

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w ZOZ w Bolesławcu

### 1. Usługi kompleksowego Żywienia pacjentów obejmować będą:

- 1.1. Przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych.
- 1.2. Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 30 kwietnia 2015r. poz 594 ze zm.), Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zgodnie z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) lub zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP w systemie zintegrowanym normy ISO 2200.
- 1.3. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków całodniowych wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego przez okres 24 miesiące (730 dni) od dnia zawarcia umowy, ale nie wcześniej niż od dnia 5 maja 2016r.
- 1.4. Dzienny posiłek chorego składa się z:
  - a. Śniadanie I
  - b. Śniadanie II
  - c. Obiad
  - d. Podwieczorek
  - e. Kolacja
- 1.5. Aktualnie w ZOZ w Bolesławcu jest 178 łóżek szpitalnych, średnie obłożenie w okresie miesiąca wynosi około 140 (+/-10) osób dziennie.
- 1.6. Posiłki przygotowywane będą dla następujących oddziałów:
  - a) Oddział Wewnętrzny
  - b) Pododdział neurologiczny
  - c) Oddział Chirurgii – Ogólnej z pododdziałem onkologicznym
  - d) Oddział Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej
  - e) Oddział Dziecięcy
  - f) Oddział Ginekologiczno – Położniczy
  - g) Oddział Zakaźny
  - h) Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii
  - i) Szpitalny Oddział Ratunkowy

### 2. Podstawa do sporządzania przez Wykonawcę posiłków dla pacjentów Zamawiającego.

- 2.1. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS Nr 16 z 1974r. poz. 69) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia. Rodzaje nowych zaktualizowanych - w 2008 roku - norm żywienia dla ludności Polski opracowane w Instytucie Żywności i Żywności w Warszawie. Przez pojęcie „norm żywienia” określamy ilość energii i wyrażonej w kaloriach, oraz niezbędnych składników odżywczych w przeliczeniu na jedną osobę i jeden dzień.
- 2.2. Wykonawca dostarczać będzie jadłospisy dekadowe na każdy oddział z czytelną informacją o asortymencie potrawy wraz z gramaturą podstawowego surowca.
- 2.3. W jadłospisie uwzględnić należy urozmaicenie diet o świeże warzywa, owoce, uwzględnić należy również ryby, masło, oraz drób w ilościach uwzględniających normy prawidłowego żywienia osób chorych.

- 2.4. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zalecanych norm w przypadku pacjentów z chorobą cukrzycową, z uwzględnieniem podaży węglowodanów złożonych w postaci: pieczywa, kasz, warzyw i ryb.
- 2.5. Nie przestrzeganie podstawowych zasad żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych będzie na wniosek zespołu HCCP traktowane - jak brak posiłku.

### 3. Żywienie chorych.

3.1. Żywienie chorych oparte jest na niżej wymienionych dietach:

- a) dieta podstawowa – **30** przewidywana dzienna liczba pacjentów,
- b) dieta lekkostrawna – **60** przewidywana dzienna liczba pacjentów,
- c) dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) - **25** przewidywana dzienna liczba pacjentów,
- d) dieta wysokobiałkowa – **16** przewidywana dzienna liczba pacjentów,
- e) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu - **4** przewidywana dzienna liczba pacjentów,
- f) dieta łatwostrawna o zmiennej konsystencji (płynna, papkowata) – **3** przewidywana dzienna liczba pacjentów,
- g) dieta na indywidualne zlecenie lekarskie (w tym dieta zbilansowanej – wysokobiałkowej, z ograniczeniem cukrów prostych) - **2** przewidywana dzienna liczba pacjentów,

**Ad. 3.1.1 Dieta podstawowa** – obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi bez dolegliwości ze strony układu pokarmowego, sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią, stosuje się gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie.

**Ad. 3.1.2. Dieta lekkostrawna** - stosowana u pacjentów w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia, itp. Zasadą diety lekkostrawnej jest nieobciążanie przewodu pokarmowego. Należy wykluczyć ostre potrawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologię sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu.

**Ad 3.1.3. Dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa)** – stosowane są produkty o niskim indeksie glikemicznym, bez cukru, dżemu, miodu. W diecie uwzględnia się chude mięsa. Ryby, mleko i sery, z ograniczeniem tłuszczu. Normy uwzględniają drugie śniadanie i podwieczorek. Jako technologię sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie i na parze, duszenie bez tłuszczu.

**Ad. 3.1.4. Dieta łatwostrawna wysokobiałkowa - dieta dostarczająca powyżej 100 g białka na dobę (Dieta łatwostrawna niskobiałkowa** – zawartość białka w diecie sięga do 40 g i poniżej (nie mniej niż 20g z uwagi na ryzyko rozpadu białek ustrojowych).

**Ad. 3.1.5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu** - stosowana m.in. w chorobach wątroby, trzustki, dróg żółciowych. Zawartość tłuszczu w diecie zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego powinna wynosić 30 – 50 g na dobę.

**Ad. 3.1.6. Dieta łatwostrawna o zmiennej konsystencji (papkowata)** – stosowana w chorobach jamy ustnej i przełyku, w przypadku utrudnionego gryzienia i połykania, w niektórych chorobach przebiegających z gorączką, po niektórych zabiegach chirurgicznych wg wskazań lekarza. W diecie ważnym składnikiem jest białko pochodzenia zwierzęcego.

**Ad. 3.1.7. Dieta na indywidualne zlecenie lekarskie** (do żywienia przez zgłębnik lub przetokę), stosowana m.in. u chorych nieprzytomnych

3.2. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia wartości odżywczej wymaganej w leczeniu dietą w szczególnych przypadkach chorobowych, głównie diety zbilansowanej – wysokobiałkowej, wysokokalorycznej, tej samej z ograniczeniem cukrów prostych. Racja pokarmowa dostarczająca 3000 kcl/dobę, po 180g białka na dobę, w objętości 3 l, w opakowaniach do jednorazowego podania w ilości 250 ml każda. Każda porcja powinna posiadać aktualną metryczkę z informacją:

- data wyprodukowania
- wartość odżywcza z zawartością białka
- wartość kaloryczna
- skład surowcowy (do wglądu na zlecenie lekarza prowadzącego)

- 3.3. Dobór składników pokarmowych do poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnioną u Wykonawcy dietetyczkę/dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach. Wykonawca będzie sporządzał cyklicznie jadłospisy dekadowe i dostarczał Zamawiającemu.
- 3.4. Obiad musi się składać z zupy, drugiego dania i kompotu.
- 3.5. Do produkcji posiłków Wykonawcą będzie używać preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania przy produkcji i kontaktów z żywnością.
- 3.6. Zamawiający wymaga od Wykonawcy by uwzględnił w menu surówki do drugiego dania, - **dodatek warzywny dla chorych na cukrzycę do I śniadania, i II śniadania i obiadu.**
- 3.7. Napoje do posiłków – kawa, herbata, kompot – mają być słodzone (oprócz napojów dla diety cukrzycowej).
- 3.8. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie uwzględniał sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów (kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, itp.)
- 3.9. Zamawiający wymaga od Wykonawcy w jadłospisie:
- Mięso do obiadu w kawałku 5 x w dekadzie (schab, karczek, łopatka, udko z kurczaka, pierś z kurczaka, indyka itp.)
  - Filety z ryby w kawałku (bez ości) 1 – 2 x w dekadzie
  - Naleśniki, kluski śląskie, gołąbki – min. 1 x w dekadzie
  - Wędliny wysokogatunkowe (szynka gotowana wieprzowa, kielbasa szynkowa wieprzowa, polędwica, kielbasa krakowska, żywiecka) do śniadania 40 g, do kolacji 50 g
  - Na oddział chorób wewnętrznych śniadanie bez zupy mlecznej, w zamian zupa bezmleczna, np. grysikowa)
  - Do każdego drugiego dania różnorodne surówki
  - Unikanie podawania w jednym posiłku tych samych grup produktów (np. ziemniaki w zupie ziemniaczanej i w drugim daniu)
  - Unikanie podawanie pacjentom tych samych produktów w bliskich odstępach czasu
  - Unikanie produktów wysokoprzetworzonych
- 3.10. Zamawiający wymaga od Wykonawcy by w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
- 3.11. Dobowe zapotrzebowanie kaloryczne dla diety podstawowej musi spełniać poniższe wartości:
- Kcal - 2200 – 2400
- B - 85g (w tym białko zwierzęce 30 – 50 g)
- T - 75 - 100 g
- W - 400g
- W w/w posiłkach zawartość wapnia, żelaza i witaminy C powinna być zgodna z zalecaną normą żywienia.
- 3.12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli i oceny jakości usług, w szczególności w zakresie przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów. Zgłaszane reklamacje podlegają raportowaniu, a w przypadku rażących uchybień mogą skutkować nałożeniem kar umownych lub odstąpieniem od umowy.
- 3.13. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do pobierania prób pokarmowych.
- 3.14. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: Książki kontroli sanitarnej środka transportu, rejestru mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, wyników badań wody.
- 3.15. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z produktów własnych.
- 3.16. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do używania do produkcji posiłków produktów posiadających aktualne terminy ważności.

- 3.17. Wykonawca ponosić będzie wszelkie konsekwencje i koszty stwierdzonych odstępstw od zasad żywnie zbiorowego, w tym ewentualnego zaistnienia zatrucia pokarmowego w wyniku spożycia dostarczonych przez Wykonawcę posiłków.
- 3.18. Wykonawca będzie przechowywać we własnym zakresie próby posiłków i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r., nr 80, poz. 545) przez 72 godziny, w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówce.
- 3.19. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu wyniki z próbek mikrobiologicznych żywności, wymazów mikrobiologicznych z powierzchni sprzętów kuchennych, lodówek, blatów roboczych oraz rąk personelu kuchennego, a także wyniki oceny jakości wody – 1 raz do roku.

#### **4. Zamówienia.**

- 4.1. Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie zamówień składanych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego swoich rzeczywistych potrzeb co do ilości śniadań, obiadów, kolacji z podaniem rodzaju diet, do godz. 12:00 dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają być dostarczone, zaś w piątki do godz. 11.30 (zamówienia na sobotę, niedzielę i poniedziałek).
- 4.2. Zamówiona na dany dzień liczba posiłków może być skorygowana w dniu dostawy najpóźniej do godz. 9.00, w tym celu Zamawiający niezwłocznie poinformuje o tym Wykonawcę faksem lub e-mailem.
- 4.3. Zamawiający będzie składał zamówienia i ich ewentualne korekty w formie faxu lub e-maila
- 4.4. Wykonawca prowadzić będzie ewidencję wydawanych posiłków z podziałem na diety. Kopia wykazu ilości i rodzaju diet będzie przekazywana codziennie, na bieżąco wraz z dostarczonym posiłkiem. Wykaz ten będzie potwierdzony przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.

#### **5. Dostarczanie posiłków.**

- 5.1. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w zakresie wykonywania usługi.
- 5.2. Wykonawca dostarczać będzie jadłospisy dekadowe na każdy oddział z czytelną informacją o asortymencie potrawy wraz z gramaturą podstawowego surowca
- 5.3. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia transport i rozładunek posiłków wprost do kucharek oddziałowych, z pełnym zachowaniem zasad higieny, zgodnie z procedurą HACCP, obowiązującymi u Zamawiającego procedurami, z zachowaniem rozdziału na ciągi komunikacyjne „czyste i brudne.”
- 5.4. Zamawiający wymaga od Wykonawcy by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym, obejmując pracę w soboty, niedziele oraz dni świąteczne, wymagane jest przestrzeganie określonych w umowie godzin dostarczanych posiłków.
- 5.5. W wypadku wystąpienia u Wykonawcy jakichkolwiek awarii lub zdarzeń losowych – Wykonawca musi zapewnić ciągłość dostaw zgodnie z umową.
- 5.6. Dostawa posiłków odbywać się będzie codziennie według kolejności i godzin poniżej ustalonych:

śniadanie I	- do godz.	8 00
obiad	- do godz.	12.45
kolacja	- do godz.	17.45

Posiłki dodatkowe, wynikające z rodzaju diet w tym II śniadanie i podwieczorki mogą być dostarczane w następujący sposób:  
drugie śniadanie – razem ze śniadaniem;  
podwieczorek – razem z obiadem.
- 5.7. Posiłki dla pacjentów przywożone będą przez Wykonawcę transportem do tego przystosowanym zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w termosach lub innych zamykanych i czystych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i odpowiednią temperaturę w trakcie

całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP. zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, nr 136 poz. 914 z późn. zm.) w tym z przepisami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

- 5.8. Osoba dostarczająca posiłki (kierowca) przestrzegać będzie zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu – (musi posiadać na zmianę odzież ochronną), przestrzegać zasad higieny rąk
- 5.9. Wykonawca będzie stosował opakowania zbiorcze i jednostkowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, w pojemnikach termoizolacyjnych nieuszkodzonych i szczelnie zamkniętych, służących do transportu potraw w pojemnikach ze stali nierdzewnej typu GN z uszczelkami.
- 5.10. Dostarczane posiłki muszą posiadać temperaturę:
  - a) zupy – min 75°C
  - b) drugie dania – min. 65°C
  - c) gorące napoje – min. 75°C
  - d) zimne napoje - 0°C - 14°C
  - e) surówki – max. 20°C
  - f) wędliny - +2°C do +8°C

## **6. Odbiór resztek.**

- 6.1. Wykonawca dokonywać będzie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 x dziennie, z wyjątkiem Oddziału Zakaźnego przy zachowaniu systemu HACCP w obrocie odpadów pokonsumpcyjnych, prowadzenie dokumentacji – rejestr resztek pokarmowych. Ilość odpadów pokonsumpcyjnych uzależniona jest od jakości posiłku, jego walorów smakowych i estetycznych i wynosi ok. 280 kg rocznie.
- 6.2. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych dokonywany będzie w oznakowanych - zamkniętych pojemnikach, przeznaczonych do gromadzenia tych odpadów, dostarczonych przez Wykonawcę.
- 6.3. Zamawiający nie ponosi kosztów zagospodarowania odpadów.
- 6.4. Odbiór, mycie i dezynfekcja termosów należeć będą do Wykonawcy.