

Załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Spis treści

I.	Podstawa prawna.....	2
II.	Definicje.....	2
III.	Informacje ogólne	3
IV.	Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy	4
V.	Jadłospis.....	5
VI.	Zamawianie, przygotowywanie, wydawanie posiłków oraz ich kontrola.....	9
VII.	Dzierżawa pomieszczeń kuchennych i pomocniczych oraz wyposażenia kuchni	11
VIII.	Informacja dot. średnich kosztów i opłat za media	11

I. Podstawa prawna

Przedmiot zamówienia musi być wykonany zgodnie z poniższymi wytycznymi

1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)
2. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2021 r. poz. 630)
3. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
4. Ustawa z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2028)
5. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 1845)
6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegającą urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106 poz. 730 z późn. zm.)
7. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego).
8. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywę 80/590/EWG i 89/103/EWG
9. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
10. Warunki techniczne jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie określa ponadto rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. (j.t. Dz. U. Z 2019r. poz. 1065 z późn. zm.), zaś wymagania dotyczące obiektów budowlanych i pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych w zakładach ściśle reguluje rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 169 poz. 1650 z późn. zm.).
11. Przepisy żywnościowe – tworzące tzw. „Pakiet Higiena” obejmuje 4 niżej wymienione rozporządzenia, które ustanawiają zasady higieny środków spożywczych, a także postępowania właściwych władz nadzorujących operatorów sektora spożywczego:
 - a. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych – ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych
 - b. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt – ustanawia ogólne zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności
 - c. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego – ustanawia przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, które stanowią uzupełnieni wymogów zawartych w rozporządzeniu na 852/2004
 - d. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

II. Definicje

1. Osobodzień

Dzienna stawka żywienia, rozumiana jako:

- a) 3 posiłki w diecie: podstawowej, lekkostrawnej, lekkostrawnej z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowej), o zmienionej konsystencji: papkowatej, bezmlecznej, bezglutenowej tj. śniadanie, obiad, kolacja,
- b) 5 posiłków w dietach: z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej), lekkostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowej), lekkostrawnej bogatobiałkowej, lekkostrawnej o zmienionej konsystencji: płynnej bogatobiałkowej, ubogoenergetycznej, lekkostrawnej z ograniczeniem tłuszczu (trzustkowej, wątrobowej), w żywieniu dzieci oraz na oddziale Ginekologiczno - Położniczym.

c) Żywienie dzieci do pierwszego roku życia - Przewidywana liczba osobodni wynosi 2. Wykonawca zapewni zupki jarzynowe, mięsno-warzywne, deserki typu marchewkowy, jabłko z marchewką oraz kaszki ryżowe, pszenne, dla niemowląt od 6 miesiąca życia.

2. Dieta i jej rodzaje

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz inne diety w przypadku zaleceń lekarskich mogą wymagać dodatkowych posiłków.

1. Zamawiający żywienie chorych opiera na niżej wymienionych dietach:

- 1) podstawowa (zwykła),
- 2) lekkostrawna,
- 3) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową),
- 4) lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa),
- 5) lekkostrawna o zmienionej konsystencji:
 - a) papkowata,
 - b) płynna,
 - c) do żywienia przez zgłębnik (sondę),
 - d) kleikowa,
- 6) lekkostrawna bogatobiałkowa,
- 7) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa),
- 8) eliminacyjne: bezmleczna, bezglutenowa, wegetariańska,
- 9) dieta małego dziecka w wieku 1-3 lata,
- 10) inne diety zlecone przez lekarza (np. hypoalergiczna, ubogoenergetyczna, niskobiałkowa, niskocholesterolowa, bogatoresztkowa itp.).

2. Na etapie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- 1) modyfikacji diet wskazanych w pkt. 1,
- 2) zmiany diet,
- 3) zamówienia diety nie wymienionej powyżej, jak również liczby posiłków w dietach, w zależności od potrzeb Zamawiającego.

3. Wsad do kotła

Równowartość wykorzystanych surowców,

Wymagany wsad do kotła wynosi minimum 10,00 zł netto

4. Jadłospis 14 dniowy

Wykaz produktów, potraw lub posiłków zaplanowany na okres 14 dni

III. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. „Całodobowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów w okresie 36 miesięcy w SPZZOZ w Wyszku wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych i pomocniczych oraz wyposażeniem” w oparciu o zasady GHP/GMP (zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP.
2. Usługa powinna być prowadzona zgodnie z wszelkimi podstawami prawnymi dot. przedmiotu zamówienia m. in. wymienionymi w ust. I.
3. Planowana średnia miesięczna liczba osobodni w żywieniu wynosi **100** (w tym dieta lekkostrawna - 60, dieta podstawowa - 10, pięcioposiłkowa - 30), przy czym liczba ta może ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w zakresie wykonywania usługi.
4. Oddziały Zamawiającego, dla których przygotowywane i wydawane będą posiłki:
 - 1) Oddział Ginekologiczno-Położniczy,
 - 2) Oddział Chorób Wewnętrznych,
 - 3) Oddział Kardiologiczny,
 - 4) Oddział Pediatriczny,
 - 5) Oddział Chirurgiczny Ogólny,
 - 6) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,
 - 7) Pododdział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej,
 - 8) Szpitalny Oddział Ratunkowy i Izba Przyjęć.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (zmniejszenia lub zwiększenia). liczby oddziałów na które będą dostarczane posiłki

IV. Zakres obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy

1. Wykonawca ma obowiązek posiadać instrukcję mycia i dezynfekcji w/w sprzętu z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego, zakwalifikowanego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Środki myjące i dezynfekujące muszą zostać zatwierdzone przez Pielęgniarkę Epidemiologiczną Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego pełnej listy preparatów dopuszczonych do stosowania w pomieszczeniach przeznaczonych do produkcji żywności, 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. z 2020 r. poz.186). Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji w/w sprzętu. Zamawiający jest uprawniony do weryfikacji w/w dokumentu.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie ze wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność w każdym dniu za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków tj.:
 - 1) odpowiednią gramaturę,
 - 2) wartość energetyczną i odżywczą,
 - 3) właściwe walory smakowe i estetyczne,
 - 4) czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw,
 - 5) dobór właściwych surowców,
 - 6) dobór właściwych procesów technologicznych
 - 7) dobór produktów sezonowych.
4. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
6. W przypadku kontroli Wykonawcy przez organy zewnętrzne, związanej z przedmiotem zamówienia bądź mogącej mieć jakikolwiek wpływ na jej wykonywanie, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania o takiej kontroli Zamawiającego oraz przekazania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli.
7. Wykonawca zobowiąże się do wykonania wszystkich obowiązków nałożonych Decyzjami pokontrolnymi organów zewnętrznych, zgodnie z obowiązującymi terminami wykonania decyzji.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za wszystkie stwierdzone nieprawidłowości w świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do podjęcia natychmiastowych działań i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm sanitarno- epidemiologicznych dotyczących pomieszczeń kuchni, przygotowywania i wydawania posiłków.
11. Wykonawca podda się audytom przeprowadzanym przez upoważnionych pracowników Zamawiającego co najmniej 1 raz na 6 miesięcy.
12. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszystkich danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
13. Wykonawca podda się audytom zewnętrznym dokonywanym przez firmy certyfikujące działalność Zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek z wszystkich potraw i produktów wchodzących w skład każdego posiłku, w specjalnie przeznaczonej do tego lodówce, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).
15. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie sanitarno - technicznym pomieszczenia kuchni Zamawiającego, wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przygotowywania posiłków.
16. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania badań mikrobiologicznych każdorazowo w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową oraz dodatkowo raz na

- kwartał w celu weryfikacji czystości mikrobiologicznej wykonywanej usługi. Wykonawca zobowiązany jest wykonać dodatkowo na własny koszt wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w Zakładzie Bakteriologii Szpitala. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wyników badań.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń objętych umową oraz użycie odpowiedniego sprzętu. W przypadku nałożenia kar na Zamawiającego związanych z przedmiotem zamówienia Wykonawca zostanie obciążony tymi karami.
 18. Wykonawca zapewni do wykonania umowy wykwalifikowany personel w odpowiedniej ilości.
 19. Wszyscy pracownicy Wykonawcy świadczący usługę na rzecz SPZZOZ w Wyszku, o ile zakres czynności tego wymaga, zobowiązani są posiadać lekarskie orzeczenie o zdolności lub przeciwwskazaniach do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.
 20. Wykonawca zapewni Koordynatora, który będzie odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi na terenie realizacji usługi.
 21. Wykonawca wyposaży personel w zunifikowaną odzież ochronną z logo Wykonawcy oraz zapewni pranie odzieży ochronnej.
 22. Osoby uczestniczące w wykonaniu usługi zobowiązane będą do:
 - 1) poszanowania godności pacjentów oraz przestrzegania praw pacjenta,
 - 2) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu,
 - 3) stosowania środków ochrony indywidualnej: obuwie, fartuchy ochronne, czepki, rękawiczki, itp.,
 - 4) przestrzegania standardów i procedur obowiązujących w SPZZOZ w Wyszku,
 - 5) noszenia identyfikatorów imiennych,
 - 6) posiadania aktualnych badań lekarskich związanych z wykonywaniem przedmiotu zamówienia.
 22. Na każdym oddziale Wykonawca udostępni Książkę skarg i zażaleń do wpisów na życzenie pacjentów.
 23. Wykonawca ma obowiązek co najmniej raz w kwartale i doraźnie w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego wykonywać w Pracowni Bakteriologii Zamawiającego na własny koszt, według obowiązującego cennika, wymazy czystościowe, których wyniki przekaże Zamawiającemu.
 24. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie usunąć stwierdzone nieprawidłowości wynikające z przeprowadzonych badań mikrobiologicznych. Wymazy będą pobierane przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych SPZZOZ w Wyszku.
 25. Wykonawca będzie wdrażał bezzwłocznie wszystkie zalecenia uprawnionych przedstawicieli SPZZOZ w Wyszku, a w szczególności: Kierownika Działu Administracji, Dietetyka, Pielęgniarek Oddziałowych, Pielęgniarkę Epidemiologiczną, na których terenie będą realizowane usługi oraz Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych SPZZOZ w Wyszku.
 26. Wykonawca będzie używał środków myjąco - dezynfekcyjnych i dezynfekcyjnych po uprzednim uzgodnieniu z Pielęgniarką Epidemiologiczną SPZZOZ w Wyszku.
 27. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP, P-poż., zaleceń właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów, gwarantując ciągłą, nieprzerwaną pracę SPZZOZ w Wyszku.
 28. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność odszkodowawczą, w stosunku do SPZZOZ w Wyszku i innych osób fizycznych i prawnych za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. Zamawiający wymaga od Wykonawcy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej zgodnej z przedmiotem zamówienia.
 29. Wykonawca będzie ponosił pełne koszty związane z realizacją niniejszej umowy, zapewniając wszystkie środki i materiały niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
 30. Wybrany Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przed podpisaniem umowy w terminie **5 dni od daty otrzymania informacji o wyniku postępowania Plan Higieny Kuchni i dostosowania pomieszczeń** w zakresie świadczenia usług żywienia Zamawiającemu.
 31. Wybrany Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w terminie do 3 miesięcy od dnia obowiązywania umowy **Księgę HACCP** dostosowaną do warunków kuchni i pomieszczeń kuchennych SPZZOZ w Wyszku.
 32. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wszystkich prac w sposób specjalistyczny, odpowiedni dla pracy w pomieszczeniach i obiektach szpitalnych przestrzegając wszystkie przepisy obowiązujące w podmiotach leczniczych, w tym praw pacjenta.

V. Jadłospis

1. Planowanie jadłospisów

- 1) W okresie realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest do opracowania przez Dietetyka jadłospisu 14 dniowego, na okres obowiązywania umowy, dla diet stosowanych w SPZZOZ w Wyszku, zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki, w oparciu o wytyczne Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny z roku 2020 i przedłożenia go do akceptacji Dietetykowi Szpitala Zamawiającego najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem jego realizacji.
- 2) Jadłospis o którym mowa w ust. 1 musi zawierać:
 - a) nazwy posiłków,
 - b) nazwy potraw,
 - c) określenie rodzaju wędlin, serów, mięsa, ryb itp.,
 - d) sposób obróbki (pieczenie, smażenie, gotowanie, duszenie, parowanie),
 - e) gramaturę poszczególnych produktów spożywczych i gotowych potraw,
 - f) w przypadku diet np. niskobiałkowej, bezmlecznej, lekkostrawnej bogatobiałkowej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej), ubogoenergetycznej, małego dziecka itp. gramaturę produktów spożywczych i gotowych potraw należy dostosować do zaleceń żywieniowych w poszczególnych dietach,
 - g) informacje o alergenach pokarmowych w 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,
 - h) uzupełnienie, w postaci receptur, wszystkich użytych potraw oraz kart charakterystyki wszystkich użytych w jadłospisie składników tj. wędlin, serów, past gotowych, jogurtów, serków do smarowania itp. Zamawiający ma prawo żądać uzupełnienia ww. informacji, jeżeli okażą się one niewystarczające,
 - i) w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dodatkowo wartość WW (wymienników węglowodanowych) w poszczególnych posiłkach.
- 3) Jeden raz w miesiącu Wykonawca ma obowiązek przedstawienia zestawienia, z okresu 28 dni jako podsumowanie realizacji dwóch jadłospisów 14 – dniowych, zawierającego podsumowanie uśrednionej wartości (dotyczącej dziennej racji pokarmowej):
 - a) kaloryczności,
 - b) białka,
 - c) tłuszczów z podziałem na nasycone i nienasycone,
 - d) węglowodanów,
 - e) błonnika pokarmowego,
 - f) soli,
 - g) wartości wsadu do kotła (netto).
- 4) Dietetyk SPZZOZ w Wyszku ma prawo do wniesienia uwag i poprawek, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu, uwzględniając naniesione poprawki. Jadłospis niezatwierdzony przez dietetyka SPZZOZ nie może być realizowany.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu oraz do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.
- 6) Wykonawca ma obowiązek przekazywania, zatwierdzonego przez Dietetyka SPZZOZ w Wyszku, 14 - dniowego jadłospisu przeznaczonego dla pacjentów na każdy oddział szpitala najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji
- 7) W przypadku wystąpienia zmian z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca ma obowiązek uzgodnienia zmian każdorazowo z dietetykiem SPZZOZ, a następnie do przekazania tych zmian w formie pisemnej w dniu wydawania posiłku na oddziały szpitala.
- 8) Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość dostępnych na rynku warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte również pod uwagę święta i posty takie jak: Boże Narodzenie, Wielkanoc, Nowy Rok, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek itp. z uwzględnieniem tradycyjnych potraw, a w święta także wyrobów cukierniczych.
- 9) Zamawiający oczekuje wykorzystania brązowego ryżu, makaronu pełnoziarnistego oraz innych produktów pełnoziarnistych dla pacjentów otrzymujących posiłki w ramach diety podstawowej
2. **Zawartość posiłków**

W jadłospisie 14 dniowym należy uwzględnić:

1) Dieta zwykła

Śniadanie:

- zupa mleczna,
- kawa zbożowa z mlekiem lub herbata,

- pieczywo mieszane, pokrojone, (pszenno-żytnie i razowe),
- dodatek tłuszczowy - tłuszcz mleczny lub roślinny o niskiej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych do smarowania,
- dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko (dla urozmaicenia posiłku do dodatku białkowego można zaplanować dodatek węglowodanowy w postaci dżemu),
- dodatki w postaci surówek, sałatek, warzyw, sałaty lub owoców sezonowych.

Obiad:

- 6 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w porcji + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w postaci mielonej + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy – ryba w porcji + składnik węglowodanowy (ziemniaki) + składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- 2 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy,
- 2 razy zupa + II danie: z potrawą bezmięsną zawierającą pełnowartościowe białko + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy.

Kolacja:

- herbata, pieczywo mieszane, pokrojone (pszenno-żytnie i razowe),
- dodatek tłuszczowy – tłuszcz mleczny lub roślinny o niskiej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych do smarowania,
- dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko,
- dodatki w postaci surówek, sałatek, warzyw, sałaty lub owoców sezonowych.

2). Dieta lekkostrawna

Śniadanie:

- zupa mleczna,
- kawa zbożowa z mlekiem lub herbata,
- pieczywo mieszane, pokrojone (pszenno-żytnie i pszenne),
- dodatek tłuszczowy – tłuszcz mleczny lub roślinny o niskiej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych do smarowania,
- dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko (dla urozmaicenia do dodatku białkowego można zaplanować dodatek węglowodanowy w postaci dżemu),
- dodatki w postaci surówek, sałatek, warzyw, sałaty lub owoców sezonowych, odpowiednie do diety.

Obiad:

- 7 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w porcji + składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot)
- 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy- mięso w postaci mielonej+ składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, kasze, ryż) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- 2 razy zupa + II danie: składnik białkowy – ryba w porcji + składnik węglowodanowy (ziemniaki) + dozwolony składnik warzywny (surowy lub po obróbce termicznej) + napój (kompot),
- 1 raz zupa + II danie z potrawą półmięsną + napój (kompot) - jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy,
- 2 razy zupa + II danie: z potrawą bezmięsną zawierającą pełnowartościowe białko + napój (kompot)- jeżeli w II daniu nie występuje składnik warzywny to należy podać dodatek owocowy.

Kolacja:

- herbata,
- pieczywo mieszane, pokrojone (pszenno-żytnie i pszenne),
- dodatek tłuszczowy –tłuszcz mleczny lub roślinny o niskiej zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych do smarowania,
- dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko,
- dodatki w postaci surówek, sałatek, warzyw, sałaty lub owoców sezonowych, odpowiednie do diety.

W pozostałych dietach leczniczych zawartość posiłków należy dostosować do zaleceń żywieniowych zgodnych z wytycznymi zawartymi w publikacji “Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza wyd. Instytut Żywności i Żywienia, 2011 lub aktualizacji tych zaleceń.

3). Dodatkowe uwagi Zamawiającego:

- 2) Pieczywo należy wydawać pokrojone. Na czas transportu na oddziały należy przechowywać je zapakowane w folię.
- 3) Wędliny, ser żółty należy wydawać cienko pokrojone, nieposzarpane bez osłonek.
- 4) Nie dopuszcza się ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.
- 5) Biorąc pod uwagę krojenie serów i wędlin, a następnie transport do oddziałów i czas podania pacjentowi, wymaga się, aby produkty te zachowały świeżość i odpowiedni kolor.
- 6) Cukier do kawy i herbaty do śniadania i kolacji należy wydawać oddzielnie.
- 7) W przypadku planowania porcji z kurczaka (nie dotyczy fileta z piersi) należy podawać wyłącznie udziec.
- 8) Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia pacjentom herbaty, kompotu między posiłkami wg zapotrzebowania oddziału w odpowiednich, zamykanych pojemnikach.
- 9) W diecie bezglutenowej należy uwzględnić chleb bezglutenowy i wędliny bezglutenowe.
- 10) W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowej) nie należy podawać:
 - marchewki i buraczków gotowanych,
 - zupy mlecznej i kawy zbożowej z mlekiem na śniadanie,
 - dań obiadowych w postaci kopytek, pierogów, makaronu z serem itp.,
 - zup obiadowych: kaszy manny na wywarze i zup z dodatkiem białego ryżu.
- 11) W diecie o zmienionej konsystencji: płynnej bogatobiałkowej Zamawiający nie dopuszcza podawania wędlin.
- 12) Dla dzieci w jadłospisie 14-dniowym należy uwzględnić:
 - wyłącznie wędliny wyższej jakości o zawartości minimum 70% mięsa (szynka got. polędwica itp.),
 - masło o zawartości 82% tłuszczu z mleka,
 - na II śniadanie i podwieczorek należy uwzględnić m.in.: jogurt, sok warzywno-owocowy, owoc, mus owocowy na jogurcie, mus owocowy, serek homogenizowany, kanapkę: z twarogiem i szczypiorkiem lub koperkiem, z wędliną na liściu sałaty, z pastą jajeczną ze szczypiorkiem lub koperkiem, drożdżówkę + mleko, chałkę z kruszonką + mleko, ciasto drożdżowe + mleko, rogaliki drożdżowe + mleko, jabłka w sosie waniliowym, galaretkę owocową, kisiel z tartym jabłkiem, budyń, koktajle warzywno-owocowe i owocowe.

4). Wyklucza się:

- a) wędliny podrobowe,
- b) mortadłę, parówki,
- c) podroby, mięsa garmazeryjne,
- d) wyroby seropodobne,
- e) konserwy rybne,
- f) jaja w proszku,
- g) suche strączkowe- groch, fasola,
- h) potrawy zakwaszane octem,
- i) owoce cytrusowe w oddziale Pediatrycznym,
- j) puree ziemniaczane w proszku, płatkach i w granulkach,
- k) kostkę ziemniaczaną w suszu,
- l) tłuszcze takie jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani,
- m) pieczywo barwione karmelem,
- n) torty, ciasta i ciastka z kremem,
- o) zupy, sosy w proszku,
- p) kostki rosółowe,
- q) przyprawy zawierające glutaminian sodu,
- r) gotowe potrawy i półprodukty produkowane przez producentów żywności (np. pierogi mrożone, klopsy, pulpety, gołąbki, kotlety, naleśniki, placki ziemniaczane, paluszki rybne, kostki rybne czyste i panierowane, sałatki, surówki, warzywa świeże obrane, rozdrobnione, ziemniaki obrane itp.).
- s) miód sztuczny,
- t) ryby: pangę i tilapię.

Zamawiający nie dopuszcza gotowania wywaru na korpusach. Zupy powinny być gotowane wyłącznie na wywarach warzywnych z ewentualnym dodatkiem chudego mięsa.

Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie MOM (z uwagi na niską wartość odżywczą oraz dużą zawartość tłuszczu).

Zamawiający dopuszcza dla dzieci i diety o zmienionej konsystencji: papkowej na obiad zamiast ryby w porcji rybę w postaci pulpetów lub rolady.

Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych maksymalnie w 30% wszystkich wydanych w ciągu miesiąca wędlin. Równocześnie Zamawiający wymaga w pozostałych posiłkach stosowania wędlin wyższej jakości z zawartością mięsa minimum 70% (typu polędwica, szynka, filet z indyka/kurczaka, schab pieczony, baleron gotowany).

VI. Zamawianie, przygotowywanie, wydawanie posiłków oraz ich kontrola

1. Zamawianie posiłków

- 1) Dienne zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny z poszczególnych oddziałów Zamawiający będzie przekazywał do godz. 14.00 dnia poprzedniego, z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia na bieżąco korekt w godz.:
 - a) śniadanie do godz. 7.30,
 - b) obiad do godz. 9.00,
 - c) kolacja do godz. 14.00,
 - d) diety indywidualne, na zlecenie lekarza, niezależnie od godzin posiłków.
- 2) Zamawiający zastrzega, że dobową liczb posiłków może ulec zmianie w zależności od zleceń lekarskich dla pacjentów oraz od potrzeb i liczby leczonych pacjentów.
- 3) Po zakończeniu miesiąca, Wykonawca będzie sporządzał zestawienie miesięczne stanowiące podstawę do wystawienia faktury za usługę. Zestawienie sporządzone będzie w rozbiciu na poszczególne dni, ilości wydanych posiłków, rodzaj posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) z podziałem na oddziały.
- 4) Zestawienie zbiorcze, dołączone do faktury, musi zostać zatwierdzone przez Pielęgniarki Oddziałowe lub osoby upoważnione oraz przez dietetyka SPZZOZ w Wyszkanie.

2. Przygotowywanie posiłków

- 1) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków dla pacjentów Szpitala zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi dotyczącymi żywności i żywienia, aktualnymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH), wdrożonymi zasadami GMP/GHP oraz systemu HACCP, z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu, zaleceniami lekarskimi, jadłospisem zatwierdzonym przez dietetyka SPZZOZ w Wyszkanie.
- 2) Przy wykonywaniu usługi musi być zachowany nieprzerwalny łańcuch chłodniczy.
- 3) Zakupy produktów żywnościowych i surowców do produkcji posiłków Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie. Wykonawca do sporządzania potraw używał będzie wyłącznie produktów dobrej jakości, świeżych, z aktualnym terminem ważności.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania jakości surowca na etapie sporządzania posiłków oraz znajdującego się w magazynach.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu etykiet produktów użytych do przygotowywania posiłków na każde jego żądanie. Przygotowywane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki technologicznej przed wydaniem na oddziały szpitalne. Wykluczone jest przetrzymywanie posiłków do następnego dnia.
- 6) Posiłki muszą być odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej (wymagane jest minimum 2000 kcal dziennie), odżywczej (wymagane jest w dietach minimum 15% białka i maksymalnie 30% tłuszczu, z wyjątkiem diet zbilansowanych indywidualnie lub diet charakteryzujących się zmniejszoną lub zwiększoną podażą wymienionych wartości) oraz urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. Posiłki podstawowe tj.: śniadanie, obiad, kolacja, powinny przede wszystkim zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych, głównie pochodzących z przetworów zbożowych, dodatek owocowo-warzywny np.: warzywa, surówki, sałatki, owoce zgodnie z zaleceniami NIZP-PZH.
- 7) W celu podniesienia walorów smakowych Wykonawca zobowiązany jest stosować do potraw zioła i przyprawy ziołowe.
- 8) Przy sporządzaniu posiłków Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić szczególne potrzeby żywieniowe pacjentów, biorąc pod uwagę zarówno względy zdrowotne jak i wyznaniowe czy kulturowe.
- 9) Zamawiający dopuszcza przygotowywanie posiłków w kuchni zewnętrznej. W takim przypadku posiłki muszą być transportowane specjalistycznym środkiem transportu umożliwiającym dostarczenie posiłków z kuchni zewnętrznej do SPZZOZ w Wyszkanie, przy zachowaniu reżymu sanitarnego.

3. Wydawanie posiłków

1. Wydawanie posiłków z kuchni dla oddziałów szpitalnych odbywać się będzie z zachowaniem ciągłości we wszystkie dni tygodnia w następujących godzinach:
 - a) pierwsze śniadanie w godz. 8.00 – 8.30,
 - b) drugie śniadanie w godz. 11.00 – 11.30,
 - c) obiad w godz. 13.00 – 14.00,
 - d) podwieczerek w godz. 16.00 – 16.30,
 - e) kolacja w godz. 17.30 – 18.00 (Zamawiający zastrzega dostarczanie zupy na kolację według potrzeb pacjentów),
 - f) diety indywidualne w godzinach wyznaczonych przez lekarzy.
 2. Wykonawca zobowiązany jest założyć rezerwę w liczbie 5 posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych (płatne tylko wykorzystane).
 3. Wydawane posiłki przez Wykonawcę muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed wydaniem.
 4. Posiłki powinny być wydawane na oddziały szpitalne w wózkach bemaowych i pojemnikach GN w odpowiedniej konfiguracji.
 5. Wózki bemaowe i pojemniki GN do posiłków powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu do oddziału oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP. Pokrywy pojemników GN powinny posiadać uszczelki, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
 6. Naczynia i sprzęt transportowy (pojemniki GN z pokrywą z uszczelką, wózki bemaowe do transportu posiłków, pojemniki do pieczywa itp.) mają 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 wózki bemaowe, pojemniki GN oraz pokrywy z uszczelką, pojemniki do pieczywa na fabrycznie nowe. Wymienione naczynia nie mogą być niższej jakości niż dotychczasowe.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) zapakowania posiłków do pojemników GN w wózkach bemaowych, pojemników do pieczywa, ich zamykania i zabezpieczenia przed dostępem osób trzecich na czas transportu do oddziału.
 - 8) Zamawiający w przypadku wystąpienia stanu zagrożenia epidemiologicznego nie przewiduje limitów opakowań, które miałyby być stosowane w ramach normalnej usługi oraz dodatkowego wynagrodzenia w sytuacji konieczności stosowania ponadnormatywnego wolumenu opakowań jednorazowych w przypadku pojawienia się oddziałów izolowanych czy w kwarantannie.
 - 9) Wykonawca zobowiązany jest do odbierania brudnych naczyń od pacjentów, zapewnienia odpowiednich środków do ich transportu do pomieszczeń kuchennych przeznaczonych do mycia naczyń oraz odbierania do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z ustawą o odpadach.
 - 10) Wydawanie posiłków bezpośrednio do pacjenta odbywać się będzie przez personel Wykonawcy pod nadzorem personelu Zamawiającego.
- 4. Kontrola wydanych posiłków**
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli procesu przygotowania i wydawania posiłków na każdym etapie realizacji usługi. Dietetyk SPZZOZ w Wyszkowie ma prawo do codziennej degustacji posiłków wydawanych na oddziały. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie dietetykowi Zamawiającego porcji każdego posiłku do degustacji i oceny organoleptycznej.
 2. Wydawane posiłki na oddziały będą wrywkowo kontrolowane przez dietetyka SPZZOZ w Wyszkowie. Kontrola będzie obejmowała:
 - a) sprawdzenie liczby porcji
 - b) sprawdzenie gramatury wydawanych posiłków
 - c) ocenę organoleptyczną posiłków
 - d) temperaturę poszczególnych składowych posiłków
 - e) zgodność wydawanych posiłków z jadłospisem 14 dniowym
 - f) ocenę higieny transportu, wózków bemaowych, pojemników GN i pojemników do pieczywa
 3. Przedstawiciel Wykonawcy jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli wydawanych posiłków
 4. Wyniki kontroli udokumentowane będą w karcie kontroli i przechowywane w dokumentacji Działu Administracji
 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych np. niewłaściwa ilość porcji lub jakościowych, np. niewłaściwa temperatura posiłków, rozgotowane potrawy mączne, kasze, ryż, posklejane pierogi, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków na podstawie sporządzonego protokołu. Zamawiający sporządzi protokół zwrotu

posiłków w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach (jeden dla Wykonawcy, drugi dla oddziału składającego reklamację), a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W miejsce zakwestionowanych posiłków, muszą być dostarczone w trybie pilnym właściwe produkty/zamienniki na koszt Wykonawcy.

6. W przypadku niedostarczenia zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełni braki. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania wyrywkowych kontroli badań w kierunku czystości mikrobiologicznej ze sprzętu mającego kontakt z żywnością, pomieszczeń w których przygotowuje się posiłki, rąk personelu. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania oceny stopnia zadowolenia pacjentów z jakości świadczonych usług. Narzędziem badawczym będzie ankieta satysfakcji pacjenta.

VII. Dzierżawa pomieszczeń kuchennych i pomocniczych oraz wyposażenia kuchni

1. Wykonawca wydzierżawi od Zamawiającego pomieszczenia kuchni o łącznej powierzchni 312 m² wraz ze sprzętem kuchennym i wyposażeniem wyszczególnionym w **Załączniku nr 13**, niezbędnym do realizacji świadczenia usług żywienia pacjentów w SPZZOZ w Wyszkanie, które utrzyma w odpowiednim stanie technicznym.
2. Minimalny miesięczny czynsz dzierżawny wynosi **2.500 zł netto** plus podatek **VAT 23 %**.
3. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt odnowi pomieszczenia i będzie utrzymywał w sprawności technicznej pomieszczenia, sprzęt kuchenny i wyposażenie, realizując na bieżąco wszystkie zalecenia Sanepidu i innych jednostek kontrolujących.
4. Wykonawca doposaży kuchnię szpitalną w razie potrzeb w niezbędny sprzęt i wyposażenie wymagane do realizacji zamówienia według stosowanych procedur oraz wymieni sprzęt zużyty na własny koszt.
5. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie sanitarno-technicznym pomieszczeń kuchni Zamawiającego, wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przygotowywania posiłków na zewnątrz.
6. Po upływie okresu realizacji zamówienia uzupełniony przez Wykonawcę sprzęt przechodzi nieodpłatnie na własność Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia kosztów ze energią ciepłą, wodę, ścieki i odpady komunalne według następujących zasad ich rozliczania:
 - 1) zużycie wody ciepłej i zimnej będzie rozliczane według wskazań liczników. Cena 1m³ wody w wysokości ustalonej przez PWIK w Wyszkanie,
 - 2) ilość ścieków odpowiadać będzie ilości zużytej wody (łącznie zimnej i ciepłej). Cena 1m³ ścieków w wysokości ustalonej przez PWIK w Wyszkanie,
 - 3) ogrzewanie pomieszczeń będzie rozliczane w przeliczeniu na 1m² dzierżawionej powierzchni w wysokości wynikającej z faktury Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej wystawionej za dany okres,
 - 4) koszt wywozu stałych nieczystości komunalnych ustala się ryczałtowo w wysokości 250,00 zł netto+ VAT miesięcznie.
 - 5) Wykonawca zobowiązuje się również do ponoszenia kosztów energii elektrycznej, którą będzie rozliczał bezpośrednio z zakładem energetycznym, po uprzednim zawarciu umowy.

VIII. Informacja dot. średnich kosztów i opłat za media

1. Średni koszt opłaty za media w okresie (czerwiec- sierpień 2019 roku) wyniósł 8 948,51 złotych brutto oraz w okresie (styczeń – marzec 2020) wyniósł 10 725,82 złotych brutto.
2. Średni koszt miesięczny za energię elektryczną w I kwartale 2020 roku wyniósł około 7 000,00 złotych brutto.