

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – załącznik nr 4 do SWZ

1. Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług codziennego i całodobowego wyżywienia chorych przy wykorzystaniu zaplecza oraz sprzętu będącego własnością Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Chełmie (zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi oraz wymogami Rozporządzenia WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami i ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzanych w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków realizowane będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy). Wykonawca powinien dysponować wykwalifikowanym personelem oraz doświadczeniem w żywieniu szpitalnym.

I. Zakres usługi

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

1. Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów, z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Podstawą sporządzanych posiłków będzie jadłospis dekadowy sporządzony przez upoważnionego pracownika - dietetyka Wykonawcy, który uwzględniac będzie żywienie na bazie diety podstawowej, lekkostrawnej oraz diet specjalnych.
2. Przekazywanie na wszystkie oddziały szpitalne składowych posiłków zgodnie z zamówioną ilością poszczególnych diet.
3. Przestrzeganie odpowiednich temperatur potraw zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w chwili dostarczenia ich na oddziały szpitalne (tj. minimum 65°C (+/- 5°C).
4. Transport posiłków - w systemie termoportów, termosów, wózków bemaowych, do wydzielonych miejsc w oddziałach szpitalnych Zamawiającego:
 - 1) Pawilon A, B, C, – w systemie termoportów i termosów szczelnie zamkniętych (posiadających sprawne uszczelki). Wyżej wymienione pojemniki odbierane będą po wydaniu poszczególnych posiłków na oddziałach.
 - 2) Pawilon 1A, 1B, 1C, 1D – w systemie wózków bemaowych posiadające pojemniki GN ze sprawnymi uszczelkami.
5. Dostarczanie naczyń jednorazowych do Oddziału Intensywnej Terapii oraz do sal epidemiologicznego nadzoru w pozostałych oddziałach - bez finansowego obciążania Zamawiającego.
6. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości nakryć stołowych adekwatnie do ilości pacjentów i liczby planowanych w danym dniu posiłków w poszczególnych oddziałach.
7. Prowadzenie barku ogólnodostępnego dla personelu i osób odwiedzających.
8. Przygotowanie posiłków regeneracyjnych i profilaktycznych (zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r.) i złożonym zamówieniem dla wytypowanych pracowników Szpitala.
9. Odbiór brudnych termoportów, termosów, wózków bemaowych i zastawy stołowej z oddziałów oraz ich transport, oraz sprawdzenie kompletności.
10. Odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów oraz dostarczanie do każdego posiłku pojemników na te odpady. **(np. plastikowych zamykanych opakowań po zużytych produktach spożywczych)**
- 11.

UWAGA: Wykonawca odbiera z Oddziałów: Obserwacyjno - Zakaźnego, Dermatologicznego, Pulmonologicznego, Oddziału Intensywnej Terapii oraz sal nadzoru epidemiologicznego odsączone odpadki pokonsumpcyjne do magazynu odpadów szpitalnych. Zarówno odpadki pokonsumpcyjne jak również naczynia jednorazowe ze wszystkich w/w oddziałów są utylizowane przez firmę, z którą Zamawiający posiada aktualną umowę, na koszt Wykonawcy. Nota obciążeniowa za usługę dla Wykonawcy jest wystawiana przez wyznaczone osoby – Dział Techniczny, Dział Księgowości.

12. Zabezpieczenie ilości środków transportu wewnętrznego własnym staraniem zgodnie z potrzebami Zamawiającego.
13. Zmywanie i dezynfekcja termoportów, termosów, wózków bemarowych, wszystkich naczyń stołowych, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno - epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej.
14. W oddziałach Obserwacyjno - Zakaźnym, Dermatologicznym, Pulmonologicznym naczynia są myte i wyparzane w zmywarko-wyparzarkach znajdujących się na wyposażeniu tych oddziałów lub myte ręcznie i wyparzane w wyparzarkach przez personel oddziałów. Płyny do mycia, inne potrzebne środki zapewnia Wykonawca usługi. W Oddziale Intensywnej Terapii oraz w salach nadzoru epidemiologicznego w pozostałych oddziałach Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe. Okresowo Wykonawca zobowiązany jest również do dostarczania płynu do mycia naczyń na inne oddziały zgodnie ze zgłoszonym zamówieniem .
15. Utrzymanie w należytym stanie technicznym i higienicznym pomieszczeń Kuchni i wszelkiego sprzętu.
16. Utrzymanie w czystości ciągów komunikacyjnych w pawilonie 1A i 1H oraz windzie, w przypadku gdy nastąpi rozlanie posiłków w trakcie ich transportu oraz każdorazowo po zakończeniu pracy Kuchni.
17. Wyposażenie wszystkich oddziałów w sprzęt do porcjowania: gałkownice ze stali nierdzewnej do ziemniaków o pojemności 100 g, łopatkę do nakładania mięsa, chochle do zupy mlecznej, bezmlecznej oraz zupy obiadowej o pojemności 350 ml (oddział ZOL i ZPO – 250 ml), chochle do sosów o pojemności 150 ml, szczypce do nakładania makaronu, dzbanki do napojów, z pokrywką. W/w sprzęt powinien być na bieżąco wymieniany w razie zużycia przez cały okres świadczenia usługi.
18. Dostarczenie na każdy oddział: „Przykładów porcjowania produktów i potraw” (łyżki, gałki, sztuki itp.) zgodnie z gramaturą należną pacjentowi.

II. Ilość łóżek w poszczególnych oddziałach

Lp.	Nazwa oddziału	Ilość łóżek
1	Oddział Wewnętrzny I z Pododdziałem Endokrynologicznym i Hematologicznym	56
2	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	8
3	Oddział Chirurgiczny	38
4	Oddział Dermatologiczny	20
5	Oddział Dziecięcy	19
6	Oddział Ginekologiczno-Położniczy i Patologii Cięży	30
7	Oddział Kardiologiczny	34
8	Oddział Laryngologiczny z Pododdziałem Okulistycznym	16
9	Oddział Neonatologii z Pododdziałem Intensywnej Terapii i Patologii Noworodka	20
10	Oddział Neurologiczny i Oddział Udarowy	36
11	Oddział Obserwacyjno- Zakaźny	26
12	Oddział Psychiatryczny	75
13	Oddział Pulmonologiczny	24
14	Oddział Terapii Uzależnienia od Alkoholu	24

15	Oddział Urazowo-Ortopedyczny z Chirurgią Kręgosłupa	37
16	Oddział Urologiczny	18
17	Zakład Opiekuńczo- Lecniczy Psychiatryczny	20
18	Szpitalny Oddział Ratunkowy	8
19	Zakład Opiekuńczo-Lecniczy	55
20	Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy	29
21	Oddział Medycyny Paliatywnej	18
22	Hostel dla osób z zaburzeniami psychicznymi	20
23	Oddział Dzienny Psychiatryczny	35 (docelowa liczba pacjentów)
	RAZEM	666

+ planowane dodatkowe łóżka (pawilon D) w ilości 72

III. Posiłki obejmują

1. Śniadanie I – wszystkie diety.
2. Śniadanie II – wszystkie dzieci, ZPO, ZOL, Oddział Medycyny Paliatywnej, matki karmiące, kobiety ciężarne, osoby niedożywione, dieta wrzodowa, cukrzycowa i wysokobiałkowa, bezmleczna, bezglutenowa.
3. Obiad – wszystkie diety.
4. Podwieczorek - – wszystkie dzieci, ZPO, ZOL, Oddział Medycyny Paliatywnej, matki karmiące, kobiety ciężarne, osoby niedożywione, dieta wrzodowa, cukrzycowa i wysokobiałkowa, bezmleczna, bezglutenowa.
5. Kolacja – wszystkie diety.
6. Posiłek nocny – tzw. kolacja II – Dieta cukrzycowa.
7. Dodatkowo: sok, jogurt, cukier, sól, herbata, mleko itp. w razie potrzeb oddziałów szpitalnych.

IV. Godziny wydawania posiłków na oddziały szpitalne

1. Śniadanie I – 8.00 - 9.00
2. Śniadanie II – 10.00 -10.30
3. Obiad – 12.30 - 13.30
4. Podwieczorek – 15.30 – 16.00
5. Kolacja I, kolacja II – 17.30 -18.30

V. Wykaz diet oraz wymagania dotyczące posiłków

1. Dieta podstawowa
2. Dieta łatwostrawna (lekkostrawna)
3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
4. Dieta łatwostrawna z ograniczaniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
5. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
6. Dieta bogatobiałkowa (wysokobiałkowa)
7. Dieta o zmienionej konsystencji – ścisła
8. Dieta o zmienionej konsystencji – płynna
9. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata
10. Dieta o zmiennej konsystencji - do żywienia przez sondę (zgłębnik lub przetokę)
11. Dieta przeciwbiegunkowa

12. Inne- dieta bezglutenowa, bezmleczna, wegetariańska, ziemniaczana itd.
13. W przypadku specyficznych schorzeń na zlecenie lekarza prowadzącego osoba zamawiającą dietę z oddziału ma prawo wprowadzić zmiany w jadłospisie.
14. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę powinny być urozmaicone, o wysokiej jakości, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne i nie mogą się powtarzać częściej niż co 10 dni.
15. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Szpitala stanowią:
 - 1) wykaz diet zawarty w punktach 1-12;
 - 2) normy żywienia, dzienna racja pokarmowa, zasady racjonalnego odżywiania, zasady prawidłowego układania jadłospisów z uwzględnieniem sezonowości;
 - 3) indywidualne diety według zleceń lekarskich.
16. Wykonawca opracowuje jadłospis dekadowy (10 dni) z gramaturą potraw. Opracowany jadłospis na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji Wykonawca przedkłada do akceptacji dietetykowi szpitalnemu (w razie zastrzeżeń dietetyk szpitalny ma możliwość poprawy jadłospisu).
17. Wszystkie bieżące zmiany w jadłospisie dekadowym muszą być uzgadniane z dietetykiem szpitalnym i przez niego zaakceptowane z jednodniowym wyprzedzeniem.
18. Wraz z dostawą śniadania Wykonawca zobowiązuje się dostarczać codziennie jadłospis do wszystkich oddziałów i do dietetyków szpitalnych na dzień bieżący. Jadłospis powinien określać gramaturę składników przypadającą na jednego pacjenta w poszczególnych dietach oraz numery alergenów w składnikach, w których się one znajdują.
19. Wykaz wszystkich alergenów z numerami im przypisanymi będzie dostarczony na każdy oddział na początku realizacji umowy.
20. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia jadłospis będzie uwzględniał potrawy tradycyjne.
21. Wykonawca ma obowiązek przedstawić wartość energetyczną i odżywczą przygotowanych jadłospisów. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych wszystkich posiłków Wykonawca przekazuje przynajmniej 2 razy w tygodniu Zamawiającemu (dietetyczkom szpitalnym) dla diety podstawowej i łatwo strawnej oraz 1 raz w miesiącu dla wszystkich diet.
22. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wartości energetycznej dla wszystkich diet 2300-2500 kcal w codziennych jadłospisach oraz wartości odżywczej w jadłospisach dekadowych również dla wszystkich diet:
 - 1) białko 10-15%,
 - 2) tłuszcze 20-35%,
 - 3) węglowodany 50-70%
 opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia, bieżąco aktualizowane.
23. Posiłki przygotowywane będą z produktów zakupionych przez Wykonawcę. Zakup i transport produktów spożywczych, będących podstawą przygotowania posiłków będzie odbywał się w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno-higieniczne przygotowywanych dań.
24. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w Kuchni Zamawiającego, która zostanie wydzielona Wykonawcy odrębną umową. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać stosowne zezwolenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na realizację usługi żywieniowej w pomieszczeniach Kuchni.
25. Wykonawca poza przygotowaniem posiłków podstawowych i diet zleconych przez Zamawiającego, zobowiązuje się do:
 - 1) codziennego wydawania (w porze śniadania) dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zalecanych przez lekarza;
 - 2) wydawania suchego prowiantu pacjentom wyjeżdżającym na badania diagnostyczne poza siedzibę Zamawiającego, w ilości rekompensującej utracony posiłek danego dnia. Realizacja powyższego odbywać się będzie na podstawie indywidualnych zgłoszeń składanych przez upoważnione osoby Zamawiającego.
26. Dienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze posiłków będą zgodne z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dotyczącymi wyżywienia pacjentów oraz z obowiązującymi normami zakładowymi określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania diet specjalnych określonych przez Zamawiającego. W zakresie nie uregulowanym przez Zamawiającego zastosowanie mają zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia.

27. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić na bieżąco dokumentację ilości i rodzajów wydawanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury i wartości kalorycznych, a także terminów dostaw oraz udostępniać ją na każdy pisemny wniosek Zamawiającego.
28. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia, na żądanie upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, szczegółowej procedury przygotowania posiłków.
29. Minimalna wymagana gramatura potraw i produktów lub potraw „na talerzu” podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:
- potrawy gotowane:
- 1) zupy – śniadanie, obiad i kolacja - mleczne i bez mleczne po 350 ml,
 - 2) ryż, kasze (gryczana, jaglana, jęczmienna, pęczak), makarony - 200 g (do II dań), do zup – 40 g, jabłka do ryżu – 100 g, ser twaróg do makaronu – 80 g, sos, gulasz, leczko, potrawka - 150 g (min. 60 g mięsa); porcja łazanek, pierogów, kopytek – 250 g;
 - 3) ziemniaki - 200 g;
 - 4) napoje ciepłe (kawa, herbata, kakao) - 250 ml;
 - 5) mięso i produkty mięsne b. kości - 100 g; podroby- 100 g; drób z kością (udko) - 150 g; ryby gotowane, pieczone lub smażone - 120 g; , zrazy, kotlet mielony, pieczeń rzymska, itp. – 100 g;
 - 6) pieczywo pszenne, żytnie - 100 g;
 - 7) masło prawdziwe extra 82%, masło (tłuszcz roślinny) min. 75% tłuszczu – 15 g na śniadanie, 15 g na kolację;
 - 8) dodatki do pieczywa: wędlina, sery, jaja, dżemy, miód, - 50 g, pasty (mięsne, rybne, twarogowe, jajeczne itp.) - 70 g;
 - 9) surówki , sałatki, warzywa gotowane do II dania – 150 g;
 - 10) surowe warzywa lub owoce (w całości) do śniadania i kolacji - 60 g.
30. Sporządzone posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym przy szczególnym zachowaniu norm i dziennych racji pokarmowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia – bieżąco aktualizowane.
31. Przez całodienne wyżywienie rozumie się :
- 1) **I Śniadanie:**
 - a) zupa mleczna / bezmleczna
 - b) pieczywo mieszane (w zależności od rodzaju diety)
 - c) masło prawdziwe extra 82%, masło (tłuszcz roślinny) min. 75% tłuszczu
 - d) dodatek do pieczywa: wędliny, sery, jaja, dżemy, miód, pasty (mięsne, rybne, twarogowe, jajeczne itp.)
 - e) herbata
 - f) owoce lub warzywa(jabłko -w całości, pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.)

Dla diet cukrzycowych:

 - a) zupa bezmleczna
 - b) napoje bez cukru (cukier osobno po 20 g na osobę do posiłku)
 - c) pieczywo graham
 - d) dodatek do pieczywa wędliny , sery, jaja, pasty (mięsne, rybne, twarogowe, jajeczne itp.)
 - e) warzywa (pomidor, sałata, ogórek itp.)
 - 2) **II śniadanie i podwieczorek:** dla dzieci, pacjentów ZPO, ZOL, Oddział Medycyny Paliatywnej, osoby niedożywione, matki karmiące, kobiety ciężarne oraz dieta wysokobiałkowa, wrzodowa, bezmleczna, bezglutenowa.
 - a) kanapka, owoce w całości (jabłko, gruszka, owoce cytrusowe itp.),- 120g, desery, jogurt owocowy, bułeczki drożdżowe itp.

Dla diety cukrzycowej:

 - a) kanapka, owoce (o niskim indeksie glikemicznym), krakersy, jogurt naturalny, kefir, sok pomidorowy itp.
 - 3) **Obiad:**
 - a) zupa
 - b) II danie: jadłospis dekadowy (10 dni) zawierający:
 - 2 razy mięso drobiowe (w tym 1 raz udko) - w jednym kawałku;
 - 2 razy mięso wieprzowe (w tym 1 raz kotlet schabowy/bitka wieprzowa, szynka pieczona itp. - w jednym kawałku;
 - 2 razy mięso mielone (kotlet mielony, pieczeń rzymska, stek);
 - 1 raz ryba (gotowana, pieczona, smażona) - w jednym kawałku;
 - 1 raz obiad bezmięśny + dodatek owocowy lub warzywny;

- 1 raz obiad półmięśny; (z uwzględnieniem warzyw strączkowych – np. fasolka po bretońsku, pierogi z soczewicy i mięsa itp.),
- 1 raz gulasz, sos mięśny, itp.
- c) ziemniaki, kasze, ryż lub makaron
- d) surówka , sałatka lub warzywa gotowane
- e) kompot, herbata owocowa lub kisiel płynny.

UWAGA:

1. Ryba powinna być podawana 3 razy w dekadzie: - jeden raz na obiad + dwa razy (na kolację lub śniadanie) w postaci pasty, paprykarza, sałatki, itp.
2. Warzywa strączkowe będą podawane 3 razy w dekadzie jako dodatek do II dań i zup;
3. Potrawy smażone w diecie podstawowej powinny być podawane 3 razy w dekadzie.

Dla diet cukrzycowych:

- a) zupy;
- b) napoje bez cukru (cukier osobno po 20 g na osobę);
- c) 2-gie danie - mięsa gotowane, pieczone wysokogatunkowe - (bez sosów);
- d) surówka lub sałatka

UWAGA: W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej) nie należy podawać:

1. marchewki i buraczków gotowanych,
2. dań obiadowych w postaci kopytek, pierogów, makaronu z serem, ryżu z jabłkami i sosów itp.,
3. zup obiadowych: kaszy manny na wywarze i zup z dodatkiem białego ryżu i makaronu.

4) Kolacja:

- a) zupa mleczna - dla dzieci i matek karmiących, kobiet ciężarnych, pacjentów oddziałów: Medycyny Paliatywnej, psychiatrycznych, ZOL, ZPO;
- b) pieczywo mieszane;
- c) masło prawdziwe extra 82%, masło (tłuszcz roślinny) min. 75% tłuszczu;
- d) dodatek do pieczywa (wędliny, sery, jajka, pasty, sałatki itp.);
- e) herbata;
- f) owoce lub warzywa(jabłko- w całości, pomidor, sałata, ogórek, papryka itp.)

5) II kolacja dla diety cukrzycowej:

- a) napoje, pieczywo z dodatkami jak przy śniadaniu/kolacji , kefir, jogurt naturalny.

32. Uwagi:

- 1) W jadłospisach należy uwzględnić różnorodny dobór produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.
- 2) Do przygotowania zup mlecznych należy użyć mleko o zawartości 2% tłuszczu.
- 3) Chleb należy dostarczać pokrojony i zapakowany w folię.
- 4) Masło prawdziwe extra 82%, masło (tłuszcz roślinny) min. 75% tłuszczu.
- 5) Posiłki sporządzane i dostarczane pacjentom muszą być produkowane z surowców naturalnych, świeżych, wysokiej jakości, zakupionych przez Wykonawcę, przy uwzględnieniu zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie oraz poniższych zasad.
- 6) W celu podniesienia walorów smakowych Wykonawca zobowiązany jest przy sporządzaniu potraw stosować zioła i przyprawę ziołowe.

Nie dopuszcza się:

- a) produktów typu instant (np. zupy w proszku), półproduktów i gotowych produktów lub dań mrożonych (np. pierogi, kluski mrożone, gotowe gołąbki, kotlety, zrazy, pulpety itp.);
- b) ziemniaków puree z proszku, ziemniaków suszonych;
- c) wędlin tłustych, niskiej jakości;
- d) mleka w proszku, z wyjątkiem stosowanego w formie dodatku do zup miksowanych, papkowatych i płynnych.
- 7) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić pacjentom odpowiednią ilość płynu (250 ml do posiłku), a pacjentom oddziału psychiatrycznego 500 ml do posiłku. Napoje muszą być osłodzone 10 g cukru

na porcję (oprócz diety cukrzycowej). Wykonawca będzie dostarczał większą ilość płynów w okresie letnim oddziałom, które będą to zgłaszały.

- 8) Dieta miksowana, płynna i papkowata musi być wzbogacona takimi dodatkami jak np. żółtko gotowane, masło prawdziwe, mleko w proszku, ser biały, miód naturalny, mięso miksowane itp.
- 9) Diety dla dzieci będą uwzględniać: zupy mleczne, płatki kukurydziane i mleko - podawane oddzielnie, wysokogatunkowe wędliny, masło prawdziwe 82%, sery twarogowe, sezonowe warzywa, krojone pieczywo. Na II śniadania i podwieczorki wymagane są owoce sezonowe, jogurty, serki, twarożki, budynie, kisiele, musy owocowe, galaretki, soczki, chrupki kukurydziane itp. W razie potrzeby zapewnienie przez Wykonawcę produktów bezglutenowych, bez laktozy i mleka modyfikowanego.

UWAGA: Pacjenci z oddziału Pediatrii, Ginekologii i Położnictwa muszą otrzymywać masło prawdziwe ekstra 82 % tł., pacjenci z cukrzycą wyłącznie pieczywo graham.

33. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania niżej wymienionych punktów dotyczących oddziałów: Zakład Opiekuńczo -Lecniczy i Pielęgnacyjno – Opiekuńczy:

- 1) W Zakładzie Opiekuńczo - Lecniczym i Pielęgnacyjno - Opiekuńczym zaleca się 5 posiłków dziennie - śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja (dla pacjentów z cukrzycą dodatkowo II śniadanie).
- 2) Wykonawca przy przygotowaniu posiłków dla pacjentów ZOL i ZPO będzie bazował na diecie łatwostrawnej (lekkostrawna). Wymaga się od Wykonawcy przygotowywania diet, które znajdują się w pkt. **V - Wykaz diet** oraz stosowania wymagań dotyczące posiłków. Diety indywidualne będą przygotowywane (na bazie diety lekkostrawnej, skład posiłków) - według zaleceń lekarskich (zalecenia lekarskie dotyczą zmian w ilości białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz wartości odżywczej.)
- 3) Wszystkie diety zostaną przygotowane z zachowaniem zasad diety lekkostrawnej będącej dietą wyjściową.
- 4) Gramatura zup obiadowych, mlecznych i bezmlecznych (śniadanie, kolacja), żywienie przez zgłębnik (sonda) lub przetokę, a także płyny do picia (herbata, kompot, itp.) dla ww. oddziałów to 250 ml.
- 5) **Posiłek całodobowy dla pacjentów w Zakładzie Opiekuńczo - Lecniczym i Pielęgnacyjno - Opiekuńczym stanowić będzie 90% jednodniowego kosztu żywienia pozostałych pacjentów.**
- 6) II śniadania, podwieczorki i II kolacje w przypadkach diet, w których jest to zobligowane zaleceniami racjonalnego żywienia, a także zupy mleczne / bezmleczne do śniadania i kolacji dla pacjentów oddziałów opiekuńczych (ZOL, ZPO) nie będą stanowiły dodatkowego kosztu, tzn. będą ujęte w wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej.
- 7) Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wartości energetycznej dla wszystkich diet 1900-2200 kcal w codziennych jadłospisach oraz wartości odżywczej w jadłospisach dekadowych również dla wszystkich diet:
 - a) białko 10-15%,
 - b) tłuszcze 20-35%
 - c) węglowodany 50-70%
 opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia, bieżąco aktualizowane.
- 8) Wykonawca ma obowiązek przedstawić wartość energetyczną i odżywczą przygotowanych jadłospisów. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych wszystkich posiłków Wykonawca przekazuje przynajmniej 2 razy w tygodniu Zamawiającemu (dietetyczkom szpitalnym) dla diety łatwo strawnej i dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca) oraz 1 raz w miesiącu dla wszystkich diet obowiązujące w oddziale ZOL i ZPO.
- 9) Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych i naturalnych, bez stosowania produktów gotowych i wysoko przetworzonych (z pominięciem jogurtów, serków, galaretki itp.), odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze.
- 10) Należy zwrócić szczególną uwagę na użycie soli, które nie powinno przekroczyć 5 gram dziennie na osobę.
- 11) Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców z wykluczeniem warzyw kapustnych i strączkowych

oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (szczególnie gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie bez wstępnego obsmażania, pieczenie, nie zaleca się smażenia).

- 12) Wyklucza się stosowanie:
 - a) produktów wzdymających (tj. kapusty, kalafiora, grochu, bobu, fasoli, soczewicy),
 - b) warzyw i owoce konserwowanych lub marynowanych,
 - c) owoców pestkowych (wiśni, czereśni, śliwki) itp.,
 - d) pikantnych przypraw, zasmażek, potraw bardzo kwaśnych (np. kapusta kiszona) lub potraw zakwaszanych octem,
 - e) pokarmów zawierających silne alergeny (cytrusy, truskawki, owoce leśne, miód, orzechy),
 - f) puree ziemniaczanego, frytek, placków ziemniaczanych,
 - g) tłuszczów takich jak: smalec, słonina, boczek, tój wołowy i barani,
 - h) dosładzanego pieczywa np. barwionego karmelem,
 - i) tortów, ciast i ciastek z kremem.
 - 13) Sposób przygotowania potraw dla ZPO i ZOL będzie uwzględniał łatwiejsze połykanie (należy bezwzględnie wykluczyć potrawy suche, stosować sosy, owoce i warzywa rozdrobnione, gotowane, pieczone, mięso, wędliny, jaja itp. mielone).
 - 14) II śniadania i podwieczorki dla ZPO i ZOL będą zawierały np. bułeczkę drożdżową, jogurt naturalny lub owocowy, budyń, kisiel, serek, twarożek, naleśniki, racuchy, ryż z jabłkami, owoce miękkie lub pieczone, sałatkę owocową, koktajl z owoców i jogurtu naturalnego itp.
 - 15) Wszystkie jogurty, kefiry, maślanki, serki itp. będą dostarczane w jednostkowych opakowaniach. Produkty jednostkowe będą miały widoczną datę ważności.
34. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki odpowiedniej jakości (wykluczone potrawy: przypalone, rozgotowane, niedopieczone, źle umyte warzywa itd.) oraz zgodne z zasadą diety. W przypadku reklamacji posiłku przez Zamawiającego z powodu złej jakości oraz zwrotu posiłku do Wykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w przeciągu 45 minut nowego odpowiedniego posiłku. Koszt i ryzyko związane z dostarczeniem nowego odpowiedniego posiłku ponosi wyłącznie Wykonawca.
- 1) W razie potrzeby Zamawiający zastrzega sobie prawo do otrzymywania zup bezmlecznych (zamiast mlecznych) w ramach dziennej racji pokarmowej bez dodatkowych kosztów.
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest stosować procedury systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) przez cały okres trwania umowy.
 - 3) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu stosowne dokumenty HACCP potwierdzające wdrożenie tego systemu w terminie do 90 dni od daty podpisania umowy z Zamawiającym.
 - 4) Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania usługi żywieniowej zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
35. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania bieżących kontroli w każdym czasie w okresie trwania umowy:
- 1) sanitarno-epidemiologicznych oraz przestrzegania zasad HACCP;
 - 2) posiłków i procesu ich przygotowania, stosowanych przez Wykonawcę artykułów żywnościowych, w tym kontroli jakości na etapie produkcji poprzez degustację oraz kontroli zgodności dostarczanych posiłków pod względem wagowym („gramówka”) oraz temperatury w chwili dostarczenia posiłków na poszczególne oddziały.
36. Przedstawiciel Wykonawcy ma prawo uczestnictwa w bieżących kontrolach realizacji przedmiotu umowy przeprowadzanych przez dietetyków szpitalnych.
37. W przypadku nieobecności przedstawiciela Wykonawcy kontrole będą przeprowadzane zgodnie z harmonogramem. W takiej sytuacji wyniki kontroli będą przez Wykonawcę honorowane.
38. Rodzaj uchybień, które stwierdzone w wyniku przeprowadzanych przez Zamawiającego kontroli skutkować będą naliczeniem kar umownych z tytułu nienależytego wykonania umowy:
- 1) niezgodność dostarczanych na oddziały porcji z zapotrzebowaniem, niezgodność składowych poszczególnych potraw z jadłospisem;
 - 2) niewłaściwa temperatura poszczególnych posiłków;
 - 3) niewłaściwa gramatura;
 - 4) nieestetyczny wygląd, zapach i podanie posiłku;
 - 5) negatywne uwagi:
 - a) bieżące personelu i pacjentów;
 - b) zawarte w zeszytach uwag o żywieniu (po ocenie zasadności uwagi)

- 6) brak codziennego jadłospisu;
 - 7) nieestetyczny wygląd pracowników Wykonawcy dostarczających posiłki – ubrań ochronnych, ręk i paznokci;
 - 8) niezgodność dostarczanych naczyń i sztućców z ilością zamówionych posiłków/pacjentów;
 - 9) nieterminowe dostarczenie posiłków do oddziałów szpitalnych;
 - 10) dostarczenie posiłków przeterminowanych (w opakowaniach producenta zawierających termin przydatności do spożycia);
 - 11) niestosowanie zasad HACCP;
 - 12) niewłaściwy stan sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń kuchni, trybu przygotowywania posiłków, mycia i wyparzania naczyń, termosów, wózków do transportów oraz brak wizualnej czystości białych, termoportów oraz zastawy stołowej;
 - 13) niewłaściwe mikrobiologiczne próby czystościowe.
39. Kontrole dotyczące przestrzegania zasad HACCP i stanu sanitarno-epidemiologicznego będą przeprowadzane przez upoważnionych pracowników Zamawiającego bez wcześniejszego uzgadniania terminu z Wykonawcą, w obecności pracownika kuchni Wykonawcy.
 40. Codzienne bieżące kontrole posiłków w zakresie wymienionych w ust. 39 pkt 1-10 będą przeprowadzane przez dietetyczki szpitalne.
 41. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stanu sanitarnego wózków białych, naczyń, termosów, termoportów.
 42. Posiłek całodobowy składa się z:
 - 1) śniadania stanowiącego 30% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej;
 - 2) obiadu stanowiącego 50% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej;
 - 3) kolacji stanowiącej 20% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej;
 - 4) dieta ścisła (gorzka herbata, kleik, suchary) oraz dieta płynna stanowi maksymalnie 15% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej.
 43. II śniadania, podwieczorki i II kolacje w przypadkach diet, w których jest to zobligowane zaleceniami racjonalnego żywienia, a także zupy mleczne do śniadania dla wszystkich diet i kolacji dla dzieci i matek karmiących, kobiet ciężarnych, pacjentów oddziałów: opieki paliatywnej, psychiatrycznych nie będą stanowiły dodatkowego kosztu, tzn. będą ujęte w wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej.
 44. Przykład jednodniowego rozliczenia dla poszczególnych oddziałów:
 - 1) ilość śniadań x 30% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej = C1;
 - 2) ilość obiadów x 50% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej = C2;
 - 3) ilość kolacji x 20% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej = C3;
 - 4) ilość diet ścisłych i płynnych x max. 15% wartości ceny jednostkowej diety 3-6 posiłkowej = c4

jednodniowy koszt żywienia pacjentów wyniesie: C1+C2+C3 = C
 45. Całkowity miesięczny koszt wykonania usługi żywienia chorych, określany będzie przez pomnożenie ilości poszczególnych rodzajów posiłków w skali miesiąca przez ich ceny jednostkowe brutto (przy uwzględnieniu wyżej opisanego procentowego udziału).
 46. Do rozliczeń finansowych przyjmuje się ilość faktycznie wydanych posiłków na poszczególnych oddziałach. Każda specyfikacja winna zawierać ilość wydanych śniadań, obiadów, kolacji i diet ścisłych i płynnych.
 47. Zamawiający (dietetyczki szpitalne) przekaże Wykonawcy zestawienie ilości diet obiadowych z poszczególnych oddziałów Szpitala za każdy dzień roboczy najpóźniej do godziny 9.00 oraz zestawienie ilości diet kolacyjno-śniadaniowych do godziny 14.00 z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt w następujących godzinach:
 - 1) śniadanie – do godziny 7.45;
 - 2) obiad – do godziny 11.00;
 - 3) kolacja – do godziny 16.30;
 - 4) diety indywidualne na zlecenie lekarza niezależnie od godzin posiłków.
 48. Zapotrzebowania żywnościowe zgłaszane będą według nazwy oddziału, rodzaju oraz ilości diet.
 49. Zamówienia ilościowe (z podziałem na diety) na wszystkie dni wolne od pracy tj. sobota, niedziela, dni świąteczne Zamawiający (oddziały szpitalne) będzie podawał Wykonawcy na formularzu "Zapotrzebowanie żywnościowe" z każdego oddziału, zaczynając od obiadu pierwszego dnia wolnego (formularze dostarczone do godziny 8.00), a kończąc na kolacyjno-śniadaniowym ostatniego dnia wolnego (formularze dostarczone do godziny 13.00). Jednocześnie Wykonawca ma obowiązek przyjmować korekty wszystkich posiłków w dni wolne od pracy oraz w razie bezpośrednich zgłoszeń z oddziałów w dni robocze.
 50. Wykonawca będzie odpowiedzialny za:

- 1) właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowania itp.);
 - 2) higienę produkcji, postępowanie zgodne z przepisami sanitarnymi oraz HACCP, sposób wydawania i dystrybucji na oddziały szpitalne;
 - 3) pobieranie prób i wymazów na swój koszt w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji;
 - 4) przechowywania próbek żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. nr 80, poz. 545).
51. Koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

VI. Wymagania dotyczące systemu termoportów, termosów i wózków bemaowych

1. Wykonawca będzie zobowiązany do:
 - 1) zapewnienia odpowiedniej ilości nowych termoportów, termosów, wózków bemaowych oraz pojemników GN ze sprawnymi uszczelkami;
 - 2) zapewnienia odpowiedniej ilości nowych misek, talerzy, kubków, pojeników, sztućców **(do każdego posiłku dla każdego pacjenta) oraz zapewnienie naczyń jednorazowych do Oddziału Intensywnej Terapii, sal epidemiologicznego nadzoru w pozostałych oddziałach - bez finansowego obciążania Zamawiającego.**
 - 3) zapewnienia odpowiedniej ilości nowych pojemników na dodatki do pieczywa, surówki, sałatki itp.
 - 4) zapewnienia odpowiedniej ilości nowych łyżek wazowych, dzbanków z pokrywkami i innych wymienionych w punkcie II ppkt 17.
2. W razie jakichkolwiek ubytków lub uszkodzeń w/w naczyń (np. zastawy stołowej, rozszczelnienia pojemników GN, termosów) Wykonawca jest zobowiązany do uzupełnienia tych braków lub wymiany uszkodzonych naczyń na nowe.
3. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania płynności wydawania posiłków na oddziały, w godzinach podanych przez Zamawiającego.
4. Wykonawca ponosi całkowite koszty zakupu produktów do sporządzania posiłków, koszty przygotowania posiłków oraz eksploatacji pomieszczeń, w tym kosztów zakupu środków czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych, sprzętu niezbędnego do eksploatacji kuchni, wydawania posiłków i utrzymania czystości oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

Zatwierdzam:

Dyrektor
Samodzielnego Publicznego
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego
w Chełmie

dr Kamila Ćwik

/podpis/