

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na usługę pn. „całodziwne żywienie pacjentów PZOL w Grojcu”

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie: przygotowania i dostawy całodziwnych posiłków dla pacjentów PZOL w Grojcu Al. Ogrodowa 1 oraz odbioru odpadów pokonsumcyjnych. Usługa będzie realizowana 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

Zakład posiada dwa oddziały: psychiatryczny i ogólny z podziałem na:

Oddział Psychiatryczny – II

Oddział Ogólny - I,III

Roczna ilość osobodni żywienia wynosi 43800 przygotowywanych posiłków, uwzględniając dodatki w diecie cukrzycowej i innych, osobodzień - stawka dzienna żywienia rozumiana jako 3 posiłki dziennie

/we wszystkich dietach i 5 posiłków w diecie cukrzycowej, wysokokalorycznej, wysokobiałkowej/.

Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane codziennie o ściśle ustalonych godzinach:

- śniadanie – godzina 7.00

- obiad - godzina 11.00

- kolacja - godzina 16.00

Za każde opóźnienie w dostarczeniu posiłków Wykonawca zapłaci kary umowne zawarte w umowie.

Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Zakładzie oraz zgodnie z zaleceniem lekarza. Żywienie pacjentów w PZOL w Grojcu opiera się na niżej wymienionych dietach :

1.Dieta Podstawowa /dorośli/ - 3 posiłki dziennie

wartość odżywcza 2000 kcal

białko ogółem 75-80g w tym białko zwierzęce 45g ,tłuszcz 65g

węglowodany 275g

- podstawowa mielona

- podstawowa z ograniczeniem fosforu, potasu, soli /pacjent dializowany/.

2.Dieta Wątrobowa

- wątrobowa mielona

- wątrobowa bez mleka i produktów mlecznych

- wątrobowa bez mleka i produktów mlecznych mielona

3.Dieta Cukrzycowa – 5 posiłków

- cukrzycowa mielona – 5 posiłków

- cukrzycowa bez mleka, jarzyny, owoce gotowane- 5 posiłków

4. Dieta Wysokobiałkowa zawierająca 100-120g białka- 5 posiłków
- 5 Dieta niskocholesterolowa
6. Dieta Kleikowa
7. Diety indywidualne na zlecenie lekarza

Przy realizacji powyższych diet należy uwzględnić normy żywienia oraz dozwolone produkty, techniki kulinarne zgodne z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Diety mogą ulec zmianie w zależności od stanu zdrowia pacjentów i zlecenia lekarza. Zmiany o których mowa w poprzednim zdaniu nie stanowią podstawy do wystąpienia przez Wykonawcę o zwiększenie wynagrodzenia wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.

Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w oparciu o system HACCP oraz zasady GMP, GHP.

Wykonawca jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania ustawy z 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia / test jednolity Dz.U z 2017 poz.149 z póź.zm./

Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia dziennych jadłospisów w formie tzw. dekadówki /10-dniowy jadłospis/ dla wszystkich diet obowiązujących u Zamawiającego, z podaniem gramatury potraw. Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 8-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający ma 3 dni na akceptację i wniesienie uwag do jadłospisu. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczyć nowy jadłospis do akceptacji.

Jadłospis dekadowy/po akceptacji/ dostarczony będzie w 4– kopiach.

Jadłospisy dekadowe nie mogą się powtarzać.

Jadłospis dekadowy winien zawierać wagę każdej potrawy.

Jadłospis dekadowy musi być sporządzony zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

Każdy miesiąc składa się z 3 dekad

1. I dekada - 1 -10;
2. II dekada - 11-20;

3.III dekada - 21-28 luty,

21-30 marzec, kwiecień, czerwiec, wrzesień, listopad,

21-31 styczeń, maj, lipiec, sierpień, październik, grudzień.

W dniu rozpoczęcia umowy I dekada 06-10 październik 2018r.

Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania w formie pisemnej dziennego jadłospisu z wyszczególnieniem diet oraz nanoszeniem aktualnych poprawek. Dzienny jadłospis jest dostarczany wraz z dostawą śniadania.

Diety powinny zawierać: rodzaj, ilość i wagę użytych produktów do produkcji śniadania, obiadu, kolacji /osobno/, oraz alergeny zawarte w produktach, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011z dnia 25 października 2011r.

Wartość odżywcza i energetyczna zamawianych diet/obliczana w odniesieniu do części jadalnych produktów dostępna każdorazowa na prośbę Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości egzemplarzy jadłospisu na każdy oddział oddzielnie. Jadłospis dekadowy w ilości 4 kopii. Jadłospis dzienny w ilości 1 szt. na każdy oddział z uwzględnieniem diet obowiązujących na danym oddziale.

Wykonawca będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz na okazyjne uroczystości / 5 x w trakcie trwania umowy – tych 5 posiłków nie będzie zastępować zwykłych posiłków- są to posiłki dodatkowe/ wskazane przez Zamawiającego. Posiłki te muszą się różnić od posiłków w dni świąteczne /t.j. niedziela/. Zamawiający w tym wypadku ma prawo przedstawić swoje propozycje odnośnie menu. W okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, pacjenci otrzymają do 1-go posiłku dodatkowo ciasto własnego wypieku.

Zamawianie ilości oraz rodzajów diet posiłków będzie się odbywało przez pracownika tutejszego zakładu z wyprzedzeniem 1 –dniowym do godziny 13.00 z możliwością korekty zamówienia w dniu dostawy: do godziny 6.10 korekta śniadania, do godziny 10.00 korekta obiadu, do godziny 15.00 korekta kolacji.

Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych z atestem, wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed wylaniem i schłodzeniem:

termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków /zup/, termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewnią dostarczanie na oddziały /Psychiatryczny –II, Ogólny I,III/ poszczególnych zamówionych posiłków-diet. Każdy pojemnik powinien być opisany/ ilość i rodzaj diety, oddział/.

Napoje /herbata, kawa, kompot, kakao/ będą dostarczane w szczelnych termosach z kranikiem.

Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.

Właścicielem niezbędnej ilości termosów jest Wykonawca.
Dbanie o czystość termosów/mycie po każdym dostarczonym posiłku i dezynfekcja/ należy do Wykonawcy.

Posiłki muszą się charakteryzować wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę nie niższą niż:

- zupa - temperatura 75°C;
- II danie i wszystkie gorące dania dostarczane na śniadanie, obiad, kolacja /np. jajecznica, parówki, wędlina na gorąco, II danie na obiad itp./ - temperatura 63°C;
- gorące napoje – temperatura 80°C;
- dania zimne / sery, wędliny, sałatki, napoje itp./ temperatura 4°C;

Wyżej wymienione temperatury należy utrzymać przez cały czas dystrybucji posiłków na oddziałach.

Wykonawca odbiera we własnym zakresie, na własny koszt zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpady pokonsumpcyjne w odpowiednich zamkniętych naczyniach po zakończeniu konsumpcji. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie się odbywał codziennie, w następujący sposób:

- ze śniadania odbiór po przywiezieniu obiadu,
- z obiadu odbiór po przywiezieniu kolacji,
- z kolacji odbiór w następny dzień po przywiezieniu śniadania.

Koszt transportu odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca. Pojemniki na odpady dostarcza Wykonawca, odpowiada on również za ich stan sanitarny.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania oznakowanych próbek pokarmowych stosownie do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego /Dz.U. Nr 80 poz. 545/.

Zamawiający wyklucza użycia do przygotowania posiłków gotowych potraw /półproduktów, mrożonych pierogów, klusek, pulpetów/.Wyklucza się możliwość przygotowania potraw z proszku i mrożonych produktów, zup, jajek w proszku, oleju palmowego, pure ziemniaczanego, miodu sztucznego, produktów seropodobnych, ryb pod postacią paluszków rybnych.

Jadłospis winien uwzględnić:

- zupę mleczną /250 ml/ zawierającą 200 ml mleka o zawartości tłuszczu 2%,codziennie do śniadania z możliwością zamiany na inne produkty wskazane przez Zamawiającego ,dla niektórych diet i oddziałów.

Zupa mleczna jest planowana dla wszystkich diet z wyłączeniem diet bezmlecznych.

- mieszane pieczywo krojone, bułki pszenne, razowego pełnego przemiału, weki z możliwością zmiany rodzaju pieczywa w trakcie obowiązywania umowy
- różnorodne wędliny /z podaniem w jadłospisie rodzaju wędliny/ w dekadzie nie

może się powtarzać ten sam gatunek wędliny i następujących po sobie dekadach, mortadela jako wędlina wykluczona, wędlina typu mielonka tylko 1x w dekadzie -śniadania i wędliny urozmaicone, w dekadzie wędlina w formie śniadania, kolacji nie więcej niż do 10-posiłków, pozostałe powinny zawierać nie powtarzające się jadalne różnego rodzaju sery, pasty, galaretki drobiowe, jajecznice, jajka.

- do śniadań, obiadów i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców
- dodatki do pieczywa /wędliny, ser żółty, galaretka drobiowa/ muszą być pokrojone i rozdzielone na porcję, aby była możliwa kontrola wagi każdej porcji z osobna/.

- pasty jako dodatek do śniadania, kolacji / z podaniem składników i gramatury poszczególnych składników/ w dekadzie 4 razy /2 x śniadanie, 2x kolacja/ w następujących po sobie dekadach nie mogą się powtarzać

- parówki drobiowe 2 x w miesiącu

- pasztetowa lub pasztet, salceson 1 x w miesiącu i tylko na dietę podstawową

- pasty rybne z wykluczeniem pasty z sera białego i ryby w pomidorach,

- dżem, miód /wykluczony sztuczny/, krem czekoladowy / 1 x w dekadzie jeden z tych wymienionych produktów jako śniadanie lub kolacja lub obiad/ ,marmolada wykluczona.

- sałatki jarzynowe co najmniej 4 x w dekadzie /2 x śniadanie, 2 x kolacja/ własnej produkcji nie powtarzające się w dekadach z podaną gramaturą wszystkich użytych składników- sałatki są dodatkiem , a nie samodzielny danie

- różnorodne potrawy mięsne/ z podaniem w jadłospisie z jakiego mięsa jest przyrządzona potrawa/ - z wykluczeniem fasolki po bretońsku, makaronu, ryżu z sosem mięsnym, warzywnym mięsem mielonym-preferowane mięso w całości postaci sztuki mięsa, fileta, udka, roladki, pieczeni, kotleta – co najmniej 5 x w dekadzie. Dopuszczalne 1 x w dekadzie mięso mielone w postaci kotletów mielonych, gołąbków z mięsem, pulpetów. Dotyczy to również diety mielonej /potrawy z mięsa gotowanego w całości, mielonego na miejscu u Wykonawcy. Mięso musi być poddane odpowiedniej obróbce cieplnej, dostosowanej dla osób starszych tzn. odpowiedniej twardości ,musi być miękkie.

Obiad II danie

5 x w dekadzie potrawy mięsne/kotlet, udka, roladka, pieczeń, filet, sztuka mięsa/
1 x w dekadzie naleśniki, krokiety

1x w dekadzie ryba / z wykluczeniem paluszków rybnych/

2 x w dekadzie pierogi z farszem, zamiennie pierogi leniwe/2 x w miesiącu/

1 x w dekadzie zamiennie gulasz, łazanki ,placki ziemniaczane, bigos/

- gulasz z podrobów 1 x w miesiącu

- wątróbka jako śniadanie lub kolacja lub II danie 1 x w miesiącu

- kaszanka jako śniadanie, kolacja, II danie wykluczona

- zróżnicowane potrawy mączne/ kluski, naleśniki, makarony, pierogi –własny wyrób/

- placki ziemniaczane /nie z proszku, mrożonek/ przynajmniej raz w miesiącu

- pierogi /różny rodzaj/ 2 razy w dekadzie / własny wyrób z wykluczeniem mrożonych/

- naleśniki 1 raz w dekadzie /różny rodzaj farszu w 2 -kolejnych dekadach farsz

nie może się powtarzać.

- łazanki 2 x w miesiącu
- makaron z serem i innymi dodatkami 1 x w miesiącu
- ryż z owocami i innymi dodatkami 1 x w miesiącu
- makaron jako dodatek do zupy – w dekadzie nie może się powtórzyć ten sam gatunek makaronu

Makaron, ryż jako dodatek do zupy dostarczany w osobnym pojemniku, nie łączony z zupą, o odpowiedniej konsystencji/nie rozgotowany/

- potrawy z ryb/ z wykluczeniem paluszków rybnych /zalecane 1 raz w dekadzie/ do drugiego dania obiadowego

- kasza, ryż, makaron jako dodatek do II dania nie częściej niż 2 razy w miesiącu

- zróżnicowane napoje na bazie mleka :

- kakao- 300 ml / 250 ml mleka o zawartości 2,00 % tłuszczu

- kawa zbożowa 300 ml /mleko 250 ml o zawartości 2,00%/ tłuszczu

- herbata jako napój o odpowiednim smaku i kolorze.

- kompot z owoców, niedopuszczalna woda z sokiem, herbata owocowa.

Zamawiający wymaga planowania codziennie do kolacji napojów

mlecznych/,jeżeli na śniadanie jest zupa mleczna/,mleko musi występować w 2 posiłkach dziennie.

Dodatki do posiłków powinny być porcjowane.

Przynajmniej raz w miesiącu ciasto własnego wypieku, pieczone w kuchni

Wykonawcy /z wykluczeniem ciast z proszku/

1 x w dekadzie jako niezależny dodatek do posiłków - drożdżówka

W zupach zawartość jarzyn nie może być mniejsza niż 100g w 1 porcji, zabielać śmietaną nie mąką.

Wymagane normy gramowe żywienia określa załącznik nr 1 do Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

Do przygotowywania potraw należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych.

Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy, udostępnić Zamawiającemu niezbędne dokumenty / wartości odżywcze potraw, ilość i rodzaj produktów zużytych do ich przygotowania, dokumenty z kontroli sanepidu i innych, oceny stanu sanitarnego kuchni i pomieszczeń sanitarnych, jadłospisów dokonanej przez Sanepid/.

W przypadku zakwestionowania wymagań dotyczących realizacji umowy, w tym przygotowywanych posiłków Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia. Jeżeli warunek ten nie zostanie spełniony zostanie naliczona kara.

W przypadku nie uznania zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie

prawo wezwania Wykonawcy w celu dokonania wspólnej oceny zasadności reklamacji.

Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego jest Zespół Kontroli Żywnienia /ZKŻ/ na czele którego stoi dietetyk.

Wymienieni wyżej pracownicy uprawnieni są zarówno do wstępnej kontroli organoleptycznej jak i do degustacji posiłków przed ich wydaniem. Odpowiednia adnotacja poczyniona zostanie w zeszycie z zaznaczeniem dnia i godziny oceny.

Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi ,której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.

Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających przygotowanie posiłków. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku o którym mowa jak wyżej w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie reżimu sanitarnego.

Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

Zamawiający nie przewiduje dostawy kolacji wraz z obiadem.

Faktura będzie wystawiona na podstawie rejestru osobodni żywienia prowadzonych i dostarczonych do 5-go dnia po zakończeniu miesiąca przez Zamawiającego, za faktyczną ilość otrzymanych i wydanych śniadań, obiadów i kolacji.

Załącznik nr 1 do

szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia pn

„całodobowe żywienie pacjentów PZOL w Grojcu”

WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH
(NA TALERZU) Na 1 posiłek

L.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA	
		Śniadanie	kolacja
1	Pieczywo mieszane	100g	100g
2	Bułki pszenne,razowe lub wek	100g	
3	Cukier do kawy zbożowej,kakao,herbaty i innych napojów	20 g	20g
4	Kawa zbożowa z mlekiem/kakao	300 ml	300 ml
5	Herbata	400 ml	400 ml
6	Zupa mleczna	250 ml	
7	Masło 83% tłuszczu	20g	20g
8	Wędlina krojona	70g	
9	Parówka drobiowa na gorąco	100g	
10	Pasty do pieczywa	80g	
11	Twarożek	80g	
12	Jajecznica	100g	
13	Ser żółty krojony	60g	
14	Ser topiony	50g	
15	Dżem	50g	
16	Miód	40g	
17	Krem czekoladowy	40g	
18	Wędlina podrobowa	60g	
19	Jajko	1 szt.	
20	Galaretka drobiowa	100g	
21	Salatka jarzynowa jako dodatek do śniadania i kolacji	100g	
22	Dodatki w postaci jarzyn	100g	
23	Salata zielona	20 g	
24	Pomidor	1 szt.	

II. Posilek obiadowy

1	Zupa	450 ml
2	Ziemniaki	250g
3	Kluski śląskie, kopytka	200g
4	Makaron, ryż do zup	50g
5	Sosy	80g
6	Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane	150g
7	Salata zielona, mizeria ze śmietaną/sosem vinegrette	150- mizeria 50- salata zielona + dodatki
8	Udka z kurczaka	1 szt.
9	Potrawka z kurczaka	100g, mięso -80g sos
10	Filet z kurczaka	80g
11	Zrazy zawijane	80g
12	Sztuka mięsa	80g
13	Kotlet mielony	100g
14	Pieczeń wieprzowa	80g
15	Kotlet schabowy	80g + 20 g panierka
17	Gulasz wieprzowy, wołowy	80g: mięso

18	Bitki	80g,
19	Klopsiki, pulpet	80g
20	Ryba w jarzynach	80g ryba, jarzyny - 50g
21	Filet z ryby smażony	100g
22	Bigos	400g
23	Łazanki z kapustą i mięsem	300g
24	Pyzy z mięsem	200g
25	Kotlet z jaj	80g
26	Gołąbki z mięsem i ryżem / sos	250g/ 100g
27	Pierogi z różnym farszem	300g
28	Naleśniki, z różnym farszem	150g 250 g z serem
29	Krokiety z różnym farszem	250 g
30	Placki ziemniaczane	300g
31	Makaron z serem białym	200g
32	Makaron do II dania	200g
33	Ryż z jabłkami	300g
34	Ryż na sypko	150g
35	Kasza na sypko	200g
36	Kompot z owoców słodzony na dietę cukrzycową bez cukru	300 ml