

Szpital Powiatowy w Rykach sp. z o.o.

Załącznik nr 1 ZP/SZP/03/2021

Przygotowanie wraz z dostawą całodziennego wyżywienia dla pacjentów

Szpitala Powiatowego w Rykach Sp. z o. o

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania, podzielonych na porcje posiłków do Szpitala Powiatowego w Rykach w ramach całodziennego wyżywienia pacjentów.
2. Pod pojęciem całodobowego wyżywienia pacjenta należy rozumieć: przygotowywanie i dostarczanie przez Wykonawcę do Zamawiającego gotowych posiłków (całodzienne wyżywienie) dla jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolację;
3. Ilość posiłków, rozumianych jako całodobowe wyżywienie zgodne z pkt. 2, szacowana jest do 55 dziennie.
4. Posiłki musza być dostarczane o stałych godzinach, tj.:
5. Śniadanie - od 7:00 do 8:00;
6. Obiad - od 12:00 - 13:30;
7. Kolacja - od godz. 16:30 do 17:00;
8. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego w zakresie diet.
9. Diety najczęściej występujące u Zamawiającego:
10. Dieta lekkostrawna
11. Dieta cukrzycowa
12. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków w gotowej postaci, zgodnie ze zgłoszoną przez Szpital dietą, zasadami prawidłowego żywienia oraz zasadami systemu HACCP.
13. Traktując odżywianie pacjenta w Szpitalu, jako rodzaj leczenia, przygotowanie systemu dietetycznego winno być opracowane w sposób profesjonalny przez dietetyka, na podstawie obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, norm, aktualnej wiedzy oraz aktualnych zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia, w szczególności:
14. przy przygotowywaniu i dostawie posiłków Wykonawca ma obowiązek przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw, obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa;
15. Racje pokarmowe ich wysokość kaloryczna i zapotrzebowanie w nich na składniki odżywcze jak białko, tłuszcze, węglowodany, wapń, żelazo, fosfor, magnez, cynk, jod oraz witaminy A, B1, B2, PP, C, D, E, B6, B12,, i kwas foliowy (folacyna) muszą być zgodne z zaleceniami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia, w tym z normami dziennych racji pokarmowych dla szpitali (według opracowań Ministerstwa Zdrowia i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie 2011r. oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25

Szpital Powiatowy w Rykach sp. z o.o., ul. Żytnia 23, 08-500 Ryki
tel. centrala: 81 307 81 10, tel. sekretariat: 533 327 071, e-mail: sekretariat@rykiszpital.pl
NIP 506 011 81 85, KRS 0000767134, REGON 382358228

**rykiszpital.pl**

sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.);

1. Wartość odżywcza posiłków, w tym zestawy potraw odnoszące się do różnych diet, muszą odpowiadać zalecanym normom na energię i składniki pokarmowe dla poszczególnych grup chorych według wieku, płci i stanu fizjologicznego, przy uwzględnieniu określonego marginesu bezpieczeństwa, zgodnie z publikacją „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach", Wydawnictwa Instytutu Żywności i Żywienia, 2011r.
2. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545), na Wykonawcy spoczywa obowiązek pozostawienia próbek żywnościowych w wydzielonej chłodziarce oraz prowadzenie ich rejestru podpisywanego przez osobę odpowiedzialną za jego prowadzenie oraz prawidłowe oznakowanie próbek.
3. Dekadowy plan żywienia pacjentów musi zawierać: wykaz posiłków: diety podstawowej, diety lekkostrawnej-wątrobowej, diety cukrzycowej, diety wrzodowej oraz gramaturę, kaloryczność posiłków, zawartość białka, węglowodanów i tłuszczu.
4. Opracowana dieta musi zawierać: 3 główne posiłki, odpowiednie składniki pokarmowe, musi być jakościowo dobrana, urozmaicona oraz kalorycznie dostosowana. W zestawie śniadaniowym bezwarunkowo należy uwzględnić zupę mleczną, oraz kawę i herbatę.
5. W codziennych jadłospisach należy wykorzystywać produkty ze wszystkich 12 grup produktów spożywczych, uwzględniać sezonowość warzyw i owoców.
6. Jadłospis ma zawierać zestaw produktów gwarantujących pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych zgodnych z obowiązującymi normami w ochronie zdrowia z rozpisaną gramaturą produktów na 1 osobę produktu, potrawy.
7. Dekadowy plan żywienia musi być potwierdzony podpisem dietetyka przygotowującego system dietetyczny oraz przekazany pielęgniarce oddziałowej wewnętrznego pierwszego dnia rozpoczynającej się dekady do godziny 8.00.
8. Zamawiający może przeprowadzać bezpośrednie konsultacje dot. komponowania jadłospisu w ramach poszczególnych diet ze wskazanym przez Wykonawcę dietetykiem, w każdym przypadku, gdy uzna to za konieczne.
9. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.
10. Zamawiający zaleca, że w przypadku dni świątecznych należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, zupę grzybowa, karp, jajka itp.).
11. Posiłki winny być dowożone w specjalnie do tego celu dostosowanych naczyniach, zapewniających właściwą temperaturę, odpowiednio oznakowanych, ułatwiających identyfikację i szybkie rozdysponowanie posiłków.
12. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków, tj. zupa min 75°C, drugie danie min 65°C, surówki i sałatki 4°C, napoje gorące min. 75°C, napoje zimne 0°C - 14°C.
13. Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu posiadającymi pozytywną decyzję stacji sanitarno-epidemiologicznej.

2

1. Zamawiający będzie codziennie do godz. 10.00 przekazywał Wykonawcy zamówienie/zapotrzebowanie ilościowe i rodzajowe na dzień następny na poszczególne rodzaje diet w wersji elektronicznej lub telefonicznej tj. „Zapotrzebowanie żywnościowe",
2. Zamawiający dopuszcza, w sytuacjach wyjątkowych, możliwość telefonicznej korekty (max.+/- 20% ilości określonej jak pkt 21) w dniu realizacji usługi:
* śniadania do godz. 6.30
* obiad do godziny 10.00
* kolacje do godziny 13.00.
1. Zamówienia będą dokonywane w dni robocze tj. poniedziałek - piątek. W piątek Zamawiający poda zapotrzebowanie na posiłki na sobotę i niedzielę. W przypadku dni ustawowo wolnych od pracy zapotrzebowanie na posiłki będzie podawane w dniu roboczym poprzedzającym dni wolne od pracy.
2. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczenia (na wypadek braku porcji) u Zamawiającego zapasowych porcji posiłku w formie depozytu - tzn. chleb, masło, dżem, ser, wędlina, pasztet, herbata, cukier itp.
3. Każdorazowo wraz z posiłkami Wykonawca dostarczał będzie aktualny wyciąg z jadłospisu zawierający ilość porcji oraz wagę (objętość) poszczególnych potraw w zamówionych dietach.
4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and critical Control Points) zwany dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikacje i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń występujących we wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.
5. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Odbiór raz dziennie po obiedzie. Zapewnienie właściwych pojemników (łatwo zmywalna pokrywa) należy do Wykonawcy.
6. Zamawiający będzie składał reklamacje dotyczące składu jakościowego i ilościowego dostarczanych przez Wykonawcę telefonicznie lub e-mailem.
7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność.

3

Załącznik nr 1 do Specyfikacji

Normy żywieniowe posiłków

1. Dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu przyjęto średnio 2110 kcal / dla mężczyzn i kobiet w wieku 26-60 lat.
2. przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 30% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 50 % dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20 % dziennego zapotrzebowania w kcal;
3. przy 5 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 25% dziennego zapotrzebowania w kcal; Na II śniadanie przypada 5 % dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 45% dziennego zapotrzebowania w kcal; na podwieczorek przypada 5% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20 % dziennego zapotrzebowania w kcal;
4. Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi: białko ogółem 80 g przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 73,5 g, węglowodany 319 g.
5. Zalecane normy wyżywienia dla poszczególnych grup produktów wg projektu Instytutu Żywienia i Żywności w dziennej racji pokarmowej wynoszą:

Produkty zbożowe i ziemniaki:

1. pieczywo pszenne i żytnie - 235,0 g
2. mąka, makarony - 35,0g
3. kasze, ryż, płatki owsiane - 32,5g
4. ziemniaki - 300,0 g Warzywa i owoce - 750,0 g
5. warzywa - 475 g
6. owoce - 275 g Mleko i przetwory mleczne:
7. mleko i mleczne napoje fermentowane - 500 g
8. sery twarogowe - 45 g
9. sery podpuszczkowe -15 g Mięso, wędliny, ryby, jaja
10. mięso, drób/bez kości - 80 g
11. wędliny - 32,5 g
12. ryby -20 g
13. jaja- 1/3 szt Tłuszcze - 47,5 g
14. zwierzęce - 22,5g
15. roślinne - 25,0 g Cukier i słodycze - 42,5 g

4