Załącznik nr 2 do SWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Usługa kompleksowego żywienia pacjentów w podstawowym wariancie obejmuje:
2. Przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu i Żywienia w Warszawie, przepisami prawa (sensu largo), w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 nr 171 poz. 1225 ze zm.). Aktualnie Szpital św. Anny w Miechowie dysponuje 229 łóżkami dla pacjentów. Zamawiający przewiduje średnią liczbę posiłków 175 na dobę, tolerancja ± 30 procent.
3. Dostarczenie posiłków w bemarowym systemie dystrybucji potraw (zwanym zbiorczym) do miejsca odbioru wyznaczonego przez Zamawiającego (punktu dystrybucji).
4. Odbiór z punktu dystrybucji bemarów i odpadów pokonsumpcyjnych.
5. Wymogi dotyczące warunków przygotowania i dystrybucji posiłków:
	1. Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład: śniadania, II śniadania dla pacjentów z cukrzycą i dzieci, obiadu, podwieczorku dla pacjentów z cukrzycą i dzieci, kolacji i posiłku nocnego dla pacjentów z cukrzycą, o określonej wielkości porcji, przygotowanej zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany, zmielony.
	2. Posiłki muszą być dostarczane z kuchni Wykonawcy do punktu dystrybucyjnego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego w termosach z wymiennymi wkładami typu GN (różnej wielkości, które pozwalają na zróżnicowanie wielkości posiłków i dostosowanie ich do potrzeb poszczególnych oddziałów) oraz w termosach (zupy – termosy do transportu żywności, szczelne pokrywy termosów z możliwością bezpiecznego zamknięcia pokrywy na czas transportu zapięciami, gwarantujące utrzymanie temperatury na czas transportu, z uchwytami do przenoszenia termosów, napoje – termosy do transportu żywności, szczelne pokrywy termosów z możliwością bezpiecznego zamknięcia pokrywy na czas transportu zapięciami, gwarantujące utrzymanie temperatury na czas transportu, z uchwytami do przenoszenia termosów, z kranem do porcjowania napoju), gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłku, nie mniejszej jednak niż w momencie dostarczenia posiłku do drzwi oddziału: zupy 75° C, drugie danie i inne dania ciepłe 65° C, herbata 75° C – transportem odpowiadającym wymogom sanitarnym.
	3. Wędlina, sery oraz inne dodatki powinny być dostarczane w pojemnikach atestowanych twardych (gwarantuje to odpowiednie ułożenie porcji i ułatwia wydawanie posiłków). Zabrania się pakowania posiłków w atestowane torebki plastikowe.
	4. Napoje dostarczane będą zbiorczo w termosach dla każdego oddziału. Część napojów pozostanie w dyspozycji oddziału pomiędzy posiłkami.
	5. Posiłki będą dostarczane do Zamawiającego w systemie bemarowym rozdzielnie dla każdego oddziału Zamawiającego. Zestawy muszą być czytelnie oznakowane. Przepakowanie dostarczonych posiłków na wózki do transportu na oddziały Zamawiającego odbywać się będzie w punkcie dystrybucyjnym.
	6. Termosy i GN podlegać będą zwrotowi w stanie nieumytym. Odbiór następować będzie po wydaniu posiłków, w sposób nie stwarzający zagrożenia higienicznego dla przestrzeni Zamawiającego.
	7. Po każdym posiłku obowiązkiem Wykonawcy będzie odbiór odpadów pokonsumpcyjnych zachowując wymogi sanitarne i epidemiologiczne. Pojemniki opisane „odpady pokonsumpcyjne”, każdorazowo dostarczane czyste, ze szczelnymi pokrywami w ilości zabezpieczającej potrzeby Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
	8. Wykonawca zabezpieczy docelowo odpowiednią ilość GN - ów i termosów. Za stan techniczny sprzętu odpowiada Wykonawca.
	9. Posiłki z dietami specjalnymi dostarczane będą w indywidualnych termoizolacyjnych opakowaniach, z określeniem oddziału szpitalnego.
	10. Diety dla pacjentów izolowanych, pacjentów SOR, oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego oraz oddziału Chorób Płuc Wykonawca dostarczy w oddzielnych naczyniach jednorazowych (pojemniki z tworzywa, kubki styropianowe 250 ml uwzględniające temperaturę napoju, sztućce jednorazowe).
	11. Wykonawca zapewni gotowe mieszanki na oddział Dziecięcy wg zlecenia lekarskiego (jałowa butelka + jałowy smoczek). W przypadku stosowania butelek i/lub smoczków wielorazowych Wykonawca przekaże zamawiającemu kserokopię umowy na usługi sterylizacyjne,
	12. Wykonawca zapewni indywidualny system posiłku nocnego zgodnie z zapotrzebowaniem z oddziałów. Napoje do posiłku nocnego powinny być dostarczane w pojemnikach zapewniających im odpowiednią temperaturę do czasu spożycia,
	13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki codziennie, własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności (z akceptacją stacji sanitarnej).
	14. Za wewnętrzną dystrybucję posiłków w systemie bemarowym, dostarczenie posiłków rozpakowanych z termosów, przepakowanie potraw w pojemnikach GN do wózków utrzymujących właściwą temperaturę i dostarczenie do drzwi oddziału odpowiada Zamawiający. Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki do przewozu i przechowywania w oddziale pieczywa oraz odpadów pokonsumpcyjnych, jeżeli ich przechowywanie w oddziale będzie wymagane organizacją wydawania posiłków.
	15. Po zakończeniu pory wydawania posiłków Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, niezwłocznie w oznakowanych pojemnikach.
	16. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć naczynia, sztućce i sprzęt konieczny do przewozu i dystrybucji posiłków pacjentom na oddziałach Szpitalnych, wydać przed kuchnią pracownikom Zamawiającego przygotowane termosy z posiłkami dla pacjentów na Oddziałach Szpitala oraz odebrać zwracane naczynia i sztućce po wydaniu posiłków pacjentom.
6. Pozostałe wymagania Zamawiającego:
7. Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do wstępu do kuchni oraz pomieszczeń magazynowych Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą – prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie :
	* + przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przechowywaniu, przygotowaniu i dostarczeniu posiłków oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych**,**
		+ przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonania kontroli badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli zestawionego posiłku: dokonania kontroli wagi, temperatury i estetyki posiłku przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej i badań wody.
11. Zamawiający ma prawo raz na kwartał, w terminie nieuzgodnionym z Wykonawcą, pobierać jeden z posiłków z talerza chorego w celu określenia zawartości energii i składników pokarmowych posiłku. Za transport oraz badanie posiłku w wybranej przez Zamawiającego właściwej placówce koszty będzie ponosił Wykonawca. Zamawiający pobierze posiłek do badań w obecności pracownika wykonującego umowę, bez wcześniejszego uprzedzania. W przypadku zaniżenia przez Wykonawcę zawartości energii i składników pokarmowych posiłku poniżej 90% normy, obniżona zostanie stawka wynagrodzenia za posiłki proporcjonalnie do procentu zaniżenia składników. W terminie 14 dni od wyników badania Zamawiający ma prawo do wykonania ponownego badania, również na koszt Wykonawcy. W przypadku ponownego zaniżenia normy Zamawiający nakłada na Wykonawcę karę umowną w wysokości 25% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umownej oraz przysługuje mu uprawnienie do odstąpienia od umowy bez zachowania okresów wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.
12. Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią, w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji. Kuchnia wykonawcy wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi musi posiadać stosowne zezwolenie Inspekcji Sanitarnej. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP).
13. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca nomenklatura diet Zamawiającego.
14. Posiłki obejmują: I śniadanie, obiad i kolację, a w przypadku diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację oraz tzw. posiłek nocny, podwieczorek na ZOL, II śniadanie na oddział Dziecięcy.
15. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.
16. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego udostępniania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej dodatkowej porcji posiłku z każdej z diet, celem dokonania kontroli bezpieczeństwa i jakości usługi.
17. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy.
18. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet) odbywać się będzie codziennie na podstawie zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, składanych na dzień bieżący do godziny:
	1. śniadania: do godziny 6.50
	2. obiady do godziny 10.30
	3. kolacje do godziny 13.30.
19. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Zamawiającego specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w systemie bemarowym (zbiorczym) w następujących godzinach:
	1. śniadanie, drugie śniadanie 7.30 – 8.00
	2. obiad, podwieczorek 11.45 – 12.15
	3. kolacja i dodatek nocny 16.45 – 17.15.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych i uzyskania zatwierdzenia przez Zamawiającego na 2 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi.
21. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jadłospisów z „ gramówkami” na dany dzień. W tym celu Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia jadłospisu wraz z wykazem alergenów dla każdego oddziału. Obok nazwy produktów składających się na potrawę powinien być podany wykaz składników, z wyraźnym zaznaczeniem składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.
22. Wymagania dodatkowe dotyczące produktów spożywczych i potraw:
23. chleb pszenno- żytni, chleb z mąki z pełnego przemiału musi być krojony, pakowany w porcje
24. pieczywo pszenne – pakowane w porcje,
25. produkty nabiałowe pakowane w porcje jednostkowe, dostarczane codziennie,
26. wymienione produkty nabiałowe muszą być zgodne z PN (tj. o świeżym zapachu i smaku, o odpowiednim kolorze, niewodniste w przypadku mleka, ser twarogowy półtłusty o konsystencji stałej bez podciekania serwatką, porcjowany)
27. masło extra min. 82% tłuszczu, pakowane w porcje, nieprzebarwione, niezjełczałe, bez kruszenia się podczas smarowania, o świeżym zapachu i smaku,
28. jajka I gatunku, 1 sztuka odpowiadająca wadze nie mniejszej niż 50 g, świeże, czyste, odkażone chemicznie lub odkażone przy pomocy naświetlacza UV, gotowane na twardo, pakowane,
29. wędliny I gatunku, zgodne z PN, świeże (niemrożone), z małą ilością tłuszczu, zawierające minimum 70% mięsa w 100 g produktu.
30. dżem, miód w osobnych jednostkowych, opakowaniach,
31. kleik w postaci sypkiej (opakowanie) + suchary
32. Informacje uzupełniające
	1. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, zawierających również informacje na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, wykazu składników wg kolejności malejącej wchodzących w skład potrawy w każdej diecie, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych, białka, tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów w tym cukrów prostych, błonnika, soli mineralnych określonych w normach żywienia człowieka i zaleceniach opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet stosowanych przez Zamawiającego.
	2. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
		* 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
		* 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
		* 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
	3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady 10 dni i przedkładane Zamawiającemu na 2 dni przed rozpoczęciem dekady.
		* Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być zaplanowany tak aby w ciągu 10 dni nie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki powinny być urozmaicone z punktu doboru produktów, właściwie zbilansowane pod względem wartości energetycznej odżywczej oraz grup produktów.
		* Posiłki podstawowe (śniadanie obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów, jaj i ryb. Węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych). Do każdego z posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) wymaga się dodatku warzyw i owoców (asortyment różnorodny). Część (w zależności od diety) warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej. Na oddział ZOL w formie rozdrobnionej i przygotowanej bezpośrednio do spożycia (np. obranie jajek).
		* Śniadania i kolacje w zależności od zaleceń dietetycznych powinny w swoim składzie zawierać:
			+ diety podstawowe - pieczywo mieszane (pieczywo pszenno – żytnie, z pełnego przemiału)
			+ diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – pieczywo z mąki pełnego przemiału,
			+ diety łatwostrawne - pieczywo pszenne,
			+ masło 82% tłuszczu,
			+ wyklucza się: wędliny podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny z zawartością tłuszczu powyżej 20% ,mięsa tłuste ,sery topione, owoce pestkowe (czereśnia, wiśnia, śliwka), dosładzane pieczywo np. barwione karmelem, torty, ciasta i ciastka z kremem
	4. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do poszczególnych oddziałów szpitala.
	5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach.
	6. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej i muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości.
	7. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego, suszu owocowego do kompotu, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi produktów masłopodobnych, seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu.
	8. Dostarczane posiłki powinny:
		* zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
		* zawierać prawidłowy skład pod względem wartości energetycznej i odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych),
		* być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych
	9. Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków na rzecz Zamawiającego, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków – kuchnia ogólna, transport.
33. Wymagania sanitarne. Wykonawca odpowiedzialny jest za:
	1. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
	2. Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
	3. Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
	4. Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
	5. Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
	6. Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
	7. Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
	8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
	9. Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania umowy, w późniejszym okresie po uzyskaniu pozytywnej oceny jeden raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.
	10. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.
	11. Spełnianie wymagań sanitarnych (czysta odzież ochronna, rękawice, maseczki).
	12. Odpowiedzialność za wszelkie niezgodności w dostawach ponosi Wykonawca
34. Zamawiający przewiduje możliwość świadczenia w/w usługi przygotowania posiłków w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego (w kuchni szpitalnej) wraz z ich dystrybucją do wskazanych przez Zamawiającego miejsc. Usługa świadczona w tym wariancie uwzględnia wymagania opisane w pkt. 1 – 10 OPZ. Ponadto usługa obejmuje:
	1. zapewnienie naczyń stołowych i sztućców adekwatnych do rodzaju serwowanego posiłku (naczynia i sztućce winny posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością – Wykonawca ma obowiązek dostarczyć zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń i sztućców), a także sprzętu koniecznego do przewozu i dystrybucji posiłków pacjentom na oddziałach szpitalnych oraz wydania w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego przygotowanych posiłków dla pacjentów,
	2. odbiór i utylizację jednorazowych pojemników, resztek pokonsumpcyjnych oraz odbiór naczyń i sztućców oraz sprzętu do przewozu i dystrybucji posiłków,
	3. centralne zmywanie, dezynfekcję naczyń stołowych, a także innych urządzeń służących do przygotowania, przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej,
	4. dostarczenie posiłków z miejsca ich przygotowania (kuchni szpitalnej) do miejsc wyznaczonych przez Zamawiającego, tj. do drzwi poszczególnych oddziałów i komórek Szpitala, w których przebywają hospitalizowani pacjenci,
	5. Wyposażenie dzierżawionej kuchni na czas realizacji umowy w niezbędne urządzenia do świadczenia usługi stosownie do świadczonej procedury i zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP. Każde stwierdzone przez Zamawiającego naruszenie obowiązków w powyższym zakresie uprawnia Zamawiającego do pobrania kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umownej.
35. Wykonawca w swej ofercie przedstawi procedurę przygotowania posiłków, a także postępowania z naczyniami, sztućcami, itp. oraz plan higieny z uwzględnieniem stosowanych środków myjących, myjąco-dezynfekcyjnych i dezynfekcyjnych.
36. Udostępnionych pomieszczeń i urządzeń (zgodnie z załącznikami nr 8 i nr 9) Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wykorzystać do świadczenia usług na rzecz osób trzecich, które kolidowałyby z wykonaniem zamówienia objętego niniejszą SWZ.
37. Nadzór techniczny nad dźwigami po stronie Zamawiającego.
38. Wymagania dotyczące personelu Wykonawcy:
	1. personel wykonawcy posiada aktualne badania lekarskie, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
	2. personel Wykonawcy przed przystąpieniem do pracy zostanie przeszkolony w zakresie podstawowych procedur sanitarno-epidemiologicznych (BHP, P/POŻ, higiena rąk, mycie i dezynfekcja pomieszczeń, zasady segregacji odpadów). Szkolenia Wykonawca przeprowadzi we własnym zakresie. Dokumentacja ze szkoleń zostanie udostępniona na żądanie Zamawiającego,
	3. Wykonawca zapewnia swojemu personelowi wymaganą przepisami odzież ochronną (fartuch, osłona włosów). Odzież ochronna bezwzględnie ma być czysta i wyprasowana.
	4. wykonawca wyposaży osoby wykonujące zamówienie w identyfikatory.
39. Wykonawca odpowiada za bezpieczeństwo przechowywania produktów spożywczych oraz przygotowywania posiłków. Na teren dzierżawionej kuchni i miejsc przygotowywania, wydawania posiłków oraz składowania produktów będzie bezwzględnie przestrzegany zakaz wejścia przez osoby trzecie, za wyegzekwowanie przestrzegania którego to zakazu odpowiada Wykonawca.
40. Wykonawca obowiązany jest do przeprowadzenia na własny koszt dezynsekcji i deratyzacji dzierżawionych pomieszczeń, we wskazanych przez Zamawiającego terminach, tak by możliwa było przeprowadzenie w/w działań jednocześnie w całym budynku Szpitala (kserokopie umowy oraz protokoły z każdorazowego wykonania usługi z zakresu deratyzacji i dezynsekcji należy przekazać Zamawiającemu).
41. Wykonawca ma obowiązek na czas trwania umowy zabezpieczyć szczelnie zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne składowane w pomieszczeniu do tego celu przeznaczonym. Koszt utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca (kserokopie umowy z odbiorcą odpadów pokonsumpcyjnych należy przekazać Zamawiającemu).
42. Wyposażenie w drobny sprzęt, pomoce kuchenne, wyposażenie biurowe i stanowiskowe w kuchni głównej, magazynu żywnościowego i stołówki zostaną protokolarnie przekazane w użytkowanie wybranemu Wykonawcy.
43. Wykonawca zobowiązany jest do:
44. utrzymywania udostępnionych pomieszczeń w czystości zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi w zakładach opieki zdrowotnej,
45. uzupełniania wyposażenia kuchni w sprzęt niezbędny do prawidłowej realizacji usługi,
46. zachowania ciągłości w świadczeniu usługi,
47. dbania o powierzone mienie,
48. informowania i uzyskiwania zgody Zamawiającego na realizację prac modernizacyjnych itp. W okresie przeprowadzania prac modernizacyjnych wykonawca ma obowiązek zapewnienia ciągłości realizacji usługi.
49. wykorzystywania dzierżawionych pomieszczeń i mienia do celów zgodnie z ich przeznaczeniem.
50. Wykonawca zapewni obiad (zupa i II danie) w dni powszednie pacjentom Dziennego Oddziału Psychiatrycznego Rehabilitacyjnego. Ilość posiłków według codziennego zgłoszenia do godz. 10.00 przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Posiłki będą wydawane o godzinie 12.00 w bufecie znajdującym się w szpitalu.

22. Nomenklatura diet:

Dieta Podstawowa (normalna) - składa się z 3 posiłków, jest stosowana u osób niewymagających żywienia dietetycznego, pacjenci powinni odżywiać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, tzn. ma pokryć zapotrzebowanie na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

W diecie nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych (np., boczku, słoniny, smalcu, tłustych wędlin, tłustego mięsa) oraz produktów wzdymających (fasoli, grochu). Dzienna zawartość cholesterolu w diecie nie powinna przekraczać 300 mg. Źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych powinny być tłuste ryby morskie oraz olej rzepakowy. Dieta podstawowa musi być urozmaicona, charakteryzować się jak największą różnorodnością potraw. Należy uwzględnić jak najwięcej technik przygotowania potraw, ograniczając potrawy smażone, a także sól i słodycze. Sól należy zastąpić ziołami. Ponadto musi spełniać wszystkie warunki wymagane i kontrolowane przez Państwową Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną.

Posiłki podstawowe tj: śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty:

* będące źródłem pełnowartościowego białka,
* węglowodany złożone,
* warzywa i/lub owoce. Ponadto należy uwzględnić w jadłospisie napoje mleczne fermentowane, ryby, oraz urozmaicone pieczywo, produkty z pełnego przemiału.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2250 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 86g (białko zwierzęce 40g)

Tłuszcz 73g

Węglowodany 315 g (w tym błonnik pokarmowy 25-35g).

Dieta łatwo strawna (lekkostrawna) – składa się z 3 posiłków, jest modyfikacją racjonalnego żywienia ludzi zdrowych. Różnica w dietach polega na doborze produktów łatwo strawnych oraz technik sporządzania posiłków, które czynią potrawę łatwo przyswajalną. Podstawą tej diety jest wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych, pieczonych w sposób tradycyjny, długo zalegających w żołądku, wzdymających ostro przyprawionych.

Potrawy sporządza się metodą gotowania w wodzie, pieczenie w folii, piekarniku bez tłuszczu. Dozwolony tłuszcz to oleje: słonecznikowy, kukurydziane, rzepakowy, oliwa z oliwek, oraz masło i margaryny miękkie. Zupy zagęszcza się zawiesiną z mąki i mleka, nie stosuje się zasmażek. Warzywa podaje się z wody. Stosuje się białe pieczywo (bułki), pieczywo pszenno-żytnie, chude mięso i wędliny, sery, warzywa rozdrobnione, gotowane (np. buraki, marchew) z wykluczeniem ciężkostrawnych (kapusty kiszonej, ogórków, ), wzdymających (fasoli, grochu).

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety lekkostrawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2200 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 89 g

Tłuszcz 70 g

Węglowodany 304 g (w tym błonnik pokarmowy do 25 g).

Dieta Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa) - składa się z 3 posiłków, jest modyfikacją diety łatwo strawnej z uwzględnieniem następujących różnic: mleko i produkty mleczne tylko odtłuszczone lub o znacznie zmniejszonej zawartości tłuszczu, białko jaja bez ograniczeń natomiast całe jaja tylko do potraw, margaryny miękkie i oleje w bardzo ograniczonej ilości (np. do smarowania folii, czy do sosu), zupy tylko na wywarach warzywnych. Ilość tłuszczu 45g / dobę, jest to tłuszcz znajdujący się w produktach oraz tłuszcz dodawany do potraw. Produkty tłuszczowe to olej słonecznikowy, kukurydziany, rzepakowy, masło i margaryny miękkie. Stosuje się białe pieczywo (bułki), Z diety należy wykluczyć produkty trudno strawne, długo zalegające w żołądku, wzdymające, ostro przyprawione. Ogranicza się również podaż błonnika- produkty gruboziarniste są wykluczone, natomiast warzywa i owoce w postaci gotowanej. W jadłospisie należy uwzględnić produkty bogate w witaminę C oraz warzywa bogate w B-karoten. Posiłki powinny być małe objętościowo, o umiarkowanej temperaturze.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2200 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 97g

Tłuszcz 45g

Węglowodany 365 g.

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. (żołądkowa) – składa się z 3 posiłków. Z diety wyklucza się produkty i potrawy działające pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka: mocne rosoły, buliony, esencjonalne wywary warzywne, grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki z owoców i warzyw, kawa naturalna, mocna herbata, produkty marynowane, wędzone, potrawy pikantne, słone, smażone, pieczone, ostre przyprawy. Stosuje się białe pieczywo (bułki),

Białko pełnowartościowe z twarogu, mleka, jaj, drobiu, ryb, mięsa wiąże nadmiar kwasu solnego. Niewskazane jest mleko w ilości większej niż 07-1 l/ dobę

Z diety wyklucza się potrawy smażone, tłuste sosy, natomiast podaje się masło oraz tłuszcze roślinne. Ograniczeniu podlega błonnik, należy więc z diety wykluczyć pieczywo razowe, grube kasze, surowe warzywa i owoce. Potrawy powinny mieć konsystencję papkowatą, małe objętościowo, temperatura potraw powinna być umiarkowana. Potrawy powinny być gotowane.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety lekkostrawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2200 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 89g

Tłuszcz 70g

Węglowodany 304 g .

Dieta płynna wzmocniona (płynna)- składa się z 3 posiłków. Wartość energetyczna, a także dobór produktów zbliżone są do diety łatwo strawnej, ubogiej w błonnik, potrawy podawane są w formie papkowatej. Do przygotowywania diety płynnej mają zastosowanie produkty: kasze w formie kleików, mąka, biszkopty, sucharki, bułka pszenna, mleko, jaja, chude mięsa, chude ryby, chude wędliny, masło, olej rzepakowy, słonecznikowy, oliwa z oliwek, ziemniaki, warzywa i owoce gotowane, przetarte lub zmiksowane, soki owocowo-warzywne, cukier, miód, kompoty.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2000 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 82g

Tłuszcz 64g

Węglowodany 275 g.

Dieta kleikowa (kleik) - składa się z 3 posiłków. W tej diecie podajemy kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych, kaszy manny, a także gorzką herbatę, namoczone sucharki lub czerstwą bułkę. Dietę można modyfikować poprzez dodanie soli, cukru, niewielkiej ilości masła, chudego mleka, twarożku, przetartych kompotów, soków z owoców i warzyw puree z ziemniaków i marchwi, selera, pietruszki.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 1000 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 25g

Tłuszcz 50g

Węglowodany 200 g.

Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa (bogatobiałkowa)- składa się z 3 posiłków i dodatków do diety, zadaniem tej diety jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka 100-150 g / dobę o wysokiej wartości odżywczej (białko zwierzęce ): mleko, sery , jaja, chude mięso i jego przetwory, ryby, jak również ryż, płatki owsiane, kasze.

Dieta łatwostrawna niskobiałkowa - składa się z 3 posiłków. Zadaniem tej diety jest utrzymanie prawidłowego stanu odżywienia pacjenta, a także pokrycie zapotrzebowania na energie, składniki mineralne i witamin. Dieta niskobiałkowa ustalana jest indywidualnie, gdyż ilość białka musi być ograniczana w stopniu zależnym od tolerancji, ilość białka może być zmieniana. Najczęściej podaje się 40-50g białka. Produkty białkowe powinny być podawane z produktami bogatymi w węglowodany. Skrobia pszenna i ziemniaczana zastępują mąkę pszenną, a specjalne bezbiałkowe pieczywo- pieczywo zwykłe.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) - składa się z 6 posiłków. Dieta ta powinna być zbliżona do prawidłowego żywienia ludzi zdrowych, liczba posiłków 6. Polega na zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych oraz ograniczeniu spożycia węglowodanów prostych i nasyconych kwasów tłuszczowych. Dieta opiera się na produktach o niskim indeksie glikemicznym oraz warzywach i owocach (o niskiej zawartości cukru) spożywanych na surowo. Ponadto nie podaje się mleka. Zawiera chude mięso i wędliny, drób, kefiry, jogurty. Nie podaje się zup zabielanych, tłustych wędlin , smażonego mięsa, rozgotowanych kasz, ryżu czy makaronów.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2200 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 95g

Tłuszcz 62g

Węglowodany 315 g.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych (cukrzycowa niskotłuszczowa) - składa się z 6 posiłków.

Dieta przewidziana jest dla osób chorych na cukrzycę ze współistnieniem chorób wątroby, trzustki, pęcherzyka i dróg żółciowych. Dieta nie zawiera produktów trudnostrawnych i wzdymających. Stosuje się tłuszcze pochodzenia roślinnego, ilość błonnika jest ograniczona. Warzywa i owoce podawane są prawie wyłącznie tylko w postaci gotowanej.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2000 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 80g

Tłuszcz 53g

Węglowodany 300 g.

UWAGA:

Zamawiający w razie potrzeby zastrzega sobie prawo do zamówienia diety indywidualnej lub specjalnej, opracowanej przez dietetyka.

Przykładowe diety specjalne:

Dieta bogatoresztkowa - składa się z 3 posiłków, ma zastosowanie w zaparciach nawykowych oraz zaburzeniach czynności jelit. Dieta polega na zwiększeniu podaży błonnika frakcji nierozpuszczalnych i płynów. Produkty stosowane w omawianej diecie kasza gryczana, jęczmienna, ryż brązowy, płatki owsiane, duże ilości warzyw i owoców (1kg dziennie) spożywane głównie na surowo. Ilość błonnika w diecie 50-60g, a także należy zwiększyć ilość wypijanych płynów do 2-2,5l.

Dieta ubogoresztkowa - składa się z 3 posiłków, dostarcza maksimum 10 gramów błonnika dziennie. Dlatego podstawą diety niskobłonnikowej są oczyszczone produkty zbożowe, takie jak: pieczywo z mąki pszennej wysoko przemiałowej, łuszczony ryż, makarony. Jednocześnie należy wyeliminować z menu surowe owoce, zwłaszcza pestkowe, orzechy i warzywa bogate w błonnik pokarmowy. Należy ograniczyć spożycie gruboziarnistych kasz, owsianki i razowego pieczywa oraz ostrych przypraw.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety należy obliczyć zachowując wymagane normy.

Kcal 2000-3000 (wartość średnia ważona)

Białko ogółem 80-120g

Tłuszcz 50-70g

Dieta bezsolna (niskosodowa) - składa się z 3 posiłków, z diety eliminuje się sól, a zastępuje się ją ziołami. Ponadto nie podaje się warzyw i owoców zawierających sód, np. ogórki i kapusta kiszona, pomidor, seler.

Dieta bezmleczna - składa się z 3 posiłków, z diety eliminuje się : mleko, twarogi, sery, jogurty, kefiry, śmietanę, masło.

Dieta bezmięsna - składa się z 3 posiłków, z diety eliminuje się mięso i jego przetwory.

Dieta bezglutenowa - składa się z 3 posiłków, w diecie stosuje się produkty oznaczone przekreślonym kłosem – bezglutenowe. Dieta powinna być dobrze zbilansowana, urozmaicona, uwzględniająca produkty spożywcze pochodzące z różnych grup żywności.

Dieta wegetariańska - składa się z 3 posiłków, charakteryzuje się wyłączeniem z diety produktów pochodzenia mięsnego i ewentualnie jaj i/lub nabiału. Dostarcza ona organizmowi podstawowe witaminy i wszelkie składniki pokarmowe.

Dieta ziemniaczana - składa się z 3 posiłków, dieta ta zawiera 20-25 g białka na dobę . Główne składniki tej specjalnej diety to:

1 kg obranych ziemniaków, 12 dkg masła, 5 dkg cukru, 30 dkg warzyw i owoców.

Podane wyżej składniki służą do przyrządzenia posiłków na cały dzień. Posiłki powinny być podawane w małych porcjach, ale 5-6 razy dziennie. Ziemniaki można podawać gotowane lub pieczone, w łupinach lub po obraniu. Powinny być podawane z dodatkiem świeżego, surowego masła i warzyw. Można też z nich przyrządzać przeróżne potrawy (np. kluski śląskie, kotlety, zapiekanki, placki, frytki itp). Trzeba jednak pamiętać, że wszystkie te potrawy przygotowywane są bez dodatku soli kuchennej. Za to, wyjątkowo, aby urozmaicić monotonię diety ziemniaczanej, można sporządzać potrawy z ziemniaków smażonych na tłuszczu oraz pieczonych lub zapiekanych z dodatkiem tłuszczu. Stosować można wyłącznie tłuszcze lekkostrawne: świeże masło, olej rzepakowy, sojowy lub słonecznikowy, oliwę z oliwek.

Dieta w fenyloketonurii - składa się z 3 posiłków, polega na ograniczeniu spożycia fenyloalaniny do takiego poziomu, aby jej stężenie we krwi wynosiło 2-6 mg/dl., wyklucza się z diety produkty wysokobiałkowe: mięsa, ryby, wędliny, drób, sery, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy. Stosuje się niskobiałkowe pieczywo, makarony, mąkę.

Dieta bogata w żelazo - składa się z 3 posiłków, dieta powinna być lekkostrawna, wzbogacona o produkty bogate w żelazo np. wołowina, wątróbka, kasza jaglana, brzoskwinie, morele, jabłka, truskawki, wiśnie, czereśnie, maliny, owoce cytrusowe, fasolka szparagowa, szpinak, brokuły, sałata, buraki, pietruszka, marchew, groszek, soczewica, pomidory, ziemniaki, kalafior.

UWAGI OGÓLNE:

Zamawiający preferuje podawanie posiłków takich jak np. dżem, masło, serki w osobnych opakowaniach.

Instytut żywności i żywienia dopuszcza rozbieżność wartości kalorycznych dla poszczególnych diet w granicach od 2300 k cal do 2000 k cal. Do modyfikacji diet: wysokobiałkowej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej), wysoko odżywczej oprócz zaplanowanego całodziennego wyżywienia pobierane są do oddziałów produkty żywnościowe w formie dodatków wypisywanych na zgłoszeniach diet z oddziałów.

Wszystkie diety zostaną przygotowane z zalecaniami Instytutu Żywności i Żywienia, tak aby mogły być podawane dzieciom i kobietom ciężarnym, karmiącym po zabiegach ginekologicznych.

Ponadto, Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do :

1. Do każdego posiłku uwzględnić odrębny dodatek warzyw i/lub owoców (warzywo, owoc, surówka, warzywa gotowane).
2. Do śniadań i kolacji uwzględnić dodatek produktów wysokobiałkowych pochodzenia zwierzęcego (chude wędliny, sery, jaja, lub pasty z w/w produktów) oraz do obiadów dodatek pełnowartościowego białka.
3. Uwzględnienia dużej częstotliwości podawania kasz (gryczanej, jęczmiennej) do obiadów, jak również ryżu pełnoziarnistego, niełuskanego, brązowego, razowego makaronu tj. produktów będących źródłem węglowodanów złożonych, błonnika pokarmowego, składników mineralnych, a także witamin.
4. Ograniczenia ilości mięsa czerwonego oraz tłustych przetworów mięsnych (pasztet, mielonka, parówka) na rzecz zwiększenia podaży drobiu, ryb i chudych wędlin.
5. Uwzględnienia dużej podaży produktów będących źródłem wapnia o niskiej zawartości tłuszczu np. mlecznych napojów fermentowanych, takich jak: jogurt, mleko acidofilne, kefir czy maślanka oraz ograniczyć tłuste przetwory mleczne (ser topiony).

Wymagania dotyczące poszczególnych oddziałów:

* ZOL, - dieta lekkostrawna mięso w postaci mielonej, warzywa i owoce w formie gotowanej, dodatkowo podwieczorek
* Dziecięcy- dodatkowo drugie śniadanie

*Zamawiający dopuszcza inne diety niż wyżej wymienione, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich.*