

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu codziennej obsługi w zakresie żywienia. W organizacji usług żywienia należy również uwzględnić Kuchnię Mleczną.

2) Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe żywienie pacjentów Zamawiającego, w ilości średnio 90 osób dziennie w tym około 20 dzieci w wieku do 1 roku życia, dla których posiłki przygotowuje kuchnia mleczna.

3) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków niż określona w pkt 2 w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć, w chwili podpisania umowy, związanej ze zwiększonym napływem pacjentów.

4) Wykonawca przygotowuje będzie posiłki z produktów własnych, dopuszcza się przygotowywanie mieszanek dla dzieci do 1 roku życia z mieszanek powierzonych przez Zamawiającego. Wykonawca informuje Zamawiającego o wyczerpaniu powierzonej mieszanki na 1 dobę przed wyczerpaniem. Mieszanka powierzona, przeznaczona dla pacjenta oznaczonego imiennie, w razie niewykorzystania powinna zostać zwrócona.

5) Żywienie pacjentów obejmuje:

a) sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,

b) wydawanie posiłków w systemie „tacowym” i bemarowym, zapewniającym właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę wraz z dostarczaniem posiłków do oddziałów szpitalnych.

b¹) przygotowywanie posiłków w sposób umożliwiający bezpośrednie spożycie przez dzieci mniejsze lub mające problemy ruchowe (posmarowanie kanapek, pokrojenie kanapek, porcji mięsa).

c) wydawanie mieszanek dla dzieci w wieku do 1 roku życia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami,

d) odbiór naczyń od pacjenta po zakończonym posiłku,

e) mycie oraz dezynfekcję naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno - epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej,

f) utylizację odpadów pokonsumpcyjnych,

6) W związku z dużym wpływem sezonowości na liczbę pacjentów w Szpitalu jej wahania w trakcie poszczególnych miesięcy nie stanowią zmiany warunków zamówienia.

7) Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki;

a) Oddział Pediatriczny Dzieci Starszych z pododdziałem Alergologii i pododdział Gastroenterologiczny,

b) Oddział Dzieci Młodszych z pododdziałami: Ogólnoniemowlęcym i Neurologicznym, Pododdział Neonatologii i Patologii Noworodka

c) Oddział Dzieci Starszych z pododdziałami: Neurologicznym, Reumatologicznym, Pododdział Rehabilitacyjny i pododdział Rehabilitacji Neurologicznej

d) Oddział Pulmonologiczny,

e) Oddział Psychiatrii Dzieci

f) Oddział Psychiatryczny Dziennego Pobytu

8) Rodzaje posiłków i ich harmonogram wydawania:

Posiłki dla dzieci pow. 1 roku życia obejmują: I śniadanie w godz. 7.45-8.30, II śniadanie w godz. 10.30-11.00, obiad w godz. 12.00 – 13.00, podwieczorek w godz. 15.00 – 15.30, kolację w godz. 17.30 – 18.00.

9) Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie podawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania wszelkich zasad obowiązujących w higienie żywienia.

10) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.

ORGANIZACJA ŻYWIENIA

Kuchnia mleczna

W organizacji usług żywienia należy uwzględnić Kuchnię Mleczną zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami w zakresie usług żywieniowych w zakładach opieki zdrowotnej. Ogólną ilość zamówionych diet oraz zapasów mieszanek i pustych butelek oraz smoczków sterylnych należy wpisywać na Raportach żywnościowych. Za sporządzenie Raportu żywnościowego odpowiada pracownik Oddziału. Raporty żywnościowe odbierane będą z Oddziału przez pracownika Wykonawcy do godz. 9:00 drogą elektroniczną. Zmiany zleceń lekarskich można będzie dokonać do godz. 11.00 w danym dniu telefonicznie. Wszelkie zmiany w zleceniach i zamówieniach diet wymagają formy pisemnej.

WYKAZ CZYNNOŚCI WCHODZĄCYCH W SKŁAD USŁUGI ŻYWIENIA (NIEMOWLĘTA 0-1 ROKU ŻYCIA)

1. Sporządzanie mieszanek dla niemowląt zgodnie z wykazem diet niemowlęcych.
2. Transport mieszanek (w warunkach chłodniczych), oraz pustych butelek sterylnych i smoczków sterylnych do siedziby zamawiającego wraz z dostarczeniem ich bezpośrednio do oddziałów w zamykanych pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę do 15 minut od czasu złożenia zamówienia.
3. Transport brudnych (wstępnie wypłukanych w oddziałach) butelek i smoczków w zamykanych pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę do siedziby Wykonawcy.
4. Mycie, dezynfekcja i sterylizacja smoczków pakowanych pojedynczo w pakiety papierowo foliowe i sterylnych butelek.

SPOSÓB USTALANIA I ZAMAWIANIA DIET NIEMOWLĘCYCH

1. Zlecenia lekarskie dotyczące diet niemowlęcych będą zawierały następujące informacje:

- a) numer porządkowy dziecka
- b) imię i nazwisko dziecka
- c) data pierwszego zlecenia lekarskiego
- d) ilość karmień, rodzaj mieszanki, objętość
- e) data każdej kolejnej zmiany zlecenia

A/ Butelki z mieszankami należy oznaczyć w następujący sposób:

- a) numer porządkowy dziecka
- b) godzina karmienia 11.00, 14.00, 17.00, 20.00, 23.00, 5.00, 8.00.
- c) nazwa mieszanki

B/ Butelki z zapasami należy opisać tylko nazwą mieszanki

2. Diety niemowlęce zamawiane będą w formie litrów oraz z podziałem na poszczególne karmienia.

3. Oprócz imiennych zleceń dla każdego dziecka codziennie zamawiane będą zapasy:

A/ w formie sporządzonych mieszanek:

- klej ryżowy na wodzie (średnio 2 x 200 ml)
- marchwianka (średnio 2 x 200 ml)
- zupa jarzynowa z mięsem (średnio 1 x200 ml)
- raz w tygodniu cukier, 2,0 kg + 20 dkg herbaty (wraz z zapewnieniem kubków jednorazowych)

B/ w formie produktów sypkich

- Bebilon pepti 1 (średnio 2 opakowania miesięcznie)
- Nutramigen (średnio 2 opakowania miesięcznie)
- bebiko 1/Nan 1 (średnio 1 opakowanie miesięcznie)
- bebiko 2 /Nan 2 (średnio 1 opakowanie miesięcznie)
- klej ryżowy sypki (średnio 2 opakowania miesięcznie)
- glukoza (średnio 3,0 kg/miesiąc)

4. Dodatkowo zamawiane będą puste butelki i smoczki sterylne w ilości szacunkowej ok. 30 sztuk dziennie.

5. Zamówienia diet składane będą w formie Raportów żywnościowych sporządzanych w 2 egzemplarzach przez pracownika Zamawiającego.

Raport żywnościowy zawierać będzie:

- datę
- nazwę oddziału
- liczba osobodni żywionych
- rodzaj i ilość zapasów
- liczba pustych butelek sterylnych
- liczba smoczków sterylnych
- podpis osoby sporządzającej raport.

6. Za sporządzenie raportu odpowiada Zamawiający. Raporty żywnościowe odbiera z oddziału w celu realizacji drogą elektroniczną Wykonawca.

7. Zamówienia diet składane będą 1 raz dziennie na całą dobę o godz. 8.30 – 9.00.

Korekty ilości i rodzajów mieszanek będzie można dokonywać do godziny 11.00.

Każda zmiana wymaga formy pisemnej.

WYKAZ DIET NIEMOWLĘCYCH /MIESZANEK/ ORAZ ŚREDNIE DZIENNE I MIESIĘCZNE ZUŻYCIE W LITRACH:

<i>Rodzaj mieszanki</i>	<i>Zużycie (średnie) dzienne w litrach</i>	<i>Zużycie (średnie) miesięczne w litrach</i>
Bebiko I / Nan I/Bebilon I	0,7	20
Bebiko II / Nan II/ Bebilon II	2,6	80
Bebiko HA I	0,5	15
Bebiko HA 2	1,3	40
Klej ryżowy	3	90
Marchwianka	1,5	45
Kazeina	0,5	15
Zupa jarzynowa z mięsem	2	60
Mieszanki eliminacyjne		

<i>Rodzaj mieszanki</i>	<i>Zużycie (średnie) dzienne w litrach</i>	<i>Zużycie (średnie) miesięczne w litrach</i>
Bebilon pepti 1	1	30
Bebilon pepti 2	1	30
Nutramigen	2	60
Bebilon niskolaktosowy	0,3	10

Sposób dostarczania posiłków

1. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki dostarczane mają być na poszczególne Oddziały Zamawiającego i przekazane Pielęgniarce Oddziałowej danego oddziału lub osobie przez nią upoważnionej.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dystrybucji posiłków w systemie zapewniającym właściwą ochronę oraz odpowiednią temperaturę przy pomocy środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków.
3. Wykonawca zobowiązany jest do transportu posiłków odpowiadającego wymogom sanitarno - epidemiologicznym.
4. Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) do danego oddziału realizowana będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z własnych produktów żywnościowych. Dopuszcza się przygotowywanie mieszanek dla dzieci do 1 roku życia z mieszanek powierzonych przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe i sztućce do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

Diety

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia właściwych diet wraz z wykazem zbiorczych składników pokarmowych dla danej diety. ;
2. Wykaz diet stosowanych na terenie Wojewódzkiego Specjalistycznego Szpitala Dziecięcego im. Św. Ludwika w Krakowie.

Dzieci powyżej 1 roku życia

Rodzaj diety
Podstawowa od 1 do 3 lat
Podstawowa od 3 do 14 lat
Łatwostrawna
W schorzeniach miąższu wątroby
Wysokobiałkowa
Bezglutenowa
W nietolerancji węglowodanów (biegunka fermentacyjna)

Rodzaj diety
W nietolerancji białek (biegunka gnilna)
W schorzeniach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych
W kamicy nerkowej
Cukrzyca
Niskosolna
Bezmleczna
Bogatoresztkowa
Wysokokaloryczna
Niskokaloryczna
Niskołuszczowa
Odżywcza miksowana
Przy badaniu na krew utajoną
Ensure

Dodatki:

- Herbata na noc – po jednym 5 litrowym termosie na oddział dziennie lub sypka ok. 0,5 kg na miesiąc (zabezpieczenie w kubki)
- Suchary - średnio 1 paczka miesięcznie na oddział
- Cukier – około 3 kg miesięcznie na oddział (dwudziestołówkowy)
- W razie potrzeby wykonawca jest obowiązany do zaopatrzenia oddziału w czajnik bezprzewodowy

Zasady przygotowywania posiłków:

1. Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego danego Oddziału w uzgodnieniu z dietetykami Wykonawcy.
2. Zamawianie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych relewów wystawianych przez Pielęgniarki Oddziałowe lub inne osoby przez nie upoważnione codziennie do godz. 10.00. O godzinie 13.00 regulacja zmian w związku z wypisami.
3. W przypadku przyjęcia dziecka po godzinie 10.00 na telefoniczne złożenie zamówienia przez Pielęgniarki Oddziałowe Wykonawca powinien zapewnić minimalny posiłek na dalszą część dnia.
4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów, a Zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia szpitalnego.
5. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
6. Jadłospisy będą podlegać kontroli Zamawiającego (Dietetyk Szpitalny). Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Pielęgniarkom Oddziałowym jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków: ilości wyrażone w gramach lub sztukach, kaloryczność i skład produktów żywnościowych mogących wchodzić w rodzaj danej

diety, na kolejny tydzień, najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.

7. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu, który będzie wywieszony w miejscu ogólnie dostępnym na poszczególnych oddziałach Zamawiającego, najpóźniej przed śniadaniem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości egzemplarzy jadłospisu.
8. Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów zamawiającego będą :
 - a) wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz norm HCCAP.
 - b) wykaz diet stosowanych w Wojewódzkim Specjalistycznym Szpitalu Dziecięcym im. Św. Ludwika w Krakowie.
9. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.