

Świadczenie usług w zakresie przygotowania, transportu całodziennych wyporcjowanych posiłków dla pacjentów szpitala SPZZOZ w Sierpcu

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania, transportu całodziennych wyporcjowanych posiłków dla pacjentów szpitala SPZZOZ w Sierpcu, a także dystrybucja posiłków, w tym:
 - a) dowóz i dostarczenie posiłków bezpośrednio do kuchenek poszczególnych oddziałów szpitalnych oraz pomoc w rozładunku na wózki oddziałowe;
 - b) odbiór i utylizacja odpadów pożywniowych.
2. Wykonawca zapewnia świadczenie usług w zakresie przygotowania, transportu całodziennych wyporcjowanych posiłków dla pacjentów szpitala SPZZOZ w Sierpcu w systemie termosowym, przez który rozumie się sposób produkcji i dystrybucji posiłków z zastosowaniem ciągu technologicznego dla systemu termosowego oraz termoizolacyjnego stosowanego w szpitalnictwie (np.: termoporty, pojemniki GN lub równoważne) zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków oraz innych pojemników stosowanych w dystrybucji posiłków podczas transportu z kuchni centralnej oferenta do pacjentów szpitala.
3. Świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów obejmuje przygotowanie (z surowców Wykonawcy) posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno-ilościowym, kalorycznością i wartością odżywczą i harmonogramem wydawania z podziałem na diety, z uwzględnieniem posiłków z kuchni mlecznej, według zapotrzebowań z poszczególnych oddziałów szpitalnych. Średnia miesięczna ilość osobodni w żywieniu wynosi **2 500**, przy czym ilość ta może ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Rzeczywiste ilości posiłków wynikały będą z bieżących potrzeb Zamawiającego określanych w zapotrzebowaniach składanych przez oddziały szpitalne.
4. OSOBODZIEN - dzienna stawka żywienia, rozumiana, jako:
 - **3 posiłki:** w diecie zwykłej, lekkostrawnej, wrzodowej, wątrobowej, bezmlecznej, niskobiałkowej, nerkowej i innych, tj. śniadanie, obiad i kolacja,
 - **5 posiłków:** w dietach: cukrzycowej, wrzodowej, redukcyjnej, wysokobiałkowej, płynnej, trzustkowej, płynno - papkowej oraz w żywieniu dzieci tj. 3 posiłki podstawowe plus śniadanie drugie i podwieczorek.Dieta cukrzycowa indywidualna oraz inne diety w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich mogą wymagać dodatkowych posiłków.
5. Wykonawca będzie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi bezpieczny transport do kuchenek oddziałowych.
6. Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać całodziennie posiłki mając na uwadze przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, kaloryczności, gramatury i składu jakościowego o odpowiednich właściwościach odżywczych gwarantujących zdrowie i dobre samopoczucie, wg zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, przy uwzględnieniu diet specjalistycznych.

7. Wykonawca będzie przygotowywać i dostarczać posiłki zgodnie z wymogami sanitarnymi:

- przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z zasadami GHP/GMP odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków;
 - realizacja przedmiotu Umowy odbywać się będzie z zachowaniem należytej staranności w produkcji zgodnie z prowadzeniem dokumentacji dobrej praktyki higienicznej w oparciu o system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli systemu HACCP;
- 1) zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 149 oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, wyłącznie z produktów naturalnych,
 - 2) zgodnie z Ustawą z dnia 28 lipca 2005 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. 2005 nr 178 poz. 1480)

8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

9. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca uwzględniał w doborze sezonowość warzyw, owoców, a do przygotowywania posiłków stosował wyłącznie produkty dopuszczone do obrotu na mocy obowiązujących przepisów dotyczących handlu produktami rolnymi. Wszystkie diety muszą spełniać zasady żywienia zgodne z zaleceniami w danej jednostce chorobowej. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Diety płynne dostarczane na kolację muszą być dostarczane schłodzone.

10. Posiłki dla pacjentów powinny być dostarczane o ściśle określonych porach dnia:

Ustala się następujące godziny dostarczania:

Śniadanie - godz. 7 ³⁰ – 8 ⁰⁰ Obiad - godz. 12 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Kolacja - godz. 17 ⁰⁰ – 17 ³⁰	
dodatki do diet i II śniadanie dla dzieci	- na godz. 10.00 - dostarczane ze śniadaniem
dodatki do diet i podwieczorek dla dzieci	- na godz. 16.00 - dostarczane z obiadem
pozostałe dodatki do diet	- na godz. 21.00 - dostarczane z kolacją

dopuszcza się również wariant:

Śniadanie - godz. 7 ³⁰ – 8 ⁰⁰ Obiad - godz. 12 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Kolacja - godz. 17 ⁰⁰ – 17 ³⁰ (dostarczana razem z obiadem)	
dodatki do diet i II śniadanie dla	- na godz. 10.00 - dostarczane ze

dzieci	śniadaniem
dodatki do diet i podwieczorek dla dzieci	- na godz. 16.00 - dostarczane z obiadem
pozostałe dodatki do diet	- na godz. 21.00 - dostarczane z obiadem

11. Wykonawca powinien również umożliwić wydawanie odpłatnych posiłków dla personelu Zamawiającego na zasadach ustalonych między stronami.
12. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę na podstawie zamówienia złożonego przez Zleceniodawcę zgodnie z wymogami sanitarnymi bezpośrednio do kuchенок oddziałowych poszczególnych oddziałów:
 - a) Oddz. Chorób Wewnętrznych,
 - b) Oddz. Chirurgiczny (łącznie z OAiT),
 - c) Oddz. Rehabilitacyjny,
 - d) Oddz. Pediatryczny,
 - e) Oddz. Ginekologiczno – Położniczy.
13. Pojemniki termoizolacyjne będą oznakowane danymi ułatwiającymi identyfikację oddziału oraz nazwę potrawy i liczbę porcji w pojemniku.
14. Rodzaje diet stosowanych u Zamawiającego.
Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu zgodnie z zaleceniem lekarza. Zamawiający, żywienie chorych opiera na niżej wymienionych dietach:
 - a) dieta zwykła,
 - b) dieta lekkostrawna,
 - c) dieta wątrobowa,
 - d) dieta trzustkowa,
 - e) dieta wrzodowa,
 - f) papkowata,
 - g) płynno – papkowata,
 - h) płynna wysokobiałkowa ze szczegółowym opisem składu i wartości odżywczych
 - i) do żywienia przez sondę,
 - j) dieta wysokobiałkowa,
 - k) dieta cukrzycowa, cukrzycowa indywidualna
 - l) dieta bezmleczna,
 - m) dieta nerkowa,
 - n) dieta redukcyjna,
 - o) dieta małego dziecka,
 - p) dieta bogatoresztkowa,
 - q) dieta ubogoresztkowa,
 - r) dieta bezglutenowa.
15. Zamawiający dopuszcza występowanie innych diet wyżej nie wymienionych w przypadku specjalnych zaleceń lekarza.
16. Zestawienia liczby diet będą sporządzane według **Załącznika Nr 1.**
17. Planowanie jadłospisów - Wykonawca ma obowiązek sporządzić okresowy 14 - dniowy jadłospis (na okres wiosenny, letni, jesienny, zimowy) z rozbiciem na

poszczególne diety, który zostanie przedłożony do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji Dietetykowi Szpitala. Jadłospis musi zawierać gramaturę produktów służących do przyrządzenia posiłku i gramaturę gotowych potraw z uwzględnieniem kaloryczności, składu jakościowego produktów zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów i witamin A, B₁, B₂, C, wapnia i żelaza, fosforu.

18. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia informacji o alergenach pokarmowych dostarczanych produktach i potrawach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
19. Starszy dietetyk Szpitala Zamawiającego lub osoba upoważniona ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on spełniał zasad prawidłowego żywienia i nie będzie zgodny z przedstawioną wyżej zawartością posiłków. Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu, uwzględniającej zgłoszone poprawki. Sugerowana korekta musi być dokonana w terminie 2 dni.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania aktualnych dziennych jadłospisów na każdy oddział do wiadomości pacjentów i personelu w formie pisemnej. Wykonawca zapewnia na wszystkie oddziały szpitala przezroczyste tabliczki z napisem: "JADŁOSPIS" z logo Wykonawcy.
21. W przypadku wystąpienia zmian w jadłospisie niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do uzgodnienia zmian ze starszym dietetykiem Szpitala, a następnie do przekazania aktualnego jadłospisu w dniu wydawania posiłku na wszystkie oddziały szpitala.

22. JADŁOSPIS

W jadłospisie 14 dniowym należy uwzględnić:

Dieta zwykła (podstawowa)

Sniadanie:

- zupa mleczna, herbata, pieczywo mieszane, masło, dodatek do pieczywa, dodatek owocowy lub warzywny.

Obiad:

- 5 x zupa + drugie danie: mięso w porcji + ziemniaki + warzywa w postaci gotowanej lub surówka, napój owocowy lub kompot.
- 1 zupa + drugie danie: podroby w porcji lub w formie gulaszu + ziemniaki + warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka, napój owocowy,
- 1 zupa + drugie danie w formie gulaszu, potrawki z mięsa + ziemniaki / ew. kasza jęczmienna / + warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka, napój owocowy lub kompot;
- 2 x zupa + drugie danie w postaci mielonej + ziemniaki, dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka, napój owocowy lub kompot;
- 2 x zupa + drugie danie z potrawą bezmięsną + kompot + surówka / w zależności od zaplanowanej potrawy /



- 1 x zupa + drugie danie z potrawą półmięsną + kompot lub napój owocowy + surówka + ziemniaki / w zależności od zaplanowanej potrawy /
- 2 x zupa + drugie danie: ryba w porcji lub w postaci mielonej + ziemniaki + warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka + napój owocowy lub kompot.

Kolacja:

- Pieczywo mieszane, masło, herbata, dodatek do pieczywa, dodatek owocowy lub warzywny, z uwzględnieniem zupy mlecznej w przypadku takiej potrzeby na dany oddział.

Dieta lekkostrawna

Śniadanie:

- Zupa mleczna, pieczywo mieszane, masło, kawa na mleku, herbata, dodatek do pieczywa i dodatek owocowy lub warzywny odpowiedni dla diety.

Obiad:

- 5 x zupa odpowiednia dla diety + drugie danie: mięso w porcji przyrządzone według dozwolonej techniki + ziemniaki / ew. kasza jęczmienna, ryż, makaron / + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka + napój owocowy lub kompot.
- 2 x zupa + drugie danie w porcji lub w formie gulaszu mięsnego, bądź w formie potrawki + ziemniaki + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka, napój owocowy lub kompot.
- 3 x zupa + drugie danie w postaci mielonej + ziemniaki + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka + napój owocowy lub kompot.
- 2 x zupa + drugie danie z potrawą bezmięsną + kompot lub herbata + surówka / w zależności od zaplanowanej potrawy /
- 2 x zupa + drugie danie: ryba w porcji lub postaci mielonej + ziemniaki + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka + napój owocowy lub kompot

Kolacja:

Zupa mleczna, jeżeli jest taka potrzeba oddziału masło, herbata, dodatek do pieczywa, dodatek owocowy lub warzywny odpowiedni dla diety.

23. W przypadku pozostałych diet, ich zawartość należy dostosować odpowiednio do konkretnej diety.
24. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań – wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i gotowych potraw na 1 posiłek.
25. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych zgodnie z normami żywienia dla chorych w szpitalach oraz zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych normach żywienia tj. w racjach pokarmowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
26. Dzienną wartość energetyczną jadłospisu 14-dniowego powinien stanowić

SZCZEGÓŁOWY OPIS DIET

1. Opis diet

Zwykła (Podstawowa) Kal. 2200-2500

Dieta podstawowa pod względem jakościowym powinna zawierać:
- 30% tłuszczu (głównie z ryb, drobiu)

- 55% złożonych węglowodanów (z całych ziaren zbóż, warzyw i roślin strączkowych)
- 15% białek (głównie pochodzenie roślinnego)

Lekkostrawna Kal. 2000-2200

Zasadą tej diety jest wykluczenie wszystkich produkujących trudno strawne składniki jak: błonnik, produkty wzdymające, smażone, długo zalęgające w żołądku. Do przygotowania potraw stosowane odpowiednie techniki kulinarne pozwalające uzyskać potrawy lekkostrawne. Wyklucza się warzywa takie jak kapusty, por, cebula, czosnek, papryka, kalafior, brukselka.

Bezresztkowa Kal. 2000-2200

Dieta bogatoenergetyczna i bogatobiałkowa, z ograniczeniem tłuszczu i błonnika. Przeciwwskazane są: mleko i jego przetwory, surowe owoce, tłuste potrawy, potrawy bogate w błonnik, ostre.

Bezmięсна Kal. 2000-2200

Dieta wegetariańska nie zawierająca białka zwierzęcego odpowiednio zbilansowana.

Ziemniaczana Kal. 1000-1500

Dieta powinna być bogatym źródłem skrobi, białek, węglowodanów, potasu, magnezu oraz witamin skutecznie reguluje trawienie. Potrawy z ziemniaków muszą być odpowiednio przygotowane, aby zachować właściwości odżywcze.

Płynna Kal. 1600-2400

Cechą diety jest konsystencja pożywienia. Musi być lekkostrawna, bogata w błonnik, bez ostrych przypraw i używek, nie powodująca wzdęć, zaparć. Dieta powinna mieć wartość energetyczną i odżywczą dostosowaną do poszczególnych diet.

Kleikowa Kal. 400-500

Podstawa diety kleikowej stanowią kleiki przygotowane z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych i kaszy manny.

Cukrzycowa Kal. 1500

Dieta nisko węglowodanowa z ograniczeniem tłuszczu i tłuszczów zwierzęcych. Podstawa diety powinny być produkty o niski IG.

Wątrobowa Kal. 2200

Dieta z ograniczeniem tłuszczu, przy zwiększonej ilości węglowodanów z zawartością podstawowych składników odżywczych w codziennej diecie

- białko 65g-90g
- tłuszcz 40g-50g
- węglowodany 345g

Potrawy powinny być gotowane na parze, duszone, wyklucza się potrawy smażone. Eliminujemy warzywa takie jak: kapusty, cebula, por, czosnek, papryka oraz kalafior, brukselka, groch. Eliminowane również jaja gotowane na twardo.

Wysokobiałkowa Kal. 2500

Dieta zapewniająca dzienne spożycie białka w ilości 1,5-2,5g białka na kg masy ciała na dobę czyli dzienne zapotrzebowanie 100-150g

Bezglutenowa Kal. 2200-2500

Dieta eliminująca produkty zawierające gluten.

27. Wykonawca musi załączyć do oferty przykładowy 14-dniowy jadłospis dla diety zwykłej (podstawowej), lekkostrawnej, cukrzycowej, wątrobowej, wrzodowej i wysokobiałkowej z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków oraz składu jakościowego.
28. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem nowoczesnych zasad dietetyki.
29. Wydawane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.
30. **Warzywa używane do produkcji muszą być poddawane wstępnej obróbce w dniu produkcji.**
31. W jadłospisach należy uwzględnić różnorodny dobór produktów, potraw, techniki kulinarnej, sezonowość warzyw i owoców, oraz tradycji Świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Po zakończeniu realizacji jadłospisu w danym okresie Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia danych o średniej dziennej wartości energetycznej w kcal./ osobę i wartości odżywczej dla każdej diety z uwzględnieniem białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin A1, B1, B2, C, wapnia i żelaza, fosforu.
32. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisu.
33. W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso, jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory oraz dodatek warzywny lub owocowy zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.
34. Uwagi: Pieczywo, wędliny, wędliny podrobowe, ser żółty należy podawać pokrojone. Cukier do kawy i herbaty do śniadania i kolacji należy wydawać oddzielnie. Pacjentom należy zapewnić odpowiednią ilość płynów między posiłkami zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem z poszczególnych oddziałów. Herbata sypka, cukier, klej (w postaci sypkiej) wydawane dodatkowo zgodnie z potrzebami poszczególnych oddziałów.
35. W zależności od schematu dostarczanych posiłków: zupa mleczna dotycząca kolacji – ilościowo uzależniona od aktualnej potrzeby oddziałów. Kolacja może być podana w formie posiłku gorącego z wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, takich jak: bigos, fasolka po bretońsku itp.
36. Wymagania na talerzu pacjenta – gramatura produktów spożywczych i potraw gotowanych na jeden posiłek:

Śniadanie/kolacja:

- chleb pszenny, żytni, razowy - 120 g do śniadania i kolacji dla diety zwykłej, cukrzycowej, redukcyjnej,
- Bułka 100g. - 1szt / 1szt - do śniadania, kolacji, dieta lekkostrawnej i pozostałych diet,
- Cukier do herbaty i kawy – 10/10 g.,
- zupa mleczna - 400 ml.
- Kawa na mleku - 200 ml.
- Herbata - 250 ml.
- Masło 82% tł. - 15g/15g
- Wędlina gruba - 40 g.
- Parówkowa - 80 g.
- Wędlina cienka - 80 g.
- Pasta z wędliny - 80 g.
- Pasta z jaj i serem żółtym , zielenina - 60 g.
- Ser biały – 70 g.
- Twarożek – 80 g.
- Ser żółty krojony – 50 g.
- Ser topiony – 50 g.
- Serek homogenizowany – 1 szt.
- Dżem – 50 g.
- Miód naturalny – 50 g.
- Pasztet drobiowy – 70 g.
- Pasztet wieprzowy – 80 g.
- Wędlina podrobowa – 80 g.
- Jajko – 1 szt
- Pasta z ryby wędzonej - 80 g.
- Sałatka śledziowa – 100 g.
- Galaretką drobiowa lub ryba w galarecie -1 porcja
- Bigos - 250 g.
- Żurek z białą kielbasą - 350 ml. / 70 g.
- Jabłko – 1 szt.
- Sałata – 20g.
- Rzodkiewka – 50 g.
- Ogórek świeży - 100 g.
- Pomidor – 1 szt.
- Majonez z groszkiem , lub rzodkiewka jako dodatek do jaj - 50g.
- Sałatka jarzynowa 100 g.

II śniadanie/podwieczorek :

- Herbatniki - 50g
- Serek waniliowy – 1szt.
- Kisiel owocowy - 250ml.
- Kisiel owocowy z tartym jabłkiem – 250 ml.
- Budyń z sokiem – 250 ml.
- Rogaliki - 1 szt.
- Drożdżówka - 1 szt.
- Biskopki – 30 g.
- Jogurt owocowy \ 1 szt.
- owoce – 1 szt.



Obiad :

- Zupa - 400 ml
- Ziemniaki do II dania - 200 g.
- Kopytka ziemniaczane - 250 g.
- Sosy - 80 g.
- Surówki - 150 g.
- Mizeria - 100 g .
- Ogórek świeży - 100 g.
- Ogórek kiszony - 100 g.
- Kalafior z bułką tartą i masłem - 150 g.
- Marchewka z groszkiem - 150 g.
- Marchewka gotowana - 150 g.
- Sałatka ze śmietaną - 80 g.
- Buraczki gotowane - 150 g.
- sałatka z pomidora - 80 g.
- Surówka wiosenna - 100 g.
- Sałatka z ogórka kiszzonego - 150 g
- Kapusta biała zasmażana - 150 g
- Surówka z białej kapusty - 100 g
- Surówka z czerwonej kapusty - 100 g
- fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem - 150 g
- Surówka z pekińskiej kapusty - 100 g
- Udo gotowane - 150 g
- udo pieczone - 150 g
- Kurczak gotowany - 150 g
- Kurczak pieczony - 150 g
- Potrawka z kurczaka - 80g mięso/80 g sos
- Sztuka mięsa - 60 g
- Zrazy zawijane - 70 g
- Kotlet mielony - 100 g
- Klopsik wieprzowy - 80 g mięso / sos 80g
- Pieczeń wieprzowa - 80g mięso/ sos 70g
- Schab pieczony - 70g mięso / sos 80g
- Schab gotowany - 70g mięso /sos 80g
- Kotlet schabowy - 80g
- Gulasz wieprzowy / wołowy -- 70g mięso /sos 50g
- Kotlet devolay - 100g
- Wątroba duszona - 80g wątroba /80g sos
- Ozory - 80g/80g sos
- Gulasz z podrobów 70g mięso /80g sos
- Karkówka duszona - 60g mięso / 80g sos
- Karkówka gotowana - 60g mięso / 80g sos
- Kotlet z ryby - pulpet - 100g
- Kotlet z ryby w jarzynach - 100g ryba / 70g jarzyny
- Filet z ryby smażony - 120g
- Ryba gotowana w porcji - 120g
- Rissotto jarzynowe - 300g
- Risotto mięsno jarzynowe - 300g
- Bigos - 300g
- Łazanki z mięsem i kapustą - 300g



- Pyzy z mięsem – 250g
- Pierogi leniwe – 250g
- Kotlet z jaj – 80g
- Gołąbki z mięsem / ryżem – 1 szt
- Naleśniki z serem – 2 szt
- Naleśniki z dżemem – 2 szt
- makaron z białym serem – 200g /100g
- Makaron z truskawkami – 200g /100g
- Zapiekanka z makaronu i kapusty kiszzonej – 300g
- Makaron do II dania – 200g
- Ryż z jabłkami, truskawkami lub sokiem owocowym – ryż 200g / jabłko 100g/ truskawka 100g/sok 50ml
- Ryż na sypko – 200g
- Kasza jęczmienna na sypko do II dania - 200g
- Kompot, napój owocowy – 200ml.

37. Zamawianie ilości posiłków będzie się odbywało przez wyznaczonego pracownika szpitala SPZZOZ Sierpc na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet z wyprzedzeniem 1-dniowym do godz. 13:00.
38. Ogólną kontrolę ze strony SPZZOZ Sierpc nad prawidłowością żywienia sprawować będzie starszy dietetyk szpitala lub osoba upoważniona.
39. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone przez Zamawiającego korekty co do liczby posiłków zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów według wzoru z **Załącznika nr 2**.
- a) korekty śniadań do godz. 6¹⁰
- b) korekty obiadów i kolacji do godz. 10¹⁰
40. Ilości wydawanych posiłków winny być codziennie ewidencjonowane na podstawie pisemnych codziennych zapotrzebowań składanych przez Zamawiającego. Zestawienie zbiorcze codziennych ewidencji Wykonawca będzie składał Zamawiającemu w formie pisemnej informacji wraz z fakturą.
41. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania codziennych wykazów surowców (tzw. rozdzielnik potraw) uwzględniających gramaturę, kalorie i jakość poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. W/w wykazy Wykonawca przedstawiał będzie w formie papierowej starszemu dietetykowi Zamawiającego według uzgodnień obu stron.
42. Rozliczenie za świadczoną usługę będzie następować na podstawie ilości faktycznie zamówionych posiłków, z uwzględnieniem złożonych korekt.
43. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu możliwość kontaktu z dietetykiem Wykonawcy również w godzinach popołudniowych oraz w dni wolne od pracy. Posiłki muszą być przygotowywane wg jadłospisów ustalonych wspólnie przez dietetyka Wykonawcy i dietetyka Zamawiającego.
44. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia transport, rozładunek posiłków, bezpośrednio na oddziały szpitalne, wprost do kuchenek oddziałowych z pełnym

zachowaniem zasad higieny oraz bezpieczeństwa pracy (bhp) zgodnie z wytycznymi HACCP.

45. Transport posiłków musi odbywać się samochodem przeznaczonym do przewożenia gotowych posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymogami sanitarnymi.

46. Przewóz posiłków musi odbywać się w termicznych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, posiadających certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017 poz. 149) Pojemniki termoizolacyjne winny być szczelne i zabezpieczać przed wylaniem i wychłodzeniem.

47. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atesty, deklarację zgodności.

48. Wykonawca ma obowiązek posiadać instrukcję mycia i dezynfekcji pojemników GN, termo-portów, pojemników do produktów suchych z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnej listy preparatów dopuszczonych do stosowania w pomieszczeniach do produkcji i dystrybucji, które będą stosowane podczas pracy wraz z dokumentem dopuszczającym do obrotu, określonym w ustawie z dnia 20 maja 2010 r. o wyrobach medycznych Dz.U. 2017 poz. 211

Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji pojemników GN, termoportów, pojemników do produktów suchych. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu.

49. Właścicielem niezbędnej ilości termoportów, pojemników GN i innych pojemników do przewozu produktów suchych jest Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest do ich mycia i dezynfekcji.

50. Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji termoportów, pojemników GN i innych pojemników wykorzystywanych do transportu posiłków.

51. Towar będzie opakowany w taki sposób, aby opakowanie chroniło go przed uszkodzeniem i ubytkiem oraz utratą ciepłoty. Sposób opakowania i przewozu odpowiadać będzie właściwościom towaru i Polskim Normom.

52. Termoporty i pojemniki GN do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu do oddziałów oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP. Pokrywy pojemników GN do posiłków powinny posiadać silikonowe uszczelki, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

53. Sprzęt transportowy (pojemniki GN z silikonową uszczelką, termoporty i inne pojemniki) muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego.

W przypadku uszkodzenia Wykonawca zobowiązany jest wymienić na bieżąco na własny koszt na nowy.

54. Wydawane posiłki na oddziały szpitalne będą codziennie kontrolowane przez starszego dietetyka SPZZOZ Sierpc i/lub upoważnione osoby z poszczególnych oddziałów SPZZOZ Sierpc. **Załącznik Nr 3** – wzór druku Karta oceny ilości i jakości. Kontrola będzie obejmowała:

- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem i ich ilości,
- sprawdzenie temperatury posiłków w momencie ich wydawania przez Wykonawcę na oddziały szpitalne.
- ocenę higieny pojemników transportowanych posiłków,
- ocenę organoleptyczną posiłków przez starszego dietetyka lub osobę upoważnioną,

55. Wykonawca obowiązany jest do właściwego oznakowania termoportów i pojemników GN, tj na pojemnikach musi być umieszczona informacja dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana z opisem zawartości i ilości porcji.

56. Zamawiający ma prawo do kontroli procesu przygotowania i wydawania posiłków na każdym etapie realizacji usługi. Starszy dietetyk lub osoba upoważniona Zamawiającego ma prawo do codziennej degustacji posiłku wydawanych na oddziały. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji i oceny organoleptycznej.

57. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych i jakościowych wydanych posiłków Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków na podstawie sporządzonego protokołu. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone w trybie pilnym właściwe produkty /zamienniki na koszt Wykonawcy. **Załącznik Nr. 6.** wzór druku Protokół zwrotu posiłku.

58. Odbiorca ma prawo odmówić przyjęcia w całości lub w części dostawy, jeżeli: opakowanie będzie uszkodzone – termos, pojemnik i temperatura posiłku ciepłego będzie mniejsza niż 50°C , lub zaistnieje inna okoliczność skutkująca złożeniem reklamacji. Dostawca zobowiązany jest do przyjęcia zwróconych towarów.

59. Temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić:

- dla potraw na zimno (sałatki, surówki i inne): **od 4°C – do 6°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$)**
- dla potraw gorących zupy, napoje gorące – nie niższa niż **75°C** ,
II dania nie niższa niż **65°C** ,

60. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ciągłego sprawdzania stanu wykonania Umowy i zgłaszania telefonicznie bądź w razie konieczności przedstawiania na piśmie swoich uwag Wykonawcy sporządzonego na podstawie karty kontroli.

61. Wykonawca zapewni kontrolującemu - Zamawiającemu termometr do mierzenia temperatury potraw, który podlegać musi wzorcowaniu. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia zapisów z jego kontroli.

Do uczestnictwa w kontroli zobowiązany jest przedstawiciel Wykonawcy. Druk „Dzienny pomiar temperatury” stanowi **Załącznik Nr 4**.

62. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i resztek żywieniowych pochodzących z talerzy pacjentów poszczególnych oddziałów SPZZOZ Sierpc według zestawienia z **Załącznika Nr 5** oraz zapewnia pojemniki wraz z workami na odpady pokonsumpcyjne i dostarcza do oddziałów pojemniki czyste (po myciu i dezynfekcji). Kartę przekazania odpadów pokonsumpcyjnych z informacją o utylizacji Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu tj. osobie upoważnionej z działu technicznego SPZZOZ w Sierpcu.

63. Odbiór pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi będzie następować codziennie po konsumpcji posiłków według potrzeb Zamawiającego według ustaleń między stronami.

64. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów prawa w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych.

Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy:

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie ze wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
2. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
4. Wykonawca musi posiadać wdrożony system Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) w celu identyfikacji i jej oszacowania skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji.
5. Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wystąpienie zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, jeśli вина zostanie mu udowodniona.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiedniej ilości termoportów/pojemników termoizolacyjnych GN.



8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm sanitarno-epidemiologicznych dotyczących: pomieszczeń kuchni, przygotowywania, porcjowania, transportu oraz dostarczania posiłków.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Opinii wydanej przez Właściwy Inspektor Sanitarny o pozwoleniu do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i dystrybucji posiłków dotyczących żywienia zbiorowego, dopuszczeniu do użytku środków transportu pod względem wymagań sanitarnych oraz jest w posiadaniu centralnej zmywalni spełniającej wymogi sanitarno-epidemiologiczne, a tym samym jest w stanie zapewnić odpowiedni stan sanitarny pojemników, w których będą dowożone posiłki.
10. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w firmie przez upoważnionych przedstawicieli szpitala pod względem sanitarno-epidemiologicznym zarówno kuchni Wykonawców jak i pojazdów w których dostarczona jest żywność.
11. Wykonawca przestawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków.
12. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji przedmiotu zamówienia.
13. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową Wykonawca zobowiązany jest wykonać dodatkowo na własny koszt wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych SPZZOZ Sierpc. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wyników badań.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zleceniodawcy kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli.
15. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę w sposób rzetelny.

Stany żywionych według oddziałów na dzień.....

Nazwa oddziału	Diety														SUMA	
	Zwykła	Lekkostrawna	Wątrobowa	Cukrzycowa	Wrzodowa	Trzustkowa	Wysokobiałkowa	Bezmleczna	Płynna wysokobiałkowa	Płynna bezmleczna wysokobiałkowa	II śniadanie	Podwieczorek	VI posiłek	Herbata śniadanie		Herbata kolacja
Wewnętrzny																
Chirurgia																
Gin/Położniczy																
Rehabilitacja																
OAIT																
Pediatria																
Razem																

Obiady płatne:.....

.....
Podpis Dietetyka Szpitala lub osoby upoważnionej

Załącznik Nr 2

Zapotrzebowanie żywnościowe dla pacjentów w Sierpcu na dzień: (korekta)

Oddział/Diety	Śniadania										Obiady										Kolacje									
	Zwykła	Lekkostrawna	Wątrobowa	Cukrzycowa	Wrzodowa	Trzustkowa	Wysokobiałkowa	Płynna	Inne	Ogółem	Zwykła	Lekkostrawna	Wątrobowa	Cukrzycowa	Wrzodowa	Trzustkowa	Wysokobiałkowa	Płynna	Inne	Ogółem	Zwykła	Lekkostrawna	Wątrobowa	Cukrzycowa	Wrzodowa	Trzustkowa	Wysokobiałkowa	Płynna	Inne	Ogółem
Wew.																														
Chirurgia																														
Gin/Pot																														
Rehab.																														
OAIT																														
PediatRIA																														
Suma																														

Śniadania.....

Obiady.....

Kolacje.....

.....
Podpis Dietetyka szpitala lub osoby upoważnionej

Załącznik Nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia (dzienny pomiar temperatury)

Dzienny pomiar temperatury -- miesiąc rok

SPZZOZ Sierpc

Date

Śniadanie

Zupa

Dojatek do pieczywa

Zupa

Ziemniaki

Obiad

II obiad

Stużka

Salatki ciepłe

Kolacja

Dodatki do pieczywa

Podpis

Podpis Dietetyka szpitala lub osoby upoważnionej

SPZZOZ Sierpc – miesiąc.....rok

Załącznik Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

Nazwa oddziału		Odpady gastronomiczne/pokonsumpcyjne			Nazwa oddziału		Odpady gastronomiczne/pokonsumpcyjne		
Data		Godz. oddania	Ilość odpadów	Czytelny Podpis	Data		Godz. oddania	Ilość odpadów	Czytelny Podpis
1	Śniadanie				17	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
2	Śniadanie				18	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
3	Śniadanie				19	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
4	Śniadanie				20	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
5	Śniadanie				21	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
6	Śniadanie				22	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
7	Śniadanie				23	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
8	Śniadanie				24	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
9	Śniadanie				25	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
10	Śniadanie				26	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
11	Śniadanie				27	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
12	Śniadanie				28	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
13	Śniadanie				29	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
14	Śniadanie				30	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
15	Śniadanie				31	Śniadanie			
	Obiad					Obiad			
	Kolacja					Kolacja			
16	Śniadanie				Podpis Pielęgniarki Oddziałowej lub osoby upoważnionej				
	Obiad								
	Kolacja								

Protokół zwrotu posiłku

Oddział

Data zwrotu	Godzina zwrotu	Rodzaj zwrotu posiłku/produktu	Ilość wielkość zwrotu	Przyczyna zwrotu /uzasadnienie
Podpis sporządzającego:			Podpis osoby upoważnionej do odbioru zwrotu posiłku:	