

## PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA OBEJMUJE :

**Część I: przygotowywanie posiłków dla pacjentów Zamawiającego – realizacja: WSS ul. Koszarowa 5, dalej „Szpital”,**

**Część II: przygotowywanie posiłków dla pacjentów Dziennego Ośrodka Psychiatrii i Zaburzeń Mowy dla Dzieci i Młodzieży we Wrocławiu. – realizacja: ul. Wołowska, dalej „Ośrodek”**

### Część I – Szpital

całodzienne wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów szpitala przy ul. Koszarowej:

- 1) **sporządzanie posiłków** w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- 2) **przygotowanie posiłków w systemie tacowym** i dostarczenie wózków z posiłkami na oddziały
- 3) **wydawanie posiłków** zgodnie z zasadami systemu HACCP
- 4) **zagospodarowanie powstałych odpadów** w wyniku świadczenia usługi, w tym segregację oraz ewidencjonowanie wagowe odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów zakaźnych o kodzie 18 01 82 , odpadów komunalnych oraz pozostałości z żywienia pacjentów z oddziałów nie zakaźnych

### 1. Opis przygotowania i dostawy posiłków - założenia i wymagania dla Wykonawców

- 1) Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i diet stosowanych w Szpitalu na zasadach opisanych w procedurze PM9-53/13 „Zasady odżywiania pacjentów w szpitalu” (diety zgodne z systemem dietetycznym – zał. 1 do procedury),
- 2) Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet, nie wymienionych powyżej w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich –
  - ze zdiagnozowaną nietolerancją lub alerią na dany składnik,
  - u których względy medyczne wykluczają wybrane produkty/ grupy produktów
  - których religia lub światopogląd wyklucza spożycie określonych produktów
- 3) Godziny dostaw posiłków:
  - a) żywienie pacjentów obejmuje posiłki w następujących godzinach: śniadanie+ II śniadanie 7.30 - 8.35, obiad + podwieczorek 12.00 - 13.10, kolację 17.00 – 18.10 ( z drugą kolacją dla chorych z jednostką dietozależną , np. cukrzyca, insulinoodporność, anoreksja, bulimia , lub innych na zlecenie lekarza )
  - b) żywienie pacjentów z dietą cukrzycową obejmuj posiłki w następujących godzinach: I śniadanie 7.30 - 8.35, II śniadanie razem z I, obiad 12.00 - 13.10, podwieczorek z kolacją 17.00 - 18.10.
  - c) posiłki dla dzieci pow. 1 roku życia obejmują posiłki jak w pkt. a, na drugie śniadanie **owoc sezonowy (podawanego w całości, waga min.100 gr) lub owoców suszonych/wg. uzgodnień/**
  - d) Dla dzieci od 5 miesiąca r.ż. – 1 roku żywienie zgodne ze schematem żywienia niemowląt karmionych mlekiem modyfikowanym z wyłączeniem podawania mleka
- 4) Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji jadalności oraz ich urozmaiceniu, w tym także zachowania sezonowości owoców i warzyw oraz tradycji świątecznych (warzywa: brokuł, kalafior, fasolka , cukinia, dynia, marchew, pietruszka, seler, por, buraki – mają być wyłącznie świeże, **mrożone tylko poza sezonem !**)
- 5) Wymaga się, aby artykuły spożywcze stosowane do produkcji posiłków dla pacjentów hospitalizowanych dla każdego rodzaju diety, były wysokiej jakości: wędliny o zawartości mięsa co najmniej 70%, mięso i parówki, wędliny drobiowe bez dodatku mięsa wieprzowego. Mięso wysokogatunkowe - filet z indyka, filet z kurczaka, udko, schab, sporadycznie łopatka np. do pieczenia rzymskiej, z wyłączeniem mięsa niskogatunkowego (np. mięso gulaszowe) ryba bez ości (zawartość glazury max.20%)

- 6) Przygotowywane posiłki muszą być **świeże tj. z bieżącej** produkcji dziennej oraz przygotowane ze świeżych, naturalnych produktów o wysokiej jakości. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant - jednorazowych przeznaczonych do rozrobienia i bezpośredniego spożycia przez pacjenta - np. gorący kubek. Nie wolno używać poprawiaczy smaku – typu vegeta, warzywko itp.

## 2. Zasady wytwarzania posiłków:

- 1) Na całodzienne wyżywienie składa się śniadanie wraz z gorącymi napojami (kawa zbożowa z mlekiem, kakao i herbata) oraz zupą mleczną lub jogurtem/musem, II śniadanie, obiad z dwóch pełnych dań wraz z kompotem + podwieczorek oraz kolacja wraz z napojami gorącymi (herbata).
- 2) **Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia napojów, tj. herbaty między posiłkami wg zapotrzebowania oddziału. ( ..... )**
- 3) Pieczywo do dzielenia, np. chleb, weka, muszą być pokrojone, a bułki przekrojone na pół.
- 4) Wykonawca dostarczać będzie posiłki zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem, ze szczególnym uwzględnieniem:
  - a) małych dzieci i chorych z ograniczoną sprawnością manualną, dla których posiłki należy przygotować w sposób umożliwiający bezpośrednie spożycie,
  - b) diet miksowanych dla chorych karmionych przez sondę, dla których posiłki powinny mieć konsystencję pozwalającą na swobodną podaż pokarmu dostarczonych w oddzielnym pojemniku
  - c) diet cukrzycowych z prawidłowym rozłożeniem posiłków - zgodnie ze standardami,
  - d) sporządzania kanapek dla pacjentów na oddziale psychiatrycznym .
- 5) Produkty wykorzystywane do produkcji posiłków muszą mieć **etykiety ze składem i terminem przydatności do wglądu zamawiającego ( do każdego posiłku ).**

## 3. Zalecenia w zakresie składników dla poszczególnych posiłków i używanych produktów:

Mleko o zawartości tłuszczu 2%

masło min. 82 % tłuszczu ( + bez laktozy )

Ser biały - półtłusty ( + bez laktozy )

Sery żółte ( + bez laktozy )

Ser topiony - ser o zawartości tłuszczu 21%-29% ( + bez laktozy )

Ryby: morszczuk, mintaj (nie panga), jeżeli mrożone, to o zawartości glazury nie przekraczającej 20%

Dżemy owocowe z zawartością owoców min. 50 g w 100 g produktów

Urozmaicenie( **wszelkie produkty dostępne na rynku**) diet wegetariańskich i wegańskich z uwzględnieniem zwiększonej ilości warzyw do każdego posiłku ( min. 2 )

ŚNIADANIE	Dorośli: 300 ml zupy mlecznej z ryżem, płatkami, makaronem, kaszą manną, zacierką, codziennie- z wyjątkiem weekendów i świąt. Dodatki do śniadania o zwiększonej gramaturze soboty-,niedziele/ kawa zbożowa, kakao - 2x tyg (dzieci), herbata , pieczywo wg/diety 80 g
	Dzieci: jogurty-150 g, serki homogenizowane-150-200g,musy owocowe-200g; kakao-200ml herbata-200ml
	Pieczywo: bułka kajzerka-1 szt. - dla wszystkich; cukrzycowe- bułka grahamka + chleb graham lub żytni 80g pozostałe diety - bułka pszenna , chleb pszenno-żytni, pieczywo mieszane -/80g/ ( razowe, ziarniste, żytnie )
	MASŁO min. 82% - 20g ( + bez laktozy )
	DODATKI BIAŁKOWE- wędliny min. 70% mięsa;-60g, parówki-80g, sery/żółty ,topiony/60g,

	<p>pasztety wysokogatunkowe-60g, pasty serowe-80g, mięsne ( nie z wędlin)-80g, twaróg -80g, jajecznica – 100 g, jajka 2 szt</p> <p>DODATKI WARZYWNE- 60 g sezonowe, świeże , dostosowane do diety/dorośli i dzieci / dżem ( min 50% owoców ) , miód naturalny- pojemniki jednorazowe – min. 60g.</p>
II ŚNIADANIE	<p>DZIECI – owoc sezonowy - <b>1 szt. min 100g</b>, owoce suszone – min. 50 g, orzechy</p> <p>jogurty -150g kefiry-150, warzywa surowe i gotowane,-100g, musy warzywne i owocowe-200g, soki warzywne i owocowe - 200g wędliny-50g,pasty mięsne 50g,sery-50g, jaja-1szt/krojone/</p> <p>Dieta bogatobiałkowa - jogurty-150/200g,kefiry-200g, serki smakowe 200g, skyr 150/200 g</p>
OBIAD	<p>ZUPY –sezonowe ze świeżych warzyw -300ml</p> <p>II danie- dodatek węglowodanowy -180g (ziemniaki, kasze różnego rodzaju, ryże, makarony) – diety cukrzycowe – kasza gryczana, pęczak, makarony razowe min. 2 x dekada</p> <p>MIĘSA - mięso – 80 g - 2x w dekadzie mięso w całości, pulpety,-80g ,kotlety mielone-80g pieczenie-80g, gulasze,150g,ryby bez ości i skóry – filet .100g- min. 1x w dekadzie</p> <p>- potrawy półmięsne i bezmięsne – 300g - gołąbki, zapiekanki, naleśniki: z serem, mięsem, szpinakiem, na słodko; racuchy, kluski śląskie, kopytka, pierogi (ruskie, na słodko, ze szpinakiem, mięsem)- min. 4x w dekadzie</p> <p>DODATKI WARZYWNE- 120g - dostosowane do diety pacjenta</p> <p>KOMPOT – kompot z jabłek/codziennie dla wszystkich pacjentów</p> <p>DIETY PŁYNNIE I PAPKI – dania przygotowywane na bazie mięsa drobiowego – tylko filet z kurczaka, indyka ( min. 100 g mięsa na porcję zupy płynnej 500 ml )</p>
PODWIECZ OREK	<p>owoce sezonowe <b>w całości</b> min. 5x w dekadzie -100g; galaretki, koktajle,</p> <p>musy, desery – 200g; jogurty -150g, soli warzywne 200 ml, budynie, kisiele,</p> <p>Diety cukrzycowe i bogatobiałkowe- kanapka ( odpowiednie pieczywo ) z masłem i <b>dodatkiem białkowym, wędliny min. 70% mięsa ( bez MOM ) , 50 g, sery 60g, pasztety wysokogatunkowe 60 , pasty serowe i mięsne ( nie z wędlin ) 60g, jajka 1 szt, pieczeń rzymska 60 g + WARZYWO</b></p>
KOLACJA	<p>Pieczywo: dostosowane do diety 80g</p> <p>MASŁO 82% - 20g ( + bez laktozy )</p> <p>DODATKI BIAŁKOWE- wędliny min. 70% mięsa; sery, pasztety wysokogatunkowe, pieczeń rzymska, pasty, pasty rybne (z makreli, z sera żółtego i jajek) -80g, twaróg – 80 g; sałatki jarzynowe- 120g,</p> <p>DODATKI WARZYWNE- 60 g sezonowe, świeże dostosowane do diety/dzieci i dorośli/</p>
DIETY SPECJALNE	<p>SIEMIE LNIANE, BULION MIĘSNY , BULION WARZYWNY, KISIEL DO PICIA, SOKI OWOCOWE , WARZYWNE , serki owocowe, jogurty – opakowania po 200 ml</p> <p>ANOREKSJA, BULIMIA ITP. - ROZSZERZENIE DIETY PODSTAWOWEJ Z UWZGLĘDNIENIEM</p>

	DODATKÓW I DODATKOWYCH POSIŁKÓW ( 6 lub więcej )
--	--

SCHEMAT ŻYWIENIA NIEMOWIĄT KARMIONYCH MLEKIEM MODYFIKOWANYM		
WIEK miesiące	LICZBA POSIŁKÓW/ ( wielkość porcji )	RODZAJ POSIŁKU
1	7x 100 ml	mleko początkowe
2	6x 120 ml	
3	6x130 ml	
4	6x150 ml	
5	5x180 ml 100-110kcal/kg m.c	- 4x mleko początkowe - 1x zupka – przecier warzywny - sok lub przecier owocowy 50-100g
6	5x180 ml 100-110kcal/kg m.c	- 4x mleko początkowe - 1x danie warzywno-mięsne ( lub warzywno-rybne 1-2 x w tygodniu) - sok lub przecier owocowy do 150g - 1x kaszka z glutenem na mleku  <b>Stopniowo wprowadzamy gluten:</b> dodajemy do posiłku 1x dziennie ok. 2-3 g ( pół łyżeczki ) kaszy manny na 100 ml posiłku
7 – 8	5x 90-100kcal/kg m.c	- 3x 180 ml mleko następne - 1x danie warzywno mięsne ok.200g(lub warzywno-rybne1-2x w tygodniu) - <b>z połową żółtka co drugi dzień</b> - 1x porcja kaszki bezglutenowej lub deseru mleczno-owocowego - sok lub przecier owocowy do 150g <b>w 8 miesiącu stopniowo zwiększamy ilość produktu glutenowego do ok. 6g/100 ml posiłku</b>
9	5x 90-100kcal/kg m.c	- 2x 200 ml mleko następne - 1x danie warzywno- mięsne ok.200g.( lub warzywno-rybne 1-2x w tygodniu) - 1x porcja kaszki mlecznej glutenowej lub/ i deser mleczno - owocowy - sok lub przecier owocowy ok.150g.
10	4-5x 80-90 kcal/kg m.c	- 3x 220 ml mleczny posiłek łączony z produktami zbożowymi ( kaszki glutenowe lub bezglutenowe, pieczywo, biszkopty) - 1x zupka jarzynowa - 1xdanie warzywno- mięsne ( lub warzywno-rybne 1-2 razy w tygodniu) - sok lub przecier owocowy ok.150g.
11 – 12	4 – 5x 80-90 kcal/kg m.c	- posiłek jak w 10 miesiącu życia wprowadzić całe jajko 3-4 razy w tygodniu, twarożek, kefir, jogurt

#### 4. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.

- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia większej liczby posiłków w sytuacji nadzwyczajnej, której nie można było przewidzieć w chwili rozstrzygnięcia przetargu, związanej z sytuacjami nadzwyczajnymi,

min. stan epidemii (tace z naczyniami jednorazowymi), zwiększony napływ rannych i chorych, stan wyjątkowy, stan wojenny, wojna.

- 2) W przypadku kiedy Wykonawca nie zrealizuje usługi zgodnie z zamówieniem ilościowym, bądź posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamacji usługi zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie i czasie, który nie zaburzy ciągłości dostarczania posiłków, tj. do 30 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.
- 3) W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy mogących zakłócić dostawy posiłków Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych artykułów spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nagłe przyjęcie pacjenta, zmiana diety.

## 5. Zamawianie posiłków:

- 1) Podstawą dostawy posiłków będzie zamówienie składane na piśmie przez dietetyka Zamawiającego do Wykonawcy 3x dziennie na druku zapotrzebowania żywnościowego – zał. 3 do w/w procedury:
  - do godz. 7.30 – zestawienie śniadania
  - do godz. 10.30 – zestawienie obiadu
  - do godz. 14.00 – zestawienie kolacji
- 2) Zamówienie będzie uwzględniało rodzaj diet oraz ilość posiłków dla poszczególnych oddziałów.
- 3) Doprowiantowania do obiadu – do godz. **12.10**
- 4) W przypadku konieczności doprowiantowania po godz.14.30 (kolacja) druk *Doprowiantowanie* wraz z kartą diety będzie dostarczany bezpośrednio do kuchni.
- 5) Diety indywidualne na zlecenie lekarza podaje się niezależnie od wyznaczonych godzin posiłków w godz. **07.30-18.00.**
- 6) Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję posiłków w zakresie: śniadanie, obiad, kolacja i przekaże tę ewidencję 1 raz w dekadzie (dzień do ustalenia) upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego. Wykonawca sporządzi zbiorcze miesięczne zestawienie zrealizowanych diet i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca, przekaże ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez dietetyka Zamawiającego. Dokument ten będzie stanowił podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury za usługę żywienia za dany miesiąc.

## 6. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów.

- 1) Wykonawca ma obowiązek sporządzić dekadowy (10-dniowy) jadłospis, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji, najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań i pełną nazwę produktów.
- 2) Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu 2 dni nowej wersji jadłospisu.
- 3) **W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców. W planowaniu jadłospisów muszą być wzięte pod uwagę posty i święta, takie jak, piątek, Wielkanoc, Boże Narodzenie, Wigilia, Środa Popielcowa, Wielki Piątek Dzień Dziecka, itp. należy także uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym wyroby cukiernicze – WSZYSCY PACJENCI**
- 4) Wykonawca jest zobowiązany codziennie dostarczyć jadłospis technologiczny z wyliczeniem wartości odżywczych danej diety (**kcal, białko, tłuszcze, węglowodany, witamina C, sól, cukier**) – zgodnie z ogólnie obowiązującymi wytycznymi i zapotrzebowaniem.

## 7. Pozostałe wymagania:

- 1) Wykonawca zapewni sztućce wielokrotnego użytku do posiłków/łyżki, widelce, łyżeczki. Zamówienia na sztućce jednorazowego użytku składane będzie każdorazowo, wg. zapotrzebowania oddziału.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia także:
  - a) Odpowiedniej ilości naczyń stołowych i kuchennych wielokrotnego użytku (talerze, kubki, dzbanki, itp.) oraz termosów i dzbanków na każdy oddział, w ilości niezbędnej do podawania napojów w trakcie posiłków, oraz herbaty między posiłkami
  - b) naczyń jednorazowego użytku do wydawania posiłków w boksach Melzera oraz dla pacjentów przebywających w salach reżimu sanitarnego,
  - c) odpowiedniej ilości tac i wózków transportowych oraz do utrzymania ich w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym,
  - d) wózków transportowych, które muszą być **zamknięte** i posiadać wszelkie wymagane atesty i dopuszczenia (do wglądu Zamawiającego).
  - e) mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i kuchennych zgodnie z aktualnymi wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w zakładach opieki zdrowotnej,
- 3) Wykonawca musi posiadać niezbędne do wykonania zamówienia narzędzia **tj. kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków.**
- 4) Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę pracowników przez 7 dni w tygodniu z uwzględnieniem dni świątecznych,
- 5) Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi, w tym co najmniej: **technologa żywności, dietetyka, kucharza**. Osoby (pracownicy) wykonujące usługę muszą posiadać umiejętność czytania i pisania w języku polskim w mowie i piśmie oraz odczytywania cyfr rzymskich (warunek obligatoryjny).
- 6) **Wykonawca zobowiązany jest do stałego szkolenia zatrudnionych pracowników, m.in. z zakresu sporządzania posiłków zgodne z konkretną dietą,**
- 7) Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę osób pracowników uwzględniającą kwalifikacje oraz zakres świadczonych usług: przygotowanie posiłków (kuchnia ogólna), najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usług na podstawie niniejszej umowy. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę na każdym etapie świadczenia usług.
- 8) Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pracownicy zobligowani są wykonywać pracę **w rękawicach ochronnych i czystym stroju kuchennym i czepku na głowie.**
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych każdego pracownika Wykonawcy.
- 10) W przypadku stwierdzenia, iż pracownik Wykonawcy nie ma w.w. uprawnień, Zamawiający ma prawo do odsunięcia takiego pracownika od powierzonych mu czynności. Bez względu na liczbę odsuniętych od powierzonych czynności pracowników, Wykonawca ma obowiązek zapewnienia ciągłości i jakości usługi .
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania **próbek żywności wszystkich potraw** wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.06.171.1225 z późn. zm.)
- 14) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli jakości i standardu usług żywieniowych, w szczególności w zakresie:
  - a) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
  - b) przestrzegania przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu, myciu i dezynfekcji naczyń stołowych i kuchennych, sprzętu i urządzeń oraz gromadzeniu i transportowaniu odpadów; Wykonawca zapewnia, że jego personel posiadać będzie wiedzę na temat użytkowanych preparatów myjących i dezynfekcyjnych; Wykonawca zapewnia, że karty

- charakterystyki preparatów dezynfekcyjnych są dostępne w każdym czasie w miejscu przygotowania posiłków;
- c) utrzymania w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń i sprzętu do sprząkania - czystości i prawidłowego przechowywania oraz zabezpieczenia w odpowiednią ilość sprzętu i materiałów eksploatacyjnych np. zestawów do sprząkania, mopów, ściereczek, środków do higienicznego mycia rąk personelu: zapewnienia dostępności preparatów, ręczników, czystość dozowników i podajników, sprawować nadzór nad czystością wózków i kółek, termosów do napojów, szaf do transportu, odkamieniać baterie kranowe.
- d) liczby zatrudnionych pracowników zgodnie z zawartą umową
- 15) Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usługi żywienia na każdym etapie zleconej usługi oraz wizytowania obiektów Wykonawcy, w których przygotowane są posiłki dla Zamawiającego; z wizyty będzie sporządzony protokół podpisany przez obie strony wraz z zaleceniami pokontrolnymi.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu protokoły z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej i badań wody;
- 17) Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzać na własny koszt badania wody z punktu jej pobierania do gotowania oraz z punktu, w którym myte są owoce i warzywa, min. 1 raz w roku i przedstawiać Zamawiającemu ich wyniki w ciągu 2 dni roboczych od ich otrzymania
- 18) Wykonawca oświadcza, że posiada program zwalczania szkodników- monitoring stały, a protokoły z kontroli również przekazuje Zamawiającemu - regularnie
- 19) Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobierania wymazów z naczyń i zastawy kuchennej w kierunku bakteriologicznym na koszt Wykonawcy
- 20) **Wykonawca zobowiązany jest do udostępniania dietetykowi szpitalnemu każdego posiłku w celu dokonania kontroli organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzania gramatury i estetyki zestawionego posiłku - PRZE WYDAWANIEM POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW .**
- 21) W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych i chorób przenoszonych drogą pokarmową Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych na własny koszt.
- 22) Wykonawca zobowiązuje się do uiszczania ewentualnych opłat za czynności kontrolne Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Ochrony Środowiska, Inspekcji Pracy. W przypadku stwierdzenia przez w/w instytucje naruszeń przez Wykonawcę przepisów przy wykonywaniu usługi, Wykonawca zobowiązuje się zwrócić Zamawiającemu 100% wartości nałożonej kary. Powtarzające się naruszanie przepisów przez Wykonawcę stanowi podstawę do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
- 23) Wykonawca zobowiąże się do wykonania wszystkich obowiązków nałożonych decyzjami pokontrolnymi właściwego Inspektora Sanitarnego zgodnie z obowiązującymi terminami wykonania decyzji.
- 24) Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, wszystkie powstałe w wyniku świadczenia usługi u Zamawiającego odpady oraz przedstawieni Zamawiającemu kopie dokumentu potwierdzającego dalsze gospodarowanie odpadami, w tym odpadami „zakaźnym” o kodzie 18 01 82. Kopie dokumentu należy przekazać do Działu Logistyki i Administracji Zamawiającego do każdego 10- tego następnego miesiąca. Powstające odpady Wykonawca winien zabierać po każdej partii dostarczonego posiłku. Zamawiający obciąża Wykonawcę kosztami odbioru i utylizacji w przypadku stwierdzenia nie odbierania odpadów powstałych w wyniku świadczenia usługi. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu w terminie 2 tygodni od dnia zawarcia umowy:
1. umowę na odbiór i utylizację odpadów medycznych
  2. deklarację na odbiór odpadów komunalnych
  - 3) umowę na odbiór pozostałości z żywienia pacjentów z oddziałów niezakaźnych.

25. Wykonawca myje i dezynfekuje pojemniki przeznaczone do gromadzenia i transportu odpadów powstałych przy realizacji usługi. Wykonawca ma posiadać instrukcję mycia i dezynfekcji tych pojemników, a Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w instrukcji. Wykonawca będzie przestrzegał wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego w sytuacjach awaryjnych powstania odpadów pokonsumpcyjnych od pacjentów z jednostkami chorobowymi wysoce zakaźnymi.

## 8. Wymagania sanitarne.

Zamawiający przekaże w odpłaty najem kuchnię wraz z wyposażeniem, która będzie służyła Wykonawcy do świadczenia przygotowywania posiłków w ramach usługi żywienia dla pacjentów Zamawiającego i podmiotów innych niż Zamawiający. Zasady najmu tego pomieszczenia określone są w Warunkach Umownych zawartych w załączniku nr...

## 9. Wykonawca jest odpowiedzialny za:

- 1) Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonym do przygotowywania, produkcji, transportu i w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 2) Stan jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Pracy,
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych,
- 5) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
- 6) Pobieranie prób wymazów bakteriologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
- 7) Dokonywanie na własny koszt okresowych odpłatnych badań urzędów i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną zgodnie z wymogami sanitarnymi i zaleceniami Zamawiającego oraz przedkładanie niezwłocznie (bez dodatkowego wezwania) na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.

## 10. Zamawiający będzie uprawniony w szczególności do :

- 1) składania reklamacji w przypadku niezgodności w realizacji usługi:
  - dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika lub jego części)
  - dostarczenia posiłku o zaniżonej temperaturze
  - dostarczenia produktów złej jakości lub przeterminowanych
- 2) kontroli jakości i standardu usług żywieniowych w zakresie przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych i smakowych (**dietetyk Szpitala dopuszcza potrawę do wydania**) oraz sezonowości potraw zgodnych z aktualnymi wytycznymi z IŻiŻ, obowiązującymi w okresie obowiązywania umowy

### Część II – Ośrodek (ul. Wołowska)

Przygotowanie i dostarczanie posiłków (obiad i podwieczorek) dla pacjentów Oddziału Dziennego Ośrodka Psychiatrii i Zaburzeń Mowy dla Dzieci i Młodzieży:

1. **1 raz dziennie w dniach od poniedziałku do piątku. Jeden osobodzień żywienia składa się z obiadu złożonego z: zupy, drugiego dania i kompotu oraz podwieczorku.**
2. **Liczba zamawianych posiłków uzależniona będzie od liczby pacjentów. Zamawiający ma prawo okazjonalnego (np. na Dzień Dziecka) odmówienia posiłków w związku z organizowaniem przez siebie imprezy połączonej z wyżywieniem w innej formie.**



- 3. Posiłek należy dostarczać w godzinach 12-12:30 ( obiad ) lub innych ustalonych wcześniej**
- 4. Posiłki zamawiane będą z jednodniowym wyprzedzeniem przez dietetyka Zamawiającego do godz. 11:00 dnia poprzedniego; korekty zamówień dotyczące liczby obiadów będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 08:30 dnia którego dotyczą;**
- 5. Posiłki mają być przygotowywane i dostarczane do kuchni oddziałowej punktualnie, przez pracowników Wykonawcy, w szczelnych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (gorące) oraz jakości przewożonych potraw przeznaczonych wyłącznie do tego celu, z zachowaniem wszelakich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych. Zamawiający wymaga, aby zupa i ziemniaki/kasza były dostarczane w dwóch mniejszych termosach zamiast jednego dużego.**
- 6. Wymagania jakościowe: racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych określają zalecenia Normy Żywienia dla ludności w Polsce;**
- 7. Świadczenie usług żywienia dla chorych odbywać się powinno zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dotyczącą spełniania wymagań określonych przepisami wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP (Dz. U. Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 ze zmianami, Dz.U.2015 poz. 594 z późn.zm.), aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego;**
- 8. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przez okres trwania umowy wdrożonego systemu HACCP oraz do stosowania jego zasad podczas udzielania usługi Zamawiającemu**
- 9. Wykonawca będzie sporządzał cyklicznie dziesięciodniowe jadłospisy wraz z określeniem gramatury, kaloryczności i alergenów, które każdorazowo przedkłada do zatwierdzenia przez Zamawiającego pocztą internetową z tygodniowym wyprzedzeniem;**
- 10. Wykonawca ma dysponować dietetykiem odpowiedzialnym za sporządzanie jadłospisów, a w szczególności za diety.**
- 11. W sporządzaniu posiłków należy uwzględnić diety i dodatki powszechnie stosowane w szpitalach: podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, wegetariańska, wątrobowa, ewentualnie inne – w zależności od potrzeb.**
- 12. Posiłki winny być smaczne, posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Przygotowywane dania powinny być pełnowartościowe, niskokaloryczne, bogate w składniki odżywcze, naturalne — pozbawione konserwantów. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów stosować będzie świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania; oraz w uzasadnionych przypadkach Zamawiający będzie mieć wpływ na przesłaną przez Wykonawcę propozycję jadłospisu .**
- 13. Wykonawca w jeden wybrany dzień tygodnia sporządzał będzie posiłek (drugie danie) składające się m.in. z ryby (bez ości).**
- 14. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, by w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.**
- 15. Zamawiający pozostawia Wykonawcy dowolność w wyborze naczyń do transportu posiłków z zachowaniem norm sanitarnych;**
- 16. Po uprzednim dostarczeniu posiłku przez Wykonawcę Zamawiający będzie zajmować się dystrybucją posiłków we własnym zakresie. Zamawiający zapewni zastawę stołową oraz zajmie się wyjmowaniem posiłków z naczyń transportowych, a także zmywaniem zastawy stołowej po ukończeniu posiłków;**
- 17. Wykonawca zapewni we własnym zakresie pobieranie i przechowywanie próbek żywności bez zwiększania ilości zamawianych posiłków zgodnie z Rozządzeniem Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywanie próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545);**
- 18. Zamawiający zapewnia, że w miejscu świadczenia usług nie ma barier architektonicznych uniemożliwiających bądź utrudniających dostarczenie posiłków;**
- 19. Sprzątanie stołówki po każdym posiłku leży po stronie i na koszt Zamawiającego.**

20. Wywóz i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy.

**Zalecenia w zakresie składników dla poszczególnych posiłków i używanych produktów tak jak na Oddziale XII, z wyjątkiem indywidualnie ustalonych posiłków, np. na ognisko, święta, inne.**

### **Część III - Miejsce przygotowywania posiłków.**

1. W celu wykonania usługi Zamawiający wynajmuje Wykonawcy w pełni wyposażoną kuchnię wraz z pomieszczeniami biurowymi i zapleczem socjalnym. Zamawiający wyraża zgodę na przygotowywanie przez Wykonawcę w kuchni Zamawiającego posiłków również dla podmiotów trzecich. Zamawiający ustala czynsz najmu za kuchnię wraz z wyposażeniem na poziomie: ..... zł/miesięcznie + media wg wskazań podliczników + jednorazowo podatek od nieruchomości komercyjnej w wysokości ..... za rok 2024.

2. Szczegółowe warunki najmu określone są w umowie najmu.