

ZASADY ORAZ ZAKRES WYKONYWANIA USŁUG**I. KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA POLEGAĆ BĘDZIE NA:**

1. Sporządzaniu i dostarczaniu odpowiednich posiłków dla pacjentów Szpitala Mrągowskiego im. Michała Kajki Sp. z o.o., zgodnie z obowiązującymi normami żywienia. Podstawą jest jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyka Wykonawcy i przedstawiony Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno-dietetycznych.
2. Sporządzaniu specjalistycznych diet dla dorosłych i dzieci zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Dnia Dziecka, Mikołaja.
3. Przestrzeganiu zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach bemaowych lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
4. Świadczeniu usług objętych przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno-epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i poniższymi zasadami:
 - Wykonawca ponosi koszty zakupu środków czystości, dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami prawa oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości kuchni i powierzchni dystrybucyjnych
 - rodzaj stosowanych preparatów dezynfekcyjnych będzie zgodny z przepisami HACCP z dopuszczeniem do kontaktu z żywnością.
5. Zagwarantowaniu obsady stanowisk pracy i przestrzeganiu tej obsady zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
6. Niezwłocznym reagowaniu na uwagi dotyczące wykonywanej usługi kierowanych przez osoby odpowiedzialne za nadzór nad usługą po stronie Zamawiającego i Składanie wyjaśnień na piśmie w sytuacjach gdy Zamawiający się o nie zwróci.
7. Objęciu nadzorem lekarza medycyny pracy i przeprowadzenie badań medycznych zatrudnionym pracownikom zgodnie z obowiązującymi przepisami; warunkiem dopuszczenia pracownika do pracy jest udokumentowanie Zamawiającemu aktualnych, pozytywnych badań medycznych; dotyczy to również pracowników nowo zatrudnianych w okresie trwania umowy.
8. Przedłożeniu do wglądu pielęgniarkę epidemiologiczną/pielęgniarkę naczelną w przeddzień przejęcia usługi oraz uzupełnianie na bieżąco:
 - a) Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia Zamawiającemu aktualnych książeczek zdrowia pracowników (badania profilaktyczne, w tym dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu na nosicielstwo)
 - b) aktualnych zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków w szpitalu, np. szkoleń, kursów.
 9. Zapewnieniu swoim pracownikom:
 - a) preparat do mycia i dezynfekcji rąk
 - b) ręczników jednorazowego użytku i papieru toaletowego
 - c) środków ochrony osobistej (rękawiczki, fartuchy jednorazowe, okulary ochronne),
 - d) odzieży roboczej i obuwia dla pracowników na każdym stanowisku pracy,
 - e) szafek BHP na odzież (osobista / robocza),
 - b) utrzymania w czystości odzieży roboczej
10. Zobowiązaniu zatrudnionych pracowników do:
 - a) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy w szpitalu (zachowanie tajemnicy obowiązuje także po zakończeniu pracy na terenie szpitala),
 - b) poszanowaniu godności pacjentów,
 - c) zwrotu kierownikowi komórki organizacyjnej Zamawiającego wszystkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach szpitalnych,
 - d) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu,
11. odpowiedzialności Wykonawcy za:
 - a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
 - b) utrzymanie w czystości urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas

realizacji usługi,

c) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,

d) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż.,

12. Ponoszeniu kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy.

13. Zapewnieniu deratyzacji i dezynfekcji dzierżawionych pomieszczeń.

14. Realizacji zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń kontroli wewnętrznej.

15. Pokrywaniu kosztów zaleceń pokontrolnych wynikających z bieżącej eksploatacji urządzeń wyposażenia i zmywalni.

16. Sprawowaniu bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia i prowadzenie stosownej dokumentacji w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników w zakresie podawania posiłków zgodnie z przypisaną dietą, ustalonym harmonogramem godzin ich podawania oraz zachowania zasad sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w placówkach ochrony zdrowia.. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca jest obowiązany przedstawić powyższe dokumenty do wglądu.

17. Ponoszeniu kosztów eksploatacyjnych zgodnie z załączoną umową dzierżawy, stanowiącą zał. do ogłoszenia o zamówieniu.

18. Centralnym zmywaniu naczyń, termosów oraz wózków w celu zachowania reżimu sanitarno-higienicznego.

19. Odbiorze, przechowywaniu i utylizacji we własnym zakresie resztek pokonsumpcyjnych, naczyń jednorazowego użytku i odpadów komunalnych

20. Utrzymaniu w czystości i w dobrym stanie technicznym zajmowanych pomieszczeń, sprzętu, urządzeń, naczyń zastawy stołowej, itp., a także dróg dojazdowych.

21. Pełnym wyżywieniu pacjentów polegającym na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów.

22. Zapewnieniu odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności i gramatury, układaniu diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.

23. Uprzątnięciu w ciągu 1 godziny naczyń po spożyciu posiłków.

24. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości, a mianowicie:

- a) wykonania posiłków ze świeżych, naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając gotowych produktów jak: mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, parówki, kiełbasy wymagające odgrzania i inne;
- b) wędliny, masło, produkty mleczne i nabiał mają być świeże i wysokiej jakości;
- c) wędlina do śniadania i kolacji powinna być porcjowana przez wykonawcę, w postaci pełnych plastrów. Nie dopuszcza się podawania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.
- d) Zamawiający nie dopuszcza stosowania mieszanki masłowej dla pacjentów, a jedynie masło prawdziwe o minimalnej zawartości tłuszczu 82% stosowanie margaryny miękkiej lub masła roślinnego dopuszczone jest tylko w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
- e) do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety;
- f) masło oraz inne produkty do smarowania pieczywa powinny być dostarczane w oddzielnych pojemnikach izolujących termicznie;
- g) posiłki obiadowe oraz inne przygotowywane na ciepło nie powinny zawierać przypraw z glutaminianem sodu (np. kostki rosołowe itp.);
- h) obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni;
- i) co najmniej 1 raz w dekadzie dodatkowo serwowany będzie podwieczorek/deser przy każdej diecie
- j) produkty sypkie muszą być dostarczane w odpowiednich pojemnikach, dopuszczonych do obrotu spożywczego;
- k) w przypadku zamówień dla pacjentów z biegunkami zakaźnymi, posiłki muszą być dostarczone w pojemnikach jednorazowych wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowego użytku;
- l) Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby),

węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców:

- dodatek warzywny do śniadań i kolacji w zależności od zaleceń dietetycznych.
- należy zaplanować dodatki do pieczywa. Pod tym pojęciem Zamawiający rozumie: miód (w małych jednorazowych opakowaniach dla pacjentów), ser np. (żółty, twarogowy, homogenizowany), świeże wędliny wysokogatunkowe, jajka, dżemy owocowe i powidła (nie stosuje się marmolady), pasty, galarety, pasztet domowy (przygotowywany przez Wykonawcę).
- obiady muszą być gorące i przygotowane w dniu ich wydawania oraz składać się z:
- zupy, drugiego dania oraz kompotu
- kompot - musi być przygotowany z owoców świeżych lub mrożonych. Nie dopuszcza się użycia soków, syropów smakowych itp.
- dodatek warzywny na obiad: surówka lub jarzyna (gotowana lub surowa)
- maksymalnie 2 razy w dekadzie z potraw z mięsnej masy mielonej, co najmniej 4 razy z porcji mięsa w całości z uwzględnieniem różnych gatunków mięs (drobiu, wołowiny, wieprzowiny)
- co najmniej 1 raz potraw z ryb
- na drugie śniadanie i podwieczorek należy dostarczyć:
- diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów : kanapkę z masłem i produktem białkowym i warzywnym, jogurt naturalny, serek homo, owoce, surówkę, sałatkę warzywną, kefir, sok pomidorowy itp.
- dla dzieci: owoce sezonowe, jogurty, budyń mleczny, kisiel owocowy z jabłkiem, galaretki owocowe, koktajle

m) Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być tak zaplanowany aby uwzględniał sezonowość produktów i potraw z uwzględnieniem postów i świąt w tym tradycyjnych potraw i dodatków cukierniczych.

n) Zamawiający nie dopuszcza stosowania i jednocześnie wyklucza:

- wędliny podrobowe, mortadelę, parówki,
- podroby,
- mięsa garmażeryjne,
- wyroby seropodobne,
- konserwy rybne,
- jaja w proszku,
- potrawy zakwaszane octem,
- puree ziemniaczane w proszku, płatkach i w granulkach,
- kostkę ziemniaczaną w suszu,
- tłuszcze takie jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani,
- pieczywo barwione karmelem,
- torty, ciasta i ciastka z kremem,
- zupy, sosy w proszku,
- przyprawy zawierające glutaminian sodu,
- gotowe potrawy i półprodukty produkowane przez producentów żywności (np. pierogi mrożone, klopsy, pulpety, gołąbki, kotlety, naleśniki, placki ziemniaczane, paluszki rybne, kostki rybne panierowane,.).
- miód sztuczny,
- ryby: pangę i tilapię.
- Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie MOM (z uwagi na niską wartość odżywczą oraz dużą zawartość tłuszczu).
- dopuszcza się tylko sól, cukier, pieprz i inne naturalne przyprawy.

25. Wielkość porcji podanej pacjentowi na talerzu nie może być mniejsza niż:

- pieczywo-100g
- masło -10g
- dżem, miód -25g(muszą być łączone z produktem białkowym)
- wędliny - 40g (zawartość mięsa min.60%)
- sery - 40g
- herbata/kompot/kawa zbożowa-250ml
- pasty mięsne, rybne, twarogowe, jajeczne-80g
- pasztet-50g
- ziemniaki/makaron/ryż/kasza-160g
- surówki-150g
- porcja mięsa np. schab/filet/ kotlet mielony/pulpet/zraz/bitka/pieczeń-100g
- ryba smażona lub gotowana-100g
- udo z kurczaka/inne mięso z kością-120g
- gulasz mięsny-120g(w tym 80gmięsa)
- potrawy półmięsne (potrawka z kurczaka/bigos/risotto)-150g. W tym 80gmięsa
- dania bezmięsne (ryż z jabłkiem/makaron z truskawkami/kluski śląskie/kopytka/pierogi leniwe)- 300g (muszą być łączone z produktem białkowym)

CHARAKTERYSTYKA POSIŁKÓW

II. INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

1. Zamawiający przewiduje średnio dziennie następującą ilość posiłków:

- I śniadanie - ok. 50
- II śniadanie - ok. 20 (dieta cukrzycowa i dla dzieci)
- obiady - ok. 50
- podwieczorki - ok. 20 (dieta cukrzycowa i dla dzieci)
- kolacje - ok. 50
- dodatek nocny na dietę cukrzycową – ok. 5

Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego (ilość uzależniona od hospitalizacji w danym dniu). Szacunkowa miesięczna ilość osobodni wynosi 1500. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres trwania umowy i służą do obliczenia ceny/oferty. Dzienna ilość posiłków oraz rodzaj diet ustalana jest codziennie na podstawie zgłoszeń oddziałów

Dodatkowe wymagania dotyczące wydawanych posiłków:

- a) dla pacjentów oddziału dziecięcego oraz pacjentów z cukrzycą, wykonawca zobowiązuje się zapewnić 5 posiłków dziennie, dla pozostałych pacjentów 3 posiłki dziennie (chyba że lekarz zleci dietę 5 posiłkową jak np. dieta bogatobiałkowa lub 6 posiłkową dla pacjentów chorych na cukrzycę wymagających 6 posiłków)
- b) Dodatek nocny dla chorych na cukrzycę dostarczany będzie razem z kolacją plus kanapka nocna. Wyżej wymienione posiłki pacjentom wyda personel szpitalny.
- c) Jadłospis dekadowy z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności powinien być dostarczany przez wykonawcę do dietetyka zamawiającego celem sprawdzenia, minimum 5 dni roboczych przed jego wdrożeniem.
- d) Wykonawca musi posiadać dietetyka, który będzie współpracował z dietetykiem zamawiającego.
- e) Zamawiający wymaga aby wykonawca dysponował transportem zewnętrznym przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.
- f) Zamawiający udostępni wykonawcy pomieszczenia w dobrym stanie technicznym i spełniające warunki Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, niezbędne do realizacji niniejszego zamówienia. Wydzierżawienie pomieszczeń nastąpi oddzielną umową wg załączonego projektu umowy.

2. Żywnienie chorych oparte jest na dietach określonych w załączniku nr 3 do SIWZ

1. Posiłki wydawane są pacjentom w godzinach:

- Śniadanie 7:30 do 9:00
- Drugie śniadanie 10:00 – 10:30
- Obiad 12:00 – 13:30
- Podwieczorek 15:00 – 15:30
- Kolacja i dodatek nocny dla diety cukrzycowej 16:30 – 17:30

3. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:

- 1) Zupy minimum 75°C,
- 2) Drugie dania minimum 65°C,
- 3) Gorące napoje minimum 75°C,
- 4) Dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C.

Wyżej wymienioną temperaturę należy utrzymać przez cały czas dystrybucji posiłków w Oddziałach.

4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia. Do każdego posiłku przewidziane jest min. 250 ml płynów.

5. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej, nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

6. W Szpitalu znajdują się 2 dźwigi osobowe/szpitalne.

III. ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. Wykonawca - dietetyk sporządza dekadowe i dzienne jadłospisy diet i przekazuje je dietetykowi Szpitala.
2. Pielęgniarka oddziałowa/pielęgniarka koordynująca lub pielęgniarka/położna dyżurna określa liczbę poszczególnych diet z rozbiorem na posiłki i wpisuje je w system informatyczny/program komputerowy.
3. Osoba odpowiedzialna za rozliczenie żywienia w szpitalu sporządza raz na miesiąc zestawienie ilości wydawanych diet na poszczególne oddziały w rozbiorem na posiłki i uzgadnia z Wykonawcą stany żywionych.

4. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta na oddział:

- a) przyście pacjenta do godziny 6:00 (żywienie całodobowe)
- b) przyście pacjenta do godziny 10:30 (dwa posiłki: obiad + kolacja)
- c) przyście pacjenta między godziną 10:30 a 12:00 (zupa + kolacja)
- d) przyście pacjenta między 12:00 a 15:00 (kolacja)
- e) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala przysługuje śniadanie i zupa.

5. Nadzór nad usługą będzie prowadzony przez personel Zamawiającego.

6. Wykonawca dostarcza posiłki na oddziały szpitala stosując odpowiednie wózki i urządzenia zapewniając terminowe, sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze.

7. Transport termicznie przetwarzanych składników posiłków powinien się odbywać w specjalnie do tego przeznaczonych termosach-bemarach. Natomiast wędlina, pieczywo, warzywa owoce również w pojemnikach zachowujących właściwą temperaturę i wilgotność.

8. Wszystkie pojemniki do kontaktu z żywnością (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.

9. Pojemniki termoizolacyjne, termosy, GN-y oraz inne zamykane pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością muszą być opisane nazwą Zamawiającego.

10. Wózki bemarowe muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, wysokiej jakości, czyste, nieuszkodzone, bez cech zakamienienia oraz zadbane, sprawne technicznie.

11. Wykonawca jest odpowiedzialny za mycie naczyń, sztućców, kubków i garnków w zmywalni z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej i HACCP.

12. Zapewnienie pacjentom naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki) oraz sztućców.

13. Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej), Wykonawca winien mieć podpisaną umowę z firmą posiadającą zezwolenie na wywóz zanieczyszczeń.

V. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice), zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasady systemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) stosowania zasad systemu HACCP lub posiadają inne certyfikaty jakości Systemu Zarządzania Jakością.
2. Realizacja usługi powinna być zgodna z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi kwestię żywienia m.in.:
3. - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U.2023.1448)
4. - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U Nr 80, poz. 545, z późn. zm.) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
5. Wykonawca w cenie umowy zapewni na każdym oddziale czajnik bezprzewodowy oraz dostęp do herbaty i cukru.
6. Pracownicy Wykonawcy powinni poruszać się po Szpitalu w jednolitych uniformach oznaczonych logo Wykonawcy oraz identyfikatorem z imieniem pracownika.
7. Wykonawca posiada obowiązek zabezpieczenia żywienia pacjenta niezależnie od nieprzewidywalnych zdarzeń np. awaria urządzeń, trudności personalne, itp. Opóźnienie w dostarczeniu posiłków Wykonawca musi niezwłocznie zgłosić do wyznaczonej osoby nadzorującej - dietetyka Szpitala Mrągowskiego im. Michała Kajki Sp. z o.o., który poinformuje oddziały szpitalne o zaistniałym fakcie.
8. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.
9. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu dokonywania bieżącej oceny jakości podawanych posiłków, a Zespołowi Kontroli Zakażeń Szpitalnych umożliwienia kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia nieodpłatnie upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno – epidemiologicznym zarówno kuchni Wykonawcy, pojazdów do transportu żywności oraz pojemników, w których dostarczana jest żywność.
11. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy musi dysponować lokalem w którym będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz wielkości porcji.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscach ich produkcji wskazanych przez Wykonawcę.
15. Dietetyk Szpitala ma prawo wnioskowania o poprawki w zaproponowanym jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on spełniał zasad prawidłowego żywienia.
16. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobie wskazanej przez Zamawiającego dokonywania bieżącej organoleptycznej i wagowej oceny jakości podawanych posiłków. Wiąże się to z codziennym dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego posiłku przyjętego na dany dzień. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana. Dostarczana porcja degustacyjna będzie odwzorowaniem diety w danym dniu wskazanej przez Zamawiającego.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie:
 - a) zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym (tzw. gramówka);
 - b) weryfikacji odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.