

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Zakres realizacji zamówienia obejmuje:

- 1.1. układanie trzytygodniowych jadłospisów zgodnie z normami INSTYTUTU ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA;
- 1.2. wyliczanie wartości odżywczej jadłospisów ( dla diety normalnej, łatwo strawnej i cukrzycowej);
- 1.3. sporządzanie posiłków w kuchni Wykonawcy
- 1.4. transport posiłków do szpitala w termosach;
- 1.5. dystrybucję posiłków na oddziałach szpitalnych w systemie wózków „bemarowych”;
- 1.6. zbieranie i mycie naczyń oraz zagospodarowanie odpadków pokonsumpcyjnych;

### 2. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 2.1. przestrzegania norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, uwzględniając poszczególne grupy ludności;
- 2.2. stosowania zasad racjonalnego żywienia z uwzględnieniem prozdrowotnego charakteru posiłków;
- 2.3. stosowania zasad systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP;
- 2.4. przestrzegania zasad higieny oraz warunków produkcji i obrotu żywnością zgodnie z aktualnymi normami prawnymi zawartymi w ustawie z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ. U.2006 , nr 171, poz. 1225 ) oraz rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy w sprawie higieny środków spożywczych z dnia 29.04.2004 r.;
- 2.5. zapewnienia transportu żywności zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19.12.2002 w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami.[Dz.U.2002,234.1979]
- 2.6. umożliwienia pobierania próbek żywności przed dystrybucją zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego [Dz.U.2007.80.545].
- 2.7. zagwarantowania możliwości prowadzenia na każdym etapie kontroli procesu produkcyjnego, stanu sanitarno- epidemiologicznego w siedzibie Wykonawcy przez pracowników Sekcji Żywienia i Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych Zamawiającego, oraz wglądu do protokołów kontroli zewnętrznej;
- 2.8. zagwarantowania Zamawiającemu co najmniej jeden raz w roku możliwości wykonania przez Sanepid badań kaloryczności posiłków. Kosztami badania obciążony będzie Wykonawca.
- 2.9. umożliwienia przedstawicielowi Zamawiającego (dietetyk) dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków (udostępnienia nieodpłatnie jednej porcji każdego posiłku celem degustacji);
- 2.10. udostępnienia Zamawiającemu protokołów z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przeprowadzonej w siedzibie Wykonawcy i dzierżawionych od Zamawiającego pomieszczeniach.
- 2.11. realizacji planu przystosowania ( zał. nr 8) i wyposażenia pomieszczeń na zaplecze kuchenne w terminie określonym w ofercie [załącznik nr 1 do SIWZ poz.1.4] i zaakceptowanym przez Zamawiającego [załącznik nr 3 do SIWZ,§8.5].

### 3. Zamawiający wymaga:

- 3.1. dostarczenia - w ciągu 30 dni od daty podpisania umowy - PROCEDUR POSTĘPOWANIA zgodnie z HACCP w zakresie:
  - transportu zewnętrznego posiłków,
  - dystrybucji posiłków,
  - postępowania z brudnymi naczyniami, sztućcami i odpadkami pokonsumpcyjnymi.

- sprzątania pomieszczeń.

3.2. przedstawienia dokumentacji potwierdzającej prowadzenie pomiarów i wykonywanie czynności niezbędnych dla zapobiegania zatruciom pokarmowym

- umowy z firmą DDD;
- umowy z pralnią (pranie odzieży roboczej i nakładek używanych do sprzątania).

3.3. dysponowania wykwalifikowanym personelem zapewniającym prawidłowe wykonanie usługi;

3.4. zatrudnienia następujących pracowników:

a) dietetyka - ( zatrudnionego w siedzibie firmy w pełnym wymiarze godzin) z udokumentowanymi kwalifikacjami i minimum 3 letnią praktyką w zawodzie, do którego obowiązków na terenie firmy należeć będzie między innymi:

- układanie jadłospisów i wyliczanie ich wartości odżywczej zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet i zasadami żywienia;
- kontrola jakości dostarczanych surowców i produktów żywnościowych przeznaczonych do produkcji posiłków;
- nadzorowanie i kontrolowanie procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji potraw w siedzibie firmy;
- nadzór nad prawidłowym pakowaniem i transportem posiłków;
- kontakt z Sekcją Żywienia Zamawiającego w przypadku korekty jadłospisu, wystąpienia nieprawidłowości, w przypadku potrzeby ułożenia jadłospisu dla diet specjalnych.

b) kucharek - z udokumentowanym wykształceniem minimum zawodowym gastronomicznym;

c) osoby, która koordynuje pracę osób realizujących przedmiot zamówienia w siedzibie Zamawiającego (osoba ta powinna mieć wykształcenie minimum średnie gastronomiczne);

d) osób zapewniających sprawną dystrybucję posiłków:

- 1 osoba do obsługi wózka niegrzewczego;
- 2 osoby do obsługi wózka bimarowego;

e) osoby/osób do wykonywania czynności porządkowych;

W/w pracownicy powinni na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji umowy włączyć się w pracę przy dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych tak, aby płynnie wejść w tok wydawania i dystrybucji posiłków.

3.5. dostarczenia na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji umowy:

a) aktualnej listy pracowników biorących udział przy realizacji przedmiotu zamówienia, w tym kierowców;

b) zaświadczeń o przebytych szkoleniach z zakresu:

- zasad sanitarno- epidemiologicznych obowiązujących w jednostkach świadczących usługi dla szpitali;
- BHP;
- obsługi windy towarowej;
- zaświadczeń lekarskich pracowników zajmujących się przygotowaniem żywności i dystrybucją zgodnie z rozporządzeniem z dnia 18.12.2002 Ministra Zdrowia w sprawie badań lekarskich do celów sanitarno- epidemiologicznych [Dz.U.2002,234.1975];

c) kopii dokumentów potwierdzających kwalifikacje:

- dietetyka;
- kucharek.

3.6. zobowiązania na piśmie członków personelu wykonujących usługę w siedzibie Zamawiającego do zachowania tajemnicy wszystkich informacji, powziętych przez nich w związku z wykonywaniem usługi, a których ujawnienie mogłoby spowodować szkodę Zamawiającemu.

3.7. dostarczenia jadłospisu na 7 dni przed jego wprowadzeniem, do Sekcji Żywienia Zamawiającego w celu akceptacji;

Jadłospis powinien zawierać:

- dzienne zestawienia posiłków w rozbiciu na poszczególne diety;
  - \* normalna,
  - \* łatwo strawna,
  - \* cukrzycowa,
  - \* wysokobiałkowa,
  - \* wątrobową,
  - \* papkowata,
  - \* dla dzieci.
- ilości wagowe potraw;
- wyliczenie wartości odżywczej dla diety normalnej, łatwo strawnej i cukrzycowej;

3.8. uzgadniania diet specjalnych z dietetykiem Sekcji Żywienia Szpitala;

3.9. uwzględnienia potraw tradycyjnych w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię oraz Święta Bożego Narodzenia.

3.10. dostarczania dekadowych jadłospisów do wiadomości pacjentów i personelu Zamawiającego najpóźniej przed śniadaniem w pierwszym dniu jego obowiązywania;

3.11. zapewnienia sprzętu i naczyń niezbędnych do wykonania zamówienia, włącznie z naczyniami stołowymi i sztucami przeznaczonymi dla pacjentów;

- urządzenia tj: zmywarka do naczyń, zmywarka do termosów, warnik – nie starsze niż 5 lat (potwierdzone paszportami sprzętu);

3.12. w przypadku zamówień na Oddział Intensywnej Terapii, SOR posiłki muszą być dostarczane w zamykanych naczyniach jednorazowych, dopuszczonych do żywności zimnej i gorącej wraz z jednorazowymi sztucami;

3.13. w przypadku zamówień diet biegunkowych, diet dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym, posiłki muszą być dostarczone w naczyniach jednorazowych dopuszczonych do żywności zimnej i gorącej wraz z jednorazowymi sztucami;

3.14. dostarczenia posiłków na poszczególne oddziały w ustalonych przez Zamawiającego godzinach. Dystrybucja posiłków na oddziałach musi się odbywać tylko w systemie wózków bemaowych dostarczonych do Szpitala przez Wykonawcę;

3.15. rozdzielania posiłków na oddziałach szpitalnych;

3.16. utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w dzierżawionych pomieszczeniach, posprzątania po wydanych i spożytych posiłkach, w tym zmywania naczyń i sztuców za pomocą profesjonalnego sprzętu (zmywarek);

3.17. Zamawiający dopuszcza możliwość zmywania naczyń i sztuców w siedzibie Wykonawcy.

3.18. zapewnienia przez cały czas trwania umowy odpowiedniej ilości czystych kubków i sztuców dla pacjentów poszczególnych oddziałów szpitalnych;

3.19. zapewnienia czystych i zdezynfekowanych pojemników na resztki pokonsumpcyjne oraz ich odbioru minimum jeden raz dziennie;

3.20. zapewnienia personelowi wydającemu posiłki, estetycznego ubrania ochronnego, obuwia oraz dbanie o ich bezwzględna czystość.

3.21. posiadania specjalnego sprzętu do dystrybucji posiłków, dostosowanego do potrzeb i wymogów szpitala tj. wózki grzewcze, sprzęt i termosy ze stali nierdzewnej. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków powinny posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie prawidłowej temperatury. Temperatura potraw w chwili dostarczenia do Szpitala nie może być niższa niż 65° dla II dania i 75° dla zup.

3.22. odbioru z oddziałów Zamawiającego brudnych naczyń, sztuców w zamkniętych pojemnikach.

3.23. odbioru oraz utylizacji resztek i odpadków pokonsumpcyjnych z oddziałów wraz z ich wywozem na zewnątrz obiektu samochodem innym niż przeznaczonym do transportu posiłków;

#### **4. Normy żywieniowe posiłków**

Przyjęto normy opracowane przez Instytutu Żywności i Żywienia, które określają dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu dla diety normalnej;

- 2200 kcal +/-10% (średnia dla mężczyzn i kobiet w wieku 31-50 lat)

- przy trzech posiłkach dziennie:

na śniadanie przypada 30% dziennego zapotrzebowania w kcal;

na obiad przypada 50% dziennego zapotrzebowania w kcal;

na kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal

- przy pięciu posiłkach dziennie:  
na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na II śniadanie przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na obiad przypada 45% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;
- przy sześciu posiłkach (dieta cukrzycowa)  
na I śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na II śniadanie przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na obiad przypada 40% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na I kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;  
na II kolację przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal;

Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej diety normalnej wynosi:

- białka ogółem 80 g (w tym białko zwierz. 45g);
- tłuszcz 80 g;
- węglowodany 300 g;
- błonnik pokarmowy 20 - 30g;

Zawartość % składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi:

- białko -13% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego;
- tłuszcz - 30% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego;
- węglowodany - 57% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego.

Zawartość % składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej dla diety cukrzycowej wynosi:

- białko -15 - 20% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego;
- tłuszcz - do 30% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego (w tym tłuszczu zwierzęcego nie więcej niż 10%);
- węglowodany - 45 - 50% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego.

W diecie cukrzycowej wartość energetyczna nie więcej jak 1800 kcal, zawartość wymienników węglowodanowych w dziennej racji pokarmowej nie powinna przekraczać 26-30 WW.

## 5. Wykaz diet szpitalnych:

- > dieta normalna,
- > łatwostrawna,
- > cukrzycowa,
- > wątrobowa,
- > wysokobiałkowa,
- > niskobiałkowa,
- > z ograniczeniem tłuszczów,
- > nisko sodowa,
- > przecierana,
- > papkowata,
- > dzieci II r.ż.
- > i inne indywidualnie zlecane przez lekarzy.
- > kleik (+ porcja sucharków 3 szt.)
- > zupa obiadowa dla pacjentów wypisywanych do domu.

### PRZECIĘTNE ILOŚĆ POSZCZEGÓLNYCH DIET SZPITALNYCH W 2016 i 2017 ROKU

Rodzaj diety	Przeciętnie miesięcznie w 2016r	Przeciętnie miesięcznie w 2017r
- dieta łatwostrawna	1636	1576
- dieta cukrzycowa	968	972
- dieta wątrobowa	153	180
- dieta „papkowata”	200	208
- dieta przecierana +sonda	478	513
- dzieci II rok życia	43	37
- pozostałe diety specjalne	114	107

Rodzaj diety	Przeciętnie miesięcznie w 2016r	Przeciętnie miesięcznie w 2017r
- dieta łatwostrawna	1636	1576
- kleik	429	456
- zupy obiadowe	370	337

### ILOŚĆ POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW W SZPITALU W 2016 i 2017 ROKU

Rodzaj posiłku	2016r	Przeciętnie miesięcznie w 2016r	2017r - za 11 miesięcy	Przeciętnie miesięcznie w 2017r
Śniadanie + śniadanie na Stację dializ	55 316+10 554	4610 + 880	49 517 + 9 124	4 501 + 829
Obiady	56 088	4 691	50 257	4 569
Kolacje	54 034	4 503	49 251	4 477
Zupa obiad	4 442	370	3 713	337
Kleik ( + sucharki)	5 149	429	5 016	456

Wyżywienie dla pacjentów dializowanych (kanapki) dostarczane 3 razy dziennie i doliczane jest do ogólnej ilości śniadań (1 śniadanie = 2 kanapki)

Do posiłków obiadowych wliczane są posiłki regeneracyjne dla pracowników szpitala w ilości 4-5 szt dziennie

### Ilości posiłków dla poszczególnych diet:

	Rodzaj diety	Ilość posiłków
1	Normalna	śniadanie, obiad, kolacja
	Łatwostrawna	
	Niskobiałkowa	
	Z ograniczeniem tłuszczów	
	Papkowata	
2	Wysokobiałkowa	śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja
	Przecierana	
3	Cukrzycowa	śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja I, kolacja II
	Cukrzycowa- papkowata	

Bez względu na rodzaj diety wszystkie dzieci	śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja
---	---

### 7. Wymagania dotyczące dostarczanych posiłków:

- potrawy należy wykonać ze świeżych, sezonowych, dobrych jakościowo, naturalnych produktów;
  - masło (82%)- podzielone na porcje, dostarczane w oryginalnych opakowaniach;
  - pieczywo białe, razowe – o cechach świeżości, miękkie, niekruszące się;
  - chleb bezglutenowy;
  - porcja mięsa dla diety przecieranej - dokładnie zmielona i zapakowana w oddzielnym, zamkniętym pojemniku;
- do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety;
- prawidłowe rozdzielenie wartości kalorycznej i objętości pożywienia na posiłki w ciągu dnia;
- urozmaicenie posiłków pod względem doboru produktów, nie powtarzając planowanych potraw w ciągu 7 dni;
- prawidłowy dobór kolorystyki i konsystencji produktów i potraw;

- minimum jeden raz w ciągu tygodnia ciepła kolacja.

## **8. Zasady zamawiania posiłków:**

Ilość posiłków wykonawca przygotowuje na podstawie zapotrzebowania z poszczególnych oddziałów szpitalnych, przygotowanego i podpisanego przez pracownika Sekcji Żywienia Zamawiającego.

Zapotrzebowanie na posiłki wysyłane jest faxem trzy razy dziennie, tj;

- śniadanie i II śniadanie - do godz. 6.30
- obiad i podwieczorek - do godz. 9.30
- kolacja i kolacja nocna cukrzycowa - do godz. 14.30

Zamawiający zastrzega sobie prawo do telefonicznej korekty zapotrzebowania do 1 godz. po wysłaniu zamówienia.

## **9. W oddziałach szpitalnych obowiązuje następujący porządek dziennego wydawania posiłków:**

śniadanie I	godz. 8 <sup>00</sup> - 9 <sup>00</sup>
śniadanie II	godz. 10 <sup>30</sup>
obiad	godz. 12 <sup>30</sup> - 14 <sup>00</sup>
podwieczorek	godz. 15 <sup>00</sup>
kolacja i posiłek nocny	godz. 17 <sup>00</sup> - 18 <sup>00</sup>