

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

USŁUGA CAŁODZIENNEGO KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW W SZPITALU  
POWIATOWYM W CHRZANOWIE

## I. Przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest:
  - a) usługa całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów,
  - b) usługa żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym wg rozp. MZ z dnia 09.08.2019 ws. Standardu szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – **Dieta Mamy (załącznik nr 1)**
  - c) dystrybucja posiłków z kuchni Wykonawcy do punktu odbioru posiłku na poszczególne oddziały wyznaczonymi drogami, odbiór odpadów pokonsumcyjnych
  - d) centralne zmywanie naczyń, sztućców, urządzeń i narzędzi służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, z wykorzystaniem urządzeń i pomieszczeń Zamawiającego,
  - e) przygotowanie i wydawanie posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego,
  - f) prowadzenie punktu gastronomicznego dla pacjentów, pracowników i odwiedzających.
2. Przygotowanie posiłków będzie miało miejsce w kuchni Zamawiającego (Szpitala). Wykonawca zobowiązany jest do wydzierżawienia pomieszczeń kuchni oraz punktu gastronomicznego - umowa dzierżawy.
3. Wykonawca musi dysponować własnymi środkami transportu wewnętrznego ( bemały jezdne **3x Gn1/1 200mm z blatem rozsuwanym i szafkami ogrzewanymi** typu **LOZAMET,BJNS.3GN.F** lub **równoważne – ilość 18 szt.** nowe) i zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby ceramicznej, czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej, naczyń, sztućców i kubków oraz narzędzi do dystrybucji i zestawów do porcjowania na każdy oddział i kosztów do transportu naczyń.  
Zamawiający dopuszcza zmianę formy dystrybucji posiłków na oddziały w ciągu trwania umowy, która nie obniży jakości dostarczanych posiłków, pod warunkiem uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego
4. Zamówienie obejmuje:
  - a) przygotowanie posiłków w ilościach zgłaszanych przez Zamawiającego z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i aktualnych zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i Rozporządzenia MZ z dnia 09.08.19. ws. Standardu szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym -Dieta Mamy.

Dziennie przewiduje się:

- śniadanie – ok. 300 szt.
- II śniadanie – ok. 100 szt. (dieta 4, 5, 16, „Dieta Mamy”)
- obiad – ok. 300 szt.
- podwieczorek – ok. 100 szt. (dieta 4, 5, 16, „Dieta Mamy”)
- kolacja – ok. 300 szt.
- posiłek nocny – ok.10 szt. ( tylko dieta 5, na zlecenie lekarza)

UWAGA: Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej lub mniejszej ilości posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej z nadzwyczajnymi okolicznościami powodującymi np. zwiększony napływ rannych lub chorych.

Ilość posiłków w trakcie trwania umowy może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w zależności od obłożenia szpitala na co Zamawiający nie ma wpływu, a Wykonawca nie może z tego tytułu żądać rekompensaty lub odszkodowania.

- b) dostarczanie posiłków i naczyń do punktu odbioru na poszczególne oddziały w bemarowym systemie dystrybucji (w przypadku pacjentów z OIT, SOR, pacjentów izolowanych oraz pacjentów znajdujących się na badaniach dostarczenie posiłków w jednorazowych pojemnikach a napojów w termosach zabezpieczających posiłki przed utratą ciepła), ,
  - c) odbiór z oddziałów bemarów, naczyń stołowych, oraz sztućców, a także naczyń służących do przechowywania, dystrybucji i podawania żywności oraz ich transport do zmywalni,
  - d) zmywanie i dezynfekcja bemarów, pojemników GN, termosów, naczyń stołowych oraz sztućców, a także innych urządzeń służących do przechowywania, przewozu, dystrybucji i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej i przy użyciu własnych środków czystości posiadających atest PZH, wgląd do procedur zastrzega sobie Zamawiający,
  - e) odbiór odpadów pokonsumpcyjnych z każdego oddziału Zamawiającego po każdym posiłku i ich utylizacja oraz mycie i dezynfekcja pojemników przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne oraz dostarczenie czystych pojemników na oddziały,
  - f) Monitorowanie temperatury wydawanych posiłków na oddziały
5. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) lub ISO 22000 i ISO 9001: 2008 System Zarządzania Jakością. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225).
- Wykonawca musi dostosować na koszt własny dzierżawione pomieszczenia do obowiązujących wymogów. Wykaz urządzeń objętych umową dzierżawy stanowi zał. Nr .. Wykonawca musi posiadać aktualny **certyfikat ISO 22000 lub system Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, certyfikat ISO 9001: 2008 – System Zarządzania Jakością**; Wykonawca zobowiązany jest utrzymać w mocy ważność w/w certyfikatów przez cały okres trwania umowy.
6. Wydawanie posiłków profilaktycznych pracownikom Zamawiającego w okresie od 1 listopada do 31 marca, w czasie przerwy w pracy, 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach ustalonych przez Zamawiającego na podstawie pisemnego tygodniowego zapotrzebowania składanego do godziny 9:00 przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego i dostarczonego Wykonawcy. Szacunkowe zapotrzebowanie wynosi około 310 sztuk na jeden okres zimowy

(ilość korygowana będzie przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego). Posiłek profilaktyczny zgodny z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów powinien zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1.000 kcal.

7. Zamawiający wymaga od przyszłego Wykonawcy prowadzenia punktu gastronomicznego, w którym będzie prowadzona sprzedaż posiłków dla pacjentów, gości odwiedzających oraz personelu medycznego. Pomieszczenie przeznaczone na punkt gastronomiczny znajduje się w pawilonie A „parter”.
8. W razie wystąpienia diet niepełnych, np. przyjęcie, wypis w godzinach dopołudniowych lub popołudniowych przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej osobodnia do rozliczeń: śniadanie stanowi 30% wartości osobodnia, obiad stanowi 50% wartości osobodnia, kolacja stanowi 20% wartości osobodnia.
9. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji, najlepszej jakości, świeżych, pełnowartościowych, urozmaiconych w cyklu dziesięciodniowym, ze szczególnym uwzględnieniem owoców, warzyw, zgodnych z obowiązującymi normami. Produkty służące do obkladu pieczywa (np. szynka, kiełbasa, ser żółty) oraz pieczywo muszą być pokrojone. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach oddanych w dzierżawę Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy.

## II. Wymagania dotyczące posiłków:

1. Wykonawca zapewni osobne stanowisko wraz ze sprzętem do przygotowywania potraw na dietę bezglutenową, w sposób niedopuszczający do zanieczyszczenia produktów spożywczych glutenem z innych źródeł – stosowane produkty będą posiadały informację o niezawieraniu w swoim składzie glutenu na opakowaniu.
2. Nie dopuszcza się gotowych potraw, w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, produktów seropodobnych, sztucznego miodu, niskiej jakości mięs i wędlin (<80% mięsa), glutaminianu sodu oraz nie dopuszcza się oleju palmowego/kokosowego jako składnika potraw dla dzieci.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania wymienności produktów do obiadu w postaci ryżu, ziemniaków, kaszy gryczanej, kaszy jęczmiennej, kaszy jaglanej i makaronu. W jadłospisie dekadowym w przypadku obiadu nie może być powtarzalności tej samej potrawy.
4. Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety, dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej.
5. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca „**Nomenklatura diet**” stosowana w Szpitalu Powiatowym w Chrzanowie (**załącznik nr 2**), **Gramatura gotowego dania na talerzu (załącznik nr 3)** oraz diety specjalne. W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 24

czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS z 1974 r., nr 16 poz. 69) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

6. Obiad będzie się składał z I dania, II dania i kompotu.
7. Wyżywienie obejmuje **3 posiłki**: I śniadanie, obiad i kolację.  
Z wyjątkiem:
- **pediatrii** - **5 posiłków** (I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację).
  - **ginekologiczno-położniczym** pacjentki kwalifikujące się do programu „Dieta Mamy” - **5 posiłków** z odpowiednio zwiększoną kalorycznością (II trymestr +360kcal, III trymestr +475kcal, okres laktacyjny +540kcal).
  - dieta z ograniczeniem **łatwoprzyswajalnych węglowodanów** (określona w załączniku nr 1 „Nomenklatura diet”) - **5-6 posiłków**: (I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz tzw. posiłek nocny na zlecenie lekarza)
  - **dieta wysokobiałkowa** (określona w załączniku nr 1 „Nomenklatura diet”) - **5 posiłków**: (I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja)
8. Wszystkie posiłki powinny spełniać wymagania przypisane odpowiednio dla danej diety tj. zawierać określoną kaloryczność dziennie na 1 osobę, z uwzględnieniem następującego procentowego rozdziału kaloryczności:

**3 posiłki:**

Śniadanie 30%  
Obiad 50%  
Kolacja 20%

**4 posiłki:**

Śniadanie 25%  
II Śniadanie 10%  
Obiad 40%  
Kolacja 25%

**5 posiłków:**

Śniadanie 25%  
II Śniadanie 10%  
Obiad 35%  
Podwieczorek 10%  
Kolacja 20%

W dobowym rozdziale procentowym kaloryczności dopuszcza się odstępstwa od normy +/- 10%. Zamawiający wymaga, aby kaloryczność dla wszystkich diet stosowana była w oparciu o „**Nomenklaturę diet**” (**załącznik nr 2**).

9. Wykonawca musi zadbać o urozmaicenie II śniadania i podwieczorku.
10. Na każdą dietę będzie obowiązywał opracowany przez Wykonawcę dekadowy (10 dniowy) jadłospis z zachowaniem norm dla diety podstawowej, łatwostrawnej, diety matki i z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, opisanymi w

**załączniku nr 2.** Wykonawca zobowiązany jest do przekazania jadłospisów dekadowych i **uzyskania zatwierdzenia** przez Zamawiającego na 10 dni przed rozpoczęciem jej realizacji. Jadłospis powinien zawierać całodobową wartość kaloryczną obliczoną z gramatury na talerzu pacjenta (**załącznik nr 3**) i gramaturę posiłku (gram lub ml) oraz spis pokarmów alergizujących (Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 15.03.2013r. **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności). Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji jadłospisów pod względem składników pokarmowych, obowiązujących norm żywieniowych, modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach, nie dających się przewidzieć, Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później niż w ciągu godziny od dokonania zmiany, w weekendy konieczne jest poinformowanie o zaistniałej zmianie poszczególne oddziały.

10. W jadłospisie należy zawrzeć:

- zupę mleczną 300ml
- pieczywo mieszane pszenno-żytnie, graham i rozumiane jako chleb 100g
- masło 82% tłuszczu
- kasze, makarony, ryż, ziemniaki
- 1 raz w dekadzie jajko
- warzywa do obiadu dla każdej diety, każdego dnia w formie surówki lub sałatki 200g
- warzywa do śniadania i kolacji dla diet 0,5 i dla diety matki- 50g
- produkty nabiałowe dla każdej diety
- przetwory owocowe, niskosłodzone (dżemy, kompoty)
- zróżnicowane napoje na bazie mleka (kakao, kawa zbożowa)
- zróżnicowany asortyment potraw mięsnych i półmięsnych (gulasze, mięso mielone, potrawki, sztuka mięsa), gotowane, pieczone i duszone
- 1 raz w dekadzie śniadanie lub kolacja na gorąco
- w Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze
- pełnowartościowe białko zwierzęce w każdym posiłku
- przynajmniej 2 razy w tygodniu główne dania obiadowe mięsne w czystej postaci (1x wołowina, 1x drób), 1 raz w tygodniu ryby, 2 razy w tygodniu dania półmięsne, 1 raz w tygodniu bezmięsne, 1 x w tygodniu strączki.

11. Pacjentki kwalifikujące się do programu „Dieta Mamy” z oddziału ginekologiczno-położniczego otrzymują 5 posiłków, surowe warzywa i owoce, produkty pełnoziarniste i produkty bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe wg Rozporządzenia MZ z dnia 09.08.2019 w sprawie umów o realizację programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy” (**załącznik nr 1**).

12. Na oddziale dziecięcym na II śniadanie/podwieczorek podaje się: jogurt naturalny, jabłko gotowane lub pieczone, biszkopty, chrupki kukurydziane, wafelki bez czekolady, ciasteczka suche, kisiel, galaretkę owocową, budyń, kanapki z wędliną

chudą dobrej jakości, kanapka z dżemem.

13. Na oddziale Rehabilitacji i Psychiatrii podaje się dodatkowe porcje chleba, ponieważ na tych oddziałach znajdują się pacjenci o zwiększonym zapotrzebowaniu na energię.
14. Dla diety 5,6,13 zamiast pieczywa pszennego podaje się pieczywo typu graham.
15. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia 21 egzemplarzy jadłospisu wraz z nazwą posiłku, potrawy, wartością kaloryczną i gramaturą posiłku oraz kopii „Wykazu surowców i alergenów” na każdy oddział Szpitala.
16. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki na oddział w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi z kuchni Wykonawcy do łóżka chorego (zupa > 75°, drugie danie > 63°, napój gorący 80°, napoje zimne od 0 do 14 °, zimne danie do 4°).

### III. Organizacja żywienia.

1. Wykonawca zobowiązany będzie do:
  - a) dostarczenia na oddziały Szpitala depozytów produktów żywnościowych wg potrzeb oddziałów, z uzgodnieniem z Zamawiającym (**załącznik nr 4**), rozliczenie **depozytu produktów żywnościowych** następować będzie na podstawie osobnego miesięcznego rozliczenia.
  - b) W chwili obecnej Zamawiający korzysta z programu komputerowego do wykonywania zamówień posiłków, wymaga się wdrożenia programu do zamawiania posiłków.
    - Zamawianie śniadania do 7:00,
    - I korekta odmawianie/zamawianie obiadu do 11:00,
    - II korekta – odmawianie/ zamawianie kolacji do 16:00.

Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia programu na wszystkie komórki w terminie do 14 dni od daty podpisania umowy. Zamawiający dopuszcza zmianę programu w trakcie trwania umowy pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.

2. Pielęgniarka z danego oddziału określa liczbę poszczególnych diet i przekazuje je w formie elektronicznej Wykonawcy.
3. Zamawiający zobowiązuje Wykonawca do wglądu w zasoby informatyczne pozwalające do uzyskania jednoznacznych danych o ilości i rodzaju posiłków oraz ich wartości dietetycznych (gramatura, wartości kaloryczne).
4. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do poszczególnych oddziałów i przekazywał personelowi oddziału, specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

Śniadanie i II śniadanie	<b>07:45 - 08:45</b>
Obiad	<b>13:00 – 14:00</b>
Podwieczorek	<b>15:00</b>
Kolacja i dodatek nocny do diet	<b>17:30 – 18:30</b>

5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w jednorazowych pojemnikach wraz ze sztućcami pacjentom oddziału OIT, SOR oraz pacjentom znajdujących się na badaniach w porze wydawania posiłku. Pacjenci izolowani powinni otrzymać posiłki w jednorazowych pojemnikach wraz z jednorazowymi sztućcami. Pacjenci na oddziale psychiatrii powinni otrzymać melaminową zastawę oraz każdego dnia sztućce jednorazowe (bez noży) do każdego posiłku. Pojemniki powinny być opisane rodzajem diety i nazwą oddziału w sposób uniemożliwiający popełnienie pomyłki i muszą być odpowiednio zabezpieczone przed utratą ciepła.
6. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki, w systemie bemarowym (zwanym zbiorczym) wraz z niezbędnymi sztućcami i naczyniami drogami wyznaczonymi przez Wykonawcę. W przypadkach szczególnych (awaryjnych) drogę wyznaczy Pielęgniarka Epidemiologiczna Szpitala.
7. Do transportu w systemie bemarowym nie dopuszcza się innych pojemników niż pojemniki GN z dopasowanymi pokrywkami, zabezpieczającymi przed wychłodzeniem i wylewaniem się pokarmów. Ilość pojemników GN powinna być tożsama w czasie transportu z ilością diet stosowanych w oddziale. Bemary, naczynia (talerze, kubki), sztućce oraz naczynia do przechowywania, podawania i dystrybucji posiłku zapewnia Wykonawca.
8. Wykonawca zobowiązany będzie również do zapewnienia kompletów jednorazowych naczyń i sztućców w ilości ok. 300 kpl. miesięcznie (w razie uzasadnionych pisemnych potrzeb Oddziałów Zamawiającego). Wykonawca zagwarantuje możliwość ich zamawiania codziennie.
9. Wykonawca musi dysponować środkami transportu wewnętrznymi i zewnętrznymi\* przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającymi pozytywną opinię Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej. *\* pod pojęciem transport wewnętrzny - wózki bemarowe. pod pojęciem transport zewnętrzny – samochód dostawczy przystosowany do przewozu żywności (w przypadku wykorzystania kuchni zastępczej)*
10. Pieczywo, masło i dodatki do śniadania i kolacji powinny być pakowane w atestowane twarde pojemniki. Nie dopuszcza się do użytku opakowań jednorazowych ani torebek plastikowych.
11. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne w odpowiednio zabezpieczonych, szczelnie zamkniętych i oznakowanych pojemnikach oraz brudne naczynia, sztućce, narzędzia do dystrybucji i porcjowania oraz inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z oddziałów Zamawiającego. Zapewni ich transport w wyznaczonych do tego celu windach do zmywalni poziom „- 1”. Dostarczanie i wywóz pojemników na odpady pokonsumpcyjne powinno się odbywać po każdym posiłku w innym czasie niż dostarczanie i wywóz bemarów.
12. Wykonawca w ramach trwania przedmiotowej usługi odpowiada za stan techniczny oraz serwis dwóch wind towarowych przeznaczonych do transportu żywności, znajdujących się w dzierżawionych od Zamawiającego pomieszczeniach.
13. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełniania ok. 20 kuchenek mikrofalowych i czajników, znajdujących się na oddziałach do dyspozycji pacjentów.



14. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stanowisk w dzierżawionych pomieszczeniach kuchni:
  - a) dla diety bezglutenowej
  - b) bemarowego (zbiorczego), mycia wózków bemarowych, służących do transportu posiłków oraz do mycia szafek/ wózków służących do transportu czystych naczyń i sztućców
  - c) zmywania i dezynfekcji naczyń i sztućców oraz zmywania i dezynfekcji pojemników GN i termosów, do zbierania naczyń i sztućców po konsumpcji.
  - d) mycia i dezynfekcji wózków na odpady pokonsumpcyjne.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012r o odpadach z późniejszymi zmianami.
16. Wykonawca udostępni zwalidowane termometry do mierzenia temperatury dań wraz z pojemnikami do ich przechowywania dla każdego dietetyka zatrudnionego przez Zamawiającego. Udostępniony sprzęt powinien być nowy. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni sprzęty zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony. Termometry powinny być walidowane zgodnie z obowiązującymi przepisami lub wymieniane na nowe. Wykonanie walidacji musi być potwierdzone pisemnie przez Wykonawcę.
17. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby sprawnych wózków bemarowych do dystrybucji posiłków, pojemników GN, ceramicznej, czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej, termosów, naczyń i sztućców oraz narzędzi do dystrybucji i zestawu do porcjowania na każdy oddział, składającego się z porcjowników dopasowanych do wydawanej potrawy (np. gałkownica ze stali nierdzewnej do ziemniaków o pojemności 100g, łopatka do nakładania mięsa, chochle do zupy mlecznej 300ml, do zupy obiadowej 350ml, do sosów 150ml, szczypcy do nakładania makaronu) przez cały okres świadczenia usługi oraz odpowiedniej liczby wózków do transportu naczyń.

#### **IV. Kontrola jakości usług**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wstępu do kuchni Wykonawcy i prawo do kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:
  - a. Przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
  - b. Przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków.
  - c. Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków na oddziały oraz obowiązków dotyczących jadłospisów: dekadowego i dziennego
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację zamówienia wobec Zamawiającego. W przypadku awarii lub nieprzewidzianej sytuacji wyłączającej

kuchnię z eksploatacji. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia ciągłości realizacji usług dla Zamawiającego w innym obiekcie. W razie wystąpienia w/w sytuacji Wykonawca zgłasza niezwłocznie ten fakt Zamawiającemu. Wszelkie koszty z tym związane ponosi Wykonawca. W przypadku nie zabezpieczenia kuchni zastępczej Zamawiającemu przysługuje prawo zlecenia wykonania zamówienia innemu Wykonawcy. Kosztami poniesionymi z tego tytułu obciążony zostanie Wykonawca.

3. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych przez Wykonawcę usług żywieniowych na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne lub inne podmioty posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, badań wody oraz innych protokołów pokontrolnych przeprowadzanych przez niezależne służby.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek każdej składowej części wydawanych potraw w ramach dziennego jadłospisu przez minimum 3 dni, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta, zgodnie z §5.1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545). Próbkę muszą być oznakowane. Pozostają one do wglądu Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania wrywkowych kontroli okresowych badań czystości mikrobiologicznej żywności, urządzeń mających kontakt z żywnością, powierzchni roboczych, rąk personelu Wykonawcy. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca. W przypadku nieprawidłowego wyniku badań, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umowne. Wykonawca wdroży również działania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzenia kontroli na każdym etapie procesu przygotowania posiłków i dystrybucji. Kontrola będzie przeprowadzona przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego w obecności pracownika upoważnionego ze strony Wykonawcy. Uprawnienia kontrolne obejmują prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usługi żywieniowej, prawo do kontroli surowców oraz temperatury i zgodności z wymogami gotowych potraw na każdym etapie produkcji i dystrybucji potraw oraz prawo do wydawania zleceń pokontrolnych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania całodziennej diety dla jednej osoby w celu określenia zawartości wartości energii składników pokarmowych wszystkich posiłków w ciągu dnia, nie mniej niż cztery razy do roku w terminie nie uzgodnionym z Wykonawcą. Wszelkie koszty realizacji badania w certyfikowanej jednostce ponosi Wykonawca. Zamawiający pobierze posiłek do badań w obecności pracownika wykonującego umowę, bez wcześniejszego uprzedzenia. W przypadku zaniżenia przez Wykonawcę wartości energii składników pokarmowych poniżej 90% normy, Zamawiający nakłada na Wykonawcę karę umowną w

wysokości 15% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za ostatni miesiąc kalendarzowy świadczenia usługi przed zaistnieniem zdarzenia skutkującego naliczeniem kary umownej.

9. W razie wystąpienia nieprawidłowości dotyczących jakości posiłku (brak składnika, obniżona objętość lub masa posiłku, nieświeżość, kolor, niska temperatura) Zamawiający ma prawo reklamować produkt/posiłek, co zostaje udokumentowane na „**karcie zwrotu posiłku, potrawy, produktu**” (**załącznik nr 8A do Standardu 93/PP**), wymiana produktu/posiłku musi nastąpić w ciągu 30 min. a Zamawiający nie zostaje obciążony dodatkowymi kosztami związanymi z wymianą. Nie spełnienie warunków reklamacji jest podstawą naliczenia kary.
10. W przypadku braku realizacji reklamacji w terminach określonych w opisie przedmiotu zamówienia, daje podstawę Zamawiającemu do zamówienia posiłków u innego Dostawcy. Kosztami zamówionych posiłków obciążony zostanie Wykonawca.
11. W cyklu miesięcznym Zamawiający dokonuje w formie pisemnej oceny jakości usług świadczonych przez Wykonawcę. Ocena sporządzana będzie na podstawie wrywkowej kontroli usług w ciągu miesiąca, kopię pisemnej oceny z kontroli otrzymuje Wykonawca. W przypadku wystąpienia niezgodności, Wykonawca zostaje niezwłocznie wezwany do ich usunięcia. Nie usunięcie niezgodności w ustalonym terminie, spowoduje naliczenie kary umownej, o której mowa poniżej.
12. Podsumowanie oceny miesięcznej przeprowadza się na druku „Ocena jakości usługi kompleksowego żywienia pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Chrzanowie” **załącznik nr 5**. W przypadku wystąpienia niezgodności w świadczeniu usług w ocenie miesięcznej, które nie zostały usunięte w wyznaczonym terminie, Zamawiający ma prawo naliczyć karę w wysokości 100 zł za każdą nieusuniętą niezgodność.
13. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za jakość wykonywanej usługi, która będzie dostępna na terenie Szpitala na każdej zmianie.

## **VI. Pozostałe wymagania stawiane przez Zamawiającego:**

1. Wykonawca umożliwi przedstawicielowi Zamawiającego wgląd do danych sporządzonych za pomocą systemu informatycznego, służącym do zarządzania procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków, pozwalającym na uzyskiwanie jednoznacznych danych o ilościach i rodzajach posiłków oraz ich wartości dietetycznej (gramatura, wartość kaloryczna), a także pozwalającym na zindywidualizowane zamawianie posiłków dla poszczególnych pacjentów oraz wybór diet i menu
2. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

3. Personel posiadać powinien zunifikowaną odzież roboczą i ochronną wymaganą podczas dystrybucji posiłków pozwalającą na łatwą wizualną identyfikację – czysty strój, związane włosy przykryte czepkiem, jednorazowe rękawiczki, identyfikator umożliwiający identyfikację personelu (zaleca się, aby odzież robocza zawierała logo firmy Wykonawcy); Zamawiający pozostawia Wykonawcy dowolność w wyborze koloru odzieży roboczej. Wykonawca zapewnia pranie odzieży roboczej swoich pracowników w pralni barierowej, personel posiada niezbędną ilość odzieży roboczej.

## Nomenklatura diet

### 1. Podstawowa

Zabezpieczenie zapotrzebowania pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia. Stosowana u pacjentów nie wymagających żywienia specjalistycznego.

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

Kcal 2200 Białko 77g Tłuszcz 73g Węglowodany 300g

### 2. Łatwostrawna

Wskazana w zaburzeniach przewodu pokarmowego, chorobach żołądka i jelit, chorobach infekcyjnych przebiegających z gorączką, zaburzeniach krążenia płucnego, w okresie rekonwalescencji.

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

Kcal 2200 Białko 77g Tłuszcz 73g Węglowodany 308g

### 3. Wysokobiałkowa miksowana do sondy

Celem diety jest dostarczenie organizmowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych, oraz dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, enzymów, hormonów i białek osocza. Dieta może być modyfikowana w zależności od współistniejących chorób. Zakazane jest doprawianie sondy przyprawami, zwłaszcza zawierającymi glutaminian sodu.

Skład diety jest stały, powtarzalny.

**Gęsta do łyżki:** 2400kcal Białko 120g Tłuszcz 61g Węglowodany 343g

**Rzadka do sondy:** 2400kcal Białko 120g Tłuszcz 61g Węglowodany 343g (większa ilość posiłków)

**Odżywcza:** 2100kcal Białko 75g Tłuszcz 75g Węglowodany 270g

ŚNIADANIE
Mleko
Mleko w proszku
Twaróg
Masło 82%
Grysik
Suchary
OBIAD

Marchewka Pietruszka Seler Ziemniaki Grysik Śmietana Mąka pszenna Masło 82% Mleko w proszku Kurczak Jajko
KOLACJA
Marchewka Pietruszka Seler Ziemniaki Grysik Śmietana Mąka pszenna Masło 82% Mleko w proszku Kurczak Suchary

**Uwagi:**

Sonda dla pacjentów z cukrzycą i w nietolerancji mleka i przetworów mlecznych jest przygotowywana bez cukru, mleka i przetworów mlecznych.

**4. Łatwostrawna niskotłuszczowa**

Wskazana w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, chorobach mięszu wątroby, zapaleniu trzustki, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, hiperlipidemii.

Celem jest zmniejszenie funkcji wydzielniczej ww. narządów.

Kcal 2100 Białko 85g Tłuszcz 40g Węglowodany 330g Cholesterol <300mg

**5. Małego dziecka**

Zabezpieczenie zapotrzebowania małego pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego rozwoju oraz funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia. Stosowana u pacjentów nie wymagających żywienia specjalistycznego.

Kcal 2100 Białko 75g Tłuszcz 68g Węglowodany 290g

Kcal 2500 Białko 94g Tłuszcz 83g Węglowodany 345g

**6. Z wykluczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**

Stosowana w cukrzycy i w zaburzeniach tolerancji glukozy. Ma na celu obniżenie stężenia glukozy we krwi i poprawę metabolizmu. Ograniczenie lub wykluczenie z żywności glukozy, fruktozy

i sacharozy oraz zwiększenie podawania węglowodanów złożonych (skrobia, błonnik pokarmowy).

Kcal 2100 Białko 78g Tłuszcz 81g Węglowodany 265g

## **7. Bogatoresztkowa**

Celem stosowania diety jest pobudzenie motoryki jelit, uregulowanie ich czynności bez stosowania środków farmakologicznych. W dyspepsjach czynnościowych konieczne jest ograniczenie węglowodanów wywołujących procesy fermentacyjne w jelitach.

Kcal 2300 Białko 80g Tłuszcz 75g Węglowodany 330g

## **8. Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego**

Dieta ta ma zastosowanie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka, w refluksie żołądkowo – przełykowym oraz dyspepsjach czynnościowych żołądka.

Zadaniem diety jest ograniczenie wydzielania kwasu solnego oraz nie drażnienie chemiczne, termiczne i mechaniczne błony śluzowej żołądka i przełyku.

Jest to dieta łatwo strawna oparta na produktach które nie działają pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka, a tym samym hamują lub zmniejszają dolegliwości związane

z zaburzeniami pracy przewodu pokarmowego.

Kcal 2100 Białko 80 Tłuszcz 73 Węglowodany 280

## **9. Łatwostrawna z ograniczeniem soli**

Dieta stosuje się przy takich schorzeniach jak choroby układu krążenia, choroby nerek, osteoporoza, rak żołądka, oraz ograniczenie nadmiernego spożywania soli.

Celem diety jest wyregulowanie pracy mięśni, prawidłowe działanie nerwów oraz redukcja ilości wody zatrzymywanej w organizmie przez ograniczenie soli (do <5g dziennie).

Kcal 2100 Białko 78 Tłuszcz 68 Węglowodany 290

## **10. Papkowata**

Choroby jamy ustnej i przełyku, w przypadku utrudnionego połykania i gryzienia, w niektórych chorobach przebiegających z gorączką, po zabiegach chirurgicznych według wskazań lekarza.

Ważne jest białko pochodzenia zwierzęcego, witamina C, witaminy z grupy B oraz składniki mineralne. Potrawy powinny być tak sporządzone, by nie drażniły chorej jamy ustnej bądź przełyku mechanicznie, chemicznie ani termicznie.

Kcal 2200 Białko 88g Tłuszcz 73g Węglowodany 297g

## **11. Specjalna: kisielowa, ziemniaczana, ryżowa, wegetariańska, bogatoresztkowa, Dieta Schmidta itp**

Dieta Schmidta: Stosowana w celu określenia funkcji wydzielniczej trzustki. Bogata w białko, tłuszcze i węglowodany. Podaje się ją przez 3 dni.

Skład diety:

- 100g sucharków lub bułki
- 1000 – 1500 ml mleka
- 5 – 6 jaj gotowanych na miękko
- 150g polędwicy wołowej na befsztyk skrobany
- 50g masła
- 200g ziemniaków
- 20g kakao
- 10 – 20g cukru
- 1000ml kleju z 80g płatków owsianych

Dieta kisielowa: Stosowana przed kolonoskopią. Podaje się 3 posiłki w postaci kisielu lub galaretki owocowej

Dieta ziemniaczana: W ciągu dnia podaje się podzielony na kilka posiłków 1kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach, bez dodawania soli kuchennej. Dieta dostarcza około 1000kcal.

Dieta ryżowa Kempnera: Składa się z 250 – 300g ryżu oraz dodatku owoców i cukru. Ryż gotuje się bez soli. Podaje się 5 – 6 posiłków dziennie. Dieta dostarcza około 2000 kcal.

Dieta wegetariańska: Z diety wyklucza się mięso i przetwory mięsne

Dieta bezglutenowa: Stosuje się w leczeniu i profilaktyce celiakii. Polega na całkowitej eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten (z dodatkiem naturalnych bądź przetworzonych zbóż) Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety należy obliczyć zachowując wymagane normy diety podstawowej.

Dieta w fenylketonurii.

Dieta bezglutenowa

## **12. Ścisła**

Pacjent nie otrzymuje posiłków ani napojów.

## **13. Kleikowa**

Ostre schorzenia przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek,

w chorobach zakaźnych i stanach pooperacyjnych w celu oszczędzania narządu zmienionego chorobowo. Podstawą są kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych, kaszy manny.

W skład diety wchodzi 150g różnych kasz, 150g sucharków.

Kcal 1000 Białko 25g Tłuszcz- śladowe ilości Węglowodany 220g

## **14. Ubogenergetyczna**

Stosowana przy redukcji masy ciała i jako powrót do żywienia z diety ścisłej. Celem diety jest zapewnienie prawidłowego funkcjonowania organizmu i ograniczenie uczucia głodu.

Kcal 1500 Białko 75g Tłuszcz 40g Węglowodany 160g

## **15. Bogatobiałkowa**

Stosowana u osób skrajnie wyniszczonych, gorączkujących, w chorobach nowotworowych w rozległych oparzeniach. Dieta ma na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy

i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, hormonów, białek osocza.

Kcal 2500 Białko 140g Tłuszcz 78g Węglowodany 320g

## **16. Łatwostrawna niskotłuszczowa z ograniczeniem mleka i produktów mlecznych**

Wskazana w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, chorobach mięszu wątroby, zapaleniu trzustki, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego.

W przypadku nietolerancji mleka i produktów mlecznych. Celem jest zmniejszenie funkcji wydzielniczej ww. narządów.



Polega na wykluczeniu mleka i produktów mlecznych, doborze produktów łatwo strawnych z mniejszą ilością tłuszczu oraz wybieraniu beztłuszczowych technik przygotowywania produktów, które czynią je łatwo przyswajalnymi.  
Kcal 2200 Białko 88g Tłuszcz 73g Węglowodany 308g

**Gramatura gotowego dania na talerzu:**

Zupa mleczna 300 ml (w tym 30g kaszy/makaronu/klusek/płatków)

Pieczycwo (pszenno-żytnie, graham) 100g

Masło 10g

Wędlina 40g

Ser żółty 40g

Pasztety 50g

Kiełbaski na ciepło 60g

Serek biały, homogenizowany, ziarnisty 60g

Serek topiony 50g

Dżem, miód 50g

Pasty z sera białego, ryby 60g

Jajko 1szt

Zupa do obiadu 350ml (warzywa 50g)

Kasza, makaron, ryż do II dania 200g

Drób, mięsa bez kości (w tym pieczeń rzymska, pulpety) 100g

Mięso z kością (żeberka, pałka z kurczaka) 150g

Wątróbka 90g

Sos do mięsa 150ml

Kotlet mielony, schabowy 100g

Ryby smażone/gotowane 100g

Łazanki 300g

Risotto 300g, sos 150g

Makaron 200g z serem 100g/z jabłkiem 150g/z mięsem 60g sos 100g

Ziemniaki 200g

Surówka, jarzyna 200g

Warzywa do śniadania/kolacji 100g

## Depozyty

Depozyty zamawiane będą na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem oddziałów.

Wymienione produkty muszą być dobrej jakości, z datą produkcji i okresem przydatności do spożycia.

Ilość depozytu na każdy oddział to:

1. Herbata, paczka 20 sztuk
2. Cukier 1kg
3. Suchary, paczka 290g

<b>I.p.</b>	<b>Nazwa produktu</b>	<b>Ilość na 4 lata</b>
1.	Herbata a 20szt op.	3840
2.	Cukier 1kg	3840
3.	Suchary op. 290g	3840

**OCENA JAKOŚCI USŁUGI KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW W  
SZPITALU POWIATOWYM W CHRZANOWIE**

za miesiąc ..... 20..... r.

**I. OCENA JADŁOSPISU wg. KRYTERIÓW JAKOŚCI**

1. Ocena jadłospisu planowanego.

.....

2. Realizacja jadłospisu dekadowego;

.....

**II. OCENA REALIZACJI UMOWY ZGODNIE Z OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

.....

Termin usunięcia niezgodności .....

*Podpis osoby oceniającej  
ze strony Zlecającego*

*Podpis przedstawiciela  
Wykonawcy*

## WYKAZ ODDZIAŁÓW W SZPITALU POWIATOWYM W CHRZANOWIE

LP.	nazwa zakresu	liczba łóżek
1.	ODDZIAŁ ANESTEZJOLOGII I INTENSYWNEJ TERAPII	9
2.	ODDZIAŁ CHIRURGICZNY OGÓLNY	21
3.	ODDZIAŁ CHIRURGII OGÓLNEJ I ONKOLOGICZNEJ i chemioterapii	22
4.	ODDZIAŁ CHIRURGII URAZOWO-ORTOPEDYCZNEJ	22
5.	ODDZIAŁ CHOROÓB PŁUC	38
6.	ODDZIAŁ NEFROLOGICZNY I CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH	24
7.	ODDZIAŁ CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH I GERIATRII	60
8.	ODDZIAŁ KARDIOLOGICZNY	31
9.	ODDZIAŁ NEUROLOGICZNY	15
10.	ODDZIAŁ UDAROWY	16
11.	ODDZIAŁ POŁOŻNICZO-GINEKOLOGICZNY	34
12.	ODDZIAŁ PSYCHIATRYCZNY	26
13.	ODDZIAŁ REHABILITACJI NEUROLOGICZNEJ	27
14.	ODDZIAŁ REHABILITACJI OGÓLNEJ	30
15.	ODDZIAŁ PEDIATRYCZNY	22
16.	ODDZIAŁ UROLOGICZNY	22
17.	SZPITALNY ODDZIAŁ RATUNKOWY	9