

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

W związku z potrzebą zapewnienia pacjentom MCM sp. z o.o., w Miliczu ciepłych i świeżych posiłków, dwukrotnie w ciągu dnia Zamawiający: Milickie Centrum Medyczne sp. z o.o., w Miliczu zastrzega sobie, że posiłki mają być przygotowywane w kuchni zlokalizowanej na terenie Powiatu Milickiego.

1) Organizacja żywienia.

- a) Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków:
- **I śniadanie** - ok. 282 dziennie;
 - **II śniadanie** dla dzieci - ok. 30 dziennie – oddział dziecięcy i dzieci Oddziału Psychiatrii Dzieci i Młodzieży;
 - **II śniadanie** – ok 45 dziennie (dieta cukrzycowa; wątrobowo-cukrzycowa; wysokokaloryczna; wrzodowa; wysokobiałkowa);
 - **obiady** - ok. 280 dziennie (obiady dwudaniowe + napój);
 - **podwieczorki** - ok. 45 dziennie (dieta cukrzycowa; wątrobowo-cukrzycowa; wysokokaloryczna; wrzodowa; wysokobiałkowa);
 - **kolacje** - ok. 280 dziennie;
 - **dodatek nocny** na dietę cukrzycową insulino zależną - ok. 10 dziennie;
- b) Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego.
- c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, nie trwającej dłużej niż 30 dni, której nie można było przewidzieć w chwili udzielenia zamówienia, a związanej ze zwiększonym napływem rannych lub chorych.

2) Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) dostarczania codziennie dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zalecanych przez lekarza;
- b) dostarczania zupy mlecznej do śniadań 5 razy w tygodniu,
- c) do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków herbatę, kakao lub kawę i mleko itp. wraz z cukrem (z uwzględnieniem osób chorych na cukrzycę) w następujących ilościach:
- dostarczania kawy zbożowej z mlekiem do śniadań lub kolacji 5 razy w tygodniu;
 - dostarczania kakao do śniadań lub kolacji 1 razy w tygodniu;
 - w pozostałe dni dostarczania herbaty do śniadań i kolacji.
 - cukier (20g dla pacjenta na cały dzień - do śniadania i kolacji) z wyłączeniem osób chorych na cukrzycę. Cukier powinien być dostarczony w osobnym opakowaniu ?
- d) dostarczania codziennie dodatku warzywnego do śniadania, obiadu i kolacji
- e) dostarczenia łyżek „gałkownic” (13 sztuk) ze stali nierdzewnej o pojemności min 80 gram do porcjowania ziemniaków na czas trwania umowy. W przypadku uszkodzenia łyżek Wykonawca zobowiązany jest wymienić wadliwy towar na nowy.
- f) w każdym jadłospisie dekadowym Wykonawca dostarczy Zamawiającemu:
- porcję ryby (min. 2 raz na 10 dni);
 - kotlet schabowy (min. 1 raz na 10 dni);
 - kurczak (min. 2 raz na 10 dni);
 - dodatki dla cukrzyków (jogurt naturalny, kefir naturalny, sok pomidorowy, owoce z niskim indeksem glikemicznym, kisiel bez cukru, galaretka bez cukru, budyń bez cukru, surówki ze świeżych warzyw, brokuły gotowane), posiłek nocny - kanapki (z chudą szynką, serem twarogowym lub jajkiem) z warzywami;
 - dodatki dla dzieci (jogurt naturalny, jogurt owocowy, musy jabłkowe, musy marchwiowe, banany, kisiel, budyń, galaretka z owocami, surówka z marchwi i jabłek, biszkopty).

Pozostałe potrawy Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym 5 dni przed planowanym jadłospisem.

Obróbka technologiczna wszystkich potraw dostosowana do ustalonej diety.

Dodatkowo Wykonawca zawsze powinien mieć ze sobą zapas produktów i gotowych potraw z diet (szynka, masło, pieczywo, mięso do obiadu itd.) w celu dołożenia brakujących porcji.

3) Zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki:

1. W godzinach 6¹⁵ – 6³⁰ dietetyczka szpitalna przyjmuje zgłoszenia o zmianach jakie zaszły w oddziałach dotyczące śniadania i II śniadania.
2. O godzinie 6³⁰ zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy.
3. W godz. 10⁰⁰ – 10⁴⁵ zgłaszane są dietetyczne szpitala zaistniałe zmiany dotyczące obiadu podwieczorku i kolacji oraz kolacji nocnych.
4. O godz. 10⁵⁰ zgłaszane będą zmiany do Kuchni Wykonawcy.
5. O godz. 13³⁰ dietetyczka szpitala będzie podawała do Kuchni Wykonawcy telefonicznie zestawienie do przygotowania śniadań i II śniadań na dzień następnny.

W dniach wolnych od pracy

1. O godzinie 6³⁰ portier szpitala będzie zgłaszał telefonicznie do kuchni Wykonawcy zmiany dotyczące śniadań i II śniadań.
2. O godzinie 10³⁰ - portier szpitala będzie zgłaszał telefonicznie do kuchni Wykonawcy zmiany dotyczące obiadu, podwieczorku, kolacji i kolacji nocnych.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki do wydzielonych miejsc w Szpitalu - specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, codziennie w następujących godzinach:

Śniadanie + II śniadanie do godz. 7³⁰;

Obiad + podwieczerek + kolacja + kolacja nocna do godz. 12³⁰

Dopuszcza się dostarczanie drugiego śniadania i podwieczorku i kolacji odpowiednio wraz ze śniadaniem i obiadem, kolacją i posiłkiem nocny.

4) Dostarczanie posiłków.

a) Wykonawca posiłków zobowiązany będzie dostarczyć posiłki do wydzielonych miejsc w Szpitalu, na własny koszt i ryzyko. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym decyzję Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

b) Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

- termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
- termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewni

dostarczenie na oddziały poszczególnych części posiłków.

Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.

5) Pozostałe wymagania.

a) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

Zamawiający zastrzega sobie - posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

- przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu dostarczania posiłków oraz przepisów dotyczących jadłospisów.

b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka do transportu posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody.

Wykonawca na cały okres obowiązywania umowy musi dysponować kuchnią w której będzie produkować posiłki dla Zamawiającego.

Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy, jak również w ciągu 6 miesięcy po jej zakończeniu musi

być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na minimalną kwotę 300.000,00 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od liczby szkód wynikających z jednego zdarzenia. W przypadku jakiegokolwiek wypłaty dokonanej przez ubezpieczyciela, suma gwarancyjna ma zostać automatycznie odnowiona.

Szczegółowe warunki świadczenia usługi żywienia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego określa projekt umowy.

6) KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:

1. Sporządzaniu i dostarczaniu odpowiednich diet dla pacjentów Milickiego Centrum Medycznego sp. z o.o., w Miliczu, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia. Podstawą jest jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będą z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno- dietetycznych pacjentów MCM sp. z o.o., w Miliczu
2. Produkty niezbędne do przygotowywania posiłków zapewnia Wykonawca.
3. Sporządzaniu specjalistycznych diet dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci od 1 roku do 3 lat zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy.
4. Przestrzeganiu zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
5. Świadczeniu usług objętych przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno - epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
 - a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
 - b) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
 - c) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
 - d) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno - epidemiologicznych, bhp i p/poż.,
7. Ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.
8. Realizacja zaleceń Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej.
9. Sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego doświadczenie zawodowe w żywieniu zbiorowym w placówkach służby zdrowia i prowadzenie stosownej dokumentacji w tym zakresie.
10. Pełnym wyżywieniu pacjentów polegającym na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów.
11. Zapewnieniu odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności i gramatury, układania diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
12. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów świeżych najwyższej jakości.
13. Procesie produkcji posiłków zgodnym z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.
14. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych (co najmniej raz dziennie), Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie

pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych Zamawiającemu.

7) INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

1. Ilość żywionych pacjentów w Szpitalu wynosi przeciętnie 300 osób dziennie (ilość uzależniona od hospitalizacji w danym dniu).
2. W szpitalu stosowane są diety wg nomenklatury diet (punkt 10).
3. Posiłki wydawane są pacjentom w godzinach:
 - a) Śniadanie 7³⁰ do 8³⁰
 - b) Drugie śniadanie 10⁰⁰ – 11⁰⁰
 - c) Obiad 12⁰⁰ – 13⁰⁰
 - d) Podwieczorek 15⁰⁰ – 16⁰⁰
 - e) Kolacja i dodatek nocny dla diety cukrzycowej 17³⁰ – 18³⁰
4. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:
 - a) Zupy minimum 75°C,
 - b) Drugie dania minimum 65°C,
 - c) Gorące napoje minimum 80°C,
 - d) Zimne napoje od 0 - 14°C
 - e) Wędliny do 4°C.
5. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

8) ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. Dietetyk Wykonawcy - sporządza dekadowe i dzienne jadłospisy diet i przekazuje je osobie upoważnionej Milickiego Centrum Medycznego sp. z o.o., w Miliczu.
2. **Pielęgniarka oddziałowa lub pielęgniarka koordynująca określa liczbę poszczególnych diet z rozbiciem na posiłki i przekazuje je dietetykowi Zamawiającego.**
3. Osoba odpowiedzialna za rozliczenie żywienia w szpitalu sporządza raz na miesiąc zestawienie ilości wydawanych diet na poszczególne oddziały w rozbiciu na posiłki i uzgadnia z Wykonawcą stany żywionych będące podstawą wystawienia faktury.
4. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta do oddziału:
 - a) przyście pacjenta do godziny 6:00 (żywienie całodobowe)
 - b) przyście pacjenta do godziny 10:00 (dwa posiłki: obiad +kolacja)
 - c) przyście pacjenta w godzinach 10:00 a 14:00 (kolacja)
 - d) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala przysługuje śniadanie oraz obiad
5. Nadzór nad usługą będzie prowadzony przez personel medyczny szpitala.

9) SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca musi stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice), zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasady systemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadają inne certyfikaty jakości Systemu Zarządzania Jakością.

2. Wykonawca musi przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. **W sytuacji uszkodzenia na oddziałach szpitala wózków do transportu posiłków, Wykonawca na czas realizacji umowy zapewni odpowiednią ich ilość według wymagań Zamawiającego. Na chwilę obecną Wykonawca powinien zapewnić 1 wózek na Oddział Chirurgii Ogólnej. Koszt użyczenia wózków wliczony jest w cenę oferty.**
4. Wykonawca posiada obowiązek zabezpieczenia żywienia pacjenta niezależnie od nieprzewidywalnych zdarzeń np. awaria urządzeń na kuchni Wykonawcy, trudności personalne, itp. O opóźnieniu w dostarczeniu posiłków Wykonawca musi niezwłocznie poinformować osobę odpowiedzialną za żywienie dietetyka Milickiego Centrum Medycznym sp. z o.o. w Miliczu, który poinformuje oddziały szpitalne o zaistniałym fakcie.

10) Nomenklatura diet w Milickim Centrum Medycznym sp. z o.o., w Miliczu.

NAZWA DIETY	ZAŁOŻENIA	WSKAZANIA, CHARAKTERYSTYKA
Dieta podstawowa	Energia: 2400kcal Białko: 82g Tłuszcz: 73g Węglowodany: 360g	Dieta podstawowa stosowana jest u osób niewymagających żywienia dietetycznego. Powinna ona spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych, uwzględniając zasady profilaktyki miażdżycy oraz chorób niezakaźnych. Nie zaleca się podawania produktów bardzo tłustych (np. boczku, słoniny, smalcu, tłustych wędlin, tłustego mięsa) oraz produktów wzdymających.
Dieta łatwo strawna	Energia: 2200kcal Białko: 89g Tłuszcz: 70g Węglowodany: 304g	Dieta łatwo strawna najczęściej stosowana jest w schorzeniach układu pokarmowego. Znajduje również zastosowanie w innych jednostkach chorobowych wg wskazań lekarza. W diecie tej należy zwrócić uwagę na dobór produktów oraz techniki sporządzania potraw. Wykluczyć należy produkty i potrawy trudno strawne, zawierające stosunkowo dużo błonnika, wzdymające, długo zalegające w żołądku, a także ostre przyprawy. Zalecane techniki kulinarne: gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii.
Dieta małego dziecka od 1 roku do 3 roku życia	Energia: 1000kcal Białko: 15g Tłuszcz: 39g Węglowodany: 147,5g	Powinna spełniać wymagania diety łatwo strawnej i być oparta na zaleceniach Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących prawidłowego żywienia dzieci. Konsystencja posiłków powinna być dostosowana dla dzieci w tym wieku. Ponadto powinna być bogata w pełnowartościowe białko oraz powinna zawierać odpowiednią ilość witamin i składników mineralnych, przede wszystkim wapnia i żelaza.

Dieta cukrzycowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	<p>Energia: 2200kcal</p> <p>Białko: 85-95g</p> <p>Tłuszcz: 55-62g</p> <p>Węglowodany: 300-320g</p>	<p>Dieta ta ma zastosowanie przede wszystkim u chorych na cukrzycę, może też mieć zastosowanie w innych jednostkach chorobowych wg wskazań lekarza. Zadaniem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości parametrów gospodarki węglowodanowej oraz zapobieganie powikłaniom cukrzycy. Zasadnicza modyfikacja polega na ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów (o wysokim indeksie glikemicznym). Chorzy na cukrzycę nie mogą jednorazowo spożywać zbyt dużych ilości pożywienia, ani zbyt długo nie spożywać posiłków. Posiłki powinny być spożywane o stałych godzinach, przerwy między posiłkami nie powinny być dłuższe niż 3-4 godziny.</p>
Dieta niskoenergetyczna	<p>Energia: 1000 kcal</p> <p>Białko: 60g</p> <p>Tłuszcz: 40g</p> <p>Węglowodany: 220g</p>	<p>Dieta niskoenergetyczna ma zastosowanie u osób z nadwagą lub otyłością. Może mieć również zastosowanie w początkowych okresach rekonwalescencji po przebytych niektórych chorobach, jeśli chory musi stopniowo dochodzić do żywienia o pełnej wartości energetycznej.</p>
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu wątrobowa beztłuszczowa	<p>Energia: 2200kcal</p> <p>Białko: 80g</p> <p>Tłuszcz: max. 40g</p> <p>Węglowodany: 340g</p>	<p>Dieta ta ma zastosowanie między innymi w ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby, trzustki, przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych, kamicy żółciowej (pęcherzykowej i przewodowej), okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego. W diecie tej spożycie tłuszczu jest ograniczone do 40g na dobę; jest to tłuszcz zarówno zawarty w produktach (mleko, mięso, wędlina), jak i dodany do pieczywa i potraw.</p>
Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - wrzodowa	<p>Energia: 2300kcal</p> <p>Białko: 80g</p> <p>Tłuszcz: 70g</p> <p>Węglowodany: 300g</p>	<p>Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego ma zastosowanie głównie w przypadku osób cierpiących na wrzód żołądka lub dwunastnicy. Zadaniem diety jest zneutralizowanie soku żołądkowego lub ograniczenie jego wydzielania oraz niedrażnienie mechaniczne, chemiczne i termiczne błony śluzowej żołądka.</p>

Dieta łatwo strawna bogato białkowa	Energia: 2200-2500kcal Białko: 100-120g Tłuszcz: 70g Węglowodany: 300g	Dieta bogato białkowa ma zastosowanie w wielu stanach chorobowych, m.in. wyniszczeniu organizmu, silnych oparzeniach lub zranieniach, chorobach gorączkowych. Zadaniem tej diety jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka o wysokiej wartości biologicznej (75% podawanego białka powinna pochodzić z produktów zwierzęcych - chude mięsa, ryby, wysokojakościowe wędliny, jaja, sery twarogowe). Dostarczone w pożywieniu białko spełnia swoje zadanie wówczas, jeśli wartość energetyczna diety jest dostateczna.
Dieta łatwo strawna niskobiałkowa	Energia: 2200kcal Białko: 40g Tłuszcz: 78g Węglowodany: 330g	Dieta niskobiałkowa stosowana jest w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów. W diecie w niewydolności nerek kalorie niebiałkowe pokrywają produkty bogato energetyczne - węglowodanowe i tłuszczowe. W niewydolności wątroby głównym źródłem energii są węglowodany, ponieważ tłuszcze obciążają chorą wątrobę - w ostrych stanach produkty tłuszczowe należy z diety całkowicie wykluczyć.

Diety o zmienionej konsystencji

Dieta papkowata/mielona	Energia: 2200kcal Białko: 82g Tłuszcz: 73g Węglowodany: 302g	Dieta ta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku oraz w tych samych chorobach, co dieta łatwo strawna, jeśli chory nie może gryźć lub połykać nierozdrobnionego pokarmu. Potrawy przyrządzane metodą gotowania. W diecie papkowej zastosowanie mają zupy przecierane, zupy krem, podprawione zawiesiną z mąki i śmietanki, zagęszczane żółtkiem, masłem. Warzywa i owoce zaleca się w postaci surowych soków oraz w gotowanej - rozdrobnionej. Mięsa gotowane mielone lub sporządzane z masy mielonej najlepiej podawać z sosami.
Dieta do żywienia przez zgłębnik	Energia: 2200 kcal Białko: 99g Tłuszcz: 78g Węglowodany: 275g	Może być stosowana w bardzo różnych przypadkach, m.in. w niektórych schorzeniach jamy ustnej i urazach twarzoczaszki, stanach po oparzeniach przełyku i żołądka, nowotworach przełyku i wpustu żołądka, u chorych nieprzytomnych oraz innych stanach chorobowych wg wskazań lekarza. Dieta do żywienia przez sondę lub przetokę musi mieć taką konsystencję, aby nie wystąpiły trudności w jej podawaniu, pokarm musi przechodzić swobodnie przez zgłębnik. 1 ml pożywienia powinien dostarczać 1 kcal. Do żywienia przez zgłębnik można wykorzystać dietę płynną wzmocnioną.

Diety indywidualne

Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania diety indywidualnej, takiej jak: bezsolna, ziemniaczana, bezglutenowa, bogatoresztkowa lub inne zgodnie z zaleceniem lekarza. W w/w przypadkach należy stosować założenia diety i dzienną rację pokarmową zgodnie z „Dietetyką żywienia zdrowego i chorego człowieka H. Ciborowska, A. Rudnicka., Wyd. Lekarskie PZWL

UWAGA: Diety dla Oddziałów Psychiatrycznych muszą mieć wyższą kaloryczność tj.: od 2800kcal do 3000kcal dla około 170 pacjentów Oddziałów Psychiatrycznych.

Gramatura gotowego dania na osobę powinna wynosić conajmniej:

Zupa 400 ml (warzywa 70 g) Zupa mleczna 400ml Bitka 70 g w sosie 150 ml Schab 70 g w sosie 150 g Gulasz 70g mięsa w sosie 150g Budyń z mięsa 70 g w sosie 150 ml Kotlet schabowy 100 g Kotlet mielony 100 g Ryba 100g Kurczak 100g Potrawka drobiowa 150 g Risotto 350 g; sos 150 ml Łazanki 400 g Makaron z mięsem i jarzynami 350 g; sos 150 ml Makaron 200g; ser biały 100 g Makaron 200 g; jabłko prażone 100 g Ziemniaki 250 g Kasza gryczana 250g	Jogurty naturalny/owocowy 150g Kefir naturalny 150ml Sok pomidorowy: 150ml Owoce: I sztuka (jabłko, banan) - minimum 100g Biszkopty 20g Posiłek nocny - kanapka - pieczywo razowe 60g, masło extra 7g, szynka 30g (lub ser twarogowy 40g lub jajko 50g), warzywo Masło extra 14g Pieczywo mieszane 100g Jajko gotowane 50g Wędlina, dżem, miód, twaróg - w zależności od ustalonej kaloryczności diety
Kasza jęczmienna 250g Buraki 200 g Marchew gotowana 200 g Surówki 150 g Brokuły/kalafior gotowany 150g Dodatki warzywne do śniadań/kolacji minimum 50 g Kisiel b/c 150 ml Budyń b/c 150 ml Galaretki b/c 150ml Musy owocowo - warzywne - 150g Napoje (herbata, kawa, kakao, kompot) 250 ml	
Gramatura posiłków powinna być zgodna z nomenklaturą diet (kalorycznością) obowiązującą w Milickim Centrum Medycznym sp. z o.o., w Miliczu.	

11) Produkty spożywcze i potrawy niestosowane w szpitalu i w niżej wymienionych oddziałach oraz ich zamienniki.

Produkty spożywcze niestosowane w Milickim Centrum Medycznym sp. z o.o., w Miliczu.

1. konserwy mięsne: mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie;
2. mięsa mrożone, suszone;
3. jajka w proszku;
4. margarynę lub masło roślinne do smarowania pieczywa;
5. gotowe produkty np. mrożone pierogi, krokiety;
6. dania typu instant;
7. jaja surowe w postaci: kremów, majonezów, legumin;
8. Sosy podprawiane zawiesiną z mąki;

Ponadto w żywieniu chorych hospitalizowanych nie stosuje się past serowych, past jajecznych, past rybnych, pasztetówki, salcesonu i kaszanki, w okresie letnim. W miejsce tych potraw należy podawać twaróg nierozdrobniony lub serek homogenizowany w małych opakowaniach jednostkowych, jajka gotowane nierozdrobnione, wędliny dobrej jakości.

W oddziale ginekologii i położnictwa nie stosuje się potraw łatwo wzdymających.

12) Dodatki białkowe.

Dodatki białkowe dostarczane będą codziennie dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zalecanej przez lekarza. Zapotrzebowania na poszczególne oddziały są zgłaszane przez Zamawiającego.

- a) 1. Pieczywo musi być dobrej jakości (tj. zgodne z normą branżową - pieczywo mieszane pszenno-żytnie PN 93/A 74103) z aktualnym okresem przydatności do spożycia.
2. Chleb pszenno-żytni musi być : krojony.
3. Bułka pszenna „kajzerka” o wadze 50g odpowiadającej 1 sztuce.
- b) 1. Mleko gotowane i produkty nabiałowe dostarczane codziennie /włącznie z niedzielą /.
2. Wymienione produkty nabiałowe muszą być zgodne z PN, dobrej jakości (tj. mleko 2% - o świeżym zapachu i smaku, o odpowiednim kolorze, niewodniste, w postaci gotowanej, ser twarogowy półtłusty o świeżym zapachu i smaku, konsystencja stała bez podciekania serwatką, porcjowany, nierozdrobniony).
- c) Masło ekstra - porcjowane - nieprzebarwione, niezjełczone, bez kruszenia się podczas smarowania, o świeżym zapachu i smaku);
- d) Jajka I gatunku, 1 szt. odpowiadająca wadze nie mniejszej niż 50g, świeże, czyste, odkażone chemicznie lub odkażone przy pomocy naświetlacza UV, gotowane na twardo;
- e) 1. Wędliny I gat. muszą być zgodne z PN, dobrej jakości, świeże /nie mrożone/, z małą ilością tłuszczu.
2. Biorąc pod uwagę krojenie wędlin, następnie transport do oddziałów i czas podania pacjentowi wymaga się, aby wędliny zachowywały świeżość i odpowiedni kolor.
3. Wędliny I gat. muszą być pokrojone.
- f) 1. Mięso - filet drobiowy należy dostarczać ze sztuk pierwszego gatunku, z małą zawartością tłuszczu. Produkty muszą być zgodne z PN.
2. Mięso powinno być ugotowane, zmielone i porcjowane.

UWAGA:

- 1. Wszystkie produkty zużyte do przygotowania dodatków białkowych powinny mieć zachowane próbki zgodne z zaleceniami Sanepidu.

ZATWIERDZAM:

PRZES
Milickiego Centrum Medycznego
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

.....
Maciej Biardziński
15.05.2018r., podpis kierownika zamawiającego