

Załącznik Nr 1 (do umowy)

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków, przy uwzględnieniu diet pacjentów, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego. Posiłki produkowane będą na bazie produktów wysokiej jakości, zakupionych we własnym zakresie przez Wykonawcę. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na produkcję od surowca do gotowej potrawy – pełna produkcja. Zamawiający nie dopuszcza podawania dań gotowych niewyprodukowanych przez Wykonawcę. Posiłki należy dostarczyć do dwóch punktów odbioru:

Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie

Szpital w Ciechanowcu, ul. Plac Ks. Kluka 4, 18-230 Ciechanowiec.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie całodobowego żywienia pacjentów na poszczególne oddziały szpitala w systemie cateringowym. Usługa musi być wykonywana przez 7 dni w tygodniu.
2. Posiłki produkowane będą na bazie produktów wysokiej jakości, z wykluczeniem produktów gotowych np. puree w kuchni Wykonawcy. Posiłki muszą być wyprodukowane w dniu dostawy.
3. Wykonawca we własnym zakresie zakupi produkty do produkcji posiłków.
4. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na produkcję posiłków od surowca do gotowego produktu (pełna produkcja), oraz na wywóz posiłków w systemie cateringowym. Potwierdzeniem posiadania niniejszego obiektu będzie decyzja Sanepidu (decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) oraz decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność, związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy, wraz z wywozem posiłków w systemie cateringowym oraz protokół kontroli sanitarnej przeprowadzony przez PPIS, nie starszy niż z ostatnich 6 miesięcy).
5. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków gotowych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o zasady GHP, GMP oraz system HACCP, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i z podziałem na diety - wg Zamówień z poszczególnych oddziałów. Przeciętna miesięczna liczba posiłków całodziennych wynosi 150, z możliwością występowania różnic +/- 20%. Całodobowe żywienie pacjentów obejmuje następujące posiłki:
 - 6.1. diety 3-posiłkowe: śniadanie, obiad i kolację;

6.2. diety specjalne 5-posiłkowe: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i ewentualnie posiłek nocny (np. dieta cukrzycowa insulinowa).

7. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek pokarmowych w kuchni produkującej posiłki przez 72 godziny.

8. Zamawiający będzie dostarczał informacje o ilościach diet na dzień następny do godziny 10.00 dnia poprzedniego, z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt danego dnia:

8.1 korekty do śniadania i II śniadania zgłaszane będą do godz. 11.00 na dzień następny,

8.2 korekty do obiadu, podwieczorku kolacji i posiłku nocnego zgłaszane będą do godz. 11.00 danego dnia.

8.3 w przeddzień dni wolnych od pracy zapotrzebowanie będzie składane na rzecz tych dni, przy czym w

sytuacjach szczególnych, korekta stanu żywionych pacjentów dokonywana będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w terminach j. w. Wykonawca zapewni kompleksową usługę żywienia chorych wg zapotrzebowania Zamawiającego, zgodnie ze zgłoszoną dietą.

Zamawiający ma

prawo do zmiany rozkładu posiłków w czasie trwania umowy.

9. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:

9.1 Uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym jadłospisu dekadowego (jadłospis

10-dniowy), a uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia.

Jadłospis będzie składany do uzgodnienia na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji i będzie

zawierał wyszczególnienie dla każdej z diet gramaturę ze składem oraz rozliczeniem zawartości

energii i podstawowych składników odżywczych: białko ogółem w tym zwierzęce, tłuszcze, NNKT,

węglowodany, błonnik pokarmowy, zawartość składników alergicznych, wit. A, wit. C oraz kaloryczności. Gramatura, kaloryczność i zawartość składników zawartych w posiłkach, muszą

odpowiadać nomenklaturze diet.

9.2 Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka oferenta.

9.3 Wykonawca ma prawo wprowadzić do jadłospisu zmiany po otrzymaniu akceptacji Zamawiającego.

9.4 W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia, należy uwzględnić

potrawy tradycyjne.

10. Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę,

odpowiadają stawianym wymogom jakościowym, np. daty przydatności produktu do spożycia, stan

opakowań, sposób przechowywania, sposób transportu, sposób produkcji, higiena personelu oraz

innych elementów kontroli wpływających na bezpieczeństwo wytwarzanych posiłków.

Codzienniej

kontroli podlegać będzie: kontrola jakości posiłku, estetyka, gramatura posiłku, łącznie z degustacją i

pobraniem prób do wewnętrznych badań.

11. Wykonawca dowozić będzie posiłki we wszystkie wskazane przez Zamawiającego miejsca odbioru.

Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem, ul. Szpitalna 5, 18-200 Wysokie Mazowieckie (rozdzielnia posiłków);

Szpital w Ciechanowcu, ul. Plac Ks. Kluka 4, 18-230 Ciechanowiec (rozdzielnia posiłków).

12. Wraz z posiłkami dostarczony będzie jadłospis, zawierający wszystkie elementy zawarte w punkcie

13. Opisu Przedmiotu Zamówienia. Odbiór potraw w ilości zgodnej z wyciągiem dokonywany będzie

každorazowo przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego za pisemnym potwierdzeniem. Wzór

potwierdzenia stanowić będzie załącznik do umowy.

13. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia w ofercie przykładowego jadłospisu dekadowego

dla diet: ogólnej, łatwostrawnej i cukrzycowej (insulino-zależnej), wraz z informacją o kaloryczności,

gramatury, wielkości białka, tłuszczów, węglowodanów, witaminy A i C oraz rodzaju zawartości

składników alergennych w poszczególnych potrawach.

13.1 Zamawiający wymaga uwzględnienia potraw/napojów mlecznych: na śniadanie – kawę z mlekiem

lub kakao oraz zupę mleczną.

13.2 Zamawiający wymaga pieczywa typu „bułka kajzerka” (bez krojenia), o ile rodzaj diety dopuszcza.

14. Normy żywieniowe posiłków:

1) Dienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu przyjęto średnio 2300 kcal – dla

mężczyzn i kobiet w wieku 26-60 lat.

a) przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad

prypada 50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal;

b) przy 5 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; na drugie

śniadanie przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45% dziennego

zapotrzebowania w kcal; na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na

kolację przypada 20% dziennego zapotrzebowania w kcal;

2) Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi (na osobę/dobę): białko

ogółem 80 g przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości

białka, tłuszcze ogółem 73,5 g, węglowodany 319 g, NNKT 20g, błonnik pokarmowy 30 g, wapń

1100mg, żelazo 15 mg, magnez 400 g oraz witaminy: wit. A 1500 µg, wit. B₁ 1,6 mg, wit. B₂ 2,0 mg,

wit. PP 18 mg, wit. B₆ 2,0 mg i wit. C 80 mg.

3) Zalecane normy żywienia dla poszczególnych grup produktów wg Instytutu Żywności i Żywności

w dziennej racji pokarmowej wynoszą:

A. Produkty zbożowe:

a. pieczywo pszenne i żytnie 235,0 g

b. mąka, makarony 35,0g

c. kasze, ryż, płatki owsiane 32,5g

B. Ziemiaki, warzywa i owoce:

- a. ziemniaki 300,0 g
- b. warzywa 475 g
- c. owoce 275 g

C. Mleko i przetwory mleczne:

- a. mleko i mleczne napoje fermentowane 500 g
- b. sery twarogowe 45 g
- c. sery podpuszczkowe 15 g

D. Mięso, wędliny, ryby, jaja

- a. mięso, drób/bez kości / 100 g
- b. wędliny 50 g
- c. ryby 100 g

E. Jaja 15g (1/3)

F. Tłuszcze:

- a. zwierzęce 22,5 g
- b. roślinne 25,0 g
- c. cukier i słodczy 42,5 g*

* Opracowano na podstawie – prac IŻŻ – „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” oraz „Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach”, pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza, IŻŻ, 2011r.

15.Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana przez Zamawiającego.

16.Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pojemników na odpady pokonsumpcyjne, odbioru brudnych pojemników i termosów przez personel Wykonawcy , oraz odpadów pokonsumpcyjnych każdego dnia.

17.Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał zmywalnie spełniającą wymogi sanitarno-epidemiologiczne, a tym samym mógł zapewnić odpowiedni stan sanitarny termosów, pojemników

GN oraz urządzeń kuchennych.

18.Wykonawca będzie prowadził usługę żywienia zgodnie z zasadami przedstawionymi w przepisach

dotyczących żywienia zbiorowego, zastosowania nowoczesnych technologii oraz przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

19.Wykonawca zapewni dostarczenie posiłków w pojemnikach, które zabezpieczą posiłki przed

nadmiernym obniżeniem temperatury, przed czynnikami zewnętrznymi i będą posiadały stosowane

atesty lub certyfikaty (kopia dołączona do oferty).

20.Zamawiający ma prawo kontroli pomieszczeń produkcyjnych pod względem czystości, sposobu

przechowywania i produkcji produktów oraz środków transportu. Zamawiający przed dokonaniem

wyboru oferty oraz w trakcie umowy będzie miał możliwość dokonania wizji lokalnej pomieszczeń i sprzętu kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.

21. Do wykonywania usługi Wykonawca zatrudni własny personel.

22. Wykonawca zobowiązany jest do podania adresu kuchni w ofercie.

23. Wykonawca zapewni personelowi zatrudnionemu przy przygotowaniu i transporcie posiłków, schludny, estetyczny wygląd oraz wyposaży w odzież ochronną, stosowną do wykonywanej przez danego pracownika pracy. Zamawiający będzie miał możliwość kontroli w tym zakresie.

24. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne badania i orzeczenia lekarskie, dopuszczające ich do wykonywania danej pracy.

25. Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopie protokołów sporządzonych przez zewnętrzne służby sanitarne np. Sanepid, świadczące o przeprowadzonej kontroli w kuchni przygotowującej posiłki dla Zamawiającego.

26. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie comiesięcznego zestawienia posiłków i dołączenie go do miesięcznej faktury.

27. Listę diet występujących u Zamawiającego: (wg obowiązującej nomenklatury i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia), ustala uprawniony lekarz leczący.

27.1 Zestawienie diet:

- Dieta podstawowa (normalna, ogólna);
- Dieta łatwo strawna (lekkostrawna);
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem sodu (bezsolna);
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa);
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową);
- Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeciwmiążdżycowa, niskotłuszczowa);
- Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa;
- Dieta łatwo strawna niskobiałkowa;
- Dieta ubogo energetyczna (odchudzająca);
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa);
- Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji: a) płynna, b) płynna wzmocniona; c) płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę;
- Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji papkowata;
- Dieta łatwo strawna nisko-resztkowa;
- Dieta bogato-resztkowa;
- Diety indywidualne, stosowane na zlecenie lekarza np. diety w alergiach, diety w leczeniu chorób powstałych na tle niedoborów pokarmowych, bezglutenowa.

26. Usługa polegać będzie na zapewnieniu codziennej produkcji na bazie kuchni zewnętrznej i dostawie posiłków dla pacjentów Szpitala we wskazane przez Zamawiającego miejsca, przez 7 dni w tygodniu

27. Posiłki będą przywiezione, zgodnie z wcześniejszym zamówieniem, złożonym przez upoważnioną osobę (reprezentującą Zamawiającego) i dostarczane codziennie w godzinach pozwalających na dystrybucję ich przez Zamawiającego.

27.1 Posiłki muszą być dostarczone do wyznaczonych przez Zamawiającego miejsc w godzinach:

śniadanie wraz z II śniadaniem w godz. 7.30-8.00;
obiad, podwieczorek i kolacją (posiłek nocny) w godz. 12.30-13.00.
27.2. Posiłki mają być dostarczone w specjalistycznych pojemnikach GN i termoportach (posiadających odpowiednie atesty/zezwolenia) Wykonawcy, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz zachowanie jakości dowożonych posiłków.
27.3. Posiłki muszą być dostarczane w miejsca wskazane przez Zamawiającego tj. Szpital Ogólny w Wysokiem Mazowieckiem 18-200 Wysokie Mazowieckie ul. Szpitalna 5 i Szpital w Ciechanowcu 18-230 Ciechanowiec ul. Plac Księdza Kluka 4.
27.4. Wykonawca pojemniki i termosy z posiłkami, każdorazowo opisze z podziałem na oddziały i diety. Oznaczenie musi być widoczne i czytelne.
27.5. Wydawanie posiłków pacjentom będzie po stronie Zamawiającego.
27.6. Wykonawca musi zagwarantować świadczenie usługi całodobowego żywienia pacjentów, w zakresie: śniadań, obiadów i kolacji, z uwzględnieniem zlecanych diet leczniczych i specjalnych, zgodnie ze złożonym zamówieniem.
27.7. Wymagana temperatura dowożonych posiłków do rozdzielni Szpitala, która powinna wynosić: zupy, gorące napoje minimalna temperatura 80°C, drugie danie minimalna temperatura 75°C, sałatki, sosy i surówki podawane na zimno minimalna temperatura 15°C.
27.8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie ze zleceniem lekarza co do rodzaju zastosowanej diety oraz zgodnie z przyjętymi zasadami obowiązującymi w żywieniu zbiorowym zakładów o działalności leczniczej. Do każdego posiłku należy załączyć dodatek warzyw i owoców, o ile rodzaj diety dopuszcza.
28. Serwisowanie termoportów, pojemników GN należy do Wykonawcy.
29. Transport posiłków powinien odbywać się zgodnie z instrukcją (załącznik nr 2).