

**ZAŁĄCZNIK DO WNIOSKU O PRZEPROWADZENIE POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
NA WYKONANIE USŁUGI SPORZĄDZENIA POZA SIEDZIBĄ ORAZ DOSTARCZENIA DO ODDZIAŁÓW SZPITALNYCH
POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Dienne wyżywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków, tj. śniadania, obiadu i kolacji. Posiłek pacjenta Oddziału Dziennego Leczenia Nerwic ma być przygotowany wg jadłospisu kolacji diety ogólnej dnia poprzedniego – w formie gotowych kanapek, osobno zapakowanych dla każdego pacjenta. Posiłki dostarczone na poszczególne oddziały muszą być zgodne ze zgłoszonym zamówieniem.

2. Diety (dostosowane do jednostek chorobowych), jakie stosowane są przez Zamawiającego:
Rodzaje diet stosowanych u Zamawiającego:

Nazwa diety	Kod diety	Uwagi
Dieta podstawowa	1	
Dieta łatwostrawna	2	
Dieta łatwostrawna	2/M:U	ubogopurynowa
Dieta łatwostrawna	2/M:D	pacjent dializowany
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3	
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4	
Dieta bogatoresztkowa	5	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	6	
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7	
Dieta ubogoenergetyczna	8	
Dieta bogatobiałkowa	9	
Dieta niskobiałkowa	10	
Dieta eliminacyjna	11	
Dieta papkowata	12	
Dieta płynna	13	
Dieta płynna wzmocniona	14	
Dieta indywidualna	MM	specjalna
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika (ubogoresztkowa)	3/M	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (insulinozależna)	6/K	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	6/M4	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i z ograniczeniem tłuszczu	6/M3	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i bogatobiałkowa	6/M9	

Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktazowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE

Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna	M (Dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotować w uwagach)

zgodnie z „Kodami i nomenklaturą diet” oraz „Diety dla osób dorosłych” opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (<https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>) oraz „Klasyfikacja diet i wskazania do ich stosowania” SP ZPZ MSWiA w Białymstoku.

Posiłki podawane są pacjentom pięć razy dziennie w diecie podstawowej i łatwostrawnej (dodatkowo II śniadanie - S i druga kolacja - K), w pozostałych dietach sześć razy dziennie – dodatkowo II śniadanie – S, podwieczorek - P i druga kolacja - K).

Wykonawca przygotowuje z okazji świąt posiłki o charakterze świątecznym, z uwzględnieniem potraw tradycyjnych (dostosowane do jednostek chorobowych i rodzajów diet – w porozumieniu z dietetyczką Zamawiającego).

3. Wymagania w zakresie jakości posiłków

- Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, w sposób zapewniający dobry poziom smakowy, biorąc pod uwagę preferencje pacjentów, przekazywane przez przedstawiciela Zamawiającego. Zasady prawidłowego żywienia muszą być zgodne z aktualnymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego.

- Zamawiający w szczególności wymaga:

a) właściwej gramatury i urozmaicenia dodatku warzywnego w śniadaniu: sałata lodowa, ogórek kiszony, w sezonie świeży, pomidor;

b) II śniadania w diecie podstawowej i łatwostrawnej w formie owocu sezonowego (3-4 rodzaje) lub jogurtu naturalnego (małe opakowanie);

c) różnorodności dodatku białkowego do obiadu (różnorodne rodzaje mięsa oraz sposoby jego przetworzenia), dwie surówki do obiadu na dietę: podstawową i łatwostrawną, raz w dekadzie kasza gryczana w miejsce makaronu;

d) właściwej gramatury i urozmaicenia dodatku warzywnego do kolacji: sałata lodowa, ogórek, pomidor, pasty warzywne z nasionami np. słonecznika, sałatki z warzyw i kasz, ryżu, sałatki warzywne;

e) II kolacji dla każdego pacjenta: serek lub kanapka z wędliną i dodatkiem warzywnym;

- posiłki mają być sporządzane z produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców, bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych sanitarnych zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
- posiłki muszą być urozmaicone pod względem kolorystycznym, odpowiedniej konsystencji, sposobu sporządzenia oraz posiadać odpowiednie walory smakowe, estetyczne i zapachowe,
- dostarczony posiłek musi mieć odpowiednią temperaturę, tj. zupy, kawa herbata min. 75° C, II danie min. 65° C,
- posiłki winny być zbilansowane pod względem ilości składników energetycznych (węglowodanów i tłuszczu), dostarczać pełnowartościowego białka (przy zachowaniu odpowiedniego stosunku między białkiem roślinnym i zwierzęcym), odpowiedniej ilości składników mineralnych i witamin oraz nie powinny zbyt zakwaszać, ani alkalizować organizmu,
- Wykonawca w jadłospisie dekadowym będzie dostarczał informację o dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli,

- posiłki powinny mieć zachowaną gramaturę wg norm i jadłospisu uzgodnionego z dietetykiem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wartości i jakości posiłków oraz możliwość ciągłej reakcji na potrzeby chorych, wynikające z prowadzonego z nimi wywiadu,
- Zamawiający nie dopuszcza stosowania pod żadną postacią i na żadnym etapie procesu produkcyjnego produktów zawierających tłuszcze uwodornione (trans) oraz produktów genetycznie modyfikowanych (GMO)
- minimalne wymagania dla diety podstawowej zawarto z załączniku do specyfikacji- minimalny wsad surowcowy nie niższy niż 28zł netto plus należny podatek w dniu powstania obowiązku podatkowego i jest kosztem średnim wymaganym w miesięcznym okresie rozliczeniowym. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany stawki minimalnego wsadu dziennego wyżywienia obliczaną w oparciu publikowany przez Prezesa GUS w drodze obwieszczeń w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski” na dzień 31.12 danego roku z mocą od 1 stycznia następnego roku wskaźnik wzrostu cen i towarów handlowych ogółem i wymaga formy pisemnej

4. Wymagania w zakresie transportu i dystrybucji posiłków

- Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132 z późn. zm.).
- Środki transportu powinny spełniać wymagania stawiane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych oraz posiadać odpowiednią dokumentację zgodnie z w/w rozporządzeniem do wglądu osoby upoważnionej przez Zamawiającego.
- transport posiłków odbywać się będzie na poszczególne oddziały na ryzyko Wykonawcy,
- posiłki muszą być transportowane w higienicznych warunkach, w sposób zabezpieczający przed wylaniem i mieszaniem zawartości oraz utratą temperatury (np. termosy, tace termoizolacyjne),
- wszystkie pojemniki, naczynia, urządzenia, środki transportu używane w transporcie i dystrybucji posiłków winny mieć stosowne atesty (homologacje, aprobaty), oraz być utrzymywane w należytej czystości,
- posiłki powinny być dostarczone Zamawiającemu w oddzielnych pojemnikach na poszczególne oddziały:
I i II śniadanie, posiłek na Oddział Dzienny Leczenia Nerwic – godzina 7.15
obiad i podwieczorek – godzina 12.15
kolacja i II kolacja – godzina 17.15
Maksymalne dopuszczalne spóźnienie wynosi 30 minut.
- do odbioru posiłków upoważnieni są wyznaczeni pracownicy Zamawiającego
- opróżnione naczynia (termosy, pojemniki) zostaną odebrane z oddziałów w czasie 30 – 60 min od momentu ich dostarczenia,
- Wykonawca zapewni pojemniki na odpady pokonsumpcyjne wg kodu odpadu 20 01 08 w ilości nie mniejszej niż ilość oddziałów, zamykanych , o pojemności zabezpieczającej potrzeby w tym zakresie oraz zapewni ich odbiór i utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami. Puste pojemniki będą codziennie dostarczane wraz ze śniadaniem, a odbiór odpadów będzie realizowany codziennie wraz z opróżnionymi pojemnikami z kolacji.

5. Wymagania w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków

- Wykonawca musi bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów prawa w zakresie BHP i stanu sanitarno – epidemiologicznego, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132 z późn. zm.), rozporządzenie WE nr 852/2004 PEiR z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu

zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.

- Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczanych posiłków wg aktualnego rozporządzenia Ministra Zdrowia” w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności” (Dz.U. Nr.171 poz 1225), oraz do okazania ich na wezwanie służb sanitarnych.

- w przypadku zmiany obowiązujących przepisów w zakresie żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca dostosuje produkcję i dowóz posiłków na własny koszt i ryzyko.

6. Wykonawca wraz z pierwszym posiłkiem dostarczy informację o której mowa w Rozporządzeniu PEiR nr 1169/20111 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (dz. Urz. UE L 304/ str. 18) oraz Rozporządzeniem MRiRW z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.) w ilości niezbędnej do opublikowania na wszystkich oddziałach (alergeny).

7. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy zostanie sporządzony „Protokół niezgodności dostawy”, którego wzór stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji. W powyższym przypadku Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego, nie później niż w ciągu 30 minut usunięcia stwierdzonych wad ilościowych i/lub jakościowych.

8. Zamawiający zastrzega sobie:

- prawo kontroli ilościowej i jakościowej dostarczanych posiłków,
- prawo kontroli przebiegu procesu przygotowania, konfekcjonowania i transportu posiłków – na każdym etapie realizacji usługi,

W razie stwierdzenia uchybień i nieprawidłowości związanych z realizacją umowy Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie, w terminie nie dłuższym niż 3 dni, ich wyeliminowania. W szczególnych okolicznościach, za wiedzą i pisemną zgodą Zamawiającego powyższy termin może zostać zmieniony. Okoliczność wskazana w zdaniu poprzedzającym nie wyklucza możliwości naliczenia przez Zamawiającego kar umownych lub rozwiązania umowy z winy Wykonawcy i konsekwencjami wynikającymi j umowy.

9. Tryb zamawiania posiłków

a) jadłospisy okresowe będą ustalane przez Zamawiającego na 14 dni.

b) w dni robocze Zamawiający poda :

- zmianę ilości i rodzajów diet śniadań i II śniadań - do godz. 6.30 dnia bieżącego – telefonicznie,
- ilość i rodzaje diet obiadów i podwieczorków – do godz. 10.00 dnia bieżącego – faxem lub e-mailem,
- ilość i rodzaje diet kolacji i II kolacji na dzień bieżący oraz śniadania i II śniadania na dzień następnny – do godz. 14.00 – faxem lub e-mailem,

c) w dni poprzedzające dni wolne od pracy (dodatkowo wolne od pracy) Zamawiający poda ilość i rodzaje diet posiłków w dniach wolnych od pracy (dodatkowo wolnych od pracy) faxem lub e-mailem do godz. 14.00;

d) w dni wolne od pracy Zamawiający poda :

- zmianę ilości i rodzajów diet śniadań i II śniadań - do godz. 6.30 dnia bieżącego – telefonicznie,
- zmianę ilości i rodzajów diet obiadów i podwieczorków – do godz. 10.00 dnia bieżącego – telefonicznie,
- zmianę ilości i rodzajów diet kolacji i II kolacji – do godz. 14.00 dnia bieżącego – telefonicznie,

e) zmiany podane w formie telefonicznej przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy uzgodnią nie później niż do godz. 10.00 pierwszego dnia roboczego następującego po zmianie.

Załącznik nr do Specyfikacji...

MINIMALNA GRAMATURA PRZYKŁADOWYCH POTRAW I PRODUKTÓW NA JEDNEGO PACJENTA W DIECIE PODSTAWOWEJ

Produkt/potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Zupa	350 ml	350 ml	
Dania mięsne bez kości: kotlety, pulpety, zraziki, roladki, schab itp.		100 g	
Dania mięsne z kością: drób		130 g	
Sosy mięsno - warzywne		120 g	
Bigos		200 g	
Risotto/orcotto		300 g	
Fasolka po bretońsku		300 g	
Ryby i dnia rybne	70 g	100g	70 g
Pierogi/knedle		300 g	
Pasty i suflety z roślin strączkowych	80 g		80 g
Pasta z jaj	70 g		70 g
Pasta z twarogu	70 g		70 g
Wędlna drobiowa/wieprzowa	40 g		40 g
Parówka	100 g		
Ser biały	70 g		70 g
Ser żółty	50 g		50 g
Ser topiony	50 g		50 g
Galaretki i galantyny mięsno - warzywne	130 g		80 g
Pasztety	70 g		50 g
Dżem			
Surówki		120 g	60 g
Warzywa surowe, kiszone	50 g	120 g	50g
Sałata	20 g	120 g	20 g
Rzodkiew/rzodkiew	50 g		50 g
Warzywa gotowane		120 g	
Sałatka jarzynowa/makaronowa	150 g		150 g
Owoce	140 g	140 g	140 g
Jogurt naturalny		200 g	
Chleb mieszany + razowy	50 g + 65 g		50 g + 65 g

Ziemniaki		200 g	
Kasza/ryż/makaron		180 g	
Napoje	250 ml	250 ml	250 ml
Masło 82%	10 g		10 g