

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**„KOMPLEKSOWE ŻYWIENIE PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA**  
**SPECJALISTYCZNEGO NR 5 IM. ŚW. BARBARY W SOSNOWCU”**

**I. Przedmiot zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów oraz centralnego zmywania naczyń, urządzeń i narzędzi służących do przygotowania, przechowywania, przewozu i podawania żywności w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a szczególności z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171 poz. 1225, z późn. zm.)

2. Usługa kompleksowego żywienia pacjentów obejmuje:

- a) przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie,
- b) wydawanie posiłków w systemie bemarowym posiłków obiadowych oraz potraw płynnych do śniadania i kolacji w pojemnikach typu GN ( z uszczelkami silikonowymi lub gumowymi) w wózkach bemarowych, do miejsca dostarczenia posiłków, zgodnie z wyborem Zamawiającego (korytarz przy dystrybucji posiłków),
- c) indywidualny system dostawy posiłków dla pacjentów Szpitalnego Oddziału Ratunkowego w naczyniach jednorazowych, śniadanie i kolacja w styropianach typu Menu box dwudzielonych oraz zabezpieczenie kubków styropianowych 250 ml , miseczek styropianowych 400 ml z pokrywkami oraz sztućców jednorazowych wynikających z ilości osobodni,
- d) dostawę naczyń stołowych, sztućców jednorazowych oraz porcjonerów do dystrybucji potraw, zgodnie z zapotrzebowaniem w/g zaplanowanego jadłospisu (nalewki, łyżka do ziemniaków lub kaszy , makaronu czy ryżu, nalewka do sosu, łyżka do jarzyny czy surówki, szczypta lub widelec do mięsa
- e) odbiór wózków bemarowych i naczyń stołowych- zgodnie z wyborem Zamawiającego do centralnej zmywalni
- f) centralne zmywanie, dezynfekcję naczyń stołowych, a także innych urządzeń służących do przygotowania, przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi, do których stosowania zobligowane są zakłady opieki zdrowotnej.

3. Przedmiotowa usługa obejmuje odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych (kserokopie umowy na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych Wykonawca przekaże Zamawiającemu), naczyń i sztućców jednorazowych oraz wyposażenie w pojemniki zamykane na odpady pokonsumpcyjne na każdy oddział, koszt ponosi Wykonawca.

4. Wykonawca będzie dostosowywał pomieszczenia kuchni wymagań sanitarno-epidemiologicznych, wymagań BHP określonych w aktach prawnych.

5. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia w okresie 3 miesięcy od rozpoczęcia umowy systemu HACCP i w okresie 6 miesięcy od rozpoczęcia umowy ISO 22000 w obiekcie Zamawiającego oraz dostarczenia kserokopii dokumentu potwierdzającego wdrożenie systemu HACCP wg Normy ISO 22000.



6. Wykonawca powinien określić w cenie oferty koszt osobodnia wraz z dodatkami przewidzianymi dla poszczególnych diet. Koszt ten powinien obejmować m.in. koszty surowców, koszty naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Koszt surowca zużytego do produkcji posiłku dla pacjentów na 1 osobodzień nie powinien być niższy niż 6,86 zł brutto (Wartość 6,86 brutto PLN odnosi się do aktualnych cen surowca dostępnych na rynku). Ponadto Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania, aby obejmowała ona również dodatkowe posiłki dla wskazanych przez Zamawiającego diet (II śniadanie dla diet wysokobiałkowych, diet płynnych, diety dla pacjentów z cukrzycą śniadanie i podwieczorek). Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do wartości wsadu do kotła poprzez okazanie przez Wykonawcę raportów w tym zakresie.

Wykonawca na wezwanie Zamawiającego złoży wzorcowe jadłospisy planowane do stosowania na okres dwóch kolejnych dekad dla diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej; oddzielnie na sezon jesienno - zimowy i wiosenno-letni, które zamierza realizować przy cenie osobodnia ujętej w wymogach Zamawiającego. Do jadłospisów Wykonawca dołączy gramaturę poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków ( gramatura na jedną osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów zawartych w potrawach i produktach. Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymogami zawartymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

7. Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, II śniadania dla pacjentów z cukrzycą i dzieci, obiadu, podwieczorku dla pacjentów z cukrzycą i dzieci, kolacji o określonej wielkości porcji, przygotowanej zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego np. Posiłek rozdrobniony, zmiksowany, zmielony.

8. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia poprzez dystrybucję posiłków za pomocą wózków bemaowych jezdnych dwu i trzykomorowych (zasilane 230V) ze zbiornikami niezależnie ogrzewanymi przekazujące ciepło w sposób pośredni, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Przystosowanymi do przewozu żywności zgodnie z wymogami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. nr, 171, poz. 1225). Wózki bemaowe powinny posiadać rozsuwany blat umożliwiający dystrybucję posiłków w oddziałach oraz szafki służące do przewozu pieczywa, naczyń stołowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca zobligowany jest do bieżących napraw wózków, a w przypadku wyeksploatowania bądź degradacji wózków – w sposób który uniemożliwia dalszą eksploatację – wymianę wózka na fabrycznie nowy. Ponadto w przypadku zmian organizacyjnych w strukturze Szpitala Wykonawca zobowiązany jest do doposażenia w wózki w zależności od potrzeb Zamawiającego.. Na obecny czas potrzebna ilość wózków to 25 szt. ( dwudzielne 10 szt., trójdzielne 15 szt.)

9. Zamawiający wymaga, aby wózki funkcjonowały od pierwszego dnia trwania umowy, były sprawne technicznie i posiadały instrukcję obsługi w języku polskim. Wykonawca odpowiedzialny jest za przeprowadzanie przeglądów technicznych, napraw. Na wezwanie Zamawiającego przedstawienia dokumentacji w tym zakresie.

10. Naczynia stołowe (dostosowane do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych) oraz sztućce muszą posiadać certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, a Wykonawca ma obowiązek dostarczyć zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń i sztućców. Powstałe ubytki będą obciążały Wykonawcę bez względu na miejsce ich powstania.

11. Jeżeli w trakcie trwania umowy zajdzie konieczność wymiany, to koszty wymiany i nabycia nowych ruchomości (urządzeń), pokryje Wykonawca, bez możliwości dochodzenia zwrotu tak poniesionych kosztów od Zamawiającego. Po zakończeniu obowiązywania umowy, nowe ruchomości (urządzenia) przechodzą na własność Zamawiającego, w ramach przewidzianego w umowie na kompleksową usługę żywienia w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym nr 5 im. św. Barbary

wynagrodzenia Wykonawcy.

12. Wykonawca jest zobowiązany do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz wózków transportujących posiłki nie rzadziej niż raz na pół roku. Dotyczy to w szczególności dochodzenia epidemiologicznego (kserokopie wyników Wykonawca dostarczy Zamawiającemu).

13. Wykonawca ma obowiązek na czas trwania umowy zabezpieczyć szczelnie zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne składowane w pomieszczeniu do tego celu przeznaczonym. Koszt utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca. Kserokopia umowy z odbiorcą odpadów pokonsumpcyjnych ma zostać przekazana Zamawiającemu.

14. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć pomieszczenia dzierżawione od Zamawiającego przed szkodnikami. Kserokopie umowy oraz protokoły z każdorazowego wykonania usługi z zakresu deratyzacji i dezynsekcji należy przekazać Zamawiającemu.

15. Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu listę środków czyszczących i dezynfekujących oraz karty charakterystyki środków myjących i dezynfekujących, które będzie stosował w związku z wykonywaniem usługi.

16. Wykonawca udostępni Zamawiającemu na czas trwania umowy termometr bagnetowy do pomiaru temperatur potraw.

17. Wykonawca ma obowiązek bezzwłocznie poinformować Przedstawiciela Zamawiającego o każdej zmianie w procesach (w tym także o zmianie w wyposażeniu w sprzęty i urządzenia).

18. Wykonawca ma obowiązek utrzymywać w czystości pomieszczenia dzierżawione od Zamawiającego.

19. Zamawiający zaleca przeprowadzenie wizji technicznej proponowanych do najmu powierzchni oraz majątku ruchomego, celem dokładnego zapoznania się ze stanem technicznym przedmiotu dzierżawy.

## II. Definicje

Ilekroć mowa jest o:

a) Kuchni Wykonawcy – należy przez to rozumieć pomieszczenia będące w dyspozycji Wykonawcy, a znajdujące się w siedzibie Zamawiającego, wyposażone w urządzenia niezbędne do przygotowania posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. Kuchnia Wykonawcy musi posiadać stosowne zezwolenie Inspekcji Sanitarnej oraz być dostosowana do wymogów systemu HACCP i ISO 22000, na potwierdzenie czego uzyska certyfikat

b) Miejscach dostarczenia posiłków – należy przez to rozumieć wyodrębnione miejsca w siedzibie Zamawiającego zgodnie z jego wyborem,

c) Całodziennym kompleksowym żywieniu pacjentów – należy rozumieć minimum 3 posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja z uwzględnieniem diet, według nomenklatury diet przyjętej w WSS nr 5 (załącznik 1.1)). W przypadku diety niskowęglowodanowej (cukrzycowej) i diety dziecięcej zapewnić II śniadanie i podwieczerek.

## III. Zasady zamawiania posiłków

Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet zgodnie z nomenklaturą Zamawiającego), odbywać się będzie codziennie na podstawie pisemnych zestawień diet sporządzanych przez

upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, składanych do godziny 10:30 dnia poprzedniego w stosunku do dnia w którym posiłki mają zostać dostarczone, zaś w piątki do godziny 10:30 (zamówienie na sobotę, niedzielę i poniedziałek z korekta do godz. 14.00). Zamawiający dokonuje codziennych korekt zestawienia diet do dnia, w którym posiłki mają zostać dostarczone, tj. do godz. 7:30 śniadania, do godz.10:30 obiady, do godz.14:30 kolacje i do godz.14:30 śniadania na dzień następny.

Natomiast w soboty, niedziele i święta korekty są zgłaszane z Oddziałów Szpitala bezpośrednio na kuchnię Wykonawcy w zależności od ilości hospitalizowanych pacjentów.

#### IV. Zasady dostarczania posiłków

1. Żywnienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem nomenklatury diet obowiązującej w WSS nr 5 w Sosnowcu oraz zaleceń dietetycznych. Udział poszczególnych diet w stosunku do całości posiłków oraz ilości osobodni żywionych przedstawiono w załączniku nr 1.2 i 1.3, a nr 1.4 informuje o zestawieniu diet na jeden posiłek w rozbiciu na poszczególne oddziały do specyfikacji. **Zestawienie to ma charakter wyłącznie informacyjny: nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zamawiania poszczególnych diet zgodnie z tymi załącznikami.**

2. Wykonawca przygotowuje posiłki będzie w pomieszczeniach kuchni dzierżawionej od Zamawiającego na terenie WSS 5 w Sosnowcu.

3. Wykonawca ma obowiązek zapewnić przygotowanie posiłku dla pacjentów oraz wydanie we wszystkie dni

- Śniadanie od 7:30 do 8.00 + II śniadanie dla diety cukrzycowej i dla dzieci
- Obiad od 11:30 do 12:30 + podwieczorek dla diety cukrzycowej i dla dzieci
- Kolacja od 16:00 do 16:30

4. Wykonawca do prawidłowej realizacji umowy, zabezpieczy niezbędną ilość wózków do transportu i dystrybucji posiłków wynikającą z ilości oddziałów oraz odcinków w szpitalu. Wózki powinny być przystosowane do przewozu żywności zgodnie z wymogami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10.11.2006 r. W sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U 171 poz.1225). Wykonawca do transportu posiłków zapewni wózki białe jezdne dwu i trzykomorowe (zasilane 230V), ze zbiornikami niezależnie ogrzewanymi przekazującymi ciepło w sposób pośredni, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Wózki białe powinny posiadać rozsuwany blat umożliwiający dystrybucję posiłków w oddziałach oraz szafki służące do przewozu pieczywa, naczyń stołowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych.

5. Wózki zamykane od góry przy użyciu opasek samozaciskowych lub na kłódkę ze względu na długą drogę transportu posiłków na oddziały.

6. Wykonawca zobowiązany jest do wydania posiłków w wózkach białych z podziałem na poszczególne odcinki i oddziały, Szpitala (wózki powinny być opisane nazwą oddziału oraz odcinka oddziału) w ilościach zgodnych z zamówieniem oraz nomenklaturą diet. Pojemniki GN z potrawami powinny być oznaczone kartką z nazwą diety i ilością porcji.

7. Pojemniki GN z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta wegetariańska, dieta bezsolna)

8. Wykonawca dostarcza wózki z posiłkami do miejsca dostarczenia posiłków, zgodnie z wyborem Zamawiającego (korytarz przy dystrybucji posiłków).

9. Za dystrybucję posiłków od miejsca dostarczania posiłków do oddziałów odpowiedzialny jest Zamawiający.

10. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej do podania posiłku pacjentowi:

- zupy minimum 78 ° C
- II dania (sos, dodatek skrobiowy, jarzyna na ciepło 78 ° C)
- mięso nie mniej niż 65 ° C.

11. Wykonawca zapewni pojemniki GN szczelnie zamykane, aby podczas transportu nie doszło do wylania i wystygnięcia potraw.

12. Wykonawca zapewni naczynia stołowe – talerze i kubki wielorazowe oraz sztućce jednorazowe do każdego posiłku w ilości wynikającej z zapotrzebowania oddziału wg złożonego zamówienia.

13. Wykonawca zapewni drobny sprzęt kuchenny (nalewki, szczypcy, widelce, łyżki itp.) niezbędny do dystrybucji posiłków dla pacjentów w oddziałach.

14. Dodatki do pieczywa wymagające krojenia takie jak wędlina, ser żółty, Wykonawca ma obowiązek, rozporcjować indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamówionej ilości w taki sposób, aby możliwa była kontrola wagi każdej porcji z osobna.

15. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompletów naczyń jednorazowych i sztućców w ilości prognozowanej średnio ok. 200 kompletów miesięcznie (żywienie pacjentów wymagających wzmożonego reżimu sanitarnego).

16. Wykonawca zapewni indywidualny system dostaw posiłków dla pacjentów Szpitalnego Oddziału Ratunkowego w naczyniach jednorazowych, śniadanie i kolacja w styropianach typu Menu box dwudzielonych oraz zabezpieczenie kubków styropianowych 250 ml, miseczek styropianowych 400 ml oraz sztućców jednorazowych wynikających z ilości osobodni.

## V. Zasady planowania jadłospisów

1. Podstawowe zasady sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego :

Wykaz norm dziennych racji pokarmowych, ich wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:

- Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,
- Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd d.s Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
- Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225)
- norm ISO 22000



### 3. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego.

I	Dieta podstawowa tzw. normalna
II	Dieta dziecięca
b/s	Bezsolna dieta z ograniczeniem sodu
V	Dieta lekkostrawna wątrobowa
VIII B	Dieta oszczędzająca (żołądkowa)
X	Dieta wysokobiałkowa
XI A	Dieta Płynna
XI B	Dieta półpłynna
XII	Dieta nisko węglowodanowa (cukrzycowa)
XII B/S	Dieta nisko węglowodanowa (cukrzycowa) z ograniczeniem sodu
B/purynowa	Dieta z ograniczeniem związków purynowych
B/glutenowa	Dieta bezglutenowa
B/Mleczna	Dieta z ograniczeniem mleka i produktów mlecznych
Kleikowa	Dieta kleikową
Wegetariańska	Dieta wegetariańska
Wegańska	Dieta wegańska
Specjalna	Każda indywidualna dieta zlecona przez lekarza (np.: w Mukowiscydozie)

4. Diety z wyłączeniem diety podstawowej, cukrzycowej, wegetariańskiej, bezpurynowej oraz mukowiscydozy stanowią modyfikację diety lekkostrawnej. W diecie mukowiscydoza należy zapewnić dietę wysokobiałkową, wysokoenergetyczną, wysokotłuszczową w zależności od zlecenia lekarskiego.

5. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji wzorcowych jadłospisów dekadowych dołączonych do oferty. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych Zamawiającemu z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem przed terminem realizacji jadłospisów w celu weryfikacji i zatwierdzenia do realizacji. Zamawiający zastrzega sobie w wyjątkowych przypadkach prawo do wprowadzenia zmian w jadłospisie. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne.

Jadłospis powinien posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów, alergenów oraz obliczoną wartość odżywczą i energetyczną. Jadłospisy powinny być przez Wykonawcę podpisane oraz opatrzone pieczęcią.

6. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w dekadowych jadłospisach na okres wiosenno-letni nowalijek oraz warzyw i owoców sezonowych począwszy od II połowy maja każdego roku, Należy również uwzględnić zieloną pietruszkę lub koperek jako dodatek odżywczy i estetyczny do ziemniaków oraz pietruszkę do zup przez cały rok.

7. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia codziennych jadłospisów z wyszczególnieniem oddziału szpitalnego oraz z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego oraz gramatury poszczególnych potraw i produktów. Jadłospisy dzienne muszą być wydane w 25 kopiach, a w przypadku zwiększenia liczby oddziałów w Szpitalu w zależności od potrzeb Zamawiającego. Jadłospisy powinny być dostarczone codziennie ze śniadaniem w wózku danego oddziału. Jeden egzemplarz powinien być dostarczony Zamawiającemu. Jadłospis ma uwzględniać wyłącznie wyszczególnienie posiłków i potraw wg nomenklatury diet stosowanej w WSS nr 5 W Sosnowcu. W jadłospisie dziennym powinny być zamieszczone informacje o zawartych w potrawach alergenach oraz wartości odżywczej i energetycznej śniadania, obiadu kolacji, II śniadania i podwieczorków dla diety cukrzycowej i diety dziecięcej.

8. Posiłki będące przedmiotem zamówienia muszą być urozmaicone przygotowywane w dniu wydania, powinny charakteryzować się wysoką jakością oraz posiadać w ocenie organoleptycznej właściwości swoiste dla danej potrawy oraz odpowiednią temperaturę.



9. Wykonawca zapewni codziennie niezbędne dodatki dla diet specjalnych, dla pacjentów u których ze względu na stan zdrowia nie można podać pełnej diety modyfikowanej na bazie diety lekkostrawnej np: kisiele, galaretki, jajka gotowane, ryż ugotowany na gęsto, ryż z jabłkiem lub marchwią, jogurty oraz sucharki w przypadku diety kleikowej. Ilości tych produktów będą wynikały ze zlecenia z oddziału i zapotrzebowania, a ich koszt będzie wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.

10. Wykonawca zagwarantuje, że potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych właściwym obróbkom termicznym: smażenie, gotowanie, pieczenie, duszenie, gotowanie na parze. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, bez użycia produktów typu instant oraz gotowych potraw obiadowych (mięso garnażeryjne, pierogi, klopsy, gołąbki, kotlety, pulpety, krokiety, filet gotowany gotowy do podgrzania i inne tego typu).

11. Wędliny wykorzystywane do planowania jadłospisów powinny być świeże, bez dodatku błonnika bambusowego i innych wypełniaczy.

12. Wykonawca zobowiązany jest używać do śniadań i kolacji masła, a nie produktów masłopodobnych.

## VI. Wymagania szczegółowe w zakresie planowania jadłospisów Zamawiającego.

### 1. Śniadanie:

- codziennie dwa rodzaje świeżego pieczywa chleb mieszany 2 kromki, bułka kajzerka 50 g dla wszystkich diet z wyłączeniem cukrzycy
- dla diety cukrzycowej 3 kromki chleba razowego i 2 kromki chleba mieszanego
- dla diety bezglutenowej – pieczywo bezglutenowe 4 kromki
- masło 82 % tłuszczu 20 g
- codziennie zupa mleczna (300 ml)
- kawa mleczna co drugi dzień w pozostałe dni herbata (250 ml)
- codziennie dla każdej diety dodatek śniadaniowy białkowy oraz dodatek warzywny lub owocowy
- raz w dekadzie dozwolony dżem oprócz diety niskowęglowodanowej

## Dodatki śniadaniowe w przypadku diety podstawowej (normalnej):

### nabiałowy

- ser biały twarogowy ze szczypiorkiem lub koperkiem 70 g
- twarożek 70 g
- ser żółty 60 g
- serek topiony 50 gram
- jajko na twardo 1 szt
- serek typu wiejski 70 g
- serek waniliowy 70 g
- pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem w okresie jesienno-zimowym 70 g
- inny po zatwierdzeniu przez zamawiającego

### mięsny

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3 - 4 plasterki
- kiełbasa krakowska o zawartości mięsa min, 60 % 50 g 3-4 plasterków
- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 60 % 50 g 3 - 4 plasterków
- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 % 50 g 3 - 4 plasterków
- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki
- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g
- pasztet mięsny jedno porcjowy 50 g
- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 68% 1 sztuka w całości min 60 g
- kiełbaska śniadaniowa 1 szt w całości min. 60 g



- paprykarz szczeciński 70 g
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

#### **warzywny**

- pomidor 50 g
- ogórek zielony 50 g
- papryka czerwona, żółta, zielona - świeża lub konserwowa 50 g
- ogórek kiszony lub konserwowy 50 g w
- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście 20 g
- rzodkiewka min 50 g
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

#### **Dodatki śniadaniowe w przypadku diety lekkostrawnej:**

##### **nabiałowy**

- ser biały twarogowy 70 g
- twarożek 70 g
- serek typu wiejski 70g
- serek waniliowy 70 g
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

##### **lub mięsny**

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki
- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki
- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 60 % 50 g 3 - 4 plasterki
- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 % 50 g 3 - 4 plasterki
- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g
- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 68% 1 sztuka w całości min 60 g
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

##### **warzywny**

- pomidor 50 g
- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście (20 g)
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

Dodatki śniadaniowe w diecie cukrzycowej takie jak w przypadku diety lekkostrawnej (**wyłączając dżem i miód**).

Inne diety są modyfikacją diety lekkostrawnej, **ale w diecie VIII b oszczędzającej** wyłącza się: jajka na twardo i pasztet drobiowy, **w diecie bezsolnej i cukrzycowej bezsolnej** wyłącza się pasztet drobiowy, **w diecie bezpurynowej** wyłącza się pasztet drobiowy, **w diecie bezglutenowej uwzględnia się** dodatki nie zawierające glutenu, w **mukowiscydozie** wyłącza się pasztet drobiowy i jajka gotowane na twardo oraz inne dodatki na zlecenie lekarskie.

Wszystkie wymienione dodatki należy zaplanować w jadłospisie dekadowym.

Dla diety bogatobiałkowej i płynnej dodatkowo należy uwzględnić jogurt naturalny lub owocowy w opakowaniach jedno porcjowych nie mniej niż 150 g.

#### 2. II śniadanie codziennie dla diety cukrzycowej:

- owoc o niskim indeksie glikemicznym 1 szt. jabłko, mandarynka, pomarańcza, kiwi, (grapefruit - dopuszczalna ½ sztuki)
- kisiel bez cukru 150 g
- jogurt naturalny 150 g, maślanka 150 g
- jajko gotowane 1 szt
- wędlina 40 g wtedy, gdy nie ma jej na śniadanie czy kolację
- wafle ryżowe 2 szt
- sok pomidorowy 150 ml

II śniadanie codziennie dla diety dziecięcej:





- dowolny owoc do bezpośredniego spożycia 1 szt banan, mandarynka, pomarańcza, kiwi, latem owoce sezonowe brzoskwinia, morele, nektarynka
  - sok owocowy 100 % w kartoniku min 150 ml
  - jogurt owocowy min 100ml
  - biszkopty min. 40 g
- Wszystkie wymienione produkty należy zaplanować w jadłospisie dekadowym.

### 3. Obiad

**Dieta podstawowa normalna:** zupa, II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: smażona, pieczona, duszona) z zastosowaniem - mięsa z szynki wieprzowej, łopatki wieprzowej, schabu, karczku wieprzowego, fileta z kurczaka, udka z kurczaka, wołowiny, fileta z indyka, wątróbki drobiowej smażonej 140 g, fileta z ryby. Do mięsa pieczonego lub duszonego wymagany jest sos własny lub koperkowy jarzynowy, pomidorowy, koperkowy, pietruszkowy, cebulowy, musztardowy lub chrzanowy. Do mięs wymagany jest dodatek warzywny w postaci surówki, sałatki gotowane lub duszone, mizeria z ogórka zielonego, sałaty z sosem winegret lub śmietaną 100 g. Do mięsa mielonego w postaci kotletów lub klopsów również wymagany jest dodatek warzywny w ilości 100 g. Dodatek skrobiowy do II dania: ziemniaki z wody w okresie letnim, ziemniaki puree, ryż, kasza jęczmienna, kasza jagłana, makarony, kluski śląskie, kopytka; kompot owocowy 250 ml

**Dieta lekkostrawna i modyfikacje diet na bazie diety lekkostrawnej:** zupa z **wyłączeniem zupy brokułowej i szpinakowej (w diecie bezpurynowej)**, II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: z zastosowaniem - fileta z kurczaka, udka z kurczaka, wołowiny, fileta z indyka, fileta z ryby, wątróbki drobiowej gotowanej 140 g (**wątróbka z wyłączeniem diety bezpurynowej**); sosy - do mięsa i ryby w postaci gotowanej wymagany jest koperkowy, pietruszkowy, szpinakowy (**z wyłączeniem diety bezpurynowej**), warzywny z jarzyny trzyskładnikowej (marchew, pietruszka, seler), **w diecie bezglutenowej należy uwzględnić sos na bazie skrobi ziemniaczanej**; warzywa gotowane w ilości 100 g - marchew, buraki, Bukiet warzyw bez kalafiora, brokuły (**z wyłączeniem diety bezpurynowej**), szpinak (**z wyłączeniem diety bezpurynowej**), sałata zielona z sosem winegret; dodatek skrobiowy do II dania ziemniaki z wody w okresie letnim, ziemniaki puree, kasza jęczmienna, jagłana, makarony; kompot owocowy 250 ml

**Dieta cukrzycowa jest modyfikacją diety lekkostrawnej z uwagi na choroby towarzyszące** zupa, II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: z zastosowaniem - fileta z kurczaka, udka z kurczaka, wołowiny, fileta z indyka, fileta z ryby, wątróbki drobiowej gotowanej 140 g; sosy - do mięsa i ryby w postaci gotowanej wymagany jest koperkowy, pietruszkowy, szpinakowy, warzywny z jarzyny trzyskładnikowej (marchew, pietruszka, seler), sałata zielona z sosem winegret. W przypadku zamówienia z Oddziału Diabetologii, Kardiologii, Kardiologii Rehabilitacyjnej, Oddziału Wewnętrznego (dla pacjentów z cukrzycą), Oddziału Chirurgii Naczyniowej - surówek, należy je uwzględnić, w zależności od potrzeb.

### 4. Podwieczorek dla diety cukrzycowej:

- owoc o niskim indeksie glikemicznym 1 szt np. jabłko, mandarynka, pomarańcza, kiwi, grapefruit - dopuszczalna ½ sztuki
- kisiel bez cukru 150 g
  - sok pomidorowy 150 g
  - wafle ryżowe 2 szt. lub sucharki (raz w dekadzie)
  - jogurt naturalny 150 g, maślanka 150 g
- Podwieczorek codziennie dla diety dziecięcej:
- dowolny owoc do bezpośredniego spożycia 1 szt.- jabłko, mandarynka, pomarańcza, banan, kiwi, latem owoce sezonowe brzoskwinia, morele, nektarynka
  - sok owocowy w kartoniku min 150 ml



- jogurt owocowy min 100ml
- biszkopty min. 40 g

Wszystkie wymienione produkty należy zaplanować w jadłospisie dekadowym.

#### 5. Kolacja

- codziennie dwa rodzaje świeżego pieczywa chleb mieszany 2 kromki, bułka kajzerka 50 g dla wszystkich diet z wyłączeniem cukrzycy
- dla diety cukrzycowej 3 kromki chleba razowego i 2 kromki chleba mieszanego
- masło 82% tłuszczu 20 g
- dla diety bezglutenowej – pieczywo bezglutenowe 4 kromki
- codziennie zupa mleczna (300 ml)
- herbata z cukrem (250 ml)
- codziennie dla każdej diety dodatek śniadaniowy białkowy oraz dodatek warzywny
- raz w dekadzie dozwolony dżem/ miód

#### **Dodatki kolacyjne w przypadku diety podstawowej (normalnej):**

##### **nabiałowy**

- ser biały twarogowy ze szczypiorkiem lub koperkiem 70 g
- twarożek 70 g
- ser żółty 60 g
- serek topiony 50 g
- serek typu wiejski 70 g
- serek waniliowy 70 g
- pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem w okresie jesienno-zimowym 70 g
- inny po zatwierdzeniu przez zamawiającego

##### **lub mięsny**

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki
- kiełbasa krakowska o zawartości mięsa min, 60 % 50 g 3-4 plasterków
- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 60 %
- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 %
- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki
- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g
- pasztet mięsny jedno porcjowy 50 g
- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 68% 1 sztuka w całości min 60 g
- kiełbaska śniadaniowa 1 szt w całości min. 60 g
- paprykarz szczeciński 70 g
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

##### **warzywny**

- pomidor 50 g
- ogórek zielony 50 g w jednym kawałku
- papryka czerwona, żółta, zielona - świeża lub konserwowa 50 g w jednym kawałku
- ogórek kiszony lub konserwowy 50 g w jednym kawałku
- sałata wszystkie rodzaje lub cykorja min. 2 liście (20 g)
- rzodkiewka min 2 szt w całości
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

#### **Dodatki kolacyjne w przypadku diety lekkostrawnej :**

##### **nabiałowy**

- ser biały twarogowy 70 g
- twarożek 70 g
- serek typu wiejski 70 g
- serek waniliowy 70 g
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego



### lub mięsny

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki
- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki
- wędlna drobiowa o zawartości mięsa min 60 % 50 g 3-4 plasterki
- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 % 50 g 3-4 plasterki
- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g
- parówka drobiowa o zawartości mięsa min 68% 1 sztuka w całości min 60 g
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego

### warzywny

- pomidor 50 g
- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście (20 g)
- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

Dodatki kolacyjne w diecie cukrzycowej takie jak w przypadku diety lekkostrawnej (**wyłączając dżem i miód**).

Inne diety są modyfikacją diety lekkostrawnej, **ale diecie VIII b oszczędzającej** wyłącza się: pasztet drobiowy, **w diecie bezsolnej i cukrzycowej bezsolnej** wyłącza się pasztet drobiowy, **w diecie bezpurynowej** wyłącza się pasztet drobiowy, **w diecie bezglutenowej** stosuje się dodatki nie zawierające glutenu, w **mukowiscydozie** wyłącza się pasztet drobiowy i jajka gotowane na twardo oraz inne dodatki na zlecenie lekarskie.

W diecie płynnej dodatek jogurtu naturalnego najmniej 150 ml do śniadania i kolacji

### 6. Dodatkowe ograniczenia i wymagania w zakresie planowania jadłospisów:

- Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie dla diety cukrzycowej dań obiadowych w postaci klusek na parze, kopytek, pierogów oraz potraw zawierających Wysoki indeks glikemiczny IG.
- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie w posiłkach mięsa garmażeryjnego mielonego do przygotowywania potraw
- Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie do przygotowywania potraw mięsa oddzielnego mechanicznie (MOM)
- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie produktów seropodobnych.
- do potraw typu: risotto, spaghetti, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca będzie stosował mięso rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak
- w przypadku planowania porcji z kurczaka nie dotyczy filetu z piersi stosował wyłącznie udko
- pulpety mięsne powinny posiadać minimum 60 % mięsa w stosunku do pozostałych składników w recepturze
- pieczywo ma być świeże.

### 7. Wymagana minimalna gramatura potraw i produktów zawiera poniższa tabela

Potrawy / produkt	Gramatura potrawy wyprodukowanej	Uwagi
Chleb mieszany 2 kromki	60 g	
Chleb razowy 3 kromki	70 g	
Pieczywo bezglutenowe 4 kromki	100 g	Dla diety bezglutenowej
Bułka kajzerka 1 szt	50 g	
Sucharki	25 – 30 g	3 szt. dla diety kleikowej
Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem	250 ml /cukier 15 g	Dla diety cukrzycowej bez cukru
Herbata z cukrem	250 ml /cukier 15 g	Dla diety cukrzycowej bez cukru
Zupa mleczna	300 ml	Dodatek skrobiowy 25 g
Masło 82 % tłuszczu	20 g śn/ 20 g kolacja	
Wędlna krojona	50 g	3-4 plasterków



Parówka	Nie mniej niż 60 g	Jedna sztuka w całości
Kiełbaska śniadaniowa	Nie mniej niż 60 g	Jedna sztuka w całości
Ser żółty	60 g	Minimum 3 plasterki
Serek topiony 50 gram	50 g	
Jajko gotowane 1 szt	1 szt	
Serek typu wiejski 70 g	70 g	
Serek waniliowy	70 g	
Pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem	70 g	Tylko w okresie jesienno-zimowym
Paszтет drobiowy	50 g	Jedno porcjowy
Paszтет mięsny	50 g	Jedno porcjowy
Dżem/ miód	50 g	
Pomidor	50 g	¼ szt. Jako dodatek warzywny
Ogórek zielony	50 g	W kawałku bez skóry jako dodatek warzywny
Ogórek konserwowy/kiszony	50 g	W kawałku jako dodatek warzywny
Rzodkiewka	50 g	Min 2 szt. jako dodatek warzywny
Papryka	50 g	W kawałku jako dodatek warzywny
Salata zielona/cykoria	2 liście 20 g	Dodatek warzywny śn. /kol.
Jabłko	Min.100 g	1 szt. II śniadanie podwieczerek cukrzyca /dzieci
Grapefruit	Min 100 g	Dopuszczalna ½ szt.1 szt. II śniadanie/podwieczerek cukrzyca
Owoce	1 sztuka	II śniadanie/podwieczerek cukrzyca /dzieci
Jogurt naturalny	150 ml	II śniadanie/ podwieczerek cukrzyca; dieta płynna XI a dodatek do śniadania 1 szt
Jogurt owocowy	150 ml	II śniadanie/podwieczerek dzieci, dieta płynna XI A dodatek do śniadania,dodatek do diety wysokobiałkowa X; 1 szt
Maślanka	150 ml	II śniadanie cukrzyca XII 1 szt.
Sok pomidorowy	150 ml	II śniadanie cukrzyca XII 1 szt.
Sok owocowy 100%	150 ml	II śn / podwieczerek dzieci 1 szt
Zupa obiadowa	400 ml	
Kleik z manny lub ryżu	400 ml	Śn/ob/kol
Płynna miksowana	500 ml	Śn/ob/kol
Ziemniaki kasza	200 g	
Makarony	200g	
Kasze	200g	
Kluski śląskie /kopytka	200 g	
Pierogi leniwe	10 szt	Polane masłem i posypane cukrem
Dodatki warzywne do II dania	100g	
Salata zielona ze śmietaną lub sosem winegret	50g	
Udko z kurczaka pieczone/gotowane	150 g minimum	1 szt
Potrąwka z kurczaka	150 g	Mięso 80 + sos 60 g
Filet z kurczaka	80 g	
Sztuka mięsa	80 g	
Kotlet mielony wieprzowy/ drobiowy	90 g	
Kotlet schabowy	100 g	80 g mięso 20 g panierka
Pieczeń w sosie	80 g mięso + 100 g sos	



Mięso gotowane	80 g mięso + 100 g sos	
Wątróbka smażona	140 g	140 wątróbka + 10 cebula
Wątróbka gotowana	140 g	
Gulasz mięsny	150 g	80 mięso + 60 sos
Klopsiki/pulpety	80 g	Z dodatkiem sosu 100 g
Mięso gotowane mielone	80 g	Dieta płynna XIa/dieta półpłynna XIb
Sosy do II dania	100 g	Dla wszystkich diet
Ryba w jarzynach	150 g	100 g ryba +50 jarzyny
Ryba smażona	100 g	
Ryba gotowana/parowana	100 g	
Łazanki z kapustą i mięsem	300 g - 350 g	
Gołąbki z mięsem i ryżem	180 g 200 g	1 szt + sos 80 g
Risotto z mięsem i warzywami	350 g	Sos 100 g
Bigos	250 g	Ziemniaki 200g
Fasolka po bretońsku	250 g	Ziemniaki 200g
Kluski gotowane na parze nadziewane	3 szt	Masło do polania 10 g cukier do posypania 10g
Makaron z mięsem i warzywami	350g	200 g makaron 150 mięso i warzywa
Makaron z serem	300 g	200 makaron 100 g ser biały + cukier 10 g masło 10 g
Ryż/makaron z jabłkiem prażonym	300 g	200 g makaron 100g jabłko
kompot	250 g	Cukier 15 g
Cukier do kawy i herbaty	15 g	

## VII. Wymagania Zamawiającego w zakresie norm żywieniowych

1. Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z trzech posiłków powinno wynosić

- śniadanie 30 - 35 %
- obiad 35 - 40 %
- kolacja 25 - 30 %

procentowe zapotrzebowanie z racji pokarmowej składającej się z 5 posiłków

- śniadanie 20 %
- II śniadanie 10 %
- obiad 30 %
- podwieczorek 15%
- kolacja 25 %

2. Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

Nazwa składnika	Zalecane ilości
Kalorie	Ok 2200- 2400 zwiększone w mukowiscydozie w zależności od potrzeb
Węglowodany	Ok 300-400 g do 60% zapotrzebowania dziennego
Białko	Ok 70 - 80 g w diecie wysoko białkowej 90- 100 g do 15 % dziennego zapotrzebowania Zwiększone w mukowiscydozie w zależności od potrzeb
W tym białko zwierzęce	25-40 g .Zwiększone w mukowiscydozie w zależności od potrzeb



Tłuszcz w tym NNKT	Ok. 50 - 75 g do 25%. ok. 4 -7 g
-----------------------	-------------------------------------

### VIII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości usług w kuchni Wykonawcy w zakresie:

1. Przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
2. Przestrzegania nomenklatury diet, wartości energetycznych, odżywczych, smakowych , sezonowości oraz odpowiedniej gramatury i temperatury posiłków.
3. Przestrzegania harmonogramu wydawania i dowozu posiłków oraz wymagań dotyczących jadłospisów.
4. Wykonywania badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością , rąk personelu Wykonawcy oraz wózków do transportu posiłków.
5. Przeprowadzenia kontroli temp. dostarczanych posiłków na etapie kuchni Wykonawcy oraz w wybranych oddziałach szpitalnych.
6. Utrzymania czystości w trakcie produkcji posiłków oraz pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego.
7. Zamawiający ma prawo kontroli realizacji usługi na każdym etapie jej wykonywania, w tym ma prawo wglądu do protokołów kontroli przeprowadzonych przez nadzór sanitarno – epidemiologiczny, badań wody. Ponadto Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów zakupów surowców i materiałów, ewidencji i kart charakterystyk środków czyszczących i dezynfekcyjnych oraz innych dokumentów związanych w jakikolwiek sposób z procesem przygotowywania posiłków.
8. Wszelkie uwagi i spostrzeżenia Zamawiający odnotuje w protokole zgodnie z procedurą Nadzoru nad prawidłowym realizowaniem Usługi Żywnienia Pacjentów świadczoną przez Firmę Zewnętrzną.
9. Na podstawie art. 72 ust. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku ( Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych podawanych posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 Nr 80 poz 545) w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzi wraz z datą pobrania próbki
10. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej i lekkostrawnej w celu dokonania oceny organoleptycznej , kontroli gramatury i estetyki posiłku.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania kserokopii protokołów z każdorazowej kontroli Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej i badań wody. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarno - Epidemiologicznej, wynikające z świadczonej przez Wykonawcę usługi , której następstwem będą mandaty i kary odpowiada Wykonawca.
12. Wykonawca zobowiązany jest do badania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej celem badania fizykalnego



na wartość odżywczą najprzyjemniej 1 raz w roku. Badania przeprowadzone będą na koszt Wykonawcy (kserokopie wyników Wykonawca dostarczy Zamawiającemu). W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wykonywania usługi Wykonawca ponosić będzie ewentualne konsekwencje prawne i finansowe wynikające z wyników (protokołów kontroli prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarno-epidemiologiczną i inne jednostki uprawnione do kontroli).

13. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadającym normom lub posiłków brakujących (ilościowo)

## IX. Wymagania dotyczące personelu

1. Wykonawca ma obowiązek realizować usługę poprzez zatrudnienie wykwalifikowanego personelem w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji usługi.

2. Wykonawca ma obowiązek zapewnić w miejscu świadczenia usługi dietetyka z minimum 3 letnim stażem pracy w placówkach opieki zdrowotnej.

3. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania lekarskie pozwalające na dopuszczenie ich do pracy w placówce opieki zdrowotnej.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminowego wykonywania badań lekarskich swoich pracowników, a także umożliwienia Przedstawicielowi Zamawiającego kontrolowania realizacji tego obowiązku.

5. Wykonawca zapewni realizację zamówienia przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje Personel, którym Wykonawca będzie realizował zamówienie muszą być przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie:

- bezpieczeństwa i higieny pracy
- przepisów p.poż
- dezynfekcji i higieny pomieszczeń, procedury postępowania z materiałem skażonym
- higieny rąk
- obowiązujących instrukcji i procedur Systemu Zarządzania Jakością
- gospodarki odpadami oraz zasad segregacji odpadów (rodzaje pojemników i worków używanych do segregacji odpadów).

6. Szkolenia Wykonawca przeprowadzi we własnym zakresie, dokumentację szkoleń udostępni na żądanie Zamawiającego.

7. Personel Wykonawcy zobowiązany jest posiadać:

- zunifikowaną odzież ochronną, która, będzie posiadała widoczną nazwę firmy Wykonawcy,
- odzież ochronna bezwzględnie ma być czysta i wyprasowana.

8. Personel Wykonawcy zobowiązany jest do zachowania tajemnicy wszystkich informacji powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę. Przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.

## X. Monitoring

1. Wykonawca zobowiązany jest z dniem rozpoczęcia umowy wprowadzić system informatyczny umożliwiający zarządzanie procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków z uwzględnieniem ich gramatury oraz wartości energetycznej i odżywczej.



## XI. Zasady rozliczania posiłków

1. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu dokument stanowiący wykaz poszczególnych produktów, z których zostały sporządzone potrawy i posiłki wraz z wykazem gramatur, wartości energetycznych i odżywczych dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków (wsad do kotła).
2. Rozliczanie między stronami będzie następowało w okresach miesięcznych na podstawie wyliczonych osobodni za dany miesiąc.
3. Wykonawca ma obowiązek ewidencjonować zmiany dotyczące diet zgłaszanych w soboty niedziele i święta przez pielęgniarki dyżurne **na druku D 137 "Korekta ilości zamówionych diet w dniu ..."** dostarczonym przez Przedstawiciela Zamawiającego.

## XII. Zasady reklamacji

1. Wykryte na etapie odbioru, podczas dystrybucji i serwowania posiłków niezgodności przez Zamawiającego zgłaszane będą niezwłocznie Wykonawcy usługi.
2. Nieprawidłowości w realizacji usługi zgłaszane przez Przedstawiciela Zamawiającego oraz z oddziałów szpitala odnotowane będą w protokole zgodnie z procedurą "Nadzoru Nad Prawidłowym Realizowaniem Usługi Żywienia Pacjentów Świadczoną Przez Firmę Zewnętrzną".

## XIII. Kary

1. Zamawiający, będzie naliczał kary umowne za nieprawidłowości/niezgodności w realizacji umowy w szczególności obejmujące:
  - dostawy brudnych wózków
  - dostarczenia brudnych i uszkodzonych pojemników GN (brak pokrywek z uszczelkami i i pojemniki nie zabezpieczone przed rozlaniem) z potrawami i produktami
  - brudnych i uszkodzonych pojemników do przewozu naczyń stołowych i porcjonerów
  - brudnych i uszkodzonych pojemników na pieczywo
  - brak odpowiedniej ilości naczyń stołowych i sztućców w stosunku do ilości zamówionych porcji
  - brak odpowiedniej ilości porcjonerów do dystrybucji potraw w oddziale
  - nieprawidłowe zabezpieczenie przed rozlaniem pojemnika (np. brak pokrywy z uszczelką)
  - opóźnienia w dostawie posiłków w godzinach określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia
  - posiłków z widocznymi śladami pleśni, lub zanieczyszczonych ciałami obcymi,
  - posiłku o zaniżonej gramaturze lub zaniżeniu gramatury produktów ( np. mięsa, ryby surówki wędliny).
  - nieprawidłowej temperatury posiłków określonych w przedmiocie zamówienia
  - produktów o niskiej jakości oraz przeterminowanych
  - różnicy w liczbie lub rodzaju zamówionych diet
  - łamania innych zasad planowania oraz transportu posiłków zawartych w opisie przedmiotu zamówienia
  - w przypadku nieprawidłowo sprzątanym pomieszczeń pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego
  - w przypadku stwierdzenia uchybień przez Instytucje i Organy uprawnione ustawowo do kontroli w zakresie przestrzeganiu przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowywaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz stołowych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych





#### XIV. Zasady środowiskowe dla wykonawców

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego wymagań Systemu Zarządzania Jakością, a w szczególności w zakresie zapobiegania zanieczyszczeniom środowiska wg Normy ISO 14001:2004.

#### XV. Zasady BHP dla wykonawców

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego wymagań określonych w Systemie Zarządzania i Higieny Pracy wg Normy PN-N-18001:2004.