

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na usługę w zakresie przygotowywania i wydawania całodziennego żywienia dla pacjentów dla Szpitala „Latawiec” w Świdnicy oraz Szpitala w Żarowie wraz z zapewnieniem posiłków regeneracyjnych dla pracowników.

Znak –EA/6/2018

Szczegółowy opis zadań:

1. Zamawiający Zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi zgodnie z wymogami i w zakresie określonym w siwz tj.:

Przygotowywanie posiłków w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 roku poz. 149 z późn. Zm.), zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i Polskiego Towarzystwa Dietetyki z podziałem na diety wg zamówień z poszczególnych oddziałów szpitala.

Przeciętna liczba dzienna posiłków całodziennych (śniadanie/śniadanie II, obiad/podwieczorek, kolacja) wynosi około 240, w tym 210 posiłków dla Szpitala „Latawiec” oraz 30 posiłków dla Szpitala w Żarowie.

Szpital posiada 14 oddziałów o następującej liczbie łóżek:

Regionalny Szpital Specjalistyczny „Latawiec” w Świdnicy ul. Leśna 27-29

- Oddział Kardiologiczny z Pododdziałem Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego - 40 łóżek
- Oddział Chorób Wewnętrznych - 30 łóżek
- Oddział Gastroenterologiczny - 16 łóżek
- Oddział Otolaryngologiczny - 16 łóżek
- Oddział Neurologiczny z Pododdziałem Udarowym - 34 łóżka
- Oddział Onkologii Klinicznej - 19 łóżek
- Oddział Dziecięcy - 21 łóżek
- Oddział Okulistyczny - 16 łóżek
- Szpitalny Oddział Ratunkowy - 6 łóżek
- Oddział Chirurgii Ogólnej - 43 łóżka
- Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej - 23 łóżka
- Oddział Ginekologiczno-Położniczy - 43 łóżka
- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii - 6 łóżek
- Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. dr. Zbigniewa Walla w Żarowie ul. Wojska Polskiego 7 Oddział Reumatologiczny z Pododdziałem Rehabilitacyjnym – 35 łóżek

2. Należy zapewnić posiłki regeneracyjne w ilości 3024 posiłków/3 lata (średnio dla 4 osób dziennie przez 252 dni robocze/rok)

- Posiłki regeneracyjne muszą być podane w formie jednego dania gorącego (np. zupa z wkładką bądź drugie danie, z tym, że Zamawiający wymaga, aby co najmniej 3 razy w tygodniu posiłek był w formie drugiego dania).

- Posiłki regeneracyjne powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal.

- **Posiłki regeneracyjne będą wydawane w godz.12:00-13:00.**

Obowiązki Wykonawcy.

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie ze zgłoszoną dietą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne, na podstawie telefonicznych zamówień potwierdzanych w formie

pisemnej. Ilość diet i posiłków powinna być zgłaszana do godz. 16:00 każdego dnia, natomiast korekty ilości i rodzaju wyżywienia będą zgłaszane:

- **Śniadanie/Śniadanie II wydawane ze śniadaniem od godz.7:00 do 7:30**
- **Obiad/podwieczorek wydawany z obiadem od godz. 9:30 do 10:00**
- **Kolacja od godz. 13:30 do 14:00**

2. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki o stałych, ustalonych godzinach w każdy dzień tygodnia:

- dla oddziałów Szpitala „Latawiec” w Świdnicy

- **Śniadanie godz. 8:00**
- **Obiad godz. 12:00**
- **Kolacja godz. 16:00**

Obowiązkiem Wykonawcy będzie rozdział posiłków na poszczególne oddziały do wózków transportowych typu „bemar”.

Transport posiłków na oddziały oraz ich dystrybucja dla pacjentów pozostaje po stronie Zamawiającego.

- dla Szpitala w Żarowie / 12 km od Świdnicy/

Posiłki muszą być dostarczane do wskazanego przez Zamawiającego miejsca transportem własnym Wykonawcy przy użyciu profesjonalnych urządzeń, pozwalających utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków.

Transport posiłków na oddziały oraz ich dystrybucja dla pacjentów pozostaje po stronie Zamawiającego.

- **Śniadanie/śniadanie II wydawane ze śniadaniem godz. 8:45**
- **Obiad/podwieczorek wydawany z obiadem godz. 12:45**
- **Kolacja godz. 16:45**

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodzienne wyżywienie z uwzględnieniem następujących diet leczniczych i specjalnych:

- podstawowa
- lekkostrawna / lekkostrawna bez mleka lub z ograniczeniem tłuszczu
- żółdkowa / wątrobowa
- beztłuszczowa
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- cukrzycowa (należy przestrzegać indeksu glikemicznego i wykazywać w jadłospisie wymienniki węglowodanowe)
- uwzględnić diety specjalne dla kobiet w ciąży i kobiet po porodzie
- na oddział pediatryczny należy uwzględnić podwieczorek dla dzieci
- bogatobiałkowa/ niskobiałkowa
- dieta o zmiennej konsystencji: płynna/ papkowata/ płynna wzmocniona/ kleikowa / do żywienia przez zgłąbnik lub gastrostomię /indywidualna/
- bezresztkowa/ ubogoresztkowa/ bogatoresztkowa
- ubogoenergetyczna
- bezglutenowa/ bezglutenowa bez mleka i przetworów
- modyfikowana
- inna na indywidualne zlecenie lekarza – dieta indywidualna
- wartości kaloryczne diet: dieta podstawowa, ogólna – 2300Kcal, dieta lekkostrawna – 2000 Kcal, diety specjalne – 1200-3200 Kcal , zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia, uwzględniające m.in. wartości kaloryczne poszczególnych diet, ilości białka, węglowodanów oraz tłuszczu.

Zamawiający wymaga, aby minimalna dzienna racja pokarmowa, w zależności od rodzaju diety

zawierała:

- śniadanie składające się z:

- zupy mlecznej w ilości minimum 350 ml,
- pieczywo mieszane w ilości 120g/osobę,

- masło naturalne extra/82%/ – 20g/0s,
 - dodatki wymiennie nie mniej niż - wędlina – 60g/os (chuda)
 - ser biały – 100g/os,
 - ser żółty/topiony – 50g/os,
 - jajko – nie mniejsze niż 50g,
 - zamienniki np. pasty, twarożki, pasztety, mięso pieczone - 70-100g/os,
 - warzywa - nie mniej niż 60g/os,
 - owoce - 150 -200g/os,
 - napój gorący (herbata, kawa zbożowa, kakao) – 300ml.os
- obiad składający się z :
- zupa – 350ml/os, (nie powtarzalna w dekadzie)
 - dodatki do drugiego dania (ziemniaki, ryż, kasza, makaron – gotowane) – 200g/os,
 - mięso – minimum 90g/os, (w menu dekadowym 2 razy ryba -100 g/os, podroby nie częściej niż raz w miesiącu, jeden raz bezmięсны ale nie bez białka zwierzęcego, minimum 4 razy mięso w całości)
 - surówka lub warzywa gotowane – 150g/os,
 - kompot – 300ml/os.
 - dla cukrzyków – woda z plastrem cytryny.
- kolacja składająca się z:
- pieczywo mieszane w ilości 120g/osobę,
 - masło naturalne – 20g/0s,
 - dodatki wymiennie nie mniej niż - wędlina –70g/os (chude), np. parówki 2 sztuki
 - ser biały – 100g/os,
 - ser żółty/topiony – 50g/os,
 - zamienniki np. pasty, twarożki, pasztety
 - mięsa pieczone - 70-100g/os,
 - warzywa - nie mniej niż 50g/os,
 - owoce - 150 -200g/os.
 - herbata 300 ml/os

Przy dietach cukrzycowych wymagane zastosowanie produktów o niskim indeksie glikemicznym.

Wymagania dodatkowe dotyczące produktów spożywczych i potraw:

- pieczywo mieszane rozumiane jako graham, żytnie, pszenne, razowe oraz jako chleb i bułka,
- wędliny świeże nie mrożone, I gat.,
- masło extra minimum 82 % tłuszczu,
- produkty nabiałowe zgodne z PN – mleko 2%,
- warzywa i owoce do każdego z posiłków z uwzględnieniem sezonowości,
- śniadania II oraz podwieczorki z uwzględnieniem jogurtów, serków, owoców, soków owocowo-warzywnych, galaretek, itp.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy poprzez upoważnionych przez siebie pracowników:

- na każdym etapie świadczenia usługi, począwszy od produktu wyjściowego, aż do produktu końcowego, oraz wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia;
- czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu stosowanego przy produkcji i dystrybucji posiłków;
- stosowanych surowców, gramatury i przebiegu procesów technologicznych;
- higieny sporządzanych posiłków;
- higieny osób przygotowujących i dystrybuujących posiłki;
- higieny środków transportu.

5. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury i ilości posiłków podczas wydawania posiłków (zgodnie z gramaturą deklarowaną w jadłospisie na dany dzień), oceny odżywczej, organoleptycznej i estetycznej dostarczanych posiłków, ich temperatury, czasu dostawy, czystości pojemników na żywność, a także kontroli pomieszczeń kuchennych i kuchni głównej, magazynów i próbek żywnościowych Wykonawcy.

6. Na podstawie przeprowadzonej kontroli: dostaw posiłków, dystrybucji (higieny osób wydających posiłki, warunków higieniczno-sanitarnych w kuchenkach oddziałowych lub kuchni głównej firmy, magazynów żywnościowych, przechowywanych próbek żywności i dostawcy żywności, tj. środków transportu, oraz uzyskanej na tej podstawie dokumentacji (formularze kontrolne, karta kontroli dostaw), Zamawiający będzie naliczać Wykonawcy punkty karne w przypadku wystąpienia nieprawidłowości w realizacji świadczonej usługi, zgodnie z §10 wzoru umowy.

7. Minimum raz w roku Zamawiający dokona analizy ankiet „Badanie Opinii Pacjenta” dotyczącą m.in. żywienia.

Ankieta jest anonimowa i dobrowolna, wypełniana przez hospitalizowanych pacjentów. Założony przez Zamawiającego docelowy wskaźnik zadowolenia z jakości żywienia to minimum 75% pacjentów oceniających żywienie jako dobre. Wyniki zostaną dostarczone Wykonawcy i będą brane pod uwagę przy ocenie rocznej i w ewentualnej ocenie dokonanej przez Zamawiającego jako klienta Wykonawcy

Obowiązki Wykonawcy

1. Świadczenie usługi zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą; stosowanie i przestrzeganie w produkcji Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasad systemu HACCP
2. Dostarczanie do Sekcji Żywienia całej aktualnej dokumentacji Wykonawcy, związanej z GHP, GMP i GMC, certyfikat HACCP (wewnętrzny lub zewnętrzny), przez cały okres trwania umowy.
3. Uzyskanie zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego na użytkowanie pomieszczeń kuchni szpitalnej.
4. Zamawiający będzie żądał przedstawienia badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk personelu Wykonawcy każdorazowo w przypadku zatruc i zakażeń pokarmowych. Koszty tych badań pokrywa Wykonawca, który jest zobowiązany do dostarczenia wyników Zamawiającemu
5. Ponoszenie pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (PIS, PIP, itp.).
6. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dot. żywienia w zakładach opieki zdrowotnej - niezwłoczne ich wdrożenie i stosowanie.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania Norm Żywienia Człowieka oraz zaleceń dietetycznych stosowanych w określonych jednostkach chorobowych (wg Polskiego Towarzystwa Dietetyki) oraz przygotowywania posiłków o jakości odżywczej, kulinarnej i estetycznej określonej w niniejszej Specyfikacji.
8. Przygotowywanie posiłków, ich wydawanie oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno - epidemiologicznymi (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami, Dz. U. z 2017r. poz. 149 z późn. zm. oraz Rozporządzenie Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych).
9. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywienia przez zakłady żywienia typu zamkniętego, zgodnie z aktualnymi aktami prawnymi.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia protokołów badań próbek na kaloryczność, badanie mikrobiologiczne posiłków i ocenę wartości odżywczej jadłospisu dekadowego min. raz na pół roku.

11. Wykonawca okresowo (jeden raz na pół roku) oraz na życzenie Zamawiającego (każdorazowo w razie potrzeby) dokonywał będzie na własny koszt badania na czystość mikrobiologiczną (powierzchni, sprzętów, rąk personelu Wykonawcy, itp.) oraz badania fizykochemiczne wody , a kopię wyników przekaże Zamawiającemu. Zamawiający może wskazać Wykonawcy miejsca pobrania wymazów mikrobiologicznych.
12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu kopii wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań pomieszczeń kuchni , wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
13. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym w celu stosowania wytycznych sanitarno-epidemiologicznych dotyczących realizacji usługi oraz stosowania odpowiednich środków czystości i dezynfekcyjnych.
14. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do przepisów dot. placówek żywienia w szpitalach, zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 roku poz. 149 z późn. Zm.), zgodnie z aktualnymi aktami prawnymi i z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie .
15. Odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy - zgodnie z ustawą o odpadach.
16. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania jadłospisów na okres 10 dni (3 razy w miesiącu) z podaniem gramatury produktów, wyliczeniem wartości energetycznej i odżywczej posiłków , mikro i makroelementów w surówkach, wymienników węglowodanowych, alergenów i produktów alergizujących.
17. Opracowane jadłospisy 10-dniowe, najpóźniej 7 dni przed ich wprowadzeniem do realizacji, Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu (z wyliczoną kalorycznością i wartością odżywczą).
18. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia oddziałom szpitalnym dziennego jadłospisu - z podaniem czytelnej gramatury posiłków , wyliczeniem wartości energetycznej i odżywczej posiłków , mikro i makroelementów w surówkach, wymienników węglowodanowych, alergenów i produktów alergizujących - w dniu, którego jadłospis dotyczy.
19. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia na życzenie Zamawiającego receptur wybranych potraw i produktów żywnościowych z podaniem ich wartości energetycznej i odżywczej (tj. kcal, białka, tłuszczów, węglowodanów, błonnika pokarmowego, witamin i składników mineralnych).
20. Wykonawca zobowiązany jest do powiadomienia Zamawiającego (min. z 1-dniowym wyprzedzeniem) o zmianach w planowanych jadłospisach, których Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć, oraz uaktualnienia jadłospisów
21. Przestrzeganie doboru właściwego asortymentu produktów, zgodnie z założeniami i zasadami sporządzanych diet szpitalnych, leży po stronie Wykonawcy.
22. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego stosowania w jadłospisach sezonowości oraz różnorodności warzyw i owoców.
23. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania warzyw i owoców jako elementu posiłku, jako dodatek do każdego posiłku, jest zobowiązany także do uwzględnienia podwieczorku dla dzieci.
24. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania przez Wykonawcę mieszanki masłowej dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu min. 82%.
25. Wyklucza się stosowanie w żywieniu pacjentów gotowych dań - potraw z konserw.
26. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania w żywieniu pacjentów wędlin wysokogatunkowych, a nie wyrobów blokowych.
27. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania posiłków z artykułów spożywczych przez siebie zakupionych.
28. Wykonawca udziela gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, a dobór produktów zgodny z założeniami i zasadami diet szpitalnych stosowanych w danych jednostkach chorobowych.
29. Menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt, należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze, uwzględniając sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Zamawiającego.

30. W przypadku zaistnienia konieczności wyodrębnienia oddziału z żywienia ogólnego i postępowania jak z oddziałem zakaźnym, Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym, zobowiązany jest do zorganizowania takiego systemu oraz zastosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
31. Wędliny, sery oraz wszelkie dodatki do posiłków muszą być wyporcjowane na jednego pacjenta. Pieczywo musi być krojone i zafoliowane.
32. Samochody służące do rozwożenia posiłków muszą posiadać aktualne opinie spełniające warunki higieniczno-sanitarne do przewozu posiłków w pojemnikach zamkniętych, wystawione przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Kierowcy przywożący posiłki do szpitala muszą posiadać aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.
33. Wykonawca zobowiązany jest do współpracy z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego.
34. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją oraz wydawaniem posiłków, zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych.
35. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie wynajmowanej kuchni szpitalnej. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
36. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku, o którym mowa w pkt. 35, w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie zachowania reżimu sanitarnego.
37. Przygotowywanie jadłospisów i nadzór nad prawidłowym przygotowywaniem posiłków przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy.
38. Zapewnienie na każdy oddział przezroczystych tabliczek z napisem „JADŁOSPIS” i nazwą i logiem Wykonawcy, które zostaną zamocowane na każdym z Oddziałów w miejscu ustalonym przez oddział. Tabliczki z zamieszczonym w nich dziennym jadłospisem przeznaczone będą dla celów informacyjnych dla pacjentów o jadłospisie na bieżący dzień.

