

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

14/PN/2023

Zamówienie podzielone jest na 3 części, zwane Pakietami. Jest to związane z dowozem posiłków do lokalizacji Zamawiającego na terenie miasta Tczewa (Pakiet nr 1) i miasta Gniewa (Pakiet nr 2) oraz z dowozem posiłków (do wyboru przez pacjentkę z menu) do lokalizacji Zamawiającego na terenie miasta Tczewa, do oddziału Położniczego przy ul. 30-go Stycznia 57/58 (Pakiet nr 3)

Wymagania:

1. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostarczanych posiłków oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu tych posiłków będzie spełnić wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w **ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020. poz. 2021 ze zm.)** w aktach wykonawczych wydanych na podstawie wskazanej powyżej ustawy, a także z zasadami systemu HACCP. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w taki sposób, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich Zamawiającemu. Wykonawca gwarantuje, że w przypadku wejścia w życie nowego rozporządzenia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach, spełni wszystkie wymagania w czasie zawartym w rozporządzeniu, bez dodatkowego wynagrodzenia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

2. Wykonawca jest zobowiązany zatrudniać personel o kwalifikacjach zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, przez cały okres jego trwania.

Zamawiający wymaga aby pracownicy Wykonawcy, zajmujący się przygotowaniem, dowozem i dystrybucją posiłków posiadali aktualne badania lekarskie umożliwiające pracę w kontakcie z żywnością, potwierdzone stosownym zaświadczeniem lekarskim i zobowiązani byli do posiadania czystych jednolitych ubrań ochronnych i zachowania schludnego wyglądu osobistego.

3. Wykonawca w czasie trwania zamówienia jest zobowiązany do codziennego przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków według norm i zasad żywienia stosowanych w placówkach służby zdrowia. Wykonawca ma obowiązek, w procesie świadczenia usług, uwzględniać diety ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz postępować zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy muszą uwzględniać odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową. Wykonawca zapewni pacjentom posiłki dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, ale przede wszystkim odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie najwyższego standardu bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, w szczególności ich czystości mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosowanymi przepisami Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.

4. Realizacja niniejszego zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym, obejmującym wszystkie święta, dni wolne od pracy,

soboty i niedzielę – 7 dni w tygodniu.

Należy przewidzieć przygotowanie w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

5. Posiłki należy dostarczać punktualnie, zgodnie z poniższym harmonogramem i zasadami:

- Śniadania – 7.30 - 8.00 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Obiady – 12.00 - 12.30 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Kolacje – 16.30 - 17.00 (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem, pod warunkiem zachowania świeżości posiłku, bez pogorszenia jakości dostarczonych posiłków).

Dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej będą, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dostarczane w następujący sposób:

- Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
- Podwieczorek – razem z obiadem
- Posiłek nocny – razem z kolacją.

5.1. W przypadku **Pakietu nr 3** należy przewidzieć 5 posiłków dziennie (w 3 zestawach - do wyboru z menu) i należy dostarczać je punktualnie, zgodnie z poniższym harmonogramem i zasadami:

- Śniadania – 7.30 - 8.00
- Obiady – 12.00 - 12.30
- Kolacje – 16.30 - 17.00
- Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
- Podwieczorek – razem z obiadem

6. Szacunkowa roczna ilość wszystkich posiłków (całodobowe wyżywienie) wynosi ok. – 110.000 i należy przez to rozumieć 110.000 śniadań, 110.000 obiadów, 110.000 kolacji, z uwzględnieniem dodatkowych posiłków wynikających z poszczególnych diet stosowanych przez Zamawiającego i wymogów Zamawiającego, z tym, że:

a) dla Pakietu nr 1 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 90.000

b) dla Pakietu nr 2 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 17.500

c) dla Pakietu nr 3 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 2.500

Powyższe szacunkowe wartości zostały podane jedynie jako wartości orientacyjne dla Wykonawcy i nie stanowią podstawy dla przyszłych zamówień składanych przez Zamawiającego. Struktura tych wartości zależy bowiem od ilości aktualnie

hospitalizowanych pacjentów.

Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta dla Pakietów 1 i 2 należy rozumieć wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie w skład którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu oraz ryba 2 razy w dekadzie, dodatek węglowodanowy, dodatek warzywny w formie surowej lub po obróbce termicznej oraz napój), kolację, a w przypadku niektórych diet również dodatkowe posiłki takie jak: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny. Całodzienne wyżywienie powinno zawierać 400 g. warzyw i/lub owoców dla jednego pacjenta, mieszane pieczywo do śniadania i kolacji, mleczne produkty fermentowane przynajmniej 2 razy w dekadzie oraz przynajmniej raz w tygodniu rośliny strączkowe suche.

Przy sporządzaniu oferty Wykonawca zobowiązany jest tak skalkulować jej cenę, aby uwzględniała specyfikę diet. W przypadku diety cukrzycowej koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, podwieczorku do obiadu, a posiłku nocnego do kolacji. W swojej ofercie Wykonawca musi podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet, przy czym wsad do kotła nie może być mniejszy niż 60% wartości netto (tzw. osobodnia, na każdego żywionego), podanej ceny ofertowej. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W przypadku wątpliwości, 1 raz w miesiącu, Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy, do weryfikacji tych raportów przez PIH. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła, określona na podstawie raportów, może wahać się w okresie tygodnia $\pm 5\%$.

Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta dla Pakietu nr 3 należy rozumieć 5 posiłków dziennie do wyboru (ujętych w trzech zestawach) zgodnie z opisem procedury dla pakietu nr 3, poniżej.

7. Cena oferty Wykonawcy musi uwzględniać min. dowóz i dostawę posiłków do lokalizacji Zamawiającego:

Dla Pakietu nr 1:

A. Budynek nr 1,2,3, ul. 30-go Stycznia 57/58, 83-110 Tczew

- I piętro: Oddział Chirurgiczny, Blok Operacyjny
- II piętro: Oddział Ginekologiczny, Oddział Intensywnej Terapii,
- PARTER: Izba Przyjęć (w stanach nagłych, w przypadku wystąpienia zdarzeń losowych – posiłki na wezwanie Zamawiającego)

B. Budynek nr 5, ul. 30-go Stycznia 57/58, 83-110 Tczew

- PARTER: Oddział Chorób Wewnętrznych
- I piętro: Oddział Pediatryczny
- II piętro: Oddział Chorób Wewnętrznych

C. Budynek, ul. Paderewskiego 11, 83-110 Tczew

- I piętro: ZOL Tczew
- II piętro: Oddział Hospicyjny

D. Budynek, ul. 1 Maja 2, 83-110 Tczew

- I i II piętro: Oddział Rehabilitacyjny

Zamawiający wymaga, aby zapewnić posiłki dla powyższej lokalizacji w pierwszej kolejności.

Dla pakietu nr 2:

Budynek, ul. Chałubińskiego 1, 83-140 Gniew

- parter i I piętro ZOL Gniew

Dla pakietu nr 3:

Budynek nr 6, ul. 30-go Stycznia 57/58, 83-110 Tczew

- parter: Oddział Położniczy

Obowiązkiem Wykonawcy będzie dostarczanie posiłków do pomieszczeń dystrybucji w ww. lokalizacjach. Oznacza to, że Wykonawca będzie musiał dostarczyć posiłki do punktów dystrybucji (kuchenek oddziałowych) także w przypadku awarii wind.

8. Dla Pakietu 1 i 2 - Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców w ilości 400g, a także napój. Wartość kaloryczna całodobowego wyżywienia pacjenta dla diety podstawowej powinna wynosić ok. 2.200 kcal.

8.1. Dla Pakietu 1 i 2 - Obiad musi być dwudaniowy tj.: **zupa** (zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów takich jak np. zupy w proszku) + **drugie danie** w skład którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 2 razy w dekadzie ryba (Zamawiający wymaga, aby przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie uwzględniona została ryba we wszystkich rodzajach diet), dodatek węglowodanowy np.: ziemniaki, makarony, kasze, ryż, dodatek składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej), napój (kompot).

8.2. Dla Pakietu 1 i 2 - Podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej powinien zawierać np.: jogurt naturalny, kefir, maślanek, grahamkę z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kaszę manną bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

8.3. Dla Pakietu 1 i 2 - W diecie cukrzycowej i niskocholesterolowej należy uwzględniać napoje bez dodatku cukru, pieczywo graham lub razowe, dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

8.4. Dla Pakietu 1 i 2 - Wyklucza się, poza dietą podstawową i wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety: wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, jaja smażone, produkty działające wzdymająco (np. kalafior, kapusta, groch, bób, fasola, soczewica), warzywa i owoce konserwowane marynowane, pikantne przyprawy, zasmażki, potrawy bardzo kwaśne (np. kapusta kiszona) lub potrawy zakwaszane octem, puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane, tłuszcze takie jak: słonina, smalec, boczek, łój wołowy i barani, dosładzane pieczywo np. barwione karmelem, torty, ciastka i ciasta z kremem.

9. Posiłki muszą być dostarczane w temperaturze:

- zupy pow. 70 C,

- drugie danie obiadowe pow. 65 C,

- gorące napoje pow. 80 C,

- sałatki, surówki, wędliny, masło, sery od 2 do 7 C.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli temperatur dostarczanych posiłków.

10. Dla Pakietu 1 i 2 - Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników szpitala z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 14.00 z przyjętą procedurą (telefonicznie, email, fax itp.).

11. Dla Pakietu 1 i 2 - Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 8.30 tego samego dnia.

12. Dla Pakietu 1 i 2 - Wykonawca musi liczyć się z ewentualnością nieprzewidzianego dostarczenia dodatkowej porcji wyżywienia, o ile zajdzie potrzeba nagłego przyjęcia pacjenta do szpitala, czego wcześniej Zamawiający nie mógł przewidzieć. Wykonawca zostanie o tym poinformowany telefonicznie lub poprzez złożenie zamówienia internetowo.

13. Dla Pakietu 1 i 2 - Posiłki należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału i rodzaju posiłku, zapewniających odpowiednią temperaturę posiłku. Naczynia te muszą posiadać atest umożliwiający ich kontakt z żywnością. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca. Forma dostarczanych posiłków winna umożliwiać ich estetyczne i apetyczne porcjowanie oraz serwowanie.

14. Naczynia transportowe, w których pakowana jest żywność, mają być czyste, bez uszkodzeń, bez zmian fizycznych, mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.

15. Dla Pakietu 1 i 2 - Termosy mają być szczelnie zamykane, tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

16. Dla Pakietu 1 i 2 - Naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.

17. Dla Pakietu 1 i 2 - Indywidualne naczynia i sztućce nie są wymagane, jednakże Zamawiający może zwrócić się z prośbą do Wykonawcy o dostarczenie naczyń i sztućców, jeśli zaistnieje taka potrzeba (również naczyń jednorazowych).

18. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety (w Pakiecie nr 3 z podziałem na zamówione posiłki) oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją posiłków.

19. Zakupy surowców do wykonania posiłków, Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość. Produkty powinny być dostarczane do kuchni Wykonawcy transportem specjalnie do tego przeznaczonym.

20. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

21. Obowiązkiem Wykonawcy jest dostarczenie normatywnych próbek żywności sporządzanej dla Zamawiającego w danym dniu, na każde żądanie Zamawiającego, na wskazany przez niego Oddział, celem wykonania ewentualnych badań jakości pokarmu.

22. Obowiązkiem Wykonawcy będzie codzienny odbiór i utylizacja odpadków żywnościowych z lokalizacji Zamawiającego – dla Pakietu 1 i 2.

23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym jednak 60 minut od chwili zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

24. W przypadku zakwestionowania przez SANEPID prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego i w wyniku tego nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy. Wykonawca ponadto ponosi odpowiedzialność cywilną, w przypadku zawinionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.

25. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania tygodniowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne, obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup pacjentów – Szpitala.

26. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie obowiązkowo przygotowywał w menu surówki/saladki do drugiego dania, z uwzględnieniem świeżych, sezonowych warzyw i owoców oraz porcję mięsa lub ryby. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

27. Dla Pakietu nr 1 i 2 - W jadłospisie ponadto należy uwzględnić poza wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety:

- zupę mleczną (7 razy w tygodniu - na śniadanie);
- mieszane pieczywo pokrojone (graham, żytnie, pszenne – na śniadanie i kolację);
- różnorodne wędliny (na śniadanie i kolację);
- do śniadań i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców;
- zróżnicowane potrawy mięsne;
- zróżnicowane potrawy mączne (kluski, naleśniki, placki, makaron);
- dużą ilość warzyw w postaci dodatków – wszystkie posiłki;
- potrawy z ryb (min. 1 raz w tygodniu na obiad);
- różnorodne kasze (na obiad);
- zróżnicowane napoje na bazie mleka – co najmniej w 2 posiłkach dziennie (kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao – na śniadanie);
- herbatę (dwa rodzaje w saszetkach) – do kolacji;
- dodatek tłuszczowy – masło (na śniadanie i kolację);
- dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego, jako dodatek do pieczywa (np. chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) – śniadanie i kolacja;
- dodatek wynikający z rekomendacji Polityki Zakupowej Państwa wyróżniony znakami potwierdzającymi wysoką jakość żywności – nie tylko żywność ekologiczną, ale również żywność z systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych, Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności oraz krajowych systemów jakości (min. 1 raz w tygodniu).

28. Jadłospis powinien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany. W takim przypadku Wykonawca dostarczy w trybie natychmiastowym poprawiony jadłospis, uwzględniający uwagi Zamawiającego. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych (wykaz składu wszystkich produktów, z których sporządza się posiłki), a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania, oraz wykaz wszelkich składników (substancji lub produktów) powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Jadłospis sporządzony zgodnie z wytycznymi, powyżej powinien być dostępny dla pacjentów przed wydaniem posiłków. Wykonawca będzie zobligowany respektować i niezwłocznie zrealizować zalecenia SANEPID-u i innych organów kontrolujących jednostkę Zamawiającego, w zakresie żywienia, które otrzyma Zamawiający.

28.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.

28.2. Jadłospis dostarczany przez Wykonawcę każdorazowo musi zostać sporządzony i podpisany przez dietetyka Wykonawcy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za poprawność sporządzonego jadłospisu.

28.3. Dla Pakietu 1 i 2 - W związku z tym, iż w lokalizacjach Zamawiającego, pracownicy Zamawiającego zajmują się dystrybucją posiłków dla poszczególnych pacjentów, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć spełniające funkcje miar odpowiednie akcesoria kuchenne np. jednakowe dla każdej lokalizacji Zamawiającego chochle do zupy, łyżki do nakładania ziemniaków, kasz, ryżu, surówki itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany będzie przeliczyć gramatury poszczególnych składników posiłku na porcje odmierzane ww. akcesoriami kuchennymi. Przeliczenie gramatur może zostać podane od razu w jadłospisie, bądź w innej formie nie budzącej wątpliwości co do ilości każdej porcji.

29. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności posiłków z jadłospisem oraz gramatury porcji.

30. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu, na każde jego żądanie, wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek, wraz z wykazem gramatury.

31. Dla Pakietu 1 i 2 - W trakcie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów, na danych oddziałach (lokalizacjach Zamawiającego).

32. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących, które posiadają atest PZH.

33. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

Wykaz stosowanych diet u Zamawiającego

1. Dieta podstawowa

2. Dieta bogato-resztkowa

3. Dieta łatwo strawna

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

5. Dieta trzustkowa

6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)

7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)

8. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata

9. Dieta kleikowa

10. Dieta ubogo energetyczna

11. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (nerkowa)

12. Dieta bezglutenowa

13. Dieta ryżowa KEMPNERA

14. Dieta łatwo strawna,

15. Dieta bogato białk

16. Dieta bezmleczna

17. Dieta biegunkowa (I, II, III dzień)

18. Dieta drugiego roku życia

19. Dieta Położnicza (Matki karmiącej)

20. Dieta wysoko energetyczna

Możliwe modyfikacje do powyższych diet:

1. **Bezjajeczna**
2. **Bezlaktazowa**
3. **Wegetariańska**
4. **Dodatek drugiego śniadania**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia diety innej niż wyszczególnione powyżej. Poprawność danej diety musi być każdorazowo zweryfikowana przez dietetyka Wykonawcy. Dietetyk wykonawcy sporządza diety z uwzględnieniem aktualnych zasad i wytycznych, zgodnie ze sztuką, z należytą starannością i najlepszą wiedzą w tym zakresie.

34. Wymagania uzupełniające, dotyczące Pakietu nr 3:

34.1. Wykonawca będzie świadczył usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentek oddziału Położniczego (przed i po porodzie) Szpitali Tczewskich S.A., z uwzględnieniem diet i kaloryczności w systemie polegającym na wyborze dań przez pacjentki z menu Wykonawcy.

34.2. Menu należy dostarczyć na oddział Położniczy, po spełnieniu wszystkich wymogów ujętych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia, co do jakości i ilości.

34.3. Menu sporządzone musi być przez Wykonawcę na cały tydzień (7 dni) i dostarczone na oddział w ilości ustalonej uprzednio z oddziałem (dla każdej pacjentki osobne menu). Menu należy dostarczyć przynajmniej na 2 dni przed rozpoczęciem tygodnia którego dotyczy, wraz z formularzem, na którym oddział składał będzie zamówienia.

34.4. Zamawianie dań z menu odbywać będzie się następująco:

- personel oddziału przesyła zestawienie wybranych przez Pacjentki posiłków na dzień następny, do godziny 18:00 dnia

poprzedniego, zgodnie z formularzem zamówienia opracowanym przez Wykonawcę.

- z uwagi na specyfikę oddziału, w wyjątkowych okolicznościach (nagłe przyjęcie na oddział pacjentki do porodu) Zamówienie na posiłki będzie składane w systemie „na bieżąco” (nie później niż na 1,5h przed planowaną dostawą posiłków, zgodnie ze SWZ), po ustaleniu zamówienia z Pacjentką, co Wykonawca uwzględni składając swoją ofertę w niniejszym zakresie.

Tożsame zasady odnoszą się do korekty zamówień, w przypadku wcześniejszego opuszczenia oddziału przez Pacjentkę uprzednio dokonującą zamówienia dań.

34.5. Menu musi zawierać 3 gotowe zestawy posiłków - po 3 propozycje z każdego - w zależności od preferencji żywieniowych (2 zestawy z mięsem i jeden zestaw wegetariański):

a) Zestaw I - zestawy śniadaniowe „śniadanie pierwsze i drugie”

b) Zestaw II - zestaw obiadowy „obiad wraz z podwieczorkiem”

c) Zestaw III - zestaw kolacyjny „kolacja”

W zestawach (w każdym zestawie) należy uwzględnić napoje zimne i ciepłe do wyboru – należy dostarczyć odpowiednie napoje, które będą rozlewane / sporządzane na oddziale przez pracowników Zamawiającego. Do napojów w razie potrzeby należy dostarczyć cukier, słodzik naturalny, cytrynę.

W razie przebywania na oddziale pacjentki ze szczególną dietą Zamawiający powiadomi o tym Wykonawcę, który zrealizuje zamówienie zgodnie z zapotrzebowaniem.

34.6. Posiłki należy dostarczać w jednorazowych pojemnikach, hermetycznie zamkniętych z zachowaniem temperatur, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. Do zamówienia należy dostarczyć odpowiedni komplet jednorazowych sztućców oraz kubków do napojów. W przypadku napojów gorących należy dostarczyć kubki z odpowiednią powłoką termiczną uniemożliwiającą oparzenie przez pacjentkę.

34.7. Przy sporządzaniu jadłospisów a następnie menu należy uwzględnić poniższe zasady żywieniowe:

Ważną zasadą w diecie kobiety ciężarnej jest unikanie produktów zawierających sztuczne dodatki, takie jak: konserwanty, barwniki i substancje wzmacniające smak. Wskazane jest ograniczenie naturalnej kawy i mocnej herbaty.

Dieta powinna być urozmaicona i bogata w odpowiednie składniki odżywcze. Komponując posiłki należy uwzględnić :

- **przetwory zbożowe i węglowodany**
- **zdrowe tłuszcze**
- **nabiał, chude mięso, ryby**
- **przyprawy:** natka, koperek, majeranek, bazylia, estragon, tymianek, kminek.
- **warzywa i owoce** - 5 porcji warzyw lub owoców dziennie (do każdego posiłku).

Zapotrzebowanie na energię i składniki pokarmowe: 2600–2900 kcal/dzień.

UWAGA: W niniejszym pakiecie należy przewidzieć posiłki w standardzie restauracyjnym.

GNIEW, dnia 12.09.2023 r.

(miejscowość i data)

Dokument ten należy podpisać elektronicznie, zgodnie z wymogami zawartymi w SWZ do niniejszego postępowania