

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO UMOWY

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostawa posiłków dla potrzeb hospitalizowanych Samodzielnego Publicznego Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej, 24-320 Poniatowa ul. Fabryczna 6
2. Przedmiot zamówienia wg. (CPV) : 55321000-6
Zakres zamówienia obejmuje :
 - sporządzanie posiłków ;
 - transport posiłków do sanatorium (w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zakupionych przez Wykonawcę - dla każdego pawilonu oddzielnie;
 - dystrybucję posiłków na poszczególne pawilony i odbiór termosów
 - mycie ,poza siedzibą Zamawiającego, termosów i pojemników.
3. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę 65 000 posiłków dla hospitalizowanych w dwóch pawilonach , składających się na 21 900 osobodni.
4. Ilość łóżek w poszczególnych pawilonach:
Pawilon „A” – 65
Pawilon „B” - 35
Razem: 100
5. Struktura diet:
 - 1) **O – dieta ogólna** - kaloryczność posiłków – nie niższa od 2500 kcal dziennie (w zależności od energia pochodząca z węglowodanów – 61,39
Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zamkniętych zakładów służby zdrowia pod względem ilościowym i jakościowym ,a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U . z 2018r. poz. 1541 ze zm.) i aktom wykonawczym wydanym na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i ustawy.
Posiłki powinny mieć zachowaną równowagę kwasowo – zasadową .Zawierać węglowodany białko zwierzęce (w tym białko z mleka), warzywa i owoce. Warzywa w formie surówek jak i sałatek powinny być w każdym posiłku obiadowym i w miarę możliwości śniadaniu czy kolacji. (np. warzywa sezonowe – sałatę , pomidor ,ogórek , kapustę kiszoną i inne. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków:
śniadanie składające się z zupy mlecznej i drugiego dania - pieczywa mieszanego w zależności od diety, masła roślinnego , wędliny , sera (twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego : herbata , kawa z mlekiem , kakao, cukier dodany osobno po 7g na osobę;
- obiad składający się z zupy , drugiego dania , surówki i kompotu ;
- kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego , pieczywa ,masła roślinnego, napoju gorącego: herbata, kawa z mlekiem , kakao, cukier dodany osobno po 7g na osobę i wędlina.
Wędliny powinny być porcjowane i nie mogą zawierać środków konserwujących o przedłużonym działaniu.
- Ryby i przetwory rybne** winny być 2 razy w tygodniu lub 3 razy w dekadzie . **Tłuszcze roślinne** powinny być uwzględnione przynajmniej w każdym posiłku obiadowym. Wskazane wykorzystywanie różnorodności olejów roślinnych. Rośliny strączkowe suche powinny być podawane 1,2 razy w tygodniu lub 3 razy w dekadzie. Udział wędlin wysokotłuszczowych (niskiej jakości) nie może przekraczać 20% ilości podawanych wędlin. Ilość warzyw- co najmniej 300g.

Temperatura posiłków podawanych na gorąco , w chwili dostarczenia powinna wynosić:

- napoje – kawa , herbata - 85° C (+/-3°C) ;
- zupy , ziemniaki , bigos i inne - 80° C (+/-3°C) ;
- dania gorące obiadowe - 80° C (+/-3°C) ;

2) L - dieta łatwo strawna

3) **C – dieta cukrzycowa** (wyklucza cukier i jego przetwory) ;

4) **W – dieta wątrobowa , wrzodowa** (wyklucza pokarmy wzdymające , ostre , smażone, śmietanę i żółtka jaj)

6.W przypadku specyficznych schorzeń dietetyk Wykonawcy opracowuje diety z uwzględnieniem dozwolonych potraw i produktów w porozumieniu z lekarzem prowadzącym Zamawiającego i Pielęgniarką Koordynującą lub osobą przez nią upoważnioną.

7. Ilość osób żywionych będzie codziennie podawana przez Zamawiającego - tj. przez Pielęgniarkę Koordynującą , a w razie jej nieobecności przez osobę przez nią upoważnioną – najpóźniej do godz . 7 min. 30.

W razie zmian w stanie chorych uzupełnienia będą dokonywane 2 x dziennie: przed obiadem - do godz. 11 min 30 i przed kolacją do godz. 16-tej

8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać wraz z dostawą śniadania Zamawiającemu na każdy dzień wyliczenia wartości odżywczych pod względem jakościowym i ilościowym na 1 osobę realizowanych zgodnie z jadłospisem posiłków .

9.Posilek całodobowy składa się z :

- śniadania stanowiącego 30% kosztu całodobowego
- obiadu stanowiącego 45 % kosztu całodobowego
- kolacji stanowiącej 25 % kosztu całodobowego
- zupa i kompot w przypadku pacjentów przybyłych do godz.12⁰⁰ - 15% kosztu całodobowego.

Dodatkowo dla pacjentów z dietą cukrzycową przewiduje się :- kolację nocną - mieszczącą się w stawce żywieniowej. Określa się następujące godziny wydawania posiłków w pawilonach chorych:

- śniadanie - godz. 8⁰⁰ – 8³⁰
- obiad - godz.12³⁰ – 13⁰⁰
- kolacja - godz.17⁰⁰ – 17³⁰
- kolacja nocna dla chorych na cukrzycę – godz . 20⁰⁰

10. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca usługi będzie zobowiązany przedkładać Pielęgniarce Koordynującej w dniu następnym. Wykaz zestawień z miesięcznego okresu zatwierdza Pielęgniarka Koordynująca i będzie on załącznikiem do faktury zbiorczej.

11.Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od godziny przyjęcia do Sanatorium:

- przyjęcie pacjenta po godziny 8⁰⁰- 2 posiłki /obiad + kolacja/
- przyjęcie pacjenta do godziny 12⁰⁰- obiad/zupa + kompot/ + kolacja
- przyjęcie pacjenta w godzinach 12⁰⁰ – 16⁰⁰- kolacja
- w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie + obiad

12. Dwa razy w tygodniu owoce sezonowe w ilości minimum 100g(sto) do obiadu , niezależnie od kompotu.

13. Ciasto - minimum 100 g (sto) co dziesięć dni , do obiadu, w dni , w które nie są podawane owoce.

14. Jadłospisy powinny być przygotowane przez dietetyka Wykonawcy w cyklu 10 dniowym z podaniem gramatury i przedstawione do zaakceptowania Pielęgniarce Koordynującej lub osoby przez nią upoważnionej Zamawiającego na 4 dni przed wprowadzeniem do realizacji. Zmiany w jadłospisie dopuszczane są po uzgodnieniu z dietetykiem Wykonawcy i zatwierdzeniu przez Pielęgniarkę Koordynującą.

15. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów i wyrobów gotowych.

16.W sytuacjach nagłych niemożliwych do przewidzenia wcześniej odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

17. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna z zależności od ilości pacjentów.

18. Wykonawca odpowiedzialny będzie za:

- właściwe przechowywanie środków spożywczych/ spożywczych z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd.
- higienę produkcji, postępowanie zgodnie z przepisami sanitarnymi z naczyniami, sposób wydawania i dystrybucji posiłków na pawilony ;
- jakościową i ilościową ocenę przygotowanych posiłków
- na żądanie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy wyniki tych badań
- pobieranie próbek i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.

19. W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta takie jak, piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Tłusty Czwartek itp. Należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze.

20. Koszty leczenia pacjenta, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia pacjenta , będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

21. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzania kontroli żywienia pacjentów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp.

22. Obowiązkiem wykonawcy będzie zakup termosów, innych pojemników i naczyń kuchennych do transportu posiłków- pozwalających zachować odpowiednią ich temperaturę oraz sztuców niezbędnych przy dystrybucji posiłków -własnym staraniem i na własny koszt.

23. Wykonawca powinien posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu szpitalnym.

24. Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztu wykonania na zlecenie Zamawiającego badania na kaloryczności posiłków i wartości wsadu do kotła z poszczególnych diet z jednego dnia jadłospisu dekadowego oraz badań mikrobiologicznych żywności raz na 6 miesięcy. Badanie będzie wykonane przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

25. Wykonawca oświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków przebyli szkolenia z zakresu BHP, p/poż., są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki oraz zasad higieny, a także zobowiązuje się by jego pracownicy przestrzegali wszelkich obowiązujących przepisów minimum sanitarnego, dezynfekcji i higieny pomieszczeń służby zdrowia, postępowania z materiałem zakaźnym, higieny osobistej, mycia rąk jako podstawowej czynności zapobiegającej rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych, znajomości diet.