**Zmodyfikowany załącznik nr 2 A**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA– dotyczy pakietu 1**

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
2. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług przygotowania i dostarczania trzech posiłków dziennie (osobodzień żywienia) dla pacjentów SP ZOZ Zespołu Szpitali Miejskich w Chorzowie przez okres 24 miesięcy** **(od 01.01.2021 r. do 31.12.2022 r.)**
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do oddziałów szpitalnych we własnym zakresie i własnymi środkami transportu.
4. Dostawy realizowane będą do oddziałów znajdujących się przy **ulicy Strzelców Bytomskich 11 w Chorzowie (10 oddziałów szpitalnych). Ilość posiłków w okresie 24 miesięcy (od 01.01.2021 r. do 31.12.2022 r.) wynosi 140 000 osobodni żywienia.** Realizowana przez Wykonawcę dostawa posiłków musi być zgodna asortymentowo i ilościowo z zamówieniem otrzymanym od Zamawiającego.
5. Wyjaśnienie dotyczące dojazdu do jednostki organizacyjnej:

Transport (samochód dostawczy) ma możliwość podjeżdżać od strony Izby Przyjęć, a dalej z pozycji ziemi można transportować pojemniki z żywnością bezpośrednio do szybu windowego (w przypadku Pawilonu nr I i II połączone są podziemnym łącznikiem).

1. Posiłki dostarczane będą do Pawilonu nr I, II oraz X:



1. **SZCZEGÓŁOWY OPIS WARUNKÓW ZAMÓWIENIA:**

**2.1. Zasady dostarczania posiłków**

1. Żywienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem nomenklatury diet obowiązującej w Zespole Szpitali Miejskich w Chorzowie oraz zaleceń dietetycznych.

2. Dostawy do oddziałów Zamawiającego znajdujących się na terenie Zespołu Szpitali Miejskich w Chorzowie przy ulicy Strzelców Bytomskich 11 odbywać się będą systematycznie przez cały okres obowiązywania umowy, we wszystkie dni tygodnia - 3 razy dziennie zgodnie z harmonogramem:

* śniadanie: 7:30 – 8:00 + II śniadanie dla diety cukrzycowej
* obiad: 12:00 – 12:30
* kolacja: 14:00 – 14:30

3. Posiłki mogą być dostarczane łącznie tzn. śniadanie z drugim śniadaniem i obiad z kolacją pod warunkiem, że potrawy zachowają odpowiednią temperaturę. Dostarczane posiłki rozdzielane będą na poszczególne oddziały szpitala wg. zgłoszonej uprzednio ilości, przy czym obiad powinien być umieszczony w termosach lub pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę. W momencie przekazania posiłków gorących na oddział odbywać się będzie pomiar temperatury, która powinna wynosić:

1. dla potraw na zimno (surówki, sałatki, pasty) maksymalnie 4 oC;
2. dla potraw gorących:

– zupy minimum 75 oC

- II dania (sos, dodatek skrobiowy, jarzyna na ciepło) minimum 75 oC

- mięso nie mniej niż 65 oC

Posiłki gorące, zgodnie z zaleceniem Powiatowej Stacji Sanitarnej, nie mogą być podgrzewane na oddziałach. Oddziały Zamawiającego nie mają możliwości podgrzewania potraw (nie posiadają podgrzewanych wózków typu bemar, dysponują jedynie wózkami dwupoziomowymi do rozwożenia posiłków).

1. **Każdy oddział Zamawiającego posiada własna kuchenkę oddziałową.**
2. *Dostarczane posiłki rozdzielane będą na poszczególne oddziały szpitala wg zgłoszonej uprzednio ilości, przy czym obiad powinien być umieszczony w termosach lub pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę, natomiast produkty na śniadanie i kolację powinny być uprzednio poporcjowane w pojemnikach (- przez porcjowanie Zamawiający rozumie podział posiłków na poszczególne oddziały szpitala); pieczywo (chleb) należy dostarczać pokrojone w workach chroniących przed zalaniem i zmoknięciem.* ***Dla osób z potwierdzonym zakażeniem SARS CoV-2 Zamawiający wymaga podawania posiłków w pojemnikach jednorazowych dostarczanych przez Wykonawcę na jego koszt .” Zamawiający informuje, że został zobowiązany decyzją Wojewody Śląskiego do utworzenia Oddziału „Izolatorium” na 60 łóżek w jednostce przy ul. Strzelców Bytomskich 11 z przeznaczeniem dla pacjentów z potwierdzonym zakażaniem SARS CoV-2*Do obowiązków Wykonawcy będzie należała dostawa posiłków do drzwi oddziału**, a dalszą dystrybucją zajmować się będzie personel Zamawiającego; Personel szpitala nie uczestniczy przy wyładunku posiłków ze środka transportu. Wykonawca **musi zabezpieczyć** personel do wyładunku posiłków w termosach oraz wózki do ich transportu;
3. Wykonawca zobowiązany jest:
* przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.),
* zaoferować w jadłospisie wędliny dobrej jakości, świeże, nie zawierające dodatkowych skrobi, soi, bez dodatku błonnika bambusowego i innych wypełniaczy.
* co najmniej 2 razy w tygodniu na wezwanie Zamawiającego przekazać wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek wraz z wykazem gramatury;
1. Wykonawca zobowiązany jest:
* dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii dostarczać codziennie mieszanki odżywcze zgodnie ze składem kalorycznym i odżywczym ujętym w **Załączniku nr 11 do SIWZ**
* systematycznego dostarczenia przedmiotu zamówienia na podstawie codziennych zamówień składanych telefonicznie z podaniem ilości posiłków i diet dla poszczególnych oddziałów Szpitala:

 - do godz. **930** - ilość kolacji i obiadu

- do godz. **1400** - ilość śniadań na dzień następny,

* przy czym korekty dotyczące ilości i rodzaju diet na dzień bieżący do zleceń przyjmowane będą:

- do godz. **1000** - dotyczące ilości obiadu i kolacji,

- do godz. **1400** - dotyczące ilości śniadań (na dzień następny),

* skalkulować w cenie osobodnia żywienia (tj. kosztów surowców i transportu do siedziby Zamawiającego oraz wytworzenia posiłków) **przyjmując wartość wsadu do kotła w wysokości 14,50 zł brutto**.
* odebrać zwrotnie naczynia po obiedzie - po godz. **1430** oraz zapewnić mycie i dezynfekcję opakowań (termosy, pojemniki, garnki, itp.) we własnym zakresie.
1. Pojemniki, w których zostanie dostarczone śniadanie należy odebrać wraz z naczyniami z obiadu, a naczynia, w których została dostarczona kolacja - następnego dnia rano przy dostawie śniadania. Pojemniki, z których wydawane będą posiłki, do czasu odbioru ich przez Wykonawcę, składowane będą w kuchenkach oddziałowych.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do drzwi danego oddziału (naczynie „brudne" - termos, pojemnik termoizolacyjny pozostaje poza obrębem oddziału; na oddział wnoszone będą naczynie „czyste" z posiłkiem, podlegające wyparzaniu),
3. Posiłki będą porcjowane z naczyń „czystych" umieszczonych na wózkach przy kuchenkach oddziałowych przez personel oddziału. Zamawiający posiada wózki, na których porcjowane są posiłki.
4. Dostarczane posiłki winny być przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne

odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze. Posiłki muszą być przygotowywane z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno- sanitarnych.

1. Transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.
2. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy wraz z resztkami jedzenia bez obowiązku ich mycia i dezynfekcji.
3. Opakowania zbiorcze (termosy, pojemniki typu cambro, GN, itp.) winny być odpowiednio oznakowane, uwzględniając oddział, na który są przeznaczone oraz (w opisie – szczególnie na termosach) zawierać informację o diecie i ilości porcji, jaką zawierają. Pojemniki GN z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta bezsolna).
4. Zamawiający stosując zwrot: „naczynia" ma na myśli wszystkie GN, termosy i inne pojemniki, w których Wykonawca dostarcza posiłki; Zamawiający pozostawia Wykonawcy dowolność w wyborze naczyń transportowych typu termoporty, z zachowaniem norm sanitarnych;
5. Mycie ww. „naczyń" należy do obowiązków Wykonawcy (Zamawiający nie ma możliwości, by wstępnie opłukiwać pojemniki GN i termosy zanim przekaże je Wykonawcy do zmywania);
6. **Zamawiający wymaga, aby pojemniki GN oraz termoporty były nowe i nigdzie wcześniej nieużytkowane, nieuszkodzone, niepoplamione. Wykonawca zapewni pojemniki GN szczelnie zamykane, aby podczas transportu nie doszło do wylania i wystygnięcia potraw.** Zamawiający nie narzuca marki zastosowanych termosów do przewożenia posiłków wymagając jedynie, by dostarczane w nich posiłki posiadały wymaganą temperaturę i były oznakowane.
7. Za zmywanie talerzy, kubków, sztućców po posiłkach odpowiada Zamawiający.
8. W nagłych przypadkach, niewynikających z winy Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość złożenia zamówienia dodatkowego na godzinę przed wyznaczonym terminem dostawy.

**2.2. Zasady planowania jadłospisów**

**1. Podstawowe zasady sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego:**

Wykaz norm dziennych racji pokarmowych, ich wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

**2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:**

• Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004)

• Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd d.s. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

• Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

• Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,

• Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. 2019 poz. 1252) – m.in. zasady GHP/GMP oraz normy HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji

• norm ISO 22000

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

**2.3. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego**

* 1. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące diety (klasyfikacja diet):

**I. DIETA PODSTAWOWA**

**III. DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI – PŁYNNA:**

**III a. DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI – PŁYNNA WZMOCNIONA**

**III b. DIETA PŁYNNA DO ŻYWIENIA PRZEZ ZGŁĘBNIK LUB SONDĘ**

**III c.** **DIETA O ZMIENIONEJ KONSYSTENCJI - PAPKOWATA**

**IV. DIETA ŁATWOSTRAWNA**

**IV a. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU**

**IV b. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO**

**V. DIETA UBOGOENERGETYCZNA**

**VII. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW**

**VIII. DIETA BOGATOBIAŁKOWA**

**VIII a. DIETA NISKOBIAŁKOWA**

**IX. DIETA BOGATORESZTKOWA**

**X. DIETA Z KONTROLOWANĄ ZAWARTOŚCIĄ KWASÓW TŁUSZCZOWYCH**

* 1. Zamawiający zleca także diety specjalne (na wniosek lekarza), nieujęte we ww. klasyfikacji.
	Diety specjalne:

a) dieta ziemniaczana - stosowana w ostrej niewydolności nerek,

b) dieta w krwawiącym wrzodzie żołądka – zgodnie z załącznikiem nr 9 do SIWZ,

c) dieta bezresztkowa - stosowana w schorzeniu jelit.

* 1. Dieta I - podstawowa, tzw. normalna stanowi podstawę do planowania diet leczniczych, obejmując pokarmy spożywcze dla osób zdrowych z wyłączeniem pokarmów trudno strawnych i wzdymających. **Dieta ta stanowi ok. 50% wszystkich posiłków.**

**2.4. Wymagania Zamawiającego w zakresie norm żywieniowych**

1. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z trzech posiłków powinno wynosić:

- śniadanie 30 – 35 %

- obiad 35 – 40 %

- kolacja 25 – 30 %

2. Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa składnika** | **Zalecane ilości** |
| Kalorie | Ok. 2200- 2400 |
| Węglowodany | Ok. 300-400 g do 60% zapotrzebowaniadziennego |
| Białko | Ok. 70 - 80 g w diecie wysoko białkowej 90- 100 g do 15 % dziennego zapotrzebowania |
| W tym białko zwierzęce | 25-40 g |
| Tłuszczw tym NNKT | Ok. 50 - 75 g do 25%Ok. 4-7 g |

Jadłospisy powinny zawierać odpowiednią ilość wszystkich niezbędnych dla człowieka składników odżywczych, tzn. białek, węglowodanów, tłuszczów głównie pochodzenia roślinnego bogatych w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, witamin, składników mineralnych zgodnie z założeniami poszczególnych diet.

**2.5. Wymagania szczegółowe w zakresie planowania jadłospisów Zamawiającego.**

**1. Śniadanie:**

- codziennie dwa rodzaje świeżego pieczywa chleb mieszany 2 kromki, bułka kajzerka 50 g dla

wszystkich diet z wyłączeniem cukrzycy

- dla diety cukrzycowej 3 kromki chleba razowego i 2 kromki chleba mieszanego

- dla diety bezglutenowej – pieczywo bezglutenowe 4 kromki

- masło 82 % tłuszczu 20 g

- zupa mleczna (300 ml) zgodnie z zamówieniem

- kawa mleczna co drugi dzień w pozostałe dni herbata (250 ml)

- codziennie dla każdej diety dodatek śniadaniowy białkowy oraz dodatek warzywny lub owocowy

- raz w dekadzie dozwolony dżem oprócz diety niskowęglowodanowej

**Dodatki śniadaniowe w przypadku diety podstawowej (normalnej):**

* **nabiałowy**

- ser biały twarogowy ze szczypiorkiem lub koperkiem 70 g

- twarożek 70 g

- ser żółty 60 g

- serek topiony 50 gram

- jajko na twardo 1 szt

- serek typu wiejski 70 g

- serek waniliowy 70 g

- pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem w okresie jesienno-zimowym 70 g

- inny po zatwierdzeniu przez zamawiającego

* **mięsny**

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3 - 4 plasterki

- kiełbasa krakowska o zawartości mięsa min, 70 % 50 g 3-4 plasterków

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 70 % 50 g 3 – 4 plasterków

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3 – 4 plasterków

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g

- pasztet mięsny jedno porcjowy 50 g

- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 70% 1 sztuka w całości min 60 g

- kiełbaska śniadaniowa 1 szt w całości min. 60 g

- paprykarz szczeciński 70 g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

* **warzywny**

- pomidor 50 g

- ogórek zielony 50 g

- papryka czerwona, żółta,zielona - świeża lub konserwowa 50 g

- ogórek kiszony lub konserwowy 50 g

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście 20 g

- rzodkiewka min 50 g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

**Dodatki śniadaniowe w przypadku diety lekkostrawnej:**

* **nabiałowy**

- ser biały twarogowy 70 g

- twarożek 70 g

- serek typu wiejski 70g

- serek waniliowy 70 g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

* **lub mięsny**

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 70 % 50 g 3 – 4 plasterki

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3 - 4 plasterki

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g

- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 70% 1 sztuka w całości min 60 g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

* **warzywny**

- pomidor 50 g

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście (20 g)

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

Dodatki śniadaniowe w diecie cukrzycowej takie jak w przypadku diety lekkostrawnej **(wyłączając dżem i miód)**.

Inne diety są modyfikacją diety lekkostrawnej, **w diecie bezsolnej i cukrzycowej bezsolnej** wyłącza się pasztet drobiowy, **w diecie bezglutenowej uwzględnia się** dodatki nie zawierające glutenu,

Wszystkie wymienione dodatki należy zaplanować w jadłospisie dekadowym.

Dla diety bogatobiałkowej i płynnej dodatkowo należy uwzględnić jogurt naturalny lub owocowy w

opakowaniach jedno porcjowych nie mniej niż 150 g.

**2. II śniadanie codziennie dla diety cukrzycowej:**

- owoc o niskim indeksie glikemicznym 1 szt. jabłko, mandarynka, pomarańcza, kiwi, (grapefruit -

dopuszczalna 1 sztuki)

- kisiel bez cukru 150 g

- jogurt naturalny 150 g, maślanka 150 g

- jajko gotowane 1 szt

- wędlina 40 g wtedy, gdy nie ma jej na śniadanie czy kolację

- wafle ryżowe 2 szt

- sok pomidorowy 150 ml

**3. Obiad**

**Dieta podstawowa normalna**:

zupa, II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: smażona, pieczona, duszona) z zastosowaniem - mięsa z szynki wieprzowej, łopatki wieprzowej, schabu, karczku wieprzowego, fileta z kurczaka, udka z kurczaka, wołowiny, fileta z indyka, wątróbki drobiowej smażonej 140 g, fileta z ryby. Do mięsa pieczonego lub duszonego wymagany jest sos własny lub koperkowy jarzynowy, pomidorowy, koperkowy, pietruszkowy, cebulowy, musztardowy lub chrzanowy. Do mięs wymagany jest dodatek warzywny w postaci surówki, sałatki gotowane lub duszone, mizeria z ogórka zielonego, sałaty z sosem winegret lub śmietaną 100 g. Do mięsa mielonego w postaci kotletów lub klopsów również wymagany jest dodatek warzywny w ilości 100 g. Dodatek skrobiowy do II dania: ziemniaki z wody w okresie letnim, ziemniaki puree, ryż, kasza jęczmienna, kasza jaglana, makarony, kluski śląskie, kopytka; kompot owocowy 250 ml

**Dieta lekkostrawna i modyfikacje diet na bazie diety lekkostrawnej**:

zupa, II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: z zastosowaniem - fileta z kurczaka, udka z kurczaka , wołowiny, fileta z indyka, fileta z ryby, wątróbki drobiowej gotowanej 140 g**;** sosy - do mięsa i ryby w postaci gotowanej wymagany jest koperkowy, pietruszkowy, szpinakowy, warzywny z jarzyny trzyskładnikowej (marchew, pietruszka, seler), **w diecie bezglutenowej należy uwzględnić sos na bazie skrobi ziemniaczanej;** warzywa gotowane w ilości 100 g - marchew, buraki, Bukiet warzyw bez kalafiora, brokuły**, szpinak**, sałata zielona z sosem winegret; dodatek skrobiowy do II dania ziemniaki z wody w okresie letnim, ziemniaki puree, kasza jęczmienna, jaglana, makarony; kompot owocowy 250 ml

**Dieta cukrzycowa jest modyfikacją diety lekkostrawnej z uwagi na choroby towarzyszące** zupa, II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: z zastosowaniem - fileta z kurczaka, udka z kurczaka , wołowiny, fileta z indyka, fileta z ryby, wątróbki drobiowej gotowanej 140 g; sosy - do mięsa i ryby w postaci gotowanej wymagany jest koperkowy, pietruszkowy, szpinakowy, warzywny z jarzyny trzyskładnikowej (marchew, pietruszka, seler), sałata zielona z sosem winegret.

**4. Podwieczorek (w przypadku zaoferowania w formularzu ofertowym)**

jogurt owocowy/naturalny,

kisiel, budyń, galaretka – 150-200g;

ciasto, drożdżówka – 100-150g;

biszkopty, herbatniki, ciastka – 50g;

sok owocowy 100% w kartoniku – 200ml;

**5. Kolacja**

- codziennie dwa rodzaje świeżego pieczywa chleb mieszany 2 kromki, bułka kajzerka 50 g dla wszystkich diet z wyłączeniem cukrzycy

**-** dla diety cukrzycowej 3 kromki chleba razowego i 2 kromki chleba mieszanego

- masło 82% tłuszczu 20 g

- dla diety bezglutenowej – pieczywo bezglutenowe 4 kromki

- codziennie zupa mleczna (300 ml)

- herbata z cukrem (250 ml)

- codziennie dla każdej diety dodatek śniadaniowy białkowy oraz dodatek warzywny

- raz w dekadzie dozwolony dżem/ miód

**Dodatki kolacyjne w przypadku diety podstawowej (normalnej):**

* **nabiałowy**

- ser biały twarogowy ze szczypiorkiem lub koperkiem 70 g

- twarożek 70 g

- ser żółty 60 g

- serek topiony 50 g

- serek typu wiejski 70 g

- serek waniliowy 70 g

- pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem w okresie jesienno-zimowym 70 g

- inny po zatwierdzeniu przez zamawiającego

* **lub mięsny**

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki

- kiełbasa krakowska o zawartości mięsa min, 70 % 50 g 3-4 plasterków

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 70 %

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 70 %

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g

- pasztet mięsny jedno porcjowy 50 g

- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 70% 1 sztuka w całości min 60 g

- kiełbaska śniadaniowa 1 szt w całości min. 60 g

- paprykarz szczeciński 70 g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

* **warzywny**

- pomidor 50 g

- ogórek zielony 50 g w jednym kawałku

- papryka czerwona, żółta, zielona - świeża lub konserwowa 50 g w jednym kawałku

- ogórek kiszony lub konserwowy 50 g w jednym kawałku

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście (20 g)

- rzodkiewka min 2 szt w całości

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

**Dodatki kolacyjne w przypadku diety lekkostrawnej:**

* **nabiałowy**

- ser biały twarogowy 70 g

- twarożek 70 g

- serek typu wiejski 70 g

- serek waniliowy 70 g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

* **lub mięsny**

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 70 % 50 g 3-4 plasterki

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3-4 plasterki

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g

- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 68% 1 sztuka w całości min 60 g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

* **warzywny**

- pomidor 50 g

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście (20 g)

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

W diecie płynnej dodatek jogurtu naturalnego najmniej 150 ml do śniadania i kolacji

**6. Dodatkowe ograniczenia i wymagania w zakresie planowania jadłospisów:**

- Dzienna ilość posiłków ustalana będzie codziennie (siedem dni w tygodniu) na podstawie zapotrzebowania przekazywanego przez Dietetyczkę Szpitala.

- **Dla osób chorych na cukrzycę** (zgodnie z danymi ilościowymi podawanymi przez Zamawiającego) **II śniadanie;**

- Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością pożywienia jak również urozmaicane pod względem produktów.

- Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie dla diety cukrzycowej dań obiadowych w postaci klusek na parze, kopytek , pierogów oraz potraw zawierających Wysoki indeks glikemiczny IG.

- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie w posiłkach mięsa garmażeryjnego mielonego do przygotowywania potraw

- Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie do przygotowywania potraw mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM)

- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie produktów seropodobnych.

- do potraw typu: risotto, spaghetti, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca będzie stosował mięso rozdrobnione ręcznie lub maszynowo

- w przypadku planowania porcji z kurczaka nie dotyczy filetu z piersi stosował wyłącznie udko

- pulpety mięsne powinny posiadać minimum 70 % mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze

- Wykonawca nie będzie dostarczał mieszanek mlecznych

- pieczywo ma być świeże.

- W sezonie wiosenno- letnim (szczególnie w dniach o wysokiej temperaturze powietrza, powyżej 25oC) masło i wędliny dostarczać schłodzone, np. w lodówkach turystycznych.

**- W jadłospisie powinno uwzględnić się** potrawy z ryb, zróżnicowane potrawy mięsne, potrawy z jaj, mieszane pieczywo do śniadań i kolacji, masło ekstra (Wykonawca zobowiązany jest używać do śniadań i kolacji masła, a nie produktów masłopodobnych)**,** napoje do śniadań i kolacji,

- W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych, a także informacje o ich kaloryczności z uwzględnieniem całodziennego podsumowania. Jadłospis niezatwierdzony przez Zamawiającego nie może być zrealizowany.

UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia – w razie potrzeby: zupy mlecznej do śniadania oraz mleka w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem oddziałów.

- W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne.

- W diecie podstawowej zapotrzebowanie energetyczne powinno być pokryte z zachowaniem odpowiednich proporcji dla osób dorosłych z małą aktywnością fizyczną oraz odpowiadać warunkom charakteryzującym podstawową dietę łatwostrawną w zakresie ograniczenia błonnika, pokarmów tłustych.

- Wykonawca zapewni możliwość zamówienia diety specjalnej poza wykazem w danym dniu. Wykonawca zapewni codziennie niezbędne dodatki dla diet specjalnych, dla pacjentów u których ze względu na stan zdrowia nie można podać pełnej diety modyfikowanej na bazie diety lekkostrawnej np: kisiele, galaretki, jajka gotowane, ryż ugotowany na gęsto, ryż z jabłkiem lub marchwią, jogurty oraz sucharki. Ilości tych produktów będą wynikały ze zlecenia z oddziału i zapotrzebowania, a ich koszt będzie wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.

- W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia pacjentów Szpitala przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

- Wykonawca zobowiązany jest do naprawy na własny koszt ewentualnych szkód powstałych w trakcie wykonywania usług na terenie Zamawiającego.

- Wędliny mają zawierać **minimum 70% mięsa.**

- Wykonawca ma obowiązek dostarczenia Zamawiającemu jadłospisu na okres 10 dni z wyliczeniem kaloryczności z rozbiciem na węglowodany, białko oraz tłuszcze z zachowaniem norm żywieniowych.

- Zamawiający w celu kontroli jakości posiłków będzie miał prawo maksymalnie 4 razy w toku trwania usługi dokonać na koszt Wykonawcy sprawdzenia kaloryczności posiłków w wyspecjalizowanej w tym zakresie jednostce kontrolnej.

**- Wykonawca zobowiązany jest posiadać na stanie takie ilości asortymentu i pracowników aby zapewnić płynność dostaw.**

Zasady składania zamówienia:

1. zamówienia cząstkowe, sukcesywne składane są przez osoby wskazane w projekcie umowy
2. każdorazowe zamówienie cząstkowe musi być zrealizowane w jednorazowej, całościowej dostawie.

 Jeżeli z przyczyn niezależnych od Wykonawcy realizacja całościowej dostawy jest niemożliwa to informacja ta musi zostać przekazana Zamawiającemu najpóźniej w dniu dostawy części towaru, wraz z podaniem terminu przekazania dostawy pozostałej części zamówienia.

Tryb realizacji zamówienia:

1. każdorazowy odbiór ilości dostarczonego towaru następować będzie u Zamawiającego, Wykonawcę i Zamawiającego reprezentuje przy odbiorze upoważniony pracownik,
2. realizowana przez Wykonawcę dostawa posiłków musi być zgodna z zamówieniem otrzymanym od Zamawiającego,
3. w przypadku, gdy wymieniony w zamówieniu asortyment nie jest czasowo dostępny na rynku można go zastąpić innym po uzyskaniem pisemnej zgody Zamawiającego,

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania jadłospisów dekadowych uwzględniających wymagania dotyczące w szczególności diet stosowanych przez Zamawiającego, obejmujących:

* napoje: kawa zbożowa z mlekiem (słodzona i gorzka), herbata (słodzona i gorzka), kompot (słodki i gorzki);
* pieczywo: pszenne (bułki), chleb pszenno-żytni, chleb razowy;
* tłuszcze: masło ekstra do pieczywa i oleje do smażenia;
* dodatki do pieczywa: różnorodne wędliny, sery, pasty, jaja, dżemy i miody w jednoportowych opakowaniach;
* do obiadu: potrawy mięsne, drobiowe i podrobowe – 4 razy w tygodniu, potrawy rybne – 1 raz w tygodniu, potrawy bezmięsne – raz w tygodniu;
* różnorodne warzywa sezonowe do każdego posiłku 5 razy w tygodniu.

**7. Wymagana minimalna gramatura potraw i produktów zawiera poniższa tabela**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Potrawy / produkt**  | **Gramatura potrawy****wyprodukowanej** | **Uwagi** |
| Chleb mieszany 2 kromki | 60 g |  |
| Chleb razowy 3 kromki  | 70 g |  |
| Pieczywo bezglutenowe 4 kromki  | 100 g  | Dla diety bezglutenowej |
| Bułka kajzerka 1 szt.  | 50 g |  |
| Sucharki  | 25 – 30 g | 3 szt. dla diety kleikowej |
| Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem  | 250 ml /cukier 15 g | Dla diety cukrzycowej bez cukru |
| Herbata z cukrem  | 250 ml /cukier 15 g | Dla diety cukrzycowej bez cukru |
| Zupa mleczna  | 300 ml | Dodatek skrobiowy 25 g |
| Masło 82 % tłuszczu  | 20 g śn/ 20 g kolacja |  |
| Wędlina krojona  | 50 g  | 3-4 plasterków |
| Parówka  | Nie mniej niż 60 g | Jedna sztuka w całości |
| Kiełbaska śniadaniowa  | Nie mniej niż 60 g | Jedna sztuka w całości |
| Ser żółty  | 60 g | Minimum 3 plasterki |
| Serek topiony 50 gram  | 50 g |  |
| Jajko gotowane 1 szt. | 1 szt. |  |
| Serek typu wiejski 70 g  | 70 g |  |
| Serek waniliowy 70 g |  |  |
| Pasta z jajek gotowanych zeszczypiorkiem | 70 g | Tylko w okresie jesienno-zimowym |
| Pasztet drobiowy  | 50 g | Jedno porcjowy |
| Pasztet mięsny | 50 g | Jedno porcjowy |
| Dżem/ miód  | 50 g |  |
| Pomidor  | 50 g | ¼ szt. Jako dodatek warzywny |
| Ogórek zielony  | 50 g | W kawałku bez skóry jako dodatekwarzywny |
| Ogórek konserwowy/kiszony  | 50 g | W kawałku jako dodatek warzywny |
| Rzodkiewka  | 50 g | Min 2 szt. jako dodatek warzywny |
| Papryka  | 50 g | W kawałku jako dodatek warzywny |
| Sałata zielona/cykoria  | 2 liście 20 g | Dodatek warzywny śn. /kol. |
| Jabłko  | Min.100 g  | 1 szt. II śniadanie  |
| Grapefruit  | Min 100 g | Dopuszczalna ½ szt.1 szt. IIśniadanie |
| Owoce  | 1 sztuka | II śniadanie/ podwieczorek cukrzyca |
| Jogurt naturalny  | 150 ml | II śniadanie/ podwieczorek cukrzyca; dieta płynna XI a dodatek do śniadania 1 szt. |
| Jogurt owocowy  | 150 ml | II śniadanie, dieta płynna dodatek dośniadania, dodatek do dietywysokobiałkowej; 1 szt |
| Maślanka  | 150 ml | II śniadanie cukrzyca XII 1 szt. |
| Sok pomidorowy  | 150 ml | II śniadanie cukrzyca XII 1 szt. |
| Sok owocowy 100%  | 150 ml | II sń  |
| Zupa obiadowa  | 400 ml |  |
| Kleik z manny lub ryżu  | 400 ml | Śn/ob/kol |
| Płynna miksowana  | 500 ml | Śn/ob/kol |
| Ziemniaki kasza  | 200 g |  |
| Makarony  | 200g |  |
| Kasze  | 200g |  |
| Kluski śląskie /kopytka  | 200 g |  |
| Pierogi leniwe  | 10 szt | Polane masłem i posypane cukrem |
| Dodatki warzywne do II dania  | 100g |  |
| Sałata zielona ze śmietaną lub sosem winegret | 50g |  |
| Udko z kurczaka pieczone/ gotowane  | 150 g minimum | 1 szt |
| Potrawka z kurczaka  | 150 g | Mięso 80 g + sos 60 g |
| Filet z kurczaka  | 80 g |  |
| Sztuka mięsa  | 80 g |  |
| Kotlet mielony wieprzowy/ drobiowy | 90 g |  |
| Kotlet schabowy  | 100 g | 80 g mięso 20 g panierka |
| Pieczeń w sosie  | 80 g mięso + 100 g sos |  |
| Mięso gotowane  | 80 g mięso + 100 g sos |  |
| Wątróbka smażona  | 140 g | 140 g wątróbka + 10 g cebula |
| Wątróbka gotowana  | 140 g |  |
| Gulasz mięsny  | 150 g | 80 g mięso + 60 g sos |
| Klopsiki/pulpety  | 80 g | Z dodatkiem sosu 100 g |
| Mięso gotowane mielone  | 80 g | Dieta płynna /dieta półpłynna  |
| Sosy do II dania  | 100 g | Dla wszystkich diet |
| Ryba w jarzynach  | 150 g | 100 g ryba +50 jarzyny |
| Ryba smażona  | 100 g |  |
| Ryba gotowana/parowana  | 100 g |  |
| Łazanki z kapustą i mięsem  | 300 g – 350 g |  |
| Gołąbki z mięsem i ryżem  | 180 g 200 g | 1 szt + sos 80 g |
| Risotto z mięsem i warzywami  | 350 g | Sos 100 g |
| Bigos  | 250 g | Ziemniaki 200g |
| Fasolka po bretońsku  | 250 g | Ziemniaki 200g lub pieczywo 100 g  |
| Kluski gotowane na parze nadziewane  | 3 szt | Masło do polania 10 g cukier doposypania 10g |
| Makaron z mięsem i warzywami  | 350g | 200 g makaron 150 mięso i warzywa |
| Makaron z serem  | 300 g | 200 g makaron 100 g ser biały + cukier 10 g masło 10 g |
| Ryż/makaron z jabłkiem prażonym  | 300 g | 200 g makaron 100g jabłko |
| Kompot  | 250 g | Cukier 15 g |
| Cukier do kawy i herbaty  | 15 g |  |

**2.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości usług w kuchni Wykonawcy w zakresie**

1. Przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

2. Przestrzegania nomenklatury diet, wartości energetycznych, odżywczych, smakowych, sezonowości oraz odpowiedniej gramatury i temperatury posiłków.

3. Przestrzegania harmonogramu wydawania i dowozu posiłków oraz wymagań dotyczących jadłospisów.

4. Wykonywania badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz wózków do transportu posiłków.

5. Przeprowadzenia kontroli temp. dostarczanych posiłków na etapie kuchni Wykonawcy oraz w wybranych oddziałach szpitalnych.

6. Utrzymania czystości w trakcie produkcji posiłków oraz pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego.

7. Zamawiający ma prawo kontroli realizacji usługi na każdym etapie jej wykonywania, w tym ma prawo wglądu do protokołów kontroli przeprowadzonych przez nadzór sanitarno – epidemiologiczny, badań wody. Ponadto Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów zakupów surowców i materiałów, ewidencji i kart charakterystyk środków czyszczących i dezynfekcyjnych oraz innych dokumentów związanych w jakikolwiek sposób z procesem przygotowywania posiłków.

8. Wszelkie uwagi i spostrzeżenia Zamawiający odnotuje w protokole zgodnie z procedurą Nadzoru nad prawidłowym realizowaniem Usługi Żywienia Pacjentów świadczoną przez Firmę Zewnętrzną.

9. Na podstawie art. 72 ust. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (t. j. Dz.U. 2019 poz. 1252) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania bezpośrednio przed podaniem potraw i przechowywania próbek pokarmowych podawanych posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 Nr 80 poz 545) w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzi wraz z datą pobrania próbki

**10. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej i lekkostrawnej w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli gramatury i estetyki posiłku.**

11. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania kserokopii protokołów z każdorazowej kontroli Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej i badań wody. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarno - Epidemiologicznej, wynikające z świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą mandaty i kary odpowiada Wykonawca.

12. Wykonawca zobowiązany jest do badania próbek posiłków, wysyłając je do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej celem badania fizykalnego na wartość odżywczą, minimum 1 raz w roku. Badania przeprowadzone będą na koszt Wykonawcy (kserokopie wyników Wykonawca dostarczy Zamawiającemu). W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wykonywania usługi Wykonawca ponosił będzie ewentualne konsekwencje prawne i finansowe wynikające z wyników (protokołów kontroli prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarno-epidemiologiczną i inne jednostki uprawnione do kontroli.

13. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadającym normom lub posiłków brakujących (ilościowo).

**2.7. Wymagania dotyczące personelu**

1. Wykonawca ma obowiązek realizować usługę poprzez zatrudnienie wykwalifikowanego personelu w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji usługi.

2. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania lekarskie pozwalające na dopuszczenie ich do pracy w placówce opieki zdrowotnej.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminowego wykonywania badań lekarskich swoich pracowników, a także umożliwienia Przedstawicielowi Zamawiającego kontrolowania realizacji tego obowiązku.

4. Wykonawca zapewni realizację zamówienia przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje. Personel, którym Wykonawca będzie realizował zamówienie muszą być przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie:

- bezpieczeństwa i higieny pracy

- przepisów p.poż

- dezynfekcji i higieny pomieszczeń, procedury postępowania z materiałem skażonym

- higieny rąk

- obowiązujących instrukcji i procedur Systemu Zarządzania Jakością

- gospodarki odpadami oraz zasad segregacji odpadów (rodzaje pojemników i worków używanych do segregacji odpadów).

5. Szkolenia Wykonawca przeprowadzi we własnym zakresie, dokumentację szkoleń udostępni na żądanie Zamawiającego.

6. Personel Wykonawcy zobowiązany jest posiadać:

- zunifikowaną odzież ochronną, która, będzie posiadała widoczną nazwę firmy Wykonawcy, tj. jednolity sposób umundurowania/oznakowania pracowników świadczących usługę w oddziałach szpitalnych (tj. dostarczających posiłki), umożliwiający ich identyfikację.

- odzież ochronna bezwzględnie ma być czysta i wyprasowana.

7. Wykonawca wyznaczy spośród własnego personelu koordynatora dostaw posiłków do oddziałów szpitalnych (kuchenek oddziałowych), którego dane wraz z bezpośrednim nr telefonu zostaną udostępnione Zamawiającemu przed zawarciem umowy o udzielenie zamówienia publicznego.

8. Personel Wykonawcy zobowiązany jest do:

* zachowania w tajemnicy wszystkich informacji powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę,
* poszanowania godności pacjentów,
* przestrzegania zasad higieny osobistej, estetycznego wyglądu i kultury osobistej.
1. **Wykonawca** **musi zabezpieczyć** **personel** do dokonywania wyładunku posiłków pakowanych w termosy oraz wyposażyć ww. personel w:

- wózki niezbędne do transportu termosów/ pojemników GN/termoportów

- maseczki, rękawiczki jednorazowe i fartuchy.

**2.8. Wymagania dotyczące odpadów pokonsumpcyjnych**

Wykonawca będzie odbierał odpady pokonsumpcyjne**,** spożywcze i zagospodaruje je we własnym zakresie od drzwi poszczególnych oddziałów. Zamawiający nie posiada miejsc do składowania odpadów pokonsumpcyjnych w żadnej ze swoich jednostek organizacyjnych, w związku z czym Wykonawca dostarczy na każdy oddział szpitalny Zamawiającego odpowiednie pojemniki z pokrywą, szczelnie zamykane (na odpady pokonsumpcyjne) i będzie odbierał je bezpośrednio z oddziałów szpitalnych – raz dziennie. Wykonawca zadba o czystość dostarczanych pojemników na odpady pokonsumpcyjne. **Odpady z oddziałów przeznaczonych dla pacjentów z potwierdzonym zakażeniem SARS CoV-2 odbierane będą przez i na koszt Zamawiającego.**

**Potwierdzam akceptację warunków wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia.**

........................................... dnia ...............................................................................................

pieczątka i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy