

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: Świadczenie usług żywienia na rzecz pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie.

- a) **Świadczenie kompleksowej usługi całodniowego żywienia pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie. Zadaniem Wykonawcy będzie kompleksowe zapewnienie całodniowego żywienia pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie.**
1. Przygotowanie i dostarczanie wyporcjowanych posiłków do miejsca przyjęcia posiłków (budynek D, poziom – 1, wyznaczonego przez Zamawiającego, o odpowiedniej godzinie, zgodnie z wymogiem Zamawiającego, środkiem transportu spełniającym wszystkie normy sanitarne z zachowaniem zasady bezwzględnej czystości higienicznej w czasie transportu posiłków dla pacjentów, a następnie transport posiłków wózkami bemałowymi dwukomorowymi do kuchenek oddziałowych.
  2. Posiłki powinny być wyporcjowane dla każdego pacjenta śniadanie, kolacja: wędlina, masło, dodatek warzywny lub owocowy, pieczywo itd.: obiad pojemniki typu GN wyporcjowane na każdy oddział tj. ziemniaki, mięso, surówki, kompot itd. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN służące, jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemniki zewnętrzne służące do transportu posiłków.
  3. Wszystkie pojemniki wewnętrzne i zewnętrzne muszą być utrzymane w bezwzględnej czystości.
  4. Wykonawca jest zobowiązany do **posiadania wózków bemałowymi dwukomorowymi w ilości 5 sztuk**. Wykonawca będzie transportował i wydawał posiłki dla pacjentów w Klinikach. Po posiłku Wykonawca zobowiązany będzie do zebrania i mycia naczyń, sztućców oraz wszystkich innych rzeczy niezbędnych do prawidłowego świadczenia usługi. W tym celu zapewni wszystkie środki i urządzenia niezbędne do prawidłowego wykonywania usługi tj. **zmywarko wyparzarki w ilości 4 szt.** oraz **wózków barowych w ilości 5 szt.**
  5. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia czynności myjących i dezynfekcyjnych wszystkich użytkowanych pomieszczeń tj. szatnie personelu, toaleta personelu, pokój socjalny personelu, miejsce przyjmowania posiłków, magazyn środków czystościowych (budynek D, poziom – 1), korytarz transportowy (budynek B, poziom – 1)), winda służąca do transportu posiłków, kuchenki oddziałowe - strona czysta i brudna (budynek A) wraz z wyposażeniem objętym zakresem umowy z zastosowaniem procedur oraz niezbędnego sprzętu i środków czystościowych własnych po uprzednim zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga przedstawienia w ciągu 3 dni od dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty wykazu środków myjących i dezynfekcyjnych oraz kart charakterystyki tych preparatów. Wymaga również opracowania i przedstawienia w ciągu 14 dni od dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty, procedur dotyczących procesu sprzątnięcia i dezynfekcji ww. pomieszczeń. Zamawiający wymaga stosowania środków myjących i dezynfekujących, które są dopuszczone do stosowania w kontakcie z żywnością oraz obszarze medycznym.
  6. Wykonawca dowozi posiłki swoim transportem w termoportach. Temperatura dostarczanych posiłków gorących (drugich dań i ciepłych kolacji) – powyżej 64°C, napoje

- gorące – powyżej 80°C, zupy – powyżej 75°C, dania zimne – poniżej 4°C.
7. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy wyposażenia kuchenek oddziałowych **kuchenki mikrofalowe w ilości 5 sztuk**, w celu umożliwienia podgrzania posiłku w przypadku nieobecności pacjenta podczas dystrybucji posiłku.
  8. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy, wyposażenia miejsca przyjęcia posiłków w **szafę chłodniczą dwudrzwiową o pojemności co najmniej 1400l w ilości 1 szt.** Przeznaczonej do przechowywania porcji kolacji zimnej oraz lodówkę o pojemności co najmniej 700 l do przechowywania rezerwy żywnościowej.
  9. Uzupełnianie zastawy stołowej (talerzy, kubków, sztućców) w zależności od potrzeb i ubytków w tym asortymencie. W przypadku izolacji pacjenta zamawiający wymaga stosowania jednorazowej zastawy na koszt Wykonawcy.
  10. Zabezpieczenie we własnym zakresie łyżek, nabieraków, szczypców, dzbanków i gastronomicznych widelców niezbędnych do wydawania posiłków w Klinikach.
  11. Diety specjalistyczne (na zamówienie wg wskazówek lekarzy) powinny być dostarczane w pojemnikach zamykanych, jednorazowych utrzymujących temperaturę i oznakowanych, a następnie zapakowanych do termoportów (pojemniki transportowe).
  12. Wykonawca jest zobowiązany wyposażać swoich pracowników w środki ochrony indywidualnej tj. jednorazowe rękawiczki ochronne niezbędne w razie potrzeby przy dystrybucji posiłków (uszkodzenia skóry rąk) oraz inne wymagane przepisami prawa lub wewnętrznymi uregulowaniami Zamawiającego tj. maseczki, fartuchy ochronne stosowane m.in. w przypadku obsługiwaniania pacjentów w trakcie izolacji. Ponadto wymaga się, aby Wykonawca zapewnił pracownikom preparat do dezynfekcji rąk przy wózku wydawczym, konieczny przy dystrybucji posiłków.
  13. Mycie i dezynfekcja pojemników i termoportów po każdym posiłku.
  14. Mycie i dezynfekcja środka transportu zgodnie z wymogami sanitarno epidemiologicznymi. **Wykonawca dostarczy w ciągu 3 dni roboczych od dokonania wyboru oferty procedurę mycia i dezynfekcji środka transportu tj. wewnętrznej komory transportowej.** Zamawiający wymaga prowadzenia kontroli wykonanych czynności myjąco – dezynfekujących. Kierowca zobowiązany będzie do przedstawienia powyższej dokumentacji na każde żądanie Zamawiającego..
  15. Utrzymanie w czystości windy służącej do przewożenia posiłków oraz korytarza z kuchni do ww. windy – mycie i dezynfekcja. Wymagana częstotliwość – po każdym posiłku (3 razy dziennie). Wykonawca zapewni pranie i dezynfekcję mopów.
  16. Zamawiający oczekuje prania mopów oraz odzieży ochronnej i roboczej swoich pracowników realizujących przedmiot zamówienia, w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania asortymentu szpitalnego z użyciem profesjonalnych środków piorąco-dezynfekujących. **Wykonawca dostarczy w ciągu 3 dni roboczych od dokonania wyboru oferty, oświadczenie że pranie mopów oraz odzieży ochronnej i roboczej pracowników Wykonawcy, będzie realizowane przez profesjonalny zakład pralniczy.**
  17. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń tj. zawieje, nadmierne opady śniegu, awaria samochodu dostawczego, itp.
  18. Zakres realizacji zamówienia obejmuje przygotowanie całodziennego wyżywienia w postaci:
    - 1) trzech posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja) w średniej ilości **ok. 80 porcji** dziennie,
    - 2) pięciu posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek, kolacja) w średniej ilości 30 porcji dziennie (dla Kliniki i Polikliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego), 20 porcji dla Kliniki i Polikliniki Geriatrii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych **oraz ok. 20-25 porcji na diety 5-posiłkowe w pozostałych Klinikach.**
    - 3) stosowanie niżej wymienionych diet o określonej normami Instytutu Żywności

i Żywienia kaloryczności i wartości odżywczej (oprócz diety niskokalorycznej nie mniej niż 2000 kcal, podaż wapnia nie mniej niż 800 mg/dzień):

- a. dieta podstawowa,
  - b. dieta łatwostrawna,
  - c. dieta wegetariańska,
  - d. dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa),
  - e. dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji (papkowata, płynna, płynna wzbogacona, do żywienia przez zgłębnik),
  - f. dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (niskotłuszczowa),
  - g. dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych (wrzodowa),
  - h. dieta ubogoenergetyczna,
  - i. dieta bogatobiałkowa,
  - j. dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych,
  - k. dieta niskobiałkowa,
  - l. dieta bogatoresztkowa,
  - m. diety eliminacyjne np. bezglutenowa, bezmleczna, inne diety hipoalergiczne,
  - n. inne diety w zależności od potrzeb hospitalizowanych pacjentów.
- 4) Dodatek cukrzycowy:
- a. skład: produkt węglowodanowy z produktem białkowym, napój bezmleczny niesłodzony 250 ml,
  - b. produkt węglowodanowy – zapewnia 2 WW (inna ilość określana indywidualnie wg zlecenia lekarskiego), indeks glikemiczny poniżej 69, a ładunek glikemiczny poniżej 19,
  - c. produkt białkowy – białko pełnowartościowe, produkt o niskiej zawartości cholesterolu,
  - d. dla wszystkich pacjentów Kliniki i Polikliniki Geriatrii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych na diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych na podwieczorek posiłek w postaci kanapek (pieczywo razowe) plus dodatek warzyw 50 g i białkowy 20 g,
- 5) Klinika Reumatologii Wieku Rozwojowego:
- a. posiłki zawierające chleb, podane w formie przygotowanych kanapek,
  - b. wykluczenie podrobów z diety,
  - c. Wyżywienie dodatkowe poza 5 posiłkami – chlebaki: Skład na 1 osobę/dzień – 50 g pieczywa, 5 g masła, 5 g dżemu, 300 ml herbaty, 200 ml mleka,
  - d. chleb posmarowany masłem, dżem osobno w małych opakowaniach po 25 g, napój w pojemniku chroniącym przed przypadkowym zanieczyszczeniem.
- 6) Dla wszystkich pacjentów Narodowego Instytutu stosuje się dietę niskoszczawianową.
- 7) Pacjenci na diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych – wykluczenie produktów o wysokim indeksie i ładunku glikemicznym, dieta niskocholesterolowa.
- 8) Średnia dzienna liczba pacjentów żywionych wynosi około 150. W ilości dostarczonych posiłków należy uwzględnić próbę pokarmową wszystkich komponentów żywieniowych. Ilość oddziałów oraz ilość posiłków w trakcie wykonywania zamówienia może ulec zmianie w wyniku zmian organizacyjnych.
- 9) Diety zgodne z normą Instytutu Żywności i Żywienia (zawartość energii i składników odżywczych, produkty dozwolone i przeciwwskazane zgodne z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalach” praca IŻŻ nr 100) oraz Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, 2020 r.
19. Wykaz Klinik:
1. Klinika i Poliklinika Reumatologii Wieku Rozwojowego (budynek A, parter),
  2. Klinika i Poliklinika Reumatologii (budynek A, I piętro),
  3. Klinika i Poliklinika Geriatrii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych (budynek B,

I piętro),

4. Klinika i Poliklinika Układowych Chorób Tkanki Łącznej (budynek A, III piętro),
5. Klinika i Poliklinika Reumoortopedii (budynek A, IV piętro),
6. Klinika i Poliklinika Neuroortopedii i Neurologii (budynek A, IV piętro),
7. Klinika Rehabilitacji (budynek A I piętro),
8. Klinika Wczesnego Zapalenia Stawów (budynek A, III piętro),

20. **Szczegóły sporządzania posiłków** - Zamawiający będzie wymagał, aby:

- 1) W skład każdego posiłku wchodziły świeże warzywa lub owoce, przynajmniej dwa razy dziennie w formie surowej, z uwzględnieniem ich sezonowości,
- 2) Do sporządzania śniadań i kolacji należy używać produktów z białkiem pełnowartościowym lub białkiem roślinnym pochodzącym z roślin strączkowych, przy czym w przypadku kolacji wymagane będzie min. 2 razy w tygodniu podawanie potraw gotowanych.
- 3) Wymagane będzie, aby obiad składał się z co najmniej 2 potraw tj. zupa + drugie danie, oraz dodatkowo surówki warzywne lub jarzynki warzywne gotowane i kompot (każdego dnia do posiłku obiadowego należy zaplanować kompot z różnych owoców),
- 4) Przynajmniej dwa razy w tygodniu w planowanych posiłkach powinny być uwzględnione potrawy z ryb (1x na obiad, 1x na kanapkę w formie pasty),
- 5) W jadłospisie dekadowym (śniadanie i kolacja) produkty wędliniarskie mogą występować maksymalnie 10 razy. Pozostałe 10 to produkty nabiałowe i jajko oraz posiłki przygotowane na bazie roślin strączkowych ,
- 6) Ilość podawanych napojów na pacjenta w posiłku nie może być mniejsza niż 250 ml. **Dla Pacjentów Kliniki i Polikliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego do śniadania i kolacji należy dostarczyć gorący napój w postaci herbaty owocowej, a dla pacjentów pozostałych klinik – herbatę czarną.**
- 7) Zupy mleczne do śniadania w poniedziałki, środy i piątki, natomiast we wtorki i czwartki produkty mleczne fermentowane (jogurt naturalny 150ml lub kefir naturalny 200ml). W dni weekendowe lub święta kawa zbożowa lub kakao.
- 8) Diety ustalane będą dla każdego pacjenta indywidualnie przez lekarza prowadzącego danej Kliniki oraz przekazane i uzgodnione przez pracownika Zamawiającego z dietetykiem Wykonawcy.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w dni robocze (od poniedziałku do piątku) porcję obiadową do degustacji Dietetyka Zamawiającego. Dietetyk zobowiązany jest niezwłocznie po degustacji wyrazić swoją opinię w formie pisemnej, załącznik nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia.
- 10) Dietetyk Zamawiającego ma prawo wybrać i zgłosić rodzaj diety do degustacji w danym dniu w godzinach rannych do 10:30.
- 11) Dietetyk Zamawiającego ma prawo (w ramach zabezpieczenia pokarmowego) zamówić rezerwę żywniową do lodówki głównej w postaci: sera, masła, dżemu, pasztetów sojowych, kleiku ryżowego, sucharków, soli, cukru, wafli ryżowych, chleba bezglutenowego. Wykonawca zobowiązany jest uzupełniać na bieżąco rezerwę.
- 12) Zmiany w ilości żywionych pacjentów i rodzaju diet na dzień bieżący (obiad i kolacja) zostaną przekazane przez pracownika Zamawiającego do godz. 10.30. Do godziny 14.00 planowanie na dzień następny. Zgłoszenie pacjenta z dietą zostanie przekazane Wykonawcy najpóźniej – 2 godziny przed wydaniem posiłku.
- 13) Korekty diet i ilości posiłków na dzień następny (śniadanie) zostaną zgłoszone do godziny 18.00 przez personel pielęgniarski z poszczególnych Klinik – drogą elektroniczną na adres wskazany przez Wykonawcę.
- 14) W weekendy i dni świąteczne stan pacjentów i nowe diety będą zgłaszane przez personel pielęgniarski Klinik po godzinie 17 w dniu poprzedzającym wyżywienie - drogą elektroniczną na adres wskazany przez Wykonawcę.

- 15) Na każdym etapie produkcji Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli, czy produkty wykorzystywane przez Wykonawcę odpowiadają potrzebom i jakości żywienia szpitalnego.
- 16) Ogólną kontrolę nad prawidłowością procesu produkcji posiłków i żywienia przez Wykonawcę, sprawować będzie wyznaczony pracownik lub pracownicy Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli. Przedstawiciele Zamawiającego uprawnieni będą do kontroli i oceny jakości oraz ilości wydawanych z magazynu surowców, a także procesu przygotowania i wydawania posiłków.
- 17) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania na żądanie Zamawiającego kopii wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
- 18) Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawianie na życzenie Zamawiającego handlowych dokumentów identyfikacyjnych, jakościowych i atestów.
- 19) Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia jadłospisów Zamawiającego na kolejne 10 dni najpóźniej pięć dni robocze przed terminem początku obowiązywania jadłospisu, z czytelną gramaturą, podaną wartością energetyczną i odżywczą (kilokalorie, białka, tłuszcze, węglowodany, wapń, dla diet specjalnych składniki określające charakter diety) na życzenie Zamawiającego. Udział energii z białka nie może być niż zalecane normy. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
- 20) Wykonawca jest zobowiązany do wykluczenia stosowania w żywnieniu gotowych głównych dań – potraw z konserw.
- 21) Wykonawca będzie podawał do wiadomości pacjentów i personelu całodzienny jadłospis najpóźniej przed śniadaniem. Jadłospisy udostępniane w klinikach muszą być podpisane przez dietetyka firmy żywieniowej.
- 22) Wykonawca zobowiązany jest do powiadamiania Zamawiającego o zmianach w planowanych jadłospisach, których wcześniej nie mógł przewidzieć oraz do uaktualniania jadłospisu.
- 23) Posiłki przygotowane będą na podstawie zapotrzebowania dziennego, które Zamawiający przekaże Wykonawcy.
- 24) Do obowiązków Wykonawcy należy świadczenie usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy i innymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą, stosowanie i przestrzeganie w produkcji Dobrej Praktyki Higienicznej, Cateringowej i zasad systemu HACCP. Zamawiający wymaga od wykonawcy zapewnienia personelu z aktualnymi książeczkami zdrowia. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia tej dokumentacji na każde żądanie Zamawiającego.
- 25) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia środków myjących, dezynfekcyjnych do wszystkich wskazanych powierzchni i sprzętu (w tym zmywarek). Jednocześnie wymaga się zapewnienia personelowi cateringu sprzętu oraz środków higienicznych niezbędnych do wykonania usługi (np. ściereczki jednorazowe, szczotki i zmywaki szorujące, mopy jednorazowego użytku, płyny do mycia naczyń, papier toaletowy, jednorazowe ręczniki w rolce) w ilościach wystarczających do prawidłowego świadczenia usługi.
- 26) Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia ewidencji ilościowej posiłków wydawanych codziennie w Klinikach.
- 27) Codzienna ewidencja ilościowa prowadzona będzie w rozbiciu na poszczególne posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja, posiłki specjalne.
- 28) Wykonawca na podstawie codziennych ewidencji ilościowych wydanych posiłków sporządzi miesięczne zestawienie wydanych posiłków, które stanowić będzie podstawę do rozliczeń pomiędzy stronami.



- 29) Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, przy czym Wykonawca zobowiązany będzie do wystawienia i dostarczenia faktury wraz z ewidencją ilościową dostarczoną posiłków w okresie do 5 dni od zakończenia miesięcznego okresu rozliczeniowego.
- 30) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych poszczególnych potraw zgodnie z obowiązującymi w żywieniu zbiorowym przepisami i udostępniania próbek na żądanie Zamawiającego.
- 31) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków do miejsca dystrybucyjnego znajdującego się w pomieszczeniu przyjęcia posiłków w ustalonych godzinach:
  1. śniadanie, II śniadanie (Klinika Reumatologii Wieku Rozwojowego oraz Klinika Geriatrii) w godz. 06:30 - 07:00, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 07:30
  2. obiad, podwieczerek i kolacja na zimno w godz. 11:30 - 12:30, dystrybucja obiadu nie wcześniej niż 12:30; dystrybucja podwieczorka i kolacji nie wcześniej niż 17:30
  3. kolacja na ciepło 2 razy w tygodniu w godz. 16:30 - 17:00 a następnie będzie transportował i wydawał posiłki pacjentom w Klinikach, dystrybucja do Klinik nie wcześniej niż 17:30.
- 32) Zamawiający nie dopuszcza jednoczesowego dostarczania posiłków w przypadku ciepłych dań na kolację (obiad i kolacja ciepła dostarczana oddzielnym transportem ww. określonych godzinach,
  - a) Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za kontakt i uzgodnienia w zakresie żywienia pacjentów jest Dietetyk, a w zakresie realizacji umowy Naczelną Pielęgniarką.
- 33) Zamawiający oczekuje, iż nadzór ze strony Wykonawcy **będzie sprawowany przez kierownika osób dystrybuujących posiłki na miejscu świadczenia usługi** oraz dietetyka wykonawcy.
- 34) Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania zaplanowanych jadłospisów, wymogów odnośnie przygotowywania posiłków, profesjonalnego świadczenia usługi żywienia na rzecz Zamawiającego, a także ponoszenia odpowiedzialności za należyte wykonywanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli wewnętrznej i zewnętrznej.
- 35) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe w wyniku jego działalności szkody spowodowane powstaniem źródła zakażenia lub zatrucia szpitalnego a także innych mających wpływ na bezpieczną realizację przedmiotu zamówienia.
- 36) Przez cały czas trwania umowy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz wobec organów kontroli (PIP, PIS, itp.).
- 37) W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego ich wdrożenia i stosowania.
- 38) Wykonawca jest zobowiązany do ścisłej współpracy z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego – Dietetykiem Instytutu.
- 39) Do obowiązków Wykonawcy należy bieżący (codzienny) odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych z Klinik Instytutu, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także dostarczanie i zapewnienie czystych pojemników na resztki żywieniowe (minimum 7 sztuk).
- 40) Zamawiający zastrzega sobie prawo pobrania wymazów czystościowych w tym również wymazów z rąk personelu wydającego lub transportującego posiłki jeden raz na sześć miesięcy, a w przypadkach uzasadnionych częściej. Wymazy czystościowe będą pobierane w obecności pracownika Wykonawcy.
- 41) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli na każdym etapie przygotowania i dystrybucji posiłków oraz wgląd w dokumentację potwierdzającą przeprowadzenie

- mycia i dezynfekcji sprzętu oraz wszystkich powierzchni. Powyższa kontrola dotyczy kuchni gdzie oferent przygotowuje posiłki dla pacjentów NIGRiR.
- 42) Wykonawca zobowiązany będzie do rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówek służących do przechowywania żywności pacjentów w klinikach właściwym środkiem myjąco-dezynfekcyjnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością w przypadku rozmrażania raz w miesiącu, a mycia i dezynfekcji lodówek raz w tygodniu, a w razie potrzeby częściej. Czynności te będą rejestrowane w kontrolkach dostępnych dla Zamawiającego.
  - 43) Wykonawca zapewni pracownikom przynajmniej dwa komplety odzieży ochronnej jednorodnej, w tym okrycie głowy. Wymaga się, aby odzież robocza była utrzymana w nienagannej czystości. Ponadto wykonawca usługi żywienia wyposaży i zobowiąże pracowników do noszenia identyfikatorów. W przypadku stwierdzonych zmian chorobowych, skaleczeń na dłoniach, pracownik zobowiązany jest do zabezpieczenia ich opatrunkiem (plastrem) i stosowania rękawiczek jednorazowych..
  - 44) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia udokumentowanego szkolenia stanowiskowego pracowników oraz wstępnego uwzględniającego między innymi zasady higieny rąk, zasady stosowania środków myjących i dezynfekcyjnych i zasad utrzymania czystości pomieszczeń w czasie pierwszych 2 tygodni od rozpoczęcia świadczenia usługi, a następnie systematycznego, przypominającego (1x na kwartał) szkolenia ww zakresach h. Wymaga się przechowywania tej dokumentacji a także udostępniania jej Zamawiającemu bezpośrednio po przeprowadzonym szkoleniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli znajomości zasad higieny.
  - 45) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia personelu w ilości gwarantującej płynne dostarczanie i **wydawanie posiłków (nie mniej jednak niż 10 osób czyli po 5 osób w trakcie dnia pracy)** posiadający aktualne badania wymagane przy dystrybucji posiłków w żywieniu zbiorowym.
  - 46) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości hospitalizowanych pacjentów z powodu ewentualnego utworzenia nowych klinik.
  - 47) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowego zmniejszenia ilości hospitalizowanych pacjentów z powodu ewentualnej restrukturyzacji lub remontów.

## **SPIS ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAŁĄCZNIKA NR 6 STANOWIĄCEGO SZCZEGÓŁOWY OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik Nr 1 do OPZ** - Wykaz diet stosowanych w Instytucie

**Załącznik Nr 2 do OPZ** - Wykaz produktów dozwolonych przeciwwskazanych w diecie stosowanej w Instytucie

**Załącznik 2.1** – Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na 1 posiłek.

**Załącznik Nr 3** - Zestawienie zbiorcze diet na dany dzień

**Załącznik Nr 4** - Karta kontroli lodówki przeznaczonej do przechowywania dystrybuowanej żywności

**Załącznik Nr 5** - Protokół sprzątnięcia dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu

**Załącznik Nr 6** - Protokół z kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń do dystrybucji posiłków

**Załącznik Nr 7** - Protokół z Audytu wewnętrznego u Wykonawcy - Kontrola Kuchni Centralnej Firmy cateringowej realizującej umowę zgodnie z wymogami w SWZ

**Załącznik Nr 8** - Karta rozbieżności / Karta reklamacji.

## Diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatрії, Reumatologii i Rehabilitacji

Kaloryczność diet oscyluje w granicach 2000-2200 kcal, z wyjątkiem diety wysokoenergetycznej, która zawiera około 2500-3000 kcal oraz diety niskoenergetycznej, która zawiera około 1500-1800 kcal.

### 1. Dieta podstawowa

- żywienie podstawowe powinno spełniać wszystkie warunki prawidłowego żywienia ludzi zdrowych,
- dopuszczalne jest spożywanie większości potraw z wyjątkiem potraw tłustych, ciężkostrawnych oraz wzdymających,
- preferowaną techniką przyrządzania posiłków jest gotowanie, duszenie oraz pieczenie bez dodatku tłuszczu,
- zastosowanie: dla pacjentów nie wymagających modyfikacji dietetycznych.

### 2. Dieta podstawowa na oddziale dziecięcym

- powinna spełniać wszystkie warunki prawidłowego żywienia dzieci,
- zawiera 5 posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację,
- mleko i przetwory mleczne powinny być podawane w przynajmniej 2-3 posiłkach w ciągu dnia,
- dopuszczalne jest spożywanie większości potraw z wyjątkiem potraw tłustych, ciężkostrawnych oraz wzdymających,
- zastosowanie: dla pacjentów przebywających na oddziale dziecięcym nie wymagających modyfikacji dietetycznych.

### 3. Dieta łatwostrawna

- charakteryzuje się przyrządzaniem potraw lekkostrawnych z całkowitym wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, tłustych, wzdymających, długo zalegających w żołądku oraz mocno przyprawionych,
- zawiera mniejszą ilość błonnika pokarmowego, poprzez dobór delikatnych warzyw i dojrzałych owoców, ich obieranie i gotowanie lub pieczenie,
- stosowanie obróbki cieplnej poprzez gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, duszenie oraz pieczenie w folii bez dodatku tłuszczu,
- wyklucza się: chleb razowy, sery topione, tłuste wędliny, zupy na wywarach kostnych, warzyw kapuścianych i strączkowych,
- dieta stosowana w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit, w nadmiernej pobudliwości jelita grubego, w nowotworach przewodu pokarmowego, w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych, u chorych długo leżących, u chorych w podeszłym wieku.

### 4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

- dieta łatwostrawna z ograniczeniem ilości tłuszczu do 30-50g/dobę,
- stosowane techniki kulinarne to: pieczenie w folii bez tłuszczu, gotowanie, gotowanie na parze,
- całkowicie wyklucza się: smalec, tłuste mięsa, potrawy i produkty smażone, długo zalegające w żołądku, wzdymające, ostro przyprawione, z dużą ilością błonnika,
- zastosowanie: w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w przewlekłym zapaleniu i marskości wątroby, w przewlekłym zapaleniu trzustki, w okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego (WZJG).

### 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego



- podstawą jest dieta łatwostrawna – z ograniczeniem produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu żołądkowego tj.: mocne rosoly, buliony, wywary warzywne i grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, soki, kawa, mocna herbata, produkty marynowane i wędzone, potrawy pikantne, słone, smażone, pieczone, wzdymające, ostro przyprawione, a także o dużej zawartości błonnika,
- produkty niedozwolone w diecie: świeże pieczywo i chleb razowy, grube kasze, jajka na twardo, kapusta, fasolka szparagowa, szczypiorek, warzywa strączkowe,
- dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),
- dieta ma zastosowanie w chorobie wrzodowej, w przewlekłym nadkwaśnym niezycie żołądka, w refluksie żołądkowo-przełykowym, w dyspepsjach czynnościowych żołądka.

#### **6. Dieta niskosodowa**

- podstawą jest dieta łatwostrawna – bez dodatku soli i gotowych mieszanek przypraw, wędliny zastępujemy ich bezzolnymi odpowiednikami,
- produkty z wykluczeniem: soli, zup na bazie rosółki drobiowego, wędlin intensywnie peklowanych, pasztetu, sera topionego,
- dieta stosowania u pacjentów z niewydolnością krążenia, w uzasadnionych przypadkach przy niewydolności nerek, nerczycy i nadciśnieniu tętniczym.

#### **7. Dieta o zmienionej konsystencji**

- zaliczamy diety: papkowate, płynne, przetarte oraz kleik. Podstawę stanowi dieta łatwostrawna. Dla diety płynnej i papkowej konieczne jest rozdrobnienie posiłku tak, aby nie wymagało to gryzienia.
- **dietyę przecieraną** podajemy w formie zmiksowanej zupy, rozdrobnionych wędlin oraz mięs,
- **dietyę kleikową** – w formie kleiku ryżowego z dodatkiem sucharów bez cukru.
- dieta o zmienionej konsystencji przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),
- zastosowanie diety płynnej, przetartej oraz papkowej w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz w innych stanach chorobowych na zlecenie lekarza, a także jako przygotowanie do badania np. kolonoskopii.
- zastosowanie diety kleikowej w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki oraz w stanach pooperacyjnych.

#### **8. Dieta bogatoresztkowa**

- dieta o zwiększonej w całodziennym pożywieniu ilości błonnika i płynów (powinna zawierać powyżej 35-40g błonnika pokarmowego),
- produkty bogate w błonnik preferowane w diecie: grube kasze, ciemne pieczywo, orzechy, owoce zawierające drobne pestki jadalne, surowe warzywa, otręby,
- dodatek warzywno – owocowy podawany w podwójnej ilości przy każdym posiłku,
- minimalna ilość płynów na dobę wynosi os 2-2,5 l/dobę,
- zastosowanie diety w zaparciach nawykowych oraz w zaburzeniu czynności jelit.

#### **9. Dieta ubogoresztkowa**

- dieta łatwostrawna z minimalną zawartością błonnika,
- zawiera tylko produkty o śladowej ilości błonnika, niepodrażniające błony śluzowej jelit,
- wykluczone świeże warzywa i owoce oraz ostre przyprawy,
- dodatek warzywny do posiłku w postaci rozdrobnionej i gotowanej,
- zastosowanie diety: wszystkie choroby z wiązane z zapaleniem jelit oraz przed badaniami (kolonoskopia).

#### **10. Dieta wysokoenergetyczna**

- dieta podstawowa zawierająca 2000-3000 kcal dziennie, z odpowiednią ilością białka, węglowodanów i tłuszczów,
- technika obróbki kulinarnej jak w diecie podstawowej,

- dieta stosowana u chorych z niedożywieniem, niską masą ciała lub wyniszczeniem.

#### **11. Dieta niskoenergetyczna**

- dieta indywidualnie dobierana do potrzeb pacjenta,
- technika obróbki kulinarnej jak w diecie łatwostrawnej,
- dieta stosowana u chorych z otyłością oraz w innych przypadkach na zlecenie lekarza.

#### **12. Dieta wysokobiałkowa**

- dieta łatwostrawna ze zwiększoną ilością białka minimum 100 g/dobę,
- głównym źródłem białka w diecie powinno być pełnowartościowe białko: mleko i jego przetwory (mleko, jogurty, kefiry, biały ser), jajka, chude mięso (drób, wołowina, wieprzowina), chude ryby (dorsz, sandacz) oraz chude wędliny (szynka, polędwica),
- dieta przewiduje dodatkową porcję dodatku białkowego do śniadania oraz kolacji,
- zastosowanie diety w chorobach wyniszczających organizm, u osób z niedożywieniem oraz dla rekonwalescentów.

#### **13. Dieta niskobiałkowa**

- dieta łatwostrawna ze zmniejszoną ilością białka od 40-50 g/dobę do 20-30 g/dobę,
- w przypadku tej diety może być konieczna indywidualizacja zaleceń żywieniowych,
- dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),
- dieta znajduje zastosowanie w przypadkach niewydolności nerek, wątroby oraz w innych schorzeniach, gdy zachodzi potrzeba ograniczenia w diecie białka na zlecenie lekarza.

#### **14. Dieta hipolipemiczna**

- podstawę stanowi dieta łatwostrawna z wykluczeniem produktów bogatych w cholesterol (tłuste mięso, masło, tłuste mleko, śmietana, ser żółty)
- zawartość cholesterolu w całodniowym wyżywieniu powinna wynosić poniżej 200 mg,
- zastosowanie diety w przewlekłym zapaleniu wątroby, ostrych zapaleniach trzustki, w wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego oraz przy wysokim poziomie cholesterolu we krwi.

#### **15. Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych**

- podstawę stanowi dieta podstawowa z wykluczeniem z produktów bogatych w cukry proste (cukier, miód, dżemy, gotowe soki i nektary) oraz ograniczenie tłuszczów zwierzęcych,
- dodatek: produkt węglowodanowy (zapewnia 2 wymienniki węglowodanowe) z produktem białkowym (białko pełnowartościowe: mleko i jego przetwory (jogurty, kefiry, biały ser), jajka, chude mięso, ryby, wędliny), napój bezmleczny niesłodzony 250 ml,
- indeks glikemiczny nie powinien przekraczać 69, natomiast ładunek glikemiczny 19.
- w diecie przewidzianych jest 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja),
- dieta stosowana u chorych ze stwierdzoną cukrzycą oraz do uzyskania prawidłowego poziomu glukozy we krwi.

#### **16. Dieta bezmleczna**

- dieta łatwostrawna z wykluczeniem: mleka oraz jego przetworów,
- zastosowanie diety u pacjentów nietolerujących laktozę, z alergią na białka mleka krowiego oraz w chorobach jelit.

#### **17. Dieta bezglutenowa**

- dieta łatwostrawna z wykluczeniem glutenu oraz wszystkich produktów z jego dodatkiem,
- produkty dopuszczalne w diecie: świeże mięso nieprzetworzone, ryby, jaja, zboża naturalne nie zawierające glutenu (ryż, proso, kukurydza, gryka), wszystkie warzywa i owoce, dżemy i miód,
- dieta stosowana jest u chorych z nietolerancją glutenu.

#### **18. Dieta niskopurynowa**

- dieta z wykorzystaniem obróbki kulinarnej, jak w diecie łatwostrawnej, jednak produkty mięsne są płukane i gotowane są w większej ilości wody,
- z diety eliminujemy produkty bogate w puryny: wyciągi z kości i mięsa, podroby, tłuste gatunki mięs, galarety mięsne, produkty konserwowe i wędzone, sardynki, śledzie, grzyby, szpinak,
- produktami wskazanymi w diecie są mleko, sery, jaja, tłuszcze w ograniczonej ilości (masło, śmietana), owoce, warzywa, dżemy, miód,
- zalecana dieta to dieta wegetariańska lub dieta z ograniczoną ilością mięsa - dopuszczalne spożycie mięsa wynosi 50g/dzień,
- zastosowanie diety w dnie moczanowej.

#### **19. Dieta wegetariańska**

- dieta ta spełnia założenia diety podstawowej, jednakże wyklucza spożycie mięsa i jego przetworów oraz ryb i owoców morza,
- produkty mięsne powinny być zastąpione produktami mlecznymi, jajkami, roślinami strączkowymi i orzechami.

#### **20. Dieta wegańska**

- dieta spełnia założenia diety wegetariańskiej, jednak dodatkowo wyklucza inne produkty odzwierzęce (tj. mleko i jego przetwory, jajka, miód),
- zawiera białko roślinne, którego źródłem są rośliny strączkowe i orzechy.

#### **21. Indywidualne diety eliminacyjne**

- dieta ta spełnia założenia diety podstawowej, jednakże wyklucza produkty przeciwwskazane dla danego pacjenta i zawiera zamienniki tych produktów,
- zazwyczaj stosowane przy alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

Wyżej wymienione diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji, mogą być również modyfikowane na zlecenie lekarskie oraz na prośbę pacjenta z uwzględnieniem stylu życia oraz indywidualnych upodobań.



## Załącznik nr 2 do OPZ

Wykaz produktów żywieniowych dozwolonych i przeciwwskazanych w NIGRIR

Dla wszystkich pacjentów NIGRIR stosuje się dietę niskoszczawianową.

Produkty przeciwwskazane w Instytucie:

- podroby
- szpinak
- szczaw
- rabarbar
- sery topione
- parówki i kielbasy <90% zaw. mięsa
- marmolada

Pozostałe produkty planowane w jadłospisach powinny spełniać Zasady Zdrowego Żywienia opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia.

Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych na 1 posiłek.

### **1. Śniadanie**

Herbata - 300ml

Cukier - 10g

Zupa mleczna - 300ml lub jogurt naturalny/kefir naturalny 150g lub kakao/kawa zbożowa 200ml

Pieczywo pszenne - 50g

Pieczywo razowe - 30g

Bułka pszenna - 20g

Masło extra 82% - 15g

Dodatek białkowy (wędlna, ser żółty) – 50g lub twaróg/pasta z roślin strączkowych – 100g

Dodatek warzywno-owocowy – min. 100g (nie dopuszcza się zamiany tego dodatku na dżem)

### **2. Obiad**

Zupa – 400ml

Dodatek węglowodanowy (ziemniaki/kasza/ryż/makaron) – 180g

Dodatek warzywny (surówka/warzywa gotowane) – min. 100g

Produkt białkowy (mięso/ryba)– min. 100g

Kompot – 300ml

Cukier – 10g

### **3. Kolacja**

Herbata – 300ml

Cukier – 10g

Pieczywo pszenne - 50g

Pieczywo razowe - 30g

Bułka pszenna - 20g

Masło extra 82% - 15g

Dodatek białkowy (wędlna, ser żółty) – 50g lub twaróg/pasta z roślin strączkowych – 100g

Dodatek warzywno-owocowy – min. 100g (nie dopuszcza się zamiany tego dodatku na dżem)

2 razy w tygodniu ciepły posiłek na kolację – 300g np. naleśniki z serem twarogowym i dodatkiem owocowym, pierogi z serem/mięsem

Diety 5-posiłkowe zawierają dodatkowo II śniadanie i podwieczorek. Stosowane są w Klinice Wieku Rozwojowego, Klinice Geriatrii oraz w dietach tj. z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (cukrzycowa), lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa), diety o zmienionej konsystencji (płynna/przecierana/przeznaczona do sondy/rozdrobiona/kleikowa), ubogokaloryczna, wysokokaloryczna, wysokobiałkowa.

II śniadanie i podwieczorek może stanowić:

- owoc 100g





- jogurt/kefir 150g
- koktajl mleczno-owocowy 200ml

Podwieczorek na dietę z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (cukrzycowa) powinien zawierać:

- 50g chleba razowego
- 5g masła extra 82%
- 25g dodatku białkowego
- 50g dodatku warzywnego

**KARTA KONTROLI LODÓWKI PRZEZNACZONEJ DO PRZECHOWYWANIA  
DYSTRYBUOWANEJ ŻYWNOŚCI**

Urządzenie chłodnicze nr inwentarzowy .....

Miesiąc i rok.....

Dzień	Temperatura	Godzina	Uwagi	Podpis
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Podpis osoby nadzorującej



**Załącznik nr 5 do OPZ**

Warszawa, dnia .....

Protokół sprzątania dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, urządzeń i innego sprzętu

Zleceniodawca: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji
Za miesiąc: ...
Zakres prac zgodnie z umową nr .....
Uwagi:

Usługa została wykonana zgodnie/niezgodnie z umową, a Zamawiający nie zgłasza zastrzeżeń/zgłasza zastrzeżenia.

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

W imieniu Zamawiającego

W imieniu Wykonawcy

Data: .....

Data: .....

Podpis: .....

Podpis: .....



**Załącznik nr 6 do OPZ**

Warszawa, dnia .....

Protokół z kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń do dystrybucji posiłków

Zleceniodawca: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji
Za miesiąc: ...
Zakres prac zgodnie z umową nr .....
Uwagi:

Usługa została wykonana zgodnie/niezgodnie z umową, a Zamawiający nie zgłasza zastrzeżeń/zgłasza zastrzeżenia.

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

W imieniu Zamawiającego

Data: .....

Podpis: .....

W imieniu Wykonawcy

Data: .....

Podpis: .....





**Załącznik nr 7 do OPZ**

Warszawa, dnia .....

**Protokół z kontroli wewnętrznej u Wykonawcy - Kontrola Kuchni Centralnej Firmy cateringowej realizującej umowę zgodnie z wymogami w SWZ**

Zleceniodawca: Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji
Opis kontroli Kuchni Centralnej Firmy cateringowej:
Uwagi do przeprowadzonej kontroli:
Podsumowanie:



Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

W imieniu Zamawiającego

Data: .....

Podpis: .....

W imieniu Wykonawcy

Data: .....

Podpis: .....

Warszawa, dn. ....

.....

*pieczętka komórki organizacyjnej*

**PROTOKÓŁ ROZBIEŻNOŚCI\* / KARTA REKLAMACJI\*\***

Lp.	Rodzaj posiłku	Ilość reklamowanych posiłków	Powód reklamacji**	Czytelne podpisy osób stwierdzających nieprawidłowości ze strony Zamawiającego	Czytelne podpisy osób stwierdzających nieprawidłowość i ze strony Wykonawcy

**Protokół rozbieżności\***

1. Brak posiłku (ilość porcji) – wypełnić w 2 egz.,
2. Powód reklamacji\*\*,
3. Gramatura porcji,
4. Ocena organoleptyczna i smakowa,
5. Temperatura posiłku,
6. Wizualna ocena czystości pojemników, naczyń, sprzętu do przewożenia i wydawania posiłków,
7. Inne (należy wpisać jakie).

.....

.....

*czytelny podpis osoby przekazującej*

*czytelny podpis osoby przyjmującej*