

*Firmy ubiegające się o udzielenie zamówienia*

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na

**„Świadczenie usług cateringowych, polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie z uwzględnieniem diet i kaloryczności.”**

Zamawiający, zgodnie z art. 38 ustawy Prawo zamówień publicznych odpowiada na pytania od Wykonawców:

WYKONAWCA 1

1. W związku z obowiązkiem zapewnienia żywienia dla dzieci do 1,5 roku życia prosimy o informację prosimy o wyjaśnienie czy mieszanki mogą być dostarczane wraz z dostawą śniadań dla reszty pacjentów czy też wykonawca zobowiązany jest dostarczyć je osobnym transportem na godz. 9.00-10.00 (zgodnie zapisami na drugiej stronie szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia)?

Odpowiedź: Zmiana w SIWZ :

Załącznik nr 2 Strona 2:

*W miejsce pierwszego zdania wprowadza się brzmienie „Żywienie dzieci w wieku do 1,5 roku życia obejmuje mieszanki na całą dobę oraz posiłki jak zupa, drugie danie, ew. dieta biegunkowa, zgłaszane telefonicznie do godziny 8.00 przez Pielęgniarki Oddziałowe Oddziałów Chirurgii Dziecięcej i Pediatrii. Posiłki mają być dostarczone z obiadem”.*

2. Czy w związku z obowiązkiem zapewnienia przez wykonawcę żywienia dla dzieci do 1,5 roku życia Zamawiający wymaga aby pomieszczenia kuchni wykonawcy z której będzie dostarczał posiłki dla tej grupy wiekowej pacjentów posiadały zezwolenie Powiatowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie kuchni mlecznej oraz dostarczanie przygotowanych w niej posiłków do odbiorców w ramach cateringu?

Odpowiedź: Tak, zamawiający wymaga.

3. Czy liczba wózków do dystrybucji posiłków którymi dysponuje Zamawiający jest wystarczająca na chwilę obecną?

Odpowiedź: Tak. Wystarczająca na chwilę obecną.

4. Czy wszystkie wózki Zamawiającego do dystrybucji posiłków są w pełni sprawne?

Odpowiedź: Tak, Na chwilę obecną są sprawne.

5. Na podstawie ostatnich dwunastu miesięcy prosimy o informację ile wózków i jak często ulegało awarii?

Odpowiedź: W okresie ostatnich miesięcy reperowanych było 7 wózków.

6. Zamawiający w treści szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia pisze że w przypadku stwierdzenia uszkodzenia wózka który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym wózek sprawny technicznie – prosimy o informację czy dostarczony przez wykonawcę wózek zastępczy przechodzi na własność Zamawiającego czy też cały czas pozostaje własnością Wykonawcy a po zakończeniu kontraktu Wykonawca zabierze wózek od Zamawiającego?

Odpowiedź: Wózek stanowi własność Wykonawcy.

7. Prosimy o informację ile obecnie osób każdego dnia jest zaangażowanych w rozdział dostarczonych posiłków do wózków transportowych w punkcie wydawania posiłków?

Odpowiedź: W godzinach 7.00-14.35. Dietetyk Szpitala od poniedziałku do piątku

Od godziny 12.00-17.00 Pracownik firmy Wykonawcy od poniedziałku do piątku

W soboty, niedziele i święta – 1 osoba z firmy Wykonawcy w godzinach 7.00-17.00

8. Czy Zamawiający wyraża zgodę na zmianę sposobu rozliczania się z wykonawcą za dostarczone przez niego posiłki? Zgodnie z zapisami umowy (§14 pkt 2) obciążenie za dostarczone posiłki uzależnione będzie od tego ile posiłków pacjent spożył w ciągu dnia. Prosimy o dokonanie zmian w treści umowy w konsekwencji której Zamawiający będzie obciążany przez wykonawcę wg faktycznych ilości śniadań, obiadów i kolacji.

Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie wyraża zgody.

9. Na podstawie ostatnich 12 miesięcy proszę o dokładne podanie ilu pacjentów w poszczególnych miesiącach otrzymało pełne wyżywienie (3 posiłki), ilu otrzymało dwa posiłki dziennie oraz ilu otrzymał tylko jeden posiłek. Informacje te są niezbędne i konieczne aby móc skalkulować wartość oferty jeżeli Zamawiający pozostawi zapisy §14 pkt 2 umowy w niezmienionej postaci.

Odpowiedź: W związku z ruchem pacjentów tj. wypisy do godziny 14.00 i przyjęcia planowe do godziny 15.00 oraz przyjęcia „ostre” przez całą dobę każdorazowa zmiana ilości pacjentów pociągałaby za sobą konieczność 24-godzinnego kontaktu z firmą i korygowania zestawienia żywnościowego. Nadwyżki posiłków są przekazywane do punktu wydawania posiłków i stamtąd wydawane na oddziały, na których są dodatkowe przyjęcia pacjentów. W przypadku większej ilości przyjęć, niż wypisów w godzinach popołudniowych kolacja jest wydawana z zapasów, które są zabezpieczone w Punkcie Wydawania Posiłków. Rozliczanie z firmą następuje na podstawie pełnego wyżywienia dobowego.

10. Prosimy o podanie faktycznych kwot z ostatnich 12 miesięcy jakimi obciążony był obecny wykonawca za zużyte media w punkcie wydawania posiłków – w rozbiciu na miesiące oraz rodzaj (osobno energia elektryczna, woda zimna, woda ciepła, kanalizację, podgrzanie wody, centralne ogrzewanie)

Odpowiedź: poniżej zestawienie

Miesiąc	Energia elektryczna	Zimna woda	Kanalizacja	Opłata abonamentowa za gotowość do podania wody i odprowadzania ścieków	Podgrzanie wody	Udział w mocy zamówionej	Centralne ogrzewanie
10.2014	239,87	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
11.2014	238,77	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
12.2014	239,57	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
01.2015	237,97	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
02.2015	255,64	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
03.2015	252,63	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
04.2015	257,80	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
05.2015	257,86	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
06.2015	256,75	31,36	52,36	2,05	41,92	26,26	359,47
07.2015	254,29	31,36	53,72	2,05	41,92	26,26	359,47
08.2015	253,68	31,36	53,72	2,05	41,92	26,26	359,47
09.2015	256,38	31,36	53,72	2,05	41,92	26,26	359,47
Razem:	3001,21	376,32	632,40	24,60	503,04	315,12	4313,64

Ceny podane w kwotach brutto.

11. Czy opłata za centralne ogrzewanie punktu wydawania posiłków pobierana jest jedynie w okresie grzewczym czy przez cały rok?

Odpowiedź: Opłata za centralne ogrzewanie pobierana jest przez cały rok.

12. Prosimy o przedstawienie przykładowego jadłospisu dekadowego dla diet który obecnie obowiązuje. Zgodnie z zapisami siwz to wykonawca określa minimalny wsad do kotła oraz przygotowuje jadłospisy jednakże wiedza o poziomie obecnego żywienia Pacjentów pozwoli wykonawcy skalkulować tak ofertę aby poziom żywienia nie był na niższym poziomie niż obecnie a Zamawiającemu z kolei zagwarantuje poziom żywienia na porównywalnym lub lepszym poziomie niż obecnie.

Odpowiedź: Dekadowe jadłospisy są przekazywane na bieżąco przez firmę realizującą usługę. W załączeniu przykładowy jadłospis.

13. Prosimy o udzielenie informacji czy wyposażenie znajdujące się w wydawalni posiłków pozostanie do dyspozycji nowego Wykonawcy czy też stanowi własność obecnego Wykonawcy – prosimy o listę wyposażenia wydawalni która stanowi własność Zamawiającego i osobno wyposażenia które stanowi własność obecnego wykonawcy.

Odpowiedź: Wyposażenie Wykonawcy to: czajnik elektryczny bezprzewodowy i 20-litrowe warki sztuk 2. Pozostałe urządzenia są własnością Zamawiającego: stoliki świetlicowe 2 szt., krzesła- 4 szt., kosz na śmieci, telefon, kalkulator, czajnik, waga, szafka z blatem, szafa chłodnicza/lodówka- środek trwałe 2 szt.

14. Zgodnie z zapisami siwz wykonawca zobowiązany jest na czas nieobecności dietetyka szpitalnego zapewnić jego zastępstwo w osobie dietetyka Wykonawcy – proszę o informację czy Zamawiający może określić które z punktów w zakresie czynności dietetyka Szpitala (zał. nr 8 do siwz) będą obowiązywały dietetyka wykonawcy?

Odpowiedź: Dietetyk Wykonawcy przejmuje wszystkie obowiązki dietetyka szpitalnego w momencie nieobecności dietetyka Szpitala tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 14.35-17.00, oraz w godzinach 7.00-17.00 w soboty, niedziele, święta i dni urlopu/absencji chorobowej dietetyka szpitalnego. Wszystkie punkty w zakresie czynności dietetyka szpitala obowiązują wówczas dietetyka Wykonawcy.

15. Prosimy o potwierdzenie że Zamawiający dopuszcza aby wykonawca w celu potwierdzenia warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdz. IV ust. 1 pkt 2 siwz oraz otrzymania punktów w ramach kryterium „wiedza i doświadczenie” w wykazie usług (zał. nr 3 do siwz) zamieścił usługi które rozpoczęły się wcześniej niż trzy lata przed upływem terminu składania ofert jednakże realizowane były przez okres nie krótszy niż 12 miesięcy w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert a ich wartość roczna w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert była nie mniejsza niż 500 000,00 zł brutto dla jednego podmiotu. Wątpliwości wykonawcy wzbudził opis kolumny nr 4 w wykazie usług (zał nr 3) tj. **Data rozpoczęcia dd/mm/rrrr** nie wcześniej niż na trzy lata przed upływem terminu składania ofert.

Odpowiedź:

W wykazie należy przedstawić czasookres faktycznie wykonanej usługi mieszczący się w przedziale ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert i wartość wykonanych usług w tym okresie. Nie należy podawać daty rozpoczęcia realizacji umowy. Nie należy podawać wartości zawartej umowy. Wykaz ma obejmować faktycznie wykonane usługi i wartość tych usług **z przedziału czasowego ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert**. Rodzaj usług musi być taki jak zamawiający opisał w SIWZ.

Przykład 1:

Wykonawca zawarł umowę na sprzątnięcie obiektu szpitala i żywienie pacjentów w formie cateringu  
*(Usługi cateringowe żywienia pacjentów w podmiotach leczniczych, które wykonują działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne. Usługi cateringowe muszą obejmować transport samochodem dostawczym, dostępnym Wykonawcy w celu transportu posiłków i wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi).*

Okres zawartej umowy styczeń 2012r do styczeń 2016r.

Wartość tej umowy 8 mln zł.

W wykazie wg załącznika nr 3 do Siwz w kolumnie „**Przedmiot usługi**” należy wpisać wyłącznie żywienie pacjentów w formie cateringu z pominięciem usługi sprzątnięcia; w kolumnie „**Wartość wykonanych/wykonywanych usług**” należy wpisać wartość wykonanych usług odpowiadającą przedziałowi czasowemu wpisanemu w kolumnach 4 i 5 czyli w kol.4: 18.11.2012r w kol.5: 18.11.2015r lub nadal, może to być wartość na podstawie faktur na przykład 2 mln zł.

Zamawiający bada spełnienie warunków określonych w Siwz następująco: dwa miliony przypada na 36 miesięcy, czyli wartość wykonanej usługi w ciągu 12 miesięcy 666 tysięcy, czyli powyżej wartości wymaganej 500 tys. rocznie.

Przykład 2:

Wykonawca zawarł umowę na żywienie pacjentów w formie cateringu  
*(Usługi cateringowe żywienia pacjentów w podmiotach leczniczych, które wykonują działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne. Usługi cateringowe muszą obejmować transport samochodem dostawczym, dostępnym Wykonawcy w celu transportu posiłków i wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi).*

Okres zawartej umowy styczeń 2014r do styczeń 2016r.

Wartość tej umowy 1 300 000 zł

W wykazie wg załącznika nr 3 do Siwz ; w kolumnie „**Wartość wykonanych/wykonywanych usług**” należy wpisać wartość wykonanych usług odpowiadającą przedziałowi czasowemu wpisanemu w kolumnach 4 i 5 czyli w kol.4: 01.01.2014r w kol.5: 18.11.2015r lub nadal, może to być wartość z faktur na przykład 1 150 000 zł, czyli powyżej wartości wymaganej 500 tys. rocznie.

**Załącznik:**

*Przykładowy jadłospis dekadowy.*

Podpisała: mgr Gabriela Rokitowska Z-ca Dyrektora ds. administracyjnych

Publikacja strona internetowa Zamawiającego  
Otrzymują firmy zadające pytania

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku.

(Nie dotyczy mleka w proszku).

Dieta musi zapewnić pacjentowi odpowiednią ilość energii oraz wszystkich składników odżywczych w oparciu o rację pokarmową.

Wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość, np. soja, susze warzywno-ziemniaczane.

Posiłki muszą być dostarczone do Szpitala w takim czasie, aby zapewnić prawidłowe parametry jakościowe przy ich wydawaniu (temperatura, wartości odżywcze). Przed wydaniem, posiłki powinny być rozdzielone na wózki przypisane do poszczególnych oddziałów.

Jadłospisy powinny być ustalane zgodnie z zalecanymi normami żywienia oraz modelowymi racjami pokarmowymi, przedstawianymi przez Wydawnictwo Lekarskie PZWL w pozycji „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” H.Ciborowska, A.Rudnicka (2009r.)

Zamawiający ma prawo uczestniczyć w ustalaniu jadłospisu. Czynność tę w imieniu Zamawiającego wykonywał będzie dietetyk Szpitala.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji na piśmie o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz wydruku danych o posiłkach na życzenie zamawiającego.

Wykonawca przygotowuje pisemną informację na temat zawartości składników najczęściej wywołujących alergię w oferowanych daniach/posiłkach w liczbie egzemplarzy odpowiadającej liczbie oddziałów, na których są żywieni pacjenci. Podstawa prawna: [Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r o w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](#) (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.)

Całodobowa wartość energetyczna posiłków dla żywienia podstawowego musi wynosić 2000-2200 kcal, a posiłki muszą zawierać średnio 75 g białka, w tym 50% pełnowartościowego (poch. zwierzęcego), 65 g tłuszczu i 275g węglowodanów. Temperatura potraw od momentu odebrania powinien punktu wydawania posiłków do momentu wydania posiłku ostatniemu pacjentowi w oddziale nie może być niższa aniżeli:

I danie: +75°C

II danie: +60°C

Gorące napoje: 78-80°C

Wykonawca powinien umożliwić zakup obiadów, **w systemie taktowym**, dla personelu zatrudnionego przez Zamawiającego.

Na dzień bieżący jest to przeciętnie 15 osób dziennie, dopuszcza się możliwość zwiększenia osób korzystających z możliwości zakupu obiadów.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy wdrożonego systemu HACCP.

Zamawiający wskazując nazwy w poszczególnych asortymentach posiłków **dopuszcza składanie ofert równoważnych**. Po pojęciem produkt równoważny zamawiający rozumie produkt co najmniej równy pod względem cech jakościowych produktowi oryginalnemu tj. o takim samym składzie i działaniu oraz przeznaczeniu do stosowania. W przypadku zaoferowania produktów równoważnych Wykonawca winien złożyć wraz z ofertą załącznik nr 9 do nin. SIWZ - Zestawienie produktów równoważnych.

Wykonawca dostarczy przykładowe jadłospisy dla każdego rodzaju diet przed rozpoczęciem realizacji usługi.

### Rodzaje posiłków i ich harmonogram wydawania

Żywienie pacjentów dorosłych obejmuje, śniadanie w godz. 7<sup>35</sup>-8<sup>00</sup>, obiad w godz. 12<sup>00</sup>- 12<sup>25</sup>, kolację o godz. 16<sup>30</sup>

Żywienie dzieci w wieku powyżej 1,5 roku życia obejmuje śniadanie, obiad, kolację jak w ust. 1 i dodatkowo herbata ekspresowa oraz zupa mleczna do kolacji.

Żywnienie dzieci w wieku do 1,5 roku życia obejmuje mieszanki na całą dobę oraz posiłki jak zupa, drugie danie, ew. dieta biegunkowa, zgłaszane telefonicznie do godziny 8.00 przez Pielęgniarki Oddziałowe Oddziałów Chirurgii Dziecięcej i Pediatrii. Posiłki mają być dostarczone z obiadem.

- Oddział Noworodkowy otrzymuje posiłki na całą dobę w postaci gotowych mieszanek:

- 1) NAN Pro 1 RTF - 90 ml
- 2) NAN Pro HA 1 RTF - 90 ml
- 3) Pre NAN RTF- 90 ml
- 4) BEBIKO 1 RTF- 90 ml
- 5) BEBILON 1 Pronutra RTF - 90 ml
- 6) BEBILON 1 Profutura RTF- 70 ml
- 7) BEBILON HA 1 Pronutra RTF - 90 ml
- 8) BEBILON Nenatal Premium Pronutra RTF -90 ml
- 9) HIPPI BIO COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
- 10) HIPPI HA COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
- 11) HUMANA 1 RTF- 90 ml
- 12) HUMANA 0 VLB RTF- 90 ml
- 13) HUMANA 0 RTF- 90 ml
- 14) GERBER 1 RTF- 90 ml
- 15) WODA DO POJENIA od pierwszych dni życia- 250 ml do 500 ml

Oddział Chirurgii Dziecięcej otrzymuje mieszanki mleczne na całą dobę (przy obiedzie),

- Dodatkowo na Oddział Pediatrii raz w miesiącu trzeba dostarczyć 1kg cukru i 0,10kg herbaty ekspresowej.
- Chirurgia Dzieciątka dodatkowo raz w miesiącu otrzymuje 1kg cukru + 0,10kg herbaty a codziennie 1 litr 2% mleka w kartonie i płatki kukurydziane w razie zlecenia lekarza około 1-2 razy w miesiącu.

### **Sposób dostarczania posiłków**

1. Posiłki będą dostarczane z miejsca produkcji u Wykonawcy, do punktu wydawania posiłków zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego, całkowicie obsługiwanego przez Wykonawcę, na koszt Wykonawcy, jego środkiem transportu. Samochód powinien posiadać oznakowanie wskazujące na przeznaczenie tego środka transportu do przewozu żywności.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia gotowych posiłków w pojemnikach posiadających dopuszczenie do kontaktu z żywnością, utrzymujących właściwą temperaturę posiłku, uniemożliwiających wylanie się posiłków płynnych oraz dostanie się do wnętrza pojemnika zanieczyszczeń zewnętrznych. Śniadania i kolacje oraz mieszanki mleczne winny być transportowane w lodówce przenośnej lub schładzane wkładami lodowymi.
3. Wędliny na śniadania i kolacje muszą być podzielone na porcje i zapakowane w pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością.
4. Serki homogenizowane, dżemy itp. produkty winny być w opakowaniach oryginalnych z datą ważności.
5. Wykonawca zabezpieczy posiłki, tzw. porcje rezerwowe w sposób ciągły, w miarę potrzeb to jest: po 3 paczki kleiki ryżowe, suchary, kaszki mleczno- ryżowe; herbata ekspresowa 200g i cukier 1 kg; dżem 20 słoików 300g; pasztety drobiowe 10 szt. po ok. 160g; masło 1kg; pulpety drobiowe 20 szt.; serki homogenizowane 20 szt. po ok. 125g. Powyższe zapasy będą wykorzystane przez Zamawiającego w przypadku wystąpienia awarii lub zmiany ruchu chorych.
6. Wykonawca utrzyma w siedzibie zamawiającego stały zapas mieszanek dla wcześniaków z możliwością korzystania z nich w razie potrzeby i obciążania Zamawiającego kosztami dopiero po skorzystaniu z zapasu.
7. Wykonawca będzie dostarczał z oddziału wskazanego przez Zamawiającego porcje do prób w kawałku, według zasad sanitarno-epidemiologicznych i obowiązujących przepisów.

8. Wykonawca dostarczy mieszanki dla dzieci hospitalizowanych w **Oddziale Pediatrii i Chirurgii Dziecięcej** - mleka początkowe i następne zgodnie z tabelą - żywienie dzieci do 1.5 roku; A także wysterylizowane butelki, zapakowane w jednorazowe opakowanie np. rękaw papierowo-foliowy z naniesioną datą ważności oraz jednorazowe sterylne smoczki. Ponadto dostarczy 2 kuwety transportowe (dla oddziału pediatrii i chirurgii dziecięcej) zamykane przeznaczone do transportu butelek sterylnych z punktu wydawania posiłków do oddziału i butelek brudnych z oddziałów do punktu wydawania posiłków.

#### **UWAGI**

Środek transportu żywności (samochód) musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji. Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzania zapisów z mycia i dezynfekcji. Kierowca w chwili dostarczania posiłków do punktu odbioru w siedzibie zamawiającego, musi posiadać książeczkę zdrowia oraz mieć estetyczny i higieniczny wygląd, powinien być ubrany w czysty fartuch ochronny.

W przypadku zaniedbań w zakresie higieny dostaw oraz w jakości posiłków, ich ilości/gramatury, zawartości, temperatury, a także nieprzestrzegania harmonogramu dostaw lub innych zdarzeń niezgodnych z SIWZ, Zamawiający wystawi „Protokół wadliwej dostawy posiłków” ( załącznik nr 10 do SIWZ) i mogą być wdrożone działania korygujące. Protokół zostanie przekazany do podpisu osobie wyznaczonej przez Wykonawcę do nadzorowania usługi.

#### **Diety**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami dietetycznymi obowiązującymi u Zamawiającego. Wykaz diet stosowanych na terenie SP ZOZ Szpitala Wielospecjalistycznego w Jaworznie:

##### **a. Dorośli i dzieci pow. 1,5 roku życia**

DIETA	UWAGI
Podstawowa (Normalna)	
Pooperacyjna	
Kleikowa (na wodzie lub mleku + suchary)	
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (Wrzodowa)	
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (Wątrobową)	W składzie diety wskazana zupa mleczna do kolacji; w/z podać kleiki mleczno-ryżowe
Bezsolna	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Cukrzycowa	jeżeli zleci lekarz, dodatkowo II śniadanie + podwieczorek. <b>Chleb razowy!</b>
Dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji (Płynna do sondy)	na oddział OAiT dodatkowo codziennie jogurty
Wątrobowo– cukrzycowa	
Dieta o zmienionej konsystencji (Papkowata)	
Szmidta	
Bezglutenowa	

Zamawiający żywienie chorych opiera się na następujących dietach:

A) **Dieta podstawowa (I)** - stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego, powinna spełniać warunki racjonalnego żywienia, stosuje się tu wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw.

Zalecana norma: 2000 - 2200 kcal

Białko 75g

Tłuszcze 65g

Węglowodany 275g

B) - zasadą diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, należy wyeliminować pokarmy ciężkostrawne, wzdymające, ostre przyprawy i używki, stosować dozwolone techniki sporządzania potraw.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 80g

Tłuszcze 65g

Węglowodany 275g

b1. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową V)** - stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby, przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, w chorobach gorączkowych, w podeszłym wieku.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 85g

Tłuszcze 35-40g

Węglowodany 330g

b2. **Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (IV – wrzodowa, żołądkowa)** - dieta oszczędzająca przewód pokarmowy z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzody żołądka i dwunastnicy, przewlekłe choroby przewodu pokarmowego.

Zalecana norma: Kcal 2000

Białko 80g

Tłuszcze 70g

Węglowodany 260g

b4. **Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa** – dieta mająca na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, enzymów, hormonów, białek osocza. Stosuje się przy wyrównanej marskości wątroby, nerczycy, wyniszczeniu organizmu, nowotworach.

Zalecana norma: 2200-2300 kcal

Białko 110g

Tłuszcze 70g

Węglowodany 280-310g

C) **Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa)** – dieta stosowana w cukrzycy w przypadku upośledzonej tolerancji glukozy. Celem diety jest zmniejszenie stężenia glukozy we krwi i poprawa metabolizmu. Polega na wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy, sacharozy, a zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych.

Zalecana norma: ok. 1800 kcal

Białko 80g

Tłuszcze 50-70g

Węglowodany 230g

c1. **Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (wątrobową)** – dieta stosowana w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów

Zalecana norma: ok. 2000kcal

Białko 40g

Tłuszcze 65-70g

Węglowodany 310g

D) **Bezsolna VIII**

E) **Niskokaloryczna** – Dieta ubogoenergetyczna, a równocześnie zrównoważona pod względem zawartości składników odżywczych. Stosowana podczas redukcji masy ciała u osób z otyłością i nadwagą. Dieta ustalana indywidualnie, 800- 1500 kcal.

F) **Dieta papkowata, płynna wzmocniona i do żywienia przez sondę**, w diecie papkowej zestawienie posiłków jak w diecie łatwo strawnej, 3 posiłki o konsystencji papkowej, płynna wzmocniona - śniadanie+ kolacja: kleik na mleku w proszku, żółtko, masło  
obiad.-zupa jarzynowa, mięso przetarte, żółtko, ziemniaki, napój, do żywienia przez sondę a dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii dodatkowo jogurt.  
Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet niż wymienione, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dniu moczanowej, dieta niskosodowa itp.).

#### b. Dzieci w wieku 0 – 1,5 roku życia

Nazwa mieszanki
Bebiko 1, Nenatal, NAN 1, NAN HA 1,2, NAN AR, Bebilon 1, Bebilon Confort 1,2 ; HIPP 1,2
Bebiko 2, Bebiko 2/KR, Bebiko 2R, Bebiko 2 GR, Bebilon 2, NAN2, Bebiko A2, Bebiko AR
Lecznicze: Nutramigen LGG 1,2, Humana MCT, Bebilon pepti DHA, Neocate Advance, Neocate LCP
Zupa jarzynowa, zupa jarzynowa + mięso
Kleik ryżowy, glukoza, kaszka kukurydziana, diety bezmleczne, masło klarowane, makaron ryżowy, makaron kukurydziany
Kaszka ryż + owoce, <b>dieta urozmaicona!</b>
Soczki i deserki firmowe, oryginalnie zapakowane, oraz inne produkty zlecone przez lekarza

#### c. Dzieci Oddział Noworodkowy

Nazwa mieszanki
1) NAN Pro 1 RTF - 90 ml
2) NAN Pro HA 1 RTF - 90 ml
3) Pre NAN RTF- 90 ml
4) BEBIKO 1 RTF- 90 ml
5) BEBILON 1 Pronutra RTF - 90 ml
6) BEBILON 1 Profutura RTF- 70 ml
7) BEBILON HA 1 Pronutra RTF - 90 ml
8) BEBILON Nenatal Premium Pronutra RTF -90 ml
9) HIPP BIO COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
10) HIPP HA COMBIOTIK 1 RTF - 90 ml
11) HUMANA 1 RTF- 90 ml
12) HUMANA 0 VLB RTF- 90 ml
13) HUMANA 0 RTF- 90 ml
14) GERBER 1 RTF- 90 ml
15) WODA DO POJENIA od pierwszych dni życia- 250 ml do 500 ml

#### UWAGA:

Dostarczone do szpitala mieszanki mleczne muszą być poddane pasteryzacji i procesowi schłodzenia po uprzedniej sterylizacji butelek. Powyższe należy do obowiązków Wykonawcy. Nie ma możliwości przeprowadzenia w/w czynności u Zamawiającego.

Podstawą mieszanek stosowaną najczęściej jest Bebiko 1 do 5 miesięcy i Bebiko 2 powyżej 7 miesięcy.

Rodzaje stosowanych diet: biegunkowa- kleik z ryżem 10%, ryż + jabłko, ryż + jagody, kakao na wodzie, kakao na mleku + suchary, ryż na mleku, wywar z jagód, chudy rosół z ryżem, ziemniaki + mięso mielone + marchewka, budyń kakaowy, kisiel z jabłkiem, zupa jarzynowa z ryżem itp. stosownie do zaleceń lekarza.

Zabezpieczyć zapas w postaci mleka w proszku w razie zwiększenia liczby dzieci w czasie dyżurów.

W jadłospisach uwzględnić masło o zawartości tłuszczu minimum 82%.

Do przygotowania zup mlecznych i kawy zbożowej z mlekiem używać mleka o zawartości 2% tłuszczu.



Bułki i chleb pokrojony należy dostarczać zapakowane w folię bezbarwną lub w pojemniki plastikowe z oznaczonym atestem (do przechowywania produktów spożywczych).

W jadłospisach należy uwzględnić różnorodny dobór produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.

W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego, np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory.

Każdego dnia: kawa do śniadania z wyłączeniem oddziału chorób wewnętrznych z pododdziałem gastroenterologicznym; zupa mleczna dla każdego pacjenta (dotyczy wszystkich oddziałów).

Wędlin niższej jakości tzn. mielonka, parówka, paszтет, salceson, metka, nie należy uwzględniać częściej niż 5 razy w jadłospisie dekadowym.

**W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (Cukrzycowa) uwzględnić codziennie pieczywo razowe.**

2. Przykładowe dzienne zestawienie struktury diet szpitalnych:

**70 diet podstawowych**

**140 diet pooperacyjnych, wrzodowych, wątrobowych, wątrobowo- cukrzycowych**

**30 cukrzycowych**

Informacja wstępna o ilości diet na dzień następnny będzie podawana Wykonawcy przez dietetyczkę Szpitala o godz. 9:00 i aktualizowana o godz. 13:00 w dniach od poniedziałku do piątku i w piątek o godz. 13:00 na sobotę, niedzielę i poniedziałek.

### **Organizacja żywienia**

Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia szpitalnego.

Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dietetyczka Szpitala.

Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania jadłospisów Dietetyczce Szpitala na kolejny tydzień, najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Na wniosek Dietetyczki Szpitala Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.

Wykonawca zapewni zastępstwo na stanowisku Dietetyka Szpitala przez osobę posiadającą kwalifikacje dietetyka szpitalnego, w soboty, niedziele i święta, podczas urlopu i absencji chorobowej Dietetyczki Szpitala w zakresie czynności w/g załącznika nr 8 do SIWZ i zgodnie z treścią niniejszej SIWZ, w sposób zabezpieczający prawidłowe funkcjonowanie Szpitala w zakresie żywienia pacjentów.

Na żądanie zamawiającego, wykonawca przedstawi wyliczenie jadłospisu dekadowego z uwzględnieniem wartości energetycznej, zawartości: białka, węglowodanów, magnezu oraz innych składników.

Zawartości składników odżywczych muszą być zgodne z normami dla szpitali zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie podawał dwutygodniowy jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu w sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.

Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

Pracownicy Wykonawcy zobowiązani będą po podpisaniu umowy do zapoznania się z dokumentem wewnętrznym Szpitala pod nazwą „Harmonogram pracy w punkcie wydawania posiłków”.

### **Pozostałe obowiązki Wykonawcy**

1. Szpital dysponuje: wózkami elektrycznymi z cegłą szamotką- 6 sztuk i wózkami wodnymi 6 sztuk. W przypadku awarii Wykonawca zabezpieczy Szpital w stosowną liczbę wózków gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków. Wykonawca jest zobligowany do bieżącej konserwacji i napraw technicznych wszystkich wózków bemarowych, a w przypadku stwierdzenia uszkodzenia wózka, który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym Szpital w wózek sprawny technicznie, zaakceptowany przez Zamawiającego. Na czas naprawy wózków Wykonawca zapewni urządzenie zastępcze.
2. Wykonawca zapewni i zorganizuje na własny koszt odbiór odpadów żywnościowych-pokonsumpcyjnych zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego.
3. Wykonawca dostarczy 3 zamykane plastikowe pojemniki o pojemności 50-60 litrów na odpady pokonsumpcyjne, które będą odbierane przez Wykonawcę nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu oraz na każde wezwanie

Zamawiającego. Po każdym opróżnieniu pojemników wymagane jest przeprowadzenie mycia i dezynfekcji pojemników. Mycie i dezynfekcję pojemników wykonuje Wykonawca.

4. Jeden raz w miesiącu Wykonawca dostarczy kartę odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Karta będzie zawierała: kod odpadu, rodzaj odpadu i masę odpadu.
5. Wykonawca jest zobligowany do bieżącej konserwacji i napraw technicznych chłodziarki dostarczonej w dniu rozpoczęcia realizacji usługi oraz posiadanej przez zamawiającego małej chłodziarki (podblatowej) na próby żywieniowe, a w przypadku stwierdzenia uszkodzenia sprzętu, który nie będzie nadawał się do naprawy Wykonawca zabezpieczy w trybie natychmiastowym Szpital w urządzenia sprawne technicznie i zaakceptowane przez Zamawiającego. Na czas naprawy Wykonawca zapewni urządzenia zastępcze.

Załącznik do odp. 1

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS DEKADOWY  
JAWORZNO

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
18.09.2015		
Pieczyno, masło, dżem, kawa mleczna, zupa mleczna/ owsianka /	Barszcz czerwony z ziemniakami, makaron z serem białym, napój	Pieczyno, masło, pasta z ryby i ogórka, herbata
19.09.2015		
Pieczyno, masło, mielonka, kawa mleczna	Koperkowa z ryżem, kasza na sypko, gulasz pieczarkowo-mięsny, herbata	Pieczyno, masło, pasztet pieczony, herbata
20.09.2015		
Pieczyno, masło, ser żółty, kawa mleczna	Brokułowa z makaronem, ziemniaki, kotlet drobiowy, marchewka, herbata	Pieczyno, masło, polędwica, pomidor, herbata
21.09.2015		
Pieczyno, masło, wędlna, zupa mleczna / kasza/, herbata	Ziemniaczana, risotto z mięsem, sos pomidorowy, napój	Pieczyno, masło, salceson, herbata
22.09.2015		
Pieczyno, masło, twaróg, kawa mleczna	Grysikowa, ziemniaki, wątróbka w sosie, surówka z kapusty białej, herbata	Pieczyno, masło, wędlna, herbata
23.09.2015		
Pieczyno, masło, jajko, herbata, zupa mleczna	Jarzynowa z zacierką, ziemniaki, pieczeń w sosie,	Pieczyno, masło, mortadela, herbata

/ryż/	buraki, herbata	
24.09.2015		
Pieczyno, masło, pasztec drobiowy, pomidor, kawa mleczna	Zalewajka z ziemniakami, kasza na sypko, zrazy w sosie, napój	Pieczyno, masło, wędlina, herbata
25.09.2015		
Pieczyno, masło, dżem, herbata, kawa mleczna, zupa mleczna/ płatki kukurydziane /	Szpinakowa z ryżem, ziemniaki, ryba panierowana, kapusta zasmażana, herbata	Pieczyno, masło, twaróg, herbata
26.09.2015		
Pieczyno, masło, wędlina, herbata, kawa mleczna	Grochowa z ziemniakami, makaron z jabłkami, napój	Pieczyno, masło, pasta mięsna z jarzynami, herbata
27.09.2015		
Pieczyno, masło, polędwica sopocka, kawa mleczna	Rosół z ryżem, ziemniaki, kurczak pieczony, sałata zielona, napój	Pieczyno, masło, homo owocowe, herbata