

Usługa przygotowywania i dystrybucji całodobowych posiłków dla pacjentów hospitalizowanych w Zachodnim Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Krośnie Odrzańskim,

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi całodobowego żywienia pacjentów hospitalizowanych przez Zamawiającego, a w szczególności: przygotowywanie posiłków z własnych produktów, dystrybucja całodziennego wyżywienia, oraz odbiór i utylizacja odpadów komunalnych, i pokonsumpcyjnych powstających w wyniku realizacji usługi.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić ciągłość i terminowość realizacji usługi przez cały okres trwania umowy. Żadne okoliczności nie mogą być przyczyną nagłego zaprzestania świadczenia usług w ramach zawartej umowy.

Jeżeli w uzasadnionych okolicznościach wynikających ze zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy (np.: pożar w miejscu przygotowywania posiłków itp.) brak będzie możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla pacjentów we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia rozwiązania tymczasowego gwarantującego kontynuację realizacji umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego, zatwierdzającą wprowadzone rozwiązania tymczasowe, szczególnie jeżeli będą uczestniczyć w tym nowi podwykonawcy. W przypadku niedostarczenia posiłków w okresie 60 minut od czasu wskazanego w umowie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłek w firmie cateringowej na koszt Wykonawcy.

Przedmiot zamówienia winien być przygotowywany w warunkach sanitarnych i higienicznych określonych w szczególności w:

- Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004r. ze zm.),
- Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (*t.j. Dz.U. z 2023 r. Poz. 1448*) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
- Ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z 5 grudnia 2008r. (*Dz.U. 2023 poz. 1284*)
- Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. ws pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (*Dz.U. z 2007r. nr 80, poz. 545*)
- *Obwieszczenie Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2022 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań Dobrej Praktyki Wytwarzania (Dz. U. 2022 poz. 1273)*
- Ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli
- ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r

Jeżeli w okresie obowiązującej umowy wejdzie w życie Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie określenia wymagań obowiązujących przy prowadzeniu żywienia w szpitalach, Wykonawca zobowiązany będzie dostosować świadczoną usługę do wymagań prawnych. Procedowany projekt ww. rozporządzenia znajduje się pod adresem: <https://legislacja.rcl.gov.pl/projekt/12357702/katalog/12862259#12862259>

I. Przygotowywanie posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej GHP oraz zasad dobrej praktyki produkcyjnej oraz stosować zasady systemu HACCP.
2. Wykonawca zobowiązany będzie w trakcie realizacji zamówienia zapewnić jakość wyżywienia zgodną z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem stosowanych diet, technologii przygotowywania posiłków, wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw.
3. Produkcja i dystrybucja posiłków winna gwarantować bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne.
4. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład śniadania, II Śniadania, obiadu dwudaniowego, owoc, kolacji, a przy dietach specjalistycznych (np. cukrzycowa) dodatkowych z II śniadania, podwieczorku oraz posiłku nocnego o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami wskazanej diety na podstawie (Zasad Prawidłowego żywienia w szpitalach Instytut Żywności i Żywienia, 2011) Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące konsystencji np. posiłek rozdrobniony, zmikсовany itd.
Posiłek podstawowy powinien spełniać najnowsze normy żywienia 2020 aktualizowane, wskazane pod adresem [normy_zywienia_2020web.pdf \(pzh.gov.pl\)](https://pzh.gov.pl/normy-zywienia-2020).
5. Zamówienie obejmuje przygotowywanie całodobowych posiłków dla pacjentów składających się z:
 - 1) śniadania dostarczanego w godzinach 7:30-8:45
 - 2) obiadu dostarczanego w godzinach 12:30-13:45
 - 3) kolacji dostarczanej w godzinach 16:30-17:30
 - 4) Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” dostarczany w godzinach 16:30-17:30
6. Przy dietach składających się z więcej niż 3 posiłków (np.: cukrzycowa) dodatkowo:
 - 1) II śniadanie dostarczane w godzinach 7:30-8:45
 - 2) podwieczorek dostarczany w godzinach 12:30-13:45
 - 3) posiłek nocny dostarczany w godzinach 16:30-17:30
7. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji, dobrego posiłku oraz dodatkowego posiłku nocnego razem z obiadem.
8. Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” obejmujący Oddziały: Rehabilitacji, Chirurgii, Położniczo-Ginekologiczny oraz Oddziału Wewnętrzny będzie dostarczany do dnia 30.06.2024r.
9. Jeżeli program „Dobry posiłek w szpitalu” zostanie przedłużony ponad czas wskazany w ust. 8, jego dostawa będzie się odbywać na zasadach wskazanych powyżej.

10. Zamawiający będzie składał zamówienia stosując poniższe kody przypisane poszczególnym dietom:

Nazwa diety	Kod diety
Dieta podstawowa	1-P
Dieta łatwostrawna	2-Ł
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3-ŁT
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4-ŁS
Dieta bogatoresztkowa	5-BR
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w tym 6 posiłków)	6-C
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7-KT
Dieta ubogoenergetyczna	8-UE
Dieta bogatobiałkowa	9-BB
Dieta niskobiałkowa	10-NB
Dieta eliminacyjna	11-E
Dieta papkowata	12-PAP
Dieta płynna	13-PŁ
Dieta płynna wzmocniona	14-PW
Dieta do żywienia przez zgłębnik	15-PEG
Kleik	Kleik
Suchary	Suchary
Prowiant suchy(w tym dżem,masło, margaryna, pasztet)	P.Suchy
Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Modyfikacja indywidualna	M(dokładny opis indywidualnej modyfikacji)

11. Zmiana oznaczenia kodu dla diety i jej modyfikacji oraz wprowadzanie zmian w powyższym nie stanowi zmiany umowy i będzie wprowadzana w postaci pisemnej informacji przekazanej przez Zamawiającego w toku realizacji umowy, przed jej wprowadzeniem.

12. Szpital w ramach swojego depozytu kuchennego będzie zamawiał raz na dwa tygodnie produkty z dłuższą datą przydatności według potrzeb każdego oddziału. Znajdować się będą w nim: suchary, kleik, kisiel, dżem, masło, margaryna, herbata.

13. Skład poszczególnych posiłków:

- 1) śniadanie składające się z posiłku mlecznego (m.in.: zupa mleczna, kasza manna, płatki jaglane, płatki owsiane itp.), dania zimnego lub ciepłego i gorącego

- napoju (m.in.: herbata, kakao, kawa zbożowa, kawa mleczna z/lub na mleku - w zależności od zapotrzebowania oddziałów);
- 2) obiad składający się z zupy, drugiego dania i napoju (kompot, woda, sok, woda z cytryną i miodem, woda z owocami);
 - 3) kolacja składająca się z dania zimnego lub ciepłego i gorącego napoju (m.in.: herbata, kakao, kawa zbożowa, kawa mleczna z/lub na mleku - w zależności od zapotrzebowania oddziałów)
 - 4) Posiłek dodatkowy „dobry posiłek” powinien składać się z owocu owocu oraz/lub posiłku w postaci trwale zapakowanej(np. kanapka), zamkniętej bez konieczności obróbki i przetwarzania dla 1 osoby według wskazań jak dla diety cukrzycowej(owoc+orzechy, twarożek, kanapka, kefir, maślanka+owoc, jogurt z owocami, mus+kanapka, mus+orzechy, owoc+kanapka)
 - 5) Posiłek dodatkowy dla diet specjalistycznych np.”dieta o ograniczonej zawartości węglowodanów” powinien składać się z owocu oraz/lub posiłku w postaci trwale zapakowanej(np. kanapka), zamkniętej bez konieczności obróbki i przetwarzania dla 1 osoby (owoc+orzechy, twarożek, kanapka, kefir, maślanka+owoc, jogurt z owocami, mus+kanapka, mus+orzechy, owoc+kanapka, koktajl)
 - 6) II śniadanie na potrzeby Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego winny składać się z: budyniu (250ml/osobę), kisielu (250ml/osobę), banana, jabłka, gruszki gotowanego lub piezonego, puree owocowego.
14. Produkty tj. masło, margaryna, jogurty, kefir, koktajle, dżemy oraz inne produkty nie wytwarzane w kuchni cateringowej powinny być dostarczane w zamkniętych pojemnikach od producenta w zalecanych porcjach dla pacjenta.
 15. Szpital nie dopuszcza możliwości porcjowania produktów typu dżem, masło, margaryna.
 16. Każdy posiłek poza dietą podstawową powinien być opisany np. dieta łatwostrawna z ogr. Tłuszczu w widocznym miejscu.
 17. Posiłki powinny być starannie przygotowywane, tak aby mogły być od razu wydawane pacjentowi.
 18. W razie wprowadzenia zmian przez kuchnię w jadłospisie, Dietetyk Szpitala Zachodniego Centrum Medycznego lub Naczelną Pielęgniarkę, powinna otrzymać informacje mailowo lub telefonicznie przed dostarczeniem posiłku.
 19. W razie braku możliwości dostarczenia posiłków w wyznaczonych godzinach, Dietetyk Szpitala Zachodniego Centrum Medycznego lub Naczelną Pielęgniarkę powinna otrzymać informacje telefonicznie o zaistniałej sytuacji.
 20. Przygotowywane posiłki muszą uwzględniać zalecane normy energii i składników pokarmowych oraz dzienne racje pokarmowe produktów dostosowanych do poszczególnych jednostek chorobowych wg poniższych ogólnych założeń:

1) Zalecane przeciętne dobowe normy energii i składników w diecie podstawowej dla dorosłych:

Rozkład energii procentowy:

3 posiłki:

Śniadanie-30-35%

Obiad-35-40%

Kolacja-25-30%

4posiłki

Śniadanie-25-30%

II Śniadanie-5-10%

Obiad-35-40%

Kolacja-25-30%

5 posiłków

Śniadanie-25-30%

II Śniadanie-5-10%

Obiad-30-35%

Podwieczorek-5-10%

Kolacja-15-20%

2) Makro i mikro-składniki

Kalorie- 2100-2400 kcal Diety podstawowe oraz specjalistyczne

- 2200-2400 kcal dla Kobiet ciężarnych oraz w trakcie laktacji

3) Zamawiający dopuszcza odchylenia od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych +/- 5%

4) Założenia Diet szpitalnych

a) Dieta podstawowa

Białko ogółem - 25-50g/1000kcal (w tym białko mięsne 25g) (10-20% zapotrzebowania na energię)

Tłuszcze- 28-33g/1000kcal (25-30% zapotrzebowania na energię)

w tym nasycone kw. Tłuszczowe- poniżej 10% En (jak najmniej jak to możliwe)

Węglowodany - 113-163g/1000kcal (45-65% zapotrzebowania na energię)

w tym cukry (mono i disacharydy) <25g/1000kcal

Błonnik-15/1000kcal

Wapń - 0,8g

Żelazo- 15mg

Fosfor - 0.7g

Magnez- 0,3g

Witamina B6 - 1,4mg

Witamina B12- 2,5ug

Witamina C - 80mg

Witamina A i karoteny przeliczone na witaminę A- 800j.m.

DIETA PODSTAWOWA

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie – do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału,
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne fortyfikowane zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,

- nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego.
 - przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.

b) Dieta łatwostrawna

Białko- 25-50g (10-20%)En

Tłuszcze-22-33g (20-30%)En

w tym nasycone kwasy tłuszczowe- poniżej 10% En (jak najmniej jak to możliwe)

Węglowodany-45-65% 113-163 g/1000kcal

w tym cukry < 25g/1000g

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤ 2000mg/dobę

- w każdym posiłku należy uwzględnić wodę lub napój - w przypadku napojów przygotowywanych na miejscu (np. kawa, herbata, kompot) zawartość cukrów nie może być większa niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej w postaci musów albo przetartej bez skórki i pestek.
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne fortyfikowane zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodawane do żywności),
- wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

c) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-15-25% 17-28g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% (En)

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000 kcal

Sód ≤ 2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej (o ile dobrze tolerowane) w postaci musów albo przetartej bez skórki i pestek,
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- konieczne jest ograniczenie podaży cukrów dodanych (tj. monocukrów i dwucukrów dodawanych do żywności).

d) DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% (En)

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000 kcal

Sód ≤ 2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - warzywa i owoce powinny być serwowane w formie gotowanej, rozdrobnionej,
- zupy na wywarach roślinnych,
 - mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego

- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności)

d) Dieta Bogatoresztkowa

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik >35g/1000 kcal

Sód ≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw - należy podawać przynajmniej 3 porcje warzyw o dużej zawartości błonnika; większość warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,
 - przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału; ograniczyć należy spożycie produktów zbożowych wysokooczyszczonych (np. makaron z białej mąki, ryż biały, płatki kukurydziane),
 - mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia; odpowiednia zawartość tych produktów w diecie jest szczególnie ważna, gdyż są one dobrym źródłem wapnia, a produkty pełnoziarniste mogą utrudniać jego wchłanianie.
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
 - nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni
 - tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
 - przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
 - należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności)

e) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Białko-15-30% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-25-40% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% En

Węglowodany-45-60% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 25g/1000 kcal

Sód ≤ 2000mg/dobę

- głównym źródłem węglowodanów w diecie powinny być produkty zbożowe z pełnego przemiału, należy podawać przynajmniej 2 porcje dziennie produktów zbożowych z pełnego przemiału,
 - należy wybierać produkty o niskim indeksie glikemicznym (IG<55),
 - produkty węglowodanowe nie powinny być spożywane samodzielnie, do każdego posiłku należy włączyć produkty białkowe i tłuszczowe,
 - należy zaplanować dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw – należy podawać przynajmniej 3 porcje warzyw o dużej zawartości błonnika, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej, dopuszcza się wykorzystanie produktów mrożonych. Zaleca się wybieranie owoców mniej dojrzałych ze względu na mniejszą zawartość cukru,
 - mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, • każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso, jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
 - nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
 - przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
 - wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających,
 - należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodawane do żywności)w każdym posiłku należy uwzględnić wodę lub napój bez dodatku cukru,

f) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych

Białko-10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7%
En

jednonienasycone kwasy tłuszczowe- Wartości referencyjne: ≤ 20% En

wielonienasycone kwasy tłuszczowe-Wartości referencyjne: 6-10%

Cholesterol- <200mg

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000 kcal

Sód ≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw; przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,

- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału,
 - mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne (z wyjątkiem wytwarzanych z orzechów kokosowych) powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia; dozwolone jest podawanie chudych i półtłustych produktów mlecznych, produkty pełnotłuste nie powinny znaleźć się w diecie,
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego; tłuste mięsa, wędliny i podroby nie powinny być spożywane,
 - nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - źródłem tłuszczu w diecie powinny być bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe oleje roślinne, produkowane z nich margaryny miękkie, margaryny wzbogacane w sterole i stanole roślinne, tłuste ryby; przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,

g) Dieta Ubogoenergetyczna

Białko-15-25% En 38-63g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-55% 112-137g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 25-40g na dobę

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw, należy podawać przynajmniej 3 porcje warzyw o dużej zawartości błonnika, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej, zaleca się wybieranie owoców mniej dojrzałych ze względu na mniejszą zawartość cukru,
 - przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału,
 - mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, jeśli nie ma przeciwwskazań
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
 - nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni
 - przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone, • należy eliminować cukry proste z diety

h) Dieta Bogatobiałkowa

Białko- 40-70g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-50-55% 125-138g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód-≤ 2000mg/dobę

- dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej,
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, jeśli nie ma przeciwwskazań
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego np. na bazie glutenu pszennego, jeśli nie ma przeciwwskazań,
 - ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- tłuszcze zwierzęce np. smalec powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,

i) Dieta niskobiałkowa

Białko- 15-25g/1000kcal

Tłuszcze-25-35% 27-38g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 7% En

Węglowodany-50-60% 125-150g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód-2000-2300mg/dobę

- należy zmniejszyć podaż warzyw i owoców ze względu na zawartość w nich dużej ilości potasu i wody,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej w ciągu 10 dni,
- tłuszcze zwierzęce (np. smalec) powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
 - należy eliminować sól i cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodawane do żywności).

j) Dieta Eliminacyjna

Białko- 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤2000mg/dobę

- należy zapewnić dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie z przewagą warzyw - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej,
- mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być podawane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia, jeśli są dobrze tolerowane,
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego ,
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni, jeśli są dobrze tolerowane.
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,

k) Dieta Papkowata

Białko- 10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku (minimum 400 g dziennie - do gramatury nie wliczane są ziemniaki i bataty), z przewagą warzyw gotowanych, • mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
 - każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego.
- ryby i/lub przetwory rybne (głównie z ryb morskich) należy uwzględnić co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce np. smalec powinny być ograniczone na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego

- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności),
- wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających.

l) Dieta Płynna

Dieta zawiera Kleik 5% z kaszt jęczmiennej, ryżu, płatków owsianych przecedzony przez sito. napar z rumianku, herbata bez cukru,

m) Dieta płynna wzmocniona

Białko- 10-20% En 25-50g/1000kcal

Tłuszcze-20-30% 22-33g/1000kcal

w tym nasycone kwasy tłuszczowe możliwie jak najmniej, jednak nie więcej niż 10% En

Węglowodany-45-65% 113-163g/1000kcal

w tym cukry < 25 g/1000 kcal

Błonnik 15g/1000kcal

Sód ≤2000mg/dobę

- dodatek dozwolonych warzyw lub owoców do każdego posiłku, warzywa i owoce powinny być ugotowane i rozdrobnione,
- mleko i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane lub produkty roślinne zastępujące produkty mleczne powinny być spożywane co najmniej w 2 posiłkach w ciągu dnia,
- każdego dnia należy podawać co najmniej 1 porcję z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego,
- spożycie ryb, głównie morskich co najmniej 2 razy w ciągu 7 dni,
- tłuszcze zwierzęce np. smalec powinny być eliminowane na rzecz tłuszczu roślinnego, z wyjątkiem tłuszczu palmowego i kokosowego.
- przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone,
- należy eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwocukry dodawane do żywności).

21. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

L.p.	Nazwa grupy i rodzaj produktu	Zastosowanie	Ilość
1.	Produkty zbożowe:		
	pieczywo mieszane (żytnie, pszenne, razowe)	podawane do śniadań i kolacji	90g
	kasza, ryż, makaron, płatki jako dodatek do zup		30-35g
	makaron	samodzielne danie	60-80 g II danie

	kasza, ryż	samodzielne danie	60-80g II danie
2.	Produkty mleczne:		
	mleko i produkty mleczne (produkty fermentowane)	do zupy mlecznej/ dodatkowy posiłek	700 ml
3.	Zupy obiadowe		250 ml
4.	Jaja (maksymalnie 7 jaj na tydzień) *pasty jajeczne mogą zawierać mniejszą ilość.	jajecznica	2 szt.
		gotowane	2szt.
5.	5. Ryby (z wykluczeniem pangii, maślanej, mintaja i tilapii)	gotowane i smażone, filet	110g
6.	Mięso	mięso gotowane	90g
		pieczeń	90g
		bitki i kotlety	90g
		wątroba	100g
		udko drobiowe, kurczę	200g
7.	Masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82% Lub margaryna (nie zawierająca oleju palmowego oraz kokosowego) margaryna (nie zawierająca oleju palmowego oraz kokosowego)	do każdego posiłku z pieczywem	10-15g
8.	Ziemniaki	dodatek do 2 dania	200-250g
		dodatek do zup	50g
9.	Warzywa i owoce	dodatek do śniadań i kolacji	łącznie na dwa posiłki 250g
	Warzywa i owoce surowe	dodatek do śniadania, obiadu, kolacji	łącznie dziennie na wszystkie posiłki 100g
	warzywa i owoce	na zupę	100g
	włoszczyzna	na wywar do zup	10g
	Surówki, sałatka	dodatek do obiadu	150g
	Strączkowe suche	samodzielne danie	100g
10.	Cukier i słodycze		20g
	miód, dżem, konfitura	dodatek do pieczywa	40-50g
11.	Wędliny	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	50g
12.	Sery-żółte, podpuszczkowe,	dziennie	40g
	ser -twarogowy, grani	dziennie	100g
13.	Pasty	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	60-80g
14.	Pasztety	dodatek do pieczywa (śniadanie/kolacja)	50g

15.	Herbata	napój do posiłków (śniadanie/kolacja)	250 ml
16	Kawa zbożowa, kakao, kompot, woda z cytryną i miodem, napar z rumianku	napój do posiłków (śniadanie/obiad/kolacja)	250 ml

*(Przykładowy rozkład posiłku na 2100kcal zapotrzebowania dziennego)

22. Najczęściej występujące diety:

- 1) podstawowa
- 2) łatwostrawna żołądkowa
- 3) specjalistyczne m.in.: ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (w tym 6 posiłków), bogatoresztkowa, ubogoresztkowa, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, papkowata, Płynna PEG(dostarczana przez zgłębnik), Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, bogatobiałkowa, niskobiałkowa, eliminacyjna oraz geriatryczna, indywidualnie modyfikowane (np.: z wykluczeniem niektórych artykułów/składników spożywczych, zmian kaloryczności, bezglutenowa, bezmleczna, bezlaktozowa, bezresztkowa z dodatkowo zlecaną wodą mineralną do 3l dziennie na jednego pacjenta itp.)
- 4) dieta przecierana (podawana przez sondę – kod 15) musi być dostarczona w pojemnikach zamykanych, w ilości zgłaszanej przez oddział, osobny oznaczony pojemnik dla każdego pacjenta.
- 5) Dieta do żywienia przez zgłębnik, średnia ilość karmień na jednego pacjenta 5posiłków x 300 ml.

23. Wskazane diety w w pkt 21 poz. 1-3 składają się z 3 posiłków plus „posiłek dodatkowy” tzw. „dobry posiłek” do dnia 30.06.2024r.. Wyjątek stanowi dieta:

- 1) O ograniczonej zawartości węglowodanów łatwo przyswajalnych, która składa się z 6 posiłków.
- 2) wszystkie diety dla ZOL składające się z 5 posiłków.
- 3) Posiłki dla kobiet ciężarnych składające się z 5 posiłków

24. Odmienna ilość posiłków (ponad ilość wskazaną w pkt 23) tj. np.: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny w diecie cukrzycowej będzie zamawiana w ramach posiłków dodatkowych, o których mowa w poz. 4 Dodatku nr 2 do SWZ (załącznik do umowy).

25. **Produkcja posiłków** powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych dotyczących szpitali– zgodnie z obowiązującymi przepisami.

26. Koszt surowców („wsad do kotła”) użytych do przygotowania całodobowego posiłku nie może być mniejszy niż 40-50% wartości brutto jednego całodobowego posiłku.

27. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki wg bieżącego zapotrzebowania ilościowego i rodzajowego.

28. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy po ustaleniach z Zamawiającym.

29. **Podstawą bieżącej realizacji usługi będą jadłospisy 21-dniowe przygotowywane i przedstawiane Zamawiającemu minimum 5 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego okresu jadłospisu, przez osobę posiadającą wykształcenie oraz doświadczenie w zawodzie dietetyk. Jadłospis będzie zatwierdzany przez**

upoważniony personel Wykonawcy i zatwierdzony przez osoby upoważnione po stronie Zamawiającego, uwzględniające wszystkie stosowane u Zamawiającego diety.

30. Podstawą sporządzania jadłospisów będą normy dotyczące żywienia pacjentów z uwzględnieniem wskazań Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Instytutu Żywności i Żywienia wraz ze wszelkimi zmianami, które pojawiają się w trakcie trwania umowy.
31. Skład diet specjalistycznych uzależniony jest od ich rodzaju oraz wskazań lekarza prowadzącego.
32. Jadłospisy winny uwzględniać sezonowość występowania produktów.
33. Należy uwzględnić w jadłospisie następujące wytyczne:
 - 1) różnorodność pieczywa (żytnie, razowe, pszenno-żytnie, pszenne, z dodatkami),
 - 2) podawanie białka pełnowartościowego (białko zwierzęce/ białko roślin strączkowych) do wszystkich posiłków głównych,
 - 3) co najmniej raz w tygodniu posiłek główny z ryb i dodatkowo co najmniej raz w tygodniu posiłek zawierający ryby,
 - 4) 3 razy w dekadzie warzywa strączkowe suche,
 - 5) nie częściej niż 3 razy w dekadzie potrawy smażone,
 - 6) każde śniadanie, obiad, kolacja powinny zawierać produkty stanowiące źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego **dopuszcza się również białko roślinne pełnowartościowe**,
 - 7) 2 razy dziennie mleko lub produkty mleczne,
 - 8) 2 razy w dekadzie produkty mleczne fermentowane (jogurt, kefir, maślanka),
 - 9) nie częściej niż 2 razy w danym jadłospisie wędliny typu mielonka, mortadela, metka, parówka, salceson, pasztet,
 - 10) do każdego posiłku surówka lub owoce lub warzywa przetworzone, z przewagą surówek z warzyw świeżych.
 - 11) codziennie owoce i warzywa 400g w tym 100g podanych na surowo przy uwzględnieniu zastosowania różnorodności warzyw i owoców,
 - 12) odpowiedni udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych i wysoko-błonnikowych (m.in.: ciemne pieczywo, kasze, warzywa strączkowe suche)
 - 13) w dziennej porcji pieczywa dla każdego oddziału min. 20% winno stanowić pieczywo ciemne,
 - 14) kompoty do posiłków muszą być przygotowywane na bazie świeżych lub mrożonych owoców,
 - 15) sok do obiadu – 100% sok owocowy, nie dopuszcza się napojów przygotowywanych z syropów/zagęszczanych soków owocowych,
 - 16) co najmniej 2x w tygodniu do obiadu letnia woda z cytryną i miodem,
 - 17) parówki winny zawierać co najmniej 60% mięsa (z wyłączeniem mięsa MOM)
 - 18) do smażenia winien być używany tylko olej roślinny (z wyłączeniem oleju palmowego, kokosowego)
 - 19) do przygotowywania posiłków na bazie mięsa mielonego Wykonawca zobowiązany będzie zastosować produkty pochodzące w szczególności ze zmielonej łopatki lub karkówki, indyka, kurczaka wyklucza się stosowanie mięsa garmażeryjnego.

- 20) dieta płynna wzmacniająca (kod 14) winna składać się z 5 dań płynnych pełnowartościowych, urozmaiconych (nie dopuszcza się podawania na kolację zupy z obiadu) ,
- 21) uszczegółowienie w jadłospisach rodzaju podawanych dżemów,
- 22) dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać tylko pokarmy gotowane z małą zawartością ryżu, kaszy, makaronów, klusek,
- 23) **ze względu na specyfikę oddziału ZOL produkty wymagające obrania (np. jajka, ogórki, parówki itp.) będą dostarczane po obróbce wstępnej bez konieczności ich przetwarzania w kuchence oddziałowej.**
- 24) posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 dni,
- 25) **jadłospis musi posiadać wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów oraz alergenów w odniesieniu do każdej potrawy a także informację o ich kaloryczności, uszczegółowienie rodzaju podawanych dżemów, w przypadku produktów przetworzonych np. dżemów, konserw itp. w jadłospisie należy podać dodatkowo nazwę producenta)**
- 26) **Jadłospis musi posiadać wyszczególniony opis oddziału na który został sporządzony, ze względu na specyfikację oddziału ZOL posiłki będą różniły się od pozostałych oddziałów,**
- 27) Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej oraz masła min. 82% w planowanych śniadaniach i kolacjach. Nie dopuszcza się wyboru jednego tłuszczu w jadłospisie okresowym, którym będzie margaryna.

34. Dieta dla pacjentów ZOL winna zawierać tylko pokarmy miękkie tj.:

- 1) gotowane/pieczone warzywa, gotowane/pieczone owoce lub miękkie owoce typu banan, zapiekanki warzywne, risotto, warzywa surowe mocno rozdrobnione lub sparzone bez skóry,
- 2) koktajle jogurtowe, owocowe oraz owocowo-warzywne,
- 3) musy warzywne, owocowe,
- 4) kasza/ryż/makaron ugotowane na miękko,
- 5) kluski twarogowe, kopytka, kluski lane z białek,
- 6) mięso rozdrobnione np. mięso mielone, z indyka, kurczaka gotowane.
- 7) ryby w postaci fileta duszone, gotowane miękkie.
- 8) zupy powinny zawierać rozdrobnione warzywa lub zupy krem/mleczne z dodatkiem makaronu/ryżu/klusek lanych z białek, bułki namaczanej.
- 9) desery w postaci galaretek, serników na zimno, kisielei z dodatkiem makaronu, owocu, biszkoptów namaczanych w jogurcie, serku homogenizowanym,
- 10) pieczywo pszenne nie powinno przeważać w miesięcznym jadłospisie,
- 11) pasty mocno rozdrobnione do pieczywa,
- 12) jajecznica na parze, jajka gotowane na miękko, w koszulkach.

35. **Terminy zgłaszania bieżącego zapotrzebowania.**

- 1) Posiłki będą przygotowywane i dostarczane na podstawie pisemnych zapotrzebowań składanych codziennie przez osobę wyznaczoną do koordynacji realizacji umowy.
- 2) Zgłoszenia ilości posiłków zróżnicowanych pod względem diet odbywać się do godziny 14:00 dnia poprzedzającego, z uwzględnieniem, ppkt. 3 i 4,

- 3) Zmiany ilości posiłków koniecznych do przygotowania, wynikających z bieżącego ruchu chorych w danym dniu, zgłaszane będą na bieżąco telefonicznie lub pocztą elektroniczną do godziny 10:30.
- 4) W bieżącej realizacji Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać korekty ilości posiłków zgłaszanych zgodnie z ppkt 3.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować codzienny bieżący kontakt telefoniczny lub drogą elektroniczną z osobą wskazaną do koordynacji umowy w godzinach 05:00 do 21:00.

II. Dane statystyczne

1. Średnie miesięczne oraz całkowite zapotrzebowanie na posiłki w okresie 12 miesięcy poprzedzających zamówienie.

	ŚNIADANIE	OBIAD	POSILEK DODATKOWY (II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny, „dobry posiłek”)	KOLACJA
Średnio w miesiącu	3148	3147	2785	3124
Średnio w okresie 12 miesięcy	37 776	37 764	33 420	37 488

2. Liczba łóżek szpitalnych:

1. Oddział Chirurgii - 20
2. Oddział Położniczo – Ginekologiczny – 15 + 8 łóżek noworodkowych
3. Oddział Rehabilitacji - 25
4. Oddział Wewnętrzny - 20
5. ZOL - 50

III. Dystrybucja posiłków.

1. Wykonawca zobowiązany będzie:

- 1) dostarczać posiłki do poszczególnych kuchенок oddziałowych oddziałów szpitalnych w sposób gwarantujący bezpieczeństwo sanitarno – epidemiologiczne, termiczne oraz z zachowaniem systemu szczelności transportu.
- 2) dostarczać wraz z posiłkami, na koszt własny, zamykane pojemniki lub worki do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych i komunalnych, zgodnie z obowiązującymi zasadami – z zastrzeżeniem, że ilość dostarczanych worków winna

być objętościowo i ilościowo dostosowana i wystarczająca dla zebrania odpadów, powstałych z dostarczonych posiłków.

- 3) odebrać z kuchenek oddziałowych brudne termosy, pojemniki, sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, w których przewożono posiłki, zapewnić ich mycie i odpowiednio wyparzać, dezynfekować i sterylizować.
- 4) Każdego dnia do godziny 19.00 Wykonawca zobowiązany odebrać z kuchenek oddziałowych i utylizować na własny koszt odpady pokonsumpcyjne i komunalne zgromadzone w zamykanych pojemnikach oraz wymieniać pojemniki na czyste. Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedniego składowania, usuwania i utylizacji wszelkich odpadów m. in. komunalnych i pokonsumpcyjnych. W związku z powyższym z chwilą odbioru odpadów z poszczególnych oddziałów, Wykonawca staje się ich posiadaczem odpowiedzialnym za ich odbiór i utylizację. Odpady pokonsumpcyjne i komunalne pochodzące od chorych izolowanych z powodu choroby zakaźnej, Zamawiający utylizuje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi regulacjami wewnętrznymi.
- 5) Wykonawca dostarczy zamawiającemu od pierwszego dnia obowiązywania umowy **6 nowych nieużywanych czajników elektrycznych** do wykorzystania na każdym Oddziale i zobowiązuje się utrzymać taką ich ilość przez cały czas trwania umowy. Wykonawca zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych czajników na własny koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie czajników stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
- 6) Wykonawca dostarczy zamawiającemu na swój koszt do dnia rozpoczęcia obowiązywania umowy i na cały okres jej trwania, **6 nowych nieużywanych sztuk termometrów posiadających aktualny certyfikat wzorcowania na okres objęty umową** do pomiaru temperatury posiłków i zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych termometrów na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie termometrów stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
- 7) Wykonawca będzie dostarczać sztucce jednorazowe do każdego posiłku dodatkowego wieczornego „dobry posiłek” do kuchenek z każdego oddziału.

2. Zamawiający wymaga, aby dystrybucja posiłków odbywała się poprzez system termosów i pojemników przy następujących wymaganiach: zapewnienie kompletu termosów, pojemników dla każdego oddziału osobno – oznakowanych co najmniej w zakresie daty przygotowania, rodzaju diety, oddziału; do każdego posiłku dostarczyć sztucce do dozowania/porcjowania posiłków, pozwalające na odmierzanie przewidzianych w diecie racji żywieniowych. W przypadku pacjentów izolowanych Zamawiający samodzielnie zaopatrzy się w talerze, sztucce i kubki jednorazowe.

3. Napoje do posiłków dostarczane będą w termosach z kranikiem.

4. Termosy, pojemniki, winny posiadać szczelne pokrywy, wykluczające wylewanie i mieszanie się potraw oraz gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury.

5. Wszelkie naczynia używane w celu realizacji usługi, zarówno jednorazowego i wielorazowego użytku, muszą posiadać dokumenty dopuszczające do kontaktu z żywnością, które Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu.
6. Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
 1. zupa – 70-75`C
 2. II danie (mięso, sos, ziemniaki) – 65`C
 3. kawa, herbata – 75` C
 4. wędlina - 4`C
 5. surówki - 4`C
7. Dystrybucję posiłków w oddziale będzie realizował Zamawiający w oparciu o własne naczynia stołowe (talerze, kubki, sztućce) przeznaczone do karmienia chorych.
8. Odbioru posiłków dokonywać będzie upoważniony przez Zamawiającego pracownik oddziału.
9. Usługa winna być świadczona dla dwóch lokalizacji, w których Zamawiający prowadzi działalność leczniczą. Obecna lokalizacja poszczególnych oddziałów:
 1. **Krosno Odrzańskie, ul. Piastów 3**
 1. Oddział Chirurgii,
 2. Oddział Wewnętrzny,
 3. Oddział Ginekologiczno-Położniczy.
 2. **Gubin, ul. Śląska 35**
 - a. Zakład Opiekuńczo- Leczniczy
 - b. Oddział Rehabilitacji
10. Wykonawca w celu przetransportowania posiłków do kuchenek oddziałowych będzie mógł korzystać z wind Zamawiającego.
11. **Wykonawca zapewnia środki transportu wewnętrznego do dystrybucji posiłków i odbioru brudnych pojemników transportowych i odpadów.** Dostarczanie posiłków do kuchenek oddziałowych winno odbywać się w sposób gwarantujący zachowanie właściwej temperatury, czystości i jakości posiłków, tj.: przy użyciu wózków transportowych, kontenerów itp. Wykonawca zobowiązany będzie zabierać także ww. środki transportu wewnętrznego. Ewentualne pozostawianie środków transportu wewnętrznego Wykonawca winien ustalić z Zamawiającym. Wykonawca odpowiada za ewentualną utratę, czy uszkodzenie środków transportu wewnętrznego, jeżeli zdecyduje się na ich pozostawianie u Zamawiającego.
12. Wózki transportowe do żywności powinny być w dobrym w stanie technicznym oraz sanitarnym bez zabrudzeń, rdzy.
13. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać poszczególne posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem i zleceniami w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego – w przybliżeniu o tej samej porze na wszystkie oddziały, przy zagwarantowaniu odpowiedniej ich temperatury w momencie podawania pacjentom.
14. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z posiłkami **ilościowego wykazu** przekazywanych posiłków, z podziałem na poszczególne komórki organizacyjne i diety, potwierdzane każdorazowo imiennie przez osoby odbierające posiłki.
15. Miesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków z podziałem na dostarczone diety i komórki organizacyjne, będzie stanowiło załącznik do faktury.

16. Naczynia od pacjentów po spożyciu posiłku będą odbierać upoważnieni pracownicy Zamawiającego a następnie przeprowadzać ich mycie i dezynfekcję termiczną na koszt zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany będzie odebrać sztucce do porcjowania/dozowania pojemniki, termosy, odpady zlokalizowane na terenie poszczególnych oddziałów.
18. **Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia 6 kuchenek oddziałowych w odpowiedni sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń najpóźniej w przeddzień realizowania umowy.**
19. Sprzęt do mycia i dezynfekcji termicznej naczyń musi być **fabrycznie nowy, nie używany i posiadać co najmniej 24-miesięczną gwarancję.**
20. W przypadku awarii sprzętu Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w umowie. Wykonawca w terminie do 24 h od chwili poinformowania jest zobowiązany do podjęcia jego naprawy.
21. W przypadku konieczności wykonania naprawy poza siedzibą Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek zagwarantowania sprzętu zastępczego bez konieczności udziału pracowników Zamawiającego, aby zabezpieczyć nieprzerwalność wykonywania usługi.
22. Szkolenie wyznaczonego personelu z zakresu obsługi w/w sprzętu Wykonawca przeprowadzi najpóźniej na dzień przed realizacją umowy, oraz sporządzi dokumentację z w/w szkolenia – listę obecności osób uczestniczących w szkoleniu.
23. Wykonawca zobowiązany będzie wraz z dostawą urządzeń dostarczyć do każdej kuchni oddziałowej instrukcję obsługi oraz instrukcję BHP w języku polskim.
24. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną awarię sprzętu przy jego eksploatacji.
25. Po zakończeniu umowy sprzęt pozostaje własnością Wykonawcy.
26. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru w/w sprzętu w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
27. Dowożenie posiłków do Zamawiającego odbywać się będzie samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokument wydany przez właściwą powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną lub inną uprawnioną do tego instytucję poświadczający dopuszczenie pojazdu do przewozu posiłków, najpóźniej w pierwszym dniu obowiązywania umowy.

IV. Kontrola świadczonej usługi.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie realizacji umowy, do kontrolowania procesu żywienia prowadzonego przez Wykonawcę (jakości żywienia, metryczek i składu wykorzystywanych surowców i produktów, wartości odżywczych, sposobu dystrybucji, wymaganej wartości wsadu do kotła, warunków transportu, dokumentów potwierdzających pochodzenie produktów użytych do przygotowywania posiłków, utrzymania stanu sanitarno – higienicznego urządzeń, sprzętu, pomieszczeń i wyposażenia, dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu higieniczno- sanitarnego i zapisów z tym związanych (również zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników itp.) oraz weryfikowania realizacji zasad systemu HACCP.
2. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną wartością w jadłospisie, temperatury dostarczanych

posiłków, oceny organoleptycznej i estetyki dostarczanych posiłków podczas dostarczenia posiłków przez pracownika cateringu. Wyniki kontroli na bieżąco będą dokumentowane.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w każdym czasie trwania umowy, do przeprowadzenia kontroli w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będzie realizowana usługa (sprawdzenie dokumentacji, procesów technologicznych, infrastruktury, jakości produkcji i produktów, kwalifikacji personelu).
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, tj. np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor, konsystencja, zapach), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp., na podstawie **Protokołu reklamacji posiłków**. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone posiłki właściwe: do 60 minut od chwili reklamacji. W przypadku braku dostawy zamawiający ma prawo zakupić na koszt wykonawcy brakujące posiłki dla pacjentów.
5. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dostarczenia niewłaściwej ilości posiłków, niewłaściwej gramatury potraw, Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie oraz sporządzi **Protokołu reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązany będzie w czasie do 60 minut od zgłoszenia reklamacji, usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W przypadku braku dostawy zamawiający ma prawo zakupić na koszt wykonawcy brakujące posiłki dla pacjentów.
6. W przypadku stwierdzenia innych nieprawidłowości w zakresie realizacji opisanych usług (np.: niewłaściwej temperatury posiłków, warunków dystrybucji) Zamawiający sporządzi **Protokół reklamacji posiłków**, a Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, tj.: do 24 godzin od chwili reklamacji.
7. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości Zamawiający uprawniony jest do zastosowania kar umownych opisanych we wzorze umowy.
8. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest okazać stosowne zaświadczenia o przebadanej i zdrowej żywności, zgodnie z obowiązującymi regulacjami ustawowymi.
9. **Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków i mieszanek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. (Dz.U. z dnia 9 maja 2007r., nr 80, poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z co najmniej 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.**
10. Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu protokoły z kontroli prowadzonych przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego lub inną uprawnioną do tego instytucję w okresie realizacji zamówienia, w szczególności dotyczące jakości stosowanych produktów żywnościowych i jadłospisów. W przypadku niedochowania niniejszego obowiązku Zamawiający zleci na koszt Wykonawcy kontrolę m.in.: w zakresie posiłków oraz jadłospisów, w zakresie zgodności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie tj. w terminie do 2 godzin, zawiadomić zamawiającego o wydaniu przez właściwą stację sanitarno-epidemiologiczną lub inną uprawnioną do tego instytucję decyzji wstrzymującej prowadzenie działalności min.: dotyczącej umowy zawartej z zamawiającym.

12. Wykonawca, w terminie do 3 miesięcy od daty podpisania umowy, zobowiązany będzie przeprowadzić na koszt własny badania mikrobiologiczne powierzchni i sprzętów na których przygotowywane są posiłki i dostarczyć ich wyniki do Zamawiającego. Badania winny być wykonane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego lub inną uprawnioną do tego instytucję.
13. Wykonawca w terminie do 3 dni od daty zawarcia umowy przekaże zamawiającemu dokumenty potwierdzające, że w realizacji usługi bierze ci najmniej udział jedna osoba posiadająca wykształcenie w zawodzie dietetyk, która w okresie ostatnich trzech lat wykonywała zawód dietetyka, przez okres minimum 6 miesięcy i jej zadaniem będzie w szczególności bieżące sporządzanie i zatwierdzanie jadłospisów oraz nadzorowanie ich realizacji, zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w obszarze zamawianych diet.

V. Ubezpieczenie usług objętych umową:

1. Wykonawca zobowiązany będzie ubezpieczyć od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej) usługi objęte umową w całym okresie jej obowiązywania, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 tys. zł na jedno i wszystkie zdarzenia.
2. Wymagany zakres ubezpieczenia:
 - 1) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (reżim deliktowy, kontraktowy, zbieg roszczeń) z tytułu prowadzonej działalności, posiadanego mienia oraz wprowadzania produktu do obrotu,
 - 2) odpowiedzialność cywilna za szkody na osobie (rozstrój zdrowia, uszkodzenie ciała, śmierć poszkodowanego), szkody na mieniu (uszkodzenia, zniszczenia) oraz ich następstwa,
 - 3) odpowiedzialność cywilna za szkody w postaci strat (damnum emergens) oraz utraconych korzyści (lucrum cessans),
 - 4) odpowiedzialność za szkody powstałe wskutek rażącego niedbalstwa,
 - 5) odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych w szczególności salmonella, czerwonka lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
 - 6) odpowiedzialność cywilna za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca powierzy wykonanie zamówienia lub jego części podwykonawcom),
 - 7) OC za produkt rozszerzony o zachorowania osób wynikłe ze spożycia posiłków przygotowanych przez Wykonawcę.
3. W terminie do 7 dni od podpisania umowy Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopię wymaganej polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodami opłacenia składki. Jeżeli polisy ubezpieczeniowe wystawiane będą na okresy roczne, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wznowienie polisy w terminie do 7 dni po zakończeniu okresu ubezpieczenia.
4. W przypadku niedochowania ww. obowiązku Zamawiający uprawniony jest do zawarcia ubezpieczenia wg wymagań zawartych w umowie na koszt Wykonawcy.
5. Czasowy zakres pokrycia w ubezpieczeniu odpowiedzialności cywilnej:

Odpowiedzialnością Zakładu Ubezpieczeń objęte winny być roszczenia dotyczące szkód powstałych w wyniku zdarzeń zaistniałych w okresie ubezpieczenia, choćby zostały zgłoszone po tym okresie, jednakże przed upływem kodeksowego terminu przedawnienia, przy czym:

- 1) szkoda osobowa rozumiana będzie jako straty powstałe wskutek śmierci, uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia, a także utracone korzyści poniesione przez poszkodowanego, które mógłby osiągnąć, gdyby nie doznał uszkodzenia ciała lub rozstroju zdrowia;
- 2) szkoda rzeczowa to straty powstałe wskutek zniszczenia lub uszkodzenia rzeczy ruchomej albo nieruchomości poszkodowanego, a także utracone korzyści poszkodowanego, które mógłby osiągnąć gdyby mienie nie zostało uszkodzone, zniszczone lub utracone.