

***Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
nr spr.16 /ZP/2016***

I. Informacje ogólne dotyczące usługi

1. Przedmiot zamówienia:

- a) Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala Chorób Płuc im. św. Józefa w Pilchowicach oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych o kodzie 20 01 08.
- b) Doposażenie kuchni oddziałowej w 2 wózki bemarowe do dystrybucji posiłków 1 szt. 2x1/1 GN oraz 1 szt. 3x1/1 GN (opis sprzętu znajduje się w **Załączniku nr 1**). Sprzęt do dystrybucji należy dostarczyć do Zamawiającego do 30.01.2017r. Po zakończeniu umowy bemały zostaną przekazane Wykonawcy.

2. Termin wykonania zamówienia.

Termin rozpoczęcia realizacji usługi od 1.02.2017r. – 31.01.2018r.

3. Szpital posiada 105 łóżek z czego:

- a) Oddział I - Rehabilitacji Oddechowej - 25 łóżek,
- b) Oddział II – Przewlekłych Chorób Płuc i Gruźlicy – 55 łóżek,
- c) Oddział III- Chorób Płuc i Chemioterapii Nowotworów – 25 łóżek.

4. Ilość posiłków 1.11.2015r. – 31.10.2016r. (12 miesięcy) z podziałem na diety:

Nazwa diety	Ilość śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji
Podstawowa	10634	10780	10671
Łatwo strawna	4809	4754	4742
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	4068	4101	4082
Dieta wysokokaloryczna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	146	146	146
Wysokokaloryczna bogatobiałkowa	2024	2027	2019
Niskokaloryczna	1149	1145	1152
Niskokaloryczna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	618	623	609
Łatwo strawna o zmienionej konsystencji (papkowata, płynna)	181	204	203
Niskopurynowa	89	85	87
Bezglutenowa	8	8	8
Niskocholesterolowa	78	77	76
Bogatoresztkowa	8	6	6
Niskosodowa	38	38	38
Wegetariańska	15	18	16
Niskołuszcowa	7	8	8
Eliminacyjna - bez selera	21	21	21
Łatwo strawna bezmleczna	155	150	148
Razem	24048	24191	24032

II. Wymagania dotyczące realizacji usługi.

1. Godziny dostaw posiłków:

1.1. Posiłki należy dostarczyć do wyznaczonego punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego w następujących godzinach:

- śniadanie: 7.00 – 7.15.
- obiad wraz z kolacją: 11.45 – 12.15.

2. Wykaz i charakterystyka diet stosowanych w Szpitalu:

2.1. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. Przy realizacji poniższych diet należy uwzględniać normy żywienia oraz dozwolone produkty i techniki kulinarne, zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia (wg publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.; „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka”, Ciborowska H., Rudnicka A., Wyd. PZWL, Warszawa 2013).

2.2. Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:

- a) Dieta podstawowa.
- b) Dieta łatwo strawna.
- c) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- d) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
- e) Dieta łatwo strawna papkowata.
- f) Dieta łatwo strawna płynna.
- g) Dieta łatwo strawna płynna wzmocniona.
- h) Dieta do żywienia przez sondę.
- i) Dieta bogatobiałkowa.
- j) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
- k) Dieta wysokokaloryczna.
- l) Dieta niskokaloryczna 1200; 1500 kcal.
- m) Dieta niskocholesterolowa
- n) Dieta niskopurynowa.
- o) Dieta niskosodowa.

2.3. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta bezmleczna, niskobiałkowa, bezglutenowa, wegetariańska). Diety te będą realizowane przez Wykonawcę na podstawie zaleceń specjalisty ds. żywienia Zamawiającego.

3. Opis diet oraz wymagana zawartość posiłków:

Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw znajduje się w załączniku nr 2.

3.1. Dieta podstawowa:

a) Dietę stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się różnorodne produkty i techniki obróbki potraw (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie), jednak zaleca się, aby ograniczyć potrawy ciężko strawne i wzdymające.

b) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2200-2400 kcal
- Białko – 10-15% całodiennej energii
- Tłuszcze – 30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-65% energii
- Błonnik pokarmowy > 25g

c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- pieczywo: chleb pszenno-żytni 80g, pieczywo razowe 20g,
- bułka pszenna 1 sztuka – 50g,

- masło (min. 82% tł.),
- kawa zbożowa z mlekiem – oślodzona,
- dodatek do pieczywa typu wędlina, sery, dżem, pasty, miód, jajko itp. (ilość określona w załączniku nr 2).

➤ **Obiad:**

- **Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania codziennie dwóch zestawów dań wg jadłospisów Zamawiającego, które znajdują się w Załączniku nr 3.** Opracowane są trzy 10-dniowe jadłospisy obiadowe. Kolejność ich realizacji jest następująca: jadłospis nr 1,2,3.
- Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w jadłospisie, wyłącznie po wcześniejszym ich uzgodnieniu i pisemnym zaakceptowaniu.
- W okresie wiosenno-letnim dopuszcza się zmiany wynikające z sezonowości warzyw. Zmiany dotyczyć mogą zup oraz dodatków warzywnych do II dania np. zamiast kapuśniaku - kapuśniak z młodej kapusty, zamiast barszczu czerwonego - botwinka, zamiast surówki z kapusty białej - sałata zielona, mizeria z jogurtem naturalnym/śmietaną, młoda kapusta duszona. Zmiany należy uzgodnić wcześniej z Zamawiającym i uzyskać pisemną akceptację.
- Zestawy dań wchodzące w skład jadłospisu dekadowego mogą być realizowane w innej kolejności, niż podano. Wymogiem koniecznym jest zrealizowanie wszystkich zestawów z jadłospisu 10-dniowego w danej dekadzie.

➤ **kolacja :**

- chleb pszenno-żytni – 100-120g,
- pieczywo razowe – 30g
- masło (min. 82% tł.),
- herbata,
- dodatek do pieczywa zawierający białko.

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, papryka czerwona 50g, sałata, ogórek zielony/kiszony/konserwowy 60g, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. Owoce należy dostarczyć w całości (tzn. 1 owoc dla 1 pacjenta), nie należy dzielić ich na części.
- Kapusta biała / czerwona do obiadu od sierpnia do kwietnia musi być drobno poszatkowana i sparzona wrzątkiem/obgotowana w celu ułatwienia spożycia przez pacjentów. Mizerię na obiad należy przyrządzać z dodatkiem jogurtu naturalnego/śmietany 12%.

3.2. Dieta łatwo strawna:

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2000-2400 kcal
- Białko – 10-15% całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-65% energii
- Błonnik pokarmowy < 25g

b) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ **Śniadanie:**

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
- masło (min. 82% tł.),
- kawa zbożowa z mlekiem – oślodzona,
- dozwolony dla diety dodatek do pieczywa typu wędlina, sery, dżem, pasty, miód itp. (ilość określona w załączniku nr 2),

➤ **obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:**

- 4 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego, nie rozdrobnionego) np. chude mięso wołowe, z kurczaka, indyka, z wieprzowiny tylko schab + ziemniaki puree (zamiennie ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna z dozwolonych warzyw tzn. gotowana marchew, szpinak, kalafior, buraki, kabaczki, młoda fasolka szparagowa, na surowo – zielona sałata, cykoria, pomidory bez skórki, drobno utarta marchew z jabłkiem, selerem, kompot,

- 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet (tylko z mięsa drobiowego), potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza, makaron) + surówka lub sałatka warzywna z w/w warzyw dozwolonych, kompot,
- 2 dni: zupa + II danie złożone z potrawy bezmięsnej/półmięsnej (np. ryż na mleku z musem jabłkowym, makaron z serem, grysik na mleku na gęsto z owocami, pierogi leniwe polane masłem, ryż z owocami i jogurtem, risotto z mięsem drobiowym i warzywami itd.), kompot,
- 1 dzień: zupa + II danie: ryba + ziemniaki + surówka / sałatka z w/w warzyw dozwolonych, kompot,
- kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka + masło (min. 82% tł.) + herbata + dodatek do pieczywa zawierający białko.

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, sałata, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. Owoce należy dostarczyć w całości (tzn. 1 owoc dla 1 pacjenta), nie należy dzielić ich na części.
- Mięso wieprzowe w diecie łatwo strawnej jest zabronione - za wyjątkiem schabu.

3.3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:

- a) Założenia diety:
 - Wartość energetyczna diety – 2000-2400 kcal
 - Białko – 16-20 % całodiennej energii
 - Tłuszcze – 18-20 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 60-66 % energii
 - Błonnik pokarmowy < 25g
- b) Dieta obejmuje 3 posiłki:
 - Śniadanie:
 - zupa mleczna z mleka 2% tł.,
 - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
 - masło (min. 82% tł.) – 10g,
 - kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,
 - dozwolony dla diety dodatek do pieczywa typu chuda wędlina, chudy ser twarogowy, dżem, pasty, miód itp. (ilość określona w załączniku nr 2),
 - obiad - jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.
 - kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka + masło 10g (min. 82% tł.) + herbata + odpowiedni dla diety dodatek do pieczywa zawierający białko.

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, listki sałaty, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.
- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione.

3.4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

- a) Założenia diety:
 - Wartość energetyczna diety – 2000-2400 kcal
 - Białko – 10-15% całodiennej energii
 - Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 45-65% energii
 - Błonnik pokarmowy < 25g
- b) Dieta obejmuje 3 posiłki:
 - Śniadanie:
 - zupa mleczna z mleka 2% tł.,
 - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
 - masło (min. 82% tł.) – 15g,
 - kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,

- dozwolony dla diety dodatek do pieczywa typu chuda wędlina, chudy ser twarogowy, dżem, pasty, miód itp. (ilość określona w załączniku nr 2),
- obiad - jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety. Wykluczone mięso wieprzowe – dozwolony jedynie schab.
- kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka + masło 15g (min. 82% tł.) + herbata + odpowiedni dla diety dodatek do pieczywa zawierający białko.

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, sałata, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.
- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione - za wyjątkiem schabu.

3.5. Dieta łatwo strawna papkowata.

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwo strawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwo strawnej.

- śniadanie i kolacja - o konsystencji papkowej,
- obiad – zupa jarzynowa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, kompot.

3.6. Dieta łatwo strawna płynna.

Stosowana głównie w przypadkach, kiedy chory nie toleruje pożywienia (nudności, wymioty, biegunka). Głównym zadaniem diety jest dostarczenie odpowiedniej ilości płynu, nie bierze się pod uwagę wartości energetycznej i odżywczej diety.

Skład diety: przecedzony kleik, herbata, napar z rumianku, sucharki.

3.7. Dieta łatwo strawna płynna wzmocniona:

Dieta ma konsystencję płynną i dostarcza 2000-2400 kcal/dzień oraz odpowiednią ilość składników odżywczych. Przykłady wymaganych posiłków w ramach diety:

- śniadanie:
 - posiłek mleczny o składzie: mleko 2% - 300ml, ryż/kasza kukurydziana/kasza manna – 40g, cukier – 10g, masło – 20g, mleko w proszku – 10g + bułka lub biszkopty (namoczone w mleku),
 - bułka lub biszkopty namoczone w mleku + kleik na mleku zaciągnięty żółtkiem z dodatkiem masła,
 - budyń mleczny z dodatkiem żółtka,
 - twaróg zmiksowany z mlekiem lub słodką śmietaną do konsystencji płynnej,
 - jogurty owocowe ew. naturalne/serki homogenizowane/jajko gotowane na miękko/rzadki kisiel z dodatkiem gotowanych owoców np. jabłka.
- obiad:
 - zupa jarzynowa zmiksowana ze 100g chudego mięsa drobiowego lub wołowego z 1 żółtkiem, olejem rzepakowym 10g i śmietaną 18% tłuszczu 20g lub masłem 82% tł.
- kolacja:
 - płynny posiłek mleczny o składzie: mleko 2% - 300ml, kasza kukurydziana/kasza manna – 40g, żółtko jaja, cukier – 15g, jabłko -110g, masło – 5g, mleko w proszku – 15g, lub
 - płynny posiłek mięsny o składzie: mięso wołowe – 100g, marchew – 40g, pietruszka korzeń – 15g, seler – 15g, ziemniaki – 25g, pomidor – 200g, kasza manna – 40g, olej rzepakowy – 10g, cukier – 10g.

3.8. Dieta do żywienia przez sondę.

Dieta o jednolitej, płynnej konsystencji. Wymagana kaloryczność diety – 1500 - 2000kcal/dzień, 1kcal/1 ml pożywienia. Należy ją przygotowywać wg jednego z czterech poniższych wariantów w ilości 1500 -2000 ml/dzień:

Wariant I - posiłek mleczny	Wariant II – z dodatkiem mleka
Mleko świeże 3,5% tł. – 1000ml Mleko w proszku odtłuszczone – 75g Śmietanka 18% tł. – 100g Jaja – 1 szt. 50g Mąka pszenna – 130g Cukier – 100g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.	Mąka pszenna – 130g Mleko w proszku pełne – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Jaja – 1 szt. 50g Białko jaja (z 1 szt.) – 30g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Marchew bez odpadków – 50g Jabłko bez odpadków – 50g Sok z cytryny- 50g Cukier – 130g Sól – 6g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

Wariant II– z dodatkiem mleka	Wariant IV – bez mleka
Mleko w proszku odtłuszczone – 120g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Jaja – 2 szt. 100g Olej słonecznikowy lub sojowy – 30g Marchew, seler, szpinak – razem bez odpadków – 400g Jabłka bez odpadków – 300g Sok pomidorowy – 200g Sok z cytryny – 100g Cukier – 130g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.	Mąka pszenna – 130g Jaja (1 szt.) – 50g Białko jaja 2 szt. – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Mięso wołowe chude bez odpadków – 200g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Olej słonecznikowy lub sojowy – 15g Marchew bez odpadków – 50g Jabłka bez odpadków – 50g Sok z cytryny – 50g Cukier – 150g Sól – 6g Woda – uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

3.9. Dieta bogatobiałkowa:

Stosowana jest w stanach ogólnego niedożywienia, wyniszczenia, u pacjentów onkologicznych.

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2200-2400 kcal
- Białko > 16 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 50- 55 % energii
- Błonnik pokarmowy > 25g

b) Dieta powinna mieć cechy diety łatwo strawnej.

c) Dieta może występować w wersji podstawowej.

d) U pacjentów nie tolerujących mleka słodkiego będzie ono zastępowane produktami mlecznymi ukwaszonymi – jogurty, kefiry, maślanka – po uwzględnieniu w zamówieniu na posiłki.

e) Dieta obejmuje 3 posiłki oraz dodatkowo przekąskę bogatobiałkową w ramach II śniadania:

➤ Śniadanie:

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
- masło (min. 82% tł.),
- kawa zbożowa z mlekiem – oślodzona,

- 2 rodzaje dodatków do pieczywa w tym 1 będący źródłem pełnowartościowego białka np. typu wędlina, sery, pasty, zaś drugi dodatek to np. dżem, miód itp. (ilość określona w załączniku nr 2) – oprócz przewidzianego dodatku warzywnego/owocowego,
- przekąska – zawierająca bogatobiałkowy produkt – np. serek homogenizowany lub jogurt 1 szt.150g, budyń 250g, koktajl mleczno-owocowy 250ml, kanapki z jajkiem/ serem/ wędliną z sałatą/ pomidorem, grysik na mleku na gęsto z syropem owocowym, kefir 250ml, maślanka 250ml, itp.,
- obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
 - 4 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego) np. chude mięso np. wołowe, z kurczaka, z indyka, schab + ziemniaki puree (zamiennie ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza, makaron) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 2 dni: zupa + II danie złożone z potrawy półmiesnej lub bezmiesnej, wtedy potrawa półmiesna musi być źródłem pełnowartościowego białka np. jaja, mleko, sery (np. ryż na mleku z owocami i jogurtem, makaron z serem, grysik na mleku na gęsto z owocami, pierogi leniwe posypane serem itd.), kompot,
 - 1 dzień: zupa + II danie: ryba + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,
- kolacja - 2 rodzaje pieczywa (chleb mieszany + bułka) + masło (min. 82% tł.) + herbata + 2 rodzaje dodatków do pieczywa będących źródłem pełnowartościowego białka.

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy do śniadania/kolacji np. pomidor 50g, sałata, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. Owoce należy dostarczyć w całości (tzn. 1 owoc dla 1 pacjenta), nie należy dzielić ich na części.
- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione - za wyjątkiem schabu.

3.10. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).

Dieta powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Ogranicza się również tłuszcze nasycone.

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety:
 - I wariant – 2000 - 2200 kcal,
 - II wariant niskokaloryczny - 1500 kcal,
 - III wariant niskokaloryczny - 1200 kcal.
 - Białko – 15-20 % całodiennej energii
 - Tłuszcze – 30-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 40-50 % energii, głównie o niskim indeksie glikemicznym (IG<50)
 - Błonnik pokarmowy >30g
- b) Ilość węglowodanów w poszczególnych posiłkach w kolejnych dniach powinna być jednakowa.
- c) Warzywa do obiadu podawać głównie w postaci surówek (nie uwzględniać marchewki gotowanej).
- d) Dieta może występować w wersji łatwo strawnej (będzie to uwzględnione w zamówieniu).
- e) W diecie nie należy planować dań obiadowych w postaci pierogów, klusek, kopytek.
- f) Dieta obejmuje 3 posiłki oraz dodatkowo przekąskę w ramach II śniadania:
- Śniadanie:
- płatki zbożowe na mleku lub z jogurtem naturalnym; dozwolone są płatki owsiane, jęczmienne, żytnie, gryczane. Nie są dozwolone płatki kukurydziane, kasza manna, makaron, ryż biały,
 - pieczywo razowe lub graham – Zamawiający zakazuje pieczywa barwionego karmelem czy słodem,
 - masło (min. 82% tł.),
 - kawa zbożowa z mlekiem,
 - dodatek do pieczywa typu chuda wędlina, sery, pasty, jajko itp. (ilość określona w załączniku nr 2),
- urozmaicona przekąska: jogurt naturalny 150g – 1 op.; kanapka z wędliną/serem/jajkiem/pastami i warzywami; surówka/ sałatka jarzynowa z pieczywem; sok warzywny 200ml + kanapka; kanapka + owoc; kefir 200ml +owoc np. kiwi/mandarynka.
- obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
- 4 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego) np. chude mięso np. wołowe, z kurczaka, z indyka, schab, (dozwolone są produkty smażone sauté; z mięsa drobiowego usuwać skórę) + ziemniaki (zamiennie – ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,

- 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet z mięsa drobiowego, gulasz, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza, makaron) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 2 dni: zupa + II danie złożone z potrawy bezmięśnej/półmięśnej (np. ryż na mleku z musem jabłkowym, ryż z owocami i jogurtem, makaron z serem, makaron z sosem bolońskim, risotto z mięsem i warzywami, gołąbki z sosem pomidorowym + pieczywo), kompot,
- 1 dzień: zupa + II danie: ryba (np. smażona, pieczona, po grecku) + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,
- kolacja :
 - chleb razowy + masło (min. 82% tł.) + herbata + dodatek do pieczywa będący źródłem białka.

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, sałata, ogórek zielony/kiszony 60g, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt. Owoce należy dostarczyć w całości (tzn. 1 owoc dla 1 pacjenta), nie należy dzielić ich na części.
- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione - za wyjątkiem schabu.
- Ryż biały należy zastępować ryżem brązowym, a zwykły makaron – makaronem z mąki razowej.

3.11. Dieta wysokokaloryczna.

Stosowana jest w stanach ogólnego niedożywienia. Może mieć jednocześnie cechy diety bogato białkowej i/lub łatwo strawnej.

- a) Założenia diety:
 - Wartość energetyczna diety – 2700 - 3000 kcal
 - Białko – 15-20 % całodzienną energii
 - Tłuszcze – 30-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 45-55 % energii
 - Błonnik pokarmowy > 25g
- b) Dieta obejmuje 3 posiłki oraz dodatkowo przekąskę w ramach II śniadania:
 - Śniadanie:
 - zupa mleczna z mleka 2% tł.,
 - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
 - masło (min. 82% tł.),
 - kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,
 - 2 rodzaje dodatków do pieczywa w tym przynajmniej 1 będący źródłem pełnowartościowego białka np. typu wędlna, sery, pasty, zaś drugi dodatek to np. dżem, miód itp. (ilość określona w załączniku nr 2) – oprócz przewidzianego dodatku warzywnego/owocowego,
 - przekąska – np. serek homogenizowany lub jogurt 1 op. 150g, budyń, kanapki z jajkiem/serem/wędliną/pastą z dodatkiem warzywnym np. sałata, ogórek, pomidor, grysik na mleku na gęsto z syropem owocowym, chałka z masłem i jogurtem owocowym, kołaczek z jogurtem owocowym, kanapka + kefir, kanapka + maślanka, itp.,
 - obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
 - 4 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego) + ziemniaki puree (zamiennie ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet, gulasz, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza, makaron) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 2 dni: zupa + II danie złożone z potrawy półmięśnej lub bezmięśnej, wtedy potrawa półmięsna musi być źródłem pełnowartościowego białka np. jaja, mleko, sery (np. ryż na mleku z owocami i jogurtem, makaron z serem; naleśniki z serem, pierogi z serem – gdy dieta ma wersję podstawową, grysik na mleku na gęsto z owocami, pierogi leniwe posypane serem, itd.), kompot,
 - 1 dzień: zupa + II danie: ryba + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,
 - kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka + masło (min. 82% tł.) + herbata + 2 rodzaje dodatków do pieczywa w tym przynajmniej 1 będący źródłem pełnowartościowego białka (ilość określona w załączniku nr 2),

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, sałata, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

3.12. Dieta niskokaloryczna.

Dla osób z nadwagą lub otyłych.

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety:
 - I wariant - 1500 kcal,
 - II wariant niskokaloryczny - 1200 kcal,
- Białko – 20-25 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-50 % energii
- Błonnik pokarmowy > 30g

b) Warzywa do obiadu podawać głównie w postaci surówek.

c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- kefir, jogurt naturalny, maślanka z otrębami, płatki zbożowe owsiane, jęczmienne, żytnie z mlekiem/jogurtem naturalnym,
- pieczywo razowe lub graham – Zamawiający zakazuje pieczywa barwionego karmelem czy słodem,
- masło (min. 82% tł.),
- kawa zbożowa z mlekiem,
- dodatek do pieczywa + dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, listki sałaty, ogórek zielony 50g, papryka 50g, jabłko 1 szt., mandarynka 2 szt.

➤ obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 4 dni: zupa jarzynowa lub czysta niezagęszczana, niezabielana + II danie: np. chude mięso np. wołowe, z kurczaka, z indyka, schab (dozwolone są produkty smażone sauté; z mięsa drobiowego usuwać skórę) + ziemniaki (zamiennie – ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 3 dni: zupa niezagęszczana, niezabielana + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet drobiowy, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza, makaron) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 2 dni: zupa niezagęszczana, niezabielana + II danie złożone z potrawy bezmięsnej/półmięsnej, kompot,
- 1 dzień: zupa niezagęszczana, niezabielana + II danie: ryba gotowana/pieczona + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,

➤ kolacja :

- chleb razowy + masło (min. 82% tł.)+ herbata + dodatek do pieczywa zawierający białko + dodatek warzywny np. pomidor 50g, sałata, ogórek zielony 50g, papryka 50g.

3.13. Dieta niskopurynowa.

Stosowana u osób chorujących na dnę moczową. Celem diety jest obniżenie poziomu kwasu moczowego we krwi poprzez ograniczenie spożycia pokarmów obfitujących w związki purynowe.

W diecie należy ograniczyć spożycie mięsa i wędlin do 3 razy na tydzień, optymalną dietą jest dieta z przewagą produktów mlecznych, jaj, przetworów zbożowych, owoców i warzyw. Zalecane techniki sporządzania posiłków to: gotowanie, duszenie bez obsmażania. Mięsa należy gotować w dużej ilości wody. Tłuszcz roślinny dodawać na surowo do sałatek i surówek. Zup i sosów nie przygotowywać na wywarach z mięsa. Nie uwzględniać esencjonalnych rosółów czy galaretek mięsnych, a także takich warzyw jak: szpinak, szczaw, wędliny podrobowe, wątroba, serca wołowe, konserw rybnych, ograniczać ryby - śledzie, szproty, sardynki, sola, makrela, pstrąg, halibut. Nie powinno się stosować ostrych przypraw, musztardy, octu, marynat.

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2000-2400 kcal
 - Białko – 10-15% całodiennej energii
 - Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 55-65% energii
 - Błonnik pokarmowy < 25g
- b) Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację – których zawartość będzie na bieżąco ustalany z dietetykiem. Wykonawcy oraz dodatek warzywa/owocu do śniadania lub kolacji np. pomidor 50g, listki sałaty, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

4. Zamawianie posiłków:

- 4.1. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane w dni robocze przez specjalistę ds. żywienia lub upoważnionego pracownika Szpitala. Zapotrzebowanie na posiłki na będzie przesyłane pocztą elektroniczną ew. faksem. Wzór zamówienia zostanie ustalony z przedstawicielem Wykonawcy po podpisaniu umowy.
- 4.2. Zamawianie posiłków odbywa się na następujących zasadach:
 - do godziny 14.30 – przesyłanie zapotrzebowania na posiłki na dzień następny (z możliwością telefonicznej korekty do godz. 6.00 dnia następnego),
 - do godz. 9.30 lub 10.00 lub 10.30 (w zależności od czasu zadeklarowanego w ofercie przedstawionej przez Wykonawcę) – przesyłanie zamówienia na obiad i kolację na dany dzień.
- 4.3. Telefoniczne korekty zapotrzebowania będą potwierdzane przez Zamawiającego e-mailem.
- 4.4. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni robocze po godz. 14.35 zmiany w dietach i ilościach posiłków będą zgłaszane telefonicznie bezpośrednio przez poszczególne oddziały.
- 4.5. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację i przedstawiał tą ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie dostarczonych posiłków będące podstawą do wystawienia faktury musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

5. Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:

- 5.1. Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków. Termosy i pojemniki GN należy oznakować informacjami ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków: nr oddziału, rodzaj diety, ilość porcji.
- 5.2. Posiłki winny być dostarczane w termosach i pojemnikach GN w odpowiedniej konfiguracji. Pojemniki transportowe nie mogą być uszkodzone czy popękane.
- 5.3. Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury, określonej w pkt. 5.8.
- 5.4. Pieczywo należy dostarczać pokrojone i zapakowane w folię.
- 5.5. Dodatki do pieczywa – wędliny, ser żółty należy muszą być pokrojone i rozdzielone na porcję, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji z osobna.
- 5.6. Napoje należy dostarczać w termosach typu Cambro z kranikiem.
- 5.7. Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego. Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.
- 5.8. Wzór karty kontroli stanowi **załącznik nr 4**. Kontrola będzie obejmowała m.in.:
 - ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN,
 - ocenę higieny kierowcy,
 - ocenę organoleptyczną posiłków,
 - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
 - sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
 - sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.
- 5.9. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:
 - dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych- od 2 °C do 8°C (+/-2 °C),
 - dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 75°C, II danie temp. nie niższą niż 63°C (+/-2 °C).
- 5.10. Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i zdezynfekowaniu rąk.
- 5.11. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wózek dla kierowcy służący do transportu termosów do pomieszczenia przyjęcia posiłków.

6. Niezgodności w dostawie posiłków/nadzór i kontrola.

- 6.1. Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą przekazywane Wykonawcy telefonicznie oraz zapisywane w zeszycie uwag, który następnie będzie przekazywany do zapoznania i podpisu pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi.
- 6.2. W sytuacji, gdy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź w przypadku nieprzestrzegania harmonogramu dostaw albo rażących zaniedbań w jakości i higienie dostaw posiłków oraz powtarzających się uwag oraz innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, Zamawiający ma prawo do wystawienia protokołu wadliwej dostawy/usługi (Wzór - **załącznik nr 5**).
- 6.3. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia kontroli doraźnej oraz audytu w miejscu przygotowywania posiłków. Audyt będzie przeprowadzony w ustalonym terminie po uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy i podaniu zakresu, natomiast kontrola doraźna nie będzie zapowiadana. Kontroli doraźnej podlega m.in. przestrzeganie przez wykonawcę zasad higieniczno-sanitarnych produkcji i transportu posiłków, warunków magazynowania żywności, kontrola badań lekarskich personelu.

7. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania i realizacji jadłospisów:

- 7.1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić 10-dniowy jadłospis zawierający śniadania, obiady i kolacje dla diety podstawowej, łatwo strawnej, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej oraz niskokalorycznej zgodnie z wymogami przedstawionymi w pkt.3. Zawartość posiłków. Jadłospis dla diety podstawowej musi uwzględniać na obiad 2 zestawy dań z jadłospisów, przedstawionych w Załączniku nr 3. Zgodnie z pkt.3.1. realizowane będą kolejno: jadłospis nr potem 2 i 3. Jadłospis dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, wysokokalorycznej uwzględniać musi dodatkowo przekąskę.
- 7.2. Jadłospis dekadowy zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań oraz wyliczenia wartości energetycznej i odżywczej tzn.: energię (kcal), białko, tłuszcze ogółem, tłuszcze nasycone, węglowodany, witamina C, błonnik ogółem, % energii z białka, tłuszczów, węglowodanów dla diety podstawowej, łatwo strawnej, cukrzycowej, niskokalorycznej, wysokokalorycznej, bogatobiałkowej - natomiast innych diet wyliczenia na żądanie Zamawiającego. Wartość odżywczą i energetyczną należy obliczyć w odniesieniu do części jadalnych produktów.
- 7.3. Specjalista ds. żywienia Zamawiającego w ciągu 2 dni ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w sytuacji, kiedy nie będzie on spełniał wymogów zawartych w pkt. 3. Zawartość jadłospisów, a także będzie niezgodny z wymogami dietetycznymi obowiązującymi dla danej diety czy zasadami układania jadłospisów (np. nieodpowiednie zestawienie kolorystyczne, smakowe, brak urozmaiconych technik kulinarnych). Po uzgodnieniu naniesionych zmian Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu.
- 7.4. Na każdym jadłospisie należy umieścić adnotację: *Wyprodukowano przez firmę.....+ adres kuchni* oraz przybić pieczętą i opatrzyć podpisem osoby sporządzającej.
- 7.5. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć dzień wcześniej 4 szt. jadłospisu dziennego na dzień następny, uwzględniającego każdą zamówioną dietę.
- 7.6. W jadłospisie dziennym przy potrawach należy umieścić informację o alergenach, zgodnie z listą alergenów zawartą w załączniku II do Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Alergen w potrawie ma być oznaczony numerkiem- numeracja alergenów musi być zgodna z numeracją alergenów w w/w załączniku np. zupa mleczna z makaronem (1,3,7) oznacza, że w daniu znajdują się następujące alergeny: 1 – gluten, 3 – jaja, 7 – mleko. Na jadłospisie należy umieścić legendę z wyjaśnieniem numeracji alergenów.
- 7.7. W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczaćienne zestawienie uwzględniające: objętość diety, wykaz ilości produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku wraz z obliczeniem kaloryczności i wartości odżywczej diety.
- 7.8. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych, zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 7.9. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.
- 7.10. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z półproduktów / produktów wysokoprzetworzonych (np. gołąbki/pulpety ze słoika, koncentraty w proszku, puree w proszku).
- 7.11. W jadłospisach nie należy uwzględniać konserw np. pasztet konserwowy. Dopuszczalne są konserwy rybne. Zamawiający wyklucza również stosowanie substytutów oryginalnych produktów spożywczych np. produktów seropodobnych z dodatkiem tłuszczów roślinnych.

- 7.12. Pieczywo musi być dobrej jakości, oznakowane datą przydatności do spożycia oraz składem. Chleb pokrojony, zapakowany w woreczek spożywczy. Wykluczony jest chleb razowy zabarwiony karmelem czy słodem.
- 7.13. Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 70%.
- 7.14. Zamawiający wymaga aby do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso (wołowe/ drobiowe) rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarapak. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie w w/w potrawach mięsa mielonego garmazeryjnego.
- 7.15. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz uwzględnianie produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).
- 7.16. W jadłospisach należy zapewnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw /owoców.
- 7.17. W jadłospisach jako dodatki do pieczywa należy ograniczać stosowanie wędlin/kielbas niższego gatunku tj. homogenizowanych np. parówki, serdelki, mortadela oraz wędlin podrobowych - do 3 razy na dekadę. Parówki muszą zawierać min. 70% wkładu mięsnego, wędzonki min. 80%. Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia tych wymagań w trakcie audytu u Wykonawcy, może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet, specyfikacji itp.
- 7.18. Wykonawca zapewnia odpowiednią ilość kubeczków jednorazowych w przypadku zaplanowania w jadłospisie mizerii dla diety podstawowej, soku warzywnego na II śniadanie.
- 7.19. Przez cały rok do zup należy dodawać drobno posiekaną zieleninę – koperek lub pietruszkę.
- 7.20. W każdym posiłku w ciągu dnia należy uwzględnić produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i przetwory.
- 7.21. Cała ilość kawy zbożowej może być dostarczona jako gorzka, personel Zamawiającego podzieli ją i posłodzi samodzielnie – po dostarczeniu cukru przez Wykonawcę. Ze względu na lepszą jakość herbaty świeżo przygotowanej, Zamawiający będzie samodzielnie ją zaparzał do kolacji; Wykonawca musi dostarczyć zaparzacze o poj. 10l (przed rozpoczęciem realizacji umowy) oraz na bieżąco zapewnić odpowiednią ilość herbaty ekspresowej i cukru. Po zakończeniu umowy zaparzacze zostaną zwrócone Wykonawcy.
- 7.22. W okresie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania tradycyjnych posiłków.
- skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kielbasą 100g, jajko 1 szt., masło 82% tł. 20g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 150g,
 - skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony 300ml z uszkami 6 szt. lub krokietem 150g, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., pieczywo 100g,
 - dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego.

8. Wymagania Zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy, zatrudnionego przy realizacji usługi:

- 7.8. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na piśmie w dniu podpisania umowy informacji o osobie wyznaczonej do bieżących kontaktów z Zamawiającym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia i bieżącego aktualizowania tej informacji w przypadku zmian personalnych. Należy podać imię i nazwisko tej osoby oraz numer służbowego telefonu komórkowego.
- 7.9. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe oraz zezwolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.

9. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.

- 8.8. Środek transportu musi posiadać decyzję inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności. W przypadku zmiany środka transportu niezwłocznie należy przedstawić Zamawiającemu nową decyzję sanitarną.
- 8.9. Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji.
- 8.10. Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć higieniczny i estetyczny wygląd, być ubrany w czysty fartuch ochronny wraz z identyfikatorem. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

- 8.11. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Do ich zbierania musi zapewnić Zamawiającemu **2 szczelnie zamykane pojemniki na kółkach o pojemności 50l**. Odbiór odpadów: rano odbierane będą odpady z obiadu i kolacji z dnia poprzedniego, w południe – odpady ze śniadania. Wykonawca ma obowiązek mycia i dezynfekcji pojemników na odpady.
- 8.12. Szacunkowa ilość odpadów na dzień – 15 kg. Odbiór odpadów będzie potwierdzany przez obie strony Kartą przekazania odpadu.

10. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.

- 9.8. Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy, którego nr należy udostępnić przedstawicielowi Zamawiającego. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
- 9.9. W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia różnicy w kosztach ich zakupu.
- 9.10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej prod. spożywczych w jednorazowych opakowaniach w ramach suchego prowiantu. Produkty te będą użyte w sytuacjach awaryjnych np. w przypadku nagłych przyjęć. Koszty zakupu niżej wymienionych ilości prowiantu należy wliczyć w cenę oferty.

Nazwa produktu	Wymagana ilość /rok
dżem 25g	100 szt.
masło 20g	100 szt.
pasztet drobiowy konserwa 50g	100 szt.

- 9.11. W przypadku awarii użytkowanego bębna Zamawiający telefonicznie oraz pisemnie informuje (e-mail, fax) Wykonawcę o zaistniałym zdarzeniu. Wykonawca jest zobowiązany do naprawy urządzenia na własny koszt lub przekazania innego sprawnego bębna o takich samych parametrach, jakie są wymagane w SIWZ. Jeśli naprawa bębna będzie trwała powyżej 2 dni Wykonawca ma obowiązek dostarczenia urządzenia zastępczego o parametrach wymaganych w SIWZ.
- 9.12. W przypadku gdy Wykonawca nie zrealizuje wymogów zawartych w pkt. 10.4 – Zamawiający może dokonać naprawy urządzenia we własnym zakresie, a wszelkimi związanymi z tym kosztami obciążyć Wykonawcę oraz wystawić Protokół wadliwej usługi, mogący skutkować karą finansową w wysokości 500 zł brutto.

OPIS WÓZKÓW BEMAROWYCH

1) Wózek bemarowy jezdny 2-komorowy ze stali nierdzewnej o wymiarach: dł. 930 mm, szerokość 690 mm, wysokość 900 mm.

Moc grzejników: 1,9 kW, zasilanie 230 V, termostat, kółka, liczba modułów 2x1/1 GN, głębokość komory = 200 mm.

Wypożyczony w rozsuwany blat, a w dolnej części w szafkę z 2-skrzydłowymi drzwiczkami.

Posiada 2 niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem – elementy grzejne nie są zanurzone w wodzie lecz umieszczone są pod zbiornikiem, przekazując ciepło w sposób pośredni.



2) Wózek bemarowy jezdny 3 komorowy o wymiarach: dł.1320 mm, szerokość 690 mm, wysokość 900 mm.

Moc grzejników: 2,1 kW, zasilanie 230 V, termostat, kółka, liczba modułów 3x1/1 GN 200,

głębokość komory = 200 mm.

Wypożyczony w rozsuwany blat, a w dolnej części w półkę odkładczą.

Posiada niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem – elementy grzejne nie są zanurzone w wodzie lecz umieszczone są pod zbiornikiem, przekazując ciepło w sposób pośredni.

Data produkcji bemarów nie może być wcześniejsza niż 01.01.2014r.

Bemary muszą być sprawne technicznie, mieć gładkie powierzchnie, elementy metalowe nie mogą być skorodowane, elementy plastikowe nie uszkodzone.

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH NA TALERZU PACJENTA

1. Pieczywo na śniadanie:

- a) Dieta podstawowa:
 - Chleb pszenno-żytni – 80g,
 - Pieczywo razowe żytnie lub pszenne – 20g,
 - bułka pszenna – 50g (1 sztuka)
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
 - Chleb pszenno-żytni – 100g,
 - bułka pszenna – 50g (1 sztuka)
- c) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa):
 - Pieczywo razowe żytnie lub pszenne – 100g
- d) Dieta niskokaloryczna:
 - Pieczywo razowe żytnie lub pszenne – 60- 80g

Bułka pszenna typu wek – 1-2 szt.

2. Pieczywo na kolację:

- a) Dieta podstawowa:
 - Chleb pszenno-żytni – 100-120g,
 - Pieczywo razowe żytnie lub pszenne – 30g
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
 - Chleb pszenno-żytni – 80-100g,
 - bułka pszenna – 50g (1 sztuka)
- c) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:
 - Pieczywo razowe żytnie lub pszenne – 100g
- d) Dieta niskokaloryczna:
 - Pieczywo razowe żytnie lub pszenne – 60- 80g

Bułka pszenna typu wek – 1-2 szt.

Dodatki do śniadania i kolacji:

L.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
		Śniadanie	kolacja	
1	Cukier do kawy zbożowej/herbaty	10 g	10 g	Dla wszystkich diet oprócz diety cukrzycowej i niskokalorycznej
2	Kawa zbożowa z mlekiem / kakao	300 ml	-	
3	Herbata	-	250	
4	Zupa mleczna (na mleku 2% tł.)	300 ml	-	Dla wszystkich diet oprócz cukrzycowej
		200 ml	-	Dla diety cukrzycowej, niskokalorycznej - płatki zbożowe na mleku lub z jogurtem naturalnym: owsiane, jęczmienne, żytnie, gryczane. Nie są dozwolone płatki kukurydziane, kasza manna, ryż biały, makaron.
5	Masło (min. 82% tł.)	20g	20g	Dla diety podstawowej, łatwo strawnej, wysokokalorycznej, bogato białkowej, cukrzycowej
		10g	10g	Dla diet: niskokaloryczna, dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa

6	Dodatek do pieczywa - wędlina krojona, pasty, ser żółty, topiony, miód	50g	miód tylko w tzw. jednorazowych opakowaniach
7	Dodatek do pieczywa – ser biały, twarożek, dżem, pasztet	70g	Twaróg półtłusty Dla diety niskokalorycznej i cukrzycowej twaróg chudy. Paszтет z blachy lub osłonki, konserwowy niedozwolony
8	Kielbasa, parówka na gorąco	80g	
9	Jajko	1 szt.	
10	Galaretką drobiowa	150g	
11	Salatka jarzynowa	150g	
12	Pomidor	150g (+/-20g)	waga, gdy podawany jest jako jedyny dodatek

Obiad:

1	Zupa	400 ml	
2	Ziemniaki / kasza/ryż – II danie	200g	80-100g dieta niskokaloryczna
3	Kluski śląskie, kopytka	250g	
4	Makaron do zup	50g	masa po ugotowaniu
5	Sosy	80-100g	
6	Surówki, sałatki, warzywa duszone	150g	
7	Salata zielona	80g	
8	Udka z kurczaka	1 szt. / ok.150g	
9	Gulasze, potrawki	180g, mięso – 80g, 100g sos	
10	Kotlet z kurczaka / schabowy	100g	
11	Zrazy zawijane	100g	
12	Kotlet mielony, pulpet, pieczeń rzymska	100g	
13	Pieczeń wieprzowa, fileć z kurczaka pieczony, schab duszony	80g	
14	Wątróbka	100g	
15	Bitek wieprzowy	80g	
16	Ryba w jarzynach	100g ryba, jarzyny – 100g	
17	Ryba pieczona	120g	
18	Fileć z ryby smażony	120g	
19	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
20	Fasolka po bretońsku	300g	
21	Bigos	400g	
22	Łazanki z kapustą i mięsem	350g	
23	Kluski z mięsem	350g	
24	Kotlet z jaj	100g	
25	Gołąbki z mięsem i ryżem / sos	250g/ 100g	
26	Naleśniki z serem/ z dżemem/szpinakiem	350g	
27	Placki ziemniaczane	350g	
28	Makaron z serem białym	300g	
29	Makaron, ryż na sypko do II dania	200g	
30	Makaron z mięsem i warzywami	350g	
31	Ryż z jabłkami	350g	
32	Pierogi	350g	
33	Kompot	250-300 ml	

JADŁOSPIS NR 1

1. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Barszcz czerwony zabieleny 400ml filet z indyka pieczony 80g sos 80g ziemniaki 200g surówka z marchewki i selera 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Barszcz czerwony zabieleny 400ml Udka z kurczaka pieczone 1 szt. Ziemniaki 200g Surówka z kapusty pekińskiej 150g kompot owocowy 250ml

2. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Zupa ogórkowa 400ml Rizotto z warzywami i mięsem drobiowym 300g sos pomidorowy 100g surówka z warzyw mieszanych (kapusta biała, marchewka, ogórek kiszony) 150g Kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa ogórkowa 400ml Kotlet mielony 100g Ziemniaki 200g Buraczki 150g Kompot owocowy 250ml

3. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml Schab duszony 80g Sos pieczarkowy 80g Ziemniaki 200g Surówka z pora z jabłkiem i ogórkiem kiszonym 150g Kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml Kluski z mięsem 300g Sos pieczarkowy 80g Surówka z 150g kompot owocowy 250ml

4. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Żurek 400ml Potrawka z kurczaka 180g (mięso 80g, sos 100g) Ziemniaki 200g Buraczki z jabłkiem 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa koperkowa z ziemniakami 400ml Łazanki z mięsem i kapustą 350g Kompot owocowy 250ml

5. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Zupa jarzynowa z ziemniakami lub zacierkami (włoszczyzna, brokuły, brukselka, kalafior) 400ml Ryba panierowana smażona 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszonej 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa jarzynowa z ziemniakami lub zacierkami (włoszczyzna, brokuły, brukselka, kalafior) 400ml Kotlet z jaja 100g Sos chrzanowy 80g Ziemniaki 200g Marchewka oprószana 150g Kompot owocowy 250ml

6. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Zupa szpinakowa z ziemniakami 400ml Gulasz wołowy 180g (mięso 80g, sos 100g) Kasza jęczmienna 200g Ogórek kiszony 120g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa szpinakowa z ziemniakami 400ml Pierogi ruskie 350g Kompot owocowy 250ml

7. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Rosół z makaronem 400ml kotlet z kurczaka panierowany 100g ziemniaki 200g kapusta czerwona duszona 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Rosół z makaronem 400ml Pieczeń wieprzowa 80g Sos 80g Kluski śląskie 200g kapusta czerwona duszona 150g Kompot owocowy 250ml

8. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	krupnik 400ml Naleśniki z serem białym 350g z sosem jogurtowo-owocowym 100g, kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	krupnik 400ml Pulpet drobiowy 100g w sosie koperkowym Ziemniaki 200g Szpinak 150g Kompot owocowy 250ml

9. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Zupa jarzynowa z ziemniakami lub zacierkami (włoszczyzna, brukselka, kalafior, fasolka szparagowa) z koperkiem 400ml Filet z kurczaka duszony 80g Sos pomidorowy 80g ziemniaki 200g brokuły gotowane 150g Kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa jarzynowa z ziemniakami lub zacierkami (włoszczyzna, brukselka, kalafior, fasolka szparagowa) z koperkiem 400ml Placki ziemniaczane 300g Sos węgierski 100g Kompot owocowy 250ml

10. Jadłospis nr 1.

ZESTAW I	Kapuśniak z kapusty kiszonej 400ml wątróbka drobiowa duszona 100g Sos 80g ziemniaki 200g surówka z kapusty pekińskiej 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa ryżowa z koperkiem 400ml pieczeń rzymska 100g ziemniaki 200g sos 80g buraczki z chrzanem 150g Kompot owocowy 250ml

JADŁOSPIS NR 2

1. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	<i>Zupa pomidorowa z makaronem 400ml Schab duszony 80g Sos 80g Ziemniaki 200g Surówka z marchwi i selera 150g kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Zupa pomidorowa z makaronem 400ml Udko pieczone 1 szt. Ziemniaki 200g Surówka z kapusty pekińskiej 150g Kompot owocowy 250ml</i>

2. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	<i>Barszcz czerwony zabieleny 400ml Rizotto z warzywami i mięsem 300g w sosie pomidorowym 100g brokuły 150g kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Barszcz czerwony zabieleny 400ml Bitek wieprzowy (z szynki wieprzowej) 80g Sos 100g Panszkraut (ciapkapusta) czyli kapusta z ziemniakami 350g kompot owocowy 250ml</i>

3. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	<i>Zupa ryżowa z koperkiem 400ml Kielbasa z grilla 120g Ziemniaki 200g Kapusta kiszona duszona 150g kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Zupa ogórkowa 400ml Filet z kurczaka duszony 80g Sos 80g Ziemniaki 200g Surówka z białej kapusty 150g kompot owocowy 250ml</i>

4. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	<i>Zupa jarzynowa (włoszczyzna, brukselka, kalafior, fasolka szparagowa, ziemniaki) 400 ml Gulasz z indyka 180g (mięso 80g, sos 100g) Kasza jęczmienna 200g Marchewka oprószana 150g kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Zupa jarzynowa (włoszczyzna, brukselka, kalafior, fasolka szparagowa) 400 ml Fasolka po bretońsku 300g Pieczywo 50g kompot 250ml</i>

5. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	<i>Żurek z jajkiem 400 ml Ryż zapiekany z jabłkami 350g kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Żurek z jajkiem 400 ml Kopytka 250g z sosem pieczarkowym 100g Surówka z warzyw mieszanych 150g kompot owocowy 250ml</i>

6. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	Zupa grochowa 400 ml Kotlet mielony 100g Ziemniaki 200g Salatka z buraczków z jabłkiem 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa szpinakowa 400 ml Gołąbek 250g w sosie pomidorowym 100g Ziemniaki 200g kompot owocowy 250ml

7. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	Rosół z makaronem 400ml Zraz wieprzowy zawijany 100g Kluski śląskie 200g sos 80g kapusta czerwona duszona 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Rosół z makaronem 400ml Kotlet z kurczaka panierowany 100g Ziemniaki 200g Surówka z 150g kompot owocowy 250ml

8. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	Zupa ziemniaczana 400ml Naleśniki ze szpinakiem 350g, kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa ziemniaczana 400 ml Ryba smażona 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszanej 150g kompot owocowy 250ml

9. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	Krupnik 400 ml Bigos 400g Pieczywo 80g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Krupnik 400 ml klopsiki drobiowe 100g w sosie koperkowym 100g ziemniaki 200g buraczki z cebulą 150g kompot owocowy 250ml

10. Jadłospis nr 2.

ZESTAW I	Zupa kalafiorowa 300ml Pierogi z kapustą i mięsem 350g, Kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa kalafiorowa 300ml Gulasz wołowy 180 g(80g mięso, 100g sos), Kasza jęczmienna 200g Ogórek kiszony 120g Kompot owocowy 250ml

JADŁOSPIS NR 3

1. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	Zupa pieczarkowa 400 ml Placuszki z jabłkami 350g polane jogurtem ze śmietanką kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa pieczarkowa 400 ml Ryba pieczona 120g w sosie greckim 100g Ziemniaki lub ryż 200g Surówka z kapusty 150g kompot owocowy 250ml

2. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml Kotlet z kurczaka panierowany 100g Sałatka ziemniaczana (szalot śląski) 300g, kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml Udko pieczone 1 szt. ziemniaki 200g surówka z kapusty pekińskiej 150g kompot owocowy 250ml

3. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	Zupa jarzynowa 400 ml Potrawka z kurczaka 180g Ziemniaki 200g, Brokuły 150g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa jarzynowa 400 ml, Kotlet mielony 100g ziemniaki 200g buraczki 150g kompot owocowy 250ml

4. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	Barszcz czerwony 400 ml Łazanki z kapustą i mięsem 350g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Barszcz czerwony 400 ml Filet z indyka duszony 80g Sos 80g Ziemniaki 200g Surówka z marchewki z jabłkiem 150g, kompot owocowy 250ml

5. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	Zupa ogórkowa 400 ml Gulasz wołowo-jarzynowy 300g Kasza jęczmienna 200g kompot owocowy 250ml
ZESTAW II	Zupa ogórkowa 400 ml, Naleśniki z serem białym i owocami (np. brzoskwiniami) 350g kompot owocowy 250ml

6. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	<i>Koperkowa z ziemniakami 400 ml Kurczak 80g w sosie śmietanowo-szpinakowym 100g Makaron (wstążki) 200g, Surówka z kapusty pekińskiej 150g kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Koperkowa z ziemniakami 400 ml Schab duszony 80g Sos 80g Ziemniaki 200g Surówka z pora z jabłkiem i ogórkiem kiszonym 150g, kompot owocowy 250ml</i>

7. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	<i>Krupnik 400 ml Kluski z mięsem 350g Sos pieczarkowy 80g Ogórek kiszony 100g kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Zupa brokułowa 400 ml Leczo 300g Ryż 200g kompot owocowy 250ml</i>

8. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	<i>Żurek 400 ml Pierogi z kapustą i mięsem 350g, Surówka z marchewki i selera 100g Kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Żurek 400 ml Filet z kurczaka pieczony 80g Ziemniaki 200g, Surówka z marchewki z selerem 150g Kompot owocowy 250ml</i>

9. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	<i>Zupa szpinakowa 400 ml Pieczeń wieprzowa 80g Sos 100g Panszkraut (ziemniaki z kapustą kiszoną) 300g Kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Zupa szpinakowa 400 ml Befsztyk wołowo-wieprzowy z cebulką 100g Ziemniaki 200g Kapusta czerwona duszona 150g Kompot owocowy 250ml</i>

10. Jadłospis nr 3.

ZESTAW I	<i>Zupa jarzynowa 400 ml Pierogi leniwe z serem białym 300g polane masłem i tartą bułką, Kompot owocowy 250ml</i>
ZESTAW II	<i>Zupa jarzynowa 400 ml Gulasz z indyka 180g Ziemniaki 200g Surówka z białej kapusty 150g Kompot owocowy 250ml</i>

Szpital Chorób Płuc
im. Św. Józefa w Pilchowicach

KARTA KONTROLI DOSTAWY POSILKÓW

data	Rodzaj posilku: SN – śniadanie OB – obiad KOL - kolacja	Ocena środka transportu i opakowań P, N ¹⁾	Ocena organoleptyczna P, N ²⁾	Temperatura posilku P, N ³⁾	Ilość porcji P, N ⁴⁾	Działania korygujące	podpis pracownika Wykonawcy obecnego przy dostawie	Podpis osoby kontrolującej dostawę

1) **P**- prawidłowo (auto czyste, stan higieniczny kierowcy bez zastrzeżeń, opakowania transportowe czyste), **N**- auto i pojemniki zabrudzone, zły stan higieniczny kierowcy

2) **P** – smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny - właściwe dla danej potrawy; **N** - smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny nieodpowiednie dla danej potrawy

3) **P** – temperatura posilków w chwili dostawy: dla potraw kuchni zimnej T = 2 - 8°C (+/-2°C), dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące T ≥ 75°C (+/-2°C),

II danie T ≥ 63°C(+/-2°C); **N** - temperatura posilków nie spełnia podanych parametrów

4) **P** – zgodna ze zgłoszonym zapotrzebowaniem; **N** – niezgodna z zapotrzebowaniem

Szpital Chorób Płuc im. Św. Józefa
w Pilchowicach

QED-012

**PROTOKÓŁ WADLIWYCH
DOSTAW / USŁUG
Nr/**

Nazwa i adres dostawcy wadliwej dostawy/wykonanej usługi

.....
.....
.....

Data przyjęcia wadliwej dostawy/wykonanej usługi

Nazwa i/lub typ dostarczonego towaru/wykonanej usługi

.....
.....

Rodzaj i/lub numer dowodu dostawy/wykonanej usługi, umowy

Stwierdzone Usterki / Niezgodności

.....
.....
.....
.....

.....
Podpis dostawcy

Wynik Reklamacji

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
Data i Podpis osoby upoważnionej -
stwierdzającej niezgodność

.....
Data przyjęcie do **Działu Inwestycji**

.....
Podpis osoby przyjmującej protokół do **Działu Inwestycji**