# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## 1. Definicje

Ilekroć w niniejszym postępowaniu jest mowa o:

a) dniach roboczych – należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy;

b) dostawie/dowozie/transporcie – należy przez to rozumieć dostawę/dowóz/transport przygotowanych posiłków do punktu odbioru i na poszczególne oddziały Zamawiającego;

c) punkt odbioru posiłków – pomieszczenie udostępnione Wykonawcy przez Zamawiającego, w celu dostawy posiłków i przechowywania wózków przeznaczonych do dystrybucji na oddziały;

d) dystrybucję posiłków – dostarczenie posiłków do łóżka pacjenta;

e) posiłkach – należy przez to rozumieć gotowy, przygotowany do spożycia zestaw potraw o określonej wielkości i kaloryczności dostarczany do pacjenta zgodnie z zamówieniem, wymaganiami poszczególnych diet i jadłospisem;

f) zastawie stołowej – należy przez to rozumieć: naczynia, talerze, miseczki, bulionówki, sztućce, kubki, etc,:

g) odbiór pokonsumpcyjny – należy przez to rozumieć w szczególności: odbiór brudnych, termosów, tac, pojemników, zastawy stołowej oraz resztek/odpadów pokonsumpcyjnych;

h) jadłospisie – należy przez to rozumieć jadłospis zawierający diety obowiązujące na określony dzień

i) jadłospis dekadowy – należy przez to rozumieć jadłospis zawierający diety obowiązujące na 10 dni kalendarzowych;

j) produktach złej jakości – należy przez to rozumieć między innymi: produkty przeterminowane lub nieświeże lub nieprawidłowo przygotowane lub produkty nie nadające się do żywienia dietetycznego chorych lub niepełnowartościowe lub nieprawidłowo przechowywane, itd.;

## 2. Przedmiot zamówienia – informacje ogólne.

2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie całodobowego (przez 7 dni w tygodniu łącznie z dniami ustawowo wolnymi od pracy i świętami) żywienia pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej MSWiA we Wrocławiu, ul. Ołbińska 32, przez okres 24 miesięcy, w oparciu o będące w dyspozycji Wykonawcy zaplecze techniczno-gospodarcze (kuchnię, magazyny, zmywalnie, sprzęt, transport, wyposażenie, zastawę stołową, wózki do dystrybucji itp.).

2.2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w okresie od 01 kwietnia 2022 r. do 31 marca 2024 r. tj. 24 miesiące od daty zawarcia umowy z wybranym Wykonawcą.

2.3 Zamawiający przewiduje (w oparciu o wykonanie roku 2021) zamówienie następującej liczby posiłków (w tym diet) ok. 40.205 śniadań, ok. 40.205 obiadów i ok. 40.205 kolacji w okresie 24 miesięcy.

2.4. Liczba posiłków wymieniona w pkt. 2.3 jest szacunkowym zapotrzebowaniem i może ulec zmianie w zależności od zawartych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia i rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

2.5. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy na świadczenie usług żywienia z wybranym oferentem na okres 24 miesięcy, na kwotę obliczoną wg wzoru:

Kwota umowy = (cena wyżywienia 1 osobodnia **\*** 40.205 osobodni)

2.6. Świadczenie usługi obejmuje w szczególności:

a) planowanie jadłospisów w oparciu o zalecane normy żywienia dla chorych dorosłych w zakresie kaloryczności, wartości odżywczych i zaleceń dietetycznych;

b) przygotowywanie posiłków z podziałem na diety, według zamówień i korekt zgłaszanych przez dietetyka lub wyznaczonego pracownika oraz zmian żywionych chorych w dni ustawowo wolne, zgłaszanych przez poszczególne oddziały Zamawiającego ;

c) dostawę posiłków do wyznaczonego przez Zamawiającego punktu odbioru, w taki sposób, aby posiłki były zabezpieczone przed rozlaniem, utratą wymaganej temperatury i zanieczyszczeniem;

d) dystrybucję posiłków na poszczególne oddziały i do łóżka chorego

e) odbiór pokonsumpcyjny.

***2.6 Obszarem realizacji usługi objęte będą oddziały Szpitala MSWiA wskazane poniżej:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa oddziału** | **Liczba łóżek** |
| 1 | Oddział internistyczny | 30 |
| 2 | Oddział endokrynologiczny | 10 |
| 3 | Oddział chirurgiczny | 19 |
| 4 | Oddział ortopedyczny | 20 |
| 5 | Oddział ginekologiczny | 15 |
| 6 | Oddział anestezjologiczny | 3 |

2.7 Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z procedurami systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) – System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

2.8 Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania do posiadania aktualnego, opłaconego ubezpieczenia OC z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej związanej z przedmiotem umowy, w tym również z tytułu produktu obejmującego zatrucie pokarmowe, na kwotę co najmniej 1.000.000,00 zł.

2.9 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wysokiej jakości posiłków oraz do zapewnienia bezpieczeństwa produkcji posiłków na każdym z etapów ich przygotowania i dystrybucji do pacjentów, poprzez przestrzeganie wszystkich obwiązujących przepisów, a w szczególności:

a) Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U 2020 r., poz. 2021) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzanych w okresie trwania umowy;

b) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. ze zmianami;

c) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007roku w sprawie pobierania   
i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545);

d) Rozporządzenia Komisji Europejskiej 450/2009 z 29 maja 2009 w sprawie aktywnych   
i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.Urz. UE.L 2009 nr135);

e) systemu HACCP;

## 3.0. Rodzaje diet, skład i jakość posiłków.

3.1.Przy opracowywaniu jadłospisów dla diet podanych w zał. 1, Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania aktualnych wytycznych i zaleceń dotyczących zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze zawartych w normach żywienia dotyczących diet leczniczych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, jak i również do stosowania się do najnowszych zaleceń dotyczących diet leczniczych jak i zaleceń Zamawiającego wynikających ze wskazań lekarskich.

3.2. Produkowane przez Wykonawcę posiłki przygotowywane będą z zakupionych przez niego naturalnych, świeżych i pełnowartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się używanie do produkcji wszelkich produktów suszonych, z wyjątkiem przypraw, które nie mogą zawierać glutaminianu sodu.

3.3 Wszystkie posiłki powinny spełniać wymagania przypisane odpowiednio dla danej diety tj. zawierać określoną dzienną kaloryczność oraz wartość odżywczą na 1 osobę, z uwzględnieniem następującego procentowego rozkładu kaloryczności:

**3 posiłki:**

Śniadanie 30%

Obiad 50%

Kolacja 20%

**5 posiłków:**

Śniadanie 25%

II Śniadanie 10%

Obiad 35%

Podwieczorek10%

Kolacja 20%

W rozdziale procentowym kaloryczności dopuszcza się odstępstwa od normy +/-10%. Dopuszcza się również odstępstwa od ogólnej kaloryczności.

3.4. Racje pokarmowe powinny odpowiadać następującym kryteriom:

a) wyrażone w gramach w przeliczeniu na jedną osobę na dzień, winny pokrywać zalecane normy na energię i składniki odżywcze dla poszczególnych diet;

b) posiadać prozdrowotny charakter i sprzyjać racjonalizacji żywienia chorych.

3.5 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczenia posiłków zgodnie z przyjętą przez Zamawiającego i funkcjonującą w Szpitalu nomenklaturą diet oraz zgodnie z charakterystyką diet zawartą w Załączniku Nr 1 do niniejszego OPZ.

3.6 Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet aniżeli zawarte w obowiązującej nomenklaturze w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich.

3.7 W celu należytej realizacji usługi, Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:

a) sporządzania i dostawy posiłków z produktów spożywczych zakupionych we własnym zakresie;

b) zakupu produktów spożywczych wysokiej jakości;

c) przygotowywania zróżnicowanego menu (zmienność i różnorodność produktów wchodzących w skład podawanych posiłków);

d) przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wymaganiami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3.8 Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w tym samym dniu, co ich dostarczenie. Wykluczone jest przechowywanie posiłków do dnia następnego lub wydawanie posiłków z dnia poprzedniego.

3.9 Zamawiający ustala wymaganą minimalną gramaturę poszczególnych produktów i potraw wydawanych pacjentowi zgodnie z Załącznikiem Nr 2 do niniejszego OPZ.

3.10 Wykonawca w celu należytej realizacji usługi zobowiązany jest do dostarczenia całodobowego wyżywienia, na które składają się 3 posiłki główne: śniadanie, obiad, kolacja oraz dla niektórych diet posiłki dodatkowe: drugie śniadanie i podwieczorek.

3.11 W szczególności Wykonawca zobowiązany jest do planowania co najmniej tygodniowych jadłospisów z uwzględnieniem posiłków:

1) śniadania: zupa mleczna (płatki owsiane, kukurydziane, manna, ryż, drobny makaron ) 3x w tygodniu, 4 x kefir lub jogurt lub serki homogenizowane- tylko w jednostkowych opakowaniach, pieczywo, masło, dodatek do pieczywa w co najmniej dwóch asortymentach w tym jednym dużym , dodatek warzywny, herbata, herbata owocowa, kawa, kakao;

2) obiady dwudaniowe zawierające: zupę (z makaronem, ryżem, ziemniakami lub kaszą) , drugie danie (w jadłospisie dekadowym, musi zawierać co najmniej 3x mięso w kawałku, 2x mięso rozdrobnione ( gulasz, potrawka itp. ), 2 x mięso mielone w formie kotletów, steków lub pulpetów, 1 x w formie zmielonej jako dodatek do sosu, np. – sos boloński itp., 1x danie jarskie, 1x ryba), składnik warzywny: surówka lub jarzyna (gotowana lub surowa, a dla diety cukrzycowej surówka i jarzyna gotowana), kompot; przy czym Zamawiający wymaga, aby:

a) mięso w kawałku miało gramaturę min. 100g np. kurczak (filet), indyk (filet), wieprzowina (schab, szynka, polędwiczka), a w przypadku mięsa z kością np. udka min. 150g;

b) w przypadku kotletów mielonych, pulpetów, steków z mięsa mielonego zawartość mięsa w masie zmielonej nie może być mniejsza niż 80g;

c) potrawy z mięsa rozdrobnionego miały gramaturę min. 180 – 200g w przypadku mięsa rozdrobnionego w sosie np. gulaszu, potrawki z kurczaka, sosu bolońskiego (zawartość mięsa w potrawie nie może być mniejsza niż 80g;

d) dania jarskie miały gramaturę min. 350g np. pierogi, naleśniki, makaron z jabłkami i serem itp.;

e) ryba w kawałku (wyłącznie filet lub tusza, bez głowy i ogona) miała gramaturę min. 100g;

f) dodatek węglowodanowy miał min. 200g (ziemniaki, ryż, makaron, kasza);

g) warzyw było min. 150g;

h) kompot był sporządzony z owoców świeżych lub mrożonych poj. min. 250ml;

3) kolacje: pieczywo, masło, dodatek do pieczywa co najmniej w dwóch asortymentach w tym jednym dużym, dodatek warzywny, kawa, herbata, herbata owocowa;

4) do wybranych diet (cukrzycowa, płynna , indywidualna) dodatkowo II śniadanie i podwieczorek (np. owoce, jogurty, koktajle owocowe, owocowo-warzywne, budyń, kisiel, galaretka, sałatka owocowa, lub pieczywo, masło i dodatek do pieczywa.

3.12 Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zamawiania diet szczególnych, np.:

a) kleik 250ml + herbata 250 ml;;

b) kleik 300ml + suchary;

3.13 Koszt jednej porcji opisanej w pkt. 3.12 będzie stanowił 10% wartości brutto stawki osobodnia wyżywienia.

3.14 Pozostałe wymagania dotyczące posiłków:

a) różnorodność pieczywa (żytnie, pszenno-żytnie, razowe, graham, bułki pszenne, bułki wieloziarniste, bułka paryska, pieczywo bezglutenowe dla diet z wykluczeniem glutenu);

b) w każdym posiłku głównym (śniadanie, obiad, kolacja) powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i jego przetwory;

c) w każdym zestawie obiadowym muszą znajdować się warzywa gotowane lub surówka; w przypadku potraw półmięsnych z dodatkiem warzyw (np. gulasz mięsno-jarzynowy, risotto) należy zaplanować surówkę w ilości nie mniej niż 100g;

d) główne danie obiadowe bezmięsne nie będzie serwowane pacjentom częściej niż 1 raz w tygodniu, ale i wówczas będzie zawierało odpowiednią ilość białka zwierzęcego

e) co najmniej raz na 7 dni kolacja lub śniadanie musi mieć postać dania gorącego ;

f) za dodatek warzywny nie uznaje się dodatków dekoracyjnych w postaci liścia sałaty, zielonej pietruszki koperku, szczypiorku czy musztardy, ketchupu, chrzanu itp.

g) w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy w jadłospisach należy uwzględnić potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej z uwzględnieniem ciast i owoców:

h) niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków dla pacjentów z użyciem żywności genetycznie modyfikowanej, wysoko przetworzonej (konserwy mięsne) lub komponentów proszkowych (np. koncentraty zup, sosów, dań obiadowych, ziemniaków, mleka w proszku), suszu warzywnego, owocowego, soi;

i) miód należy serwować pacjentom tylko naturalny, w opakowaniach jednostkowych;

j) pacjentom należy serwować dżemy, powidła, musy niskosłodzone;

k) pacjentom należy serwować masło o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82%

l) w jadłospisie tygodniowym nie mogą się powtórzyć zupy obiadowe oraz drugie dania i obiadowe dodatki warzywne dla poszczególnych diet;

m) wszystkie kiełbasy, parówki i wędliny muszą być wysokiej jakości, bez dodatku MOM (mięsa oddzielone mechanicznie), zawartość mięsa w tych produktach nie może być niższa niż 70%; Zamawiający nie dopuszcza podawania mielonki, mortadeli, metki;

n) jogurt, serki homogenizowane, serki fromage, serki topiony będą serwowane w opakowaniach jednostkowych,

o) Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków z ziemniaków oraz innych warzyw obranych, które są konserwowane chemicznie pirosiarczanem sodu (E 223) lub innymi środkami;

p) dla diet lekkostrawnych potrawy z drobiu podane będą zawsze po usunięciu skóry; we wszystkich dietach lekkostrawnych nie podaje się skrzydełek;

q) w dietach wymagających wykluczenia laktozy podawane będą produkty mleczne bez laktozy;

r) wędliny, sery żółte, będą pokrojone w plastry i wyporcjowane;

s) owoce i warzywa tj. pomidor, ogórek, sałata i inne powinny być umyte;

3.15 Potrawy będą przygotowywane metodą tradycyjną. Preferowane są techniki kulinarne minimalizujące podaż tłuszczu smażalniczego (gotowanie w wodzie, na parze, duszenie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym).

3.16 Owoce typu jabłka, mandarynki, banany, brzoskwinie powinny być podawane w całości. Forma podania owoców powinna być dostosowana do diet i możliwości pacjentów np. jabłka gotowane/pieczone dla diet łatwo strawnych, itp. Dopuszcza się podawanie owoców krojonych w postaci sałatki owocowej lub owoców w kawałku (np. arbuz).

3.17 Wyklucza się stosowanie w dietach:

a) mięsa tłustego, z kośćmi, ścięgnami, widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowego, peklowanego, oddzielonego mechanicznie lub z zawartością mięsa oddzielonego mechanicznie;

b) wędlin i przetworów mięsnych o zawartości mięsa poniżej 70%, wędlin i przetworów mięsnych zawierające mięso oddzielone mechanicznie;

c) ryby pangi, mięsa odpadkowego z ryb;

d) produktów seropodobnych;

e) past z kiełbasy;

f) kompotu z suszu;

g) pikantnych przypraw, produktów zakwaszanych octem;

h) przypraw zawierających glutaminian sodu;

i) potraw zawierających sztuczne barwniki;

j) tortów, ciast i ciastek z kremem;

k) chleba dosładzanego (cukrem, glukozą, karmelem, melasą, słodem).

3.18. Napoje będą słodzone indywidualnie przez pacjentów podczas dystrybucji posiłków. Wykonawca dostarczy codziennie ze śniadaniem cukier w ilości min. 20 g na osobę (na dobę).

## 4.0. Przedmiot zamówienia – planowanie jadłospisów

4.1. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia dziennych jadłospisów obejmujących okres od 7 do 10 dni na każdą dietę z zachowaniem norm dla poszczególnych diet.

4.2. Jadłospis powinien zawierać spis pokarmów alergizujących (wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn.15.03.2013r).

4.3. Jadłospis powinien być przedstawiony przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego z 7 dniowym wyprzedzeniem. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego, Wykonawca sporządzi nowy jadłospis w oparciu o wskazania Zamawiającego.

4.4. Wykonawca przekazywał będzie codzienny jadłospis do wiadomości pacjentów i personelu Zamawiającego na każdy oddział, najpóźniej przed śniadaniem danego dnia.

4.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji jadłospisów pod względem składników pokarmowych oraz obowiązujących norm żywieniowych.

4.6. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach, niedających się przewidzieć, Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, po wcześniejszym uzgodnieniu zmiany z Zamawiającym.

4.7. Jadłospis 7-10 dniowy musi zawierać rodzaj i skład posiłku, gramaturę, kaloryczność dla każdej potrawy oddzielnie w poszczególnych dietach, obliczoną dzienną wartość odżywczą i kaloryczną (energia, białko, tłuszcze, węglowodany) ewentualnie inne składniki w zależności od diety (np. sód w diecie niskosodowej) oraz alergeny występujące w posiłku.

4.8. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania wszystkich jadłospisów przez osobę posiadającą co najmniej wykształcenie wyższe na kierunku dietetyka, oraz 2 letnie doświadczenie w żywieniu klinicznym.

Dietetyk jest zobowiązany do przygotowania receptur potraw i nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem diet.

4.9. Podstawę do sporządzania jadłospisów dla hospitalizowanych pacjentów stanowią:

a) normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wskazań żywieniowych dla poszczególnych jednostek chorobowych zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w tym odpowiadające Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności;

b) indywidualne diety wg wskazań lekarskich;

c) uzasadnione zalecenia Zamawiającego.

4.10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć w dniu rozpoczęcia usługi receptury potraw – wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia potraw.

4.13. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na każde żądanie Dietetyka Zamawiającego raport wartości odżywczych dla poszczególnych diet.

## 5. Przedmiot zamówienia – zamówienia posiłków, korekty zamówień, dostawa i dystrybucja

5.1.Wykonawca dostarczał będzie posiłki na podstawie otrzymanych raportów i korekt zapotrzebowania na posiłki z podziałem na oddziały i rodzajem diet, składanych przez dietetyka, lub wyznaczonego pracownika Zamawiającego.

5.2. Zapotrzebowanie na posiłki na dany dzień przesyłane będzie Wykonawcy przez Zamawiającego do godz. 13.30 dnia poprzedniego.

5.3. Modyfikacja dziennego zapotrzebowania na posiłki zgłaszana będzie przez Zamawiającego do Wykonawcy:

– na śniadania do godz. 7:00

– na obiady do godz. 10:00

– na kolacje do godz. 13:00

5.4. Zamawiający przekazywał będzie Wykonawcy dzienne zapotrzebowanie na posiłki lub jego modyfikację za pomocą e-mail i/lub telefonicznie.

5.5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami ilościowego wykazu przekazywanych posiłków z podziałem na diety.

5.6. Pod pojęciem całodziennego posiłku należy rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający określone szczegółowe wymagania Zamawiającego.

5.7. W dniu rozpoczęcia świadczenia usługi Wykonawca przedstawi Zamawiającemu wykaz osób realizujących usługę oraz sprawujących nadzór nad usługą z podaniem ich stanowisk.

5.8. Dostawa oraz dystrybucja posiłków musi być realizowana przez Wykonawcę z uwzględnieniem następujących godzin:

– śniadanie : dostawa – 7:30 – 8:00, dystrybucja – 8:15 – 8:45

– śniadanie II: dostawa – 10:00 – 10:15, dystrybucja – 10:30 – 10:45

– obiad: dostawa – 12:15 – 12:45, dystrybucja – 13:00 – 13:45

– podwieczorek: dostawa – 14:30 -15:00, dystrybucja – 15:15 – 15:45

– kolacja: dostawa – 16:30 – 17:00, dystrybucja – 17:15 – 17:45

Zamawiający dopuszcza dostarczania II śniadania razem ze śniadaniem, a podwieczorku razem z obiadem, natomiast posiłku nocnego (dla diety cukrzycowej – jeśli jest wymagany), razem z kolacją.

5.9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wyprodukowanych posiłków bezpośrednio z kuchni przekazując je do wyznaczonego przez Zamawiającego punktu odbioru posiłków a następnie dystrybucję na poszczególne oddziały .

5.10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić do realizacji usługi wszelkie talerze, sztućce, kubki w tym również jednorazowego użytku (dla pacjentów znajdujących się w izolacji kontaktowej/ochronnej).

5.11. Dostarczone i dystrybuowane do pacjenta posiłki na gorąco muszą mieć, co najmniej następująca temperaturę: zupa – 75oC, II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 63oC, kawa, herbata, kakao – 80oC, natomiast zimne danie <14ºC .

5.12. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia we własnym zakresie i na swój koszt pojemników do składowania odpadów pokonsumpcyjnych.

5.13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za właściwe postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi oraz ich utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami, na własny koszt.

5.14 Do wykonawcy będzie należało prowadzenie dziennej ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały. W zestawieniu tym oznaczona będzie ilość posiłków wydanych do śniadania, do obiadu oraz do kolacji. Dzienne zestawienie ilościowe posiłków stanowić będą podstawę do rozliczana ilości wydanych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania tej dokumentacji do końca trwania umowy i udostępni ją Zamawiającemu na każde żądanie.

5.15 Liczba zamawianych posiłków będzie uzależniona od liczby i potrzeb żywieniowych pacjentów. Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet, z uwagi np. na niezaplanowane przyjęcie lub wypis pacjenta.

5.16. Wykonawca zobowiązany jest parkować swój środek transportu tylko w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego.

5.17 Wykonawca zobowiązany jest do transportu żywności zgodnym unormowaniami systemu HACCP.

5.18 Wymagania Zamawiającego odnośnie środka transportu do przewożenia posiłków:

a) transport posiłków (śniadań i kolacji) w autach z zabudową chłodniczą w przypadku gdy temperatura przekracza 10ᵒC;

b) na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca musi okazać potwierdzoną kopię decyzji inspektora sanitarnego dopuszczającego środek transportu do przewożenia żywności;

c) Wykonawca będzie dostarczał posiłki wyłącznie środkami transportu zgłoszonymi Zamawiającemu – lista środków transportu (nr rejestracyjny, marka pojazdu) stanowić będzie załącznik do umowy, każda zmiana środka transportu musi zostać zgłoszona Zamawiającemu z odpowiednim wyprzedzeniem;

5.19 Środki transportu muszą posiadać książkę kontroli sanitarnej oraz książkę mycia i dezynfekcji z aktualnymi wpisami w obu książkach, do wglądu przez Zamawiającego.

5.20 Wymagania Zamawiającego odnośnie kierowcy/osoby dostarczającej posiłki na oddziały:

a) czysty fartuch ochronny;

b) aktualna książeczka zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

5.21 Do dystrybucji posiłków na oddziałach do łóżka pacjenta Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wózki do dystrybucji (kelnerskie/bemarowe elektryczne) i inne odpowiednie urządzenia właściwe dla danego systemu dystrybucji zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków tj. pojemniki termoizolacyjne, pojemniki typu GN z uszczelkami, termosy na napoje, elektryczne podgrzewacze talerzy.

5.22 Osoby wyznaczone przez Wykonawcę do dystrybucji posiłków mają obowiązek :

a) przed przystąpieniem do dystrybucji dokonać poprawnego mycia i dezynfekcji rąk

b) posiadać aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, szczepienia i badania okresowe,

c) posiadać/ nosić identyfikator określający nazwę Wykonawcy (przynajmniej nazwa Firmy lub logo, imię, stanowisko),

d) być ubrane w czystą odzież ochronną, zmienne obuwie, rękawice ochronne, co ma obowiązek zapewnić Wykonawca

Osobom realizującym usługę Wykonawca zapewnia szkolenie w zakresie stosowania zasad sanitarno–epidemiologicznych

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w tym zakresie.

W przypadku braku respektowania tych zasad, Zamawiający zastrzega sobie prawo nałożenia kar a nawet odstąpienia od umowy.

5.23 Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej liczby naczyń, sztućców, narzędzi i wszelkiego innego sprzętu niezbędnego do prawidłowej realizacji usługi od dnia rozpoczęcia realizacji umowy i przez cały okres jej trwania. Wszystkie naczynia, pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty lub deklaracje zgodności.

5.24 Dystrybucja napojów (kawa, herbata, kompot) powinna odbywać się przy pomocy termosów z kranikiem.

5.25 Wykonawca zobowiązany jest do odrębnego pakowania i transportu posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz odpowiedniego oznakowania pojemników z posiłkami. Pojemniki jednostkowe muszą zawierać następujące informacje: nazwa potrawy, ilość porcji, rodzaj diety.

5.26 Diety specjalne Wykonawca będzie dostarczał w oddzielnych pojemnikach.

5.27 Wykonawca zapewni pojemniki dla chorych (kubek z dzióbkiem i pokrywką), w ilości min. 20 sztuk łącznie do każdego posiłku, na cały czas trwania umowy.

5.28 Wykonawca zobowiązany jest do dostawy naczyń oraz sztućców także dla II śniadań oraz podwieczorków, jeśli wynika to ze specyfiki diety.

5.29 Wykonawca zobowiązany jest do odebrania, pojemników, brudnych naczyń, sztućców, porcjometrów itp. w celu poddania ich procesowi mycia i wyparzania oraz pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi po każdym posiłku, w tym po kolacji, by odpadki nie pozostawały na noc.

5.30 Wszelkie koszty związane z eksploatacją, zużyciem, konserwacją i wymianą sprzętu niezbędnego do realizacji umowy ponosi wyłącznie Wykonawca.

5.31 Wszelkie koszty związane z procesem mycia i wyparzania brudnych naczyń i sztućców oraz z postępowaniem z odpadami pokonsumpcyjnymi leżą po stronie Wykonawcy.

5.32 Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego dostarczy posiłki w opakowaniach jednorazowych zgrzewczych.

5.33 W razie nadzwyczajnej sytuacji, skutkującej czasowym brakiem możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku realizacji usług, Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany jest zapewnić zastępcze wyżywienie pacjentów, zgodnie z warunkami umowy, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego, po wcześniejszym pisemnym zgłoszeniu i uzgodnieniu z Zamawiającym.

## 6. Reklamacje

6.1Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach niezgodności w realizacji usługi, a w szczególności:

a) różnicy w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do oddziałów Szpitala w stosunku do złożonych zamówień;

b) dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części);

c) dostawy posiłków niezgodnie z jadłospisem;

d) nieterminowej dostawy posiłków;

e) dostaw naczyń i/lub sztućców o zaniżonej ilości w stosunku do zamówienia;

f) transportu posiłków w warunkach nieprawidłowych (np. niezamknięte pojemniki, przykrywki bez uszczelek lub z uszkodzonymi uszczelkami, tam gdzie posiłek wymaga wysokiej temperatury, przewóz w foli zamiast w opakowaniu, przewożenie różnych składowych posiłku w jednym opakowaniu np. ser i masło, itp.);

g) zaniżenie wartości wsadu do kotła dla osobodnia lub posiłku;

h) nieprawidłowego opisu dostawy;

i) nieuwzględnienia korekt;

j) dostawy posiłków w brudnych opakowaniach lub dostawy brudnych, uszkodzonych naczyń i zastawy stołowej;

k) posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku;

l) nieprawidłowej temperatury posiłków lub ich składników;

m) dostawy posiłków lub produktów o złej jakości lub przeterminowanych;

n) innych okoliczności opisanych w umowie i/lub załącznikach do umowy.

6.2. W przypadku stwierdzenia przez upoważnionego pracownika Zamawiającego złej jakości bądź zaniżonej ilości posiłków dostarczonych do Szpitala, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego (nie później jednak niż do 45 minut) wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich posiłkami pełnowartościowymi oraz zgodnymi z umową i zamówieniem. W przypadku, gdy Wykonawca nie wymieni reklamowanego posiłku bądź opóźni się z ich wymianą, nie otrzyma wynagrodzenia za reklamowany posiłek, co nie uchybia obowiązkowi zapłaty kar umownych.

6.3. Zwrot reklamowanych posiłków odbywa się na podstawie „protokołu reklamacji posiłków”, który stanowi Załącznik Nr 3 do niniejszego OPZ**.**

Odbiór protokołu zwrotów potwierdza każdorazowo pracownik Wykonawcy.

6.4 „Protokół reklamacji posiłków” będzie sporządzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego, w obecności pracownika Wykonawcy.

6.5 Zaniżenie gramatury o więcej niż 10% wartości należnej składników posiłku (np. mięsa, wędliny, itp. spowoduje reklamację całego posiłku.

6.6. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do stosowania kar umownych opisanych w umowie.

## 7. Zobowiązania Wykonawcy w zakresie zagadnień epidemiologicznych

7.1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za produkcję i transport posiłków, w tym w szczególności w zakresie przestrzegania norm sanitarno-epidemiologicznych oraz zgodności z normami żywieniowymi.

7.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

a) pobierania prób czystości mikrobiologicznej sprzętu kuchennego w ramach prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego, dostępu do kopii protokołów pokontrolnych z zakresu stanu sanitarno – epidemiologicznego,

b) przeprowadzenia kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń przeznaczonych do realizacji usługi,

c) dostępu do wyników monitorowania skuteczności procesu dezynfekcji termicznej zastawy stołowej.

7.3. Produkcja i transport posiłków powinny gwarantować bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne i być prowadzone z zachowaniem zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej (GMP/GHP) oraz stosować wdrożone zasady systemu bezpieczeństwa żywnościowego HACCP.

7.4 Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez 72 godziny. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 09.05.2007 r. Nr 80 poz. 545).

7.5 Wykonawca będzie utrzymywał higienę i czystość zaplecza technicznego oraz mył i dezynfekował naczynia i sprzęt przy użyciu wyłącznie preparatów czyszczących, myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Zakład Badania Żywności i Przedmiotów Użytku PZH lub równoważny (dopuszczone do stosowania w kuchniach oraz na powierzchniach mających kontakt z żywnością lub posiadające informacje w ulotce informacyjnej o dopuszczeniu do stosowania w obiektach/zakładach produkujących żywność i w pomieszczeniach służących do przechowywania żywności).

7.6. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu kopię wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań wykonanych przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną po każdej przeprowadzonej kontroli.

## 8. Zakres odpowiedzialności Wykonawcy

8.1. Wykonawca będzie realizował umowę zgodnie z wymogami BHP, P.POŻ, PIS, PIH, PIP oraz innymi obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

8.2. Wykonawca ma obowiązek systematycznego monitorowania jakości usług w tym monitorowania krytycznych punktów kontroli i prowadzenia stosownej dokumentacji zgodnie z Planem HACCP.

8.3. Spotkania dietetyka Wykonawcy z dietetykiem Zamawiającego będą odbywały się w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca wskaże także w umowie osobę odpowiedzialną za realizację postanowień umowy ze strony Wykonawcy, w tym za przyjmowanie zamówień na posiłki dla pacjentów. Wykonawca zapewni Zamawiającemu kontakt telefoniczny/e-mailowy z ww. pracownikami Wykonawcy przez siedem dni w tygodniu.

8.4. Wykonawca na etapie składania oferty przedstawi alternatywny sposób realizacji usługi w przypadku wystąpienia zdarzenia drogowego lub innego zdarzenia niepożądanego mogącego spowodować zakłócenia w dostawie posiłków.

8.5. Zamawiający ma prawo do wglądu do protokołów badań sanitarno-epidemiologicznych i mikrobiologicznych Wykonawcy, do kontroli surowców oraz temperatury i zgodności z wymogami gotowych potraw na każdym etapie produkcji i transportu. Do kontroli upoważniona jest osoba wskazana przez Zamawiającego.

8.6. Wykonawca udostępni na czas realizacji umowy co najmniej 2 skalibrowane termometry do mierzenia temperatury, oraz wagę (również skalibrowaną) do sprawdzania gramatury dań. Ewentualne koszty naprawy udostępnionych sprzętów ponosi Wykonawca. Na czas ewentualnej naprawy Wykonawca udostępni sprzęt zastępczy o parametrach nie gorszych niż sprzęt udostępniony.

8.7. W związku z realizacją przedmiotu zamówienia Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w tym w szczególności za szkody powstałe w wyniku:

a) zatruć indywidualnych i zbiorowych;

b) użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw;

c) nieprawidłowego przygotowania potraw;

d) dostarczenia posiłku nie nadającego się do spożycia (nieodpowiednia konsystencja lub proces technologiczny, zła jakość towaru: pleśń, produkty przeterminowane itp.);

e) innych zdarzeń wynikłych w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

8.8. Ponadto Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

a) jakość świadczonej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi   
w tym zakresie przepisami prawa;

b) przygotowanie i dostawę posiłków na podstawie zapotrzebowań Zamawiającego zgodnie   
z podaną ilością i asortymentem uwzględniając rotacje pacjentów oraz zmiany diet;

c) jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia (odpowiednia gramatura posiłków, wartość energetyczna i odżywcza, właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczna serwowanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych);

d) higienę produkcji posiłków, odpowiednią jakość zmywania i wyparzania naczyń i sprzętu;

e) właściwe przechowywanie środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem segregacji, utrzymania właściwej temperatury i innych warunków przechowywania;

## 9 . Kontrola świadczonej usługi

9.1 W ciągu 10 dni od zawarcia niniejszej umowy Zamawiający powoła komisję do oceny jakości wykonywanej usługi, a także do kontroli wykonania postanowień niniejszej umowy i zwoła pierwsze zebranie.

9.2 W skład komisji będą wchodziły dwie osoby ze strony Zamawiającego i jedna osoba wskazana przez Wykonawcę.

9.3 Komisja na pierwszym zebraniu spotka się z pielęgniarkami oddziałowymi, na którym przedstawiciel Wykonawcy omówi szczegółowe zasady wykonania umowy.

9.4 Komisja spotykać się będzie nie rzadziej niż raz na kwartał w celu dokonania oceny jakości świadczonej usługi, kontroli środków stosowanych przez Wykonawcę, prawidłowości stosowanej technologii, utrzymania higieny oraz kontroli należytego wykonania postanowień niniejszej umowy. W przypadku zastrzeżeń do jakości wykonywanej usługi Zamawiający może zwołać Komisję częściej.

9.5 Uwagi związane z wykonywaniem usługi będą wpisywane do książki kontroli usług żywieniowych znajdującej się u dietetyka szpitalnego i omawiane na spotkaniach komisji.

9.6 Zamawiający ma prawo do kontroli jakości świadczonych usług, a w szczególności do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę:

a) przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad GMP/GHP przy przygotowywaniu posiłków; transporcie, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów;

b) składu potraw;

c) normatywnych wartości energetycznych i odżywczych posiłków;

d) gramatury i estetyki dostarczonych posiłków;

e) prawidłowych zasad układania jadłospisów oraz realizacji wymagań odnośnie planowania jadłospisów;

f) zgodności gramatury potraw/posiłków dostarczonych i podanych pacjentom z gramaturą deklarowaną w jadłospisach zatwierdzonych przez Zamawiającego;

g) braku obecności bakterii, pleśni i drożdży;

h) jakości sensorycznej posiłków;

i) harmonogramu i sposobu dostarczania posiłków, w tym temperatury posiłków przed podaniem pacjentom;

j) warunków transportu;

k) realizacji zasad systemu HACCP;

9.7 Uprawnienia kontrolne obejmują:

a) prawo Zamawiającego do żądania informacji o sposobie wykonywania usługi żywienia, w tym prawo wglądu do dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków;

b) po wcześniejszym uzgodnieniu i w obecności przedstawiciela Wykonawcy prawo wstępu Zamawiającego do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usługi żywienia;

9.8. Zamawiający ma prawo do kontroli Wykonawcy w zakresie prawidłowości pobierania i przechowywanych próbek żywnościowych. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywnościowych, z co najmniej 3 ostatnich dni celem zbadania na koszt Wykonawcy w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub laboratorium akredytowanym.

9.9. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu, sprawdzania zapisów z mycia i dezynfekcji oraz kontroli higienicznej kierowcy dostarczającego posiłki do Szpitala.

9.10. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania wymazu z powierzchni naczyń, pojemników GN, termosów etc., w których dostarczana będą posiłki oraz przekazania ich do badania w laboratorium na koszt Wykonawcy. Wyniki powyższych badań zostaną udostępnione Wykonawcy. W przypadku uzyskania dodatnich wyników posiewów Wykonawca natychmiast wprowadzi działania korygujące w obszarach nieprawidłowości, po czym ponownie zostanie wykonane badanie mikrobiologiczne na koszt Wykonawcy. Trzykrotny wynik pozytywny uprawnia zamawiającego do zerwania umowy w trybie natychmiastowym

9.11. Minimum raz w roku Zamawiający przeprowadzi wśród pacjentów ankietę satysfakcji dotyczącą żywienia.

9.12. Zamawiający wyznaczy osobę do nadzoru i kontroli poprawności i odpowiedniej jakości planowanych i przygotowywanych posiłków, jak i prawidłowości realizacji całości postanowień umowy.

9.13. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewni z nią stały kontakt telefoniczny. Zamawiający musi być pisemnie poinformowany przez Wykonawcę o zmianie osoby wyznaczonej do kontaktu w trakcie trwania umowy.

9.14 W przypadku, gdy na podstawie Karty reklamacji/zwrotu posiłków w ciągu 1 miesiąca posiłek zostanie trzykrotnie zwrócony, Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość naliczenia kary umownej w wysokości 5% wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc, w którym nastąpiły zwroty posiłków.

9.15 W przypadku rażącego, powtarzającego się w okresie 3 miesięcy nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z tytułu niniejszej umowy, np.: nieodpowiedniej temperatury posiłku, niezgodności posiłku z zamówioną dietą, nieodpowiedniej gramatury, dostarczenia posiłków niepełnowartościowych pod względem odżywczym, nie spełniających wytycznych Instytutu Żywienia i Żywności, nie uwzględniających diet stosowanych przez Zleceniodawcę bądź posiłków w ilości mniejszej niż zamówiona, Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 100,00 zł każde uchybienie.

9.16 Pomiar temperatury w przypadku kontroli będzie się odbywał w punkcie odbioru posiłków w obecności pracownika Wykonawcy. Pomiaru temperatury Zamawiający może dokonać losowo w wybranych dniach.

9.17 Podstawą naliczenia kary, o której mowa w ust.19.14. i 9.15. będzie notatka służbowa jednego z członków komisji sporządzona na podstawie badania posiłku (ważenie, mierzenie temperatury) w obecności pracownika Wykonawcy.

9.18 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 5 % wartości brutto faktury wystawionej za miesiąc wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT, w przypadku opóźnienia z dostawą posiłków powyżej 60 minut od godziny wyznaczonej w umowie, lub dostawy z wyprzedzeniem 30 min. W przypadku wystąpienia siły wyższej, uniemożliwiającej terminowe wykonanie zamówienia (np. awaria prądu, wody), Zamawiający nie będzie naliczał kar umownych, o ile Wykonawca uprzedzi go o tym fakcie.

9.19 Zamawiający ma prawo, w sytuacjach zagrożenia prawidłowej realizacji umowy, mogących odbić się negatywnie na zdrowiu pacjentów, w szczególności zagrożenia gwarancji trzech posiłków dziennie dla pacjentów lub posiłku w określonej diecie, do wykonania zastępczego, tj. zamówienia posiłku u osoby trzeciej na koszt Wykonawcy.

9.20 W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT niezrealizowanej części umowy.

9.21 Zamawiającemu przysługuje prawo potrącania naliczonych kar umownych z należnościami wynikającymi z faktur za dany miesiąc wystawionych przez Wykonawcę.

9.21 Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia wszelkich szkód (w szczególności zniszczenia majątku) wyrządzonych Zamawiającemu. W przypadku nie naprawienia szkody w terminie 7 dni roboczych od dnia wezwania Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje prawo wykonania zastępczego i obciążenia Wykonawcy wynikłymi z tego powodu kosztami.

9.22 W przypadku zakwestionowania przez zewnętrzne służby sanitarne jakości dostarczanych posiłków oraz nałożenia na Zamawiającego z tego tytułu kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z kwoty miesięcznego wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego usunięcia uchybień stanowiących podstawę nałożenia kary.

9.23 Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

## 10. Rozliczanie kosztów żywienia

10.1 Zamawiający zastrzega sobie zmianę ilości posiłków w zależności od ilości pacjentów i zapłaci wyłącznie za faktyczną ilość zamówionych i dostarczonych posiłków.

10.2 W rozliczeniach za dostarczone posiłki Wykonawca zobowiązuje się przyjąć wartość brutto stawki osobodnia za żywienie w następujących proporcjach:

a) śniadanie (z II śniadaniem dla wybranych diet) – 25% wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,

b) obiad (z podwieczorkiem dla wybranych diet) – 55% wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,

c) kolacja (z posiłkiem nocnym dla niektórych diet cukrzycowych) – 20% wartości brutto stawki wyżywienia za osobodzień,.

10.3 W przypadkach zamówień diet szczególnych, w tym diety kleikowej, koszt posiłku będzie stanowił 10% wartości brutto stawki osobodnia.

10.4 Dla pacjentów przyjętych w porze obiadu Zamawiający wymaga dostarczenia zapasu zupy obiadowej w ilości ok 3 litrów, bez kosztów ponoszonych przez Zamawiającego.

10.5 Zamawiający wymaga, aby koszt wsadu do kotła stanowił minimum 50% ceny brutto. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, w terminie 24 godzin od zgłoszenia żądania, jest zobowiązany udokumentować poniesione koszty wsadu za wskazany przez Zamawiającego okres.

10.6 Zapłata za posiłki następować będzie z dołu w terminie do 60 dni od daty dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury uprzednio uzgodnionej z dietetykiem lub pracownikiem wyznaczonym przez Zamawiającego.

## Załączniki:

1. Nomenklatura i charakterystyka diet

2. Gramatura poszczególnych produktów i potraw

3. Protokół Karta reklamacji/zwrotu posiłków

Załącznik nr 1  
do OPZ

**NOMENKLATURA I CHARAKTERYSTYKA DIET**

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA DIETY**  **WARTOŚĆ ODŻYWCZA** | **CHARAKTERYSTYKA DIETY** |
| **PODSTAWOWA**  2000 - 2400kcal  10-15% energii z białka  25-30% energii z tłuszczu  45-60% energii z węglowodanów  Składa się z 3 posiłków:  Śniadanie, obiad, kolacja | Dieta zgodna z zasadami prawidłowego żywienia. Zapewnia zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należnej masy ciała i zachowania zdrowia. Nie ma ograniczeń dotyczących wykorzystywanych produktów oraz technik sporządzania posiłków, jednakże nie są wskazane potrawy ciężko strawne oraz wzdymające. Istotne jest urozmaicanie diety, które zapewnia dostarczanie niezbędnych składników odżywczych. Posiłki powinny być złożone z produktów pochodzących z różnych grup, wskazana jest duża różnorodność potraw. Niewskazane w diecie są produkty smażone z dużą ilością tłuszczu, nadmiar soli oraz słodycze. |
| **ŁATWO STRAWNA**  2200 kcal  10- 15% energii z białka  25- 30% energii z tłuszczu  45-55% energii z węglowodanów  Składa się z 3 posiłków:  Śniadanie, obiad, kolacja | Podstawą tej diety jest wykluczenie produktów i potraw ciężko strawnych: tłustych, smażonych, pieczonych w sposób tradycyjny, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych. Dieta pokrywa zapotrzebowanie energetyczne i dostarcza takiej samej ilości składników odżywczych jak dieta podstawowa. Zaleca się: dobór delikatnych owoców i warzyw, obieranie owoców i warzyw, gotowanie, przecieranie przez sito, miksowanie produktów, podawanie przecierów i soków owocowych oraz warzywnych, stosowanie oczyszczonych produktów zbożowych. Potrawy powinny być świeżo przygotowane. Zalecane jest gotowanie w wodzie, na parze, duszenie, pieczenie w folii, pergaminie, w naczyniach ceramicznych. Tłuszcze zaleca się podawać do gotowych potraw na surowo. Zupy i sosy zagęszcza się zawiesiną z mąki i mleka lub śmietanki, nie stosuje się zasmażek. |
| **ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU**  **„dieta niskotłuszczowa**”  2200 kcal  10-15% energii z białka  15- 20% energii z tłuszczu  60- 65% energii z węglowodanów  Składa się z 3 posiłków:  Śniadanie, obiad, kolacja | Dieta jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Poza zaleceniami dla diety łatwo strawnej dodatkowo zmniejsza się produkty będące źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz produkty obfitujące w cholesterol. Zawartość tłuszczu w diecie zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego powinna wynosić 30-50g/dobę. Całkowicie wyklucza się smalec, słoninę, łój, boczek, twarde margaryny, tłuste mięsa i wędliny, żółtko jaj. Wyklucza się produkty smażone, pieczone z dodatkiem tłuszczu. Dozwolone jest gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez obsmażania oraz pieczenie w folii lub pergaminie bez dodatku tłuszczu. Dozwolony tłuszcz powinno się dodawać w postaci surowej do gotowych potraw. Zupy, sosy i warzywa spożywa się bez podprawiania lub podprawia zawiesiną z mąki i mleka. |
| **DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW**  **„dieta cukrzycowa”**  2200 kcal  15-20% energii z białka  30 - 35%energii z tłuszczu  45- 50% energii z węglowodanów  Składa się z 5 posiłków:  Śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja | Charakterystyczną cechą diety jest znaczne ograniczenie z żywienia glukozy, fruktozy i sacharozy. Niewielkie posiłki spożywa się często i regularnie. Przy opracowywaniu diety wymagane jest określenie ilości wymienników węglowodanowych (WW) w każdym posiłku. Główne źródło węglowodanów powinny stanowić pełnoziarniste produkty zbożowe, zwłaszcza o niskim indeksie glikemicznym. Podstawowe ograniczenie powinno dotyczyć węglowodanów prostych (jedno- i dwucukrów), których spożywanie powinno być ograniczone do minimum. Zawartość błonnika w diecie powinna wynosić ok. 25-40g/dobę. Należy zapewnić w diecie podaż tłuszczów jedno- i wielonienasyconych. Dieta powinna być urozmaicona, bogata w warzywa. Posiłki muszą zapewniać realizację zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne. Potrawy powinny być przygotowywane poprzez gotowanie w wodzie, na parze, duszenie i pieczenie bez obsmażania. |
| **DIETA PAPAKOWATA / MIELONA**  2200 kcal  10- 15% energii z białka  25- 30% energii z tłuszczu  45-55% energii z węglowodanów  Składa się z 3 posiłków:  Śniadanie, obiad, kolacja | W diecie papkowatej wartość energetyczna oraz dobór produktów powinien być zbliżony do diety łatwo strawnej. Różnicą jest konsystencja. Potrawy muszą być podawane w formie papkowatej. W diecie bardzo istotnym składnikiem jest białko pochodzenia zwierzęcego, składniki mineralne oraz witaminy (witamina C, witaminy z grupy B). Potrawy powinny być sporządzone w taki sposób, aby nie podrażniać chemicznie, mechanicznie ani termicznie przewodu pokarmowego. Potrawy przyrządza się metodą gotowania. Zastosowanie w diecie mają zupy przecierane, zupy krem, zagęszczane żółtkiem i masłem. Warzywa i owoce powinny być podawane w postaci soków oraz gotowanej rozdrobnionej. Mięso w postaci gotowanej, mielonej z sosami. |
| **DIETA PŁYNNA/ DIETA PŁYNNA BEZMLECZNA**  2000 kcal  15- 18% energii z białka  30- 32% energii z tłuszczu  50-55 % energii z węglowodanów  Składa się z 3 posiłków:  Śniadanie, obiad, kolacja | Do przygotowania diety płynnej stosuje się produkty takie jak: kasza w formie kleików, mąka, biszkopty, suchary, bułka pszenna, mleko, jaja gotowane, chude mięso, wędliny i ryby, oleje, oliwa, ziemniaki, warzywa i owoce gotowane, przetarte lub zmiksowane, soki owocowo-warzywne, kompoty, płynne kisiele oraz łagodne przyprawy. Wszystkie posiłki przygotowane z w/w produktów muszą być zmiksowane i rozcieńczone w celu uzyskania konsystencji płynnej.  Z diety płynnej bezmlecznej należy wykluczyć mleko i jego przetwory. |
| **DIETA ŁATWO STRAWNA BOGATOBIAŁKOWA**  2300 kcal  20% energii z białka  25- 30% energii z tłuszczu  50- 55% energii z węglowodanów  Składa się z 5 posiłków:  Śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja | Dieta jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Modyfikacja polega na zwiększeniu ilości białka do 2,0g/kg masy ciała, tj. 100-120g/dobę. Białko powinno pokrywać zapotrzebowanie energetyczne w ok. 20%. Przyjmuje się, że 2/3 podawanego białka powinno pochodzić z produktów zwierzęcych: mięsa, chudych wędlin, mleka, serów, jaj. Posiłki powinny być przygotowywane poprzez gotowanie w wodzie, na parze, duszenie i pieczenie bez obsmażania. Nie zaleca się stosowania zasmażek do podprawiania potraw, spożywania tłustych sosów. Do zaprawiania zup, sosów oraz jako dodatek do deserów mlecznych, ciast i napojów można wykorzystać mleko w proszku, które dodatkowo wzbogaci dietę w białko. Do budyniów, pulpetów, rolad mięsnych dodaje się także białko jaja kurzego. |
| **DIETA KLEIKOWA** | Podstawowym składnikiem diety są kleiki z ryżu i kaszy manny. Poza kleikami można podawać gorzką herbatę, namoczone sucharki lub czerstwą bułkę. |
| **DIETY INDYWIDUALNE** | Opracowane po konsultacji z dietetykiem Szpitala, np.:   1. Niskobiałkowa 2. Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 3. Bezresztkowa 4. Dieta niskobiałkowa 5. Wegetariańska 6. Wegańska 7. Bezglutenowa 8. Bezmleczna 9. Dieta bez laktozy 10. Dieta bez laktozy i glutenu 11. Dieta niskosodowa 12. Dieta w dnie moczanowej 13. Dieta wysokokaloryczna 14. Diety eliminacyjne (z wykluczeniem wybranych składników)   i inne |

**Procentowy udział diet:**

**dieta podstawowa- ok. 35 %**

**dieta niskotłuszczowa- ok. 25 %**

**dieta cukrzycowa – ok. 25 %**

**inne diety – ok. 15 %**

Załącznik nr 2  
do OPZ

**GRAMATURA POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW I POTRAW \***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa produktów** | **Jednostka** | **Ilość** |
| **Śniadanie** | |  |
| Pieczywo | g | 90 (3 kawałki) |
| Masło ekstra, 82% tłuszczu | g | 15 |
| Dodatki do pieczywa | g | **80-100g (2 rodzaje) w tym:** |
| Wędlina (szynka, polędwica, kiełbasa) | g | 30 |
| Ser żółty | g | 30 |
| Ser topiony | g | 30 |
| Twaróg, twarożek | g | 60 |
| Jajo kurze gotowane | g | 50 |
| Pasta jajeczna, mięsna, rybna | g | 70 |
|  |  |  |
| Parówka | g | 50 |
| Dżem niskosłodzony | g | 25 |
| Miód | g | 25 |
| Dodatek warzywny lub owocowy | g | **60 g w tym:** |
| Pomidor | g | 60 |
| Ogórek świeży, kiszony | g | 60 |
| Papryka świeża | g | 60 |
| Rzodkiewki | g | 60 |
| Sałatka z warzyw | g | 80 |
| Zupa mleczna | ml | 250 |
| Jogurt naturalny | ml | 150 |
| Kawa zbożowa z mlekiem | ml | 250 |
| Herbata | ml | 250 |
| Kakao | ml | 250 |
| Sałata do ozdoby |  | Liść |
| **II śniadanie** | | |
| Czereśnie, truskawki, śliwki | g | 150 |
| Jabłka | g | 150 |
| Mandarynki | szt. | 2 |
| Pomarańcze | szt. | 1 |
| Banan | szt. | 1 |
| Jogurt naturalny, owocowy | g | 150 |
| Soki owocowe | ml | 200 |
| **Obiad** | | |
| Zupa obiadowa | ml | 350 |
|  |  |  |
| Kotlet z kurczaka smażony (panierowany) | g | 110 |
| Filet z kurczaka duszony, gotowany | g | 100 |
| Udko z kurczaka pieczone, duszone | g | Nie mniej niż 150 |
| Kotlet schabowy smażony (panierowany) | g | 110 |
| Schab duszony, pieczony | g | 100 |
| Roladki schabowe | g | 120g (100g mięsa + 20g farsz) |
| Szynka duszona, pieczona | g | 100 |
| Polędwiczki duszone, smażone, pieczone | g | 100 |
| Zrazy wieprzowe | g | 120g (100g mięsa + 20g farsz) |
| Kotlet mielony smażony (panierowany) | g | 110g (mięso min. 80g) |
| Stek z mięsa mielonego smażony | g | 110g (mięso min. 80g) |
| Klopsiki gotowane, pulpety,pieczeń rzymska | g | 100g (mięso min. 80g) |
| Gulasz | g | 200g (mięso min. 100g) |
| Potrawka z kurczaka | g | 200g (mięso min. 100g) |
| Sos boloński | g | 180g (mięso min. 80g) |
| Gołąbki w sosie | g | 180g (mięso min. 80g) |
| Jajka w sosie | g | 180g (jajka min. 100g) |
| Kotlet z jaj | g | 110g |
| Ryba smażona (panierowana) | g | 110g |
| Kotlet z ryby smażony (panierowany) | g | 110 g (ryba min. 80g) |
| Ryba duszona, gotowana | g | 100g |
| Pulpety rybne | g | 100g (ryba min. 80g) |
| Sosy | g | 100 |
| Ziemniaki, kasza, ryż, makaron | g | 200 |
| Pierogi, pierogi leniwe | g | 350 |
| Naleśniki, | g | 350 |
| Łazanki z mięsem, kapustą (60g mięsa +100g kapusty) | g | 350 |
| Makaron z jabłkami i serem (100g jabłko+70g sera) | g | 350 |
| Dodatek warzywny (sałatka, surówka) | g | 150 |
| Wszystkie jarzyny gotowane | g | 150 |
| Kompot | ml | 250 |
| **Podwieczorek** | | |
| Chleb mieszany, razowy | g | 30 |
| Wafle ryżowe | g | 20 |
| Chleb chrupki | g | 20 |
| Chrupki kukurydziane | g | 20 |
| Sok warzywny, owocowy | ml | 200 |
| Koktajl | ml | 200 |
| Budyń | g | 200 |
| Kisiel | g | 200 |
| Kaszka manna na mleku | g | 200 |
| Galaretka z owocami | g | 200 |
| Ciasto drożdżowe | g | 80 |
| Jogurt naturalny, owocowy | g | 150 |
| Porcja warzyw, sałatka warzywna | g | 150 |
| Porcja owoców, sałatka owocowa | g | 100 |
| Masło ekstra, 82% | g | 5 |
| Dodatek do pieczywa | g | 20 |
| **Kolacja** | | |
| Pieczywo | g | 90g (3 kawałki) |
| Masło ekstra, 82% tłuszczu | g | 15 |
| Dodatek do pieczywa | g | **50g-100g w tym:** |
| Wędlina (szynka, polędwica, kiełbasa) | g | 50 |
| Ser żółty | g | 50 |
| Ser topiony | g | 50 |
| Twaróg, twarożek | g | 80 |
| Pasta jajeczna, mięsna, rybna | g | 80 |
| Dżem niskosłodzony | g | 25 |
| Galaretka drobiowa, ryba w galarecie | g | 100 |
| Ryba po grecku | g | 100 |
| Sałatka jarzynowa, makaronowa, ryżowa | g | 100 |
| Dodatek warzywny lub owocowy | g | **60g w tym:** |
| Pomidor | g | 60 |
| Ogórek świeży, kiszony | g | 60 |
| Papryka świeża | g | 60 |
| Rzodkiewki | g | 60 |
| Sałatka z warzyw |  | 80 |
| Herbata |  | 250 |
| Sałata do ozdoby |  | liść |

*\* gotowego posiłku „na talerzu” – śniadanie, obiad, kolacja*

**Gramatura potraw nieuwzględnionych w załączniku będzie wynikać z ilości surowców, receptur oraz wartości** odżywczych posiłków.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | Załącznik nr 3 do OPZ |  |
| **P R O T O K O Ł R E K L A M A C J I / Z W R O T U P O S I Ł K Ó W** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Protokół z dnia: ………………………………. | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Data** | **Rodzaj posiłku (S/O/K/I)** | **Rodzaj potrawy, produktu, diety** | **Powód reklamacji** | **Ilość reklamowanego produktu** | **Koszt reklamowanego produktu** | **Uwagi / podjęte działania** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Objaśnienie: | |  |  |  |  |  |
| S - śniadanie | |  |  |  |  |  |
| O - obiad |  |  |  |  |  |  |
| K - kolacja | |  |  |  |  |  |
| I - inny |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| …………………………………………………………………. | | | | …………………………………………………………………. | | |
| podpis osoby składającej reklamacje | | | | podpis osoby przyjmującej reklamacje | | |
|  |  |  |  |  |  |  |