

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SAMODZIELNEGO
PUBLICZNEGO ZAKŁADU OPIEKI ZDROWOTNEJ WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA
ZESPOLONEGO IM. J. ŚNIADECKIEGO przez wszystkie dni tygodnia
na okres 36 miesięcy**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usług z zakresu przygotowywania posiłków poza siedzibą Zamawiającego z uwzględnieniem 20 oddziałów łóżkowych Szpitala – średnio dla 450 pacjentów dziennie oraz mieszanek niemowlęcych dla dzieci od 0-3 roku życia hospitalizowanych na oddziałach Zamawiającego średnio 10 l mieszanek dziennie i 1 l zup.
2. Dostarczane posiłki na poszczególne oddziały muszą być zgodne ze zgłoszonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem oraz dodatkowe posiłki pacjentom nowoprzybyłym.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest:
 - uwzględnienie ewentualnych korekt diet przedstawionych w zamówieniu zbiorczym,
 - zakup pojemników do transportu żywności z kuchni na oddziały.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu 14-dniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu wraz z gramówką zgodną z normą żywieniową przewidzianą przez Instytut Żywności i Żywienia (IŻŻ), który będzie podlegał kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się na wniosek Zamawiającego niezwłocznie skorygować zakwestionowany jadłospis.
5. W całości żywienia Wykonawca jest zobowiązany uwzględniać potrawy okolicznościowe z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocy.
6. Usługa całodziennego żywienia pacjentów ma się odbywać w pojemnikach do tego celu przeznaczonych, szczelnie zamkniętych, utrzymujących stałą temperaturę, np.: termosach.
7. Pojemniki do transportu żywności powinny posiadać wymagane prawem polskim atesty.
8. Posiłki należy dostarczać do Oddziałów Szpitala zlokalizowanych przy ulicy M. Skłodowskiej – Curie 25 i 26, Wołodyjowskiego 2/1
9. Szacunkowa ilość diet w ciągu dnia
 - dieta podstawowa - 165
 - dieta łatwostrawna - 150
 - dieta z ograniczeniem tłuszczu - 20
 - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - 85
 - diety różne - 30 (tj. bezmleczna, papkowata, miksowana, trzustkowa, hypoalergiczna, niskoresztkowa, bogatoresztkowa, niskobiałkowa, wysokobiałkowa, wegetariańska ubogopurynowa, bezglutenowa, indywidualne)
 - mieszanki lecznicze – 200 butelek + 40 butelek sterylnych + 15 butelek wody gotowanej.
10. Dienne wyżywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków dla dorosłych tj. śniadania, obiadu i kolacji i czterech posiłków dla dzieci tj. śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji oraz śniadań II i podwieczorków dla diet leczniczych, odpowiednich do jednostki chorobowej:

- 140 II śniadań (dla diety wysokobiałkowej, cukrzycowej, wątrobowej, wątrobowo – cukrzycowej, bezmlecznej, wrzodowej, poresekcyjnej, płynnej, trzustkowej, papkowatej, bezglutenowej, niskopurynowej)
- 160 podwieczorków (dla wszystkich dzieci niezależnie od rodzaju diety i osób dorosłych zależnie od w/w diet leczniczych)
- 25 II kolacji dla diet leczniczych cukrzycowych i poresekcyjnych
- dodatki tj. zupa rosółowa (20-25 l dziennie), rosół (ok. 3 l dziennie), kisiel (ok. 7 l dziennie), herbata (ok. 40 l dziennie), cukier w kostkach (8 kg/ rok), mąka ziemniaczana, sól, sok bobofrut lub równoważny (sporadycznie, na zlecenie oddziału)

Przykładowy zestaw posiłków - **dieta podstawowa**

Śniadanie I : zupa mleczna (300 ml.), herbata słodka 250 ml), pieczywo (chleb zwykły –100 g, chleb razowy– 50 g), masło śmietankowe 10 g, warzywo ok 30g t.j.(pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata,) lub owoc

dodatki : ser żółty 50 g, ser biały 70 g, wędlina 50 g, pasta 50 g, jajko, parówka 1 szt (60-70 g)

Obiad: zupa (350 ml.), II danie – mięso 100 g (kotlet schabowy, kotlet mielony, sznycel, wątróbka 120 g, kurczak pieczony 250 g, gołąbki w sos 250 g, ryba 100 g), ziemniaki 200 g, kasze 180 g, ryż 180 g, makaron 200 g), surówka 120 g, kompot 250 ml

Kolacja: kawa z mlekiem lub kakao 250, pieczywo (chleb zwykły - 90g chleb razowy-50 g, masło śmietankowe 10 g, dodatki (ser żółty 40 g, ser biały 70g, wędliny 50 g, pasty 50 g, jajko 50 g, pasztet 50g) + warzywo tj.(pomidor 30 g, ogórek 30 g, rzodkiewka 30 g, sałata 10 g)

Przykładowy zestaw śniadań II i podwieczorków:

Śniadanie II: kisiel, owoce, koktajl owocowy, zsiadłe mleko, jogurt, mus jabłkowy, galaretki owocowe,

Podwieczorek: kanapka z wędliną lub pasztetem + warzywo (sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka), z serem, jajkiem, sałatka jarzynowa, bułka słodka, herbatniki, biszkopty, wafle, herbata .

Dietom łatwostrawnym do śniadania i kolacji – chleb zwykły 90 g , bułka 50 g

Wszystkim pacjentom z oddziału dziecięcego do śniadania i kolacji: bułka 50 g, chleb 90 g.

Dietom cukrzycowym i niskokalorycznym do obiadu dwie surówki.

11. W dni robocze do godz. 10:00 przedstawiciel Zamawiającego poda faxem lub e-mailem ilość i rodzaj diet do obiadu. Zmiany diet do kolacji Zamawiający zgłasza telefonicznie do godz. 14:00, a zmiany do śniadania do godz. 6:30.
12. Dla pacjentów nowoprzybyłych zamawianie posiłków na dzień, w którym zostali przyjęci będzie realizowane wg następujących zasad:
 - ilość obiadów i kolacji ze wskazaniem diet będzie podana do godziny 11:00, pacjent nowoprzybyły otrzyma obiad i kolację i następne posiłki.
 - ilość kolacji ze wskazaniem diet będzie podana do godziny 14:00, pacjent nowoprzybyły otrzyma kolację i następne posiłki.
 - ilość śniadań ze wskazaniem diet będzie podana przez Zamawiającego do godz. 6:30.

W dniach wolnych od pracy pielęgniarka dyżurna będzie zgłaszała telefonicznie o zmianie ilości i rodzaju diet.

13. Wykaz Oddziałów i liczba łóżek rzeczywistych:

- Oddział Chorób Wewnętrznych Diabetologii, Endokrynologii i Reumatologii– 45 łóżek
- Oddział Gastroenterologii, Hepatologii i Chorób Wewnętrznych – 42 łóżka
- Oddział Kardiologii i Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Kardiologii Inwazyjnej– 42 łóżek

- Oddział Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego – 8 łóżek
- Szpitalny Oddział Ratunkowy – 10 łóżek
- Oddział Chirurgii Ogólnej, Małoinwazyjnej i Onkologicznej – 35 łóżek
- Oddział Ortopedyczno – Urazowy – 20 łóżek
- Oddział Urologii Onkologicznej i Ogólnej – 25 łóżek
- Oddział Otolaryngologii i Chirurgii Szcękowo- Twarzowej – 17 łóżek
- Oddział Chorób Oczu – 10 łóżek
- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 15 łóżek
- Oddział Ginekologiczno – Położniczy – 63 łóżka
- Oddział Neonatologii z Patologią i Intensywną Terapią – 35 łóżek i 10 inkubatorów,
- Oddział Neurologii - 43 łóżek
- Pododdział Udarowy – 32 łóżek
- Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej – 10 łóżek
- Oddział Rehabilitacji Neurologicznej – 37 łóżek
- Oddział Pediatrii i Neurologii Dziecięcej – 30 łóżek
- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy – 18 łóżek(działalność czasowo zawieszona od dnia 08.12.2021r. do dnia 31.05.2022r.)
- Zakład Pielęgnacyjno- Opiekuńczy dla Pacjentów Wentylowanych Mechanicznie – 4 łóżka (działalność czasowo zawieszona od dnia 08.12.2021r. do dnia 31.05.2022r.).

Liczba łóżek może ulec zmianie.

14. Klasyfikacja diet

- dieta podstawowa
- dieta łatwostrawna
- dieta wysokobiałkowa
- dieta niskobiałkowa
- dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- dieta z ograniczeniem tłuszczu
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- dieta niskokaloryczna
- dieta bezmleczna
- dieta hipoalergiczna
- dieta niskosodowa
- dieta trzustkowa
- dieta bogatoresztkowa
- dieta niskoresztkowa
- dieta kleikowa
- dieta bezwapniowa
- dieta bezglutenowa
- dieta płynna
- dieta płynna bezmleczna
- dieta miksowana
- dieta mocznicowa
- dieta wegetariańska
- dieta ubogopurynowa
- diety indywidualne

15. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, wg norm żywienia i wyżywienia dla chorych dzieci i młodzieży w szpitalach. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno - epidemiologiczny.

16. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie.

17. Wykonawca jest odpowiedzialny za czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych, utrzymanie właściwego poziomu

sanitarnego usługi żywienia, jakość oferowanych posiłków tj., ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne, temperaturę co najmniej:

- 65 -75°C – dla zup,
- 65°C – dla drugich dań.
- 80°C - dla gorących napojów,

Posiłki powinny być dostarczane w czystych nieuszkodzonych pojemnikach/termosach.

18. Oznakowane pojemniki/termosy z potrawami gotowymi do rozłożenia na talerze powinny być dostarczone na poszczególne oddziały w godzinach:

- Śniadanie I i II – 7:30-7:45
- Obiad – 12:00 -12:20
- Podwieczorek i mieszanki mleczne 14:00
- Kolacja I i kolacja II – 17:00

Zamawiający dopuszcza możliwość opóźnienia w dostawie posiłków do 15 minut. Z powodu złych warunków atmosferycznych dopuszcza możliwość opóźnienia w dostawie posiłków do 30 minut.

Zamawiający dopuszcza wcześniejszą dostawę posiłków maksymalnie do 15 minut.

19. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały (dotyczy śniadań, obiadów i kolacji oraz mieszanek mlecznych). Odbiór opróżnionych pojemników z poszczególnych oddziałów odbywać się będzie po upływie 30 – 60 minut od chwili ich dostarczenia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Dostawy posiłków będą się odbywały samochodami posiadającymi aktualne decyzje Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu żywności.

20. Zakup surowców do sporządzania posiłków Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.

21. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za:

- czystość i porządek oraz stan sanitarno - techniczny w obrębie obiektów, w których będą przygotowywane posiłki,
- stan sanitarno-epidemiologiczny i techniczny wobec organów kontroli,
- zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym (personel musi posiadać aktualne książeczki zdrowia, badania okresowe),
- właściwe przechowywanie artykułów spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania),
- higienę produkcji posiłków i transportu,
- jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
- pobieranie i przechowywanie codziennych prób posiłków według planu uzgodnionego z Oddziałem Higieny Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej,
- pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji,
- segregację odpadów.

22. W przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego mającego związek z przygotowaniem posiłku lub produktem na wniosek Zamawiającego Wykonawca na własny koszt ma przeprowadzić badanie mikrobiologiczne:

- środowiska
- rąk personelu
- potraw

23. Wykonawca na własny koszt będzie wykonywał co 12 miesięcy badania oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku stanowiącego całodzienną rację pokarmową (dieta ogólna) i przedkładanie ich Zamawiającemu.

24. Zamawiający będzie miał prawo kontroli obiektu Wykonawcy w zakresie procesu przygotowania konfekcjonowania i transportu posiłków, kontroli ilości i jakości dostarczanych posiłków na poszczególne oddziały oraz dodatkowego posiłku raz w tygodniu do oceny organoleptycznej.
25. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy stwierdzonego na podstawie „Protokołu uchybień” Wykonawca zobowiązany będzie zapłacić Zamawiającemu kary umowne.
26. Obowiązkiem wykonawcy jest spełnienie wymogów narzuconych Ustawą z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., Nr 149 z późn. zm.) oraz zmiana Dz. U z 2008 r. Nr 214 poz. 1346 w szczególności w zakresie prowadzenia dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz stosowanie systemu HACCP w kuchni.
27. Przy wykonywaniu i dostawie posiłków Wykonawca musi przestrzegać obowiązujących przepisów BHP i sanitarno-epidemiologicznych, w szczególności przepisów Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2005 r. Nr 31 poz. 265 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz.U. Z 2002 r. nr 234 poz. 1979 z późn. zm.).
28. Pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do posiadania orzeczenia lekarskiego o zdolności do pracy na w/w stanowisku, aktualnej książeczki zdrowia.
29. Pracownicy Wykonawcy powinni być przeszkoleni z zakresu BHP i p/poż.
30. Pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do dbałości o swój wygląd oraz do taktownego zachowania się podczas wykonywania pracy w Szpitalu.
31. W przypadku podejrzenia choroby zakaźnej, schorzeń skóry, ostrego nieżytu przewodu pokarmowego, występowania innych schorzeń infekcyjnych lub innych zagrażających bezpieczeństwu sanitarno - epidemiologicznemu pracownik Wykonawcy musi być odsunięty od pracy.
32. Wykonawca ma dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne narzędzia, urządzenia, materiały, produkty oraz środki transportowe potrzebne do prawidłowej realizacji usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszego postępowania. Posiłki muszą być przygotowywane w pomieszczeniach spełniających wymagania higieniczno – sanitarne i przewożone środkiem transportu spełniającym odpowiednie wymagania higieniczno – sanitarne. Wykonawca przez cały okres wykonywania usługi musi posiadać ważną decyzję lub inny dokument właściwego miejscowego państwowej Inspekcji Sanitarnej, że Zakład znajduje się pod nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków na rzecz pacjentów placówek służby zdrowia oraz realizuje program z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.
33. Wykonawca ma posiadać Decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środki transportu do przewozu posiłków.

Przewidywalna, łączna ilość osobodni około 492 750 na okres 36 miesięcy.

WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA I DOSTAWY MIESZANEK DLA DZIECI hospitalizowanych od 0-3 roku życia

1. Wykonawca będzie świadczył usługę w zakresie przygotowywania mieszanek niemowlęcych dla dzieci od 0 do 3 roku życia hospitalizowanych na oddziałach Szpitala. Zakres tych usług obejmuje przygotowywanie mieszanek mlecznych na bazie ogólnodostępnych preparatów takich jak: Bebiko, Bebilon 1, Bebilon AR, Bebilon HA 1, Bebilon HA 2, Bebilon Comfort 1, Bebilon Comfort 2, Bebilon Nenatal Premium, Benilon HMF, Enfamil 1 Premium, Enfamil 2 Premium, Enfamil 3 Premium, Enfamil 0-Lac, Enfamil Premature, Nan Pro HA 1,

Nan Pro HA 2, Nan Pro HA 3, Nan Pro 1, Nan Pro 2, Nan Pro 3, itp. oraz zup jarzynowych, homogenatów, marchwianki, kisieli itp. Są to mleka początkowe i następne oraz preparaty lecznicze i inne produkty (np. kleiki, kaszki itp.).

2. Mieszanki będą przygotowywane zgodnie z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka opisanymi w opracowaniu „Żywienie niemowląt w placówkach służby zdrowia”.

3. Mieszanki należy dostarczyć do oddziału zgodnie z zamówieniem.

4. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia kart dystrybucji mieszanek na oddziały.

Mleka specjalistyczne (wystawiane na recepty) dostarcza Zamawiający. Będą one do odbioru w Aptece Szpitalnej przez Wykonawcę w celu wykonania mieszanek i dostarczenia na Oddziały. Są to preparaty dostępne na receptę takie jak:

Bebilon Pepti MCT, Bebilon Pepti 1, Bebilon Pepti 2, Bebilon Pepti 1 Syneo, Bebilon Pepti 2 Syneo, Bebilon Profutura, Bebilon z Pronuturą Advance, Nutramigen 1, Nutramigen 2, Neocate lcp

Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów pobranych z Apteki Szpitalnej preparatów (mleka specjalistyczne) wystawionych na recepty na podstawie miesięcznego zestawienia sporządzonego przez Aptekę Szpitalną w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury na konto wskazane w jej treści.

5. Szacunkowe ilości przygotowywanych mieszanek i preparatów średnio za okres 1 miesiąca wynoszą ok. 300 l.

6. Szacunkowe ilości przygotowywanych zup i marchwianki za okres 1 miesiąca wynoszą ok. 30 l.

7. Mieszanki transportowane są do oddziałów w butelkach dokładnie opisanych: datą, nazwiskiem dziecka, rodzajem mieszanki, ilością karmień, godziną rozlania.

8. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia na oddziały mieszanek w sterylnych, zakręcanych butelkach np. typu NUK wraz z niezbędną ilością sterylnych smoczków. Zakup butelek, smoczków oraz zakrętek leży po stronie Wykonawcy. Ilość butelek zależna jest od ilości mieszanek oraz ilości karmień i jest różna w zależności od zapotrzebowania oddziałów. Oprócz mieszanek Wykonawca zapewni również zgodnie z zapotrzebowaniem oddziałów dostarczanie sterylnych butelek średnio 1200 sztuk miesięcznie i ok. 450 butelek wody miesięcznie.

9. Transport mieszanek bezpośrednio na oddziały będzie wykonywany przez pracowników Wykonawcy w specjalnie przystosowanych do tego celu pojemnikach z napisem „CZYSTY” dostarczonych przez Wykonawcę o godz. 14:00 na Oddziały przy ul. M. Skłodowskiej – Curie 26.

10. Odbiór brudnych – wstępnie wypłukanych butelek z Oddziałów zamawiającego będzie się odbywał w specjalnie przeznaczonych do tego celu pojemnikach z napisem „BRUDNY” w godzinach od 8:00 – 9:00 następnego dnia.

11. Mycie i sterylizacja butelek będzie wykonywane przez Wykonawcę w sposób zgodny z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka.

12. Mieszanki muszą być sporządzane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy.

Przewidywalna ilość mieszanek około 10 950 l na okres 36 miesięcy, zup około 1 095 l.