

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest usługa polegająca na przygotowywaniu, gotowaniu i dostawie posiłków pacjentom Szpitala Ogólnego w Kolnie przez Wykonawcę na bazie wydzierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.
2. Przewidywaną szacunkową ilość posiłków przedstawiono w Załączniku Nr 3, tj. Formularzu cenowym. Dzierżawa pomieszczeń kuchennych z aneksem gastronomicznym mają powierzchnię 208,14 m².

3. Wymagane do stosowania diety:

1) Dieta podstawowa (I)

Żywnienie podstawowe zaleca się chorym leczonym w szpitalach, którzy nie wymagają rygorystycznego żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych wymagane i kontrolowane przez Wojewódzką Stację Sanitarно- Epidemologiczną. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków(osobodzień) dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane normy:

Wartość energetyczna 1800-2100 kcal

Białko- 10-20 %

Tłuszcze- 35%

Węglowodany ogółem:45-65%

2) Dieta łatwostrawna (II)

- Dieta łatwostrawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego oraz w żywieniu ludzi starszych. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków(osobodzień) dla diety łatwo strawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy:

Wartość energetyczna diety1800-2100 kcal

Białko- 10-20 %

Tłuszcze- 30%

Węglowodany ogółem:50-60%

- Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu ma zastosowanie w ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby, trzustki, przewlekłym zapaleniu pęcherzyka i dróg żółciowych. Dieta ta nie zawiera produktów trudno strawnych i wzdymających. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzenie jego trawienia i wchłaniania. Stosuje się tłuszcze tylko pochodzenia roślinnego. Ilość błonnika jest ograniczona, takie produkty jak warzywa i owoce podawane są prawie wyłącznie w postaci gotowanej. Należy zachować wymagane normy:

Wartość energetyczna diety1800-2100 kcal

Białko- 10-20 %

Tłuszcze- 30%

Węglowodany ogółem:50-60%"

- Dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego jest modyfikacją diety lekkostrawnej. Znajduje zastosowanie u pacjentów z chorobą wrzodową żołądka lub dwunastnicy, refluksiem żołądkowo- przełykowym. Z diety wyklucza się potrawy smażone, mocne wywary z mięs, mocną kawę i herbatę.
- 3) Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata (III)
Dieta ta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku oraz w tych samych chorobach co dieta łatwo strawna jeśli chory nie może gryźć lub połykać nie rozdrobionego pożywienia. Poza tym może mieć zastosowanie w okresach rekonwalescencji po niektórych zabiegach operacyjnych. Produkty i potrawy w diecie papkowatej podawane są w formie rozdrobionej. Ilość podawanych posiłków to ok.400ml. Jednorazowa ilość lub według możliwości chorego.
 - 4) Dieta o zmienionej konsystencji – płynna (III a)
Dieta stosowana jest w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, w chorobach zakaźnych i stanach pooperacyjnych. Jest to dieta niepełnowartościowa, dlatego nie powinna być dłużej stosowana niż przez 3 dni. Celem diety jest oszczędzenie narządu zmienionego chorobowo. Podstawowym składnikiem tej diety są kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych i kaszy manny. Oprócz kleików podaje się gorzką herbatę, namoczone sucharki lub czerstwą bułkę, dietę można modyfikować przez dodanie soli, cukru, naparu mięty i rumianku. Dieta jest ustalana indywidualnie według zaleceń lekarza. Założenie diety:
1000L
 - 5) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (VII)
Dieta przewidziana jest przede wszystkim dla chorych na cukrzycę. Zadaniem diety jest uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniach w ciągu doby, zapobieganie powstawaniu kwasicy i śpiączki oraz zapewnienie pożądanego stanu zdrowia. Dieta polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogata powinna być w warzywa o niskim wskaźniku glikemicznym.
Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków(osobodzień dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy obliczyć zachowując wymagane normy:
2000 kcal
Białko 95 g
Węglowodany 315 g
 - 6) Dieta biegunkowa
Opiera się na zupach, niesłodzonych sokach owocowych, przekwaszonych napojach mlecznych: jogurty, kleiki, dania oparte na ryżu. U dzieci starszych chude mięso, ryby, jaja, przetarte gotowane owoce i warzywa. Należy ograniczyć podaż cukrów prostych.

- 7) Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich(np. dieta w dniu moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezmięсна, ubogo energetyczna, bezglutenowa, niskobiałkowa, wegetariańska, bogato-resztkowa
4. Wymagane godziny dostarczenia posiłków:
 - 1) Śniadanie w godz. 7³⁰ - 8⁰⁰
 - 2) Drugie śniadanie godz. 10³⁰
 - 3) Obiad w godz.13⁰⁰ – 14⁰⁰
 - 4) Podwieczorek godz. 16⁰⁰
 - 5) Kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków w godz.17⁰⁰ – 18³⁰
 5. Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki:
 - 1) Oddział Pediatriczny,
 - 2) Oddział Chorób Wewnętrznych,
 - 3) Oddział Ginekologiczno-Położniczy,
 - 4) Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu;
 - 5) Oddział Medycyny Paliatywnej,
 - 6) Oddział Psychiatryczny Ogólny.
 - 7) Oddział Intensywnej Terapii.
 6. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Szpitala, zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 z późn. zm.) i innych w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
 7. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w tym:
 - 1) Sporządzanie 10 – dniowego jadłospisu z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji świąt i uzgadniania ich z przedstawicielem zamawiającego oraz dostarczenia w formie papierowej na każdy oddział.
 - 2) Jadłospis dekadowy z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności powinien być dostarczany przez Wykonawcę Zamawiającemu celem sprawdzenia, min. 3 dni robocze przed jego wdrożeniem oraz najpóźniej przeddzień kolejnej dekady.
 - 3) Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy oraz sole mineralne.
 - 4) Posiłki powinny obejmować dwie grupy pacjentów: dzieci i dorosłych.
 - 5) Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z jadłospisem.
 - 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkość porcji;
 - 7) Zamawiający zastrzega możliwość okresowej kontroli, w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi(gramówka) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - Zupy: 75 °C
 - II danie : 65 °C
 - gorące napoje: 80 °C

- sałatki, surówki: nie wyższa niż 15 °C

8. Pozostałe szczegółowe obowiązki Wykonawcy:

- 1) Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:
 - a) przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu dekadowego,
 - b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, z tym że diety indywidualne będą wykonywane na polecenie lekarza,
 - c) posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy.
- 2) Dostarczanie posiłku dla pacjentów poza ustalonymi godzinami żywienia, którzy w porze wydawanych posiłków mają wykonywane badania diagnostyczne.
- 3) Wykonawca zagwarantuje, że przygotowywane posiłki będą zgodne z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi w szczególności diet stosowanych przez Zamawiającego oraz sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych
- 4) Przy stosowaniu diet należy przestrzegać obowiązujących przepisów. Zamawiający zwraca szczególną uwagę na dobór składników w dietach stosowanych w poszczególnych rodzajach schorzeń.
- 5) Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.
- 6) Wartość kaloryczna średniej dziennej racji pokarmowej powinna kształtować się na poziomie 1800 - 2100 kcal. W przypadku, gdy stan zdrowia pacjentów wymaga modyfikacji kaloryczności diety wg. wskazań lekarza prowadzącego, zastrzega się taką możliwość.
- 7) Do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem.
- 8) Pacjenci otrzymywać będą 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo 2-3 posiłki (drugie śniadanie, dodatek białkowy, dodatek nocny) wg. zaleceń lekarza.
- 9) Zamawiający wymaga, aby:
 - a) w skład posiłków wchodziły warzywa i owoce. Do sporządzania śniadań i kolacji należy używać produktów pełnowartościowych, przy czym wymagane jest codzienne podawanie zupy mlecznej na śniadanie. Wymaga się, aby obiad składał się z co najmniej 2 potraw tj. zupy + drugie danie oraz dodatkowo surówki warzywnej, kompot, kisiel płynny itp.
 - b) dostarczyć herbatę na oddziały w termosach o pojemności 3,5 l, po zgłoszeniu na zapotrzebowaniu głównym.
 - c) Wykonawca musi przygotowywać posiłki z produktów pełnowartościowych, z aktualnym terminem przydatności, wysokiej jakości.
 - d) posiłki muszą być przygotowywane w dniu wydania.
- 10) Zapewnienie naczyń wielorazowego użytku (z wykluczeniem naczyń plastikowych) ze sztućcami (metalowymi) o odpowiednim standardzie sanitarno-higienicznym oraz zapewnienie naczyń jednorazowego użytku w przypadku podejrzenia o chorobę zakaźną.
- 11) Wykonawca dostarczy posiłki na Oddział Psychiatryczny, który znajduje się w osobnym budynku na posesji Szpitala. Posiłki powinny być dostarczane w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami przynależnymi do posiłków.

- 12) Posiłki muszą być dostarczane bezpośrednio do pacjenta o odpowiedniej temperaturze, pod nadzorem pielęgniarki oddziałowej lub pielęgniarki będącej na dyżurze.
- 13) Wykonawca zapewni odpowiedni standard sanitarno-higieniczny podczas dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały.
- 14) Obowiązkiem Wykonawcy jest odbiór naczyń, zużytych zestawów jednorazowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych po każdym posiłku.
- 15) Posiłki płynne zbierać do oddzielnego pojemnika
- 16) Posiłki stałe zbierać do oddzielnego pojemnika
- 17) Wykonanie zaleceń sanitarno-higienicznych wskazanych przez jednostki kontrolujące PPIS, WSSE oraz kontrolę wewnętrzną Szpitala.
- 18) W ramach świadczonych usług możliwe będzie przygotowanie posiłków osobom zatrudnionym w Szpitalu oraz innym zainteresowanym.
- 19) Utworzenie w siedzibie zamawiającego rezerwy posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych.
- 20) Wyposażenie pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania robocze oraz czepki, rękawiczki i maseczki w przypadku zaleceń WHO i MZ z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.
- 21) Dzienną liczbę rodzajów posiłków oraz rodzajów diet Zamawiający będzie określał do godz. 14⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy:
 - a) śniadanie do godz. 7⁰⁰
 - b) obiad do godz. 12³⁰
 - c) kolacja do godz. 16⁰⁰

Zgodnie z wykazem przedstawionym w tabeli nr 1

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków

9. Środki finansowe przeznaczone na zakup produktów żywnościowych wynosić będą **8,00 zł brutto** na osobodzień.
10. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Szpitala jest wydzierżawienie trzonu kuchennego, aneksu gastronomicznego oraz przynależnych pomieszczeń stanowiących integralną część kuchni wraz z wyposażeniem, za które będzie odpowiedzialny dzierżawca. Użytkownik odpowiada również za stan sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń.
11. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
12. Organizacja usług żywienia, w tym funkcjonowania kuchni, procesu przygotowywania, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji naczyń kuchennych i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, jak również utrzymania czystości pomieszczeń i stanowisk pracy musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
13. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, zasadami sanitarno-higienicznymi oraz zasadami GHP, GMP i systemu HACCP.
14. Świadczenie usługi musi być zgodne między innymi z wytycznymi prawa w szczególności zawartymi w:
 - 1) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U z 2007, nr 80 poz.545)

- 2) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz.U z 2012, nr 112 poz. 654 z późn. zm.)
- 3) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2006, nr 170 poz.1225 z późn. zm.)
- 4) Ustawie z dnia 27 kwietnia 2001 o odpadach (Dz. U. z 2010 r. nr 185 poz. 1243 z późn. zm.)
- 5) Ustawie z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U z 2008, nr 234 poz.1570 z późn. zm.)
- 6) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. Z 2017, poz. 149)
- 7) Rozporządzeniu w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością (z 2003 r. Nr 27 poz. 233)
- 8) Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Nr 853/2004 z dnia 29.04.2004 r. Dz.Urz. UE. L 2004, Nr 139, poz.55, z późn. zm)
- 9) Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych Nr 852/2004 z dnia 29.04.2004 r. Dz.Urz. UE. L 2004,, z późn. zm Nr 139, poz.1
- 10) Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności Dz.Urz. UE. L 2002, Nr 31, poz.1, z późn. zm.
- 11) Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych środków spożywczych.
- 12) Rozporządzeniu (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dziennik Urzędowy L 273 , 10/10/2002)
- 13) innych aktach prawa w zakresie całego przedmiotu zamówienia.

W przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa dotyczących przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany na własny koszt i z udziałem własnego potencjału na bieżąco aktualizować zmiany.

....., dnia2021

.....

(podpis osoby sporządzającej)

