

***Szczegółowy Opis Zamówienia
nr spr. 20/ZP/2018***

Informacje ogólne dotyczące usługi

1. Przedmiot zamówienia:

W zakres zamówienia wchodzi:

- a) przygotowanie i dostawy całodziennych posiłków dla Szpitala Chorób Płuc im. św. Józefa w Pilchowicach,
- b) doposażenie kuchenki oddziałowej w 1 wózek bemaowy do dystrybucji posiłków 3x1/1 GN (opis sprzętu znajduje się w **Załączniku nr 1**).
Bemar należy dostarczyć do Zamawiającego do 30.01.2019r. Po zakończeniu umowy bemar zostanie przekazany Wykonawcy.

2. Termin wykonania zamówienia.

Termin rozpoczęcia realizacji usługi od 1.02.2019r. – 31.01.2020r.

3. Szpital posiada 105 łóżek z czego:

- a) Oddział I - Rehabilitacji Oddechowej - 25 łóżek,
- b) Oddział II – Przewlekłych Chorób Płuc i Gruźlicy – 55 łóżek,
- c) Oddział III- Chorób Płuc i Chemioterapii Nowotworów – 25 łóżek.

4. Ilość posiłków 1.11.2017r. – 31.10.2018r. (12 miesięcy) z podziałem na diety:

nazwa diety	śniadanie	obiad	kolacja
podstawowa	11893	12366	11894
łatwo strawna	5544	5541	5522
cukrzycowa	4392	4410	4334
łatwo strawna bezmleczna	84	47	67
łatwo strawna o zmienionej konsystencji	174	235	195
niskopurynowa	466	467	467
wysokokaloryczna	118	114	116
wysokokaloryczna bogatobiałkowa	962	938	950
niskokaloryczna	428	428	430
niskokaloryczna cukrzycowa	106	102	103
bogatobiałkowa	9	7	6
niskocholesterolowa	19	18	18
wegetariańska	67	64	65
płynna - ścisła	29	25	25
bezglutenowa	22	28	22
bezsolna	4	3	3
RAZEM	24317	24793	24217

I. Wymagania dotyczące realizacji usługi.

1. Godziny dostaw posiłków:

1.1. Posiłki należy dostarczyć do wyznaczonego punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego w następujących godzinach:

- śniadanie: 7.00 – 7.15.
- obiad wraz z kolacją: 11.45 – 12.15.

2. Wykaz i charakterystyka diet stosowanych w Szpitalu:

2.1. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. Przy realizacji poniższych diet należy uwzględnić normy żywienia oraz dozwolone produkty i techniki kulinarne, zgodnie z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia (wg publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011r.; „Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka”, Ciborowska H., Rudnicka A., Wyd. PZWL, Warszawa 2013).

2.2. Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:

- a) Dieta podstawowa.
- b) Dieta łatwo strawna.
- c) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- d) Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
- e) Dieta łatwo strawna papkowata.
- f) Dieta łatwo strawna płynna.
- g) Dieta łatwo strawna płynna wzmocniona.
- h) Dieta do żywienia przez sondę.
- i) Dieta bogatobiałkowa.
- j) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (potoczna nazwa: „cukrzycowa”).
- k) Dieta wysokokaloryczna.
- l) Dieta niskokaloryczna 1200; 1500 kcal.
- m) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (potoczna nazwa: „przeciwmiażdżycowa”).
- n) Dieta niskopurynowa.
- o) Dieta niskosodowa.

2.3. Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta bezmleczna, niskobiałkowa, bezglutenowa, wegetariańska). Diety te będą realizowane przez Wykonawcę na podstawie pisemnych zaleceń specjalisty ds. żywienia Zamawiającego.

3. Opis diet oraz wymagana zawartość posiłków:

Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw znajduje się w załączniku nr 2.

3.1. Dieta podstawowa:

- a) Dietę stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się różnorodne produkty i techniki obróbki potraw (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie), jednak zaleca się, aby ograniczyć potrawy ciężko strawne i wzdymające.
- b) Założenia diety:
 - Wartość energetyczna diety – 2200 kcal
 - Białko – 10-15% całodiennej energii
 - Tłuszcze – 30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
 - Węglowodany – 45-65% energii
 - Błonnik pokarmowy > 25g
- c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- pieczywo: chleb pszenno-żytni 60g, pieczywo razowe 20g,

- bułka pszenna 1 sztuka – 50g,
- masło (min. 82% tł.) – 20g,
- kawa zbożowa z mlekiem – posłodzona,
- dodatek do pieczywa (ilość określona w załączniku nr 2).

➤ **Obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:**

- 4 dni: zupa + II danie: mięso w porcji (tj. niemielone, nierozdrobnione) np. udko pieczone, szynka wieprzowa pieczona, kotlet z fileta drobiowego itp. - należy stosować różne rodzaje mięs oraz różnorodne metody obróbki termicznej+ ziemniaki (zamiennie - kluski, kopytka, ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa rozdrobnionego, zmielonego np. kotlet mielony, befsztyk z cebulką, pulpet, gulasz, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - kluski, kopytka, ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 1 dzień: zupa + II danie złożone z potrawy półmiesnej + kompot, np. risotto/kasza z mięsem drobiowym i warzywami (mięso krojone na kawałki – wykluczone mięso mielone) + sos; gołąbek z sosem pomidorowym + ziemniaki; zupa + kluski z mięsem podane z sosem +surówka; zupa+ łazanki z kapustą i mięsem lub kiełbasą, zupa + makaron z sosem bolońskim,
- 1 dzień: zupa + II danie potrawa bezmięsna + kompot – w tej wersji musi być uwzględnione pełnowartościowe białko np. ryż na mleku z musem jabłkowym, ryż z owocami i jogurtem, naleśniki z serem/dżemem, makaron z serem,
- 1 dzień: zupa + II danie: ryba (np. smażona, pieczona) + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot.

➤ **kolacja :**

- chleb pszenno-żytni – 80-100g,
- pieczywo razowe – 30g
- masło (min. 82% tł.) – 20g,
- herbata,
- dodatek do pieczywa zawierający białko zwierzęce (ilość określona w załączniku nr 2).

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc) np. pomidor 50g, papryka czerwona 50g, sałata 50g, ogórek zielony/kiszony/konserwowy 50g, owoc w całości – nie jest dozwolone dzielenie owoców.
- Kapusta biała / czerwona do obiadu od września do kwietnia musi być drobno poszatkowana i sparzona wrzątkiem/obgotowana w celu ułatwienia spożycia przez pacjentów. Mizerię na obiad należy przyrządzać z dodatkiem jogurtu naturalnego/śmietany 12%.

3.2. Dieta łatwo strawna:

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2000-2200 kcal
- Białko – 10-15% całodziennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-65% energii
- Błonnik pokarmowy < 25g

b) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
- masło (min. 82% tł.) – 20g,
- kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,
- dozwolony dla diety dodatek do pieczywa (ilość określona w załączniku nr 2),

➤ obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 4 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego, nie rozdrobnionego) np. chude mięso wołowe, z kurczaka, indyka, z wieprzowiny dozwolony schab + ziemniaki puree (zamiennie ryż, kasza) + dozwolone warzywa gotowane/duszone tzn. marchew, szpinak, buraki, kabaczki, cukinia, młoda fasolka szparagowa, na surowo – zielona sałata z jogurtem naturalnym, cykorja, drobno utarta marchew z jabłkiem, selerem, kompot,

- 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa rozdrobnionego, zmielonego np. pulpet (tylko z mięsa drobiowego), potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza) + ww. dozwolone warzywa gotowane lub surowe, kompot,
- 1 dzień: zupa + II danie złożone z potrawy półmięsnej + kompot, np. risotto/kasza z mięsem drobiowym i warzywami (mięso krojone na kawałki – wykluczone mięso mielone) + sos, kompot,
- 1 dzień: zupa + II danie potrawa bezmięsna + kompot – w tej wersji musi być uwzględnione pełnowartościowe białko
np. ryż na mleku z musem jabłkowym, ryż z owocami i jogurtem, makaron z serem,
- 1 dzień: zupa + II danie: ryba (filet w porcji) + ziemniaki + ww. dozwolone warzywa gotowane lub surowe, kompot,
- kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany , bułka, masło (min. 82% tł.) – 20g, herbata, dodatek do pieczywa zawierający białko zwierzęce (ilość określona w załączniku nr 2).

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc) np. pomidor 50g, sałata, jabłko w całości – nie jest dozwolone dzielenie owoców.
- Mięso wieprzowe w diecie łatwo strawnej jest zabronione - za wyjątkiem schabu.

3.3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2000-2200 kcal
- Białko – 15-20 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 15-20 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 60-65 % energii
- Błonnik pokarmowy < 25g

b) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
- masło (min. 82% tł.) – 10g,
- kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,
- dozwolony dla diety dodatek do pieczywa (ilość określona w załączniku nr 2),

- obiad - jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.
- kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka , masło (min. 82% tł.) 10g , herbata, odpowiedni dla diety dodatek do pieczywa zawierający białko zwierzęce (ilość określona w załączniku nr 2).

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc) np. pomidor 50g, sałata, dozwolony owoc w całości – nie jest dozwolone dzielenie owoców.
- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione.

3.4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2000-2200 kcal
- Białko – 10-15% całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-65% energii
- Błonnik pokarmowy < 25g

b) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
- masło (min. 82% tł.) – 20g,

- kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,
- dozwolony dla diety dodatek do pieczywa (ilość określona w załączniku nr 2),
- obiad - jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety. Wykluczone mięso wieprzowe – dozwolony jedynie schab.
- kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka + masło (min. 82% tł.) – 20g,+ herbata + odpowiedni dla diety dodatek do pieczywa zawierający białko zwierzęce (ilość określona w załączniku nr 2)..

Uwaga:

- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione - za wyjątkiem schabu.
- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc) np. pomidor 50g, sałata, owoc w całości – nie jest dozwolone dzielenie owoców.

3.5. Dieta łatwo strawna papkowata.

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwo strawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwo strawnej.

- śniadanie i kolacja - o konsystencji papkowej,
- obiad – zupa jarzynowa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, kompot.

3.6. Dieta łatwo strawna płynna.

Stosowana głównie w przypadkach, kiedy chory nie toleruje pożywienia (nudności, wymioty, biegunka). Głównym zadaniem diety jest dostarczenie odpowiedniej ilości płynu, nie bierze się pod uwagę wartości energetycznej i odżywczej diety.

Skład diety: przecedzony kleik, herbata, napar z rumianku, sucharki.

3.7. Dieta łatwo strawna płynna wzmocniona:

Dieta ma konsystencję płynną i dostarcza 2000-2400 kcal/dzień oraz odpowiednią ilość składników odżywczych. Przykłady wymaganych posiłków w ramach diety:

- śniadanie:
 - posiłek mleczny o składzie: mleko 2% - 300ml, ryż/kasza kukurydziana/kasza manna – 40g, cukier – 10g, masło – 20g, mleko w proszku – 10g + bułka lub biszkopty (namoczone w mleku),
 - bułka lub biszkopty namoczone w mleku + kleik na mleku zaciągnięty żółtkiem z dodatkiem masła,
 - budyń mleczny z dodatkiem żółtka,
 - twaróg zmiksowany z mlekiem lub słodką śmietaną do konsystencji płynnej,
 - jogurty owocowe ew. naturalne/serki homogenizowane/jajko gotowane na miękko.
- obiad:
 - zupa jarzynowa zmiksowana ze 100g chudego mięsa drobiowego lub wołowego z 1 żółtkiem, olejem rzepakowym 10g i śmietaną 18% tłuszczu 20g lub masłem 82% tł.
- kolacja:
 - płynny posiłek mleczny o składzie: mleko 2% - 300ml, kasza kukurydziana/kasza manna – 40g, żółtko jaja, cukier – 15g, jabłko -110g, masło – 5g, mleko w proszku – 15g, lub
 - płynny posiłek mięsny o składzie: mięso wołowe – 100g, marchew – 40g, pietruszka korzeń – 15g, seler – 15g, ziemniaki – 25g, pomidor – 200g, kasza manna – 40g, olej rzepakowy – 10g, cukier – 10g.

3.8. Dieta do żywienia przez sondę.

Dieta o jednolitej, płynnej konsystencji. Wymagana kaloryczność diety – 1500 - 2000kcal/dzień, 1kcal/1 ml pożywienia. Należy ją przygotowywać wg jednego z czterech poniższych wariantów w ilości 1500 -2000 ml/dzień:

Wariant I - posiłek mleczny	Wariant II – z dodatkiem mleka
Mleko świeże 3,5% tł. – 1000ml Mleko w proszku odtłuszczone – 75g Śmietanka 18% tł. – 100g Jaja – 1 szt. 50g Mąka pszenna – 130g Cukier – 100g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.	Mąka pszenna – 130g Mleko w proszku pełne – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Jaja – 1 szt. 50g Białko jaja (z 1 szt.) – 30g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Marchew bez odpadków – 50g Jabłko bez odpadków – 50g Sok z cytryny- 50g Cukier – 130g Sól – 6g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

Wariant II– z dodatkiem mleka	Wariant IV – bez mleka
Mleko w proszku odtłuszczone – 120g Mięso wołowe chude bez odpadków – 150g Jaja – 2 szt. 100g Olej rzepakowy/oliwa – 30g Marchew, seler, szpinak – razem bez odpadków – 400g Jabłka bez odpadków – 300g Sok pomidorowy – 200g Sok z cytryny – 100g Cukier – 130g Sól – 3g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.	Mąka pszenna – 130g Jaja (1 szt.) – 50g Białko jaja 2 szt. – 60g Śmietanka 18% tł. – 200g Mięso wołowe chude bez odpadków – 200g Wątroba wieprzowa – 30g (może być zastąpiona 30g chudego mięsa) Olej rzepakowy/oliwa – 15g Marchew bez odpadków – 50g Jabłka bez odpadków – 50g Sok z cytryny – 50g Cukier – 150g Sól – 6g Woda – uzupełnienie diety do pożądanej objętości.

3.9. Dieta bogatobiałkowa:

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

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2200 kcal
- Białko > 16 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 50- 55 % energii
- Błonnik pokarmowy > 25g

b) Dieta powinna mieć cechy diety łatwo strawnej.

c) Dieta może występować w wersji podstawowej.

d) Dieta obejmuje 3 posiłki oraz dodatkowo przekąskę bogatobiałkową w ramach II śniadania:

➤ Śniadanie:

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
- masło (min. 82% tł.) – 20g,
- kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,
- 2 rodzaje różnych dodatków do pieczywa będących źródłem pełnowartościowego białka (ilość określona w załączniku nr 2)

- przekąska po śniadaniu – zawierająca bogatobiałkowy produkt – np. serek homogenizowany 1op, jogurt 1 op. 150g, kefir 150g, budyń 250g (dostarczony w temp. 60-70 °C), kanapki (pieczywo 60g + dodatek będący źródłem pełnowartościowego białka w ilości 50g/osobę),
- obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
 - 5 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego) np. chude mięso np. wołowe, z kurczaka, z indyka, schab + ziemniaki puree (zamiennie ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 1 dzień: zupa + II danie potrawa bezmięsna + kompot – w tej wersji musi być uwzględnione pełnowartościowe białko np. ryż na mleku z mussem jabłkowym, ryż z owocami i jogurtem, makaron z serem
 - 1 dzień: zupa + II danie: ryba + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,
- kolacja - 2 rodzaje pieczywa (chleb mieszany + bułka) + masło 20g (min. 82% tł.) + herbata + 2 rodzaje dodatków do pieczywa będących źródłem pełnowartościowego białka (ilość określona w załączniku nr 2).

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc) jak dla diety łatwo strawnej lub podstawowej – w zależności od wersji diety.
- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione - za wyjątkiem schabu.

3.10. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).

Dieta powinna być jak najbardziej zbliżona do racjonalnego żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów. Ogranicza się również tłuszcze nasycone.

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety -2000 - 2200 kcal.
- Dieta może występować w wersji niskokalorycznej - 1500 kcal lub 1200 kcal.
- Białko – 15-20 % całodziennej energii
- Tłuszcze – 30-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 40-50 % energii, głównie o niskim indeksie glikemicznym (IG<50)
- Błonnik pokarmowy >30g

b) Ilość węglowodanów w poszczególnych posiłkach w kolejnych dniach powinna być jednakowa.

c) Warzywa do obiadu podawać w postaci surówek.

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

e) W diecie nie należy planować dań obiadowych w postaci pierogów, klusek, kopytek.

f) Należy zwiększyć częstość podawania kasz gruboziarnistych(gryczana, pęczak) do II dania – do 3-4 razy na dekadę.

g) Dieta obejmuje 3 posiłki oraz dodatkowo przekąskę w ramach II śniadania:

➤ **Śniadanie:**

- płatki zbożowe na mleku lub z jogurtem naturalnym; dozwolone są płatki owsiane, jęczmienne, żytnie, gryczane. Nie są dozwolone płatki kukurydziane, kasza manna, kasza kukurydziana, makaron, ryż biały,
- pieczywo razowe (Zamawiający zakazuje pieczywa barwionego karmelem czy słodem),
- masło (min. 82% tł.) 20g,
- kawa zbożowa z mlekiem,
- dodatek do pieczywa (ilość określona w załączniku nr 2),

➤ **urozmaicona przekąska:** jogurt naturalny 150g – 1 op.; kanapka z wędliną 50g/twarożkiem 50g/jajkiem 1 szt./pastami 50g; sałatka jarzynowa 100g z pieczywem; sok warzywny 200ml; kefir 150g, owoc 1 szt. w całości. Z owoców wykluczone jest podawanie bananów, winogron, śliwek.

➤ **obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:**

- 4 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego) np. chude mięso np. wołowe, z kurczaka, z indyka, schab, (dozwolone są produkty smażone sauté; z mięsa drobiowego usuwać skórę) + ziemniaki, ryż brązowy, kasza gruboziarnista, surówka warzywna, kompot,
- 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa rozdrobnionego, zmielonego np. pulpet z mięsa drobiowego, gulasz, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza) + surówka warzywna, kompot,

1 dzień: zupa + II danie złożone z potrawy półmiesnej + kompot, np. risotto z ryżu brązowego/kasza pęczak z mięsem drobiowym i warzywami (mięso krojone na kawałki – wykluczone mięso mielone) + sos; gołąbek z sosem pomidorowym + ziemniaki;

- 1 dzień: zupa + II danie potrawa bezmięsna + kompot – w tej wersji musi być uwzględnione pełnowartościowe białko np. ryż brązowy/kasza + leczo + kompot, ryż z owocami i jogurtem naturalnym, makaron z serem,
- 1 dzień: zupa + II danie: ryba (np. smażona, pieczona, po grecku) + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,

➤ **kolacja :**

- chleb razowy + masło (min. 82% tł.) 20g, herbata + dodatek do pieczywa będący źródłem pełnowartościowego białka (ilość określona w załączniku nr 2).

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc) np. pomidor 50g, papryka czerwona 50g, sałata, ogórek zielony/kiszony/konserwowy 50g, owoc w całości – nie jest dozwolone dzielenie owoców.
- Mięso wieprzowe w w/w diecie jest zabronione - za wyjątkiem schabu.
- Dozwolone są tylko ryż brązowy zamiast białego oraz makaron z mąki razowej.

3.11. **Dieta wysokokaloryczna.**

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

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2600 – 2800 kcal
- Białko – 15-20 % całodziennej energii
- Tłuszcze – 30-35 % energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-55 % energii
- Błonnik pokarmowy > 25g

b) Dieta obejmuje 3 posiłki oraz dodatkowo przekąskę w ramach II śniadania:

➤ **Śniadanie:**

- zupa mleczna z mleka 2% tł.,
- 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka,
- masło (min. 82% tł.) – 20g,
- kawa zbożowa z mlekiem – osłodzona,
- 2 rodzaje dodatków do pieczywa w tym przynajmniej 1 będący źródłem pełnowartościowego białka (ilość określona w załączniku nr 2),

- przekąska po śniadaniu – zawierająca bogatobiałkowy produkt – np. serek homogenizowany 1op, jogurt 1 op. 150g, kefir 150g, budyń 250g (dostarczony w temp. 60-70 °C), kanapki (pieczywo 60g + masło 10g + dodatek będący źródłem pełnowartościowego białka w ilości 50g/osobę),

➤ obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 5 dni: zupa + II danie: porcja mięsa (niemielonego) + ziemniaki puree (zamiennie ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa zmielonego, rozdrobnionego np. pulpet, gulasz, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 1 dzień: zupa + II danie potrawa bezmięsna + kompot – wtedy potrawa bezmięsna musi być źródłem pełnowartościowego białka np. jaja, mleko, sery (np. ryż na mleku z jabłkami, makaron z serem; naleśniki z serem itd.),
- 1 dzień: zupa + II danie: ryba + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,

- kolacja - 2 rodzaje pieczywa: chleb mieszany + bułka + masło (min. 82% tł.) – 20g + herbata + 2 rodzaje dodatków do pieczywa w tym przynajmniej 1 będący źródłem pełnowartościowego białka (ilość określona w załączniku nr 2).

Uwaga:

- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc w całości) np. pomidor 50g, papryka czerwona 50g, sałata, ogórek zielony/kiszony/konserwowy 50g.

3.12. Dieta niskokaloryczna.

Dla osób z nadwagą lub otyłych.

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety: 1500 kcal, 1200 kcal.
- Białko – 20-25 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 45-50 % energii
- Błonnik pokarmowy > 30g

b) Warzywa do obiadu podawać głównie w postaci surówek.

c) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- kefir, jogurt naturalny, maślanka z otrębami, płatki zbożowe owsiane, jęczmienne, żytnie z mlekiem/jogurtem naturalnym,
- pieczywo razowe – Zamawiający zakazuje pieczywa barwionego karmelem czy słodem,
- masło (min. 82% tł.) – 10g,
- kawa zbożowa z mlekiem,
- dodatek do pieczywa + dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, 50g sałaty, ogórek zielony 50g, papryka 50g, jabłko 1 szt.

➤ obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 4 dni: zupa jarzynowa lub czysta niezagęszczana, niezabielana + II danie: np. chude mięso np. wołowe, z kurczaka, z indyka, schab (dozwolone są produkty smażone sauté; z mięsa drobiowego usuwać skórę) + ziemniaki (zamiennie – ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 3 dni: zupa niezagęszczana, niezabielana + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet drobiowy, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
- 1 dzień: zupa niezagęszczana, niezabielana + II danie złożone z potrawy półmięsnej +kompot,
- 1 dzień: zupa niezagęszczana, niezabielana + II danie złożone z potrawy bezmięsnej +kompot,
- 1 dzień: zupa niezagęszczana, niezabielana + II danie: ryba gotowana/pieczona + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,

➤ kolacja :

- chleb razowy + masło (min. 82% tł.) – 10g+ herbata + dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko + dodatek warzywny np. pomidor 50g, sałata, ogórek zielony 50g, papryka 50g.

3.13. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (przeciwmiażdżycowa).

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

d) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety: 2000 -2200 kcal.
- Białko – 20-25 % całodiennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <7% energii
- Węglowodany – 45-55 % energii
- Błonnik pokarmowy > 30g

h) Warzywa do obiadu podawać głównie w postaci surówek. Produkty zbożowe tylko pełnoziarniste. Należy zwiększyć częstość podawania kasz (gryczana, pęczak) do II dania – do 3-4 razy na dekadę, ryby 2 razy na dekadę.

e) Dieta obejmuje 3 posiłki:

➤ Śniadanie:

- kefir, jogurt naturalny, maślanka z otrębami, płatki zbożowe owsiane, jęczmienne, żytnie z chudym mlekiem/jogurtem naturalnym,
- pieczywo razowe – Zamawiający zakazuje pieczywa barwionego karmelem czy słodem,
- masło (min. 82% tł.) – 10g,
- kawa zbożowa z mlekiem,
- dodatek do pieczywa + dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 50g, 50g sałaty, ogórek zielony 50g, papryka 50g, jabłko 1 szt.

- obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
 - 4 dni: zupa + II danie: np. chude mięso np. wołowe, z kurczaka, z indyka, schab (dozwolone są produkty smażone sauté; z mięsa drobiowego usuwać skórę) + ziemniaki (zamiennie – ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 3 dni: zupa + II danie: porcja mięsa przetworzona np. pulpet drobiowy, potrawka itp. + ziemniaki (zamiennie - ryż, kasza) + surówka lub sałatka warzywna, kompot,
 - 1 dzień: zupa + II danie złożone z potrawy bezmięsnej np. potrawa z nasion roślin strączkowych, kompot,
 - 2 dni: zupa + II danie: ryba gotowana/pieczona + ziemniaki + surówka / sałatka, kompot,
- kolacja :
 - chleb razowy + masło (min. 82% tł.) – 10g+ herbata + dodatek do pieczywa zawierający pełnowartościowe białko + dodatek warzywny np. pomidor 50g, sałata, ogórek zielony 50g, papryka 50g.

3.14. Dieta niskopurynowa.

Stosowana u osób chorujących na dnę mocznową. Celem diety jest obniżenie poziomu kwasu moczowego we krwi poprzez ograniczenie spożycia pokarmów obfitujących w związki purynowe.

W diecie należy ograniczyć spożycie mięsa i wędlin do 3 razy na tydzień, optymalną dietą jest dieta z przewagą produktów mlecznych, jaj, przetworów zbożowych, owoców i warzyw. Zalecane techniki sporządzania posiłków to: gotowanie, duszenie bez obsmażania. Mięsa należy gotować w dużej ilości wody. Tłuszcz roślinny dodawać na surowo do sałatek i surówek. Zup i sosów nie przygotowujemy na wywarach z mięsa. Nie uwzględniać esencjonalnych rosółów czy galaretek mięsnych, a także takich warzyw jak: szpinak, szczaw, wędliny podrobowe, wątroba, serca wołowe, konserw rybnych, ograniczać ryby - śledzie, sproty, sardynki, sola, makrela, pstrąg, halibut. Nie powinno się stosować ostrych przypraw, musztardy, octu, marynat.

a) Założenia diety:

- Wartość energetyczna diety – 2000-2200 kcal
- Białko – 10-15% całodziennej energii
- Tłuszcze – 25-30% energii, w tym z tłuszczów nasyconych <10%
- Węglowodany – 55-65% energii
- Błonnik pokarmowy < 25g
- Dieta obejmuje 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację – których zawartość będzie na bieżąco ustalany z dietetykiem Wykonawcy.
- 1 raz dziennie do śniadania lub kolacji należy uwzględnić dodatek warzywny (lub owoc w całości) np. pomidor 50g, papryka czerwona 50g, sałata 50g, ogórek zielony/kiszony/konserwowy 50g.

4. Zamawianie posiłków:

- 4.1. Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane w dni robocze przez specjalistę ds. żywienia lub upoważnionego pracownika Szpitala. Zapotrzebowanie na posiłki na będzie przesyłane pocztą elektroniczną ew. faksem. Wzór zamówienia zostanie ustalony z przedstawicielem Wykonawcy po podpisaniu umowy.
- 4.2. Zamawianie posiłków odbywa się na następujących zasadach:
 - do godziny 14.00 – przesyłanie zapotrzebowania na posiłki na dzień następny (z możliwością telefonicznej korekty do godz. 6.00 dnia następnego),
 - do godz. 10.00 – przesyłanie zamówienia na obiad i kolację na dany dzień.
- 4.3. Telefoniczne korekty zapotrzebowania będą potwierdzane przez Zamawiającego e-mailem.
- 4.4. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni robocze po godz. 14.35 zmiany w dietach i ilościach posiłków będą zgłaszane telefonicznie bezpośrednio przez poszczególne oddziały.
- 4.5. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację i przedstawiał tą ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie dostarczonych posiłków będące podstawą do wystawienia faktury musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

5. Przyjęcie posiłków przez Zamawiającego:

- 5.1. Wykonawca jest zobowiązany do odpowiedniego zapakowania posiłków. Termosy i pojemniki GN należy oznakować informacjami ułatwiającymi identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków: nr oddziału, rodzaj diety, ilość porcji.
- 5.2. Posiłki winny być dostarczane w termosach i pojemnikach GN w odpowiedniej konfiguracji. Pojemniki transportowe nie mogą być uszkodzone czy popękane.
- 5.3. Pojemniki transportowe powinny gwarantować szczelne zamknięcie posiłku i utrzymanie właściwej temperatury, określonej w pkt. 5.9.
- 5.4. Pieczywo należy dostarczać pokrojone i zapakowane w folię.
- 5.5. Dodatki do pieczywa – wędliny, ser żółty należy muszą być pokrojone i rozdzielone na porcję, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji z osobna.
- 5.6. Napoje należy dostarczać w termosach z kranikiem.
- 5.7. Każda dostawa posiłków będzie kontrolowana przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego. Kierowca dostarczający posiłki jest zobowiązany do uczestnictwa w kontroli dostawy i złożenia podpisu na karcie kontroli.
- 5.8. Wzór karty kontroli stanowi **załącznik nr 3**. Kontrola będzie obejmowała m.in.:
 - ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników GN,
 - ocenę higieny kierowcy,
 - ocenę organoleptyczną posiłków,
 - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
 - sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
 - sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru.
- 5.9. Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:
 - dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych- od 2 °C do 8°C (+/-2 °C),
 - dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 75°C, II danie temp. nie niższą niż 63°C (+/-2 °C).
- 5.10. Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i zdezynfekowaniu rąk.
- 5.11. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wózek dla kierowcy służący do transportu termosów do pomieszczenia przyjęcia posiłków.

6. Niezgodności w dostawie posiłków/nadzór i kontrola.

- 6.1. W sytuacji, gdy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź w przypadku nieprzestrzegania harmonogramu dostaw albo rażących zaniedbań w jakości i higienie dostaw posiłków oraz powtarzających się uwag oraz innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, Zamawiający ma prawo do wystawienia protokołu wadliwej dostawy/usługi (Wzór - **załącznik nr 4**).
- 6.2. Wszelkie bieżące zastrzeżenia do dostawy posiłków oraz uwagi przyjęte od pacjentów będą przekazywane Wykonawcy telefonicznie/ mailowo oraz zapisywane w zeszycie uwag, który następnie będzie przekazywany do zapoznania i podpisu pracownikowi Wykonawcy wyznaczonemu do nadzorowania usługi.
- 6.3. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia kontroli doraźnej oraz audytu w miejscu przygotowywania posiłków. Audyt będzie przeprowadzony w ustalonym terminie po uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy i podaniu zakresu, natomiast kontrola doraźna nie będzie zapowiedziana. Kontroli doraźnej podlega m.in. przestrzeganie przez wykonawcę zasad higieniczno-sanitarnych produkcji i transportu posiłków, warunków magazynowania żywności, kontrola badań lekarskich personelu.

7. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów i realizacji usługi:

- 7.1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić 10-dniowy jadłospis zawierający śniadania, obiady i kolacje dla diety podstawowej, łatwo strawnej, diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej oraz niskokalorycznej zgodnie z wymogami przedstawionymi w pkt.3. Zawartość posiłków. Jadłospis dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, wysokokalorycznej uwzględniać musi dodatkowo przekąskę.

- 7.2. Jadłospis dekadowy należy przedłożyć Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań oraz wyliczenia dziennej wartości energetycznej i odżywczej tzn.: energię (kcal), białko, tłuszcze ogółem, tłuszcze nasycone, węglowodany, witamina C, błonnik ogółem, % energii z białka, tłuszczów, węglowodanów dla diety podstawowej, łatwo strawnej, cukrzycowej, niskokalorycznej, wysokokalorycznej, bogatobiałkowej - natomiast innych diet wyliczenia na żądanie Zamawiającego. Wartość odżywczą i energetyczną należy obliczyć w odniesieniu do części jadalnych produktów.
- 7.3. Specjalista ds. żywienia Zamawiającego w ciągu 2 dni ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w sytuacji, kiedy nie będzie on spełniał wymogów zawartych w pkt. 3. Zawartość jadłospisów, a także będzie niezgodny z wymogami dietetycznymi obowiązującymi dla danej diety czy zasadami układania jadłospisów (np. brak urozmaicenia w doborze produktów i technik kulinarnych, nieodpowiednie zestawienie kolorystyczne, smakowe.). Po uzgodnieniu naniesionych zmian Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu.
- 7.4. Każdy jadłospis należy opatrzyć pieczętą i podpisem osoby sporządzającej oraz pieczętą firmową.
- 7.5. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć dzień wcześniej 4 szt. jadłospisu dziennego na dzień następny, uwzględniającego każdą zamówioną dietę.
- 7.6. W jadłospisie należy umieścić informację o alergenach, zgodnie z listą alergenów zawartą w załączniku II do Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Sposób umieszczenia informacji o alergenach zostanie ustalony z Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi.
- 7.7. W przypadku diet o zmienionej konsystencji należy codziennie dostarczaćienne zestawienie uwzględniające: objętość diety, wykaz ilości produktów użytych do wyprodukowania danego posiłku wraz z obliczeniem kaloryczności i wartości odżywczej diety.
- 7.8. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych, zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 7.9. Wykonawca ma obowiązek zgłaszania propozycji zmian w jadłospisie w trakcie jego realizacji. Zmiany mogą być wprowadzone tylko po ich zaakceptowaniu przez Zamawiającego.
- 7.10. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej.
- 7.11. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości.
- 7.12. Pieczywo musi być świeże, dobrej jakości, oznakowane datą przydatności do spożycia oraz etykietą ze składem. Chleb należy dostarczać pokrojony, zapakowany w woreczek spożywczy.
- 7.13. Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 70%.
- 7.14. W jadłospisach należy zapewnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw /owoców.
- 7.15. Wędliny muszą zawierać min. 70% wkładu mięsnego. Zamawiający wymaga, aby w dniach, w których jest zaplanowana wędlina pisemnie (mailem) informować Zamawiającego o nazwie i rodzaju wędlin. Razem z dostarczonymi wędlinami należy dostarczyć ich etykiety/specyfikacje.
- 7.16. Jaja (całe) na śniadanie czy kolację mogą być planowane tylko z uwzględnieniem dodatku warzywnego.
- 7.17. Zamawiający wyklucza:
 - substytuty oryginalnych produktów spożywczych np. miód sztuczny, produkty seropodobne,
 - ryby z intensywnych hodowli – panga, tilapia,
 - uwzględnianie w jadłospisie kotletów czy pulpetów z mielonych fileatów rybnych – dozwolone są tylko filety rybne w porcji (niemielone),
 - stosowanie konserw np. paszтет konserwowy. Dopuszczalne są konserwy rybne.
 - przygotowywanie posiłków z półproduktów/produktów wysokoprzetworzonych (np. gotowe gołąbki/pulpety, paluszki rybne, panierowane mrożone kostki rybne, koncentraty w proszku, puree w proszku, mrożone produkty garmażeryjne itp.),
 - produkty, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM),
 - uwzględnianie ryżu, makaronu jako dodatku do II dania częściej niż 1 raz na dekadę,
 - planowania w jadłospisie gulaszu częściej niż 1 raz na dekadę,
 - stosowanie wędlin niższego gatunku (parówki, serdelki, mortadela, paszтет) częściej niż 2 razy na dekadę,
 - pieczywo z ciasta głęboko mrożonego, pieczywo z dodatkiem polepszaczy i konserwantów.
 - pieczywo zabarwione karmelem czy słodem.

- 7.18. Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia wymagań dotyczących środków spożywczych (np. podczas audytu u Wykonawcy), może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet, specyfikacji itp.
- 7.19. W przypadku diet eliminacyjnych np. bezglutenowa, bezlaktozowa, posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. przetwory mleczne bez laktozy, produkty bezglutenowe itp.
- 7.20. Jogurty, kefiry, soki należy dostarczać w oryginalnych opakowaniach jednostkowych tzn. 1 opakowanie jogurtu, kefiru, soku na pacjenta – Zamawiający wyklucza porcjowanie tych produktów z większych opakowań.
- 7.21. Wykonawca zapewnia odpowiednią ilość kubeczków jednorazowych w przypadku zaplanowania w jadłospisie mizerii dla diety podstawowej.
- 7.22. Przez cały rok do zup należy dodawać drobno posiekaną zieleninę – koperek lub pietruszkę.
- 7.23. W każdym posiłku w ciągu dnia należy uwzględnić produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i przetwory.
- 7.24. Cała ilość kawy zbożowej może być dostarczona jako gorzka, personel Zamawiającego podzieli ją i posłodzi samodzielnie – po dostarczeniu cukru przez Wykonawcę. Ze względu na lepszą jakość herbaty świeżo przygotowanej, Zamawiający będzie samodzielnie ją zaparzał do kolacji; **Wykonawca dostarczy zaparzacze o poj. 10l** (do 31.01.2019r.) oraz na bieżąco zapewnić odpowiednią ilość herbaty ekspresowej i cukru. Po zakończeniu umowy zaparzacze zostaną zwrócone Wykonawcy.
- 7.25. Wykonawca dostarczy również do 31.01.2019r. **ręczny blender oraz termos z kranikiem typu Cambro o poj. 10l do herbaty**. Sprzęt zostanie zwrócony Wykonawcy po zakończeniu umowy.
- 7.26. W okresie świąt Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i uwzględniania tradycyjnych posiłków:
- skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kielbasą 100g, jajko 1 szt., masło 82% tł. 20g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 150g,
 - skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony 300ml z uszkami 8 szt. lub krokietem 150g lub zupa grzybowa z makaronem 300ml, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., pieczywo 100g,
 - dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję ww. posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego,
 - w Środę popielcową – 1 pączek/pacjenta, dla diety cukrzycowej, niskokalorycznej- po uzgodnieniu z Zamawiającym zostanie ustalony produkt zastępczy (np. owoc, jogurt naturalny).

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

- 8.1 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na piśmie w dniu podpisania umowy informacji o osobie wyznaczonej do bieżących kontaktów z Zamawiającym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia i bieżącego aktualizowania tej informacji w przypadku zmian personalnych. Należy podać imię i nazwisko tej osoby oraz numer służbowego telefonu komórkowego.
- 8.2 Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe oraz zezwolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.

9. Wymagania Zamawiającego odnośnie środków do transportu posiłków.

- 9.1 Środek transportu musi posiadać decyzję inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności. W przypadku zmiany środka transportu niezwłocznie należy przedstawić Zamawiającemu nową decyzję sanitarną.
- 9.2 Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji.
- 9.3 Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć higieniczny i estetyczny wygląd, być ubrany w czysty fartuch ochronny wraz z identyfikatorem. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

10. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.

- 10.1 Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy, którego nr należy udostępnić przedstawicielowi Zamawiającego. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
- 10.2 W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia różnicy w kosztach ich zakupu.
- 10.3 Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej prod. spożywczych w jednorazowych opakowaniach w ramach suchego prowiantu. Produkty te będą użyte w sytuacjach awaryjnych np. w przypadku nagłych przyjęć. Koszty zakupu niżej wymienionych ilości prowiantu należy wliczyć w cenę oferty.

Nazwa produktu	Wymagana ilość /rok
dżem 25g	100 szt.
masło 20g	100 szt.
pasztet drobiowy konserwa 50g	100 szt.

- 10.4 W przypadku awarii użytkowanego bębna Zamawiający telefonicznie oraz pisemnie informuje (e-mail, fax) Wykonawcę o zaistniałym zdarzeniu. Wykonawca jest zobowiązany do naprawy urządzenia na własny koszt lub przekazania innego sprawnego bębna o takich samych parametrach, jakie są wymagane w SIWZ. Jeśli naprawa bębna będzie trwała powyżej 2 dni Wykonawca ma obowiązek dostarczenia urządzenia zastępczego o parametrach wymaganych w SIWZ.
- 10.5 W przypadku gdy Wykonawca nie zrealizuje wymogów zawartych w pkt. 10.4 – Zamawiający może dokonać naprawy urządzenia we własnym zakresie, a wszelkimi związanymi z tym kosztami obciążyć Wykonawcę oraz wystawić Protokół wadliwej usługi, mogący skutkować karą finansową w wysokości 500 zł brutto.

OPIS WÓZKA BEMAROWEGO

Wózek bemarowy jezdny 3 komorowy o wymiarach: dł.1320 mm, szerokość 690 mm, wysokość 900 mm.
Moc grzejników: 2,1 kW, zasilanie 230 V, termostat, kółka, liczba modułów 3x1/1 GN 200,
głębokość komory = 200 mm, wyposażony w rozsuwany blat
Posiada 3 niezależne zbiorniki wodne z indywidualnym ogrzewaniem – elementy grzejne nie są zanurzone w wodzie
lecz umieszczone są pod zbiornikiem, przekazując ciepło w sposób pośredni.



Data produkcji bemara nie może być wcześniejsza niż 01.01.2016.

Bemar musi być sprawny technicznie, mieć gładkie powierzchnie, elementy metalowe nie mogą być skorodowane, elementy plastikowe nie uszkodzone.

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH
NA TALERZU PACJENTA**

1. Pieczywo na śniadanie:

- a) Dieta podstawowa:
– chleb pszenno-żytni – 60-80g,
– pieczywo razowe – 20g,
– bułka pszenna typu kajzerka – 50g (1 sztuka);
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
– chleb pszenno-żytni – 100g,
– bułka pszenna typu kajzerka – 50g (1 sztuka);
- c) Dieta cukrzycowa, przeciwmiażdżycowa:
– chleb razowy – 80g,
– bułka razowa – 1 szt. 50g
- d) Dieta niskokaloryczna:
– chleb razowy – 20g,
– bułka razowa – 1 szt. 50g
- e) Bułka pszenna typu wek – 1-2 szt.

2. Pieczywo na kolację:

- a) Dieta podstawowa:
– chleb pszenno-żytni – 80g-100g,
– pieczywo razowe – 30g
- b) Dieta łatwo strawna, wysokokaloryczna, bogatobiałkowa:
– chleb pszenno-żytni – 80-100g,
– bułka pszenna typu kajzerka – 50g (1 sztuka)
- c) Dieta cukrzycowa, przeciwmiażdżycowa:
– chleb razowy – 60g,
– bułka razowa – 50g
- d) Dieta niskokaloryczna:
– chleb razowy – 80g
- e) Bułka pszenna typu wek – 1-2 szt.

3. Dodatki do śniadania i kolacji:

L.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
		Śniadanie	kolacja	
1	Cukier do kawy zbożowej/herbaty	10 g	10 g	Dla wszystkich diet oprócz diety cukrzycowej, niskokalorycznej, przeciwmiażdżycowej.
2	Kawa zbożowa z mlekiem / kakao	300 ml	-	
3	Herbata	-	250	
4	Zupa mleczna (na mleku 2% tł.)	300 ml	-	Dla wszystkich diet oprócz cukrzycowej
		200 ml	-	Dla diety cukrzycowej, niskokalorycznej - płatki zbożowe na mleku lub z jogurtem naturalnym: owsiane, jęczmienne, żytnie, gryczane. Niedozwolone są płatki/kasza kukurydziane, kasza manna, ryż biały, makaron.
5	Masło (min. 82% tł.)	20g	20g	Dla diety podstawowej, wysokokalorycznej, bogatobiałkowej, łatwo strawnej

6	Masło (min. 82% tł.)	10g	10g	dla diety niskokalorycznej, przeciwmiażdżycowej
7	Dodatek do pieczywa - wędlina krojona, ser żółty, topiony, miód naturalny	50g		miód tylko w tzw. jednorazowych opakowaniach
8	Dodatek do pieczywa – pasty, ser biały, twarożek, dżem, pasztet	70g		Dla d. podstawowej i łatwo strawnej wymagany twaróg półtłusty. Dla diety niskokalorycznej i cukrzycowej, przeciwmiażdżycowej - twaróg chudy. Paszтет z konserw niedozwolony.
9	Kiełbasa, parówka na gorąco	80g		
10	Jajko	1 szt.		tylko z dodatkiem warzywnym
11	Galaretka drobiowa	150g		
12	Sałatka jarzynowa	150g		
13	Pomidor	150g (+/-20g)		waga, gdy podawany jest jako jedyny dodatek

4. Obiad:

1	Zupa	350 ml	
2	Ziemniaki / kasza/ryż – II danie	200g	80-100g dieta niskokaloryczna
3	Kluski śląskie, kopytka	250g	
4	Makaron do zup	50g	masa po ugotowaniu
5	Sosy	80-100g	
6	Surówki, sałatki, warzywa duszone	150g	
7	Sałata zielona	80g	
8	Udko z kurczaka	1 szt. / ok.150g	
9	Gulasze, potrawki	180g, mięso– 80g, sos -100g	
10	Kotlet z kurczaka / schabowy	80g	
11	Zrazy zawijane	80g	
12	Kotlet mielony, pulpet, pieczeń rzymska	100g	
13	sztuka mięsa - pieczeń wieprzowa, filet z kurczaka/indyka, schab	80g	
14	Wątróbka	100g	
15	Bitek wieprzowy	80g	
16	Ryba w jarzynach	120g ryba, jarzyny – 100g	
17	Ryba pieczona	120g	
18	Filet z ryby smażony	120g	
19	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
20	Fasolka po bretońsku	300g	
21	Bigos	400g	
22	Łazanki z kapustą i mięsem	350g	
23	Kluski z mięsem	300g	
24	Kotlet z jaj	100g	
25	Gołąbki z mięsem i ryżem / sos	250g/ 100g	
26	Naleśniki z serem/ z dżemem/szpinakiem	300g	
27	Placki ziemniaczane	300g	
28	Makaron z serem białym	300g	

29	Makaron, ryż na sypko do II dania	200g	
30	Makaron z mięsem i warzywami	350g	
31	Ryż z jabłkami	350g	
32	Pierogi	350g	
33	Kompot	250-300 ml	

Szpital Chorób Płuc
im. Św. Józefa w Pilchowicach

KARTA KONTROLI DOSTAWY POSILKÓW

data	Rodzaj posilku: SN – śniadanie OB – obiad KOL - kolacja	Ocena środka transportu i opakowań P, N ¹⁾	Ocena organoleptycz na P, N ²⁾	Temperatura posilku P, N ³⁾	Ilość porcji P, N ⁴⁾	Uwagi/Działania korygujące	podpis pracownika Wykonawcy obecnego przy dostawie	Podpis osoby kontrolującej dostawę

1) **P**- prawidłowo (auto czyste, stan higieniczny kierowcy bez zastrzeżeń, opakowania transportowe czyste), **N**- auto i pojemniki zabrudzone, zły stan higieniczny kierowcy

2) **P** – smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny - właściwe dla danej potrawy; **N** - smak, zapach, konsystencja, wygląd ogólny nieodpowiednie dla danej potrawy

3) **P** – temperatura posilków w chwili dostawy: dla potraw kuchni zimnej T = 2 - 8°C (+/-2°C), dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące T ≥ 75°C (+/-2°C),

II danie T ≥ 63°C(+/-2°C); **N** - temperatura posilków nie spełnia podanych parametrów

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

Szpital Chorób Płuc im. Św. Józefa
w Pilchowicach

QED-012

**PROTOKÓŁ WADLIWYCH
DOSTAW / USŁUG**
Nr/

Nazwa i adres dostawcy wadliwej dostawy/wykonanej usługi

.....
.....
.....

Data przyjęcia wadliwej dostawy/wykonanej usługi

Nazwa i/lub typ dostarczonego towaru/wykonanej usługi

Rodzaj i/lub numer dowodu dostawy/wykonanej usługi, umowy

Stwierdzone Usterki / Niezgodności

.....
.....
.....
.....

.....
Podpis dostawcy

Wynik Reklamacji

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
Data i Podpis osoby upoważnionej -
stwierdzającej niezgodność

.....
Data przyjęcie do **Działu Inwestycji**

.....
Podpis osoby przyjmującej protokół do **Działu Inwestycji**