**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**nr sprawy:** **35/ZP/2024/K**

**Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw**

**posiłków dla pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Pilchowicach**

**Załączniki:**

Załącznik nr 1 - Karta kontroli dostawy posiłków

Załącznik nr 2 – Protokół wadliwych dostaw/usług

**Informacje ogólne dotyczące usługi**

**1. Przedmiot zamówienia:**

- przygotowanie i dostawy całodziennych posiłków dla Szpitala Chorób Płuc im. św. Józefa w Pilchowicach,

**2. Termin wykonania zamówienia:**

- 12 miesięcy od daty zawarcia umowy

**3. Szpital posiada 95 łóżek z czego:**

- Oddział Rehabilitacji Oddechowej - 28 łóżek,

- Oddział Chorób Płuc z Odcinkiem Zamkniętym Leczenia Gruźlicy i Odcinkiem Otwartym Diagnostyki i Chemioterapii Nowotworów – 67 łóżek

**Szacunkowa ilość posiłków z podziałem na diety:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NAZWA DIETY** | **ŚNIADANIE** | **OBIAD** | **KOLACJA** |
| podstawowa | 12300 | 13000 | 12700 |
| łatwo strawna | 700 | 800 | 780 |
| łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego | 380 | 380 | 370 |
| łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu | 300 | 300 | 300 |
| łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | 1100 | 1200 | 1085 |
| z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) | 7500 | 7700 | 7600 |
| bogatobiałkowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | 350 | 370 | 360 |
| bogatobiałkowa łatwostrawna | 5000 | 5360 | 5200 |
| papkowata | 300 | 376 | 340 |
| bezmleczna | 32 | 40 | 35 |
| ubogopurynowa | 180 | 185 | 180 |
| bogatoresztkowa | 30 | 66 | 50 |
| bezglutenowa | 200 | 250 | 220 |
| **RAZEM** | **28372** | **30127** | **29220** |

**Wymagania dotyczące realizacji usługi.**

**1. Godziny dostaw posiłków:**

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:**

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 Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej (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 2014, „Normy Żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie 2020”, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny 2020).

Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:

* Dieta podstawowa
* Dieta łatwostrawna
* Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
* Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
* Dieta łatwostrawna papkowata
* Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa
* Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (potoczna nazwa: „cukrzycowa”)
* Dieta wysokokaloryczna.
* Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (potoczna nazwa: „przeciwmiażdżycowa”)
* Dieta ubogopurynowa

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta bezmleczna, niskobiałkowa, bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.). Diety te będą realizowane przez Wykonawcę na podstawie pisemnych zaleceń Zamawiającego. Dietetyk Zamawiającego będzie ustalał wszystkie jadłospisy, również na te diety, które nie będą uwzględnione w jadłospisach dekadowych, a Wykonawca będzie zobowiązany przygotować posiłku według zamówienia.

**3. Opis diet oraz wymagana zawartość posiłków:**

Minimalna wymagana gramatura produktów spożywczych i potraw na talerzu pacjenta znajduje pod koniec dokumentu.

3.1. Dieta podstawowa:

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, smażone, wzdymające.

Założenia diety (zawartość składników pokarmowych na dobę):

Białko – 10-20 % całodziennej energii

Tłuszcze – 20-35% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 45-65% energii

Błonnik pokarmowy > 25g

Dieta obejmuje 3 posiłki:

ŚNIADANIE składające się z następujących potraw:

* Zupa mleczna mleko min. 2% (niepowtarzalność dodatków do zupy w dekadzie)
* Napój gorący: kawa zbożowa z mlekiem (pon-pt), gorzkie kakao na mleku min 2% (sb-nd)
* Pieczywo mieszane: chleb pszenno-żytni, chleb graham lub razowy, 2x w każdej dekadzie bułka kajzerka lub grahamka, 1x w każdej dekadzie pieczywo cukiernicze typu: bułka maślana, rogal maślany, drożdżówka naprzemiennie
* Dodatek tłuszczowy: jednorazowe masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* 2 dodatki do pieczywa (np.: szynka + twaróg, ser żółty + dżem, jajko + serek wiejski, kiełbasa biała +miód)
* Dodatek warzywny lub warzywno - owocowy: 2 rodzaje – zawsze 1 porcja warzyw liściastych (należy zapewnić różnorodność warzyw liściastych np. sałata lodowa, masłowa, rukola, roszponka, szpinak oraz 1 porcja warzyw w postaci świeżej, kiszonej, konserwowej lub owoc na sztuki.
* Dodatkowo 1x w każdej dekadzie (1 raz na 10 dni) dla wszystkich pacjentów produkt mleczny fermentowany (jogurt naturalny, jogurt owocowy, kefir, maślanka) naprzemiennie

OBIAD składający się z następujących potraw:

* Zupa ze świeżą zieleniną (codziennie inna)
* II danie składające się z:

- Dodatek skrobiowy (ziemniaki z koperkiem, kopytka, kluski, kasza, ryż, makaron)

- Dodatek białkowy (niepowtarzalność w dekadzie):

- 2x w dekadzie ryba, w tym raz w formie nieprzetworzonej, nierozdrobnionej (z wyłączeniem pangi, tilapii)

- 3x w dekadzie mięso w formie nierozdrobnionej (np.: kotlet drobiowy, schab w sosie, udko itp.)

- 2x w dekadzie mięso w formie rozdrobnionej (np.: spaghetti, pulpet, kotlet mielony, pieczeń rzymska itp.)

- 1x w dekadzie danie jednogarnkowe (np.: risotto, kaszotto, fasolka po bretońsku, bigos)

- 2x w dekadzie danie bezmięsne (np.: naleśniki z serem, buchty z sosem jogurtowo – truskawkowym, pierogi ruskie itp.)

* Dodatek warzywny w formie surowej lub gotowanej (maksymalnie 2 razy powtórzony w dekadzie)
* Kompot owocowy niesłodzony z owoców świeżych lub mrożonych

W przypadku dań bezmięsnych słodkich typu: naleśniki z serem, buchty z sosem itp. II danie bez dodatku skrobiowego, a w zamian za dodatek warzywny – owoc.

KOLACJA składająca się z następujących potraw:

* Napój gorący: herbata czarna lub owocowa
* Pieczywo mieszane: chleb pszenno-żytni, chleb graham lub razowy
* Dodatek tłuszczowy: masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* Dodatek do pieczywa 1 rodzaj obowiązkowo białkowy
* Dodatek warzywny 1 porcja warzyw w postaci świeżej, kiszonej lub konserwowej

3.2 Dieta łatwostrawna:

Stosowana w schorzeniach układu trawiennego oraz u osób w podeszłym wieku.

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal

Białko – 10-20 % całodziennej energii

Tłuszcze – 25-35% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 45-65% energii

Błonnik pokarmowy < 25g

Dieta obejmuje 3 posiłki:

ŚNIADANIE składające się z następujących potraw:

* Zupa mleczna (mleko min. 2%)
* Napój gorący: kawa zbożowa z mlekiem
* Pieczywo mieszane: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna, kanapkowa, 2x w każdej dekadzie bułka kajzerka, 1x w każdej dekadzie pieczywo cukiernicze typu: bułka maślana, rogal maślany, drożdżówka naprzemiennie
* Dodatek tłuszczowy: masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* Dodatek białkowy 2 rodzaje
* Dodatek warzywny lub owocowy: 2 rodzaje – 1 porcja warzyw liściastych (należy zapewnić różnorodność warzyw liściastych np. sałata lodowa, masłowa, rukola, roszponka, szpinak oraz 1 porcja warzyw lub owoc na sztuki dozwolone w diecie.
* 1x w każdej dekadzie (1 raz na 10 dni) dla wszystkich pacjentów produkt mleczny fermentowany (jogurt naturalny, jogurt owocowy, kefir, maślanka)

OBIAD składający się z następujących potraw:

* Zupa ze świeżą zieleniną (niepowtarzalność w dekadzie)
* II danie składające się z:

- Dodatek skrobiowy (ziemniaki z koperkiem, kopytka, kluski, kasze, ryż, makarony)

- Dodatek białkowy (niepowtarzalność w dekadzie):

- 2x w dekadzie ryba, w tym raz w formie nieprzetworzonej, nierozdrobnionej (z wyłączeniem pangi)

- 3x w dekadzie mięso w formie nierozdrobnionej (np.: kotlet drobiowy, schab w sosie, udko itp.)

- 2x w dekadzie mięso w formie rozdrobnionej (np.: spaghetti, pulpet, kotlet mielony, pieczeń z mięsa mielonego.)

- 1x w dekadzie danie jednogarnkowe (np.: risotto, kaszotto, leczo)

- 2x w dekadzie danie bezmięsne (np.: naleśniki z serem, buchty z sosem jogurtowo – truskawkowym, pierogi ruskie itp.)

* Dodatek warzywny w formie surowej lub gotowanej (maksymalnie 2 razy powtórzony w dekadzie i dozwolony w diecie)
* Kompot owocowy niesłodzony z owoców świeżych lub mrożonych

W przypadku dań bezmięsnych typu: naleśniki z serem, buchty z sosem itp. II danie bez dodatku skrobiowego, a w zamian za dodatek warzywny – owoc.

KOLACJA składająca się z następujących potraw:

* Napój gorący: herbata czarna lub owocowa
* Pieczywo mieszane: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna kanapkowa
* Dodatek tłuszczowy: masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* Dodatek białkowy 1 rodzaj
* Dodatek warzywny 1 porcja warzyw w postaci świeżej, kiszonej lub konserwowej

3.3 Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa:

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

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety – 2100 – 2300 kcal

Białko > 16 % całodziennej energii

Tłuszcze – 25-30 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 50- 55 % energii

Błonnik pokarmowy < 25g

Dieta powinna mieć cechy diety łatwo strawnej.

Produkty dozwolone w diecie określone są w publikacji M. Jarosz, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.;

Dieta obejmuje 3 posiłki (jadłospis tak jak w diecie łatwo strawnej, z zwiększonymi dodatkami białkowymi do śniadania i kolacji lub dodatkami ekstra np.: do śniadania taka sama gramatura wędliny lub pasty twarogowej co dieta łatwo strawna ale + deser mleczny, budyń mleczny, jogurt owocowy itp.)

ŚNIADANIE składające się z następujących potraw:

* Zupa mleczna (mleko min.2%)
* Napój gorący: kawa zbożowa z mlekiem
* Pieczywo mieszane: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna wek, 2x w każdej dekadzie bułka kajzerka, 1x w każdej dekadzie pieczywo cukiernicze typu: bułka maślana, rogal maślany, drożdżówka itp.
* Dodatek tłuszczowy: masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* Dodatek do pieczywa 2 rodzaje w tym zawsze powiększony dodatek białkowy np.(więcej szynki, pasty twarogowej itp.) lub dodatkowy dodatek białkowy (np.: jogurt, budyń mleczny, kefir, maślanka)
* Dodatek warzywny lub owocowy: 2 rodzaje – 1 porcja warzyw liściastych (należy zapewnić różnorodność warzyw liściastych np. sałata lodowa, masłowa, rukola, roszponka, szpinak oraz 1 porcja warzyw w postaci świeżej, kiszonej lub konserwowej lub owoc na sztuki.
* 1x w każdej dekadzie (1 raz na 10 dni) dla wszystkich pacjentów produkt mleczny fermentowany (jogurt naturalny, kefir, maślanka)

OBIAD składający się z następujących potraw:

* Zupa ze świeżą zieleniną (niepowtarzalność w dekadzie)
* II danie składające się z:
* Dodatek skrobiowy (ziemniaki z koperkiem, kopytka, kluski, kasze, ryż, makarony)
* Dodatek białkowy (niepowtarzalność w dekadzie):

- 2x w dekadzie ryba, w tym raz w formie nieprzetworzonej, nierozdrobnionej (z wyłączeniem pangi)

- 3x w dekadzie mięso w formie nierozdrobnionej (np.: kotlet drobiowy, schab w sosie, udko itp.)

- 2x w dekadzie mięso w formie rozdrobnionej (np.: spaghetti, pulpet, kotlet mielony, pieczeń rzymska itp.)

- 1x w dekadzie danie jednogarnkowe (np.: risotto, kaszotto, fasolka po bretońsku)

- 2x w dekadzie danie bezmięsne (np.: naleśniki z serem, buchty z sosem jogurtowo - truskawkowym pierogi ruskie itp.)

* Dodatek warzywny w formie surowej lub gotowanej (maksymalnie 2 razy powtórzony w dekadzie)
* Kompot owocowy niesłodzony z owoców świeżych lub mrożonych

W przypadku dań bezmięsnych typu: naleśniki z serem, buchty z sosem itp. II danie bez dodatku skrobiowego, a w zamian za dodatek warzywny – owoc.

KOLACJA składająca się z następujących potraw:

* Napój gorący: herbata czarna lub owocowa
* Pieczywo mieszane: chleb pszenno-żytni, chleb graham lub razowy
* Dodatek tłuszczowy: masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* Dodatek białkowy 1 rodzaj powiększony lub 2 rodzaje
* Dodatek warzywny 1 porcja warzyw w postaci świeżej, kiszonej lub konserwowej

3.4 Dieta bogatobiałkowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:

Stosowana jest w stanach ogólnego niedożywienia, wyniszczenia, u pacjentów onkologicznych z współistniejącą cukrzycą

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety – 2100 – 2300 kcal

Białko > 16 % całodziennej energii

Tłuszcze – 25-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 40- 55 % energii

Błonnik pokarmowy > 25g

Dieta powinna mieć cechy diety łatwo strawnej i diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Produkty dozwolone w diecie określone są w publikacji M. Jarosz, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.;

Dieta obejmuje 3 posiłki: tak jak w diecie bogatobiałkowej opisanej w punkcie 3.3 ze zmianą dodatków “słodzonych” na “niesłodkie” np. jogurt owocowy na jogurt naturalny, budyń mleczny na koktajl na bazie maślanki niesłodzony z owocami jagodowymi, bułka maślana na bułka grahamka itp. Dieta obejmuje również II śniadanie: tak jak w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Jadłospis ma być jak najbardziej zbliżony do głównych jadłospisów z niewielkimi modyfikacjami .

3.5 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.

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety -2100 - 2300 kcal.

Dieta może występować w wersji niskokalorycznej - 1500 kcal lub 1800 kcal.

Białko – 15-20 % całodziennej 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.

Dieta może występować w wersji łatwo strawnej (będzie to uwzględnione w zamówieniu).

Dieta obejmuje 4 posiłki, w tym przekąskę w ramach II śniadania.

ŚNIADANIE składające się z następujących potraw:

* 1x w każdej dekadzie (1 raz na 10 dni) dla wszystkich pacjentów produkt mleczny fermentowany (jogurt naturalny, kefir, maślanka)
* Zupa mleczna (mleko min.2%)
* Napój gorący: kawa zbożowa z mlekiem
* Pieczywo mieszane chleb graham, żytni lub razowy, 3x w każdej dekadzie bułka grahamka
* Dodatek tłuszczowy: masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* Dodatek białkowy 2 rodzaje
* Dodatek warzywny lub owocowy: 2 rodzaje – 1 porcja warzyw liściastych (należy zapewnić różnorodność warzyw liściastych np. sałata lodowa, masłowa, rukola, roszponka, szpinak oraz 1 porcja warzyw w postaci świeżej, kiszonej lub konserwowej lub owoc na sztuki.

II ŚNIADANIE obejmujące jeden z następujących dodatków (niepowtarzalność w dekadzie):

* Jogurt naturalny, koktajl owocowy na bazie jogurtu naturalnego lub maślanki, smoothie owocowo – warzywne, owoc, owsianka na gęsto gotowana na wodzie z orzechami i owocami pakowana w jednostkowe opakowanie, różnego rodzaju orzechy np.: migdały, włoskie - pakowane po 30g dla każdego pacjenta w jednostkowe opakowanie, batonik musli bez cukru, deser chia z jogurtem naturalnym pakowany w jednostkowe opakowanie, mus owocowo warzywny z tubki 100%, sok pomidorowy lub sok warzywny 200ml dostarczany w kartoniku lub butelce (1opakowanie na 1 pacjenta)

OBIAD składający się z następujących potraw:

* Zupa ze świeżą zieleniną (niepowtarzalność w dekadzie)
* II danie składające się z:
* Dodatek skrobiowy (ziemniaki z koperkiem, kluski, kasze gruboziarnistej, ryż brązowy, makaron razowy)
* Dodatek białkowy (niepowtarzalność w dekadzie):

- 2x w dekadzie ryba, w tym raz w formie nieprzetworzonej, nierozdrobnionej (z wyłączeniem pangi)

- 3x w dekadzie mięso w formie nierozdrobnionej (np.: kotlet drobiowy, schab w sosie, udko itp.)

- 2x w dekadzie mięso w formie rozdrobnionej (np.: spaghetti, pulpet, kotlet mielony, pieczeń rzymska itp.)

- 1x w dekadzie danie jednogarnkowe (np.: risotto, kaszotto, fasolka po bretońsku)

- 2x w dekadzie danie bezmięsne (np.: naleśniki z serem i szpinakiem, pierogi ruskie itp.)

* Dodatek warzywny w formie surowej lub gotowanej (maksymalnie 2 razy powtórzony w dekadzie)
* Kompot owocowy niesłodzony z owoców świeżych lub mrożonych

W przypadku dań bezmięsnych typu: naleśniki z serem i szpinakiem. II danie bez dodatku skrobiowego, a w zamian za dodatek warzywny – owoc.

KOLACJA składająca się z następujących potraw:

* Napój gorący: herbata czarna lub owocowa
* Pieczywo mieszane: chleb pszenno-żytni, chleb graham lub razowy
* Dodatek tłuszczowy: masło o zawartości tłuszczu 82% bez dodatku oleju i tłuszczów roślinnych
* Dodatek białkowy 1 rodzaj
* Dodatek warzywny 1 porcja warzyw w postaci świeżej, kiszonej lub konserwowej

3.6 Dieta łatwo strawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:

Stosowana w schorzeniach układu trawiennego oraz u osób w podeszłym wieku ze współistniejącą cukrzycą.

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal

Białko – 15-20% całodziennej energii

Tłuszcze – 20-35% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 40-50% energii

Błonnik pokarmowy < 25g

Dieta obejmuje 4 posiłki: tak jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów ale z cechami diety łatwo strawnej w tym łatwo strawną przekąskę w formie II śniadania. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, należy ograniczyć ilość surowych warzyw i zastąpić je gotowanymi, kasze gruboziarniste, kaszami drobnoziarnistymi.

3.7 Dieta wysokokaloryczna:

Stosowana jest w stanach niedożywienia. Może mieć jednocześnie cechy diety bogatobiałkowej i/lub łatwo strawnej/podstawowej.

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety – 2600 – 2800 kcal

Białko – 15-20 % całodziennej energii

Tłuszcze – 20-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 45-65 % energii

Błonnik pokarmowy > 25g

Dieta obejmuje 3 posiłki (tak jak w diecie podstawowej lub łatwo strawnej) oraz jeden dodatek więcej do śniadania i kolacji np.: jogurt owocowy, deser mleczny, budyń mleczny, koktajl, owsiankę, kisiel, sok warzywny, sok owocowy, herbatniki ok. 30g 1opak, wafle ryżowe ok. 40g 1opak, owoc, drożdżówkę itp. Jadłospis musi być możliwie jak najbardziej zbliżony do jadłospisów diety podstawowej.

3.8 Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeciwmiażdżycowa):

Dla osób z hiperlipidemią i miażdżycą, profilaktyka choroby niedokrwiennej serca.

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety: 2100 -2300 kcal.

Białko – 10-20 % całodziennej energii

Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <7% energii

Węglowodany – 45-65 % energii

Błonnik pokarmowy > 30g

Dieta obejmuje 3 posiłki: Śniadanie: tak jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bez II śniadania. Obiad – tak jak dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, z uwzględnieniem kasz gruboziarnistych do obiadu 5 razy w dekadzie, gotowanej porcji filetu z ryby 2 razy w dekadzie, oraz wszystkich dań mięsnych przyrządzonych w formie gotowanej lub na parze. Kolacja: tak jak w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zawartość posiłków Zamawiający będzie na bieżąco ustalał z dietetykiem Wykonawcy. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów diety z ograniczeniem łato przyswajalnych węglowodanów z niewielkimi modyfikacjami.

3.9 Dieta niskopurynowa:

Stosowana u osób chorujących na dnę moczanową. 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, optymalna 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 rosołów czy galaretek mięsnych, a także takich warzyw jak: szpinak, szczaw, oraz wędlin podrobowych, wątróbka, serca wołowe, konserwy rybne, ograniczać należy ryby takie jak : śledzie, szproty, sardynki, sola, makrela, pstrąg, halibut. Nie powinno się stosować ostrych przypraw, musztardy, octu, marynat.

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal

Białko – 10-20 % całodziennej energii

Tłuszcze – 20-35% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 55-65% energii

Błonnik pokarmowy < 25g

Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację – których zawartość Zamawiający będzie na bieżąco ustalany z dietetykiem Wykonawcy. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów innych diet z niewielkimi modyfikacjami.

3.10 Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

Założenia diety:

Wartość energetyczna diety – 2100-2300 kcal

Białko – 10-20 % całodziennej energii

Tłuszcze – 20-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%

Węglowodany – 45-65 % energii

Błonnik pokarmowy < 25g

Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację – których zawartość Zamawiający będzie na bieżąco ustalał z dietetykiem Wykonawcy. Jadłospis musi być jak najbardziej zbliżony do jadłospisów diety łatwo strawnej.

3.11 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 papkowatej,

obiad – zupa jarzynowa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, kompot.

3.12 Postępowanie w przypadku wystąpienia u pacjentów biegunki:

Dodatkowe produkty: kleik, kaszka bezmleczna (dostarczone przez Wykonawcę do samodzielnego przygotowania przez Zamawiającego), sucharki, biszkopty, wafle ryżowe, banan, gotowane jabłko

3.13 Dodatek onkologiczny:

Dla pacjentów leczonych onkologicznie przewidziany jest dodatek w postaci podwieczorku np.: Drożdżówka/muffinka/ciasto 1szt, koktajl owocowy 150ml , mus owocowo – warzywny z tubki 1szt, sałatka owocowa ok 150g, budyń mleczny 150ml, jogurt owocowy/naturalny lub deser mleczny 1szt, wafelek 1szt, herbatniki 2opak po 16g, orzechy 30g pakowane w jednostkowe opakowanie, actimel 1szt

Dodatek będzie dostarczany codziennie do obiadu w ilości szacunkowej do 25 porcji dziennie. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonującemu ilość pacjentów onkologicznych w danym dniu do zamówienia zbiorczego obejmującego obiad i kolację.

3.14 Dodatek mleczny fermentowany:

Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w każdym pierwszym dniu każdej nowej dekady dodatku mlecznego fermentowanego w postaci np. maślanki, kefiru, jogurtu naturalnego, jogurtu owocowego itp. Zamawiający będzie dostarczał odpowiednią ilość wskazanego dodatku do śniadań. Dodatek powinien być wcześniej uwzględniony w jadłospisie dekadowym i zaakceptowany przez Zamawiającego. Ilość dodatków będzie określana na podstawie pisemnego zapotrzebowania, które Zamawiający składa każdego dnia. Wykonawca jest zobowiązany o dostosowanie rodzaju dodatków mlecznych fermentowanych do odpowiednich diet stosowanych w szpitalu zgodnie z zaleceniami NCEZ (np. dla diet podstawowych – jogurt owocowy, dla diet z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów – jogurt naturalny itp.).

**4. Zamawianie posiłków:**

4.1 Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane w dni robocze przez dietetyka lub upoważnionego pracownika Szpitala. Zapotrzebowanie na posiłki będzie przesyłane pocztą elektroniczną. Wzór zamówienia zostanie ustalony z przedstawicielem Wykonawcy po podpisaniu umowy.

4.2 Zamawianie posiłków odbywa się na następujących zasadach:

- do godziny 14.00 – przesyłanie zapotrzebowania na posiłki na dzień następny (z możliwością telefonicznej korekty do godz. 6.00 dnia następnego),

- do godz. 10.00 – 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 Zamawiający będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację i przedstawiał tą ewidencję każdorazowo na koniec miesiąca Wykonawcy do wglądu i potwierdzenia ilości zamówionych posiłków przez upoważnionego pracownika. Zestawienie dostarczonych posiłków będzie podstawą do wystawienia faktury.

**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, ilość porcji na osobę.

5.2 Posiłki winny być dostarczane w kompletnych termosach i pojemnikach GN ze sprawnymi uszczelkami zapobiegającymi wylewanie się potraw z pojemników, 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. 5.11.

5.4 Pieczywo należy dostarczać pokrojone i zapakowane w folię z nieuszkodzoną etykietą, widocznym składem, datą ważności i tabelą wartości odżywczych.

5.5 Dodatki do pieczywa – wędliny, ser żółty, ser krajanka, muszą być pokrojone i rozdzielone na porcję, aby możliwa była kontrola masy każdej porcji z osobna. Muszą zostać dostarczone w naczyniach lub pojemnikach, z których może odbyć się bezpośrednia dystrybucja na talerze pacjentów.

5.6 Dodatki takie jak: galaretki owocowe, kisiele, owsianki, budynie, muszą być wyporcjowane przez Wykonującego w jednorazowe plastikowe opakowania oraz szczelnie zamknięte pokrywką. Kisiele i budynie muszą być przygotowywane na świeżo, w dniu w którym produkt jest serwowany.

5.7 Dodatki warzyw i/lub owoców serwowanych do śniadania i kolacji również muszą być dostarczone umyte, pokrojone i podzielone na porcje, aby umożliwić właściwe serwowanie i kontrolowanie masy każdej z porcji.

5.8 Napoje należy dostarczać w termosach.

5.9 Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez dietetyka lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego. Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.

5.10 Wzór karty kontroli stanowi **załącznik nr 1**. 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.

5.11 Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:

* dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych- od 2 ºC do 8ºC (+/-2 ºC),
* dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 75ºC, II danie temp. nie niższą niż 63ºC (+/-2 ºC).

Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i zdezynfekowaniu rąk.

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 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 2).

* Reklamacja:

W przypadku nie zrealizowania dostawy zgodnie z zamówieniem ilościowym lub jakościowym, Zamawiający zgłasza Wykonawcy telefonicznie lub mailowo ilość brakujących lub niewłaściwej jakości porcji, a wykonujący w ciągu 45 min *(stanowi kryterium oceny ofert)* od momentu zgłoszenia ma obowiązek dostarczyć brakujące porcje. Zamawiający w trakcie trwania danego miesiąca ma prawo każdą niekompletną pod względem ilościowym bądź jakościowym porcję odliczyć od zamówienia (nawet w przypadku, w którym brakować będzie tylko części posiłku). Nie zwalania to jednak Wykonującego od dowiezienia brakujących porcji. Wszystkie uwagi będą na bieżąco zapisywane w ‘pliku uwag’ i dostarczane mailowo do zapoznania się pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi z obowiązkiem potwierdzenia odbioru wiadomości.

* Kary umowne:

Zamawiający ma prawo wystawić Wykonawcy protokół wadliwej usługi (Wzór - załącznik nr 2), w przypadkach określonych we wzorze umowy. Wszystkie uwagi będą na bieżąco zapisywane w ‘pliku uwag’ i dostarczane mailowo do zapoznania się pracownikowi wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi z obowiązkiem potwierdzenia odbioru wiadomości.

6.2 Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą przekazywane wykonawcy telefonicznie/mailowo oraz zapisywane w “pliku uwag” w programie Word, który w formacie PDF będzie wysyłany drogą elektroniczną do zapoznania się pracownikowi wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi z obowiązkiem potwierdzenia odbioru wiadomości na koniec każdego miesiąca.

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 zapowiedziana. 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 jadłospisów i realizacji usługi:**

7.1 Zamawiający nie narzuca konkretnych jadłospisów, dając możliwość decydowania o wyborze produktów/potraw Wykonawcy, natomiast zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzania zmian w zaproponowanym jadłospisie. Jednocześnie Wykonawca zobowiązany jest do respektowania tych uwag jeżeli mieszczą się one w zakresie niniejszego opisu zamówienia.

7.2 W przypadku nagłej zmiany w zaakceptowanym jadłospisie, której Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć, Wykonawca jest zobowiązany do poformowania o zmianie i uzyskania akceptacji Zamawiającego nie później niż dzień przed planowaną zmianą. Zabrania się wprowadzania zmian w obrębie różnych produktów np. polędwicę wiśniową na dżem, kotleta z ryby na makaron.

7.3 Zamawiający nie narzuca wykonawcy konkretnych owoców serwowanych do śniadania, natomiast zastrzega sobie prawo do tego, by w ciągu danej dekady (do śniadania) dany owoc nie powtórzył się więcej niż 3 razy. Wykonawca musi zachować różnorodność i sezonowość owoców. Owoce muszą być serwowane na sztuki, oprócz winogron (80g), zamawiający dopuszcza jedynie krojenie takich owoców jak np.: arbuz, melon – 80g.

7.4 W każdy piątek, oraz we wszystkie dni, w które obowiązuje ścisły post mile widziane, aby posiłki były jarskie (nie dotyczy to np.: dodatku wędliny dla diet bogatobiałkowych).

7.5 Termin przydatności do spożycia wszystkich produktów, które zostały użyte do przygotowania konkretnego dania lub tworzą jego całość nie może być krótszy niż 7 dni (od daty serwowania dania/produktu).

7.6 Zamawiający nie narzuca Wykonawcy konkretnych receptur dań (zupy, mięso, sosy, sałatki, pasty itp.), natomiast zastrzega sobie prawo do ich bieżącej modyfikacji i zgłaszania wykonującemu uwag, tak aby zapewnić należytą: jakość, smak, konsystencję, barwę i wygląd potraw.

7.7 Każdorazowo wykonawca musi dostarczyć etykietę serwowanej wędliny, a na życzenie zamawiającego wykonać fotografię w kolorze, na której będzie widoczna konkretna wędlina w oryginalnym opakowaniu z widoczną etykieta ze składem. Zdjęcie to zostanie wysłane na adres mailowy lub numer telefonu podany przez Zamawiającego.

7.8 Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z niektórych produktów takich jak: galaretki owocowe, galaretki mięsne czy pasty rybne w miesiącach letnich, kiedy przez wysoką temperaturę otoczenia, produkt będzie narażony na zepsucie podczas transportu. Zamiennik potraw Zamawiający będzie uzgadniał z Wykonującym na bieżąco.

7.9 Wykonawca ma obowiązek dostarczyć zamawiającemu zapas plastikowych pojemników jednorazowych przy rozpoczęciu umowy: prostokątnych 150ml wraz z pokrywką, kubeczków plastikowych 200ml oraz woreczków jednorazowych. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy na bieżąco braki do uzupełnienia.

7.10 Szacunkowa ilość danych naczyń jednorazowych na rok:

* kubeczki jednorazowe: ok 3,5 tysiąca sztuk
* prostokątny pojemnik jednorazowy z pokrywką: ok 3,5 tysiąca sztuk
* woreczki jednorazowe śniadaniowe 5 opakowań po 1000 sztuk (HDPE 18x4x35cm; 26x35cm)

7.11 Zamawiający będzie sam porcjował do plastikowych kubeczków i pojemniczków produkty typu:

* koktajle
* maślankę
* kefir
* serek wiejski

7.12 Natomiast wykonawca zobowiązany jest do wysłania już wyporcjowanych w jednorazowy pojemnik z pokrywką produktów typu:

* galaretki owocowe z owocami
* kisiele owocowe z tartym jabłkiem
* budynie mleczne
* owsianki
* desery chia
* orzechy/migdały

7.13 Wykaz produktów które muszą być serwowane w jednostkowych/ jednorazowych opakowaniach (1 sztuka na jednego pacjenta):

* masło do śniadania i kolacji 1szt ok. 10g
* miód 1szt ok. 25g
* dżem owocowy, powidła 1szt ok. 25g
* jogurt owocowy/naturalny 1szt ok. 100-150g
* actimel 1szt ok 90-100g
* sok pomidorowy/ warzywny 100% ok. 150 - 220ml
* pasztet drobiowy 50g
* ser topiony 1szt typu trójkąt ok. 25g
* serek naturalny np. almette dla diet w dniu którym serwowany jest ser topiony ok 25g
* ketchup, musztarda 10-20g serwowane do kiełbasek i parówek na ciepło.
* batonik musli 1szt
* mus w tubce owocowo-warzywny 1szt
* herbatniki 2x po 16g

7.14 Wykonawca ma obowiązek sporządzić 10-dniowy jadłospis zawierający śniadania, obiady i kolacje dla diety podstawowej, łatwo strawnej, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dodatkowo uwzględniając w jadłospisie II śniadanie), diety łatwo strawnej bogatobiałkowej (z dodatkiem białkowym do śniadań) zgodnie z wymogami przedstawionymi w pkt.3. „Zawartość posiłków”.

7. 15 Jadłospis dekadowy należy przedłożyć Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać masę poszczególnych dań oraz wyliczenia dziennej wartości energetycznej i odżywczej tzn.: energię (kcal), białko, tłuszcze ogółem, tłuszcze nasycone, węglowodany dla diety podstawowej, łatwo strawnej, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (uwzględniając II śniadanie) oraz diety łatwo strawnej bogatobiałkowej (z dodatkiem białkowym do śniadań). Wartość odżywczą i energetyczną należy obliczyć w odniesieniu do części jadalnych produktów. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obliczeń wartości witamin i składników mineralnych poszczególnych diet. Wykonawca z jadłospisem 10 dniowym zobowiązany jest również dostarczyć receptury (skład produktów) danych potraw.

7. 16 W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczać dzienne zestawienie uwzględniające: objętość diety, wykaz ilości produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku wraz z obliczeniem kaloryczności i wartości odżywczej diety.

7. 17 Informacje dotyczące wartości energetycznej i odżywczej dla innych diet, nie wymienionych w pkt. 7.14, przedstawione będą w wyznaczonym terminie na żądanie Zamawiającego.

7.18 Dietetyk Zamawiającego w ciągu 3 dni ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w sytuacji, kiedy nie będzie on spełniał wymogów zawartych w niniejszym dokumencie, a także będzie niezgodny z wymogami dietetycznymi obowiązującymi dla danej diety czy zasadami układania jadłospisów (np. brak urozmaicenia w doborze produktów i technik kulinarnych, nieodpowiednie zestawienie kolorystyczne, smakowe). Po uzgodnieniu naniesionych zmian Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu. Jadłospis dla innych diet, niż te które pojawią się w jadłospisie dekadowym np.: wegetariańska, ubogopurynowa, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych zamawiający będzie zgłaszał wykonującemu do realizacji. Jadłospisy te muszą być jak najbardziej zbliżone do pozostałych jadłospisów narzuconych.

7.19 W jadłospisie 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. Sposób umieszczenia informacji o alergenach zostanie ustalony z Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi.

7.20 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 (NCEZ).

7.21 Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej, nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją.

7.22 Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości.

7. 23 Pieczywo musi być świeże, dobrej jakości, oznakowane datą przydatności do spożycia oraz etykietą ze składem. Chleb należy dostarczać pokrojony, zapakowany w folię spożywczą.

7. 24 Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 80%.

7.25 Wędliny, parówki, kiełbaski muszą zawierać min. 70% wkładu mięsnego. Wykonawca zobowiązany jest na życzenie Zamawiającego przedłożyć etykiety serwowanych wędlin, parówek oraz kiełbasek.

7. 26 Zamawiający wyklucza:

* substytuty oryginalnych produktów spożywczych np. miód sztuczny, produkty seropodobne,
* ryby z intensywnych hodowli – panga, tilapia,
* stosowanie przeznaczonych do gastronomii gotowych jaj w zalewie,
* przygotowywanie posiłków z półproduktów/produktów wysokoprzetworzonych (np. gotowe gołąbki/pulpety, paluszki rybne, panierowane mrożone kostki rybne, koncentraty w proszku, puree w proszku, jajka w proszku),
* produkty, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM) za wyjątkiem pasztetu
* pieczywo z ciasta głęboko mrożonego, pieczywo z dodatkiem ,,polepszaczy” i konserwantów,
* pieczywo zabarwione karmelem czy słodem,
* stosowanie gotowych musów jabłkowych jako jabłka prażone przeznaczonych do wyrobów cukierniczych,
* stosowanie suszonych przypraw z dodatkiem glutaminianu sodu,
* stosowanie kostek rosołowych,
* suszy owocowych, herbat owocowych do sporządzania kompotów

7.27 Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia wymagań dotyczących środków spożywczych (np. podczas audytu u Wykonawcy), może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet, specyfikacji itp.

7. 28 W przypadku diet eliminacyjnych np. bezglutenowa, bez laktozowa, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. przetwory mleczne bez laktozy, produkty bezglutenowe itp. Każdorazowo należy przedstawić etykietę produkty i/lub fotografię w kolorze zawierającą danych produkt w oryginalnym opakowaniu.

7. 29 Przez cały rok do zup oraz ziemniaków należy dodawać drobno posiekaną zieleninę – koperek (do ziemniaków) i pietruszkę (do zupy). Które należy dostarczyć osobno, umyte i drobno posiekane w plastikowym pojemniku w ilości odpowiadającej zmówieniu.

7.30 Cała ilość kawy zbożowej czy kakao musi być dostarczona jako gorzka. Ze względu na lepszą jakość herbaty świeżo przygotowanej, Zamawiający będzie samodzielnie ją zaparzał do kolacji, natomiast Wykonawca będzie dostarczać Zamawiającemu wskazane ilości opakowań herbaty.

7. 31 W okresie świąt Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i uwzględniania tradycyjnych posiłków:

* skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kiełbasą 100g, jajko 1 szt., masło 82% tł. 20g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 150g,
* skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony 300ml z uszkami 8 szt. lub krokietem 150g lub zupa grzybowa z makaronem 300ml, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., makówki, ciasteczko korzenne w ilości 2szt na jednego pacjenta, pieczywo 100g,
* dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję ww. posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego,
* w Tłusty Czwartek – 1 pączek/pacjenta, dla diety cukrzycowej, niskokalorycznej- po uzgodnieniu z Zamawiającym zostanie ustalony produkt zastępczy (np. tubki owocowo-warzywne 1szt lub baton musli/orzechowy).

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

8.1 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.

8.2 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 przygotowywaniem i dystrybucją posiłków.

**9. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.**

9.1 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.

9.2 Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji.

9.3 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.

**10. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.**

10.1 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.

10.2 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 całości kosztów ich zakupu.

10.3 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 (jedno.Opak) 50 szt.

Masło 82% 10g (jedno.Opak) 100 szt.

Pasztet drobiowy konserwa 50g (jedno.Opak) 50 szt.

Ser topiony trójkąt 25g (jedno.Opak) 50 szt.

Serek śmietankowy typu almette 25g(jedno.opak) 50szt

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PIECZYWA**

* 1. **Pieczywo na śniadanie:**
1. Dieta podstawowa:
* chleb pszenno-żytni – min. 70 max. 105g,
* pieczywo razowe – 30g,

lub

* chleb pszenno-żytni – min 70
* bułka kajzerka lub grahamka 1szt min 50g (2x w dekadzie)

lub

* chleb pszenno-żytni – min 70
* pieczywo cukiernicze 1szt np.: rogal maślany, bułka maślana, drożdżówka (1x w dekadzie naprzemiennie)
1. Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
* Wek/ bułka kanapkowa– min. 110g max.140g,

lub

* wek/bułka kanapkowa 110g
* bułka kajzerka 1szt min 50g (2x w dekadzie)

lub

* wek/bułka kanpakowa 110g
* pieczywo cukiernicze 1szt np.: rogal maślany, bułka maślana, drożdżówka (1x w dekadzie naprzemiennie)
1. Dieta cukrzycowa, przeciwmiażdżycowa:
* chleb razowy – min. 90g – max. 120g,

lub

* chleb razowy 90g
* bułka grahamka 1szt min 50g (3x w dekadzie)
	1. **Pieczywo na kolację:**
1. Dieta podstawowa:
* chleb pszenno-żytni – min. 70g – max. 105g
* pieczywo razowe – 30g
1. Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
* Wek/ bułka kanapkowa– min. 110 max. 140g,
1. Dieta cukrzycowa, przeciwmiażdżycowa:
* chleb razowy – min. 60g, max. 120g

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA ORAZ RODZAJ PRODUKTÓW I POTRAW, KTÓRE MUSZĄ ZNALEŹĆ SIĘ W JADŁOSPISACH DEKADOWYCH**

1. W tabeli poniżej znajdują się dodatki do śniadań, które zostają narzucone przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem powtarzalności oraz gramatury:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj** | **Nazwa produktu/ nazwa potrawy** | **Powtarzalność w dekadzie** | **Gramatura** | **Uwagi** |
| 1. | Produkt mleczny fermentowany | Jogurt owocowy/jogurt naturalny/kefir/maślanka | W pierwszym dniu każdej nowej dekady | Jogurt- 1sztmaślanka – 150mlkefir – 150ml | Produkty nie powinny powtarzać się w ciągu miesiąca |
| 2. | Zupa | Zupa mleczna | Codziennie | 250 ml | Bez dodatku wody, sporządzone na mleku min. 2% |
| 3. | Pieczywo | Chleb pszenno – żytni/graham lub razowy/ wek pszenny/ bułka kajzerka/bułka grahamka/ pieczywo cukiernicze: drożdżówka, rogal maślany, bułka maślana | Codziennie | Do konkretnej diety podana w minimalnej gramaturze produktów i potraw na talerzu pacjenta w pkt.1 |  |
| 4. | Masło | Masło 82% tłuszczu | Codziennie | 10g | W jednostkowym opakowaniu |
| 5. | Napój | Kawa zbożowa gorzka z mlekiem, kakao gorzkie z mlekiem | Pon-pt kawa zbożowaSb-nd kakao | 200ml | Napoje niesłodzone sporządzone na mleku min. 2% |
| 6. | Warzywa/owoce | 1 porcja warzyw liściastych + 1 porcja warzyw w postaci świeżej/ konserwowej, kiszonej lub owoc | Codziennie | Warzywa liściaste 10g, warzywa surowe/konserwowe/kiszone 50gowoc – sztuka | Dopuszcza się możliwość podania zamiast owocu galaretki owocowej z owocami lub kisielu z tartym jabłkiem 150g (w tym 20g owoców) |
| 7. |  Dodatki do pieczywa | Pasta twarogowa z dodatkami | 5x w dekadzie | 40g60g – dieta bogatobiałkowa |  Różne dodatki w dekadzie (koperek, rzodkiewka, szczypiorek, papryka, z ziołami) |
| 8. | Ser biały krajanka | 1x w dekadzie | 40g60g – dieta bogatobiałkowa | Plaster sera białego bez dodatków smakowych |
| 9. | Serek wiejski z dodatkami | Przynajmniej 1x w miesiącu | 120g | W tym 115g serka wiejskiego + 5g koperku lub szczypiorkuW tym 100g serka wiejskiego + 20g pomidora lub ogórka lub rzodkiewki lub papryki |
| 10. | Ser żółty | 2x w dekadzie | 40g (w plasterkach) | Z wyłączeniem wyrobów seropodobnych |
| 11. | Ser topiony | 2x w dekadzie | 25g (jedna sztuka) | Smak dowolny – w formie trójkąta |
| 12. | Ser mozzarella | Przynajmniej 1x w miesiącu | 40g (w plasterkach) |  |
| 13. | Pasta jajeczna, pasta z białek lub jajko | 2x w dekadzie | 40g lub 1 szt | Dodatki do pasty jajecznej koperek lub szczypiorek i jogurt naturalny |
| 14. | Wędlina | 5x w dekadzie | 40g60g – dieta bogatobiałkowa | Przynajmniej 5 rożnych rodzaj w tym dwie drobiowe (zawartość mięsa min.70%) |
| 15. | Dżem/ powidła/ miód | 1x w dekadzie | 25g (jedna sztuka) | Smak dżemów i powideł dowolny, miód tylko naturalny zawsze z dodatkiem pieczywa cukierniczego |
| 16. | Pasta z strączków lub pasztet ze strączków | 1x w dekadzie | 40g | Np. smalczyk z fasoli, pasta z ciecierzycy, humus, pasztet z soczewicy |
| 17. | Kiełbasy typu: serdelek, frankfuterki, parówki, kiełbasa biała podawane na cieplo | 1x w dekadzie | Min. 80g | Podawane na sztuki (zawartość mięsa min. 70%), z musztardą lub keczupem |
| 18. | Galaretka drobiowa | Przynajmniej 1x w miesiącu | Min. 120g | Z mięsem drobiowym lub wieprzowym z dodatkiem warzyw, ewentualnie jajkiem. |
| 19 | Sałatka jarzynowa | Przynajmniej 1x w miesiącu | Min. 100g |  |
| 20. | Pasta rybna | 1 x w dekadzie | 40g |  |

**Zamawiający przy tworzeniu jadłospisów daje Wykonawcy możliwość dowolnego łączenia lub zamiany**

**dodatków do pieczywa.**

2. II śniadania dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu/ nazwa potrawy** | **Powtarzalność w dekadzie** | **Gramatura** | **Uwagi** |
| 1. | Jogurt naturalny | 1 x w dekadzie | min 100g |  |
| 2. | Koktajl owocowy | 1 x w dekadzie | 150g | na bazie jogurtu naturalnego lub maślanki |
| 3. | Smoothie owocowo – warzywne | 1 x w dekadzie | 150g |  |
| 4. | Owsianka na gęsto | 1 x w dekadzie | 150g | gotowana na wodzie z orzechami i owocami pakowana w jednostkowe opakowanie |
| 5. | Batonik musli | 1 x w dekadzie | 1 szt | bez cukru |
| 6. | Owoc | 1 x w dekadzie | 1 szt | W sezonie letni obowiązkowo owoce jagodowe 80g |
| 7. | Orzechy | 1 x w dekadzie | 30g | np.: migdały, włoskie – pakowane w jednostkowe opakowanie |
| 8. | Deser chia | 1 x w dekadzie | 150g | z jogurtem naturalnym, owocami/ owocami suszonymi pakowany w jednostkowe opakowanie |
| 9. | Mus owocowo-warzywny z tubki 100% | 1 x w dekadzie | 1 szt |  |
| 10. | Sok pomidorowy lub sok warzywny 200ml | 1 x w dekadzie | 1 szt | dostarczany w kartoniku lub butelce – w opakowanie dla 1 pacjenta |

**Zamawiający zastrzega sobie niepowtarzalność produktów/ potraw w jadłospisach dekadowych.**

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA POTRAW OBIADOWYCH**

* Zupa- codziennie - 300ml
* Dodatek skrobiowy do drugiego dania – codziennie, każdy z dodatków min. 1x w dekadzie (ziemniaki, kasza, ryż, makaron) - 200g
* Ryba – 2x w dekadzie (przynajmniej raz w formie nierozdrobnionej 90g), w formie rozdrobnionej – 100g
* Mięso w formie nierozdrobnionej (kawałek) –3x w dekadzie - 90g
* Mięso w formie rozdrobnionej 2x w dekadzie – 100g
* Danie jednogarnkowe – 1x w dekadzie – 300g
* Danie bezmięsne – 2x w dekadzie (gramatura do ustalenia z Zamawiającym)
* Dodatek warzywny lub owocowy do słodkich posiłków bezmięsnych – codziennie – 130g lub 1szt
* Kompot – codziennie – 200ml

3. W tabeli poniżej znajdują się potrawy obiadowe, które zostają narzucone przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem powtarzalności oraz gramatury:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY** | **Powtarzalność w dekadzie** | **Gramatura** | **Uwagi** |
| 1 | Zupa rosół | 1x w dekadzie | 300 ml | Makaron nitki |
| 2 | Zupa z nasion roślin strączkowych | 1x w dekadzie | 300 ml | Z dowolnych nasion roślin strączkowych lub dodatkiem nasion roślin strączkowych |
| 3 | Zupa krem | 2x w miesiącu | 300 ml | Z dodatkiem groszku ptysiowego lub grzanek – przysłane osobno 10g dla pacjenta |
| 5 | Surówki, sałatki, warzywa duszone/ owoc | 10 x w dekadzie | 130g | Maksymalnie jeden dodatek powtórzony dwa razy w dekadzie |
| 6 | Udko z kurczaka | min 2x w miesiącu | 1 szt. / 130g | Podawane na sztuki |
| 7 | Gołąbki bez zawijania | min 1x w miesiącu | 100g |  |
| 8 | Gulasze, potrawki | min 1x w dekadzie | 180g, mięso – 80g, sos -100g |  |
| 9 | Kotlet z kurczaka | min 1x w dekadzie | 90g |  |
| 10 | Kotlet schabowy | min 2x w miesiącu | 90g |  |
| 11 | Zrazy zawijane | min 2x w miesiącu | 100g | Z nadzieniem warzywnym |
| 12 | Wątróbka | min 1x w miesiącu | 100g | Z smażoną cebulką |
| 13 | Pierogi | min 2x w miesiącu | 250g | Wytrawne: z nadzieniem mięsnym, ruskim, ze szpinakiem + rozpuszczone mało i zrumieniona cebulkaSłodkie: z białym serem, w sezonie z owocami + sos np. waniliowy/ owocowy |
| 14 | Naleśniki z serem/szpinakiem | Min 1x w miesiącu | 250g |  |

**Zamawiający oprócz wyżej wymienionych potraw, które z częstotliwością podaną w tabelce muszą znaleźć się w jadłospisach, daje możliwość wykonawcy dowolność w planowaniu pozostałych potraw. Ze względu na wymogi sanepidu Zamawiający wymaga przygotowania przynajmniej posiłku obiadowego z zawartością tłuszczu roślinnego bogatego w kwasy jedno i wielonienasycone.**

4.W tabeli poniżej znajdują się dodatki do kolacji, które zostają narzucone przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem powtarzalności oraz gramatury:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu/ nazwa potrawy** | **Powtarzalność w dekadzie** | **Gramatura** | **Uwagi** |
| 1. | Pasta twarogowa z dodatkami | 1x w dekadzie | 40g60g – dieta bogatobiałkowa | Różne dodatki w dekadzie (koperek, rzodkiewka, szczypiorek, papryka, z ziołami) |
| 2. | Ser żółty | 2x w dekadzie | 40g (w plasterkach) | Z wyłączeniem wyrobów seropodobnych |
| 3. | Pasta jajeczna, pasta z białek lub jajko | 1x w dekadzie | 40g lub 1 szt | Dodatki do pasty jajecznej koperek lub szczypiorek i jogurt naturalny |
| 4. | Wędlina | 4x w dekadzie | 40g60g – dieta bogatobiałkowa | Przynajmniej 4 rożne rodzaje w tym jedna drobiowa (zawartość mięsa min.70%) |
| 5. | Sałatka | 1x w dekadzie | min. 100g | Makaronowa/ ryżowa z dodatkiem wędliny, jajka, ryby i warzyw |
| 6. | Pasztet | 1 x w dekadzie | 50g | Pakowany w jednostkowe opakowanie, 1 opakowanie dla 1 pacjenta |
| 7. | Herbata | Codziennie | 250 ml | Do samodzielnego zaparzenia |

**Zamawiający przy tworzeniu jadłospisów daje Wykonawcy możliwość zamiany dodatków do pieczywa po wcześniejszym uzgodnieniu tego z Zamawiającym.**

 ***Załącznik nr 1 do SOPZ***

Szpital Chorób Płuc

 im. Św. Józefa w Pilchowicach

**KARTA KONTROLI DOSTAWY POSIŁKÓW**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **data** | **Rodzaj posiłku:****SN – śniadanie****OB – obiad****KOL - kolacja** | **Ocena środka transportu i opakowań****P, N 1)** | **Ocena organoleptyczna****P, N 2)** | **Temperatura posiłku****P, N 3)** | **Ilość porcji****P, N 4)** | **Uwagi/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 posiłków w chwili dostawy: dla potraw kuchni zimnej T = 2 - 8ºC (+/-2ºC), dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące T ≥ 75ºC (+/-2ºC),

 II danie T ≥ 63ºC(+/-2ºC); **N -** temperatura posiłków nie spełnia podanych parametrów

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

***Załącznik nr 2 do SOPZ***

Szpital Chorób Płuc im. Św. Józefa

w Pilchowicach

### **PROTOKÓŁ WADLIWYCH USŁUG**

**Nr ............. / .................**

**Nazwa i adres dostawcy** **wadliwej** wykonanej usługi

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

**Data przyjęcia wadliwej** wykonanej usługi: .................................

**Nazwa i/lub typ** wykonanej usługi

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

**Rodzaj i/lub numer** wykonanej usługi, umowy ........................................................................

**Stwierdzone Usterki** / **Niezgodności**

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

…....................................................... ….......................................................

 Podpis Zamawiającego Podpis Dostawcy

**Wynik Reklamacji**

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

……………………………………………………………...........................................................................…

…………………………………………………………...........................................................................……

…….........................………………………………

 Data i Podpis osoby upoważnionej -

 stwierdzającej niezgodność

….....….........……..……………….

Data przyjęcia

i podpis osoby przyjmującej protokół

do **Działu Zamówień Publicznych**