Załącznik nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia.**

1.Przedmiotem zamówienia jest:

* *Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala w Pyskowicach spółki z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Szpitalna 2 /catering/ w okresie 12 miesięcy, licząc od daty podpisania umowy, polegającej na wytwarzaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków pacjentom szpitala na n/w oddziały:*

*Oddział:*

* *Wewnętrzny*
* *Ginekologiczno -Położniczy*
* *Chirurgii Ogólnej*
* *Posiłki należy przygotowywać i podać do łóżka pacjenta 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 rok 2021/2022:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| *Dieta* | *śniadania* | *obiady* | *kolacje* |  |
| *Podstawowa* | *400* | *400* | *400* |  |
| *Łatwo strawna* | *7875* | *7682* | *7901* |  |
| *Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu* | *6220* | *5543* | *6220* |  |
| *Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów* | *6780* | *6780* | *6780* |  |
| *O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych* | *80* | *80* | *80* |  |
| *Łatwo strawna papkowata, płynna* | *300* | *300* | *300* |  |
| *Bogatobiałkowa* | *120* | *120* | *120* |  |
| *Bogatobiałkowa niskosodowa* | *80* | *80* | *80* |  |
| *Płynna wzmocniona( do sondy)* | *140* | *140* | *140* |  |
| *Ubogoresztkowa* | *150* | *150* | *150* |  |
| *inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)* | *10* | *10* | *10* |  |
| *Razem* | *22155* | *21285* | *22181* |  |

*W szpitalu powstał 20 łóżkowy oddział dla pacjentów z covid posiłki dla w.wym pacjentów mają być pakowane w jednorazowe pojemniki spełniające wymogi sanitarne i utrzymujące wymaganą dla danego posiłku temperaturę .Do posiłków należy dostarczyć sztućce jednorazowe w ilości dostosowanej do liczby pacjentów.*

*Kleik ryżowy w ilości 100 opakowań po 400 gram w okresie 12 miesięcy.*

***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 na oddziały szpitalne oraz dostarczenie ich do łóżka chorego 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 należytym stanie sanitarno- epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.*

***Wykonawca zobowiązany będzie do:***

* *Szczelnego, odrębnego zapakowania posiłków, z podziałem na poszczególne oddziały szpitalne, zgodnie ze złożonym zamówieniem.*
* *Oznakowania pojemników jednostkowych informacją dla jakiego rodzaju diety, gdzie dana potrawa jest przewidziana oraz godziną 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.*
* *Zapewnienia sprawnych, w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętów niezbędnych do realizowania przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania.*
* *Dostarczania posiłków do łóżka pacjentów zgodnie z ich dietą,*
* *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.*

*Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:*

* *Dieta podstawowa*
* *Dieta łatwo strawna*
* *Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu*
* *Dieta łatwo strawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (nazwa potoczna „dieta wrzodowa”)*
* *Dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji:*
* *papkowata*
* *płynna wzmocniona*
* *do żywienia przez sondę*
* *Dieta bogatobiałkowa*
* *Dieta bogatobiałkowa niskosodowa*
* *Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych*
* *Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)*
* *Dieta ubogoresztkowa*

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

***Zawartość posiłków:***

***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% całodziennej 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 2200 – 2400 kcal*

* *Śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł.+ chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa.*
* *obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:*

*- 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (ew. kasza, ryż, makaron, kluski, kopytka) + surówka lub sałatka,*

*- 4 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,*

*-2 raz zupa + II danie z potrawą bezmięsną,*

*- 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka/sałatka,*

*Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).*

* *kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa*

**Uwaga:**

1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, papryka czerwona 30g, ogórek zielony/kiszony 30g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

W każdej „dekadówce” należy uwzględnić takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, żurek, rosół.

***2, Dieta łatwo strawna:***

*Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal*

* *śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety*
* *obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:*

*- 3 razy zupa odpowiednia dla diety łatwo strawnej + II danie: mięso przyrządzone wg dozwolonej techniki + ziemniaki (ew. drobna kasza jęczmienna, ryż, drobny makaron) + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka,*

*- 4 razy zupa + II danie: półmięsne,*

*- 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka lub sałatka,*

*- 2 raz zupa + II danie: bezmięsne.*

*Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).*

* *kolacja – chleb mieszany 120g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa.*

**Uwaga:** - 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

***3.Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:***

*Wartość energetyczna diety – 2200 kcal*

* *śniadanie – zupa mleczna + bułka paryska (wek) 100g + masło15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.*
* *obiad – jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.*
* *kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.*

**Uwaga:** - 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

***4.Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:***

* *śniadanie –zupa mleczna + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety*

*b) obiad – W tej diecie takie samo zestawienie posiłków jak w diecie łatwo strawnej,*

* *kolacja – bułka paryska (wek)100g + masło 15g + herbata/mleko + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.*

***5.Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji:***

***5.1.papkowata:***

*Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwo strawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwo strawnej.*

*a) śniadanie i kolacja - o konsystencji papkowatej,*

*b) obiad – zupa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, herbata lub kompot. Wszystkie potrawy rozdrobnione oddzielnie (a nie w formie zupy).*

***5.2. płynna wzmocniona:***

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

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

**Dieta do żywienia przez sondę.**

Dieta o jednolitej, płynnej konsystencji. Wymagana kaloryczność diety – 2000kcal/dzień, 1kcal/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. 50gmaka 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. |

***6.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.*

***7.Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych:***

*Zasadniczą cechą diety jest ograniczenie produktów bogatych w nasycone kwasy tłuszczowe i częściowe zastąpienie ich produktami obfitującymi w jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe. W praktyce eliminuje się tłuste produkty pochodzenia zwierzęcego oraz wszystkie dodawane tłuszcze zwierzęce, a uwzględnia się oleje roślinne – słonecznikowy, sojowy, a także oliwę z oliwek.*

* *śniadanie – zupa mleczna z mleka 1,5% tł,, pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, kawa zbożowa z mlekiem*
* *obiad - zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej,*
* *kolacja - pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, herbata*

***8.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 (< 50 IG) powinny zapewnić 40–50% wartości energetycznej dziennej racji pokarmowej (co daje 200-275 g 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.*

* *Śniadanie - zupa mleczna + pieczywo 120g (graham lub razowe), masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru + dodatek do pieczywa*
* *obiad – w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:*

*- 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki, kasza, ryż, makaron) + surówka lub sałatka,*

*-4 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,*

*- 2 raz zupa + II danie z potrawą bezmięsną,*

*- 1 raz zupa + II danie: ryba w porcji, albo w formie kotleta/pulpeta + ziemniaki + surówka/sałatka,*

*kompot lub herbata (czarna lub owocowa).*

*c) kolacja - pieczywo 120g (graham lub razowe) + masło 15g + herbata + dozwolony dodatek do pieczywa + herbata bez cukru.*

**Uwaga:**

* 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania lub kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, ogórek zielony/kiszony 50g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

*W przypadku dodatkowej modyfikacji diety do diety łatwo strawnej – dobór produktów taki jak w diecie łatwo strawnej.*

***9.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* | *150 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* | *50g* | |  |
| *15* | *Twarożek* | *50g* | |  |
| *16* | *Ser żółty krojony* | *40g* | |  |
| *17* | *Ser topiony* | *50g* | |  |
| *18* | *Dżem* | *50g* | |  |
| *19* | *Miód w opakowaniach jednorazowych* | *25g* | |  |
| *20* | *Wędlina podrobowa* | *40g* | |  |
| *21* | *Jajko* | *1 szt.* | |  |
| *22* | *Galaretka drobiowa* | *150g* | |  |
| *23* | *Sałatka jarzynowa* | *150g* | |  |
| *24* | *Pomidor* | *1 szt.* | |  |

***II. Posiłek obiadowy***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *1* | *Zupa* | *400 ml* |  |
| *2* | *Ziemniaki* | *200g* |  |
| *3* | *Kluski śląskie, kopytka* | *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* | *Sałata zielona ze śmietaną/olejem/ vinegrette* | *80g* |  |
| *8* | *Udko z kurczaka* | *1 szt.* |  |
| *9* | *Potrawka z kurczaka* | *180g, mięso – 100g, 80g sos* |  |
| *10* | *Filet z kurczaka* | *70g* |  |
| *11* | *Zrazy zawijane* | *70g* |  |
| *12* | *Sztuka mięsa* | *70g* |  |
| *13* | *Kotlet mielony* | *100g* |  |
| *14* | *Pieczeń wieprzowa + sos* | *80g +80g* |  |
| *15* | *Kotlet schabowy* | *80g* |  |
| *16* | *Wątroba duszona* | *120g* |  |
| *17* | *Gulasz wieprzowy, wołowy* | *180g: mięso 100g, sos-80g* |  |
| *18* | *Bitki wieprzowe* | *80g, sos – 80g* |  |
| *19* | *Klopsiki, pulpet* | *80g* |  |
| *20* | *Ryba w jarzynach* | *80g ryba, jarzyny – 50g* |  |
| *21* | *Ryba pieczona* | *80g* |  |
| *22* | *Filet z ryby smażony* | *90g* |  |
| *23* | *Kotlet/pulpet z ryby* | *80g* |  |
| *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 .*
* *Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku 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 identyfikacje 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.*

***Wzór karty kontroli zostanie uzgodniony z wybranym wykonawcą***

*Kontrola będzie obejmowała 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.*

* *Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:*

*- dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych - od 2 ºC do 8ºC (+/-2 ºC),*

*- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 80ºC, II danie temp. nie niższą niż 70ºC (+/-2 ºC),*

* *Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dzienny jadłospis dla wszystkich występujących w danym dniu diet w ilości 1 szt.*
* *Dopuszczamy dostawę kolacji wraz z obiadem*
* *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, 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. *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. IŻŻ, Warszawa 2001r.).*
4. *Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości. 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.*
5. *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 użycia sita typu szarpak. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie w w/w potrawach mięsa mielonego garmażeryjnego.*
6. *Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz uwzględnianie produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).*
7. *W jadłospisach należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.*
8. *W jadłospisie należy uwzględnić masło o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82%.*
9. *Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 60%.*
10. *W jadłospisach jako dodatki do pieczywa należy ograniczać stosowanie wędlin/kiełbas niższego gatunku tj. homogenizowanych np. parówki, serdelki, mortadela oraz wędlin podrobowych - do 5 razy na dekadę. Parówki muszą zawierać min. 70% wkładu mięsnego, wędliny min. 80%. Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia tych wymagań w trakcie audytu u Wykonawcy, może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet itp.*
11. *W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaj, mleko i przetwory.*
12. *Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia danych o dziennej wartości energetycznej i odżywczej dotyczących żądanej przez Zamawiającego diety.*
13. *Wartość odżywcza ma uwzględniać białko, tłuszcz, węglowodany, cholesterol, oraz ew. inne składniki żądane w zależności od diety (np. sód w diecie niskosodowej).*
14. *W przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowatej, płynnej, ich skład oraz wartość energetyczną i odżywczą należy podawać codziennie.*
15. *Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.*
16. *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., masło15g, 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/rok*

*dżem/miód 25g 10*

*masło 15g 30*

*szynka konserwa 110 g 15*

*sucharki bezcukrowe 6*

*kaszka ryżowa bezmleczna 4*

*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. *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.*
3. *Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP oraz zasadami systemu HACCP i ISO 22000: 2005*
4. *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.*
5. *Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi.*
6. *Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków przez okres umowy, bez względu na występujące awarie.*
7. *Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pacjentom odpowiedniej ilości napojów między posiłkami, zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem. Napoje powinny być stale dostępne.*
8. *Wykonawca ma obowiązek zapewnić swojemu pracownikowi wózek do transportu termosów na terenie budynku Szpitala.*
9. *Wykonawca będzie podlegał ocenie rocznej zgodnie z ustalonymi kryteriami szczegółowymi. Wyniki oceny zostaną przesłane przez Zamawiającego po jej dokonaniu i podpisaniu przez Prezesa Szpitala,*
10. *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.*
11. *W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, będzie wystawiony protokół wadliwych dostaw posiłków.*
12. *Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania obiektów Wykonawcy, w których produkowane są posiłki dla Zamawiającego. Z wizyty będzie sporządzony protokół, podpisany przez obydwie strony.*
13. *Wykonawca zapewni odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchenek oddziałowych. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala. Pranie odzieży roboczej pracowników przebywających w komórkach organizacyjnych Szpitala w Pyskowicach w czasie realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania odzieży szpitalnej (należy przedłożyć w ciągu 7 dni od daty podpisania umowy, kserokopię zawartej umowy wraz z zaświadczeniem Inspekcji Sanitarnej, że zakład pralniczy spełnia wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania odzieży szpitalnej) na własny koszt.*
14. *Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w kuchenkach oddziałowych (trzy kuchenki oddziałowe ) środków do mycia naczyń po posiłkach w zmywarkach gastronomicznych stanowiących wyposażenie kuchenne, oraz zapewnienia niezbędnych środków eksploatacji zmywarek.*
15. *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)*
16. *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.*
17. *Zamawiający w celu wykonywania usługi udostępni bezpłatnie Wykonawcy pomieszczania trzech kuchenek oddziałowych oraz jedno pomieszczenie na parterze do przyjmowania posiłków .*
18. *Wykonawca będzie prowadził książkę , w której będą dokonywane wpisy dotyczące jakości wykonywanej usługi oraz uwagi.*
19. *Wykonawca zobowiązany będzie do składowania odpadów pokonsumpcyjnych w wyznaczonym przez Zamawiającego magazynie odpadów medycznych do czasu ich odbioru, nie rzadziej niż zakładają to przepisy dotyczące odpadów pokonsumpcyjnych .*
20. *Jednocześnie Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi do wglądu umowę na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych .*
21. *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.*
22. *Ponadto wykonawca zapewni 100 sztuk zestawów stołowych jednorazowych ( talerz do zupy, talerz do drugiego dania, kubek, sztućce)- dostarczone w pierwszym tygodniu umowy*
23. *Wykonawca nie może podać posiłku na zastawie wyszczerbionej, potłuczonej lub brudnej . Zamawiający nie dopuszcza podania pacjentom zastawy jednorazowej , z wyłączeniem szczególnych przypadków każdorazowo zgłaszanych przez Zamawiającego ( salmonella, awaria wyparzaczy , brak wody)*
24. *Wykonawca myje zestawy stołowe w kuchenkach oddziałowych z wykorzystaniem myjni automatycznych z funkcją wyparzania*
25. *Wykonawca zapewnia na własny koszt środki myjące do myjni automatycznych oraz środki do mycia ręcznego do każdej kuchenki oddziałowej.*
26. *Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za warunki sanitarne w przekazanych pomieszczeniach do dyspozycji, w tym zobowiązuje się w doposażenie w niezbędny sprzęt (stoły, krzesła, lodówki podręczne, wózki transportowe itp.)*
27. *Zamawiający bezpłatnie udostępni trzy bemary jezdne eklektyczne*

***WYMAGANIA SANITARNE***

***Wykonawca odpowiedzialny jest za:***

*1) Utrzymanie w należytym 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 prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy*

*8) Pobieranie prób wymazów bakteriologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.*

*9) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania umowy, w późniejszym okresie po uzyskaniu pozytywnej oceny jeden raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.*

*10).Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania wymazu z naczyń i przekazania ich do badania na koszt Wykonawczy, nie częściej niż raz na kwartał .*