

Formularz organizacyjno–techniczny

1. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi żywienia pacjentów Szpitala Na Wyspie Sp. z o.o. z siedzibą w Żarach przy ul. Pszennej 2 i obejmuje świadczenie kompleksowych usług całodziennego żywienia dla pacjentów po przez produkcję 3 posiłków dziennie dla pacjentów oddziałów szpitalnych w Żarach i w Lubsku przez Wykonawcę poza obiektami Zamawiającego z podziałem na 2 Zadania:
Zadanie nr 1 – usługa żywienia pacjentów Szpitala w Żarach
Zadanie nr 2 – usługa żywienia pacjentów Szpitala w Lubsku
2. Odbiór posiłków od Wykonawcy i dostarczenie ich do oddziałów szpitalnych odbywać się będzie transportem Zamawiającego, gdy odległość od miejsca odbioru do oddziału szpitalnego (Lubsko – ZOL, ul. Poznańska 2, Żary – ul. Pszenna 2) nie jest większa niż 5 km. A w pozostałych przypadkach dostarczenie posiłków do w/w oddziałów szpitalnych odbywać się będzie staraniem (transportem) i na koszt wykonawcy.
3. Realizacja usługi powinna być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia m. in.:
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2018 r. poz.1541 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do niej.
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545 z póź. zm.)
 - Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG
4. Dodatkowo usługa powinna być realizowana w oparciu o normy z 2018 roku opracowane przez Instytut żywności i żywienia oraz o obowiązujące publikacje:
 - „Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka” wyd.4, Helena Ciborowska, Anna Rudnicka, Warszawa 2018
 - Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Jarosz Mirosław, Bułhak-Jachymczyk Barbara. PZWL warszawa 2018
 - Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, prof. dr. hab. n. med. Mirosław Jarosz IŻŻ warszawa 2011
 - Żywność dzieci w zdrowiu i chorobie dr hab. M. Krawczyński Kraków 2015
 - Zasady racjonalnego żywienia, zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego, Urszula Pelzner, Lucjan Szponar, Halina Turlejska , ODDK, Gdańsk, 2014.
5. **Przewidziana ilość całodobowych posiłków wynosi miesięcznie około 2800 posiłków dla pacjentów w Żarach i około 1200 posiłków dla pacjentów w Lubsku. Liczba ta jest zależna od obłożenia szpitala.**
6. Zasady przygotowywania posiłków:
 - Posiłki powinny być zapakowane na kuchni wykonawcy w pojemniki GN, szczelnie zamknięte i umieszczone w pojemniki termoizolacyjne. Czynności te powinny być wykonane w specjalnym miejscu wyznaczonym do pakowania posiłków z zachowaniem wszystkich zasad higieny.
 - POSIŁKI POWINNY ODPOWIADAĆ wszelkim rygorom recepturowym, smakowym i estetycznym. Proponowane w jadłospisach potrawy nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni. Jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów.
 - Porejowanie posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych zamawiającego przy użyciu specjalnych porcjonerów dostarczonych przez wykonawcę, które pozwalają dokładnie odmierzyć wielkość porcji.

- Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi, najnowszymi normami żywieniowymi opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, z przepisami prawa z zakresu higieny żywienia.
- Dostarczone posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, nie dopuszcza się stosowania mięsa garmażeryjnego przy produkcji potraw mięsnych.
- Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i wagi potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup pacjentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia w szpitalach
- Bezwzględnie wymaga się zgodności diet z jednostką chorobową ze szczególnym uwzględnieniem produktów dozwolonych i zakazanych oraz technologii sporządzania posiłków.
- Na całodzienne wyżywienie składają się 3 główne posiłki (śniadanie obiad kolacja)i 4 posiłki dla diety cukrzycowej, dzieci i pacjentów w Zol w Lubsku (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze o wysokiej jakości stosowane w żywieniu dietetycznym. W Indywidualnych przypadkach liczba posiłków może ulec zmianie wg wskazań lekarza.
- Podwieczorki mają być urozmaicone i zgodne z zaleceniami diety.
- Wykonawca będzie dostarczał produkty suche, tj. kleik, herbata, cukier, sól, wg potrzeb Zamawiającego.
- Wykonawca będzie także przygotowywał posiłki tradycyjne w okresie świąt (Boże Narodzenie i Wielkanoc) na zlecenie Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowością przygotowywania posiłków w dziale żywienia przez podległy personel.
- Wykonawca zobowiązany jest do konsultowania szczegółowych wymagań dietetycznych z dietetykiem szpitala zamawiającego i uwzględniać wszystkie jego uwagi.
- Posiłki przygotowywane i dostarczone będą na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały szpitalne i rodzaje diet składane wykonawcy przez dietetyka. Ewentualne domawianie diet na bieżąco będzie odbywać się droga telefoniczną.
- W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość posiłków lub jakościowych, np. niewłaściwa temperatura posiłków zamawiający sporządzi protokół zwrotu posiłku a wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości zamawiający może zastosować kary umowne opisane w projekcie umowy.
- W przypadku serwowania posiłków na oddział OIOM wykonawca dostarczy je w postaci indywidualnych tac żywieniowych/ jednorazowe opakowania.
- Wykonawca jest zobowiązany do pobierania próbek i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia wydania zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.
- Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu :
 - Dieta podstawowa (normalna)
 - Dieta łatwostrawna
 - Dieta wątrobowa
 - Dieta cukrzycowa
 - Dieta bogatobiałkowa
 - Dieta płynna wzmocniona (sonda)
 - Dieta płynna
 - Dieta papkowata
 - Dieta przecierana
 - Dieta bezmleczna
 - Dieta dla dzieci 1-3 lat
 - inne diety będą realizowane na indywidualne zalecenia lekarza.
- Wartość procentowa każdej diety w stosunku do całości przedstawia się następująco:
 - normalna (ok. 30%);
 - lekkostrawna (ok. 35%)
 - wątrobowa (ok. 1%);
 - cukrzycowa (ok. 22%);
 - przecierana; przecierana cukrzycowa (ok. 2%)

- przecierana-sonda (ok. 1%)
 - specjalna dla dzieci;(biegunkowa, normalna w wieku od 1do 3 lat) ok. 4%
 - papkowata (ok. 4%)
 - inne w zależności od zaleceń lekarza (ok. 1%)
7. Ustala się że wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna dostarczać 2200 kcal dla jednej osoby. Kaloryczność może być zmieniona na indywidualne zapotrzebowanie pacjenta na zlecenie dietetyka. Białko ma dostarczać 14-16% energii, tłuszcze 30%, a węglowodany uzupełniają dobowe zapotrzebowanie energetyczne.
 8. Procentowy rozdział całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki w przypadku trzech posiłków dziennie: śniadanie, obiad, kolacja kolejno 30-35%, 35-40%, 25-30%. W przypadku czterech posiłków dziennie: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja odpowiednio: 25-30%, 35-40%, 5-10%, 25-30%.
 9. Przybliżone ilości gramowe podstawowych produktów:
 - Pieczywo mieszane 120g
 - Masło/margaryna miękka 20g
 - Makaron, kasza ryż ziemniaki 200-250g
 - Dodatki warzywne do kolacji i śniadania 50-80g
 - Surówki 100-150g
 - Sałatki 100g
 - Owoce surowe (dod. Do posiłki) 100-150g
 - Zupy mleczne 350g
 - Ser żółty 50g
 - Twaróg, 70 g
 - Wędlina 60-80g
 - Pasty 80g
 - Zupy obiadowe 350-400g
 - Mięso :
 - -mięsa bez kości 80-120g
 - - mięso z kością 150-200g
 - Ryby 100-120g
 - Potrawka , gulasz 150-180g
 - Dania mączne 250g
 10. Posiłki powinny być urozmaicone, z uwzględnieniem zasad nowej piramidy żywieniowej, czyli Wykonawca powinien dostarczać warzywa lub owoce do każdego posiłku. Wykonawca musi dbać o różnorodność dodatków do śniadania i kolacji, tzn. różne dobro gatunkowe wędliny (co najmniej 80% mięsa, bez MMO), jajka, pasty, sałatki, ryby. Pieczywo na przemian mieszane i razowe. W posiłkach obiadowych powinny znajdować się dania naprzemiennie: mięsne, półmięsne i bezmięsne. Pieczywo na śniadania i kolacje w diecie podstawowej 50% pszenno-żytnie i 50% razowe. W diecie lekkostrawnej pieczywo mieszane a diecie wątrobowej pieczywo pszenne. Tłuszcz stosowany do pieczywa to masło 82 % naprzemiennie z margaryna miękka kubelkową w porcjach min 20g na osobę. W jadłospisach powinny występować owoce podane jako dodatek oraz mleko acidofilne, kefir, jogurty. Kompoty podawane do posiłków powinny być przygotowywane ze świeżych lub mrożonych owoców. Dieta cukrzycowa z ograniczeniem węglowodanów prostych, czyli ograniczona podaż takich produktów jak: biała mąka, białe ryże i makarony, ziemniaki. Zupy mleczne do śniadania maksymalnie 3x w tygodniu tylko z węglowodanami złożonymi, nie rozgotowane, a w pozostałe dni produkty zastępcze o zmniejszonej zawartości laktozy typu jogurt, maślanka, kefir.
 11. Posiłki będą odbierane od Wykonawcy w termosach będących własnością Zamawiającego. Temperatura posiłków w chwili dostarczenia do pomieszczeń dystrybucji u Zamawiającego musi wynosić: minimalna temperatura zupy, drugiego dania, płynów winna wynosić 63°C, maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) 4-7 °C.
 12. Odbieranie posiłków od Wykonawcy będzie odbywać się transportem Zamawiającego (jeżeli odległość od miejsca odbioru do oddziału szpitalnego nie przekracza 5 km) lub transportem wykonawcy (w pozostałych przypadkach) w godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego,, tj.:

Dla pacjentów znajdujących się w oddziałach szpitalnych w Żarach

 - śniadanie 7³⁰
 - obiad, podwieczorek (dla dzieci i pacjentów z cukrzycą) 12⁰⁰
 - kolacja 15³⁰

Dla pacjentów znajdujących się w oddziałach szpitalnych w Lubsku:

- śniadanie 7³⁰
- obiad, podwieczorek 12⁰⁰
- kolacja 15³⁰

13. Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:

- uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospisu dekadowego (dotyczy wyżywienia całodobowego)

Uwaga: Opracowany jadłospis wraz z określoną gramaturą i wartością odżywczą (kalorie, białka, tłuszcze, węglowodany) wszystkich potraw, na 5 dni przed wprowadzeniem do realizacji wykonawca przedkłada w celu zatwierdzenia upoważnionemu pracownikowi zamawiającego, natomiast jadłospisy dzienne, których podstawę stanowią zatwierdzone 10 dniowe jadłospisy należy przekazywać do poszczególnych oddziałów szpitalnych w dniu poprzedzającym dzień którego dotyczą.

- uzgodnionych pomiędzy zamawiającym a wykonawcą diet, z tym że, diety indywidualne będą wykonywane wg zaleceń lekarza.

14. Obowiązki Wykonawcy:

- Wykonawca zobowiązany jest do powiadamiania o zmianach w jadłospisach, których wcześniej nie mógł przewidzieć,
- Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania w opracowywanych jadłospisach potraw zgodnych z tradycją świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy,
- Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji wszystkich nieprawidłowości zgłoszonych przez zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia.
- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wystąpienie zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, jeśli wina zostanie mu udowodniona
- Wykonawca jest zobowiązany do stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu Analiza Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP) oraz oświadcza, że do produkcji będzie używał tylko produktów dobrej jakości.
- Wykonawca jest zobowiązany do Przedstawiania zamawiającemu wyników kontroli nadzoru sanitarnego w zakresie stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni, w której są przygotowywane posiłki, a także w zakresie oceny jadłospisów i posiłków przygotowywanych dla zamawiającego bezzwłocznie po ich uzyskaniu, jednocześnie zastrzega sobie prawo do kopii protokołów pokontrolnych
- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania Posiłków trzy razy dziennie przez wszystkie dni w roku.
- Wykonawca ma obowiązek odbierania od Zamawiającego odpadów pokonsumpcyjnych ok. 50l w skali miesiąca.
- Wykonawca ma obowiązek mycia i dezynfekcji termosów termoizolacyjnych stanowiących własność Zamawiającego,
- Wykonawca zapewni możliwość doprowadzania pacjentów, które odbywać się będzie drogą telefoniczną jednak nie prędzej niż:
 - doprowadzanie do śniadania – do godz. 7:15
 - doprowadzanie do obiadu – do godz. 11:15
 - doprowadzanie do kolacji – do godz. 14:00

15. Uprawnienia Zamawiającego:

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez upoważnionego przez siebie pracownika w kuchni wykonawcy przygotowującej posiłki:
 - f) czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy produkcji.
 - g) stosowanych surowców, gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
 - h) higieny sporządzania posiłków,
 - i) higieny środków transportu.
 - j) Badań okresowych osób zatrudnionych przy przygotowywaniu posiłków.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentacji związanej z żywnością w celu oceny wywiązywania się wykonawcy ze zobowiązań.
- Upoważniony pracownik zamawiającego ma prawo do kontrolowania: temperatury dostarczanych posiłków, oceny organoleptycznej, estetyki, walorów smakowych dostarczanych posiłków oraz punktualności dostawy posiłków, wyniki kontroli będą dokumentowane w książce kontroli żywienia.

16. Wymagania stawiane Wykonawcy:

- Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,

- Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
- Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- Wymagany termin płatności faktury – od 21 do 30 dni, licząc od dnia doręczenia faktury zamawiającemu,
- Zaoferują stałość cen przez okres trwania umowy
- Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 917 z późn. zm.) pracowników wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. przygotowanie posiłków, gotowanie posiłków, dostarczanie posiłków.

PREZES ZARZĄDU
Szpital Na Wyspie Sp. z o.o.
Jolanta Danekiewicz