

Przedmiotem zamówienia jest :

**Świadczenie usług żywienia pacjentów dla SPWSZ w Szczecinie (lokalizacja: ul. Arkońska 4)**

**Świadczenie usług żywienia pacjentów, polegające na przygotowywaniu posiłków w kuchni głównej Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Szczecinie (lokalizacja: ul. Arkońska 4) i ich transport do kuchenek oddziałowych Zamawiającego**

Kod CPV:

**55321000-6** usługi przygotowywania posiłków

**55322000-3** usługi gotowania posiłków

**55520000-1** usługi dostarczania posiłków

**39220000-0** sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przygotowanie posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Szczecinie w kuchni głównej znajdującej się na terenie Zamawiającego (lokalizacja ul. Arkońska 4 w Szczecinie)
2. Przygotowanie i dostarczenie do Stacji Dializ kanapek i herbaty dla pacjentów dializowanych
3. Transport posiłków i produktów żywnościowych do kuchenek poszczególnych
4. oddziałów Zamawiającego
5. Odbiór z oddziałów Szpitala brudnych pojemników gastronomicznych (GN-ów i pojemników transportowych), ich mycie i wyparzenie w kuchni głównej znajdującej się na terenie Zamawiającego (lokalizacja ul. Arkońska 4 w Szczecinie)
6. Wyposażenie przez Wykonawcę kuchenek oddziałowych Zamawiającego w brakujące wózki bemarowe do utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków (załącznik nr 1.1 do SIWZ)
7. Usługi objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z obowiązującymi przepisami, opisanymi w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia.

## I. LICZBA POSIŁKÓW

1. Średnia dzienna liczba wszystkich wydanych posiłków  
(w okresie 09.2017r. - 09.2018r.)

RODZAJ POSIŁKU	ŚREDNIA DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW
Śniadania	440
II śniadania	200
Obiady	450
Podwieczorki	430
Kolacje	430

2. Średnia dzienna liczba wydanych posiłków dla pacjentów dializowanych  
(w okresie 09.2017r. - 09.2018r.) – 40 pacjentów

3. Procentowa ilość poszczególnych diet będących przedmiotem zamówienia (na podstawie losowo wybranej dekady)

NAZWA DIETY	[%]
podstawowa	32
łatwostrawna	6
łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	2
łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	10
z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych	26
łatwostrawna o zmienionej konsystencji	7
o zmienionej energetyczności	3
łatwostrawna niskobiałkowa	1
pooperacyjna (kleik + suchary, zupa chirurgiczna)	2
niskoresztkowa	2
w nietolerancjach pokarmowych	2
dziecięca	5
inne (wegetariańska, mocznicowa, bezmleczna, bogatobiałkowa bogatoresztkowa)	2

4. Średnia ilość pacjentów w poszczególnych oddziałach (w okresie 09.2017r. - 09.2018r.)

<b>Budynek</b>	<b>Oddział</b>	<b>Średnia ilość pacjentów/dzień</b>
<b>B</b>	Dziecięcy Obserwacyjno - Zakaźny (IA)	7
	Dziecięcy (IC)	6
	Dziecięcy Obserwacyjno -Zakaźny (ID)	7
	Dermatologii i Alergologii (IIC)	13
	Neurologii, Oddział Udarowy (VIII)	44
	Geriatry i Przewlekle Chorych (XV)	16
	Okulistyki (XIV)	8
<b>M</b>	Diabetologii i Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Endokrynologii (IIC1,C2)	45
<b>J</b>	Obserwacyjno Zakaźny, Chorób Tropikalnych i Nabytych Niedoborów Immunologicznych (IVA)	28
<b>A</b>	Gastroenterologii i Chorób Wewnętrznych (IIIA)	34
	Reumatologii (VII)	36
<b>D</b>	Otolaryngologii dla Dorosłych i Dzieci (VI)	18
	Kardiologii i Kardiologii Inwazyjnej (X - II piętro)	22
	Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego (X - II piętro)	8
	Kardiologii i Kardiologii Inwazyjnej (X - III piętro)	24
<b>L</b>	Chirurgii Ogólnej, Transplantacyjnej i Naczyniowej (XI)	48
	Chorób Zakaźnych, Hepatologii i Transplantologii Wątroby (IV C)	15
	Anestezjologii, Intensywnej Terapii i Zatruc z Pododdziałem Anestezjologii (IX)	2
	Urologii Ogólnej i Onkologicznej (XII U)	13
	Neurochirurgii i Neurotraumatologii (XVII)	20
<b>G</b>	Nefrologii i Transplantacji Nerek (XII N)	21
	Chorób Wewnętrznych i Onkologii	8
	Stacja Dializ	39

5. Ostateczna ilość zamawianych posiłków jak i lokalizacja poszczególnych oddziałów może się zmienić i uzależniona jest od bieżących potrzeb Zamawiającego.

## II. PRZEPISY I USTAWY OBOWIĄZUJĄCE WYKONAWCĘ

1. Wykonawca realizując przedmiot zamówienia jest zobowiązany do zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnie z obowiązującym prawem:

- ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz.914) oraz wydanych na jej podstawie innych obowiązujących aktów wykonawczych.
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r., w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19.12.2002r. (dz. U. Nr 21 poz. 179) w sprawie wymagań sanitarnych, dotyczących środków transportu żywności
- ustawa o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z dnia 5 grudnia 2008r.
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
- ustawa o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.)
- Uchwała nr VI/81/15 Rady Miasta Szczecin z dnia 24 marca 2015 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie Gminy Miasto Szczecin

2. Wykonawca ma obowiązek stosowania się w trakcie realizacji umowy do wszystkich nowelizacji i nowych ustaw dotyczących żywienia w szpitalach

3. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi w oparciu o procedury i instrukcje obowiązujące u Zamawiającego oraz opracowywane w trakcie realizacji umowy.

- *Instrukcja INSTR-ZJŻ nr 3 Żywienie pacjenta podejrzanego lub chorego na gorączkę krwotoczną wywołaną wirusem Ebola*

4. Wykonawca ma obowiązek zapewnić jakość żywienia zgodnie normami składników pokarmowych i wymaganiami dotyczącymi produktów spożywczych dla chorych w zakładach ochrony zdrowia, wydanymi przez Instytut Żywności Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia oraz objętości i wagi potraw:

- „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” wydane przez IŻŻ
- „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” 2011r. pod redakcją prof. dr hab. n. med. M. Jarosz
- „Normy żywienia dla populacji Polski” 2017r. pod redakcją prof. dr hab. n. med. M. Jarosz

## III. NORMY WYŻYWIENIA OBOWIĄZUJĄCE WYKONAWCĘ

Za podstawę diet przyjęto zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze dla diety podstawowej wg średnich norm dla kobiet i mężczyzn (wiek 19-75 lat) o małej aktywności fizycznej („Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. prof. dr hab. n. med. M. Jarosz IŻŻ/2017)

<b>energia i składniki odżywcze</b>	<b>jednostka</b>	<b>średnia norma dla kobiet i mężczyzn (wiek 19-75 lat), mała aktywność fizyczna</b>	<b>udział energii ze składników odżywczych</b>
<b>energia</b>	kcal	2000	
<b>białko</b>	g	60	12 %
<b>tłuszcze</b>	g	70	30 %
<b>węglowodany</b>	g	290	58 %
<b>wapń</b>	mg	1100	
<b>fosfor</b>	mg	700	
<b>magnez</b>	mg	360	
<b>żelazo</b>	mg	7	
<b>sód</b>	mg	1350	
<b>potas</b>	mg	3500	
<b>cynk</b>	mg	9,5	
<b>miedź</b>	mg	0,9	
<b>witamina A</b>	µg	800	
<b>witamina E</b>	mg	9	
<b>witamina B<sub>1</sub></b>	mg	1,2	
<b>witamina B<sub>2</sub></b>	mg	1,2	
<b>witamina PP</b>	mg	15	
<b>witamina B<sub>12</sub></b>	µg	2,4	
<b>witamina C</b>	mg	83	

#### **IV. ILOŚĆ POSIŁKÓW**

**1.** Zamawiający wymaga przygotowania i transportu do kuchenek oddziałowych SPWSZ dla wszystkich pacjentów 4 posiłków dziennie tj., śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja przez 7 dni w tygodniu (również w święta), ponadto:

**1.1** - II śniadanie:

- dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych
- dla diet dziecięcych
- dla diet łatwostrawnych z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- dla diet o zmienionej kaloryczności (nisko-, wysokokaloryczna)
- dla diet o zmienionej konsystencji
- dla diet indywidualnych zleconych przez dietetyka lub lekarza

- dla wszystkich pacjentów: w Oddziale Geriatrii i Przewlekłe Chorych oraz w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Onkologii.

## V. NOMENKLATURA I ZALECENIA DLA DIET

### **1. Dieta podstawowa – Posiłki:** 4 w ciągu dnia

Energia: 2000kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30% (w tym cholesterol do 300mg)

#### ŚNIADANIE: gramatury dotyczą produktu „na talerzu”(akceptowalny błąd $\pm$ 5%)

- zupa mleczna 300ml (mleko 2%) codziennie, oprócz niedzieli i świąt
- kakao lub kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (mleko 2%) w każdą niedzielę
- herbata słodzona 400ml codziennie, w święta z dodatkiem cytryny
- pieczywo mieszane 120g - krojone, zabezpieczone folią (chleb pszenno-żytni i chleb graham)
- masło extra 15g (82% tłuszczu mlecznego)
- wędlina 50g (minimum ..... mięsa *\*kryterium oceny ofert*, bez MOM, pokrojona i wydzielona w porcje)
- ser żółty 50g, min. 1 x w dekadzie
- ser biały 50g, min. 1 x w dekadzie
- twaróg typu „grani” 150g, w niedzielę, min. 1 x w dekadzie
- pasty twarogowe z dodatkami 70g (np. z zieleniną, warzywami, na słodko), maks. 1 x w dekadzie
- ser topiony 50g, maks. 1 raz w dekadzie
- jajko 1szt *\*kryterium oceny ofert* + majonez min. 15g (w opakowaniach jednostkowych), min. 1 x w dekadzie
- pasztet 50g, maks. 1 x w dekadzie
- salceson 50g, maks. 1 x w dekadzie
- codziennie dodatek świeżych warzyw lub owocu min. 50g lub sok warzywny/owocowy 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml, maks. 3 x w dekadzie

#### OBIAD: gramatury dotyczą gotowego dania „na talerzu” (akceptowalny błąd $\pm$ 5%)

- zupa 300ml (przynajmniej w sezonie letnim – na bazie świeżych warzyw), codziennie
- mięso w porcji 80g (bez kości), min. 2 x w dekadzie
- udko kurczaka 120g, min. 1 x w dekadzie
- mięso w formie mielonej 100g (wsad: 80% mięsa), maks. 3 x w dekadzie
- gulasze/sosy mięsne 200g (wsad: 80g mięsa), maks. 2 x w dekadzie
- potrawy z podrobów, maks. 1 x w dekadzie
- potrawy mączne (np. kopytka, kluski śląskie, pierogi, naleśniki) min. 300g, min. 1 x w dekadzie
- ryba filet bez ości 80g, min. co drugi piątek
- ryba w formie mielonej 100g (wsad: 80% mięsa ryby), min. co drugi piątek
- potrawy z dodatkiem soi, max 1 x w miesiącu
- sosy czyste 100ml
- dwie różne surówki po min. 100g (warzywa surowe, warzywa gotowane), codziennie
- ziemniaki 200g
- kasze 200g (jęczmienna, pęczak, gryczana), min. 2 x w dekadzie
- ryż 200g, maks. 1 x w dekadzie

- makaron 200g, maks. 1 x w dekadzie
- kompot słodzony ze świeżych lub mrożonych owoców 400ml, codziennie

**PODWIECZOREK:** gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)

- owoc min. 150g, min. 5 x w dekadzie
- napoje mleczne fermentowane w opakowaniach jednostkowych min. 150g (jogurt, kefir, maślanka, koktajl owocowy), min. 1 x w dekadzie
- budyń 200g, min. 1 x w dekadzie
- kisiel 200g, maks. 1 x w dekadzie
- wyroby cukiernicze 50g (ciasto, ciastka, herbatniki, wafelki, bułki maślane, rogalce maślane) maks. 1 x w dekadzie
- ciasto 100g, w Święta: Boże Narodzenie, Wielkanoc
- dżem min. 25g lub marmolada min. 25g (w opakowaniach jednostkowych), maks. 1 x w dekadzie

**KOLACJA:** gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)

- herbata słodzona 400ml codziennie
- pieczywo mieszane - krojone, zabezpieczone folią (chleb pszenno-żytni i chleb graham) do kolacji lub do podwieczorka i kolacji w łącznej ilości 120g
- masło extra (82% tłuszczu mlecznego) do kolacji lub do podwieczorka i kolacji w łącznej ilości 15g
- wędlina 50g (minimum ..... mięsa \*kryterium oceny ofert, bez MOM, pokrojona i wydzielona w porcje)
- ser żółty 50g, min. 1 x w dekadzie
- ser biały 50g min. 1 x w dekadzie
- pasty twarogowe z dodatkami 70g (np. z zieleniną, warzywami, na słodko), maks. 1 x w dekadzie
- jajko 1szt \*kryterium oceny ofert + majonez min. 15g (w opakowaniach jednostkowych), min. 1 x w dekadzie
- pasta jajeczna z zieleniną 60g, min. 1 x w dekadzie
- pasta z ryby wędzonej 80g (wsad: ryba wędzona bez ości min. 50g), min. 1 x w dekadzie
- śledź z cebulką 80g/20g, min. 2 x w miesiącu
- sałatki: warzywna, ryżowa, ze śledziem min. 150g, maks. 1 x w dekadzie
- parówki na gorąco 100g (minimum ..... mięsa \*kryterium oceny ofert, bez MOM) + musztarda min. 15g lub keczup min. 15g (w opakowaniach jednostkowych), maks. 1 x w dekadzie
- codziennie dodatek świeżych warzyw lub owocu min. 50g lub sok warzywny/owocowy 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml, maks. 3 x w dekadzie

**2 Dieta łatwostrawna – Posiłki:** 4 w ciągu dnia

Energia: 2000kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30%

**ŚNIADANIE:** gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)

- zupa mleczna 300ml (mleko 2%) codziennie, oprócz niedzieli i świąt
- kakao lub kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (mleko 2%) w każdą niedzielę
- herbata słodzona 400ml codziennie, w święta z dodatkiem cytryny
- pieczywo mieszane 120g - krojone, zabezpieczone folią (chleb pszenno-żytni i bagietka pszenna)
- masło extra 15g (82% tłuszczu mlecznego)

- wędlina 50g (tylko drobiowa, minimum ..... mięsa *\*kryterium oceny ofert*, bez MOM pokrojona i wydzielona w porcje)
- ser biały półtłusty lub chudy 50g min. 1 x w dekadzie
- pasty twarogowe z dodatkami 70g (np. z zieleniną, warzywami, na słodko), maks. 1 x w dekadzie
- jajko 1szt *\*kryterium oceny ofert*, min. 1 x w dekadzie
- codziennie dodatek świeżych, dozwolonych warzyw lub owocu min. 50g lub sok warzywny/owocowy 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml, maks. 3 x w dekadzie

**OBIAD: gramatury dotyczą gotowego dania „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)**

- zupa 300ml (przynajmniej w sezonie letnim – na bazie świeżych warzyw), codziennie
- mięso (bez kości) w porcji 80g, min. 2 x w dekadzie, dopuszczalne: drób lub 1 x w dekadzie wieprzowina (chudy schab)
- udko kurczaka 120g, min. 1 x w dekadzie
- mięso w formie mielonej 100g (wsad: 80% mięsa drobiowego), maks. 3 x w dekadzie
- gulasze/sosy mięsne 200g (wsad: 80g mięsa drobiowego), maks. 2 x w dekadzie
- potrawy mączne (np. kopytka, kluski śląskie, pierogi, naleśniki) min. 300g, min. 1 x w dekadzie
- ryba filet bez ości 80g, min. co drugi piątek
- ryba w formie mielonej 100g (wsad: 80% mięsa ryby), min. co drugi piątek
- potrawy z dodatkiem soi, max 1 x w miesiącu
- sosy czyste 100ml
- dwie różne surówki po min. 100g (warzywa surowe dozwolone, warzywa gotowane dozwolone), codziennie
- ziemniaki 200g
- kasze 200g, min. 2 x w dekadzie
- ryż 200g, maks. 1 x w dekadzie
- makaron 200g, maks. 1 x w dekadzie
- kompot słodzony ze świeżych lub mrożonych owoców 400ml, codziennie

**PODWIECZOREK: gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)**

- owoc min. 150g, min. 5 x w dekadzie
- napoje mleczne fermentowane w opakowaniach jednostkowych min. 150g (jogurt, kefir, maślanka, koktajl owocowy), min. 1 x w dekadzie
- budyń 200g, min. 1 x w dekadzie
- kisiel 200g, maks. 1 x w dekadzie
- wyroby cukiernicze 50g (ciasto, ciastka, herbatniki, wafelki, bułki maślane, rogalce maślane) maks. 1 x w dekadzie
- ciasto 100g, w Święta: Boże Narodzenie, Wielkanoc
- dżem min. 25g lub marmolada min. 25g (w opakowaniach jednostkowych), maks. 1 x w dekadzie

**KOLACJA: : gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)**

- herbata słodzona 400ml codziennie
- pieczywo mieszane - krojone, zabezpieczone folią (chleb pszenno-żytni i bagietka pszenna) do kolacji lub do podwieczorka i kolacji w łącznej ilości 120g



- masło extra (82% tłuszczu mlecznego) do kolacji lub do podwieczorka i kolacji w łącznej ilości 15g
- wędlina 50g (tylko drobiowa, minimum ..... mięsa *\*kryterium oceny ofert*, bez MOM, pokrojona i wydzielona w porcje)
- ser biały półtłusty lub chudy 50g, min. 1 x w dekadzie
- pasty twarogowe z dodatkami 70g (np. z zieleniną, warzywami, na słodko), maks. 1 x w dekadzie
- jajko 1szt *\*kryterium oceny ofert*, min. 1 x w dekadzie
- pasta jajeczna z zieleniną 60g, min. 1 x w dekadzie
- pasta z ryby gotowanej 80g (wsad: ryba gotowana bez ości min. 50g), min. 1 x w dekadzie
- sałatki: warzywna, ryżowa, min. 150g, maks. 1 x w dekadzie
- codziennie dodatek świeżych, dozwolonych warzyw lub owocu min. 50g lub sok warzywny/owocowy 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml, maks. 3 x w dekadzie

### **3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych – Posiłki: 5 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30% (z uwzględnieniem NNKT)

**ŚNIADANIE:** : gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)

- herbata gorzka 200ml codziennie,
- pieczywo 90g - krojone, zabezpieczone folią (chleb razowy)
- masło extra 10g (82% tłuszczu mlecznego)
- wędlina 50g (tylko drobiowa, minimum ..... mięsa *\*kryterium oceny ofert*, bez MOM, pokrojona i wydzielona w porcje)
- ser biały półtłusty lub chudy 50g, min. 2 x w dekadzie
- ser żółty 50g, maks. 1 x w dekadzie
- jajko 1szt *\*kryterium oceny ofert*, min. 1 x w dekadzie
- **dodatek warzywno/owocowy:**
  - maks. 3 x w dekadzie - sok warzywny 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml
  - maks. 4 x w dekadzie - owoc o niskim indeksie glikemicznym min. 100g oraz warzywa świeże 50g
  - pozostałe dni dekady - warzywa świeże 100g

**II ŚNIADANIE:** : gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)

- herbata gorzka 200ml codziennie
- pieczywo 30g - krojone, zabezpieczone folią (chleb graham)
- napoje mleczne fermentowane w opakowaniach jednostkowych min. 150g (jogurt, kefir, maślanka), codziennie

**OBIAD:** gramatury dotyczą gotowego dania „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)

- zupa 300ml (przynajmniej w sezonie letnim – na bazie świeżych warzyw), codziennie
- mięso (bez kości) w porcji 80g, min. 2 x w dekadzie, dopuszczalne: drób lub 1 x w dekadzie wieprzowina (chudy schab)
- udko kurczaka 120g, min. 1 x w dekadzie
- mięso w formie mielonej 100g (wsad: 80% mięsa drobiowego), maks. 3 x w dekadzie
- gulasze/sosy mięsne 200g (wsad: 80g mięsa drobiowego), maks. 2 x w dekadzie

- potrawy bezmięsne/półmięsne min. 300g, min. 1 x w dekadzie
- ryba filet bez ości 80g, min. co drugi piątek
- ryba w formie mielonej 100g (wsad: 80% mięsa ryby), min. co drugi piątek
- potrawy z dodatkiem soi, max 1 x w miesiącu
- sosy czyste 100ml
- dwie różne surówki po min. 100g (warzywa surowe, warzywa gotowane), codziennie
- ziemniaki 200g
- kasze (jęczmienna, pęczak, gryczana) 200g, min. 3 x w dekadzie
- kompot gorzki ze świeżych lub mrożonych owoców 400ml, codziennie

**PODWIECZOREK: gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)**

- herbata gorzka 200ml codziennie
- pieczywo 30g - krojone, zabezpieczone folią (chleb graham)
- dodatek:
  - maks. 3 x w dekadzie - ser biały min. 30g (półtłusty, chudy) lub wędlina min. 30g (tylko drobiowa, minimum ..... mięsa *\*kryterium oceny ofert*, pokrojona i wydzielona w porcje) z dodatkiem świeżych warzyw min. 50g
  - maks. 3 x w dekadzie - pasty warzywne, mięsno-warzywne min 50g
  - pozostałe dni dekady - surówki z surowych warzyw z olejem/jogurtem naturalnym min. 100g (w tym sałatka z suchymi nasionami warzyw strączkowych: fasola, soczewica min. 2 x w dekadzie)

**KOLACJA: gramatury dotyczą produktu „na talerzu” (akceptowalny błąd± 5%)**

- herbata gorzka 200ml codziennie
- pieczywo 90g - krojone, zabezpieczone folią (chleb razowy)
- masło extra 10g (82% tłuszczu mlecznego)
- wędlina 50g (tylko drobiowa, minimum ..... mięsa *\*kryterium oceny ofert*, bez MOM, pokrojona i wydzielona w porcje)
- ser biały półtłusty lub chudy 50g, min. 2 x w dekadzie
- jajko 1szt *\*kryterium oceny ofert*, min, 1 x w dekadzie
- pasta z białek jaj z zieleniną 60g, min. 1 x w dekadzie
- pasta z ryby wędzonej lub gotowanej 80g (wsad: ryba gotowana bez ości min. 50g), min. 1 x w dekadzie
- śledź z cebulką 80g/20g, min. 2 x w miesiącu

**- dodatek warzywny:**

- maks. 3 x w dekadzie - sok warzywny 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml
- pozostałe dni dekady - warzywa świeże 100g

**4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – Posiłki: 5 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30%

**5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu – Posiłki: 4 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 60-70% W.E., tłuszcz: 20-25 %

**6. Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – Posiłki: 5 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30% lub z uwzględnieniem zaleceń żywieniowych w chorobach towarzyszących

Należy uwzględnić w II śniadaniach lub podwieczorkach: kisiel, budyń, kaszki/ryż z owocami, jogurty, serki homogenizowane (min. 1 x w dekadzie każdy produkt)

Wykonawca do przygotowania diet do żywienia przez zgłębnik lub przetokę do obiadu dla 1 pacjenta będzie wykorzystywał filet z kurczaka – 100g mięso ugotowane

#### **7. Dieta o zmienionej energetyczności – Posiłki: 5 w ciągu dnia**

##### **- niskoenergetyczna:**

Energia: 1200-1800kcal (w zależności od zlecenia lekarza), białko: 20% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 20-25 %

ograniczenie cukrów prostych, zwiększona podaż błonnika – warzyw, oraz pektyn – owoców

##### **- wysokoenergetyczna:**

Energia: min. 2500kcal (w zależności od zlecenia lekarza), białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30%

#### **8. Dieta łatwostrawna bogatobiałkowa – Posiłki: 4 w ciągu dnia**

Energia: min. 2500kcal (w zależności od zlecenia lekarza), białko: 1,5g/1kg n.m.c.(min. 100g białka na dobę), węglowodany: 50-55% W.E., tłuszcz: 25-30%

#### **9. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa - Posiłki 4 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, białko: do 40g (3/4 białka pochodzenia zwierzęcego), węglowodany: 60-65% W.E., tłuszcz: 30% W.E.

Należy uwzględnić w diecie: specjalne pieczywo niskobiałkowe, potrawy skrobiowe min. 3 x w tygodniu (kluski, knedle, kopytka)

#### **10 Dieta bogatoresztkowa – Posiłki: 4 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, białko: 10-15% wartości energetycznej (W.E.), węglowodany: 55-60% W.E., tłuszcz: 30% , błonnik min. 50g/dobę, wapń = 1200mg, płyny min. 2l/dobę (w tym woda mineralna 1,5l/dobę)

#### **11 Diety inne:**

*wegetariańska* – **Posiłki: 4 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, ze zwiększoną ilością białka roślinnego (rośliny strączkowe), energia z sacharozy < 10%

*ubogopurynowa (w diecie moczanowej)* - **Posiłki: 4 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, woda mineralna 1,5l/dobę (śniadania, kolacje)

*w nietolerancji i alergiach pokarmowych*- **Posiłki: 4 w ciągu dnia**

Energia: 2000kcal, z wyłączeniem produktów alergizujących (z eliminacją produktów wg zaleceń lekarza): dieta w atopii, dieta w pokrzywce, dieta bezglutenowa (z uwzględnieniem specjalnego pieczywa bezglutenowego)

**12.** Zamawiający nie uwzględnił wszystkich diet stosowanych w żywieniu chorych, które mogą być przez niego zamawiane. Wyżej wymienione diety, mogą zostać wykluczone lub dodane nowe, stosownie do zaleceń indywidualnych i potrzeb Zamawiającego.

**13.** Zamawiający może w trakcie realizacji umowy zgłaszać zmiany dotyczące zaleceń żywieniowych w dietach, wynikające ze wskazań i uwag oddziałów, co nie wpłynie na koszty wyżywienia. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić zmiany.

## VI. INNE ZALECENIA DOTYCZĄCE ŻYWIENIA

### **1. Skład posiłków dla pacjentów dializowanych**

Zestaw posiłku dla jednego pacjenta dializowanego powinien zawierać bułkę z masłem i okładem w składzie:

- bułka kajzerka 1szt - 50g
- masło extra 10g (82% tłuszczu mlecznego),
- wędlina 20g (tylko drobiowa, minimum ..... mięsa *\*kryterium oceny ofert, bez MOM*), naprzemiennie z serem żółtym 20g
- dodatek warzywny (min. 20g): pomidor, sałata, papryka, ogórek świeży, rzodkiewka, szczypiorek

Posiłek dla pacjentów dializowanych powinien być spakowany w jednorazowy woreczek spożywczy.

Dla pacjentów dializowanych Wykonawca ma obowiązek dostarczać co drugi dzień na oddział, herbatę granulowaną lub herbatę ekspresową w torebkach w ilości 100g oraz cukier w ilości 0,5 kg .

### **2. Diety dla dzieci**

Wykonawca zobowiązuje się do:

- przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci z uwzględnieniem zaleceń lekarza pediatry z jak największym urozmaiceniem dań
- uwzględniania 5 x w dekadzie w posiłkach śniadaniowych i 5 x w dekadzie w posiłkach kolacyjnych dwóch różnych okładów do kanapek na bazie pełnowartościowego białka, o łącznej gramaturze min. 50g (np. ser biały + wędlina, ser żółty + wędlina)
- uwzględniania w jadłospisach dla dzieci, produktów i dań z ograniczeniem lub wykluczeniem w składzie tłuszczów trans oraz syropu glukozowo-fruktozowego, np. zamiast ciastek piekarniczych, wafelków itp. na podwieczorki należy planować posiłki przygotowywane na bieżąco, jak racuszki z owocami (dieta podstawowa) - min. 1 x w dekadzie, naleśniki – min. 1 x w dekadzie, ryż na sypko z musem jabłkowym – 1 raz w dekadzie
- planowania w jadłospisach owoców sezonowych, min. 1 x w dekadzie, w okresie czerwiec-wrzesień: czereśnie, truskawki, arbuzy, brzoskwinie, nektarynki, śliwki, gruszki
- planowania kakao na mleku do posiłku kolacji (zamiast herbaty), min. 3 x w dekadzie

### **3. Diety w Oddziale Geriatrii i Przewlekle Chorych oraz w Oddziale Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego**

Wykonawca zobowiązuje się do:

- uwzględniania w doborze takich produktów, które nie stanowią ograniczenia w spożywaniu przez pacjentów, tj. drobno startych surówek, gotowanych/pieczonych owoców lub musów, rozdrobnionych warzyw do kanapek i past

### **4. Diety w Oddziale Geriatrii i Przewlekle Chorych oraz w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Onkologii**

- planowania w II śniadaniu zawsze dodatku białkowego

### **5. Diety indywidualne zlecone przez lekarza**

W celu uniknięcia pomyłek przy wydawaniu, Wykonawca zobowiązuje się do oddzielnego pakowania i opisywania pojemników z potrawami, dla diet indywidualnych wg specjalnych zaleceń lekarza

#### **6. Dopajanie pacjentów**

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia płynów dla dopajania pacjentów (oprócz napojów uwzględnionych w jadłospisie), tzn. Wykonawca będzie dostarczać herbatę granulowaną lub herbatę ekspresową w torebkach i cukier jeden raz w tygodniu na każdy z oddziałów, wg rozdzielnika dostarczonego przez Zamawiającego. Szacunkowe łączne ilości w miesiącu to: 11 kg herbaty i 50 kg cukru.

#### **7. Pacjenci przyjmowani na oddziały w godzinach wieczornych**

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia stałego zapasu sucharów bez cukru, na każdy z oddziałów w ilości 1 szt. opakowania = 300g, dla pacjentów przyjętych w godzinach wieczornych. Uzupełnianie produktu realizowane będzie, wg zużycia i zapotrzebowania zgłoszonego przez oddziały - szacunkowo 15 kg rocznie.

#### **8. Woda mineralna**

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wody mineralnej niegazowanej:

- na oddziały diabetologii dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych (zamiast kompotu) w ilości 1,5 l/os/dobę (opakowania-5 l i inne )

- inne oddziały (dla diet indywidualnych według zaleceń lekarza)

Zamawiający szacuje zapotrzebowania na wodę w ilości łącznie ok. 50 osób/dziennie.

9. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać za odpłatnością posiłki na oddziały dla opiekunów dzieci hospitalizowanych w SPWSZ, oraz umieszczenia informacji o kosztach i sposobach zamawiania posiłków, w wyznaczonym przez Pielęgniarkę Oddziałową miejscu.

10. Na zlecenie Zamawiającego, w przypadkach uzasadnionych, Wykonawca dostarczy pacjentowi posiłki w pojemnikach jednorazowych wraz z kompletem jednorazowych sztućców.

### **VII. JADŁOSPISY**

1. Jadłospisy dekadowe (dziesięciodniowe), będą dostarczane przez Wykonawcę do Koordynatora ds. Żywienia SPWSZ, w celu ich zatwierdzenia, najpóźniej na 5 dni robocze przed rozpoczęciem dekady. Przy czym pierwszy jadłospis dekadowy Wykonawca przedstawi najpóźniej w dniu podpisania umowy.

2. Każda zmiana w zatwierdzonym jadłospisie może nastąpić w uzgodnieniu z Działem Żywienia SPWSZ i będzie akceptowana w wyjątkowych przypadkach, np. w wyniku awarii sprzętu, braku dostawy towaru itp. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw.

3. Dietetyk Wykonawcy będzie układał jadłospisy dekadowe dla diet: podstawowej, łatwostrawnej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych, dziecięcych. Jadłospisy dekadowe powinny zawierać wartość kaloryczną i odżywczą (białka, tłuszcze, węglowodany), na każdy dzień dekady. W przypadku diet

indywidualnych (zleconych przez lekarzy) oraz dla diet wskazanych przez Zamawiającego Wykonawca będzie dostarczał jadłospisy dzienne ze szczegółowym wykazem wartości odżywczej, tzn. energii, zawartość białek, tłuszczów, węglowodanów witamin, składników mineralnych np. dieta niskosodowa – zawartość sodu, dieta niskopotasowa – zawartość potasu, dieta bogatoresztkowa – zawartość błonnika, itp.

**4.** Jadłospisy dzienne (powstałe na bazie zatwierdzonych jadłospisów dekadowych) mają być dostarczone przez Wykonawcę do Działu Żywienia SPWSZ najpóźniej w poprzedzający dzień roboczy do godz. 9.00. Zamawiający wymaga od Wykonawcy planowania i przedstawiania Zamawiającemu jadłospisów dziennych dla każdej z diet.

**5.** Wykonawca zobowiązuje się do oznaczania w dziennych jadłospisach alergenów zawartych w potrawach i produktach spożywczych.

Zamawiający wymaga, aby w jadłospisach dziennych Wykonawca poza gramaturą produktu/potrawy wskazywał ilość sztuk przewidzianych dla pacjenta, np. kotlet mielony 100g (1szt), chleb razowy 60g (2 kromki)

**6.** Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania w codziennych jadłospisach produktów ze wszystkich 12 grup produktów spożywczych, uwzględniania w nich różnorodności, sezonowości i kolorystyki.

**7.** Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków świeżych, z bieżącej produkcji dziennej, bez konieczności dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala.

Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów i potraw z proszku, a także planowania w jadłospisach mortadeli, konserw, sztucznego miodu, ryby pangii oraz ryb pod postacią paluszków i kostek, a także wykorzystywania suszu warzyw (z wykluczeniem natki pietruszki i koperku – w okresie zimowym), produktów seropodobnych, czekoladopodobnych i zawierających MOM (mięso oddzielone mechanicznie).

Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu etykiety produktów, które zostały użyte do produkcji posiłków.

**8.** Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania w jadłospisach świątecznych np. Wigilia, Boże Narodzenie, Tłusty Czwartek, Wielki Piątek, Wielkanoc, Środa Popielcowa oraz w jadłospisach okolicznościowych dla dzieci: Zajączek, Dzień Dziecka Mikołajki, potraw wywodzących się z tradycyjnej kuchni polskiej m.in.: barszcz czerwony, pierogi, ryba po grecku, kapusta postna, biała kiełbasa, żur wielkanocny, wyroby cukiernicze, itp.

**9.** Wykonawca zobowiązuje się w terminie 15 dni od dnia zawarcia umowy opracować oraz przedłożyć do akceptacji Koordynatora ds. Żywienia SPWSZ, Zbioru Receptur Potraw wykorzystywanych w produkcji. Receptura potrawy powinna zawierać: wykaz wszystkich istotnych z punktu widzenia wartości odżywczych składników, ich ilość, wielkość porcji jednostkowej (masę gotowej do spożycia porcji) oraz wartość kaloryczną i rodzaj zawartych alergenów. Zamawiający wymaga uzupełniania i dostarczania na bieżąco wykazu potraw i składu nowych dań. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia, czy potrawy sporządzane są zgodnie z recepturami.

**10.** Zamawiający wymaga od Wykonawcy realizacji jadłospisów zatwierdzonych przez Dział Żywienia SPWSZ, a szczególnie zgodności ze Zbiorem Receptur Potraw.

**11.** Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania autoryzowanych jadłospisów dziennych na oddziały, łącznie z dostawą pierwszego posiłku w danym dniu. Oddziały, które posiadają dwa piętra lub są rozmieszczone na dwóch skrzydłach kondygnacji, otrzymają jadłospisy w ilości 2 szt.

## **VIII. PERSONEL WYKONAWCY – WYMAGANIA, SZKOLENIA, BADANIA, UBIÓR**

**1.** Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia, dostatecznie licznego, odpowiednio przeszkolonego i wykwalifikowanego personelu, odpowiedzialnego za produkcję i transport posiłków do kuchенок oddziałowych.

**2.** Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia, dietetyka z wykształceniem kierunkowym. Dietetyk Wykonawcy będzie pełnił nadzór nad planowaniem, prawidłowym przygotowywaniem i pakowaniem posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem oddziałów na diety oraz zgodnie z aktualnymi wytycznymi IŻŻ. Dietetyk Wykonawcy będzie współpracował bezpośrednio z Działem Żywienia SPWSZ.

**2.3.** Zamawiający wymaga, aby nadzór dietetyka Wykonawcy był zapewniony codziennie w godz. 7:00-15:00, także w soboty, niedziele i święta.

**3.** Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia osoby nadzorującej - kierownika/koordynatora usługi, która będzie osobą do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym. Osoba ta powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie w nadzorze nad pracownikami. Zamawiający wymaga wyznaczenia takiej osoby na piśmie z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru służbowego telefonu komórkowego.

**3.1.** Zamawiający wymaga, aby kierownik/koordynator usługi, był obecny na terenie Zamawiającego w dniach pn-pt w godz. 7:00-15:00, a w razie jego nieobecności Zamawiający wymaga pisemnego wyznaczenia osoby zastępującej.

**4.** Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zatrudnionemu personelowi:

- szkoleń w zakresie przestrzegania zasad higieny i zapobiegania zakażeniom
- szkoleń w zakresie przestrzegania przepisów BHP
- szkoleń stanowiskowych
- szkoleń z zastosowania diet leczniczych

**4.1.** Zamawiający wymaga, aby szkolenia były okresowo powtarzane, przynajmniej jeden raz na 6 miesięcy. Zakres szkolenia wraz z listą uczestników, należy udostępnić do wglądu Koordynatora ds. Żywienia SPWSZ.

**5.** Personel Wykonawcy musi posiadać badanie kału na nosicielstwo Salmonella Shigella z wpisem do książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli dokumentów w tym zakresie.

**6.** Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia pracownikom realizującym przedmiot zamówienia jednolitych, estetycznych ubrań roboczych i specjalistycznego obuwia (zgodnie z

rodzajem wykonywanej pracy na danym stanowisku, dotyczy również kierowców transportujących posiłki do oddziałów). Ponadto Wykonawca zapewni pracownikom środki ochrony osobistej: jednorazowe: czepki, fartuchy, rękawice. Odzież, obuwie i środki ochrony osobistej mają zagwarantować pracownikowi Wykonawcy, realizowanie usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP, sanitarno-higienicznymi, itp. Wykonawca zagwarantuje pracownikowi taką ilość odzieży ochronnej, która umożliwi wymianę, ale nie mniej niż dwa komplety. Pranie odzieży roboczej pracowników należy zabezpieczyć zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi w pralni chemicznej i odbywać się ma będzie na koszt Wykonawcy. Wykonawca ma obowiązek 1 x na pół roku przedstawić zestawienie oddawanej do pralni odzieży roboczej.

**7.** Zamawiający wymaga, aby pracownicy Wykonawcy mający w trakcie trwania umowy, kontakt z oddziałami SPWSZ (kierownik, dietetyk, kierowca), posiadali w widocznym miejscu identyfikator z logiem Wykonawcy. Zobowiązuje się pracowników Wykonawcy (kierowcy transportujący posiłki do oddziałów) do zakładania odzieży ochronnej przy wejściu na oddziały szpitala.

**8.** Pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do dbałości o swój wygląd i taktowne zachowanie podczas wykonywanej pracy.

**9.** Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i finansowej za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy oraz zobowiązany jest do ubezpieczenia własnego i mienia od zdarzeń losowych oraz kradzieży z włamaniem.

**10.** Zamawiający wymaga, aby personel Wykonawcy zobligowany był do zachowywania tajemnicy służbowej związanej z realizacją usługi.

## **IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŚRODKA TRANSPORTU DO PRZEWOZU POSIŁKÓW DO ODDZIAŁÓW SPWSZ**

**1.** Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia środka transportu, odpowiednio przystosowanego do przewozu żywności i spełniających wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

**2.** Samochód do przewozu posiłków musi być dopuszczony do ruchu drogowego i przystosowany do transportu żywności, w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami określonymi przez Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19.XII.2002r. (Dz.U. Nr 21 poz. 179) w sprawie wymagań sanitarnych, dotyczących środków transportu żywności i ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.171, poz.1225 z późn. zmianami) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

**3.** Środek transportu musi być wykonany z materiałów umożliwiających dezynfekcję i mycie. Procesy dezynfekcji środka transportu muszą być przeprowadzane po każdym przewozie pojemników i odnotowywane w dokumentacji (data, godzina wykonania czynności, rodzaj środka dezynfekcyjnego, podpis osoby wykonującej dezynfekcję).



Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do w/w dokumentacji.

4. Podczas rozwożenia posiłków Wykonawca zobowiązany jest do poruszania się na terenie Szpitala zgodnie z obowiązującymi przepisami i znakami ruchu drogowego. Samochód należy oznakować tabliczką „Żywność” oraz logo firmy.

## **X. DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DO KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH**

1. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki wyprodukowane w kuchni Zamawiającego do kuchenek oddziałowych. Obecnie Zamawiający dysponuje obecnie 23 kuchenkami oddziałowymi rozmieszczonymi w 7 budynkach (załącznik nr 1.2 do SIWZ).

2. Zamawiający zastrzega, że w czasie trwania umowy może nastąpić zmiana nazw komórek/oddziałów, ich łączenie, likwidacja lub powołanie nowych, zmiana ich lokalizacji, liczby hospitalizowanych pacjentów, itp. O dokonywanych zmianach Zamawiający będzie informował wykonawcę na bieżąco, a Wykonawca zobowiązany będzie do dokonywania stosownych zmian w realizacji usługi i rozliczeniach. W przypadku zmian planowanych będą one zgłaszane Wykonawcy w formie pisemnej, najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed datą jej wprowadzenia. W sytuacjach awaryjnych, w czasie najkrótszym jak to możliwe.

3. Zamawiający wymaga, aby produkty spożywcze/posiłki pakowane były odrębnie dla każdego z oddziałów.

4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do oddziałów SPWSZ w czystych, suchych, estetycznych i szczelnie zamkniętych pojemnikach, zabezpieczonych przed wylaniem, które zapewnią bezpieczeństwo, zachowanie właściwej temperatury i odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych przewożonej żywności, obowiązujących w zbiorowym żywieniu. Sprzęt musi być dopuszczony do przewozu i kontaktu z żywnością (posiadać atest PZH).

Pojemniki z żywnością w chwili transportu, powinny mieć załączoną pisemną informację

- nazwa oddziału

- ilość porcji

5. Wydawanie posiłków w oddziałach bezpośrednio do pacjenta odbywać się będzie za pośrednictwem pracowników Zamawiającego.

6. Zamawiający wymaga dostarczania posiłków do kuchenek oddziałowych w godzinach:

I śniadania i II śniadania w godz.: 7:00 – 8:00

obiady w godz.: 11:45 – 13:15

podwieczorki w godz.: 14:30 – 15:30

kolacje w godz.: 16:00 – 17:00

kanapki dla pacjentów dializowanych:

- I zmiana - na godz. 10:00

- II zmiana na godz. 16:00

Zamawiającym wymaga uzgodnienia z Działem Żywienia SPWSZ kolejności dostaw posiłków z Kuchni Centralnej do poszczególnych oddziałów SPWSZ.

Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania ustalonych godzin transportu posiłków, z Kuchni Centralnej do poszczególnych oddziałów SPWSZ.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin dostarczania posiłków, w zależności od potrzeb oddziałów.

## **XI. ZBIERANIE Z ODDZIAŁÓW PUSTYCH POJEMNIKÓW PO POSIŁKACH**

1. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników gastronomicznych (GN) i pojemników transportowych z kuchенок oddziałowych, nie wcześniej niż po zakończeniu przez Zamawiającego dystrybucji w oddziałach, tj:

- po I śniadaniu i II śniadaniu w godz. 9:00 - 10:00
- po obiedzie w godz. 14:00 – 15:00
- po podwieczorku i kolacji w godz. 17:30 – 18:30

2. Wykonawca zobowiązuje się do mycia i dezynfekcji zarówno pojemników transportowych jak i pojemników gastronomicznych (GN), w zmywalni centralnej na terenie kuchni Zamawiającego. Zamawiający wymaga, aby proces mycia i dezynfekcji pojemników transportowych, odbywał się po każdym zwiezieniu pojemników z oddziałów. Wykonawca ma obowiązek posiadać instrukcję mycia i dezynfekcji w/w sprzętu. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu.

## **XII. WYMAGANIA W ZAKRESIE TEMPERATURY, ESTETYKI POSIŁKÓW**

1. Zamawiający wymagać będzie, aby temperatura transportowanych do oddziałów posiłków i potraw wynosiła:

Zupa: minimum 75 °C

II danie: minimum 65 °C

Napoje gorące (herbata, kawa, kakao): minimum 75°C

2. Zamawiający wymaga, aby w okresie letnim, przy temperaturze zewnętrznej powyżej 24°C, Wykonawca odpowiednio zabezpieczył transport potraw serwowanych na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy), wykorzystując do przewozu termoporty termoizolacyjne.

3. Zamawiający wymaga przestrzegania przez Wykonawcę estetycznego przygotowania posiłków np. dekorowania potraw zieleniną: natką pietruszki, koperkiem, szczypiorkiem.

4. Zamawiający wymaga od Wykonawcy uzupełnienia brakujących wózków bemaowych we wskazanych oddziałach według załącznika nr 1.1 do SIWZ

## **XIII. PROCEDURA SKŁADANIA ZAPOTRZEBOWANIA NA POSIŁKI I ICH ROZLICZANIE**

1. Od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy) Wykonawca przygotowuje posiłki na podstawie relewy obiadowej, czyli całodziennego zapotrzebowania żywieniowego

z poszczególnych oddziałów. Dział Żywienia SPWSZ - przekazuje relewy Wykonawcy do godziny 9:00.

**1.1) korekty do obiadu** - do godziny 10:45 oddziały zgłaszają pisemnie do Działu Żywienia SPWSZ korekty do stanu chorych tj.: doprowadzanie, wyprowadzanie lub zamiany diet

**1.2) korekty do kolacji** - do godziny 14:00 oddziały zgłaszają pisemnie do Działu Żywienia SPWSZ korekty do stanu chorych tj.: doprowadzanie, wyprowadzanie lub zamiany diet

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zaprowadzania pacjentów przyjętych na oddział po godz. 14:00.

**1.3) korekty w godz. 14:00-16:30** oddziały zgłaszają pisemnie bezpośrednio u Wykonawcy (budynek „O”, pomieszczenie wydawania śniadań i kolacji) tylko doprowadzania pacjentów

**1.4) korekty do śniadania** - do godziny 7:15 oddziały zgłaszają pisemnie bezpośrednio u Wykonawcy (budynek „O”, pomieszczenie wydawania śniadań i kolacji) doprowadzania pacjentów lub inne zmiany za zgodą Wykonawcy

**2.** W sobotę, niedzielę i święta Wykonawca przygotowuje i wydaje posiłki na podstawie stanu chorych z ostatniego dnia roboczego. Ruch chorych w soboty, niedziela i święta zgłaszany jest pisemnie przez oddziały z zachowaniem godzin zawartych w pkt. 1.1-1.4, bezpośrednio u Wykonawcy (budynek „O”, pomieszczenie wydawania śniadań i kolacji)

**2.1.** Wykonawca jest zobowiązany przekazać do Działu Żywienia SPWSZ pisemnie zgłaszany ruch chorych z dni wolnych od pracy, w pierwszym dniu roboczym do godz. 8.00.

**3.** Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć do Koordynatora ds. Żywienia SPWSZ, szczegółowe zbiorcze miesięczne zestawienie ilości wydanych posiłków, w rozbiciu na poszczególne oddziały w tym : śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje. Miesięczne zestawienie zbiorcze zostanie potwierdzone protokołem zgodności przez Koordynatora ds. Żywienia - przedstawiciela Zespołu ds. Jakości Żywienia i wówczas będzie podstawą do rozliczenia kosztów usługi świadczonej przez Wykonawcę.

#### **XIV. SPRZĘT I POMIESZCZENIA**

**1.** Do realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający przekazuje Wykonawcy do odpłatnego korzystania pomieszczenia: kuchni, magazynów, wydawalni, zmywalni, obieralni wraz z wyposażeniem (Załącznik nr 1.4 do SIWZ- wykaz pomieszczeń i sprzętu)

**2.** Zamawiający wymaga, aby posiłki były przygotowywane w pomieszczeniach kuchni dzierżawionych od Zamawiającego, i nie dopuszcza dostarczania pacjentom Szpitala posiłków, przygotowywanych poza siedzibą Zamawiającego.

**3.** Zamawiający nie dopuszcza bez zgody Zamawiającego wykorzystywania pomieszczeń kuchni do świadczenia usług żywienia na rzecz podmiotów trzecich (tj. przygotowywania posiłków w celu ich wywiezienia na zewnątrz Szpitala)

**4.** Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania pomieszczeń, instalacji i sprzętu w stanie zdatnym do umówionego użytku. Wykonawca zobowiązany jest do dokonywania bieżących napraw i konserwacji sprzętu oraz instalacji, a także ewentualnego doposażenia brakującego

lub zużytego sprzętu i urządzeń, we własnym zakresie i na własny koszt. Doposażenie i montaż sprzętu oraz ingerencje w systemy instalacji z tym związane, możliwe są po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.

Wszelkie ingerencje w pomieszczenia i instalacje, nie mogą mieć wpływu na funkcjonowanie Szpitala i muszą być wykonywane w uzgodnieniu i pod nadzorem firmy, zajmującej się obsługą techniczną Szpitala.

Wykonawca zobowiązany jest ponosić koszty badań sprzętu, które są wymagane przepisami.

**5.** Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za przekazane mienie w kuchni wskazane w protokole odbiorczym i zobowiązuje się je zwrócić Zamawiającemu w ilości i stanie technicznym, jak w dniu przyjęcia, z uwzględnieniem zużycia z normalnej eksploatacji.

**6.** Wykonawca zobowiązany jest zorganizować transport posiłków do kucharek oddziałowych w taki sposób aby nie uszkodzić mienia Zamawiającego oraz nie utrudniać ruchu na terenie Szpitala. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za wszystkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy w trakcie realizacji umowy.

**7.** Wykonawca będzie korzystał ze sprzętu powierzonego przez Zamawiającego, a także we własnym zakresie zapewni wszelki niezbędny do wykonania zadania sprzęt, na czas obowiązywania umowy.

**8.** Wskazaniem jest, aby Wykonawca ubiegający się o przedmiotowe zamówienie dokonali wizji lokalnej pomieszczeń, w celu zapoznania się samodzielnie z ich stanem, pozostającym w nich wyposażeniem i na tej podstawie dokonali ustalenia sprzętu, którego uzupełnienie będzie według nich niezbędne do realizacji usługi zgodnie z wszelkimi wymogami Zamawiającego.

**9.** Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia kuchni w taką ilość pojemników gastronomicznych wraz ze szczelnymi pokrywkami, która będzie odpowiednia, aby czyste i osuszone mogły być wykorzystywane do ponownego użycia, a tym samym zapewni ciągłość i prawidłowość procesu dystrybucji. Uszkodzone pojemniki i pokrywki Wykonawca będzie wymieniał na bieżąco we własnym zakresie i na własny koszt.

**10.** W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków Wykonawca zapewni brakujące wózki bemarowi, w oddziałach wskazanych przez Zamawiającego w załączniku nr 1.1 do SIWZ.

**11.** Wózki bemarowe, które Wykonawca uzupełni, powinny być dostosowane do wielkości oddziału (jak również wielkości pomieszczenia kuchennego, dwu-lub trzykomorowe), być zwrotne, w miarę możliwości lekkie (aby nie stawały oporu pracownikom kucharek w trakcie przemieszczania), powinny posiadać półkę do transportu talerzy i sztućców. Zamawiający wymaga zabezpieczyć kucharki oddziałowe w w/w sprzęt od pierwszego dnia realizacji umowy.

## **XV. MONITORING-PRZESTRZEGANIE PRZEPISÓW, KONTROLA REALIZACJI USŁUGI SPRAWOWANA PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków, a w szczególności:
  - a) kontroli personelu w zakresie m.in: posiadania aktualnych książeczek do celów sanitarno-epidemiologicznych (uchybień w w/w zakresie skutkują niedopuszczeniem pracownika, którego te uchybień dotyczą, do wykonania czynności objętych przedmiotem zamówienia), odbycia wymaganych szkoleń, kontroli czystości ubrań ochronnych, w których świadczona jest usługa, czystości mikrobiologicznej rąk personelu - pobierania wymazów, itp.
  - b) kontroli środków transportu w zakresie m.in.:
    - czystości na zewnątrz i wewnątrz pojazdu
    - prowadzenia dokumentacji mycia i dezynfekcji auta (również prowadzenie ewidencji mycia auta na myjni samochodowej) itp.
  - c) kontroli miejsc przygotowywania posiłków i magazynowania towarów  
W zakres czynności kontrolnych wchodzi m.in.:
    - sprawdzanie stanu sanitarnego i czystości pomieszczeń, wyposażenia (maszyn, urządzeń, sprzętu)
    - pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych ze środowiska kuchni  
kontrola warunków magazynowania towarów w szczególności:
      - w lodówkach/zamrażarkach (w kuchni, w pomieszczeniu wydawalni, w magazynach) nie należy przechowywać towaru w opakowaniach zbiorczych, transportowych
      - w magazynie produktów sypkich należy szczelnie zabezpieczać otwarte opakowania, zwłaszcza worki
    - kontrola parametrów magazynowania towarów
    - kontrola jakości, ilości, dat ważności i składu artykułów spożywczych magazynowanych i przeznaczonych do produkcji posiłków, w zakresie zgodności ze Zbiorem Receptur Potraw i ilością zaprowiantowanych pacjentów (w przypadku jakichkolwiek niezgodności muszą one być niezwłocznie uzupełnione/wymienione/wycofane z magazynów, etapu produkcji lub dostawy)
    - kontrola zapisów wymaganych dokumentacją HACCP
    - kontrola zaopatrzenia magazynu chemicznego w środki niezbędne do realizacji usługi
  - d) kontroli posiłków w kuchni w zakresie m.in.:
    - temperatury posiłków
    - gramatury porcji (w tym deklarowana wielkość jaj)
    - jakości potraw: smaku, zapachu, konsystencji, zawartości mięsa w wędlinach (z uwzględnieniem ilości deklarowanych)  
Kontrola będzie dokonywana z udziałem przedstawiciela Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy.
  - e) udokumentowania źródła pochodzenia produktów (*\*kryterium oceny ofert*)
  - f) nadzoru nad funkcjonowaniem systemu jakości (HACCP)
  - g) udostępnienia kopii protokołów pokontrolnych wystawionych przez instytucje zewnętrzne

- Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie wybranej diety, w celu dokonania kontroli organoleptycznej posiłków.
  - Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt i we własnym zakresie, do przeprowadzania dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji udostępnionych do wykonywania usługi pomieszczeń w budynku „O”, z częstotliwością zgodną z obowiązującymi przepisami, uchwałą Rady Miasta Szczecin i w razie potrzeby. Kopie protokołów z przeprowadzonych przez firmy specjalistyczne czynności oraz sposób monitorowania potrzeb i ich realizacji w tym zakresie, Wykonawca będzie przedkładać do wglądu Zamawiającemu.
  - Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia wykonania czynności kontrolnych organom z zewnątrz. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w zakresie prowadzonej działalności przed instytucjami kontrolującymi, w tym przed Państwową Powiatową Inspekcją Sanitarną.
  - Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest w ciągu 2 dni roboczych po przeprowadzonej kontroli Inspekcji Sanitarnej, do przedłożenia Koordynatorowi ds. Żywienia - przedstawicielowi Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ, kopii protokołu kontroli, z poświadczeniem zgodności z oryginałem.
  - Wszelkie zalecenia Inspekcji Sanitarnej dotyczące stanu sanitarno-epidemiologicznego urządzeń i pomieszczeń w kuchni, są w gestii Wykonawcy. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność za należyte wykonanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym.
2. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia wykonania czynności organom kontroli wewnętrznej. Osobami uprawnionym ze strony Zamawiającego do kontroli, nadzoru w/w parametrów oraz wystawiania protokołów zgłoszenia dostawy towaru niepełnowartościowego/usługi wykonanej niezgodnie z umową są:
    - a) Dietetyk SPWSZ oraz Koordynator ds. Żywienia - przedstawiciel Zespołu ds. Jakości Żywienia SPWSZ
    - b) Zespół Kontroli Zakazań Szpitalnych
    - c) Pielęgniarki Oddziałowe/Koordynujące
  3. Zamawiający zastrzega sobie także prawo do kontroli interwencyjnych mających związek ze skargami pacjentów, zatruciami, itp. zgłaszanymi przez Pielęgniarki Oddziałowe. W trakcie kontroli Zespół Kontroli Zakazań Szpitalnych ma prawo badania czystości mikrobiologicznej ze środowiska i z rąk personelu. W przypadku uzyskania wyników pozytywnych, kosztami za całość badań zostanie obciążony Wykonawca.
  4. Zamawiający 2 x w roku, zastrzega sobie prawo kontroli planowej w zakresie przestrzegania zasad sanitarno-epidemiologicznych. W przypadku wątpliwości co do przestrzegania zasad sanitarno-epidemiologicznych, Zespół Kontroli Zakazań Szpitalnych ma prawo do wykonywania wrywkowych kontroli czystości mikrobiologicznej urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością, powierzchni,

ruk personelu Wykonawcy, oraz środka lokomocji transportującego posiłki. Kosztami powyższych badań zostanie obciążony Wykonawca. W przypadku dodatniego wyniku badań czystościowych, częstotliwość badań będzie odpowiednio większa.

5. Wykonawca zobowiązany jest do postępowania zgodnie z obowiązującą ustawą o odpadach w zakresie gospodarki odpadami. Wykonawca ma obowiązek posiadać podpisaną umowę na odbiór odpadów komunalnych, z upoważnioną do tego firmą i do dnia podpisania umowy, przedłożyć Zamawiającemu dokument poświadczający jej posiadanie.
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na wszystkich etapach produkcji i transportu posiłków przestrzegał:
  - zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarno-Epidemiologicznej
  - zaleceń Państwowej Inspekcji Pracy
  - zaleceń służb p.poż
  - przepisów BHP
  - wszelkich wewnętrznych zarządzeń i procedur Zamawiającego, które Zamawiający udostępni Wykonawcy w dniu podpisania umowy.

## **XVI. ZAGADNIENIA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE**

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na wszystkich etapach produkcji i transportu posiłków:
  - zachowywał odpowiednie standardy higieniczne zgodne z: HACCP, zasadami GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej), GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej)
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać do dnia podpisania umowy aktualne certyfikaty : certyfikat potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP oraz zaświadczenie niezależnego podmiotu, zajmującego się poświadczaniem zgodności działań Wykonawcy, z normami jakościowymi ISO 9001:2015-10 lub równoważnymi oraz decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na dopuszczenie pojazdów do przewozu posiłków.
3. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw, wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z aktualnymi przepisami prawa, określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do niej, w okresie trwania umowy.
4. Zamawiający wymaga wykorzystywania w kuchni min. 1 x w miesiącu profesjonalnej maszyny myjącej, w celu utrzymania bieżącej czystości posadzki.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w kuchni profesjonalne preparaty myjąco-dezynfekujące zgodne z wytycznymi Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych SPWSZ:
  - dezynfekcja odpływów, wylewek kranowych, krater ściekowych - preparat na bazie chloru. Zakres działania: B, V, G, Tbc w czasie 15 minut
  - dezynfekcja rąk – preparat na bazie etanolu, zawierający substancje nawilżające i natłuszczające. Zakres działania: B, V, F, Tbc, HBV, HCV, HIV, Rota, Noro, Adeno, Polio

- do mycia i dezynfekcji podłóg – preparat nie zawierający aldehydów i czwartorzędowych związków amonowych. Zakres działania: B, V, G, Tbc w czasie 15 minut

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w kuchni:

- profesjonalne środki do zmywarko-wyparzarki (myjący, środek konserwujący, nabłyszczający)
- mopy do mycia podłogi (ich dezynfekcję i pranie w profesjonalnej pralni)
- płyn do mycia naczyń
- ściereczki jednorazowego użytku
- mydło w płynie do rąk
- rękawiczki jednorazowego użytku
- ręczniki papierowe
- papier toaletowy, itp

6. Wykonawca ma obowiązek 1 x na pół roku przedstawić:

6.1) zużycie środków dezynfekcyjnych, w tym preparatów do mycia i dezynfekcji rąk i rękawic jednorazowych

6.2) zestawienie oddawanej do pralni odzieży roboczej

Do zestawienia należy dołączyć średnią liczbę osób realizujących usługę w ciągu dnia i przekazać je do Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

7. Wykonawca ma obowiązek dwa razy do roku przeprowadzić szkolenia wszystkich pracowników z zakresu higieny rąk. Listy osób przeszkolonych należy dostarczyć do Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

## **XVII. REKLAMACJE**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności:

- a) różnicy w rodzaju lub liczbie posiłków dostarczonych do Zamawiającego a zamówieniem z oddziału
- b) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części)
- c) dostarczenie posiłku niezgodnego z zatwierdzonym jadłospisem
- d) rozlania lub wysypania posiłku
- e) dostarczenia posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.)
- f) dostarczenia produktów o złej jakości lub przeterminowanych

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności w realizacji usługi, w sytuacjach przytoczonych m.in. powyżej, Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do natychmiastowej reakcji i w ciągu 30 minut od chwili zgłoszenia, do usunięcia nieprawidłowości i uwag (np.: uzupełnienia, wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich pełnowartościowymi, dobrymi jakościowo posiłkami)

Reklamacje będą składane przez oddziały telefonicznie na numery telefonu:

9562 pokój dietetyczek i kierownika



## 9563 wydawalnia śniadań i kolacji

Rozstrzygnięcie reklamacji musi nastąpić niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 30 minut od chwili jej zgłoszenia. Brak reakcji ze strony Wykonawcy, w czasie, o którym mowa, będzie traktowane jako uznanie reklamacji za zasadną oraz będzie stanowiło podstawę do sporządzenia protokołu dostawy towaru niepełnowartościowego/usługi wykonanej niezgodnie z umową, a tym samym do naliczenia kary umownej za wadliwie wykonaną usługę.

Osobami uprawnionymi do wystawiania protokołów są:

- Pielęgniarki Oddziałowe/Koordynujące
- Koordynator ds. Żywienia/Dietetyk SPWSZ w Szczecinie

Protokoły najszybciej jak to możliwe, nie później jednak niż po upływie 5-ciu dni roboczych będą przekazywane przez Koordynatora ds. Żywienia wskazanemu przez Wykonawcę pracownikowi, upoważnionemu w umowie do ich podpisywania.