej na :

- Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków do Zespołu Szpitali Powiatu Gliwickiego Sp. z o.o. – lokalizacja zakład w Pyskowicach ul. Szpitalna 2 (catering) **w okresie 3 miesięcy**
 - Wewnętrzny
 - Ginekologiczno-Położniczy
 - Chirurgii Ogólnej
 - Oddział Pielęgnacyjno-Opiekuńczy
- Posiłki należy przygotowywać i dostarczyć z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. W podanych dietach należy uwzględniać zalecane produkty i techniki kulinarne (np. zawarte w publikacjach: „System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia”, H. Szczygłowa, wyd. IŻŻ, Warszawa 1992; „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001r. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011).

Szacunkowa ilość posiłków na okres 3 miesięcy:

| Dieta | śniadania | obiady | kolacje |
|--|-----------|------------|---------|
| Podstawowa | 1410 | 1410 | 1410 |
| Łatwostrawna | 2370 | 2370 | 2370 |
| Dla Pacjentów z Oddziału Pielęgnacyjno-Opiekuńczego | 1350 | 1350 | 1350 |
| Dla Pacjenta z pobytem jednodniowym | 240 | 240 (zupa) | - |
| Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu | 660 | 660 | 660 |
| Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | 1830 | 1830 | 1830 |
| Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego | 24 | 24 | 24 |
| Łatwostrawna papkowata, płynna | 75 | 75 | 75 |

| | | | |
|---|------|------|------|
| Dieta kleikowa | 15 | 15 | 15 |
| Bogatobiałkowa | 45 | 45 | 45 |
| Płynna wzmocniona (do sondy) | 24 | 24 | 24 |
| Ubogoresztkowa | 15 | 15 | 15 |
| inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa) | 42 | 42 | 42 |
| Razem | 8100 | 8100 | 7860 |

Oraz:

- Masło roślinne 250 g, 1 opakowanie na tydzień,
- Sucharki z cukrem lub bez, 2 opakowania po 230g w okresie miesiąca,
- Kisiel błyskawiczny, 5 sztuk w okresie miesiąca,
- Kleik ryżowy w ilości 8 opakowań po 400 gram w okresie miesiąca.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do zamawiającego posiłków (z uwzględnieniem diet specjalnych), zgodnie z warunkami i według zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów zawarte w niniejszej specyfikacji.
- Dostawę posiłków do Szpitala w systemie termosowym lub tacowym.
- Zapewnienie transportu posiłków.
- Wykonanie zmywania naczyń transportowych.
- Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia, z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
- Zapewnienie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
- Utrzymanie w należytych stanie sanitarno- epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- Dostawy posiłków w następujących godzinach:
 - Śniadanie: 7.00 – 7.30
 - Obiad z podwieczorkiem: 11:30 – 12:00
 - Kolacja: 16:30 – 17:00
- Szczelnego, odrębnego zapakowania posiłków, z podziałem na poszczególne oddziały szpitalne, zgodnie ze złożonym zamówieniem.
- Oznakowania pojemników jednostkowych etykietą na której należy umieścić: nazwę oddziału, rodzaj diety, ilość porcji oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.
- Pobierania i przechowywania przez siebie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywienia i żywności. (Dz.U.06.171.1225 z zm.) oraz aktów wykonawczych, wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

- W przypadku stwierdzenia przez specjalistę działu żywienia nieodpowiedniej/niezgodnej ze złożonym zamówieniem/ ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 1h z zachowaniem wartości energetycznej i odżywczej potrawy.

SPECYFIKACJA DIET STOSOWANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO:

Zamawiający opiera żywienie chorych na następujących dietach:

- dieta podstawowa,
- dieta łatwostrawna,
- dieta dla matek karmiących
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu,
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa),
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (nazwa potoczna „dieta wrzodowa”),
- dieta łatwostrawna o zmiennej konsystencji: dieta papkowata, płynna wzmocniona, do żywienia przez sondę;
- dieta kleikowa,
- dieta dla Pacjenta z pobytem jednodniowym,
- dieta bogatobiałkowa,
- dieta ubogoresztkowa.

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet aniżeli wyżej wymienione, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezglutenowa).

Zawartość posiłków:

-Posiłek obiadowy składa się z zupy, drugiego dania, kompotu lub herbaty.

-Codziennie podawana jest porcja zupy – 400ml, zupa ma zawiesistą konsystencję, wymagane jest zróżnicowanie w kolejnych dniach, wizualne jak i smakowe.

-Wymagane jest zróżnicowanie dodatków skrobiowych do II-gich dań w postaci m.in.: ryżu, kasz, makaronów, wyrobów garmażeryjnych (klusek śląskich, kopytek, gnocchi) min. 2 x w tygodniu.

-Ziemniaki w formie tradycyjnej (z wody/puree) nie częściej niż 4 x w tygodniu, porcja dodatku to 200g.

-Wymagane jest zróżnicowanie sosów podawanych do mięs (zgodnie z założeniami diety).

-Codziennie porcja surówki lub jarzyny gotowanej.

-Wymagany jest stały dodatek w postaci świeżej natki pietruszki do zup, świeżego koperku do ziemniaków.

-Obiad z potrawą bezmięsną i rybą (II danie) – po 1 raz w jadłospisie dekadowym.

-Potrawy z mięsa mielonego typu pulpet / pieczeń rzymska – max. 2 x w tygodniu.

-Codziennie podawany jest kompot owocowy przygotowany z użyciem owoców i soków zagęszczonych oraz cukru; kompot ma intensywną, charakterystyczną barwę i zdecydowany, charakterystyczny smak dla danego rodzaju owocu, lekko słodki. Pacjenci cukrzycowi, zamiast kompotu, otrzymują herbatę, bez cukru.

-Minimum 4 razy w tygodniu do śniadania i kolacji podawane są dwa dodatki do pieczywa (np. ser żółty wysokogatunkowy + wędlina/ jajko + wędlina/ parówka + ser biały/ pasta jajeczna + wędlina) .

-Minimum 3 razy w tygodniu na podwieczorek podawany jest owoc – w formie odpowiedniej dla diety.

1. Dieta podstawowa:

Dietę stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw. Jadłospisy powinny spełniać warunki racjonalnego żywienia i być tak ułożone, aby z białka pochodziło 10-15% całodiennej energii, z tłuszczów ogółem nie więcej niż 30%, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10%, dzienna zawartość cholesterolu nie powinna przekraczać 300mg. Wartość energetyczna diety 2000 – 2200 kcal:

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny 70g.
 2. Obiad: zupa (400ml) + drugie danie (gramatura zależna od rodzaju dania) + kompot (200ml)
- W każdej „dekadówce” należy uwzględnić takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, żurek, rosół.
3. Podwieczorek – sok warzywny/ owoc surowy / pieczony / mus/ jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretka owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) lub drożdżówka/ciasto (nie częściej niż 1 raz w dekadzie)
 4. Kolacja - chleb mieszany 120g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny 70g.

2. Dieta łatwostrawna:

Wartość energetyczna diety 2000 – 2200 kcal:

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny 70g.
2. Obiad zupa (400ml) + drugie danie (gramatura zależna od rodzaju dania) + kompot (200ml)
3. Podwieczorek – sok warzywny/ owoc surowy / pieczony / mus/ jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretka owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) lub drożdżówka/ciasto (nie częściej niż 1 raz w dekadzie) – zgodnie z dietą.
4. Kolacja - chleb mieszany 120g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny 70g.

3. Dieta dla Pacjentów z oddziału Pielęgnacyjno-Opiekuńczego:

Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny 70g.
2. II śniadanie: owoc 1 szt., nie mniej niż 200 g (np. jabłko, banan, mandarynka, pomarańcza lub owoce sezonowe) lub sok owocowy 100% min. 200 ml lub mus owocowy/owocowo-warzywny w oryginalnym opakowaniu (nie mniej niż 200 g). Dany owoc nie może się powtórzyć w dekadzie częściej niż 2 razy.
3. Obiad zupa (400ml) + drugie danie (gramatura zależna od rodzaju dania) + kompot (200ml) .

4. Podwieczorek – sok warzywny/ owoc surowy / pieczony / mus/ jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretka owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) lub drożdżówka/ciasto (nie częściej niż 1 raz w dekadzie).
5. Kolacja - chleb mieszany 120g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny 70g.

4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu:

Wartość energetyczna diety – 2000 kcal:

1. Śniadanie – zupa mleczna (300 ml) + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety + dodatek warzywny (70g) odpowiedni dla diety.
2. Obiad – jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.
3. Podwieczorek (zgodnie z dietą łatwostrawną)
4. Kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety + dodatek warzywny (70g) odpowiedni dla diety.

5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

1. Śniadanie – zupa mleczna (300 ml) + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety + dodatek warzywny (70g) odpowiedni dla diety.
2. Obiad – jak w diecie łatwo strawnej, produkty dozwolone dla diety.
3. Podwieczorek (zgodnie z dietą łatwostrawną)
4. Kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety + dodatek warzywny (70g) odpowiedni dla diety.

6. Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji:

6.1. Papkowata:

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwostrawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwostrawnej:

1. Śniadanie, podwieczorek i kolacja - o konsystencji papkowej,
2. Obiad – zupa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, herbata lub kompot. Wszystkie potrawy rozdrobnione oddzielnie (a nie w formie zupy).
3. Należy uwzględnić w podwieczorkach: kisiel, budyń, kaszki/ryż z owocami, jogurty, serki homogenizowane.

6.2. Płynna wzmocniona:

Dieta ma konsystencję płynną i dostarcza wystarczających ilości energii i składników odżywczych.

1. Śniadanie i kolacja – bułka, kleik na mleku, zaciągnięty żółtkiem, masło 15g, kawa zbożowa/herbata.
2. Obiad – wywar warzywno-mięsny z kaszą manną, żółtkiem i masłem lub zupa z przetartymi warzywami, mięsem, żółtkiem i ziemniakami + herbata/kompot.

6.3. Do żywienia przez sondę:

Dieta o jednolitej, płynnej konsystencji. Wymagana kaloryczność diety – 2000 kcal/dzień, 1 kcal/1 ml pożywienia. Należy ją przygotowywać wg jednego z czterech poniższych wariantów w ilości 2000 ml/dzień:

| Wariant I - posiłek mleczny | Wariant II – z dodatkiem mleka |
|---|---|
| Mleko świeże 3,5% tł. – 1000ml Mleko w proszku odtłuszczone – 75g Śmietanka 18% tł. – 100g Jaja – 1 szt. 50gm maka pszenna – 130g Cukier – 100g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości. | Mąka pszenna – 130g Mleko w proszku pełne – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Jaja – 1 szt. 50g Białko jaja (z 1 szt.) – 30g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Marchew bez odpadków – 50g Jabłko bez odpadków – 50g Sok z cytryny- 50g Cukier – 130g Sól – 6g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości. |

| Wariant II– z dodatkiem mleka | Wariant IV – bez mleka |
|--|--|
| Mleko w proszku odtłuszczone – 120g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Jaja – 2 szt. 100g Olej słonecznikowy lub sojowy – 30g Marchew, seler, szpinak – razem bez odpadków – 400g Jabłka bez odpadków – 300g Sok pomidorowy – 200g Sok z cytryny – 100g Cukier – 130g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości. | Mąka pszenna – 130g Jaja (1 szt.) – 50g Białko jaja 2 szt. – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Mięso wołowe chude bez odpadków – 200g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Olej słonecznikowy lub sojowy – 15g Marchew bez odpadków – 50g Jabłka bez odpadków – 50g Sok z cytryny – 50g Cukier – 150g Sól – 6g Woda – uzupełnienie diety do pożądanej objętości. |

7. Dieta kleikowa:

Celem diety jest oszczędzanie narządu zmienionego chorobowo. Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki na bazie: ryżu, kaszy manny, kaszy jęczmiennej czy płatków owsianych. Ponadto podaje się gorzką herbatę, namoczone sucharki lub czerstwą bułkę.

8. Dieta bogatobiałkowa:

Zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej, w każdym posiłku należy uwzględnić produkty będące źródłem pełnowartościowego białka. Białko powinno pokrywać 16-20% energii z całodziennego jadłospisu o wartości energetycznej 2500-3000 kcal. W celu zwiększenia ilości białka po śniadaniu i po obiedzie w diecie należy uwzględnić dodatkowo mleko pełnotłuste w ilości 250 ml lub jogurt, koktajl mleczny, kefir, śmietankę, serek, budyń czy inną zakąskę będącą źródłem wysokowartościowego białka lub po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego odżywkę bogato-białkową. Do zagęszczania sosów, do zup można używać mleka w proszku.

9. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa):

Dieta powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Ogranicza się również tłuszcze, natomiast zwiększa ilość białka w porównaniu do żywienia człowieka zdrowego.

Wartość energetyczna diety powinna wynosić 2000-2200 kcal, węglowodany o niskim indeksie glikemicznym (< 55 IG) powinny zapewnić 40–50% wartości energetycznej dziennej racji pokarmowej (co daje 200-275g węglowodanów = 20-28 WW), tłuszcze 30-35% energii.

Wartość energetyczna diety może ulec modyfikacji do 2400-3000 kcal lub 1200-1500 kcal.

Ilość węglowodanów w poszczególnych posiłkach w kolejnych dniach powinna być jednakowa.

1. Śniadanie - zupa mleczna z mleka 2% tł. (300 ml) + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny (70g).
2. Obiad zupa (400ml) + drugie danie (gramatura zależna od rodzaju dania) + herbata (200ml) .
3. W każdej „dekadówce” należy uwzględnić takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, żurek, rosół.
4. Podwieczorek – sok warzywny/ owoc surowy / pieczony / mus/ jogurt naturalny/maślanka /kefir lub budyń/kisiel/galaretka owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach (120 do 200 g) - bez dodatku cukru.
5. Kolacja - chleba razowy 120 g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny (70g).

W przypadku dodatkowej modyfikacji diety do diety łatwostrawnej – dobór produktów taki jak w diecie łatwostrawnej.

10. Dieta ubogoresztkowa:

Celem diety jest dostarczenie choremu niezbędnych składników pokarmowych pokrywających dzienne zapotrzebowanie przy jednoczesnym wyeliminowaniu lub ograniczeniu spożycia pokarmów drażniących błonę śluzową jelita (ograniczenia błonnika).

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH

(na talerzu, na 1 posiłek)

| L. P. | RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY | GRAMATURA | | Uwagi |
|-------|--|------------------|-----------|-------|
| | | Śniadanie | kolacja | |
| 1 | Pieczywo graham lub razowe | 120g | 120g | |
| 2 | Pieczywo graham lub razowe | 60- 100g | 60 - 100g | |
| 3 | Chleb pszenno-żytni | 120g | 120g | |
| 4 | Bułka paryska (wek) | 100g | 100g | |
| 5 | Bułka paryska (wek) | 100g | 100g | |
| 6 | Cukier do kawy zbożowej/herbaty | 10g | 10g | |
| 7 | Kawa zbożowa z mlekiem/kakao | 300 ml | - | |
| 8 | Herbata | - | 250 ml | |
| 9 | Zupa mleczna | 300 ml | - | |
| 10 | Masło 82% tłuszczu | 15g | 15g | |
| 11 | Margaryna miękka kubkowa | 5-10g | 5-10g | |
| 12 | Wędlina krojona | 40g | | |
| 13 | Kiełbasa, parówka na gorąco | 80g | | |
| 14 | Pasty do pieczywa (np. nabiałowo-warzywna np. twaróg z koperkiem, szczypiorkiem, mięsno-warzywne, np. pieczone pasztety, warzywne jak hummus, warzywno-nabiałowe np. brokułowa, na bazie kasz, ryżu, rybne, jajeczne itp.) | 80g | | |
| 15 | Twarożek | 70g | | |
| 16 | Ser żółty krojony | 40g | | |
| 17 | Ser topiony | 50g | | |
| 18 | Dżem | 50g | | |
| 19 | Miód w opakowaniach jednorazowych | 25g | | |
| 20 | Wędlina podrobowa | 40g | | |
| 21 | Jajko, rozmiar M | 1 szt. (50-60 g) | | |

| | | | |
|----|--------------------|-------------------|--|
| 22 | Galaretki drobiowa | 150g | |
| 23 | Salatka jarzynowa | 150g | |
| 24 | Pomidor | 1 szt. (min. 50g) | |

Posilek obiadowy

| | | | |
|----|--|------------------------------|--|
| 1 | Zupa | 400 ml | |
| 2 | Ziemniaki | 200g | |
| 3 | Kluski śląskie, kopytka, kasza, ryż, makaron | 200g | |
| 4 | Makaron do zup | 50g | |
| 5 | Sosy | 80g | |
| 6 | Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane | 100g | |
| 7 | Salata zielona ze śmietaną/olejem/ vinegrette | 80g | |
| 8 | Udka z kurczaka | 1 szt. | |
| 9 | Potrąwka z kurczaka | 180g, 100 g mięso 80 g sosu | |
| 10 | Filet z kurczaka | 100g | |
| 11 | Zrazy zawijane | 100g | |
| 12 | Sztuka mięsa | 100g | |
| 13 | Kotlet mielony | 100g | |
| 14 | Pieczeń wieprzowa + sos | 80g +80g | |
| 15 | Kotlet schabowy | 80g | |
| 16 | Wątroba duszona | 120g | |
| 17 | Gulasz wieprzowy, wołowy | 180g: 100 g mięsa, 80 g sosu | |
| 18 | Bitki wieprzowe | 80g, sos – 80g | |
| 19 | Klopsiki, pulpet | 100g | |
| 20 | Ryba w jarzynach | 100g ryby, jarzyny min. 50g | |
| 21 | Ryba pieczona | 100g | |

| | | | |
|----|---|------------|--|
| 22 | Filet z ryby smażony | 100g | |
| 23 | Kotlet/pulpet z ryby | 100g | |
| 24 | Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami | 300g | |
| 25 | Fasolka po bretońsku | 400g | |
| 26 | Bigos | 400g | |
| 27 | Łazanki z kapustą i mięsem | 300g | |
| 29 | Pyzy z mięsem | 200g | |
| 28 | Kotlet z jaj | 80g | |
| 29 | Gołąbki z mięsem i ryżem / sos | 250g/ 100g | |
| 30 | Naleśniki z serem | 250g | |
| 31 | Naleśniki z dżemem | 150g | |
| 32 | Placki ziemniaczane | 300g | |
| 33 | Makaron z serem białym | 300g | |
| 34 | Makaron do II dania | 200g | |
| 35 | Makaron z mięsem i warzywami | 300g | |
| 36 | Ryż z jabłkami | 300g | |
| 37 | Ryż na sypko | 150g | |
| 38 | Pierogi ruskie | 300g | |
| 39 | Pierogi z kapustą, mięsem i pieczarkami | 300g | |
| 40 | Kasza na sypko | 200g | |
| 41 | Kompot lub herbata | 250 ml | |

Zamawianie posiłków:

Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane przez specjalistę ds. żywienia lub upoważnionego pracownika Szpitala. Zgodnie ze wzorem uzgodnionym z wybranym wykonawcą. Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie przekazywane telefonicznie, pocztą elektroniczną lub faxem najpóźniej do godziny 10:30. Zamawiający może dokonywać w dniu dostawy telefonicznej korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet, maksymalnie 1,5 godziny przed ustalonymi porami dostaw posiłków. Będzie to skorygowane w zamówieniu ilościowym na ten dzień. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni robocze po godzinie 14.00 dodatkowe posiłki będą zgłaszane

bezpośrednio przez wyznaczone osoby. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolacje i przedstawiał tę ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez specjalistę ds. Żywienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:

- Posiłki winny być dostarczane w termosach lub systemie tacowym w odpowiedniej konfiguracji. Nie mogą być one uszkodzone i popękane. Pieczywo należy dostarczać zapakowane w folię, chleb i weki pokrojone.
- Napoje należy dostarczać w termosach typu Cambro z kranikiem lub innym równoważnym.
- Na Oddział Pielęgnacyjno- Opiekuńczy posiłki powinny być dostarczane w formie ułatwiającej sprawne podanie pacjentowi (chleb posmarowany masłem, warzywa pokrojone w słupki/ paski).
- Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku zapobiegające i utrzymanie właściwej temperatury.
- Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych i innych niezwłocznie po zakończeniu dystrybucji na oddziałach oraz ich wymycia i dezynfekcji odpowiednim środkiem dezynfekującym o szerokim spektrum działania, zakwalifikowanym do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego.
- Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków, oznakowania danymi ułatwiającymi identyfikację oddziału, rodzaj diety, zawartość oraz ilość porcji i szybkiego rozdysponowania posiłków.
- Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Wybrany Wykonawca dostarczy wzór karty kontroli, który będzie m.in.:

- ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,
- ocenę higieny kierowcy,
- ocenę organoleptyczną posiłków,
- sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.

Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.

Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą zapisywane w zeszycie, który następnie za pośrednictwem kierowcy będzie przekazywany do zapoznania i podpisu pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi. W przypadku rażących zaniedbań w jakości dostaw posiłków oraz częstych powtarzających się uwag do ich jakości i ilości, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw Zamawiający wystawi protokół wadliwej dostawy. Protokół nabierze mocy z chwilą potwierdzenia przez Wykonawcę.

Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:

- dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację, wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych - od 2 °C do 4°C (+/-2 °C),
- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 77°C, II danie temp. nie niższą niż 65°C (+/-2 °C),

Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dzienny jadłospis dla wszystkich występujących w danym dniu diet w ilości 1 szt. Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i wydezynfekowaniu rąk.

Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów:

1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić dekadowy (10-dniowy) jadłospis lub 14-dniowy jadłospis, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji na 4 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań.
2. Specjalista ds. żywienia Zamawiającego ma prawo do wniesienia uwag i poprawek w zaproponowanym jadłospisie. W tym przypadku Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu dwóch dni nowej wersji jadłospisu, uwzględniającej zgłoszone poprawki.
3. Wykonawca ma obowiązek dostarczać z obiadem lub kolacją, z jednodniowym wyprzedzeniem, dzienny jadłospis dla wszystkich stosowanych diet na danym Oddziale.
4. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiednie ilości energii i składników odżywczych, zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach oraz zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych, zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia („Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. IZZ, Warszawa 2001r.).
5. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości. Wymaga się używanie świeżych zielonych warzyw jak natka pietruszki, koperek zamiast suszonych, do zup oraz do ziemniaków. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności genetycznie modyfikowanej, wysoko przetworzonej (np. koncentraty obiadowe w proszku). W jadłospisach nie należy uwzględniać konserw np. pasztet konserwowy. Dopuszczalne są konserwy rybne. Zamawiający wyklucza również stosowanie substytutów oryginalnych produktów spożywczych np. produktów seropodobnych z dodatkiem tłuszczów roślinnych.
6. Zamawiający wymaga, aby do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso (wołowe/ drobiowe) rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie w w/w potrawach mięsa mielonego garmazeryjnego.
7. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz uwzględnianie produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).
8. W jadłospisach należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.
9. W jadłospisie należy uwzględnić masło o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82%.
10. W okresie wiosenno-letnim zupy powinny być przygotowywane ze świeżych produktów (bez udziału mrożonek). W okresie jesienno-zimowym zawartość świeżych warzyw nie powinna być mniejsza niż 50%.
11. Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 60%. Zamawiający wymaga przestrzegania gramatury poszczególnych porcji żywnościowych zalecanych przez dietetyka (każda dostarczona porcja musi być taka sama pod względem ilości i grubości plastrów, np. wędliny, sera oraz wszelkiego rodzaju porcji mięsnych).
12. W jadłospisach jako dodatki do pieczywa należy ograniczać stosowanie wędlin/kielbas niższego gatunku tj. homogenizowanych np. parówki, serdelki, mortadela oraz wędlin podrobowych - do 5 razy na dekadę. Parówki muszą zawierać min. 90% wkładu mięsnego, wędliny min. 90%. Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia tych wymagań w trakcie audytu u Wykonawcy, może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet itp. Udział past jako dodatek do pieczywa nie rzadziej niż 5 razy/dekadę (niepowtarzające się w obrębie dekady), o gładkiej konsystencji, wyraźnie doprawione; w ilości nie mniejszej niż 80g/osobę/posiłek; pasty na bazie twarogu nie częściej niż 3 razy/tydzień, mięsne, rybne (makrela, tuńczyk, szprot), jajeczne, pasty z nasion roślin strączkowych, tj. hummus (poza dietą łatwo strawną), pasztety mięsne i mięsno-warzywne; pasty dostarczane w odpowiednich warunkach sanitarno – epidemiologicznych (wkłady chłodzące) przez cały rok, niezależnie od pory roku i temperatury otoczenia.
13. W każdym głównym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaj, mleko i przetwory.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia danych o dziennej wartości energetycznej i odżywczej dotyczących żądanej przez Zamawiającego diety.
15. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia, w formie papierowej (wydruk kolorowy) lub w formie elektronicznej (na wskazany adres mailowy) katalog wędlin i przetworów mięsnych, które będą wykorzystywane w realizacji zamówienia (zgodnie z jadłospisem) oraz wszelkich gotowych produktów nabiałowych itp. Katalog powinien zawierać: nazwę producenta, nazwę produktu, skład (% zawartości mięsa, jeżeli została określona), wartość odżywczą i energetyczną, zdjęcie plastra wędliny/pasztetu/kielbasy/opakowania jogurtu itp.
16. Wartość odżywcza ma uwzględniać białko, tłuszcz, węglowodany, ~~cholesterol~~, oraz ew. inne składniki żądane w zależności od diety (np. sód w diecie niskosodowej).

17. W przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowatej, płynnej, ich skład oraz wartość energetyczną i odżywczą należy podawać codziennie.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.
19. W okresie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania tradycyjnych posiłków.
 - skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kiełbasą 100g, jajko 1 szt., masło 15g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 100g,
 - skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony z uszkami lub krokietem, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., pieczywo 100g,
 - dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego.

Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.

Do oferty należy dołączyć potwierdzoną kopię decyzji inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności. Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji. Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny wygląd oraz być ubrany w czysty fartuch ochronny. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.

1. Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
2. W przypadku, kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź przywieziony posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamowania dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie.
3. W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia kosztów ich zakupu.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej art. spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nagłe przyjęcie, nagła dieta ścisła. Zapas produktów spożywczych należy dostarczyć na podstawie pisemnego zapotrzebowania, wystawionego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

| Nazwa produktu | Szacunkowa ilość/miesiąc |
|--|--------------------------|
| dżem/miód 25g | 1 |
| masło 15g | 2 |
| szynka konserwa 110 g | 1 |
| sucharki bezcukrowe | 1 |
| kaszka ryżowa bezmleczna | 1 |
| typu Nestle, Nutricia lub inne równoważne. | |

Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy:

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonywanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
2. W ramach nadzoru nad prawidłowością realizacji umowy na przygotowanie i dystrybucję posiłków, odbywają się cykliczne spotkania osób odpowiedzialnych za kontrole z przedstawicielem firmy cateringowej.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
4. Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP oraz zasadami systemu HACCP.
5. Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Zamawiający ma prawo do kontroli przechowywania próbek podczas audytu.
6. Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków przez okres umowy, bez względu na występujące awarie.
8. Wykonawca będzie podlegał ocenie rocznej zgodnie z ustalonymi kryteriami szczegółowymi. Wyniki oceny zostaną przesłane przez Zamawiającego po jej dokonaniu i podpisaniu przez Prezesa Szpitala,
9. Minimum raz w roku Zamawiający przeprowadzi wśród pacjentów ankietę satysfakcji dotyczącą m. in. wyżywienia. Wyniki ankiety zostaną przesłane Wykonawcy i będą brane pod uwagę przy rocznej ocenie. Założony przez Zamawiającego docelowy wskaźnik zadowolenia z jakości wyżywienia – minimum 85% pacjentów oceniających wyżywienie jako bardzo dobre i dobre.
10. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, będzie wystawiony protokół wadliwych dostaw posiłków.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania obiektów Wykonawcy, w których produkowane są posiłki dla Zamawiającego. Z wizyty będzie sporządzony protokół, podpisany przez obydwie strony.
12. Wykonawca będzie zobowiązany do odbioru, zagospodarowania i utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami (miesięcznie dostarczy Zamawiającemu karty odpadu BDO zgodnie z ustawą o odpadach)
13. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. Zamawiający wymaga ubezpieczenia Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej, obejmującego między innymi zdarzenia losowe powstałe przy wykonywaniu świadczonej usługi oraz zatrucia pokarmowe.
14. Wykonawca będzie prowadził książkę w której będą dokonywane wpisy dotyczące jakości wykonywanej usługi oraz uwagi.
15. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych w wyznaczonym przez Zamawiającego magazynie odpadów medycznych, nie rzadziej niż zakładają to przepisy dotyczące odpadów pokonsumpcyjnych.
16. Jednocześnie Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi do wglądu umowę na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
17. Wykonawca zapewni 500 sztuk zestawów stołowych jednorazowych (kubek na gorące napoje, zamykany pojemnik na zupe, pojemnik dzielony na drugie danie, pojemnik zamykany na suchy prowiant, sztućce) - dostarczone w pierwszym tygodniu umowy.
18. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zestawów stołowych/talerz do zupy, talerz do drugiego dania, kubek sztućce ze stali nierdzewnej i uzupełniania ich w trakcie trwania umowy.
19. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia środków czystości, ściereczek, środków myjących do zmywarek na każdy z czterech oddziałów.
20. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia czajników elektrycznych na każdy z oddziałów (łącznie 4 sztuki) i wymiany na nowy w przypadku awarii.
21. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zmywarko-wyparzarki na oddział pielęgnacyjno-opiekuńczy i ewentualnej jej naprawy w przypadku awarii.
22. Wykonawca pokrywa koszty związane z utylizacją resztek pokonsumpcyjnych wraz z opakowaniami jednorazowymi po osobach chorych.
23. Zamawiający dopuszcza odchylenie na poziomie +/- 10% od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych.

WYMAGANIA SANITARNE

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

- 1) Utrzymanie w należytych stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem - między innymi lodówki, zmywarki - przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- 5) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
- 6) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
- 7) Pobieranie próbek posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy
- 8) Pobieranie próbek wymazów bakteriologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania wymazu z naczyń i przekazania ich do badania na koszt Wykonawcy w sytuacjach awaryjnych.