

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**ŚWIADCZENIE USŁUG CAŁODOBOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW W OPARCIU O WYNAJĘTE POMIESZCZENIA KUCHNI WRAZ Z ICH WYPOSAŻENIEM****Przedmiotem zamówienia jest:**

Świadczenie kompleksowych usług żywienia całodziennego dla pacjentów hospitalizowanych w Wojewódzkim Szpitalu Dziecięcym polegające na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków na bazie dzierżawionych pomieszczeń kuchni szpitalnej oraz dzierżawie kuchni mlecznej z prowadzeniem restauracji dla pracowników, pacjentów i ich opiekunów, studentów, znajdującej się na poziomie - 1 w budynku B1.

Usługi żywieniowe stanowiące przedmiot umowy Wykonawca będzie świadczył w pomieszczeniach kuchni, magazynach i innych pomieszczeniach wyznaczonych przez Zamawiającego, stanowiących własność Zamawiającego.

Realizacja usługi powinna być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia m.in.:

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*Dz. U. z 2023 r. poz. 1448*).
2. Rozporządzenie M.Z. z dnia 17 kwietnia 2007 r (*Dz. U. Nr 80, poz. 545*) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w szczególności przepisów z ustawy z dnia 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (*Dz. U. z 2023 r. poz.1284*).
4. Rozporządzenie Komisji (UE) 2021/382 z dnia 3 marca 2021 r. zmieniające załączniki do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych w odniesieniu do zarządzania alergenami pokarmowymi, redystrybucji żywności i kultury bezpieczeństwa żywności.
5. Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (*Dz.U.U.E.L. z 2004 r. poz. 338*).
6. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/2184 z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (*Dz.U. L 435 z 23.12.2020*).
7. Usługa przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Dziecięcego w Bydgoszczy musi być wykonywana zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*Dz. U. z 2023 r. poz 1448*). Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP).

8. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego i Instytut Żywności i Żywienia, z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia w oparciu o wymagania ISO 22000.
9. Wykonawca musi posiadać wdrożony, certyfikowany przez akredytowaną jednostkę, system jakości ISO 22000 na usługę żywienia zbiorowego w kuchni zapasowej, wskazanej przez Wykonawcę w ofercie przetargowej, z której w razie potrzeby będzie realizował usługę żywieniową dla Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania ww. systemu w kuchni dzierżawionej od Zamawiającego przez cały okres trwania umowy. Wykonawca powiadomi z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem osobę nadzorującą umowę ze strony Zamawiającego o planowanym terminie przeprowadzenia certyfikacji w pomieszczeniach kuchni dzierżawionej. W terminie do 90 dni od momentu przejęcia dzierżawionych pomieszczeń, Wykonawca dostarczy do dietyka nadzorującego umowę ze strony Zamawiającego, w formie pisemnej i elektronicznej, dokument poświadczający wdrożenie w/w systemu w kuchni dzierżawionej od Zamawiającego. Wykonawca na bieżąco będzie aktualizował w/w certyfikację.
10. Zamawiający wymaga, aby czas dostarczania posiłków z kuchni zapasowej, wskazanej przez Wykonawcę w pkt. 4 Formularza oferty – stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ nie był dłuższy niż 90 minut.
11. Czas montażu urządzeń, sprzętu i innego wyposażenia Wykonawcy oraz rozpoczęcie pracy kuchni w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego nie może być dłuższy niż 6 tygodni, od dnia rozpoczęcia realizacji usługi. W okresie przejściowym posiłki dla pacjentów dostarczane będą z kuchni zapasowej Wykonawcy, wskazanej w ofercie przetargowej. Czas demontażu urządzeń, sprzętu oraz innego wyposażenia dzierżawionej kuchni oraz pomieszczeń Wykonawca zrealizuje w okresie nie dłuższym niż 3 dni od terminu zakończenia umowy.
12. Wykonawca w okresie nie dłuższym niż 6 tygodni od momentu przejęcia kuchni oraz pomieszczeń dzierżawionych od Zamawiającego dostarczy do osoby nadzorującej umowę ze strony Zamawiającego pisemną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu i dopuszczeniu do prowadzenia działalności gastronomicznej polegającej na:
 - dystrybucji posiłków na oddziałach szpitalnych,
 - sporządzaniu mieszanek mlecznych w kuchni mlecznej,
 - przygotowywaniu dań gastronomicznych produkowanych na bazie surowców, z wyłączeniem obróbki brudnej warzyw podawanych w naczyniach stołowych,
 - podawaniu do konsumpcji w naczyniach stołowych dań gastronomicznych w części restauracyjnej.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania i stosowania wszelkich norm prawnych, zaleceń uprawnionych organów i instytucji związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Ponadto Wykonawcę zobowiązuje się do przestrzegania przepisów BHP, p. poż, obrony cywilnej oraz wszelkich wewnętrznych zarządzeń Zamawiającego.

14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za należyte wykonanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym.
15. Wykonawca w ramach zawartej umowy nie ma prawa wykonywać usług w zakresie żywienia podmiotów zewnętrznych.
16. Usługa dodatkowo powinna być realizowana w oparciu o aktualne i obowiązujące ustawy, rozporządzenia, publikacje, książki, tabele składu i wartości odżywczych produktów i potraw, programy itp. w zakresie żywienia zbiorowego oraz w dziedzinie dietetyki.

Informacje uzupełniające

1. Kontrolę ze strony Szpitala nad prawidłowością żywienia pacjentów sprawować będzie Zespół Dietetyków przy pomocy m.in. Specjalisty ds. Epidemiologii, Pielęgniarek Oddziałowych/ Koordynujących oraz innych pracowników bezpośrednio współpracujących z pacjentem podczas dystrybucji posiłków.
2. Pracownicy wyznaczeni przez Zamawiającego każdorazowo będą dokumentowali przeprowadzoną kontrolę dystrybuowanych na oddziałach szpitalnych posiłków na podstawie protokołu kontrolnego dotyczącego umowy, stanowiącego jednocześnie załącznik nr 4 do Projektu umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kopii protokołów pokontrolnych np.: z kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej itp.. Po każdej takiej kontroli Wykonawca przedłoży w ciągu 30 dni kalendarzowych od dnia przeprowadzenia kontroli Zamawiającemu kserokopię protokołu za potwierdzeniem zgodności z oryginałem. W przypadku niedostarczenia Zamawiającemu kopii protokołu w w/w terminie Wykonawca ma obowiązek wystosować do Zamawiającego pisemne uzasadnienie niedopełnienia w/w formalności i podanie przewidywanego terminu dostarczenia protokołu do Zamawiającego, obejmującego okres nie dłuższy niż kolejne 30 dni kalendarzowych. W przypadku niedopełnienia w/w terminów Zamawiający nałoży na Wykonawcę karę umowną zgodnie z zapisami umowy.
4. Wykonawca każdorazowo, obowiązkowo poinformuje osoby nadzorujące ze strony Zamawiającego o odbywających się kontrolach zewnętrznych na terenie dzierżawionych pomieszczeń, najpóźniej w momencie ich rozpoczęcia. Jeśli kontrola będzie prowadzona poza pomieszczeniami dzierżawionymi przez Wykonawcę, wymagana i konieczna jest obecność wyznaczonego przez osobę nadzorującą umowę, pracownika Zamawiającego podczas kontroli.
5. Wykonawca ponosi całkowitą i pełną odpowiedzialność za wystąpienie zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, jeśli вина zostanie mu udowodniona.
6. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przeprowadzenia co najmniej 1 raz w roku badań mikrobiologicznych związanych z realizacją usługi, obejmujących m.in. wymaz z GN mięsny, wymaz ze blatu roboczego, wymaz z deski do krojenia, wymaz z noża, chochli, wymaz z rąk personelu produkującego i dystrybuującego posiłki kuchni ogólnej i mlecznej, badanie jakości wody przeznaczonej do spożycia. W sytuacji wystąpienia potrzeby wykonania innych płatnych badań mikrobiologicznych itp. wykonywanych lub narzuconych przez jednostki kontrolujące, a związanych z realizacją usługi, koszty tych badań w całości pokrywa Wykonawca. Wyniki

badzeń mikrobiologicznych Wykonawca przedstawi w formie kopii sprawozdania z badania potwierdzonych za zgodnością z oryginałem osobie nadzorującej ze strony Zamawiającego, niezwłocznie po ich otrzymaniu.

7. Wykonawca zabezpieczy wszystkich swoich pracowników, biorących udział w realizacji usługi żywieniowej w odzież ochronną, roboczą oraz środki ochrony indywidualnej zgodnie z zapisami umowy.
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność pod względem zdrowotnym i higienicznym za zatrudniony personel, właściwe przechowywanie środków spożywczych i higienę przygotowywania posiłków. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością. Za dopuszczenie pracownika do pracy odpowiada w całości wyznaczona przez Wykonawcę osoba nadzorująca.
9. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie codziennej ewidencji wydawanych posiłków oraz sporządzanie comiesięcznych zestawień w formie elektronicznej, dotyczących liczby wydanych posiłków/produktów z podziałem na oddziały potwierdzone czytelnym podpisem lub parafką z imienną pieczętą dietetyka Wykonawcy oraz dietetyka Zamawiającego. Ewentualne nieścisłości będą rozstrzygane z udziałem obu stron.
10. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego. Wszystkie zmiany mieszczące się w SWZ w ramach wynagrodzenia za wykonywaną usługę, natomiast te, w których wymaga się dodatkowych inwestycji, będą negocjowane między stronami, jako prace dodatkowo zlecone.
11. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego uzgadniane na bieżąco między stronami.
12. Wykonawca dla swoich pracowników pokryje koszt wydania karty kontroli dostępu „KD” oraz zobowiązuje się do przestrzegania instrukcji „Zasady korzystania i użytkowania elektronicznych kart dostępu” obowiązującej w WSD. Uprawnienia nadaje Sekcja Informatyki Zamawiającego.
13. W ciągu 14 dni od podpisania umowy Wykonawca proponuje Zamawiającemu opracowany przez siebie druk do codziennego i miesięcznego rozliczania ilości zamawianych posiłków według zapotrzebowań żywnościowych Zamawiającego oraz druków kuchni mlecznej i rozliczania comiesięcznych faktur za usługę. Wzór ten będzie obowiązywał tylko po zatwierdzeniu przez wyznaczone osoby nadzorujące umowę ze strony Zamawiającego. Wzór ma być praktyczny i prosty. Jeśli Wykonawca nie opracuje w/w druku, Zamawiający proponuje swój wzór.
14. W celu prawidłowego rozliczania codziennych i miesięcznych kosztów kuchni mlecznej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu wykaz obowiązujących cen netto i brutto produktów, uzupełniając załącznik nr 2.1-2.3 do SWZ.
15. Obsługa dodatkowych zleceń Zamawiającego według odrębnych ustaleń Stron. Wykonawca zrealizuje przez cały okres trwania umowy minimum 15 zleceń, bez ponoszenia kosztów przez Zamawiającego. W ramach w/w zleceń Zamawiający ma możliwość zapotrzebowania: termosów bądź dzbanków z kawą oraz herbatą wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko/ śmietanki), półmisek różnych rodzajów kruchych ciastek,

półmisków różnych rodzajów mini kanapek, obiadu serwowanego na półmiskach (składającego się z 1 rodzaju zupy, dodatku skrobiowego, minimum 2 rodzaje dodatków białkowych tzn. mięsa, ryby, minimum 2 rodzaje dodatków warzywnych, w tym 1 gotowany i 1 surowy), dzbanków z wodą z cytryną i miętą oraz soku jabłkowego i pomarańczowego 100%, a także naczyń do serwisu w/w zlecenia tzn.: filiżanek z podstawkami, szklanek, talerzy porcelanowych, sztućców ze stali nierdzewnej. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem o zleceniu, wielkości jego zapotrzebowania oraz ewentualnym menu.

16. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w pełni ponosił koszty eksploatacyjne związane z funkcjonowaniem wynajętych i wyposażonych pomieszczeń.
17. Przez cały okres świadczenia usług Wykonawca, bez ponoszenia kosztów przez Zamawiającego, wyposaży kuchenki oddziałowe w:
 - słomki, o średnicy minimum 8 mm, do napojów oraz zup o zmiennej konsystencji,
 - naczynia jednorazowego użytku tj: kubeczki o pojemności minimum 0,2 litra,
 - inny drobny sprzęt na zamówienie Zamawiającego według odrębnych ustaleń Stron.
18. Wykonawca jest zobowiązany wyposażać kuchenki oddziałowe w sprzęt, który systematycznie będzie wymieniany przy każdej usterce i zużyciu. Sprzęt do wyposażenia to:
 - czajniki bezprzewodowe umieszczone w każdej kuchence oddziałowej,
 - wagi elektroniczne z dokładnością co do 1 g, znajdujące się w kuchenkach oddziałowych wyznaczonych przez Zamawiającego, wymagających indywidualnego zważenia produktu/posiłku dla pacjenta na diecie np. cukrzycowej itp. Wagi muszą być legalizowane, a koszty legalizacji ponosi Wykonawca. Za sprzęt umieszczony w kuchenkach oddziałowych odpowiada w całości Wykonawca. Na czas naprawy sprzętu Wykonawca musi zapewnić sprzęt zastępczy. Wykonawca ma obowiązek wyposażać kuchenki w w/w sprzęt od pierwszego dnia realizacji usługi żywieniowej.
19. Wykonawca jest zobowiązany dystrybuować posiłki na oddziałach szpitalnych przez cały okres trwania umowy, wykorzystując do tego wyłącznie wózki barmowe wyposażone w bły składane wraz z zamykanymi ogrzewanymi komorami w ilości 4 sztuk plus 2 dodatkowe na wniosek Zamawiającego. Za barmy odpowiada w całości Wykonawca.
20. Wykonawca jest zobowiązany odbierać odpady pokonsumpcyjne oraz naczynia z oddziałów po posiłkach tylko z wykorzystaniem z minimum czterech wózków kelnerskich ze stali nierdzewnej, 2 lub 3-półkowych z drzwiami suwnymi, z szafą, wyposażonych w pojemniki na odpady pokonsumpcyjne w kolorystyce zgodnej z Rozporządzeniem Ministra Klimatu i Środowiska z dnia 10 maja 2021 r. w sprawie sposobu selektywnego zbierania wybranych frakcji odpadów (Dz. U. Poz. 906) oraz w pojemniki na naczynia i sztućce. Za wózki odpowiada w całości Wykonawca.
21. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi utrzymywania czystości czajników, lodówek, kuchenek mikrofalowych oraz podgrzewaczy do mieszanek mlecznych /wody/herbaty znajdujących się w kuchenkach oddziałowych zgodnie z zasadami GHP. Wykonawca ma codziennie prowadzić rejestr

z wykonywanych czynności, który będzie umieszczony w kuchence oddziałowej. Po skończonym miesiącu pracownik Wykonawcy rejestr przekazuje pielęgniarce oddziałowej/ koordynującej danego oddziału.

22. Przez cały okres świadczenia usług Wykonawca zapewnia ciągłość w dostawie i obrocie butelek szklanych o pojemności 100 - 150 ml i 250 ml przeznaczonych do mieszanek mlecznych itp. używanych w Kuchni Mlecznej oraz na potrzeby indywidualne oddziału. Wykonawca zabezpieczy oddziały szpitalne w sterylne, szklane butelki o przedłużonym terminie ważności na zamówienie z oddziału, których sterylizacja odbywać się będzie na bieżąco w Dziale Centralnej Sterylizacji i Dezynfekcji Zamawiającego. Szczegóły dotyczące usługi w tym zakresie Wykonawca musi uzgodnić z kierownikiem DCSiD.
23. Wykonawca musi dysponować co najmniej 1 środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, posiadającym pozytywną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. W ciągu 14 dni od dnia zawarcia umowy. Wykonawca dostarczy do osoby nadzorującej ze strony Zamawiającego w/w dokument.
24. W związku z udziałem Zamawiającego w programie pilotażowym „Dobry posiłek w szpitalu” Wykonawca przez cały okres trwania programu ma obowiązek prowadzić i dostosować całą dokumentację zgodnie z obowiązującym i na bieżąco uaktualnianym aktem prawnym regulującym zasady w/w programu pilotażowego. Wraz z zakończeniem udziału Zamawiającego w programie „Dobry posiłek w szpitalu” Wykonawca realizuje w sposób ciągły usługę w oparciu o zapisy obowiązującej umowy.
25. Wykonawca zobowiązany jest przygotować nowy projekt aranżacji wnętrza Restauracji Szpitalnej, który przedstawi Zamawiającemu do akceptacji w ciągu 2 tygodni od dnia zawarcia umowy. Po akceptacji projektu aranżacji przez Zamawiającego, Wykonawca zrealizuje go w ciągu 2 tygodni od dnia przejęcia pomieszczeń dzierżawionych z jednoczesnym zachowaniem w tym okresie ciągłości żywienia pracowników, opiekunów pacjentów poprzez dystrybuowanie co najmniej 2 razy dziennie posiłków serwowanych na zimno i ciepło oraz produktów spożywczych na oddziałach szpitalnych z wykorzystaniem wózków kelnerskich.
26. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby wraz z pierwszym dniem rozpoczęcia pracy restauracji szpitalnej podał na piśmie do dietetyka Zamawiającego imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za pracę restauracji (koordynatora pracującego na miejscu we wszystkie dni robocze) wraz z danymi kontaktowymi. Ponadto Wykonawca ma obowiązek umieścić w miejscu widocznym w restauracji szpitalnej informację dla konsumentów z danymi kontaktowymi w razie wystąpienia uwagi, skargi klienta restauracji do Wykonawcy.
27. Przed wydaniem posiłków w oddziale, minimum 15 minut przed planowaną godziną dystrybucji posiłku, dietetyk Zamawiającego będzie dokonywał degustacji przygotowanych potraw dla diety łatwostrawnej i ogólnej. Degustacja w godzinach i dniach pracy dietetyka ze strony Zamawiającego. Ustalenia między stronami.
28. Wykonawca zaproponuje sposób opisywania przechowywanej żywności przez pacjentów i ich opiekunów w lodówkach znajdujących się w kuchenkach oddziałowych. Po uzgodnieniu stron, co do wyboru sposobu identyfikacji żywności znajdującej się w kuchenkach oddziałowych Wykonawca przez cały okres trwania umowy wyposaży kuchenki oddziałowe w uzgodnione druki opisu żywności oraz 2 razy dziennie będzie przeprowadzał kontrolę żywności znajdującej się w lodówkach, eliminował z niej produkty przeterminowane oraz identyfikował niepodpisane. Na wszystkie nieprawidłowości Wykonawca będzie reagował na bieżąco.

Wykonawca ma obowiązek postępować zgodnie z procedurą Zamawiającego, której opis znajduje się na lodówce w kuchence oddziałowej.

29. Temperatury w lodówkach znajdujących się w kuchenkach oddziałowych będą kontrolowane codziennie rano przez pracownika Wykonawcy i odnotowywane w Rejestrze Kontroli Temperatur w urządzeniach chłodniczych-lodówkach znajdujących się w kuchenkach oddziałowych. Wzór rejestru Wykonawca zaproponuje osobie nadzorującej umowę ze strony Zamawiającego, na 14 dni przed obowiązującą umową. Tylko po zatwierdzeniu druku będzie on dopuszczony do realizacji. Wszystkie nieprawidłowości na bieżąco Wykonawca zgłosi pielęgniarce oddziałowej/ koordynującej oddziału.
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty ilości zamawianych posiłków i ewentualnego dokarmiania z możliwością zmiany w godzinach pracy kuchni mlecznej szczególnie w przypadkach :
- masowych przyjęć np.: z powodu zatrucia w żłobku, epidemii lub katastrofy
 - z uwagi na zmianę diety związaną ze wskazaniami medycznymi.
27. Wykonawca ma obowiązek przez cały okres umowy realizować usługę zgodnie z aktualnie obowiązujących aktami prawnymi na terenie UE w zakresie użytkowania naczyń plastikowych, jednorazowego użytku itp. Wszelkie zmiany w tym obszarze Wykonawca musi uzgodnić z Zamawiającym.
28. Wykonawca przedłoży dietetykowi nadzorującemu umowę ze strony Zamawiającego w ciągu 14 dni, od momentu podpisania umowy, jadłospisy dekadowe, zawierające różnorodne propozycje potraw, charakterystyczne dla danej pory roku, niepowtarzające się w danym okresie, które będą podstawą do wykorzystania w całodziennym żywieniu pacjentów WSD na:
- okres wiosenny 2 dekady
 - okres letni 2 dekady
 - okres jesienny 2 dekady
 - okres zimowy 2 dekady
29. Wykonawca zrealizuje usługę żywieniową w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Sylwestra, Nowego Roku, Świąt Wielkanocnych i Dnia Dziecka w oparciu tylko i wyłącznie o jadłospisy dekadowe stanowiące Załącznik nr 3.3 do OPZ. Jadłospisy stanowią podstawę do modyfikacji jadłospisów dla pozostałych diet Zamawiającego, ujętych w tym okresach w zapotrzebowaniach żywnościowych.
30. Wykonawca przedłoży dietetykowi nadzorującemu umowę ze strony Zamawiającego w ciągu 14 dni, od momentu podpisania umowy, księgę receptur wykonywanych dań, z podaniem gramatury wszystkich produktów wchodzących w skład potrawy, ich wartości odżywczych dla diety: ogólnej, łatwostrawnej, bogatobiałkowej, cukrzycowej, według których będzie realizował usługę. Dla każdej z w/w diet Wykonawca przedstawi księgę receptur zawierającą:
- zupy co najmniej 20 rodzajów
 - II dania co najmniej 20 rodzajów
 - sałatki/surówki co najmniej 20 rodzajów
 - pasty mięsne/rybne/jarskie co najmniej 10 rodzajów
 - dania bezmięsne co najmniej 8 rodzajów

- dania półmieszne co najmniej 8 rodzajów
- napoje do obiadu co najmniej 5 rodzajów + podwieczorku 3 rodzaje.

Dietetyk Zamawiającego w przypadku zastrzeżeń dot. receptury w/w potraw wprowadzi zmiany, które dietetyk Wykonawcy naniesienie w księdze receptur i przedłoży Zamawiającemu.

31. Wykonawca ma obowiązek na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji umowy żywieniowej przedłożyć osobie nadzorującej umowę ze strony Zamawiającego rozpiskę zawierającą nazwę oraz skład wszystkich wędlin oraz wyrobów mięsnych planowanych w jadłospisach dekadowych. Wykonawca w przypadku zmiany składu w/w produktu bądź wprowadzenia nowego, na bieżąco aktualizuje rozpiskę i przekazuje ją Zamawiającemu.
32. Wykonawca będzie zobowiązany do opróżniania i czyszczenia separatora tłuszczu o poj. 2,8 m³. Wykonawca każdorazowo poinformuje Zamawiającego o wyżej wymienionych czynnościach, przed ich rozpoczęciem.
33. Zamawiający wymaga, by opiekunowie pacjentów hospitalizowanych w szpitalu w sytuacjach takich jak pobyt w izolacie bądź na prośbę pielęgniarki oddziałowej mieli możliwość zakupu posiłków tzn. śniadania, obiadu, kolacji wg jadłospisu codziennego dla diety ogólnej oraz łatwostrawnej. Stawki za poszczególne posiłki Wykonawca określi przed rozpoczęciem realizacji umowy i poinformuje o tym Zamawiającego.

KUCHNIA OGÓLNA

I Zasady przygotowywania posiłków

1. Przewidywana liczba „osobodni” na **24 miesiące 87 400**.
2. Wykonawca jest zobowiązany wykonywać usługę nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy, co oznacza zapewnienie ciągłego i całodziennego wyżywienia pacjentów przez wszystkie dni tygodnia, bez względu na to, czy są to dni robocze czy dni wolne od pracy. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Dziecięcego przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego np. awarie itp. w razie potrzeby z wykorzystaniem kuchni zapasowej.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania dla pacjentów Szpitala posiłków z uwzględnieniem właściwej jakości i ilości wartości odżywczych, urozmaicenia objętości i wagi potraw, ich sezonowości dla poszczególnych grup pacjentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia zbiorowego.
4. Wykonawca żywienie pacjentów przez cały okres trwania umowy będzie opierał na wymienionych dietach określonych w obowiązującej nomenklaturze diet Wojewódzkiego Szpitala Dziecięcego. Aktualna nomenklatura dostępna u dietetyka nadzorującego umowę żywieniową.
5. W przypadku awarii i napraw Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia alternatywnego miejsca produkcji posiłków (kuchnia zapasowa wskazana w pkt.4 Formularza ofert stanowiącego załącznik nr 1 do

SWZ) i dowozu posiłków do siedziby Zamawiającego transportem przystosowanym do przewozu żywności. Posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN służące jako pojemniki wewnętrzne, a następnie umieszczone w termoporty jako pojemniki zewnętrzne służące do transportu posiłków.

6. Dla wszystkich pacjentów żywionych w oddziale posiłki: I śniadanie i I kolacja dystrybuowane będą w oparciu o jadłospis dekadowy i codzienny. Dodatkowo we wszystkie dni tygodnia, przez cały okres trwania umowy przy w/w posiłkach Wykonawca zapewni pacjentom na diecie ogólnej oraz łatwostrawnej bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego następujące dodatki tj.:

- wędlina 1 gatunek, inny rodzaj niż w jadłospisie codziennym, w ilości min. 20g na pacjenta,
- ser żółty 1 gatunek w ilości min. 20g na pacjenta lub ser kremowy topiony naturalny i / lub smakowy w ilości min. 1 sztuka na pacjenta, o gramaturze min. 17g,
- płatki śniadaniowe, minimum 1 rodzaj, w ilości min. 20g na pacjenta,
- mleko świeże spożywcze przegotowane o zawartości 2 % tłuszczu, w ilości minimum 150 ml na pacjenta,
- dżem o zawartości min. 40 % owoców, w różnych smakach, 1 rodzaj lub jabłko prażone lub powidła śliwkowe, w ilości minimum 30g na pacjenta lub naturalny pszczeli miód w opakowaniu jednorazowym, minimum 25g, inny rodzaj niż w jadłospisie codziennym, niepowtarzający się co najmniej 2 dni,
- warzywa sezonowe, krojone w plasterki/ ćwiartki/ paseczki, bez skórki i gniazd nasiennych, min. 1 rodzaj dla każdej z w/w diet, inny niż w jadłospisie codziennym, w ilości minimum 30g na pacjenta.

Pracownik dystrybuujący posiłki w oddziale, ze strony Wykonawcy, musi bezwzględnie znać dietę pacjenta i zweryfikować podawane dodatki. Wykonawca ma obowiązek zapewnić wymienione dodatki każdemu pacjentowi na diecie ogólnej i łatwostrawnej w wyżej wymienionej gramaturze.

7. Posiłki I śniadania, obiadu, podwieczorku, I kolacji wg jadłospisu dekadowego i codziennego są porcjowane przy pacjencie. Wyjątek stanowią diety indywidualne /specjalistyczne. Porcjowanie posiłków na diety indywidualne/ specjalistyczne oraz II śniadania i II kolacji odbywać się będzie w kuchni ogólnej pod nadzorem dietetyka Wykonawcy lub osoby wyznaczonej przez dietetyka Wykonawcy. W oddziale pacjent otrzymuje wyporcjowany posiłek.
8. Wyporcjowane posiłki na diety indywidualne/ specjalistyczne dodatkowo muszą być opisane wg zalecenia osoby nadzorującej umowę ze strony Zamawiającego i zawierać informację m.in. dieta cukrzycowa z podziałem WW i WBT na poszczególne posiłki, dieta w mukowiscydozie z podaną wartością energetyczną oraz ilością białka, tłuszczu i węglowodanów w każdy posiłku w żywionym dniu dostosowana do indywidualnego zapotrzebowania pacjenta (wartość odżywcza diety zgłasza dietetyk Zamawiającego do Wykonawcy po uzyskaniu wcześniejszej informacji z oddziału), dieta ubogoenergetyczna z podaną wartością energetyczną diety na cały żywiony dzień (np. 1000 kcal, 1200 kcal itp.), dieta w fenylketonurii z podaną ilością białka i fenylalaniny w każdym posiłku. Każda wyporcjowana dieta będzie też miała poza opisem diety indywidualny opis pacjenta wg zapisów RODO Zamawiającego. Szczegółowe dane dietetyki Zamawiającego uściśli z dietetykiem Wykonawcy nadzorującym porcjowanie posiłków na diety indywidualne/ specjalistyczne.

9. Bezwzględnie wymagana jest zgodność wydawanej diety z jednostką chorobową pacjenta wg obowiązującego rozdzielnika posiłków w danym oddziale.
10. Na całodienne wyżywienie składają się:
- 5 posiłków (I śniadanie ma pokrywać 25 % dobowego zapotrzebowania, obiad ma pokrywać 35% dobowego zapotrzebowania, podwieczerek ma pokrywać 10 % dobowego zapotrzebowania, I kolacja ma pokrywać 20 % dobowego zapotrzebowania, II kolacja ma pokrywać 10 % dobowego zapotrzebowania)
 - 6 posiłków dla diety specjalistycznej (I śniadanie ma pokrywać 20 % dobowego zapotrzebowania, II śniadanie ma pokrywać 10 % dobowego zapotrzebowania, obiad ma pokrywać 30 % dobowego zapotrzebowania, podwieczerek ma pokrywać 10 % dobowego zapotrzebowania, I kolacja ma pokrywać 20 % dobowego zapotrzebowania, II kolacja ma pokrywać 10 % dobowego zapotrzebowania), przy czym w niektórych dietach specjalistycznych jest to kwestia indywidualna, ustalana między dietetykami stron.
11. Zamawiający nie wyraża zgody na produkty konserwowe (z wyjątkiem tuńczyka w sosie własnym), wędzone (z wyjątkiem makreli, łososia i dorsza) oraz podroby (z wyjątkiem: pasztetu drobiowego z dodatkiem podrobów, wyprodukowanego z co najmniej 100g mięsa drobiowego oraz co najmniej 10g podrobów w 100g produktu; wątróbki drobiowej, podawanej maksymalnie 1 raz w miesiącu, na obiad dla diety ogólnej, w połączeniu tylko z ziemniakami puree i ogórkiem kiszonym/ surówką z kiszonej kapusty) w codziennym jadłospisie.
12. Wykonawca zadba, aby posiłki były uzupełniane o ziołowe i naturalne przyprawy oraz sól, pieprz, cukier, chrzan, świeżą cytrynę itp.. Nie dopuszcza się użycia przypraw sztucznych, przeciwwskazanych w żywieniu szpitalnym tj. przyprawy Gyros, przyprawy do mięs, kostek rosołowych itp..
13. W ramach zawartej umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość dodatkowego zamówienia bez ponoszenia kosztów produktów spożywczych dla diety cukrzycowej, w mukowiscydozie lub innej. Produkty spożywcze wchodzące w skład zamówienia będą uzgadniane z Wykonawcą i zamawiane w razie potrzeb z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
14. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania próbek żywnościowych oraz ich przechowywania wg obowiązujących przepisów.
15. Techniki kulinarne wykorzystane do produkcji posiłków zgodne z zaleceniami żywieniowymi w poszczególnych dietach.
16. Dietetyk Wykonawcy lub inna osoba nadzorująca ze strony Wykonawcy jest zobowiązany do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków od momentu tzw. wejścia do kuchni do momentu podania przez osobę obsługującą w oddziale.
17. Jeden dzień w dekadzie tematyczny, kolorowy, sezonowy itp.. Włączony do jadłospisu dekadowego po uprzednim zatwierdzeniu przez dietetyka Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza, by tylko 1 raz w miesiącu dzień tematyczny dotyczył określonego koloru. Dni tematyczne nie mogą się powtarzać w ciągu 1 roku. Ponadto Wykonawca ma obowiązek ująć w planowaniu jadłospisów dekadowych następujące Święta:

- Międzynarodowy Dzień Krokietu
- Międzynarodowy Dzień Kuchni Włoskiej
- Święto Naleśnika
- Światowy Dzień Nasion Roślin Strączkowych
- Międzynarodowe Święto Gofrów
- Dzień bez Mięsa
- Międzynarodowy Dzień Marchewki
- Światowy Dzień Czekolady
- Dzień Śliwki
- Światowy Dzień Wegetarian
- Światowy Dzień Owsianki
- Światowy Dzień Makaronu
- Dzień Dyni

18. W diecie przetartej/ małego dziecka wszystkie potrawy muszą być w formie zmielonej, z której zostaną przygotowane np.: roladki/ zraziki, pulpety/ klopsiki, pieczenie mielone w pergaminie, pasty jajeczne/ rybne/ twarogowe/ warzywne itp.. Zamawiający nie dopuszcza mięs krojonych w w/w diecie. Dopuszcza się do śniadania i kolacji wędlinę drobiową cienko pokrojoną w plasterki, bez osłonek.
19. Wykonawca posiłki na oddziały szpitalne dostarcza w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością np.: GN i innych umieszczonych w bemarkach, utrzymujących właściwą temperaturę posiłków. Wykonawca nie dopuszcza podawania posiłków pacjentom w naczyniach jednorazowego użytku wyjątkiem pacjentów przebywających w izolatkach.
20. Posiłki są podawane pacjentowi w porcelanowych zastawach, talerzach śniadaniowych małych/dużych, obiadowych talerzach płaskich dużych, talerzach głębokich, salaterkach, szklankach z uszkiem o poj. min. 200 ml i kubkach Jumbo z uszkiem o poj. min. 500 ml. Sztućce mają być ze stali nierdzewnej – łyżeczka, łyżka, widelec i noże (nie z ostrym zakończeniem, półokrągłe).
21. Cała produkcja przygotowanych posiłków dla pacjenta ma odbywać się na bieżąco, nie dopuszcza się przygotowania potraw /półproduktów dnia poprzedniego. Wykonawca ma obowiązek wszystkie dodatki do I śniadania przygotowywać rano tego samego dnia, którego będą one dystrybuowane na oddziały. Wykonawca nie dopuszcza podawania pacjentom wcześniej zamrożonego pieczywa i wyrobów cukierniczych.
22. W razie nieobecności pacjenta w oddziale w czasie posiłku pracownik Wykonawcy pozostawia w kuchence oddziałowej wyporcjonowaną dietę zgodną z jadłospisem codziennym. Posiłek ma być opisany szczegółowo w celu odpowiedniej jego identyfikacji (inicjały pacjenta, dieta, numer sali chorych) oraz przykryty w całości łącznie z kubkiem/szklanką itp.. Posiłek ten pacjentowi w oddziale wyda pielęgniarka.
23. Zamawiający wymaga, by wszystkie potrawy przygotowywane były zgodne z przedstawioną wcześniej przez dietetyka Wykonawcy księgą receptur. W przypadku zaplanowania dania spoza księgi receptur Zamawiający

oczekuje otrzymania od dietetyka Wykonawcy receptury na tę potrawę, dostarczaną do dietetyka Zamawiającego wraz z zaplanowanym jadłospisem dekadowym.

24. Zamawiający ma prawo nałożyć na Wykonawcę karę umowną w sytuacji wydania pacjentowi potrawy na oddziałach szpitalnych zawierającej składniki nieujęte w recepturze tego dania.

II Zamawianie i rozliczenie posiłków

1. Wykonawca przygotowuje posiłki na podstawie pisemnego całodziennego zapotrzebowania żywnościowego z oddziałów, zgodnego ze stanem chorych. Każdy oryginał druku zapotrzebowania po całym dniu żywionym, wraz z uzupełnionymi dietami, zostaje przekazany do dietetyka Zamawiającego, łącznie z wydrukiem zestawienia zapotrzebowań żywnościowych z oddziałów na cały dzień. Druk zapotrzebowania - wzór obowiązujący w oddziałach u dietetyka nadzorującego umowę ze strony Zamawiającego. Każde dzienne zestawienie musi być zatwierdzone czytelnym podpisem lub parafką z imienną pieczętką dietetyka Wykonawcy, dotyczy to również zapotrzebowań żywnościowych z oddziału, na których pracownik Wykonawcy będzie dokonywał zmian. Wykonawca jest zobowiązany przekazać wszystkie w/w dokumentację dietetykowi nadzorującemu umowę ze strony Zamawiającego po każdym dniu żywionym. W weekendy i święta przekazuje te informacje w pierwszym dniu pracy dietetyka Zamawiającego. Wszystko przesyła w formie elektronicznej na podane w umowie adresy e-mail i dodatkowo przekazuje na wydruku papierowym.
2. Druki zapotrzebowania żywnościowego z oddziałów szpitalnych odbiera pracownik Wykonawcy, który przekazuje dietetykowi Wykonawcy. Odbieranie zapotrzebowań przez pracownika Wykonawcy wg harmonogramu obowiązującego u Zamawiającego tj.:
 - pierwsze zapotrzebowanie żywnościowe na I i II śniadanie: godz. 6.00 - 6.30
 - drugie zapotrzebowanie żywnościowe na obiad, podwieczorek i kolację I oraz II: godz. 10. 30
 - na bieżąco również korygowanie i zamawianie diet odbywać się będzie telefonicznie tzn. bezpośrednio z oddziału do dietetyka/kuchni Wykonawcy. Dietetyk Wykonawcy wszystkie zgłaszane dodatkowe diety/ korekty naniesie na druk zapotrzebowania i odpowiednio podpisze:
 - imię i nazwisko osoby zgłaszającej
 - imię i nazwisko osoby odbierającej zamówienie.
3. W przypadku późniejszego przyjęcia pacjenta w oddział otrzymuje on pełny posiłek jeśli zapotrzebowanie zostanie zgłoszone telefonicznie do dietetyka/ kuchni Wykonawcy maksymalnie 0,5 godz. przed planowaną godziną dystrybucji posiłku na oddziale.
4. W indywidualnych przypadkach, wg zaleceń lekarza liczba posiłków oraz godzin ich dystrybucji może ulec zmianie.
5. Dietetyk Wykonawcy zobowiązany jest na bieżąco do konsultowania szczegółowych wymagań dietetycznych, bezpośrednio z lekarzem, dietetykiem i pielęgniarką oddziałową ze strony Zamawiającego.

Nie dopuszcza się konsultacji telefonicznych oraz podejmowania samodzielnych zmian w żywieniu/ dietach przez pracowników Wykonawcy, bez konsultacji z w/w pracownikami Zamawiającego.

6. W dni weekendowe i ustawowo wolne od pracy zamawianie posiłków dla pacjentów odbywać się będzie na druku zapotrzebowania żywieniowego - zapotrzebowanie ranne, a telefonicznie na każdy inny posiłek w godzinach:

- Śniadanie I i II do godz. 6.30
- Obiad do godz. 11.30
- Podwieczorek do godz. 14.00
- Kolacja I i II do godz. 16.30

Wszystkie zmiany podane telefonicznie przez pielęgniarkę z oddziału pracownik Wykonawcy musi ująć na druku zapotrzebowania. Druk ranny odbiera z oddziału pracownik Wykonawcy i przekazuje osobie nadzorującej pracę u Wykonawcy.

7. W wartości obowiązującej umowy Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 1 x na miesiąc na potrzeby pacjentów w każdym oddziale: 1 op. herbaty suchej czarnej w saszetkach, 1 op. herbaty owocowej w saszetkach lub rumianku w saszetkach oraz 1 kg cukru. Zapotrzebowanie będzie składane przez piel. oddziałową 1x miesiącu na druku i dostarczane w formie elektronicznej lub papierowej dietetykowi Wykonawcy. Zamawiający nie ponosi kosztów w/w zamówienia.
8. Rozliczenie kosztów żywienia nastąpi na podstawie szczegółowego zbiorczego miesięcznego zestawienia ilości wydanych posiłków w rozbiciu na poszczególne oddziały.
9. Od momentu dostarczenia przez pracownika Wykonawcy do dietetyka nadzorującego umowę ze strony Zamawiającego wszystkich dokumentów będących składowymi faktury, na sprawdzenie ich poprawności oraz wprowadzenie ewentualnych zmian Zamawiający ma 5 dni roboczych.
10. Wykonawca w ramach obowiązującej umowy udostępni Sekcji Informatyków Zamawiającego program komputerowy, którym Wykonawca będzie posługiwał się przy planowaniu i wyliczaniu wartości odżywczej i energetycznej diet zamówionych dla pacjentów Szpitala. Program zostanie wykorzystany przez dietetyków Zamawiającego do kontrolowania poprawności planowanych wartości odżywczych diet pacjentów. Wykonawca zapewni korzystanie z programu przez dietetyka Zamawiającego w pełnym zakresie jego funkcji oraz takim samym stopniu, jaki posiada dietetyk Wykonawcy planujący posiłki.
11. Zamawiający określa na cały okres trwania umowy procentowe wartości stawki za osobodzień dla diety specjalistycznej (zawierającej 6 posiłków) i pozostałych diet, innych niż specjalistyczne (zawierających 5 posiłków), w rozbiciu na poszczególne posiłki:

Nazwa posiłku	Dieta specjalistyczna	Pozostałe diety
I śniadanie	20%	25%
II śniadanie	10%	-
Obiad	30%	35%
Podwieczorek	10%	15%

I kolacja	20%	25%
II kolacja	10%	

III Przygotowywanie posiłków

- Wykonawca jest zobowiązany, aby w codziennych jadłospisach wykorzystywał produkty ze wszystkich 12 grup produktów spożywczych, uwzględniał sezonowość i kolorystykę. Na talerzu pacjenta ma być kolorowo, sezonowo, różnorodnie. Posiłki podane mają zachęcać chorego do jedzenia. Każdy posiłek podstawowy ma być zróżnicowany pod względem zawartości produktów spożywczych z wyżej cytowanych 12 grup spożywczych.
- Wykonawca przygotowuje posiłki wg:
 - minimalnych norm gramowych żywienia (części jadalnych) wg wymaganej minimalnej gramatury/ sztuki części jadalnych w przeliczeniu na 1 pacjenta do przygotowania posiłku/ potrawy,
 - dla pozostałych diet wg zaleceń lekarskich i dietetycznych po wcześniejszych uzgodnieniach Wykonawcy i Zamawiającego lub wg obowiązującej racji pokarmowej,
 - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów świeżych i sprawdzonych z ważnymi terminami przydatności do spożycia wg nomenklatury diet Zamawiającego.
- Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu - nomenklatura diet obowiązujących w WSD Bydgoszcz załącznik nr 3.2 do OPZ.
- Wartości odżywcze, jakie Wykonawca musi ująć w codziennym jadłospisie zgodnym z jadłospisem dekadowym w wymienionych dietach:
 - Dieta ogólna: Białko= 15% energii, Tłuszcze = 30% energii, Węglowodany = 55% energii, 2400 kcal
 - Dieta łatwostrawna: Białko = 15% energii, Tłuszcze = 30% energii, Węglowodany = 55% energii, 2400 kcal
 - Dieta przetarta/ małego dziecka (od 1 do 3 roku życia): Białko = 15% energii, Tłuszcze = 35% energii, Węglowodany = 50% energii, 1300 kcal
 - Dieta bogatobiałkowa: Białko = 20% energii, Tłuszcze = 30% energii, Węglowodany = 50% energii, 2500 kcal
 - Dieta cukrzycowa: Białko = od 15 do 20% energii, Tłuszcze = 30% energii, Węglowodany = 50% - 55% energii, 2400 kcal
 - Dieta ubogoenergetyczna: Białko = 20% energii, Tłuszcze = 30% energii, Węglowodany = 50% energii, 1500 kcal
- Zamawiający dopuszcza w planowaniu jadłospisów dekadowych i codziennych odchylenie +/- 10% w zakresie wartości odżywczej każdej stosowanej u Zamawiającego diety w okresie jednego dnia.

6. Dieta ketogeniczna, w mukowiscydozie, cukrzycy, fenyloketonurii i inna na zlecenie lekarsko - dietetyczne – na bieżąco zgłaszana dietetykowi Zamawiającego, który indywidualnie ustala w porozumieniu z dietetykiem Wykonawcy całodienne wartości odżywcze do żywienia pacjenta.
7. Przygotowywanie posiłków dla diet bezglutenowych z zachowaniem szczególnych warunków (bez kontaktu z innymi produktami) dotyczy naczyń, sztućców, miejsca przygotowywania i przechowywania produktów i potraw. Nie dopuszcza się przygotowywania posiłków diety bezglutenowej wraz z innymi dietami np. na tym samym blacie, desce itp.. Pieczywo bezglutenowe i inne produkty zbożowe muszą być szczelnie zapakowane w opakowania jednorazowego użytku.
8. Zamawiający wymaga, aby na czas pobytu pacjenta w szpitalu będącego na diecie ketogennej, poza stałymi produktami wynikającymi z jadłospisu codziennego, na Kuchni były także dodatkowe produkty do wykorzystania w planowaniu w/w diety:

Tłuszcze: oleje tłoczone na zimno, nie rafinowane tj. kokosowy, rzepakowy, lniany, z nasion wiesiołka, z pestek dyni, z pestek winogron, słonecznikowy, oliwa z oliwek oraz masło extra o zawartości 82% tłuszczu. W trakcie pobytu pacjenta żywionego dietą ketogenną dostępne na kuchni muszą być minimum 3 rodzaje w/w tłuszczu.

Ryby: miruna (trał pelagiczny) , dorsz (m. Barentsa), makrela, łosoś hodowlany, tuńczyk inny niż błękitnopłetwy. W trakcie pobytu pacjenta żywionego dietą ketogenną dostępne na kuchni muszą być minimum 2 rodzaje w/w ryb.

Sery: edamski tłusty, Gouda tłusty, Parmezan, Tylżycki pełnotłusty, ser Philadelphia, Rokpol pełnotłusty, serek twarogowy ziarnisty, ser typu Feta, ser twarogowy tłusty, ser mascarpone, serek Bieluch. W trakcie pobytu pacjenta żywionego dietą ketogenną dostępne na kuchni muszą być minimum 3 rodzaje w/w serów.

Śmietany itp.: śmietanka kremowa 30 % tłuszczu, śmietanka kremowa 36 % tłuszczu, śmietana 18 % tłuszczu, napój sojowy, migdałowy, kokosowy, mleczko kokosowe (o zawartości minimum 85 % ekstraktu kokosowego). W trakcie pobytu pacjenta żywionego dietą ketogenną dostępne na kuchni muszą być minimum 2 rodzaje w/w śmietany oraz minimum 1 rodzaj napoju roślinnego.

Inne: nasiona, orzechy, mąka migdałowa, makaron konjac, pieczywo chrupkie lekkie żytnie. W trakcie pobytu pacjenta żywionego dietą ketogenną dostępne na kuchni muszą być minimum 1 rodzaj orzechów i nasion oraz minimum 2 rodzaje pozostałych w/w produktów.

9. Dieta w mukowiscydozie dodatkowo będzie wzbogacana o dodatek nasion np. dyni, słonecznika i różnego rodzaju olejów roślinnych np. z pestek winogron, słonecznikowy itp. dostępnych min. 3 rodzaje w/w produktów na Kuchni Ogólnej podczas pobytu pacjentów w oddziale.
10. Wykonawca zrealizuje usługę przygotowania i dystrybucji poniżej wyszczególnionych diet oraz innych wskazanych przez Zamawiającego, o podobnej charakterystyce, w oparciu o określoną przez Wykonawcę stałą stawkę żywieniową za 1 posiłek/ porcję, stanowiącą równowartość stawki żywieniowej za osobodzień

dla posiłku – podwieczerek diety innej niż specjalistyczna. Stawka ta obowiązywać będzie przez cały okres trwania umowy. Zamawiający oczekuje, że 1 posiłek/ porcję stanowić będzie dla:

- **diety ketogennej** – 1 posiłek oparty o produkty spożywcze opisane szczegółowo m.in. w pkt. 8 rozdziału III z kuchni ogólnej, wyliczony zgodnie z indywidualnymi założeniami diety dla każdego pacjenta,
- **diety zero „01”** - jogurty i serki homogenizowane (bez owoców, musów, czekolady, soków, syropów, płatków), dozwolone: waniliowe, naturalne, śmietankowe, kremowe, o gramaturze minimum 300g na 1 posiłek/ porcję
- **diety zero „02”** - kaszka manna na mleku lub wodzie, kaszka ryżowa na mleku lub wodzie, kaszka kukurydziana na mleku lub wodzie, ryż na mleku lub wodzie, drobny makaron na mleku lub wodzie, kleik na mleku lub wodzie, budyń na mleku lub wodzie nie czerwony bez soków i syropów oraz czekolady, kisiel naturalny nie czerwony, o gramaturze minimum 500g na 1 posiłek/ porcję.
- **kisiel** – 1 porcja/ posiłek o gramaturze minimum 500g.

11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował dla pacjentów na diecie bez laktozy w trakcie ich hospitalizacji produktami bez laktozy takimi jak: jogurt, serek homogenizowany i ziarnisty smakowy oraz naturalny, ser twarogowy, żółty i topiony, mleko świeże spożywcze 2% tł., masło.
12. Zamawiający wymaga, aby wartość produktów użytych do przygotowania posiłków (tzw. „wsad do kotła”) wynosiła co najmniej 50% kwoty netto stawki za osobodzień przez cały okres trwania umowy. 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 $\pm 5\%$.

**Wymagana minimalna gramatura/ sztuka części jadalnych w przeliczeniu na 1 pacjenta
do przygotowania posiłku/ potrawy**

NAZWA GRUPY	RODZAJ PRODUKTU	ZASTOSOWANIE	ILOŚĆ	
			GRAMY	SZT
PRODUKTY ZBOŻOWE	PIECZYWO (CHLEB, BAGIETKA)	ŚN, KOL	60	
		DO ZUPY	20	
	BUŁKA, ROGAL	JAKO DODATEK DO CHLEBA ŚN, KOL	-	1
	BUŁKA TARTA	DO PANIERKI	15	
		DO MIELONEGO MIĘSA	10	
		DO WARZYN GOT	3	
		DO PIEROGÓW	3	
	MAKA PSZENNA/RAZOWA	DO PODPRAWIANIA SOSÓW	3	
		NA CIASTO PIEROGOWE Z NADZIENIEM	100	
		NA PIEROGI LENIWE	60	
		DO OPRÓSZANIA WARZYN	10	
	MAKA ZIEMNIACZANA	NA PIEROGI LENIWE	30	
		DO PODPRAWIANIA ZUPY I SOSÓW	5	

	MAKARON	DO ZUP	60	
		II DANIE/ PODWIECZOREK	200/100	
	PŁATKI , MUESLI I INNE	DO ŚN, PODW	30	
	KASZE	DO ZUP	60	
		II DANIA/ PODWIECZOREK	150/100	
	RYŻ	DO ZUP	60	
		II DANIE, PODWIECZOREK	150/100	
MLEKO I PRZETWORY MLECZNE	MLEKO ŚWIEŻE SPOŻYWCZE O ZAWARTOŚCI 2% TŁUSZCZU PRZEGOTOWANE	NAPÓJ	200	
		DODATEK DO NAPOJU	50	
		DO ZUP	25	
		DO PODPRAWIANIA ZUPY I SOSÓW	30	
		DO PUREE ZIEMNIACZANEGO	20	
		DO BUDYNIU I KASZKI	150	
	KEFIR, MAŚLANKA	DO ŚN, KOL, PODWIECZORKU	200	
	JOGURT	DO ŚN, KOL, PODW	min.100	1
		DO WARZYW	15	
	ACTIMEL	DO ŚN, KOL, PODW	100	1
	SEREK HOMOGENIZOWANY	DO ŚN, KOL, PODW	min. 125	1
	SER TWAROGOWY W KOSTCE	NADZIE NIE DO PIEROGÓW	90	
		DO PIEROGÓW LENIWYCH	100	
		DO ŚN, KOL, PODW	60	
	TIWARÓG ZIARNISTY	DO ŚN, KOL	min. 150	1
	SER TOPIONY	DO ŚN, KOL	min. 17	1
		DO ZUPY	17	
	SER ŻÓŁTY, MOZZARELLA	DO ŚN, KOL	50	
		DO ZUPY	20	
	SER LIGHT/ FIT PLASTRY	DODATEK ŚN, KOL	min. 30	
JAJA	JAJA	DO ŚN, KOL	min. 50	1
		PASTA	50	
		KOTLET		2
		DO MIELONEGO		1/10
		DO CIASTA NALEŚNIKOWEGO		1/5
	OMLET Z DODATKAMI	JAKO DODATEK DO II ŚN , II KOL	100	
MIĘSA CZERWONE	SCHAB B/K	KOTLET, SZTUKA MIĘSA, BITKA, ROLADKA, ZRAZ	100	
		PASTA	60	
	ŁOPATKA I SZYNKA B/K I SKÓRY	MIELONE, PIECZEŃ, ZRAZIK, KOTLET, BITKA	100	
		GULASZ	120	
		STEK	100	
	KARKÓWKA B/K I SKÓRY	ZRAZY, BITKA, GULASZ	100	

	WOŁOWINA B/K I SKÓRY	BITKA	100	
	BOCZEK WĘDZONY	II DANIE okrasa	30	
		DO ZUP	15	
	WĘDLINA	DO ŚN, KOL	40	
	PARÓWKA, PASZTET I INNE WYROBY MIĘSNE	DO ŚN, KOL	60	
MIĘSO DROBIOWE	FILET Z PIERSI KURCZAKA	DO II DANIA	100	
		PASTA	60	
		DO ZUP	30	
	UDZIEC Z KURCZAKA TRYBOWANY B/K I SKÓRY	DO II DANIA	130	
	FILET Z PIERSI INDYKA	DO II DANIA	100	
		PASTA	60	
	WĄTRÓBKA Z KURCZAKA	DO II DANIA	100	
	WĘDLINA	DO ŚN, KOL	40	
	PARÓWKA, PASZTET I INNE WYROBY MIĘSNE	DO ŚN, KOL	60	
RYBY	B/ OŚCI, SKÓR	PASTA DO ŚN, KOL	80	
	FILETY B/ OŚCI I SKÓRY	DO II DANIA	100	
TŁUSZCZE	MASŁO EXTRA O ZAWARTOŚCI MINIMUM 82 % TŁUSZCZU	DO ŚN, KOL	20	
		DO WARZYW	5	
	MARGARYNA ROŚLINNA	DO WARZYW	5	
		DO POTRAW	10-15	
		DO ŚN, KOL	20	
	ŚMIETANKA O ZAWARTOŚCI 30 % TŁUSZCZU	DO ZUP, SOSÓW, SURÓWEK, WARZYW	5 - 15	
	ŚMIETANA O ZAWARTOŚCI 18 % TŁUSZCZU	DO ZUP, SOSÓW, SAŁATEK, WARZYW	5 - 15	
	OLEJ RZEPAKOWY UNIWERSALNY, OLIWA Z OLIWEK	DO SMAŻENIA	20	
		DO SURÓWEK I SAŁATEK	5	
WARZYWA ŚWIEŻE I MROŻONE	ZIEMNIAKI	DO ZUPY	50	
		II DANIE	200	
		KLUSKI, KOPYTKA	200	
		PIEROGI	150	
		PLACKI ZIEMNIACZANE	130	2
	BURAKI	II DANIE	150	
		DO ZUP	50	
		DO ŚN, KOL	60	
	BROKUŁ, KALAFIOR I BRUKSELKA, FASOLKA	II DANIE	150	
		DO ZUP	50	

SZPARAGOWA, SZPARAGI, GROSZEK ZIELONY			
CUKINIA	II DANIE	150	
	DO ZUP	50	
	DO LECZO	50	
CEBULA	DO MIĘSA	15	
	DO SAŁATEK I SURÓWEK	10	
	DO ZUPY	50	
	DO WARZYW NA ŚN, KOL	5	
MARCHEW	DO ZUPY	20	
	DO SOSU	10	
	JAKO SURÓWKA ITP.	150	
	DO ŚN, KOL	50	
SELER KORZEŃ	DO ZUPY	10	
	DO SOSU	5	
	JAKO SURÓWKA ITP.	150	
PIETRUSZKA KORZEŃ	DO ZUPY	10	
	DO SOSU	5	
POR	DO ZUPY	5	
	DO SOSU	5	
	JAKO DODATEK DO SURÓWEK	30	
SZPINAK	II DANIE	150	
	DO ZUP	50	
	DO ŚN, KOL	30	
SZCZAW, BOTWINA	DO ZUP	50	
KAPUSTA ŚWIEŻA BIAŁA, CZERWONA, PEKIŃSKA I KISZONA	DO SURÓWKI ITP.	150	
	DO ZUP	50	
	DO POTRAW MIĘSNYCH	150	
POMIDOR B/SKÓRY	DO ZUP	50	
	DO SOSÓW	30	
	DO ŚN, KOL	80	
OGÓREK KISZONY	DO SURÓWKI ITP.	150	
	DO ZUP	50	
	DO ŚN, KOL	60	
OGÓREK ŚWIEŻY B/ SKÓRY	DO SURÓWKI ITP.	150	
	DO ŚN, KOL	60	
PAPRYKA	DO POTRAW MIĘSNYCH	150	
	DO ŚN, KOL	60	
	DO SURÓWKI ITP.	40	
SAŁATA, RUKOLA, ROSZPONKA, MIX SAŁAT, CYKORIA	DO ŚN, KOL	20	
	DO SURÓWKI ITP.	50	

	RZODKIEWKA, POMIDORY KOKTAJLOWE, KALAREPA	DO ŚN, KOL	60	
		DO SURÓWKI ITP.	20	
	INNE WARZYWA SEZONOWE	DO ŚN, KOL	50-80	
	PIECZARKA ŚWIEŻA	DO ZUP, SOSÓW	30	
	GROCH, FASOLA SUCHA I INNE STRĄCZKI	DO ZUP	50	
		II DANIE	100	
		DO ŚN, KOL	60	
	SOK POMIDOROWY ŁAGODNY, WIELOWARZYWNY	DO ŚN,KOL, PODWIECZORKU	min.330	1
OWOCE	JABŁKO, GRUSZKA	DO ŚN, KOL	min. 130	1
		DODATEK DO DESERU	50-100	
		KOMPOT	100	
	BANAN, ZE SKÓRKĄ	DO ŚN, KOL, PODW	min.100	1
	OWOCE MROŻONE (MALINA, TRUSKAWKA I INNE)	KOMPOT	30	
		DODATEK DO DESERU	50	
	CYTRYNA I POMARAŃCZA ŚWIEŻA, SPARZONA, ZE SKÓRKĄ	DO NAPOJU	min.10	
	POMARAŃCZA, GREJPFTUR BRZOSKWINIA, NEKTARYNKA, KIWI	DO ŚN, KOL, PODWIECZORKU		1
	MANDARYNKA, ŚLIWKI, MORELA	DO ŚN, KOL, PODWIECZORKU		2
	MELON, ARBUZ, TRUSKAWKI, WINOGRONO, CZEREŚNIE, WIŚNIE	DO ŚN, KOL, PODWIECZORKU	150	
	INNE ŚWIEŻE		150	
	SOK 100%	DO ŚN, KOL, PODWIECZORKU	200	1
	SOK PRZECIEROWY	DO ŚN, KOL, PODWIECZORKU	330	1
	MUS OWOCOWY LUB OWOCOWO - WARZYWNY	DO ŚN, KOL, PODWIECZORKU	100	1
CUKIER	CUKIER	DO NAPOJU	10	
		DO ZUP	5 - 20	
		INNE	5 - 30	
	MIÓD, DŻEM, POWIDŁA	DO ŚN, KOL	min. 25	1
		DO II DANIA, DODATEK DO DESERU	30	
	KISIEL, BUDYŃ	JAKO DESER	150-200	
	GALARETKA OWOCOWA / PANNA COTTA	JAKO DESER	150	
	CIASTKA KRUCHE, KRAKERSY, PALUSZKI, BISZKOPTY, SUCHARKI, WAFLE RYŻOWE ITP.	DO PODWIECZORKU	30-80	

	CIASTA DOMOWE, CHAŁKA	DO PODWIECZORKU	60-150	
	CIASTKA SZTUKOWE	DO PODWIECZORKU	50 -100	
INNE	w/g indywidualnego zamówienia			

W przypadku określenia przez Zamawiającego minimalnej ilości sztuk produktu, dodatkowo określona minimalna gramatura dotyczy 1 sztuki tego produktu.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW

A) I ŚNIADANIE ORAZ I KOLACJA

W zestaw pierwszego śniadania i pierwszej kolacji powinny wchodzić następujące składniki:

- zupa mleczna 1 x tygodniu do I śniadania (z płatkami owsianymi i innymi, makaronem, kaszką manną, kaszką kukurydzianą, ryżem, lanymi kluseczkami – wyrób własny, muesli).
- kakao prawdziwe ciemne na mleku 2 % tł. świeżym spożywczym 2 x tygodniu na I śniadanie i 2 x w tyg. na I kolację (dla pacjentów na diecie łatwostrawnej lub jej modyfikacjach odpowiednikiem jest tylko mleko)
- kawa zbożowa na mleku 2 % tł. świeżym spożywczym przegotowanym na I śniadanie 2 x w tygodniu oraz na I kolację 1 raz w tygodniu
- bawarka na mleku 2 % tł. świeżym spożywczym przegotowanym 1 x tygodniu na I śniadanie oraz I kolację
- herbata czarna, słodka z plasterkiem świeżej, sparzonej, cytryny ze skórką 1 x w tygodniu na I śniadanie w zestawie z zupą mleczną,
- herbata owocowa, ziołowa (mięta, rumianek, lipa), zielona, melisa, herbata czarna słodzona z dodatkiem z świeżej, sparzonej, cytryny ze skórką na I śniadanie 1 raz w tygodniu oraz na I kolację 3 razy w tygodniu różne niepowtarzające się po sobie rodzaje
- chleb pokrojony zwykły jasny świeży pszenno – żytni 7 x tygodniu
- chleb pokrojony świeży pszenny 7 x tygodniu
- chleb pełnoziarnisty i żytni świeży pokrojony 3 x tygodniu
- bułka 2 razy w tygodniu do I śniadania, przekrojona na pół (pszenna 1 – 2 x w tygodniu, pełnoziarnista/ Graham świeża 1 x tygodniu)
- rogal pszenny/ maślany 1x 2 na tygodnie do I śniadania, przekrojony na pół
- tłuszcz do smarowania (masło extra min. 82 % tłuszczu; margaryna roślinna oraz masło bez laktozy dla diet indywidualnych wg zapotrzebowania)
- miód pszczeli naturalny lub dżem min. 40% owoców (w tym dżem diabetyczny słodzony substancją słodzącą) w opakowaniu jednorazowym min. 25 g
- dwa różne dodatki białkowe do pieczywa (na zimno lub na ciepło, zawsze 1 dodatek mięsny i 1 dodatek bezmięsny – dopuszczalny za zgodą dietetyka Zamawiającego 2 dodatki bezmięsne w okresie Świąt i Postu, minimum 1 x tygodniu ryba)
- jeden dodatek owocowy i /lub warzywny, warzywa podane w plasterkach / słupkach, bez skóry

Przez cały okres trwania umowy Wykonawca ma obowiązek wydawać pacjentom na diecie ogólnej, łatwostrawnej, przetartej do posiłków pieczywo posmarowane masłem.

Przez różne dodatki białkowe do pieczywa należy rozumieć

– **na zimno :**

Wędliny wysokiej jakości, galantyny mięsne i rybne z warzywami, sery twarogowe półtłuste, topione, żółte, light w plastrach, jajka gotowane, pasty jajeczne, pasty rybne, pasty twarogowe, pasty i pasztety z suchych nasion roślin strączkowych, sałatki jarzynowe z dodatkiem białkowym, jogurty, serki homogenizowane, serki twarogowe ziarniste smakowe lub naturalne.

Wędliny bez folii i osłonek, jajka bez skorupki

– **na ciepło 1 x tygodniu:**

Wędlina (parówka cienka, serdelka, frankfurterka, biała), bigos, leczko, fasolka po bretońsku, kociołek chłopski, ciecierzycy po bretońsku

Wędliny bez folii i osłonek.

Do I śniadania i I kolacji konieczne jest zapewnienie wszystkim pacjentom napoju gorącego zgodnego z jadłospisem codziennym oraz dodatkowo herbaty czarnej lub owocowej słodkiej.

B) ŚNIADANIE II

W zestaw śniadania drugiego powinny wchodzić następujące składniki:

- napój gorący do picia inny niż zaplanowany na I śniadanie i I kolację (herbata czarna słodka z cytryną lub bez, herbata owocowa, ziołowa, kakao prawdziwe ciemne na mleku 2 % tł. świeżym spożywczym, kawa zbożowa z mlekiem 2 % tł. świeżym spożywczym przegotowanym, bawarka z mlekiem 2 % tł. świeżym spożywczym przegotowanym)
- chleb pokrojony pszenny, pełnoziarnisty lub żytni świeży krojony
- masło extra min 82 % tłuszczu
- jeden dodatek białkowy do pieczywa (na zimno lub na ciepło)
- jeden dodatek owocowy i /lub warzywny.

Przez różne dodatki białkowe do pieczywa należy rozumieć

– **na zimno:**

Wędliny wysokiej jakości, galantyny mięsne i rybne z warzywami, sery twarogowe półtłuste, topione, żółte, light w plastrach, jajka gotowane, pasty jajeczne, pasty rybne, pasty twarogowe, pasty i pasztety z suchych nasion roślin strączkowych, sałatki jarzynowe z dodatkiem białkowym, jogurty, serki homogenizowane, serki twarogowe ziarniste smakowe lub naturalne, koktajle na maślanie, jogurcie, kefirze, Actimel. Wędliny bez folii i osłonek, jajka bez skorupki.

– **na ciepło:**

Wędlina (parówka cienka), jajko gotowane, omlet z dodatkami, naleśniki, pierogi z owocami, pierogi leniwe, tosty, tortille z warzywami i kurczakiem, owsianka, budyń, kaszka z dodatkiem owoców, racuchy, placki twarogowe, placki bananowe. Nie dopuszcza się planowanie kisielu. Wędliny bez folii i osłonek, jajka bez skorupki.

Do śniadania II konieczne jest zapewnienie napoju gorącego lub zimnego innego niż zaplanowanego na pozostałe posiłki w danym dniu żywionym. II śniadanie w dekadzie 5 x wg zestawu z pieczywem, a 5 x na tzw. słodko wg założeń II śniadania lub podwieczorku z uwzględnieniem zleconej diety.

C) **OBIAD dwudaniowy:**

W zestaw obiadowy powinny wchodzić następujące składniki :

- Zupa składająca się zawsze z włoszczyzny podstawowej tj: marchew, korzeń selera, por, korzeń pietruszki + koper ogrodowy lub nać pietruszki. Zupa owocowa nie częściej niż 2 x w miesiącu. W dni codzienne na dietę ogólną i łatwostrawną dwie różne zupy, natomiast w weekendy i święta 1 rodzaj zupy dla wymienionych diet.
- II danie
- surówka lub sałatka z warzyw gotowanych lub świeżych codziennie, a w weekend i dni świąteczne dwa rodzaje w tym jedna gotowana i jedna świeża – dieta specjalistyczna do posiłku obiadowego dwa dodatki warzywne codziennie
- dodatek ziemniaków, kaszy, makaronów, ryżu zawsze z dodatkiem naci pietruszki lub koperku ogrodowego. Zamawiający wymaga zaplanowania do dania obiadowego kaszy, ryżu i makaronu 1x tygodniu (wybrany produkt).
- woda mineralna lub źródlana niegazowana z dodatkiem listków mięty, plasterków świeżych owoców 3x w tygodniu, lub kompot owocowy na bazie świeżych/ mrożonych owoców. Zamawiający dopuszcza podaż butelkowanej wody czystej, mineralnej lub źródlanej niegazowanej o minimalnej pojemności 0,33 litra

W skład II dania obiadowego powinien wchodzić:

- co najmniej 4 x na tydzień potrawa mięsna (wieprzowina bez skóry i kości, mięso z piersi kurczaka i indyka bez skóry i kości, mięso z ud kurczaka bez skóry i kości, wołowina bez kości i skóry 1 x na 2 tygodnie)
- co najmniej 1 x tygodniu potrawa z ryby (filet b/ości i skóry)
- potrawy półmięsne i bezmięsne 2 x tyg. (pierogi z farszem oraz leniwe, knedle z owocami, zapiekanki, gołąbki, krokiety, naleśniki, racuchy z jabłkiem, placki ziemniaczane, twarogowe, kopytka z sosem mięsno – warzywnym, kaszotto/ risotto/ makaron penne z mięsem i warzywami, rollo panierowane z mięsem i warzywami, papryka/ cukinia faszerowana mięsem mielonym i warzywami itp.). Zamawiający wymaga, aby potrawy bezmięsne na słodko były zaplanowane w jadłospisie 1x w tygodniu (w każdym tygodniu inna potrawa, co najmniej 1x w miesiącu naleśniki)

D) **PODWIECZOREK**

W zestaw podwieczorku powinny wchodzić następujące składniki:

- ciastka sztukowe, ciasteczka kruche na wagę
- paluszki solone, z makiem, sezamem
- krakersy różne smaki, herbatniki, biszkopty, sezamki
- wafle ryżowe, wafle andruty, crunchella, chrupki jaglane, kukurydziane
- płatki owsiane i inne, muesli
- ciasta domowe pieczone
- wyroby czekoladowe
- owoce świeże, musy owocowe

- budyń, ryż, makaron, kisiel, kaszka manna z soki, owocami lub musami owocowymi podawane pacjentom w oddziale na ciepło w salaterkach. Nie dopuszcza się podaży tego typu dań na zimno.
- galaretki owocowe, panna cotta
- naleśniki, gofry, racuchy
- bułka maślana, rogal z makiem, chałka drożdżowa z masłem o zawartości 82 % tłuszczu oraz dodatkiem na słodko (powidła śliwkowe, dżem owocowy o zawartości min. 40% owoców w różnych smakach w opakowaniu jednostkowym min. 25g, miód naturalny pszczeni w opakowaniu jednostkowym min. 25g)
- jogurty i serki homogenizowane naturalne i smakowe, maślanki, kefiry naturalne i smakowe, Actimel naturalny i smakowy, koktajle na bazie maślanki, kefiru lub mleka
- soki owocowe 100 % , soki warzywne, soki pomidorowe łagodne, soki przecierowe warzywno-owocowe
- ciepłe napoje typu kakao, kawa z mlekiem, mleko świeże spożywcze o zawartości 2 % tł. z dodatkami (miód, cynamon).

Podwieczorek składać się musi z minimum dwóch wybranych powyżej, pasujących do siebie produktów/ potraw, np. ciasteczka kruche + jogurt owocowy, kisiel z tartym jabłkiem + herbatniki, chałka z masłem i dżemem + mleko, serek homogenizowany + muesli

E) KOLACJA II

W zestaw kolacji drugiej dla diet specjalistycznych tj. cukrzycowa, w mukowiscydozie, łatwostrawna bogatobiałkowa oraz inna na zlecenie lekarskie powinny wchodzić następujące składniki:

- herbata czarna, owocowa, ziołowa z dodatkiem cukru lub bez
- chleb pszenny, pełnoziarnisty lub żytni świeży pokrojony
- masło extra min 82 % tłuszczu
- jeden dodatek białkowy do pieczywa na zimno
- jeden dodatek warzywny.

Przez różne dodatki do pieczywa na zimno należy rozumieć:

Wędliny wysokiej jakości, galantyny mięsne i rybne z warzywami, sery twarogowe półtłuste, topione, żółte, light w plastrach, jajka gotowane, pasty jajeczne, pasty rybne, pasty twarogowe, pasty i pasztety z suchych nasion roślin strączkowych, sałatki jarzynowe z dodatkiem białkowym, jogurty, serki homogenizowane, serki twarogowe ziarniste smakowe lub naturalne, koktajle na maślanec, jogurcie, kefirze, Actimel. Wędliny bez folii i osłonek, jajka bez skorupki

Do kolacji II konieczne jest zapewnienie napoju gorącego, innego niż zaplanowanego na pozostałe posiłki w danym dniu żywionym.

W zestaw kolacji drugiej dla pozostałych diet powinny wchodzić następujące składniki:

- Actimel, jogurt, kefir, maślanka, serek homogenizowany, ziarnisty lub twarogowy smakowe bądź naturalne,
- koktajl mleczno – owocowy na mleku, maślanec, kefirze,
- baton zbożowy, wafle ryżowe, pieczywo chrupkie, herbatniki
- budyń, kasza manna, jaglana, owsianka lub ryż na mleku z owocami bądź musami owocowymi,
- owoce świeże, musy owocowe

- soki owocowe 100 % , soki warzywne, warzywno – owocowe lub pomidorowe łagodne.

IV Jakość posiłków

1. Przygotowywane posiłki, dostarczane pacjentowi w oddział, muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki technologicznej. Zamawiający nie dopuszcza podaży produktów i potraw rozmrażanych, dopuszcza się tylko mrożenie mięsa, ryb, warzyw i owoców przed ich obróbką.
2. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, nie mogą być użyte produkty typu instant oraz gotowe produkty (np. makaron zacierka, pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Nie dopuszcza się stosowania zup i sosów z gotowych komponentów proszkowych lub płynnych (z wyjątkiem zakwasu buraczanego oraz na żurek).
3. Wędliny mają być wysokiej jakości, minimum 75% zawartości mięsa, mięso nie może być MMO (mięso mechanicznie odkostnione). Dla pacjentów hospitalizowanych na oddziale onkologii/ hematologii wędliny muszą posiadać minimum 90% zawartości mięsa. Sery żółte o wysokiej jakości. Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych. Miód polski naturalny. Używanie wyłącznie masła świeżego extra min. 82 % tłuszczu, a nie produktów masłopodobnych.
4. Potrawy mięsne i półmięsne mają być wyprodukowane z mięs w odpowiednim gatunku dla danej potrawy.
5. Dania z ryb wyłącznie z takich gatunków jak: miruna (trał pelagiczny), dorsz (m. Barentsa), makreła, łosoś hodowlany, tuńczyk inny niż błękitnopłetwy. Dozwolone są również inne ryby z certyfikatem MSC. Każde użycie innego gatunku ryby z certyfikatem musi być zgłoszone do Zamawiającego w dniu poprzedzającym wykonanie potrawy. Tylko po jego zatwierdzeniu dana ryba zostanie dopuszczona do produkcji.
6. Dostarczone pacjentom posiłki powinny:
 - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję
 - być apetyczne (smaczne i estetycznie wyglądające)
 - zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej
 - być bezpieczne – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych
 - być urozmaicone ze szczególnym uwzględnieniem owoców i warzyw
 - mieć prawidłową temperaturę, zgodną z wymogami HACCP.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia reklamacji w przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku lub artykułów spożywczych, nieprawidłowego składu jakościowego i ilościowego podanego posiłku, a także innych braków powodujących, że dostarczone posiłki lub artykuły spożywcze nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w umowie. Reklamacje będą zgłaszane Wykonawcy telefonicznie lub osobiście w momencie wystąpienia uchybienia. Każda nieprawidłowość zakwestionowanych posiłków musi być wymieniona, na koszt Wykonawcy w czasie do 45 minut od momentu zgłoszenia. Po przekroczeniu tego czasu Zamawiający zastrzega sobie prawo do nałożenia kary zgodnie z zapisami umowy.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, o każdej porze dnia pracy kuchni, prawidłowości wykonywania przedmiotu zamówienia w każdym jego zakresie, a w szczególności:
- jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków
 - kontroli bieżącej produkcji potraw zgodnych z jadłospisem codziennym
 - zgodności przygotowanego posiłku z jadłospisem dekadowym i codziennym
 - stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni i środków transportu
 - zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami
 - zgodności temperatury dystrybuowanych potraw z wymogami HACCP
9. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pod nadzorem wykwalifikowanego personelu Wykonawcy.
10. W jadłospisie artykuły spożywcze bez opakowania powinny zawierać informację określającą rodzaj produktu np. wędlina drobiowa o nazwie polędwica miodowa z mięsa drobiowego. Nie dopuszcza się samej nazwy np. wędlina.
11. Termin przydatności do spożycia wszystkich dostarczonych produktów w opakowaniach fabrycznych zgodnie z zaleceniem producenta zamieszczonymi na opakowaniach jednostkowych. W przypadku opakowania zbiorczego informacja od Wykonawcy na piśmie z datą przydatności do spożycia. Produkty, z których przygotowywane są posiłki/ potrawy muszą posiadać prawidłowy termin przydatności ich do spożycia.
12. Produkty w opakowaniach fabrycznych takie jak jogurty naturalne, owocowe, twarożki homogenizowane naturalne, owocowe, soki itp. powinny zawierać tablice wartości odżywczych.
13. Zamawiający dopuszcza do dystrybucji na oddziałach tylko jogurty, serki homogenizowane, ziarniste i inne tego typu produkty w oryginalnych opakowaniach jednorazowych, szczelnie zamkniętych, z prawidłową datą przydatności do spożycia. W przypadku dodatków do posiłku takich produktów jak ketchup czy musztarda również wymagane jest wydawanie ich na oddziałach w oryginalnych opakowaniach jednorazowych, szczelnie zamkniętych o minimalnej gramaturze 10g.
14. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez służby sanitarne i roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruc pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo min. 2 x w roku spotkania z Wykonawcą w celu ewentualnych zmian i korekt w żywieniu dzieci i młodzieży spowodowanych nowymi zaleceniami lub/i wytycznymi dotyczącymi ich żywienia. W spotkaniu uczestniczyć będzie min. ze strony Zamawiającego Dyrektor d/s Lecznictwa oraz osoby nadzorujące wykonanie umowy.

V Opracowanie jadłospisów

1. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości i posiłków tradycyjnych w okresie świąt. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni, obowiązuje tzw. „dekadówka”. Oznacza to, że Zamawiający wymaga, by w jadłospisie dekadowym żaden z produktów oraz potraw stanowiących posiłek dla każdego rodzaju diet nie powtarzał się w przeciągu kolejnych 10 dni np. polędwica sopocka zaplanowana na śniadanie nie może się już powtórzyć na ten posiłek w ciągu kolejnych 10 dni. Zapis ten dotyczy: dodatków białkowych oraz dodatków warzywnych do I i II ŚN, a także I i II KOL, ponadto także zup, II dania, surówki, sałatki i warzyw gotowanych oraz napoju do obiadu, a także podwieczorku. Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu dekadowego na druku Zamawiającego bądź na innym zaproponowanym przez Wykonawcę druku, tylko po pisemnej, wcześniejszej zgodzie dietetyka Zamawiającego zawierającego załącznik druku jadłospisu. Wzór jadłospisu dekadowego dostępny u dietetyka nadzorującego umowę ze strony Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza wyłącznie jadłospis dekadowy przesyłany elektronicznie z wykorzystaniem formatów: **doc.**, **docx.**, umożliwiającym jego dalszą edycję.
2. Wykonawca ma obowiązek przedstawić jadłospis dekadowy do zaakceptowania przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego najpóźniej na 10 dni roboczych przed terminem jego obowiązywania. Zamawiający zawsze ma możliwość zmiany każdego, zaplanowanego przez Wykonawcę produktu, potrawy, posiłku. Po wprowadzeniu zmian i akceptacji jadłospisu dekadowego dietetyk Zamawiającego przekazuje go mailowo dietetykowi ze strony Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed okresem obowiązywania jadłospisu. W przypadku braku zgłoszonych zastrzeżeń ze strony Zamawiającego dot. zaplanowanego jadłospisu dekadowego w wyznaczonym terminie jadłospis traktuje się jako zaakceptowany przez Zamawiającego. Tylko jadłospis zatwierdzony przez dietetyka Zamawiającego zostanie dopuszczony do wykonania.
3. Jadłospis dekadowy wysyłany elektronicznie do dietetyka Zamawiającego za potwierdzeniem odbioru, do godziny 13 w dni pracy dietetyka. W wyjątkowych sytuacjach forma papierowa z imienną pieczętą obu stron.
4. Jadłospisy szczegółowe, codzienne na dzień następny muszą być dostarczane do osoby nadzorującej umowę ze strony Zamawiającego z min. 2 dniowym wyprzedzeniem z podziałem na diety opisane poniżej w punkcie 6. Jadłospis codzienny na sobotę i niedzielę dostarczany będzie w piątek. Wzór jadłospisu codziennego dostępny u dietetyka nadzorującego umowę ze strony Zamawiającego. Zamawiający wyraża zgodę na przedstawienie przez Wykonawcę własnego wzoru jadłospisu codziennego, 2 tygodnie przed terminem rozpoczęcia realizacji umowy i wdrożenie go jedynie po pisemnej akceptacji przez Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania codziennie w dniach pracy dietetyka Zamawiającego, a w weekendy i święta w ostatni dzień pracy podpisanych przez osobę sporządzającą jadłospisy szczegółowe /codzienne.
6. W jadłospisie szczegółowym codziennym muszą być uwzględnione następujące diety: ogólna, łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, łatwostrawna bogatobiałkowa, w mukowiscydozie, przetarta/ małego dziecka, płynna wzmocniona/ miksowana, ubogoenergetyczna/ odchudzająca, cukrzycowa/ z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bezglutenowa, wegetariańska, bezmleczna, bez laktozy wraz z określeniem gramatury potraw/ produktów spożywczych, uwzględniających racje pokarmowe i wartości odżywczej diety. Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy jadłospisu szczegółowego na

inną dietę ujętą w zapotrzebowaniu żywnościowym lub wyżej wymienioną dietę o zmienionej wartości odżywczej (np. w mukowiscydozie) wraz z gramaturą potraw/ produktów spożywczych oraz jej wartością odżywczą.

7. Dostarczanie jadłospisów codziennych w oddziały z poszczególnymi dietami odbywać się będzie przez Wykonawcę łącznie z dostawą I śniadania danego dnia do poszczególnych wszystkich kuchенок oddziałów szpitala. Jadłospis powinien być umieszczony na desce z klipem A4. Deskę zapewni Wykonawca, na każdy oddział, kolor deski jak najbardziej zbliżony do kolorystyki kuchenki oddziałowej, a w razie zniszczenia itp. wg potrzeb wymieniana jest przez Wykonawcę na nową.
8. Wykonawca w dni robocze drogą elektroniczną do godziny 13⁰⁰ będzie dostarczał osobie nadzorującej ze strony Zamawiającego jadłospis dla diety cukrzycowej na następny dzień (do korekty bądź zatwierdzenia) z opisem każdego posiłku na produkty zgodnie z jadłospisem codziennym oraz dekadowym, gramaturę i wyliczone wartości wymienników węglowodanowych (WW) i wymienników białkowo – tłuszczowych (WBT). W dni robocze do godziny 7⁰⁰ dietetyk ze strony Wykonawcy dostarczy aktualną rozpiskę na dany dzień (w przypadku wystąpienia jakichkolwiek zmian), natomiast w piątek do godziny 12⁰⁰ Wykonawca przekaże rozpiskę na dni wolne od pracy, w tym weekend. Wartości WW zostaną podane wraz ze zgłoszeniem pacjenta do żywienia przez pielęgniarkę z oddziału lub osobę nadzorującą ze strony Zamawiającego. Dietetyk Wykonawcy ma obowiązek dostarczyć na każdy dzień tygodnia (w piątek na weekend) wszystkim pacjentom na diecie cukrzycowej kopię wyliczonego na WW i WBT jadłospisu codziennego, zatwierdzonego przez dietetyka Zamawiającego, zawierającego tylko jadłospis danego pacjenta. Wzór rozpiski dostępny u dietetyka nadzorującego umowę ze strony Zamawiającego.
9. Dla diety bogatobiałkowej, w mukowiscydozie i innej o zwiększonej zawartości białka w diecie niezbędne jest zaplanowanie w każdym posiłku w jadłospisie codziennym produktów będących źródłem pełnowartościowego białka tj. mięsa, ryb, jaj, mleka i produktów mlecznych oraz nasion roślin strączkowych.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu. Wykonawca w trybie natychmiastowym ma obowiązek zastosować się do tych zmian.

VI DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków do poszczególnych oddziałów zgodnie z ustalonym harmonogramem. Dopuszcza się zmiany i korekty w ustaleniach Stron.

→ I śniadanie: godz. 7:30 – 8:15

Pierwszy bimar : Oddział Pediatrii, Endokrynologii i Diabetologii, Oddział Otolaryngologii, Audiologii i Foniatrii Dziecięcej.

Drugi bimar: Oddział Chirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii Onkologii Hematologii i Reumatologii.

Trzeci bimar : Oddział Neurologii Dziecięcej, Oddział Neurochirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii i Kardiologii , Oddział Patologii Noworodka.

Czwarty bimar : Oddział Pediatrii, Pneumonologii i Alergologii z Pododdziałem Niemowlęcym, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dziecięcej.

→ **II śniadanie: godz. 10:00 – 10:30** Oddział Pediatrii, Endokrynologii i Diabetologii, Oddział Pediatrii, Pneumonologii i Alergologii z Pododdziałem Niemowlęcym + inny wg zapotrzebowania

→ **Obiad: godz. 12:30 – 13:15**

Pierwszy bimar: Oddział Pediatrii, Endokrynologii i Diabetologii, Oddział Otolaryngologii, Audiologii i Foniatrii Dziecięcej.

Drugi bimar: Oddział Chirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii Onkologii Hematologii i Reumatologii.

Trzeci bimar: Oddział Neurologii Dziecięcej, Oddział Neurochirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii i Kardiologii, Oddział Patologii Noworodka.

Czwarty bimar: Oddział Pediatrii, Pneumonologii i Alergologii z Pododdziałem Niemowlęcym , Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dziecięcej .

→ **Podwieczorek: godz. 15:00 – 15:30**

Oddział Pediatrii, Endokrynologii i Diabetologii, Oddział Otolaryngologii, Audiologii i Foniatrii Dziecięcej, Oddział Neurochirurgii Dziecięcej, Oddział Otolaryngologii, Audiologii i Foniatrii Dziecięcej, Oddział Chirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii Onkologii Hematologii i Reumatologii, Oddział Neurologii Dziecięcej, Oddział Pediatrii i Kardiologii , Oddział Patologii Noworodka, Oddział Pediatrii, Pneumonologii i Alergologii z Pododdziałem Niemowlęcym , Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dziecięcej.

→ **I Kolacja + II Kolacja dla innych diet niż specjalistyczne: godz. 17:30 – 18:20**

Pierwszy bimar: Oddział Pediatrii, Endokrynologii i Diabetologii, Oddział Otolaryngologii, Audiologii i Foniatrii Dziecięcej.

Drugi bimar: Oddział Chirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii Onkologii Hematologii i Reumatologii.

Trzeci bimar: Oddział Neurologii Dziecięcej, Oddział Neurochirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii i Kardiologii , Oddział Patologii Noworodka.

Czwarty bimar: Oddział Pediatrii, Pneumonologii i Alergologii z Pododdziałem Niemowlęcym , Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dziecięcej.

→ **II Kolacja diety specjalistyczne: godz. 20:00 – 20:45** Oddział Pediatrii, Endokrynologii i Diabetologii, Oddział Pediatrii, Pneumonologii i Alergologii z Pododdziałem Niemowlęcym + inny wg zapotrzebowania.

W weekendy i dni świąteczne Zamawiający zezwala Wykonawcy na dystrybucję posiłków z wykorzystaniem trzech wózków bimarowych z zachowaniem godzin posiłków według powyższego harmonogramu. W przypadku zwiększonego zapotrzebowania na prośbę Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek w w/w dni dostarczać posiłki zgodnie z podziałem obowiązującym w dni robocze. W weekendy i dni świąteczne Zamawiający dopuszcza następujący podział:

Pierwszy bimar: Oddział Pediatrii, Endokrynologii i Diabetologii, Oddział Otolaryngologii, Audiologii i Foniatrii Dziecięcej.

Drugi bemar: Oddział Chirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii Onkologii Hematologii i Reumatologii, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dziecięcej

Trzeci bemar: Oddział Pediatrii, Pneumonologii i Alergologii z Pododdziałem Niemowlęcym, Oddział Neurologii Dziecięcej, Oddział Neurochirurgii Dziecięcej, Oddział Pediatrii i Kardiologii, Oddział Patologii Noworodka.

2. Dystrybucja powinna odbywać się w odpowiednio przeznaczonych do tego celu bema
rach oznakowanych nazwą oddziału, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed wylaniem i schłodzeniem z odpowiednim atestem. Dowóz posiłków odbywa się wyłącznie w bemarach, dopuszcza się transport posiłków II śniadania, podwieczorku i II kolacji na wózkach kelnerskich zachowując wszystkie niezbędne warunki umowy. Zamawiający nie dopuszcza przewożenia naczyń stołowych, kubków i sztućców oraz innego sprzętu niezbędnego do wydania posiłków na oddziałach szpitalnych bez ich wcześniejszego zabezpieczenia przed ich zabrudzeniem, zanieczyszczeniem, zakażeniem. Zamawiający żąda, by wyżej wymienione naczynia były odpowiednio przechowywane w trakcie ich transportu bemarem z kuchni ogólnej na oddział szpitalny.3. Bema
ry z posiłkami na oddziały rozwożą pracownicy Wykonawcy w wyznaczonych przez Zamawiającego godzinach. W jednostkowych przypadkach na wniosek osoby nadzorującej u Zamawiającego godziny posiłków mogą ulec przesunięciu. Każdy pracownik Wykonawcy obsługujący oddział przed przystąpieniem do wydawania posiłku powinien zapoznać się z obowiązującym w szpitalu na danym oddziale tzw. rozdzielnikiem posiłków, w którym są umieszczone wszystkie niezbędne informacje do identyfikacji pacjenta i określonej dla niego diety. Dystrybucją posiłków w oddziale zajmuje się pracownik Wykonawcy.4. Diety specjalistyczne otrzymują II kolację zgodnie z powyższym harmonogramem. Wyjątek stanowi dieta łatwostrawna bogatobiałkowa na oddziale Chirurgii Dziecięcej, gdzie II kolacja jest wydawana wraz z I kolacją. Dla pozostałych diet, innych niż specjalistyczne II kolacja wydawana jest przez pracowników Wykonawcy wraz z I kolacją.
5. Pomiar temperatury dań i napojów gorących wykonuje Wykonawca, a zapis będzie przekazywany drogą elektroniczną 1 x tygodniu do dietetyka Zamawiającego. W razie wystąpienia działań niepożądanych na bieżąco Wykonawca poinformuje o nich Zamawiającego. Wykonawca zapewnia prowadzenie dokumentacji dot. temperatury posiłków zgodnie z zapisami HACCP.
6. Temperatura dostarczanych w oddziały posiłków powinna wynosić: dla potraw poddawanych obróbce termicznej, serwowanych na gorąco: zupy temp. minimum 75°C, II dania temp. minimum 63°C, napoje gorące (herbata, kawa zbożowa, kakao, mleko itp.) temp. minimum 80°C, dla potraw serwowanych na zimno (wędliny, surówki, desery, sosy zimne, chłodniki) temp. + 4°C
7. Indywidualne naczynia tj. tace żywieniowe/ jednorazowe opakowania, wraz z zastawą oraz inne naczynia transportowe, w których pakowana jest żywność, mają być czyste, bez uszkodzeń, nie zakamienione, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego.
8. Odpady pokonsumpcyjne w oddziale będą odbierane przez Wykonawcę wraz z brudnymi naczyniami, sztućcami i innymi przedmiotami służącymi do stosowania i przechowywania żywności z oddziałów szpitala.

Wykonawca zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi, mikrobiologicznymi. Gromadzenie i utylizacja odpadów zgodnie z przepisami prawa. Umowa na odbiór odpadów wytwarzanych przez Wykonawcę musi być dostarczona do wyznaczonej osoby ze strony Zamawiającego, najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi żywieniowej przez Wykonawcę bądź 7 dni przed kończącą się aktualną umową. Odpady pokonsumpcyjne odbierane będą zgodnie z umową między stronami. Po każdorazowym odbiorze odpadów pokonsumpcyjnych Wykonawca dostarczy wyznaczonej osobie ze strony Zamawiającego kopię potwierdzoną za zgodnością z oryginałem Karty Przekazania Odpadu. Taką samą dokumentację przekaże każdorazowo dietetykowi nadzorującemu umowę ze strony Zamawiającego.

9. Nie później niż w ciągu 1 godziny po dystrybucji posiłku (zgodnie z harmonogramem) bemały wraz innymi naczyniami i resztkami pokonsumpcyjnymi muszą być zabrane z oddziału przez pracowników Wykonawcy. Wykonawca przez cały okres trwania umowy do odbioru naczyń po posiłkach oraz odpadów pokonsumpcyjnych będzie dysponował i korzystał z opisanych powyżej wózków. Pracownik Wykonawcy obsługujący oddział musi przejść przez każdą salę oddziału i pozbierać wszystkie naczynia, na których wydał posiłki. Nie dopuszcza się pozostawianie naczyń na salach po 1 godzinie od dystrybucji posiłku. Poza salami pracownik sprawdza też kuchenkę oddziałową z częścią brudną i zmywalnią, i też zabiera pozostawione tam naczynia i sztućce.
10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pracownikom realizującym przedmiot zamówienia estetyczne, jednolite ubrania robocze, identyfikatory imienne, sprzęt ochrony osobistej oraz odzież roboczą i ochronną wymaganą do pracy na danym stanowisku, zapewniającą wykonywanie pracy zgodnie z przepisami bhp, sanitarno-higienicznymi, itp. oraz nadzorować, instruować i szkolić osoby biorące udział w przygotowaniu posiłków i ich dystrybucji na oddziały oraz do pacjenta w zakresie zasad przestrzegania higieny, odpowiednio do wykonywanej pracy m.in:
- osoba obsługująca oddział: strój mundurowy w jednakowym kolorze, pełne nakrycie głowy oraz białe jednakowe obuwie.
 - osoby pracujące na kuchni: kompletny biały strój (spodnie/spódnica) z bluzą kucharską, bawełnianym T-shirtem lub bluzką Polo, bawełniane zapaski, pełne nakrycie głowy oraz białe jednakowe obuwie.
 - Zamawiający dopuszcza w okresie świąt dodatkową część ubioru, po uzgodnieniach obu stron tzn. w okresie Świąt Bożego Narodzenia zamawiający dopuszcza element świąteczny stroju.
11. Na terenie kuchni ogólnej Wykonawca wyznaczy miejsce np.: szafkę, którą zaopatrzy i sukcesywnie będzie uzupełniał w:
- apteczkę do pierwszej pomocy,
 - zestaw odzieży ochronnej jednorazowej dla osób kontrolujących np.: sanepid itp.
12. Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić przy świadczeniu usług żywieniowych wyłącznie osoby spełniające wymagania zdrowotne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach. Pracownicy winni posiadać aktualne badania sanitarne obowiązujące w żywieniu.
13. Wszystkie środki higieniczne tj płyny, mydła, ręczniki papierowe itp. ustalone wspólnie ze specjalistą ds. epidemiologii i higieny ze strony Zamawiającego, dopuszczone do użytku tylko po jego akceptacji.

14. Wykonawca przez cały okres trwania umowy, w miejscu jej realizacji, jest zobowiązany dysponować niezbędną, fachową i wykwalifikowaną kadrą do należytego wykonania usługi:
- dysponuje co najmniej 1 dyplomowanym dietetykiem z wykształceniem wyższym kierunkowym, z co najmniej 5-letnim doświadczeniem w zbiorowym żywieniu, w tym dzieci na oddziałach dziecięcych w zakładach opieki zdrowotnej, sporządzającego jadłospisy z podziałem na diety zgodnie z obowiązującą u Zamawiającego nomenklaturą diet oraz sprawującego codzienny nadzór nad jakością sporządzanych posiłków dla Zamawiającego. Dietetyk musi dodatkowo spełniać wymagania określone w aktualnie obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U.2023 r. poz. 1515) .
 - dysponuje co najmniej 1 osobą, która posiada udokumentowane co najmniej 3-letnie doświadczenie na stanowisku kierowniczym (szef kuchni lub jego zastępca) w zbiorowym żywieniu, w tym dzieci na oddziałach dziecięcych w zakładach opieki zdrowotnej, sprawującego codzienny nadzór nad jakością sporządzanych posiłków dla Zamawiającego.
 - dysponuje min. 3 osobami na stanowisku kucharza, legitymującymi się wykształceniem o profilu związanym z gastronomią, w tym co najmniej 1 osobą posiadającą minimum 5-letnie doświadczenie w pracy w zbiorowym żywieniu, w tym dzieci na oddziałach dziecięcych w zakładach opieki zdrowotnej.
 - osoby odpowiedzialne za dystrybucję posiłków w szpitalu powinny mieć udokumentowane doświadczenie w pracy przy dystrybucji posiłków w zakładach opieki zdrowotnej (Wykonawca sam określa ilość osób, która jest w stanie dostarczyć i rozdać posiłki na oddziałach w określonym przedziale czasowym).
15. Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby realizujące usługę żywienia posługiwały się językiem polskim w sposób komunikatywny. Pracownicy Wykonawcy są zobowiązani do komunikacji z Zamawiającym w języku polskim.
16. Zamawiający wymaga, aby **wskazany dietetyk oraz szef kuchni** byli obecni w miejscu realizacji usługi we wszystkie dni robocze w godzinach pracy Dietetyka Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi utrzymywania czystości, mycia i dezynfekcji odpowiednimi środkami sprzętu tj. lodówki, czajniki bezprzewodowe, kuchenki mikrofalowe oraz podgrzewacze do mieszanek mlecznych /wody/herbaty znajdujące się w kuchenkach oddziałowych zgodnie z zasadami GHP. Do obowiązków Wykonawcy należy wykonywanie mycia i dezynfekcji sprzętu znajdującego się w kuchenkach oddziałowych wg poniższego harmonogramu:
- lodówki - mycie codziennie 1 x części zewnętrzne, 2 x części wewnętrzne - preparatem myjąco-dezynfekującym, rozmrażanie i inne wytyczne zgodnie z instrukcją obsługi
 - podgrzewacze - mycie 2 x dziennie części zewnętrzne i wewnętrzne- preparatem myjąco-dezynfekującym
 - czajniki bezprzewodowe - mycie 2 x dziennie części zewnętrzne, odkamienianie 2 x tygodniu
 - kuchenki mikrofalowe - mycie 2 x dziennie części zewnętrzne i wewnętrzne - preparatem myjąco-dezynfekującym.

KUCHNIA MLECZNA**Przedmiotem zamówienia jest:**

Świadczenie usług żywienia niemowląt oraz dokarmiania dzieci do 3 roku życia hospitalizowanych w Wojewódzkim Szpitalu Dziecięcym im. J. Brudzińskiego w Bydgoszczy.

Produkcja i dostarczenie całodziennego żywienia niemowląt i dokarmiania dzieci do 3 roku życia hospitalizowanych w szpitalu Zamawiającego

1. Usługa przygotowania posiłków dla niemowląt i dzieci do 3 roku życia Wojewódzkiego Szpitala Dziecięcego w Bydgoszczy musi być wykonywana zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują z zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
2. Przewidywana **liczba „osobodni” na 24 miesiący - 13 800** przy czym termin „osobodzień” w kuchni mlecznej jest określeniem umownym wskazującym liczbę żywionych niemowląt i dzieci do 3 roku życia w okresie trwania umowy.
3. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (HACCP).
4. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot usług nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy, co oznacza zapewnienie ciągłego i całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni robocze czy dni wolne od pracy.
5. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Dziecięcego przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego np. awarie sprzętu itp.
6. Wykonawca w ramach zawartej umowy nie ma prawa wykonywać usług w zakresie żywienia podmiotów zewnętrznych.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do stosowania aktualnego schematu żywienia niemowląt opracowanego przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego i Instytut Żywności i Żywienia.
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla niemowląt oraz dzieci do 3 roku życia hospitalizowanych w Wojewódzkim Szpitalu Dziecięcym wg obowiązujących załączników do umowy tj. załącznik nr 3.1 do OPZ – Tablice asortymentowe kuchni mlecznej.

Tablica asortymentowa nr 1 - Mieszanki mleczne

Mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia gotowe do spożycia płynne, mleko następne 2 i 2R dla niemowląt powyżej 6 m – ca życia w proszku.

Tablica asortymentowa nr 2 - Herbatki

Herbatki : instant ,saszetki itp.

Tablica asortymentowa nr 3 - Żywność dietetyczna

Zupki, obiady, desery, przetwory zbożowe, soki.

9. Usługi świadczone przez Wykonawcę obejmują przygotowanie:
 - mieszanki mlecznej modyfikowanej następnej z dodatkiem kleju ryżowego
 - mieszanki mlecznej modyfikowanej następnej
 - kaszki ryżowo - owocowe na mleku i wodzie
 - herbatki
 - kleiki, kaszki
 - mieszanki specjalistyczne dostarczane przez pielęgniarkę na zlecenie lekarskie
 - przegotowaną wodę
 - inne Dietetyczne Środki Specjalnego Przeznaczenia Żywnościowego dostarczone przez Zlecniodawcę
10. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków na bazie zaleceń producenta umieszczonych na oryginalnym opakowaniu jednostkowym.
11. Mieszanki mleczne dostarczone na oddziały szpitalne z Kuchni Mlecznej są gotowe do spożycia. W razie potrzeby pracownik Kuchni Mlecznej Wykonawcy umieszcza mieszanki w podgrzewaczu znajdującym się w kuchence oddziałowej.
12. Mieszanki pasteryzowane, odpowiednio opisane, po dostarczeniu w oddział, powinny zostać umieszczone przez pracownika Wykonawcy, obsługującego oddział w lodówce znajdującej się w kuchence oddziałowej, przeznaczonej do przechowywania mieszanek w temperaturze od 0 do 4 st. C.
13. Przygotowane mieszanki do karmienia na godzinę między 24 a 6 rano następnego dnia należy pasteryzować i wydać z ostatnią godziną wydawania z kuchni mlecznej mieszanek tj. o godzinie 18:00 lub w razie sytuacji przygotowania większej ilości mieszanek, dopuszcza się pasteryzację mieszanek do godz. 15.
14. Herbatkę i napary ziołowe np. z rumianku kuchnia mleczna Wykonawcy wydaje w dwóch porcjach, w godzinach: 9 i 18 lub w innych godzinach, uzgodnionych pomiędzy stronami.
15. Wszystkie produkty Kuchni Mlecznej zamawiane przez pielęgniarkę oddziałową - zaopatrywanie w niezbędne towary zgodnie ze specyfikacją kuchni mlecznej, łącznie z mlekiem modyfikowanym RTF 1 , odbywać się będzie 1 x tygodniu na druku zamówienia. Wypełniony druk pielęgniarka dostarcza dietetykowi Wykonawcy, a po jego zatwierdzeniu, dietetyk przekazuje druk pracownikowi kuchni mlecznej i na tej podstawie zostaje wydany towar na bieżąco. Oryginały druków dietetyk Wykonawcy przekazuje dietetykowi nadzorującemu umowę ze strony Zamawiającego w celu rozliczenia produktów w miesięcznej fakturze. Do każdego „słoiczka” Wykonawca wyda bez ponoszenia kosztów Zamawiającego jednorazową łyżeczkę

opisaną wg załącznika do umowy – Tablice asortymentowe kuchni mlecznej – załącznik nr 3.1 do OPZ, tablica nr 5.

16. Wszystkie produkty Kuchni Mlecznej zamawiane przez pielęgniarkę oddziałową/koordynującą zostają po zatwierdzeniu przez dietetyka Wykonawcy dostarczone w oddział przez pracownika Kuchni Mlecznej Wykonawcy. Pracownik pozostawia zamówione produkty Kuchni Mlecznej w punkcie pielęgniarskim oddziału lub innym wskazanym miejscu przez pielęgniarkę oddziałową/ koordynującą jednocześnie informując personel o dostawie zamówionych produktów Kuchni Mlecznej.
17. Wykonawca przez cały okres umowy zobowiązuje się do wymiany sprzętu i naczyń niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty ilości zamawianych posiłków i dokarmiania z możliwością zmiany w godzinach pracy kuchni mlecznej szczególnie w przypadkach:
 - masowych przyjęć np.: z powodu zatrucia w żłobku, epidemii lub katastrofy
 - z uwagi na zmianę diety związaną ze wskazaniami medycznymi
19. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek produkowanych mieszanek zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (*DZ. U. Nr 80 poz.545*) w/w czynności powinny być odpowiedni udokumentowane i udostępnione Zamawiającemu.
20. W przypadku zakwestionowania jakości usługi przez służby sanitarne i roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruc pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu do Wykonawcy.
21. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie unieszkodliwienia odpadów pokonsumpcyjnych, zgodnych z obowiązującymi aktami prawnymi w tym zakresie.
22. Wykonawca ma prowadzić dokumentację ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na rodzaj i ilość wydanych produktów/posiłków na oddziały szpitalne, którą będzie monitorował wspólnie z osobą nadzorującą ze strony Zamawiającego.
23. Zgłaszanie zapotrzebowania żywieniowego dla pacjentów Kuchni Mlecznej odbywać się będzie telefonicznie. Ranne zapotrzebowanie z oddziału pielęgniarka Zamawiającego poda do godziny 7:15, a pozostałe posiłki i korekty na bieżąco do godz. 17:15, uwzględniając zlecenia lekarskie, wypisy pacjentów ze szpitala i nowo przyjętych pacjentów. Zamówienie będzie realizowane wg obowiązującego u Zamawiającego druku. Kopię druku uzupełnionego o korekty po dniu żywionym Wykonawca przekaże dietetykowi nadzorującemu umowę ze strony Zamawiającego. W dni wolne od pracy oraz święta przekaże druk w pierwszy dzień pracy dietetyka Zamawiającego.

24. Druk zapotrzebowania żywnościowego Kuchni Mlecznej dostępny u dietetyka nadzorującego umowę ze strony Zamawiającego .
25. Transportem mieszanek z Kuchni Mlecznej Wykonawcy do kuchenek oddziałowych Zleceniodawcy zajmuje się pracownik Kuchni Mlecznej Wykonawcy.
26. Pracownicy Wykonawcy zatrudnieni w Kuchni Mlecznej wykonują tylko i wyłącznie obowiązki związane z realizacją usługi żywienia niemowląt oraz dzieci do 3 roku życia hospitalizowanych w Wojewódzkim Szpitalu Dziecięcym w Bydgoszczy.
27. Dostarczanie posiłków z Kuchni Mlecznej na oddziały szpitalne odbywać się będzie w pojemnikach przystosowanych do przenoszenia żywności. Pojemniki muszą być wyposażone w pokrywy. Pojemniki powinny zapewnić odpowiednie warunki sanitarno - higieniczne obowiązujące w zbiorowym żywieniu - kuchni mlecznej oraz zabezpieczać przed wylaniem się przygotowanej żywności. Pojemniki z pokrywą mają posiadać atest dopuszczający produkt do kontaktu z żywnością. Atest powinien być widoczny na pojemniku, powinny spełniać normy zawarte w aktualnych aktach prawnych w tym zakresie.
28. Wykonawca zapewni Kuchni Mlecznej odpowiednią ilość pojemników do transportu mieszanek i odbioru butelek po ich spożyciu. Wymiana uszkodzonych i zniszczonych pojemników jest po stronie Wykonawcy. Szczegółowy opis ilości, jakości i rozmiarów pojemników opisany wg załącznika nr 3.1 do OPZ - Tablice asortymentowe kuchni mlecznej, tablica nr 6 Wykonawca ma obowiązek przez cały okres trwania umowy prowadzić rejestr ilości butelek szklanych wydawanych na poszczególne oddziały szpitalne i po zakończonym miesiącu przekazać kopię osobie nadzorującej ze strony Zamawiającego.
29. Każdy pojemnik po użyciu pracownik Wykonawcy musi umyć i zdezynfekować w przeznaczonym do tego celu miejscu.
30. Wykonawca w razie potrzeby wykorzystania z kuchni zapasowej wskazanej w ofercie przetargowej winien przewozić posiłki, zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne, gwarantujące wymaganą temperaturę posiłków zgodnie z aktualnie obowiązującymi aktami prawnymi w tym zakresie.
31. Pracownicy Wykonawcy obsługujący Kuchnię Mleczną muszą zapoznać się z instrukcją postępowania z butelkami do karmienia niemowląt oraz z instrukcją postępowania z butelkami do karmienia niemowląt przed przekazaniem do DCSiD obowiązującymi u Zamawiającego.
32. Wykonawca spotka się z Kierownikiem DCSiD w celu omówienia wszystkich szczegółów dot. przekazania, odbioru, zamawiania i sterylizacji butelek niemowlęcych oraz wszystkich innych niezbędnych informacji z tym związanych.
33. Wykonawca nie ponosi kosztów sterylizacji butelek.

34. Wykonawca zabezpieczy wg tablicy asortymentowej nr 4 zgodnie z załącznikiem nr 3.1 do OPZ - Tablice asortymentowe kuchni mlecznej oddziały szpitalne w sterylne smoczki niemowlęce, jednorazowego użytku.
35. Wykonawca na bieżąco będzie dostarczał do kuchni mlecznej odpowiedni papier nieprzepuszczający wody (pergamin) wg tablicy asortymentowej nr 5, załącznik nr 3.1 do OPZ - Tablice asortymentowe kuchni mlecznej do zabezpieczenia butelek szklanych z przygotowanymi mieszankami mlecznymi i herbatami. Wraz z papierem Wykonawca dostarczy papier szary i gumki recepturki do opisanie i zabezpieczenia mieszanki. Szczegółowy opis papieru i gumek znajduje się również w tablicy asortymentowej.
36. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia Kuchni Mlecznej w odpowiedni sprzęt stały tj.:
- min. 1 kuchenka elektryczna 4-palnikowa
 - zmywarka do mycia drobnego sprzętu z funkcją wyparzania
 - lodówka do przechowywania prób żywnościowych
 - szafki ze stali nierdzewnej
 - stoły ze stali nierdzewnej
 - regały i wózki kelnerskie ze stali nierdzewnej mieszczące min. 6 pojemników do przenoszenia mieszanek (transport czysty)
 - regały i wózki kelnerskie ze stali nierdzewnej mieszczące min. 6 pojemników do przenoszenia mieszanek (transport brudny).
37. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia Kuchni Mlecznej w wagę spożywczą elektroniczną ważącą z dokładnością co do jednego grama oraz inny niezbędny sprzęt do należytego wykonania usługi.
38. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia Kuchni Mlecznej w pasteryzator/y do pasteryzacji mieszanek mlecznych z wsadem na min.100 butelek (minimum 1 sztuka).
39. Wykonawca ponosi odpowiedzialność pod względem zdrowotnym i higienicznym za zatrudniony personel, właściwe przechowywanie środków spożywczych i higienę przygotowywania posiłków.
40. Wykonawca zapewni swoim pracownikom we własnym zakresie jednakową odzież ochronną tj. kompletny biały strój (spodnie/spódnica) z bluzą kucharską, bawełnianym T-shirtem lub bluzką Polo, bawełniane zapaski, pełne nakrycie głowy oraz białe jednakowe obuwie.
41. Wykonawca zaopatrzy swoich pracowników obsługujących pracę Kuchni Mlecznej w identyfikatory określające:
- imię i nazwisko pracownika
 - stanowisko.
42. Na terenie kuchni mlecznej Wykonawca wyznaczy miejsce np.: szafkę, którą zaopatrzy i sukcesywnie będzie uzupełniał w:
- apteczkę do pierwszej pomocy
 - zestaw odzieży ochronnej jednorazowej dla osób kontrolujących np.: sanepid itp.

43. Personel zatrudniony w Kuchni Mlecznej Wykonawcy – co najmniej 1 osoba powinna mieć minimum 5-letnie doświadczenie w pracy w Kuchni Mlecznej.
44. Wykonawca dla pracowników Kuchni Mlecznej pokryje koszt wydania karty kontroli dostępu „KD ” oraz zobowiązuje się do przestrzegania instrukcji „Zasady korzystania i użytkowania elektronicznych kart dostępu” obowiązującej w WSD. Uprawnienia nadaje Sekcja Informatyki Zamawiającego.
45. Osobą nadzorującą pracę Kuchni Mlecznej Wykonawcy powinien być co najmniej 1 dyplomowany dietetyk z wykształceniem wyższym kierunkowym, z co najmniej 5-letnim doświadczeniem w zbiorowym żywieniu, w tym dzieci na oddziałach dziecięcych w zakładach opieki zdrowotnej, realizujący nadzór nad pracą kuchni mlecznej w miejscu świadczenia usługi we wszystkie dni robocze.
46. Pracownicy Kuchni Mlecznej Wykonawcy powinni ściśle współpracować z Zespołem Dietetyków oraz pielęgniarkami ze strony Zamawiającego.
47. Zamawiający zastrzega sobie prawo 3 x w roku spotkania z Wykonawcą w celu ewentualnych zmian i korekt w żywieniu niemowląt spowodowanych nowymi zaleceniami lub wytycznymi dotyczącymi żywienia niemowląt.