**Część B.2 – Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia**

Dotyczy:

**PRZYGOTOWYWANIE CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW
DLA PACJENTÓW Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH
ORAZ ICH DOSTARCZANIE DO CENTRALNEGO SZPITALA KLINICZNEGO UM W ŁODZI**

**Specyfikacja – dla budynku A-1 ul. Pomorska 251 w Łodzi**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest całodobowe wyżywienie pacjentów Centralnego Szpitala Klinicznego Uniwersytetu Medycznego w Łodzi – Centrum Kliniczno-Dydaktycznego
 w formie cateringu zwane dalej usługą.
2. Zamawiający wymaga dostarczenia posiłków do Szpitala w okresie 12 m-cy. Planowany termin realizacji umowy od 01.11.2020 r. do 31.10.2021 r.
3. Świadczenie usług polega na przygotowaniu, dostawie i dystrybucji całodziennych posiłków dla hospitalizowanych pacjentów (do łóżka pacjenta) w tym:
* posiłków przygotowywanych zgodnie z obowiązującymi u Zamawiającego dietami (Załącznik nr B.2.1)
* posiłków dla dietetycznych pacjentów ze wskazaniem diety specjalistycznej
* posiłków nietypowych (w zależności od potrzeb) wg indywidualnych preferencji pacjentów (np. związanych z wyznaniem, itp.)
* posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw (np.
w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy)

przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia, w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, jak i wskazań Zamawiającego.

1. Szacunkowa ilość pełnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów w skali rocznej wynosi około 105 000 sztuk. Ilość ta jest jednak uzależniona od ilości przyjętych pacjentów, posiadanych środków finansowych oraz ilości wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia. Na podstawie wymienionych przesłanek, określone szacunkowe ilości mogą ulec zmniejszeniu i zostać zredukowane do faktycznych potrzeb i możliwości, bez prawa dochodzenia roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę. Zamawiający zastrzega możliwość wykorzystania umowy do 75%.
2. Posiłki będą dostarczane na oddziały/kliniki szpitalne w termosach i na wózkach, które stanowią własność Wykonawcy. W obiekcie CKD wymagane są do dystrybucji posiłków wózki typu bemarowego. Termosy muszą być termoizolacyjne, zabezpieczone przed wylaniem, schłodzeniem lub zanieczyszczeniem posiłku, muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Wszystkie posiłki muszą być podzielone na porcje w kuchni Wykonawcy. Masło musi być dostarczane w opakowaniach jednorazowych z czytelną datą ważności na każdym opakowaniu. Na Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii, OIOM Kardiochirurgiczny oraz Izbę Przyjęć posiłki mają być pakowane w jednorazowe trwałe pojemniki termoizolacyjne wraz z jednorazowymi sztućcami.
3. Produkty wydawane do depozytu żywnościowego w Szpitalu, muszą posiadać aktualną, czytelną datę ważności do spożycia, muszą być konfekcjonowane w opakowaniach jednorazowych fabrycznie zamkniętych z czytelną data ważności, produkty te muszą zabezpieczać podstawowe diety (ogólną i cukrzycową). Produkty wydawane do depozytu żywnościowego muszą odpowiadać ceną i kalorycznością porcji kolacyjnej.
4. Depozyt będzie znajdował się w kuchence oddziału/kliniki Zamawiającego lub
w pomieszczeniu udostępnionym dla pracowników firmy cateringowej.

6a. Depozyt w szpitalu na ul. Pomorskiej będzie uzupełniany na bieżąco, stały w ilości 15-20 porcji.

|  |  |
| --- | --- |
| ASORTYMENT | J.M. |
| dżem | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| masło | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| cukier | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| herbata | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| miód | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |
| sery | opakowanie jednorazowe fabrycznie zamknięte z czytelną datą ważności |

Ponadto istnieje zapotrzebowanie na ok. 100 opakowań kleiku suchego rocznie, które są integralną częścią stawki żywieniowej i nie podlegają dodatkowym opłatom.

1. Posiłki muszą być dostarczane 3 razy dziennie na teren szpitala przy ul. Pomorskiej 251
 w poniżej określonych godzinach:

Śniadania 7.30 – 8.00

Obiady 12.00 – 12.30

Kolacje 16.30 – 17.00

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącego ustalania kolejności wydawania posiłków
w poszczególnych klinikach/oddziałach przez upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz do ewentualnych opóźnień w stosunku do harmonogramu w indywidualnych przypadkach (pacjenci po zabiegach).
2. Posiłek czwarty i piąty (według opisu poszczególnych diet) należy wydać przy śniadaniu
i kolacji, bądź 2 godz. po posiłku głównym oraz do rozliczenia kosztu wyżywienia stanowi on integralną część w/w posiłków.
3. Wykonawca nie może łączyć dostaw podstawowych posiłków np. obiadu z kolacją.
4. W obiekcie CKD II śniadanie dla dzieci o godz. 10.00, podwieczorek 15.30-16.00.
5. Naczynia po spożytym posiłku oraz odpady pokonsumpcyjne będą zabierane z terenu klinik najpóźniej do 2 godzin od wydania posiłku.
6. Wykonawca będzie prowadził ewidencję wydanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki, określającą liczbę i rodzaj wydanych posiłków, każdorazowo potwierdzaną przez pracowników Zamawiającego.
7. Posiłki musza być dostarczane do kuchenek oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby. Wykonawca zapewni wystarczającą ilość pracowników posiadających aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych, konieczną do sprawnego wykonania umowy.

Aktualnie ilość osób potrzebna codziennie do obsługi wynosi: 6/7 pracowników Wykonawcy.

Pracownicy Wykonawcy obsługują pacjentów na 6 piętrach według schematu:

- VIII piętro - Rehabilitacja dorośli i dzieci

- VII i I piętro – Nefrologia, Kardiochirurgia, OIOM Kardiochirurgiczny

- VI piętro – Chirurgia, Interna, OIOM

- V piętro – Diabetologia, Elektrokardiologia

- IV piętro – Kardiologia, OIOM Kardiologiczny(ITK)

- III piętro – Ortopedia dorośli i dzieci

- parter – Izba Przyjęć

1. Do zadań pracowników dystrybucji należy:

- dostarczenie posiłków do kuchenek oddziałowych

- podanie do stolika chorego, zebranie i zmycie brudnych naczyń

- sprzątnięcie po posiłkach w salach i kuchenkach oddziałowych oraz w razie potrzeby przy łóżku pacjenta przetarcie stolików, blatów szafek

- w razie potrzeby (pacjent wymagający pomocy lub leżący) umycie kubka i sztućców

- utrzymanie czystości w lodówkach, w których przechowywana jest żywność oraz czynności określonych w Załączniku nr B.2.2.

1. Osoby wydające posiłki nie mogą świadczyć żadnej innej pracy na terenie szpitala.
2. Wykonawca zapewni utrzymanie czystości swoim sprzętem i własnymi środkami czystości. Ilość środków i sprzętu musi być na bieżąco uzupełniana. Wszystkie te czynności muszą być wykonywane zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi mającymi zastosowanie
w szpitalu.
3. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem. Gramatura danego posiłku ma być zgodna z wagą podaną w jadłospisie (gramatura podawana po obróbce termicznej). Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy.
4. Termosy i geny będą zabierane z terenu szpitala niezwłocznie po zakończeniu wydawania posiłków trzy razy dziennie (po każdym posiłku), aby nie zalegały na korytarzach i salach chorych.
5. Mycie i dezynfekcja brudnych termosów, genów oraz wózków bemarowych odbywać się będzie u Wykonawcy zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP (dopuszcza się mycie wózków bemarowych przy Pomorskiej
w wyznaczonym do tego miejscu).
6. Zastawa stołowa (talerze) musi być zabierana z oddziału/kliniki niezwłocznie po zakończonym przez pacjenta posiłku, aby nie zalegała na korytarzach i salach chorych. Mycie i wyparzanie zastawy stołowej po posiłkach będzie odbywało się w kuchenkach oddziałowych przez pracowników Wykonawcy.
7. Stosowane przez wykonawcę środki dezynfekcyjne i detergenty będą podlegały zaakceptowaniu przez pracowników Zamawiającego, ponadto muszą być dopuszczone do powierzchni mającej kontakt z żywnością i posiadać wpis do ewidencji stosowania w jednostkach ochrony zdrowia. W przypadku zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega możliwość zmiany środka dezynfekcyjnego.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmu oraz opakowań jednorazowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Odpady pokonsumpcyjne muszą być zabierane z terenu szpitala co najmniej 2 razy dziennie i nie mogą pozostawać na noc. Odpady pokonsumpcyjne muszą być składowane w pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę (nie mogą być pakowane do pojemników wykorzystywanych przez firmę sprzątającą. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia części (%) kosztów usunięcia odpadów
w danym dniu).
9. Pracownicy Wykonawcy kończący zmianę, mają obowiązek sprawdzić, czy na salach chorych i na korytarzach nie pozostały naczynia i zgłosić pielęgniarce dyżurnej danej kliniki zakończenie pracy.
10. Termosy, geny, pojemniki na żywność, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa muszą być wielokrotnego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu. Zamawiający wymaga jednorazowych sztućców i kubków dla pacjentów nie posiadających własnej zastawy własnej w ilości zabezpieczającej bieżące potrzeby. Zastawa stołowa oraz sztućce muszą być przeznaczone do umieszczenia ich w zmywarce i mikrofalówce, odporne na działanie wysokiej temperatury. Wyjątek stanowią Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii, OIOM Kardiochirurgiczny oraz Izba Przyjęć gdzie posiłki mają być dostarczane w naczyniach jednorazowych. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie CKD na naczynia jednorazowe:

- talerze płaskie ok. 550 szt.

- lunchboxy ok. 550 szt. (część można w porze śniadania i/lub kolacji zamieniać na talerze jednorazowe płaskie – kwestia do uzgodnienia)

- pojemniki na zupę, najlepiej z przykryciem ok. 550 szt.

- kubki ok. 500 szt.

- łyżki ok. 550 szt.

- widelce ok. 400 szt.

- noże ok. 400 szt.

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia tej ilości w zależności od potrzeb.

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić worki na odpady zgodnie z kolorystyką obowiązującą w szpitalu.
2. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania płynności wydawania posiłków w przypadku awarii uniemożliwiającej przygotowanie posiłków przez Wykonawcę. W przypadku niedostarczenia wymaganej liczby posiłków lub posiłków nie nadających się do spożycia, Wykonawca będzie obciążony kosztami zakupu posiłków w innej firmie.
3. Żywienie chorych musi być oparte na dietach takich jak: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa (1500kcal, 2000kcal, 2500kcal), bezglutenowa, niskotłuszczowa, płynna, papkowata, niskocholesterolowa, wysokobiałkowa, wrzodowa, dieta dla dzieci (wszystkie wymienione w załączniku).
4. Dodatki potrzebne w żywieniu niemowląt i małych dzieci oraz pozostałych pacjentów zamawiane są na indywidualne zlecenie oddziału i rozliczane na fakturze.

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa produktu | Gramatura |
| Kleik ryżowy | 160-170g |
| Kaszka ryżowa | 180g |
| Kaszka ryżowo-mleczna | 230g |
| Mleko początkowe | 350g |
| Mleko Junior | 350g |
| Obiadki | 190g |
| Obiadki | 250g |
| Zupki | 190g |
| Deserki owocowe | 125g |
| Deserki owocowe | 190g |
| Jarzynki w słoikach | 125g |
| Soczki | 175ml |
| Woda niskomineralizowana | 1,5l |
| Suchary dietetyczne | 225g |
| Sól kuchenna | 1kg |
| Cukier | 1kg |

1. Wykonawca zobowiązany jest do zakupienia i dostarczenia na oddziały jednorazowych sterylnych butelek typu NUK lub równoważny wraz z niezbędną ilością sterylnych smoczków oraz odrębnego czajnika bezprzewodowego. Ponadto zapewni sprzęt jednorazowy (miseczki, kubki, łyżeczki) przeznaczony do karmienia dzieci. Ilość sprzętu zależna jest od ilości mieszanek oraz ilości karmień i jest różna w zależności od zapotrzebowania oddziałów.
2. Zamawiający nie przewiduje żywienia w oparciu o kuchnię mleczną. Żywienie niemowląt
 i małych dzieci odbywać się będzie w oparciu o mieszanki i dania gotowe (Gerber, Bobovita, Nestle) sporządzone i zawierające środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zatwierdzone przez Instytut Matki i Dziecka.
3. Dopuszcza się możliwość zamawiania diet niewymienionych w Załączniku 1, w przypadku innych zaleceń lekarzy szpitala.
4. Zamawiający wymaga, aby wsad do kotła wynosił nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta.
5. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz wewnętrznymi przepisami zmawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących
i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
7. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) oraz w zakresie wykonywanej usługi,
w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności
z odpowiednimi normami kaloryczności oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
8. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku z godnie
z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r., Nr136, poz.914- t.j. wraz z późn. zm.)
9. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe
u Zamawiającego i pacjentów w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. udowodnione zatrucia pokarmowe z winy Wykonawcy.
10. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i P.POŻ. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie szpitala.
11. Wykonawca wyposaży kuchenki oddziałowe w dozowniki z płynem do rąk, dozowniki
z płynem do odkażania skóry, pojemniki z ręcznikami jednorazowymi oraz pojemniki na odpady (co najmniej jeden pojemnik na kuchenkę). Wykonawca będzie zobowiązany do uzupełniania dozowników na własny koszt preparatami, które muszą zostać zaakceptowane przez przedstawicieli szpitala. Wykonawca będzie również zobowiązany do uzupełniania pojemników ręcznikami papierowymi.
12. Wykonawca zabezpieczy pełną nową zastawę we wszystkich oddziałach.
13. Wykonawca wyposaży kuchenki Zamawiającego na swój koszt:
* **ul. Pomorska (CKD)** w **10** wysokowydajnych zmywarek (w tym jedna zmywarka
o szerokości 50cm), **6** wózków bemarowych trzykomorowych z rozsuwanym górnym blatem, **7** wózków kelnerskich, **10** chłodziarek o pojemności 145-175 l plus **1** chłodziarka przeznaczona na depozyt żywności, **10** kuchenek mikrofalowych, **10** czajników bezprzewodowych plus **1** zapasowy czajnik w razie awarii, min. **1** blender, **11** plastikowych pojemników do przechowywania pieczywa
* termosy, geny, pojemniki na żywność, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa (talerze) muszą być wielokrotnego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu. Zamawiający wymaga jednorazowych sztućców i kubków dla pacjentów nie posiadających własnej zastawy własnej w ilości zabezpieczającej bieżące potrzeby. Wyjątek stanowią Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz OIOM Kardiochirurgiczny, gdzie posiłki mają być dostarczane w naczyniach jednorazowych
* Rozmieszczenie kuchenek:

VIII piętro – 1 kuchenka na oddziale rehabilitacji

VII piętro – 1 kuchenka na oddziale nefrologii

VI piętro – 1 kuchenka na oddziale interny i 1 kuchenka na oddziale chirurgii

V piętro – 1 kuchenka na oddziale diabetologii i 1 kuchenka na oddziale elektrokardiologii

IV piętro – 1 kuchenka na oddziale kardiologii i 1 kuchenka na OIOMie kardiologicznym (KITK)

III piętro – 1 kuchenka na oddziale ortopedii

I piętro – 1 kuchenka na oddziale kardiochirurgii

1. Sprzęt stanowi własność Wykonawcy i będzie przez niego serwisowany oraz utrzymywany
w ruchu we własnym zakresie i na własny koszt (na wypadek awarii wymagamy co najmniej jednego czajnika bezprzewodowego w depozycie w szpitalu).
2. Zamawiający przekaże Wykonawcy w szpitalu CKD przy ul. Pomorskiej: 10 kuchenek oddziałowych z szafkami kuchennymi, pomieszczenie socjalne dla pracowników oraz pomieszczenie na wózki, szatnię dla pracowników.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia na swój koszt wskazanych pomieszczeń socjalnych dla pracowników (np. stolik, krzesła, szafki na ubrania, czajnik) i pomieszczenia na wózki oraz do użytkowania przekazanego sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i oddania po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym. Przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi
w drodze podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.
4. Wykonawca zapewnia termosy i geny pasujące rozmiarowo do wózków kelnerskich oraz bemarów.
5. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt do wykonywania bieżących napraw sprzętu gastronomicznego i wyposażenia.
6. Wykonawca zobowiązany jest w ostatnim dniu obowiązywania umowy (po wydaniu kolacji) do zabrania na własny koszt i we własnym zakresie własnego wyposażenia kuchenek.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytacji kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego w toku wykonywanej umowy w celu sprawdzenia zgodności stanu faktycznego z przedstawionym w ofercie. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wykonywanych usług.
8. Wymagania dotyczące jakości posiłków:
9. Muszą być smaczne i estetycznie wyglądające, przygotowane i transportowane
w higienicznych warunkach, pojemniki musza być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne, muszą utrzymywać odpowiednia temperaturę
(min. 75°C zupa, min. 63°C drugie danie, min. 4°C surówki, min. 80° napoje gorące)
10. musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywnościowych zgodnie
z zaleceniami dietetyka
11. do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie wrzątku w termosach
12. do obiadu konieczne jest dostarczenie kompotu (dla diety cukrzycowej napoje bez cukru) lub innego płynnego dodatku np. kisiel
13. dostarczane i podawane posiłki musza być gorące (min. 75°C zupa, min. 63°C drugie danie, min. 4°C surówki, min. 80° napoje gorące)
14. poza posiłkami, które co do zasady spożywane są na zimno np. surówki
15. Realizacja zamawianych posiłków odbywać się będzie w następujący sposób:
16. w dniu złożenia zamówienia na piśmie – np. kolacja
17. w dniu następnym - np. śniadanie i obiad
18. posiłki dodatkowe – wg aktualnego zapotrzebowania poszczególnych oddziałów/klinik
19. terminy składania zamówień telefonicznych i na piśmie do uzgodnienia przez zamawiającego i realizującego zamówienie
20. nie wolno porcjować posiłków na terenie szpitala (kroić wędliny, mięsa, chleba)
21. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały (listy przewozowe) określającej liczbę i rodzaj wydanych oraz przedstawienie jej każdorazowo przy posiłku do analizy, kontroli i akceptacji osobom wyznaczonym przez Zamawiającego.
22. W przypadku zwiększenia liczby chorych oraz w okresie wyższej Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć wyżywienie i obsługę zgodnie z potrzebami Zamawiającego.
23. Wykonawca zobowiązany jest do kontrolowania codziennie i odnotowywania w zeszycie kontroli temperatury w lodówkach do przechowywania żywności. Odmrażanie, mycie
i dezynfekcja min. raz w miesiącu.
24. Wykonawca ponosi koszty dot. wykorzystania wody, ścieków, energii elektrycznej oraz
dzierżawy szatni 46 m2 i pomieszczeń socjalnych 35 m2 w bud. CKD A-1. Zamawiający
wyliczył powyższe koszty na 3.000,00 zł netto za jeden miesiąc. Zamawiający będzie
wystawiał comiesięczną fakturę.

**Opis przedmiotu zamówienia - *dotyczący jadłospisu***

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca najpóźniej w dniu zawarcia umowy przedstawił Zamawiającemu przykładowy jadłospis dekadowy lub czternastodniowy uwzględniający dietę ogólną, lekkostrawną, cukrzycową (1500kcal, 2000kcal, 2500kcal), bezglutenową, niskotłuszczową, płynną, papkowatą, niskocholesterolowa, wysokobiałkowa, wrzodową, dla dzieci. Dodatki: kleik, suchary, sól itp. zamawiane na indywidualne zlecenie oddziału.
2. Dopuszcza się możliwość zamawiania diet niewymienionych w Załączniku 1, w przypadku innych zaleceń lekarzy szpitala.
3. Kaloryczność posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy i zatwierdzona przez dietetyka Zamawiającego.
4. Zamawiający wymaga, aby wsad do kotła wynosił nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta.
5. Jadłospisy muszą być sporządzane przez Wykonawcę na co najmniej dekadę i dostarczane do szpitala do akceptacji z siedmiodniowym wyprzedzeniem, muszą uwzględniać sezonowość oraz tradycyjność potraw w okresie świąt np., Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.
6. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania jadłospisów dziennych wraz ze śniadaniem dla każdej kliniki/oddziału. Jadłospisy powinny zostać umieszczone przez pracowników Wykonawcy w miejscu dostępnym dla pacjentów.

Jadłospis musi zawierać:

* Minimalne normy gramowe wyżywienia
* Kaloryczność codziennego jadłospisu zgodna z zaleceniami w wykazie diet
* Obliczoną ilość wymienników węglowodanowych i wymienników białkowo-tłuszczowych dla każdego posiłku w diecie cukrzycowej
* Wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków
* Wykaz alergenów zgodny z obowiązującymi przepisami
1. Wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:
2. W skład śniadania wchodzić powinny następujące składniki:
* Zupa mleczna codziennie oprócz niedziel
* Herbata codziennie oprócz niedziel
* Kawa mleczna lub kakao w niedziele (oprócz diety cukrzycowej)
* Pieczywo mieszane na dietę ogólną a na diety angielka (przy czym na dietę cukrzycową tylko pieczywo razowe)
* Masło/ masło mix
* Dodatki do pieczywa preferowane w różnej gramaturze
* Owoc lub warzywo
1. W skład obiadu wchodzić powinny następujące składniki:
* Zupa
* Ziemniaki/ryż/makaron/kasza
* Porcja mięsa
* Surówka lub jarzyna gotowana do diety ogólnej
* Jarzyna gotowana dla poszczególnych diet
* Dla diety cukrzycowej surówka
* Kompot lub napój
1. W skład kolacji wchodzić powinny następujące składniki:
* Herbata
* Pieczywo mieszane
* Masło/masło mix (dla dzieci wyłącznie masło)
* Dodatek do pieczywa
* Owoc lub warzywo
1. W skład II śniadania i podwieczorku dla diety cukrzycowej wchodzi pieczywo, dodatek do pieczywa, kefir, jogurt, kisiel lub owoc
2. Podwieczorek dla diety wrzodowej: kisiel, galaretka, biszkopty
3. W skład II śniadania i podwieczorku dla dzieci wchodzi pieczywo, dodatek do pieczywa lub kefir, jogurt, kisiel, owoc
4. Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
5. Na zimno: wędliny, sery, twarogi, jaja, pasty mięsne, jajeczne, rybne itp., sałatki
6. Na ciepło: bigos, fasolka po bretońsku, kaszanka, kiełbasa na ciepło itp.
7. Na drugie danie powinno być:
8. Sześć razy potrawy mięsne
9. Dwa razy na dekadę potrawa z ryb
10. Trzy razy potrawy półmięsne lub bezmięsne
11. Do drugiego dania ziemniaki, natomiast kasze, ryż, makaron nie częściej niż 3-4 razy w dekadzie.
12. Produkty tj. kisiel, budyń, galaretka, kefir, jogurt należy dostarczać wyporcjowane
w jednorazowych pojemnikach przeznaczonych do żywności.
13. Przynajmniej raz na tydzień na kolację potrawa na ciepło.
14. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów w proszku. Zastosowanie purée ziemniaczanego może nastąpić tylko w uzasadnionych przypadkach i po każdorazowym uzgodnieniu z Zamawiającym.
15. Nie dopuszcza się stosowania preparatów zwiększających objętość np. soi i MOM.
16. Masło, dżemy muszą być konfekcjonowane w opakowaniach jednorazowych fabrycznie zamkniętych z czytelną datą ważności.
17. Całodzienne wyżywienie powinno odpowiadać wymogom kalorycznym dla poszczególnych diet i powinno uwzględniać zalecenia lekarskie dla indywidualnego pacjenta.
18. Wszelkie zmiany w jadłospisie aktualnie realizowanym muszą być uzgodnione
z Zamawiającym.
19. Wyżywienie powinno posiadać niezbędne składniki odżywcze określone w art.3 ust.3 pkt.33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz. 914) oraz normy dzienne racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia (opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie lub równoważne).
20. Zamawiający wymaga od Wykonawcy systematycznej kontroli pracy pracowników
w placówce co najmniej raz na dwa tygodnie lub na żądanie.
21. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć (przed rozpoczęciem realizacji usługi) do Zamawiającego wykaz pracowników przewidzianych do realizacji umowy wraz z zakresem odpowiedzialności i tel. kontaktowego. Wykazy należy na bieżąco aktualizować.

**Załącznik nr B.2.1**

**OPIS DIET WRAZ Z PRZYKŁADOWĄ ROCZNĄ ILOŚCIĄ PORCJI NA**

**POSZCZEGÓLNE DIETY**

Diety należy planować: 5 posiłków dla diety cukrzycowej, cukrzycowo – niskobiałkowe,
bogatobiałkowe, młodzieży i dzieci, pozostałe 3 posiłki.

Ogólna (ok. 25 800 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2400 kcal
* 3 posiłki dziennie
* Dozwolone wszystkie produkty i procesy technologiczne

Łatwostrawna (ok. 33 000 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2400 kcal
* 3 posiłki dziennie
* Pieczywo mieszane
* Potrawy gotowane
* Wyklucza się produkty ciężkostrawne, wzdymające, z dużą ilością błonnika, tłuste, marynaty, ostre przyprawy

Cukrzycowa 2000 (ok. 38 300 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* 5 posiłków dziennie (ostatni tuż przed snem)
* Uwzględnienie indeksu glikemicznego produktów
* Pieczywo razowe
* Ograniczenie owoców na rzecz warzyw w postaci surowej
* Bez zup mlecznych

Cukrzycowa 2500 (ok. 100 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2500 kcal
* 6 posiłków dziennie (ostatni to przekąska tuż przed snem/w późnych godzinach wieczornych)
* Uwzględnienie indeksu glikemicznego produktów
* Pieczywo razowe
* Ograniczenie owoców na rzecz warzyw w postaci surowej
* Bez zup mlecznych

Cukrzycowa 1500 (ok. 150 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 1500 kcal
* 5 posiłków dziennie (ostatni tuż przed snem)
* Uwzględnienie indeksu glikemicznego produktów
* Pieczywo razowe
* Ograniczenie owoców na rzecz warzyw w postaci surowej
* Bez zup mlecznych

Niskobiałkowa (ok. 200 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Dzienne zapotrzebowanie na białko: 20-40g na osobę
* Białko pełnowartościowe
* Założenia diety lekkostrawnej

Cukrzycowa-niskobiałkowa (ok. 100 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Na bazie diety cukrzycowej
* Ograniczenie białka, soli, płynów

Ubogofosforanowa (ok. 140 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Ograniczenie podaży fosforanów do 800-1000 mg/dobę
* ograniczenie produktów: podroby, sery żółte, twarogowe, podpuszczkowe, suche nasiona roślin strączkowych, ryby, mleko pełne, pieczywo i produkty zbożowe (kasza gryczana, jęczmienna, makarony)

Wysokobiałkowa (ok. 1200 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2500 kcal
* Na bazie diety łatwostrawnej
* Posiłki wzbogacone o produkty o wysokiej zawartości białka np. kefir, jajo, zwiększone porcje mięsa i wędlin

Niskotłuszczowa (ok. 500 osobodni)

* zapotrzebowanie energetyczne – 2200 kcal
* 3 posiłki dziennie
* Jasne pieczywo
* Potrawy na bazie diety lekkostrawnej z wyłączeniem produktów o wysokiej zawartości tłuszczów i błonnika

Niskocholesterolowa (ok. 14 320 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Potrawy sporządzane jak przy diecie lekkostrawnej
* Ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego
* Pieczywo mieszane

Niskosodowa (ok. 100 osobodni)

* Założenia diety łatwostrawnej z wyłączeniem soli
* Wykluczenie produktów o dużej zawartości soli np. wędzone wędliny, smakowe serki itp.

Dieta dla pacjentów dializowanych (ok. 100 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Na bazie diety lekkostrawnej
* Ograniczenie podaży fosforanów do 800-1000 mg/dobę
* Ograniczenie podaży potasu do 1500-2000 mg/dobę
* Ograniczenie podaży sodu poprzez wyłączenie soli i produktów typu wędzone wędliny, smakowe serki
* Wykluczamy produkty cukiernicze

Wrzodowa (ok. 100 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* 3 posiłki dziennie
* Jasne pieczywo
* Potrawy na bazie diety lekkostrawnej z wyłączeniem produktów o wysokiej zawartości tłuszczu i błonnika, esencjonalnych wywarów, pieczywa cukierniczego, surowych owoców
* Wskazane podawanie kisielów, budyniu

Bezglutenowa (ok. 250 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Na bazie diety lekkostrawnej
* Wykluczone potrawy i produkty zawierające gluten
* Dozwolone pieczywo: chleb bezglutenowy

Wegetariańska (ok. 130 osobodni)

* Wyłączenie potraw mięsnych i wędlin
* Źródło pełnowartościowego białka stanowią jaja, mleko

Płynna (ok. 900 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Potrawy przyrządzane jak przy diecie łatwostrawnej
* Posiłki o konsystencji płynnej

Papkowata (ok. 3400 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Potrawy przyrządzane jak przy diecie łatwostrawnej
* Posiłki o konsystencji papkowatej

Kleikowa (ok. 1000 osobodni)

* Kleiki: ryżowy, sucharki
* Na zamówienie marchwianka

Sonda (ok. 500 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 2000 kcal
* Potrawy sporządzane jak przy diecie łatwostrawnej
* Posiłki o konsystencji płynnej bez grudek

Pokrzywkowa (ok. 100 osobodni)

* Wykluczamy z diety produkty wywołujące alergię

Bezmleczna (ok. 400 osobodni)

* Z diety wykluczamy mleko i przetwory mleczne

Niskokaloryczna (ok. 100 osobodni)

* Zapotrzebowanie energetyczne – 1200-1500 kcal
* Potrawy na bazie diety łatwostrawnej
* 5 posiłków dziennie
* Pieczywo mieszane

Dieta dla dzieci (ok. 4000 osobodni)

* zapotrzebowanie energetyczne ok. 2200 kcal
* 5 posiłków dziennie
* Pierwszy posiłek: śniadanie
* Drugi posiłek: obiad
* Trzeci posiłek: kolacja
* Czwarty posiłek: drugie śniadanie
* Piąty posiłek: podwieczorek
* Produkty dla niemowląt i małych dzieci (mieszanki mleczne, kaszki, soczki) według zapotrzebowania indywidualnego

Dieta VMA (ok. 500 osobodni)

* zapotrzebowanie energetyczne 1500-2000 kcal
* potrawy na bazie diety lekkostrawnej z wyłączeniem produktów zawierających wanilinę (przez kilka dni nie podaje się wyrobów cukierniczych, miodu, dżemu, owoców, warzyw, zup, orzechów)
* podstawę diety stanowią: jasne pieczywo, masło, mięso i przetwory, ziemniaki, ryż
* 3 posiłki dziennie .okej

 Inne zlecone diety (ok. 900 osobodni)

* Wymagające indywidualnego doboru potraw produktów

UWAGA: zapotrzebowanie na ok. 100 porcji suchych kleików ryżowych rocznie!

**Załącznik nr B.2.2. PLAN HIGIENY KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STREFA ZAGROŻENIA  | ZAKRES CZYNNOŚCI | DEZYNFEKCJA |
| CZYNNOŚĆ | CZĘSTOTLIWOŚĆ |
| II | Wynoszenie odpadów komunalnych i mycie koszy | Raz dziennie | Raz dziennie |
| Wynoszenie odpadów pokonsumpcyjnych i mycie koszy | Po każdym posiłku | Po każdym posiłku |
| Mycie parapetów | Raz dziennie | Raz dziennie |
| Mycie grzejników, luster, oświetleń naściennych | Raz dziennie | Raz dziennie |
| Mycie klamek, uchwytów, kontaktów, wyłączników światła | Dwa razy dziennie | Dwa razy dziennie |
| Mycie podłóg na mokro | 2 razy dziennie | - |
| Mycie ścian | Raz na kwartał | Raz na kwartał |
| Mycie okien i żaluzji | Raz na kwartał | Raz na kwartał |
| Mycie kratek wentylacyjnych | Raz na kwartał lub w razie potrzeby | Raz na kwartał lub w razie potrzeby |
| Mycie szafek | Raz na tydzień | Raz na tydzień |
| Mycie blatów | Po każdym posiłku | Po każdym posiłku |
| Mycie wózków transportowych | Trzy razy dziennie | Raz dziennie |
| Mycie lodówek | Raz na miesiąc, bądź w razie potrzeby częściej | Raz na miesiąc, bądź w razie potrzeby częściej |
| Rozmrażanie lodówek | Raz na kwartał | - |
| Mycie wyparzarko-zmywarki | Po każdym posiłku | Po każdym posiłku |
| Mycie kuchenki elektrycznej | Raz dziennie, w razie potrzeby częściej | Raz dziennie, w razie potrzeby częściej |
| Mycie czajników | Raz dziennie | Raz dziennie |
| Umywalki, armatura, strefy opryskowe | 2 razy dziennie | 2 razy dziennie |
| Mycie dozowników na mydło, środek dezynfekcyjny i ręczniki | Przed ponownym uzupełnieniem pojemniki należy zdemontować, umyć i zdezynfekować | Przed ponownym uzupełnieniem pojemniki należy zdemontować, umyć i zdezynfekować |
| Mycie naczyń | Po każdym posiłku | - |
| Mycie suszarki do naczyń | Raz dziennie | Raz dziennie |
| Mycie lamp oświetleniowych | Raz na kwartał lub w razie potrzeby | Raz na kwartał lub w razie potrzeby |
| Mycie wózków bemarowych | Trzy razy dziennie | Raz w tygodniu wymiana wody |
| Mycie kaloryferów, futryn | Raz na miesiąc | Raz na miesiąc |
| Kratki ściekowe - przelewanie | Raz na miesiąc | Raz na miesiąc |
| Mycie okien | Raz na kwartał | Raz na kwartał |
|  |

**ZAŁĄCZNIK NR B.2.3 WYMAGANE MINIMALNE NORMY WYŻYWIENIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | Minimalna gramatura |
| 1 | Zupa mleczna | 300ml  |
| 2 | Kakao, kawa mleczna | 200ml  |
| 3 | Herbata | 200ml |
| 4 | Pieczywo mieszane/razowe | 130g |
| 5 | Angielka | 130g |
| 6 | Masło/masło mix | 10g/ opakowanie |
| 7 | Ser biały/w składance | 80g/40g |
| 8 | Serek homogenizowany | 120g/opakowanie |
| 9 | Ser żółty samodzielnie/w składance | 50/40g |
| 10 | Ser topiony samodzielnie/w składance | 50/25g |
| 11 | Parówka | 1 szt (70g) |
| 12 | Pasztet | 70g |
| 13 | Podroby salceson, pasztetowa/kaszanka | 70g |
| 14 | Kiełbasa cienka | 70g |
| 15 | Kaszanka na ciepło | 80g |
| 16 | Wędliny samodzielnie/w składance | 50/40g |
| 17 | Jajo | 1 szt |
| 18 | Dżemy, powidła itp. | 25g/opakowanie |
| 19 | Pasty mięsne, rybne, jajeczne itp. | 70g |
| 20 | Ryby wędzone | 80g |
| 21 | Zupa obiadowa | 400 ml |
| 22 | Ziemniaki | 200g |
| 23 | Ryż, kasze, makaron II danie | 200g |
| 24 | Potrawa z mięsa II danie | 80g |
| 25 | Potrawa z drobiu | 130g |
| 26 | Potrawy z ryb/pulpet rybny | 100g |
| 27 | Potrawki/gulasz/sos mięsny | 150g |
| 28 | Sos mięsno-warzywny | 200g |
| 29 | Mus owocowy, ser do makaronu | 100g |
| 30 | Surówki II danie | 120g |
| 31 | Jarzyna gotowana | 120g |
| 32 | Kompot, napój | 200ml |
| 33 | Bigos, fasolka po bretońsku | 350g |
| 34 | Budyń, kisiel, galaretka | 200g |
| 35 | Jogurt, kefir | 120g/opakowanie |
| 36 | Dodatki do pieczywa dla cukrzyków na posiłek nocny i drugie śniadanie | od 20-40g |
| 37 | Owoce-deser | 150g |
| 38 | Dodatki warzywne do śniadania lub kolacji | 50-60g |
| 39 | Pieczywo cukiernicze | 50-60g |
| 40 | Sałatki np. jarzynowa wyłączne w składance | 100g |
| 41 | Ryba po grecku | 200g |
| 42 | Wątróbka z cebulką | 90g |
| 43 | Gołąbki w sosie | 200g |
| 44 | Galaretka mięsna | 120g |
| 45 | Pierogi, leniwe | 300g |
| 46 | Placki ziemniaczane | 3 szt ok.300g |
| 47 | Naleśniki | 2 szt ok. 300g |

**ZAŁĄCZNIK B.2.4 Dodatkowe informacje o obłożeniu**

Ilość łóżek: 346

Średnie obłożenie: 280 - 290

**Oddział Średnie dzienne obłożenie**

Chirurgia 23

Diabetologia 17

Elektrokardiologia 23

OIOM kardiolog. (ITK) 13

Kardiologia 22

Kardiochirurgia 23

OIOM kardiochir. 10

Nefrologia 24

OIOM 4

Ortopedia – dorośli 27

 - dzieci 6

Rehabilitacja-dorośli 52

 - dzieci 2

Interna 25

Endokrynologia 13

Izba Przyjęć – średnio żywiony 1 pacjent dziennie

Wykonała:

Ewa Ertman

Dietetyk