

## Opis przedmiotu i szczegółowych warunków realizacji zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez okres 36 miesięcy usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej, w ilości łącznej około 507 800 posiłków zróżnicowanych w zależności od stosowanych diet, z czego na śniadania, drugi śniadanie obiady, podwieczerek i kolacje przypada odpowiednio:
  - śniadania - 174 000
  - drugie śniadanie - 1800
  - obiady - 162 000
  - podwieczerek - 2000
  - kolacje - 168 000
2. Wykonawca świadcząc usługi dla Zamawiającego powinien kierować się przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.)
3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych na podstawie zestawów jadłospisów dziennych diety podstawowej ,diety łatwostrawnej i świątecznej sporządzonych przez Zamawiającego zgodnie z załącznikiem nr 5 i przekazaniem ich z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem uwzględniając wymagania dotyczące diet stosowanych przez Zamawiającego, sezonowości na rynku artykułów rolno -spożywczych, różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów i technik kulinarnych
4. Jadłospis musi posiadać zgodną gramaturę produktów i potraw wg przedstawionych w załączniku nr. 5
5. Jadłospisy zatwierdzane będą przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego – dietetyka.
6. Posiłki obiadowe nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni .
7. Procentowy udział energii z poszczególnych posiłków

| Rodzaj posiłku | Udział energii z poszczególnych posiłków |           |            |
|----------------|--|-----------|------------|
|                | 3 posiłki                                | 4 posiłki | 5 posiłków |
| I śniadanie    | 30 - 35                                  | 25 - 30   | 25 - 30    |
| II śniadanie   | -  | 5 - 10    | 5 - 10     |
| Obiad          | 35 - 40                                  | 35 - 40   | 30 - 35    |
| Podwieczerek   | -  | -         | 5 - 10     |
| Kolacja        | 25 - 30                                  | 25 - 30   | 15 - 20    |

8. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż :
  - 1) potrawy gotowane:
    - zupa mleczna 300ml, zupa obiadowa 400 ml
    - ryż, kasze, ziemniaki, kluski śląskie 200g do drugiego dania
    - napoje ciepłe ( herbata, kawa zbożowa, kompot po 250 ml )
  - 2) surowiec
    - drób, mięsa b/ kości minimum 100g I gatunek
    - drób z kością minimum po 250g ( udka, kurczak )
    - ryby – filet 150g
  - 3) inne produkty
    - wędliny 40g
    - salcesony, pasztety 60g
    - pieczywo 100g ( chleb, weka, chleb razowy, bułki, rogale )
    - masło 82% tłuszczu 15g
    - twarożek półtłusty 70g
    - ser topiony 50g, ser twardy 50g, serek fromage 50g
    - dżem 60g, miód 30g
    - pasty do pieczywa 60g
    - surówki, sałatki do II dania 130g

9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków we wskazane przez Zamawiającego miejsca w określonych godzinach, tj.:
  - Śniadanie, drugie śniadanie - 8:00 do 8:30
  - obiad , podwieczorek - 12:30 do 13:00
  - kolacja - 17:00. do 17:30
10. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oferowanych posiłków tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne, temperaturę posiłków przy dostarczeniu do kuchni oddziału ( co najmniej
  - Gorąca zupa 70 – 75 C
  - Gorące II danie 65 C
  - Gorące napoje 75 – 80 C
  - Surówki i sałatki od 4 C do 8 C
11. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego dostarczenia posiłków na podstawie codziennych zamówień, składanych z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 10:00 przez dietetyka Centrum na dobowym rozdzielniku porcji wraz z relewami
12. Wraz z posiłkami Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania ilościowego wykazu przekazywanych posiłków z relewy.
13. W ciągu dnia mogą zachodzić zmiany ilości wydawanych posiłków ( np. wypisy pacjentów ze szpitala lub przyjęcia do szpitala )oraz zmiany rodzaju diet, będą one zgłaszane przed wydaniem każdego posiłku w terminie:
  - śniadanie, drugie śniadanie- 7:30
  - obiad , podwieczorek – 10:00
  - kolacja – 14:30
14. Dzienna ilość posiłków wg zaleconych diet będzie wynikała z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych
15. Podana w pkt. 1 ilość posiłków może ulec zmianie w zależności od ilości pacjentów.
16. Wykonawca winien dostarczyć gotowe posiłki w opakowaniach szczelnie izotermicznych, własnym transportem do wyznaczonego celu tj. na poszczególne oddziały szpitalne :
  - Oddział Pulmonologiczny I z poddziałem Chemioterapii
  - Oddział Chorób Płuc i Gruźlicy
  - Oddział Pulmonologiczno-Alergologiczny
  - Oddział Chorób Wewnętrznych
  - Oddział Pulmonologiczny
  - Oddział Chirurgii Klatki Piersiowej
  - Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii

Posiłki muszą być dostarczane w specjalistycznych pojemnikach (termoizolowany pojemnik typu : termopory z wymiennym wkładem , pojemniki GN , pojemniki na pieczywo , termosy ),które nie mogą być uszkodzone i popękane .Pokrywy pojemnika GN powinny posiadać silikonowe uszczelki. Pojemniki powinny być prawidłowo oznakowane na poszczególne oddziały szpitala i opisem rodzaju diety zgodnie ze złożonym zamówieniem. Naczynia w których dostarczane będą posiłki muszą posiadać wszelkie niezbędne atesty i dopuszczenia. Uszkodzone geny i termopory , źle umyte i zanieczyszczone nie będą dopuszczone do użytkowania w oddziałach Centrum.
17. Wykonawca zobowiązany będzie w szczególnych sytuacjach ( izolacja pacjentów) do pakowania posiłków w jednorazowe opakowania
18. Wykonawca zobowiązany będzie do zakupienia pojemników na pieczywo w ilości 7 szt. (o wielkości dostosowanej do potrzeb oddziału) do poszczególnych oddziałów Zamawiającego w różnych kolorach oraz do uzupełnienie zastawy stołowej raz na rok wg zapotrzebowania dietetyka Centrum.
19. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru brudnych pojemników i termosów z oddziału w celu ich umycia i przeprowadzeniu odpowiedniej dezynfekcji.
  - po śniadaniu do godz. 10:00
  - po obiedzie do godz. 14:30
  - po kolacji do godz. 18:00
20. Układ diet objętych systemem dietetycznym stosowanych w Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii oraz średnie zapotrzebowanie na okres 36 miesięcy

| Oznaczenie i nazwa | Średnie ilości | Zastosowanie | Normy żywieniowe |
|--------------------|----------------|--------------|------------------|
|--------------------|----------------|--------------|------------------|

| diety   | diet na okres<br>36<br>miesiący |  |   |
|---|---------------------------------|--|---|
| <b>I</b><br><b>Dieta podstawowa</b><br><br><b>3 posiłki</b>   | <b>111824</b>                   | Odnosi się do żywienia człowieka dorosłego, u którego zakończył się wzrost i rozwój oraz który prowadzi w miarę ustabilizowany tryb życia również dla chorych przebywających w szpitalu, a nie wymagających żywienia dietetycznego | Kcal: 2300 – 2600<br>Białko ogółem: 70-80 g<br>Tłuszcz: 75-85 g<br>Węglowodany: 300-450 g   |
| <b>IIc</b><br><b>Dieta żołądkowa</b><br><br><b>3 posiłki</b>  | <b>1532</b>                     | W chorobach żołądka i dwunastnicy, które przebiegają z uszkodzeniem błony śluzowej, wrzód żołądka i dwunastnicy, w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka, w refleksie żołądkowo-przełykowym                                      | Kcal: 2000-2400<br>Białko ogółem: 85-95 g<br>Tłuszcz: 70-80g<br>Węglowodany: 280-350 g  |
| <b>III</b><br><b>Dieta wątrobowa</b><br><br><b>3 posiłki</b>  | <b>13302</b>                    | Choroby wątroby, choroby dróg żółciowych pęcherzyka żółciowego, trzustki, w okresie zaostrenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego.  | Kcal: 2000 -2300<br>Białko ogółem: 70g<br>w stanach niewydolności białko 20g-30g<br>Tłuszcz: 45-50 g<br>Węglowodany: 430- 500 g   |
| <b>IV</b><br><b>Dieta łatwostrawna</b><br><br><b>3 posiłki</b>  | <b>592</b>                      | Schorzenia układu pokarmowego, osoby starsze, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala, służy do ustalenia diety przez lekarza.   | Kcal: 2000 - 2400<br>Białko ogółem: 75 - 80 g<br>Tłuszcz: 65 -75 g<br>Węglowodany: 270-350 g  |
| <b>VIII</b><br><b>Dieta ubogoenergetyczna</b><br><br><b>4 posiłki</b>   | <b>368</b>                      | Zastosowanie diety w nadwadze i otyłości celem obniżenia masy ciała do tzw. wagi należnej oraz utrwalenie uzyskanego efektu.   | Kcal: podstawą planowania diety jest obliczenie masy ciała wg. wzorów i tabel, a następnie kaloryczności diety jaką pacjent ma stosować.<br>Białko ogółem: 1-1,5g/kg<br>Tłuszcz: 25 % c.p.m<br>Węglowodany: 45-55 %c.p.m<br>Błonnik: jest to dieta z podażą produktów zasobnych w błonnik |
| <b>X</b><br><b>Dieta cukrzycowa</b><br><b>3 posiłki</b><br><br><b>Dieta cukrzycowa</b><br><b>insulinozależna</b><br><b>5 posiłków</b> | <b>41284</b>                    | Leczenie cukrzycy  | Kcal: 1800-2200 średnio<br>20 – 25 kcal na 1 kg masy ciała<br>Białko ogółem: 70g<br>1 – 1,5 g białka na 1 kg masy ciała<br>Tłuszcz: 45 -60g<br>20 – 25 % c.p.m.<br>Węglowodany: 240 – 290g<br>55 – 60 % c.p.m. max 300g   |
| <b>Nisko tłuszczowa</b><br><br><b>3 posiłki</b>   | <b>430</b>                      | Zastosowanie:<br>w miażdżycy, w chorobach układu krążenia, w profilaktyce  | Kcal: 2000<br>Białko ogółem: 75 -90 g<br>Tłuszcz: 30-40g/dobę<br>( dominacja tłuszczów roślinnych )<br>Węglowodany: 240 – 310g<br>około 20g   |

|  |             |  |   |
|--|-------------|--|---|
|  |             |  |   |
| <b>VII</b><br><b>Wysokobiałkowa</b><br><br><b>5 posiłków</b> | <b>1752</b> | Dieta ta jest stosowana dla osób wyniszczonych, w chorobach nowotworowych, rozległych oparzeniach, zranieniach, chorobach przebiegających z gorączką, dla rekonwalescentów po przebytych chorobach, zespół nerczycowy  | Kcal: 2200 – 2600<br>Białko ogółem: 100 -120 g<br>Tłuszcz: 70-80 g<br>Węglowodany: 280 -350 g   |
| <b>Niskobiałkowa</b><br><br><b>3 posiłki</b>                 | <b>168</b>  | Na zlecenie lekarza w niewydolności wątroby, niewydolności nerek, nie może być stosowana długotrwało ( prowadzi do wyniszczenia organizmu )  | Kcal: 1800-2200<br>Białko ogółem: 20-40 g<br>Tłuszcz: 40g -60 g<br>Węglowodany: 300 – 500 g   |
| <b>Płynna wzmocniona, papkowata</b><br><br><b>3 posiłki</b>  | <b>2336</b> | Dieta stosowana jest w chorobach jamy ustnej i przełyku, u chorych nieprzytomnych, w innych stanach chorobowych według wskazań lekarza.  | Płynna wzmocniona:<br>Kcal: 2000-2200 kcal<br>Białko ogółem: 80-100 g<br>Tłuszcz: 65-70 g<br>Węglowodany: 250 -300 g<br><br>Papkowata:<br>Kcal: 2000-2400<br>Białko ogółem: 80-85 g<br>Tłuszcz: 65-70 g<br>Węglowodany: 270-350 |
| <b>Diety specjalne</b><br><br><b>3 posiłki</b>               | <b>412</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ziemniaczana</li> <li>• bezmleczna</li> <li>• bezglutenowa</li> <li>• bezsolna</li> <li>• bogato resztkowa</li> <li>• nisko resztkowa</li> <li>• uczuleniowa</li> <li>• wegetariańska</li> <li>• inna wg wskazań lekarza</li> </ul> |   |

Wykonawca zobowiązany będzie do modyfikacji diety łatwostrawnej do diet stosowanych u Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówień diety nie wymienionej powyżej, w przypadku specjalnych zleceń lekarskich, co będzie zgłoszone i opracowane przez dietetyka Centrum

21. Wykonawca przed wydaniem posiłków do spożycia pobiera próbki żywnościowe zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.
22. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych ( pleśń, niewłaściwy kolor, niedogotowane, zanieczyszczone, zimne) oraz ilościowych –brak porcji (niezgodna ilość posiłków z ilością zamówienia). W miejsce zakwestionowanych posiłków lub ich braku będzie dostarczony właściwy posiłek w trybie pilnym w ciągu 1 godziny
23. W całości żywienia Wykonawca będzie zobowiązany do : uwzględnienia potraw okolicznościowych z okazji Wigilii, Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych, uwzględnienia potraw

- okolicznościowych wg załącznika nr 5
24. Pracownicy dostarczający posiłki do siedziby Zamawiającego winni posiadać jednolitą odzież ochronną umożliwiającą ich identyfikację. Ubrania pracowników powinny być czyste, spełniające podstawowe zasady higieniczno - estetyczne.
  25. Środek transportu którym będą dostarczane posiłki musi być dostosowany do realizacji przedmiotu Zamówienia i będzie spełniać wymagania sanitarne określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (Dz.U. z 2003 r. Nr 21, poz. 179). Samochód dostarczający posiłki do Zamawiającego powinien być w dobrym stanie technicznym i mieć wygląd estetyczny ,czysty.
  26. Wykonawca umożliwi przedstawicielowi Zamawiającego dokonanie bieżącej kontroli :
    - organoleptycznej dostarczonych posiłków,
    - pod względem sanitarno – epidemiologicznym
  27. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia z wyznaczonych miejsc w pawilonach i zabezpieczenia powstałych w trakcie realizacji zamówienia odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, oraz zapewnienia odpowiednich szczelnie zamykanych pojemników na odpady w oddziałach szpitalnych.  
Wykonawca udostępni na każde żądanie Zamawiającego, dokumenty związane z odbiorem i utylizacją odpadów  
Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby do kontaktów z dietetykiem szpitala w zakresie wykonywanego zadania.
  28. Wykonawca udostępni raz na kwartał ceny produktów w celu przeliczenia stawki żywieniowej tzw. wkład do kotła – koszty osobodnia oraz 1 x w tygodniu wydruk naliczonych gramówek stosowanych do przygotowania posiłku przez Wykonawcę dla pacjentów Zamawiającego
  30. Wymagania dotyczące wózków bemaowych:
 

Wózki bemaowe( w dobrym stanie technicznym) zamknięte, ze stali szlachetnej, jezdne, z blokadą na min. 2 kołach, przeznaczone do przewożenia, porcjowania i wydawania oraz utrzymywania temperatury gorących potraw, z rozsuwanym blatem z barierką, na którym można przewozić talerze i inny sprzęt; wyposażone w instalację umożliwiającą spust wody z każdej z komór oddzielenie oraz w regulowany ogrzewacz; zasilane 230V.

Ilość

    - 7 sztuk o pojemności 2x1/1 - składające się z 2 ogrzewanych komór; zbiorniki dostosowane do pojemników funkcjonalnych GN w najczęściej występujących konfiguracjach:

**Oddział Pulmonologiczny z pododdziałem chemioterapii** : Śniadanie - 2x1/3, 1x1/4; Obiad - 1x1/2, 4x1/3, 2x1/6; Kolacja -1x1/3, 1x1/4

**Oddział Chorób Płuc i Gruźlicy**: Śniadanie - 2x1/3, 1x1/4; Obiad - 1x1/2, 1x1/3, 3x1/4, 3x1/6; Kolacja - 1x1/3, 1x1/4

**Oddział Pulmonologiczno-Alergologiczny**: Śniadanie - 2x1/3, 1x1/6; Obiad - 4x1/3, 1x1/4, 2x1/6; Kolacja - 1x1/3

**Oddział Chorób Wewnętrznych**: Śniadanie - 2x1/3, 1x1/6; Obiad - 4x1/3, 1x1/4, 2x1/6; Kolacja - 1x1/3

**Oddział Pulmonologiczny**: Śniadanie - 2x1/3, 1x1/6; Obiad - 1x1/2, 1x1/3, 2x1/4, 4x1/6; Kolacja - 1x1/3

**Oddział Chirurgii Klatki Piersiowej**: Śniadanie - 2x1/3; Obiad - 2x1/3, 2x1/4, 2x1/6; Kolacja - 1x1/4

**Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii**: Śniadanie - 3x1/6; Obiad - 5x1/6 ; Kolacja - 2x1/6

Odpowiedzialnymi za stan techniczny przekazanych na czas realizacji umowy wózków bemaowych będą oddziały poszczególnych oddziałów szpitalnych; ponadto Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania bieżących napraw i konserwacji oraz utrzymania powierzonych wózków bemaowych w należytym stanie a także zwrotu wózków po zakończeniu usługi w stanie nie gorszym niż wynikającym z ich normalnego zużycia.
  31. Wymagania dotyczące pojemników na pieczywo: pojemniki plastikowe, zamykane szczelną pokrywą, posiadające atest do kontaktu z żywnością w ilości 7 sztuk.