

## OPIS PRZEDMIOTU UMOWY I WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUGI

### I. PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług z zakresu przygotowywania i dostawy posiłków dla pacjentów Szpitala Miejskiego w Gliwicach, oraz pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego, a także odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych/odpadów spożywczych.
2. Posiłki należy dostarczać do czterech obiektów wchodzących w struktury Szpitala Miejskiego tj.:
  - **budynek nr 1 zlokalizowany przy ul. Z. Starego 20, (dla Oddziałów Geriatrycznego, OIOM, Wewnętrzznego, Neurologiczno -Udarowego, Okulistycznego),**
  - **budynek nr 2 zlokalizowany przy ul. T. Kościuszki 29, (dla Oddziałów Wewnętrzno-Nefrologicznego, Pediatrycznego, Chirurgii Ogólnej, Urologicznego, Kardiologicznego, Ortopedii Dziecięcej, Chirurgii Urazowo – Ortopedyczny, Izba Przyjęć),**
  - **budynek nr 3 zlokalizowany przy ul. Radiowej 2, (dla Oddziałów Rehabilitacji Ogólnoustrojowej, Rehabilitacji Kardiologicznej , Rehabilitacji Neurologicznej) ,**
  - **budynek nr 4 Zakład Opiekuńczo - Leczniczy przy ul. Kozielskiej 8, (dla Oddziałów Zakładu Opiekuńczo -Leczniczego A , oraz Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego B)**
3. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji, oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP (GMP, GHP) - zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021,2022) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z normami żywieniowymi dla populacji Polski, „Normy Żywienia dla populacji polski i ich zastosowanie z 2024 r pod redakcją E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej oraz z zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach - „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją M. Jarosz z 2011 r. Oznacza to, że dostarczane posiłki muszą być odpowiednio zbilansowane pod względem wartości energetycznej i odżywczej. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do sezonowego urozmaicania posiłków szczególnie w sezonowe warzywa, owoce i zupy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywać posiłki ze świeżych naturalnych produktów z zachowaniem najwyższych standardów bezpieczeństwa przy produkcji i transporcie posiłków, zachowując ich czystość mikrobiologiczną i fizykochemiczną.
6. W skład całodziennego posiłku dla pacjentów wchodzi śniadanie, obiad, kolacja, a w przypadku pacjentów dziecięcych dodatkowo podwieczorek.

## I. POD POJĘCIEM POSILKU CAŁODOBOWEGO DLA PACJENTÓW DOROSŁYCH NALEŻY ROZUMIEĆ:

(DOTYCZY ODDZIAŁÓW SZPITALNYCH - OBIEKTY NR 1, 2, 3)

### **Śniadanie:**

- zupa mleczna z płatkami owsianymi, kaszą manną, drobnym makaronem typu zacierka (**3 x w tygodniu**)
- napoje gorące - kawa zbożowa z mlekiem (**4 x w tygodniu**), kakao naturalne na mleku (**3 x w tygodniu**) + **cukier 5g/os.** Bazę do przygotowania zupy mlecznej i napoju mlecznego stanowić będzie mleko świeże, a nie mleko w proszku
- fermentowany napój mleczny taki jak: kefir, maślanka, jogurt naturalny, jogurt owocowy, skyr, mleko acydofilne naturalne lub owocowe, koktajl owocowy (**4 x w tygodniu**). Zamawiający wymaga, aby napoje fermentowane były dostarczane asortymentowo naprzemiennie w ciągu tygodnia
- pieczywo mieszane krojone tj.: pieczywo pszenne typu: wek, pszenno - żytnie, pieczywo razowe lub graham. Data przydatności do spożycia nie może być krótsza niż 2 dni
- bułka typu kajzerka, bułka graham, bułka maślana, rogalik (**4 x w tygodniu - naprzemiennie**)
- masło 82% opakowanie 200g, masło należy wyporcjować 15g/os.
- margaryna miękka w opakowaniach **15g/os - dla pacjentów w schorzeniach kardiologicznych**
- białkowy dodatek do pieczywa tj.: wędliny drobiowe, wysokogatunkowe wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, sery twarogowe, sery żółte, serki ziarniste typu wiejski, serki homogenizowane naturalne, serki homogenizowane owocowe i waniliowe, pasty jajeczne, pasty twarogowe ze świeżymi i suszonymi ziołami, koperkiem, szczypiorkiem, rzodkiewką lub suszonymi pomidorami, pasty twarogowo - jajeczne, pasztety drobiowe. Zamawiający wymaga, aby dostarczane wędliny charakteryzowały się wysoką zawartością mięsa nie mniej niż 75%.

Dodatki białkowe takie jak ser żółty/ wędlina/ pasztet mają być wyporcjowane i dostarczone w sposób umożliwiający przeliczenie ilości dostarczonych porcji bez konieczności otwierania zabezpieczonych dostaw. Na opakowaniu należy umieścić informację dotyczącą ilości plasterków wędliny lub sera przeznaczonych w danym dniu dla pacjenta.

- wysokogatunkowe kielbaski (z zawartością mięsa co najmniej 75 %) podawane na gorąco bez otoczki (**1x w tygodniu**) - do kielbasek należy zaplanować łagodny ketchup lub musztardę dostarczoną w opakowaniu zbiorczym,
- dżem, miód w op. 25 g, ale po uwzględnieniu dodatku białkowego (**2 x w tygodniu - naprzemiennie**)
- sok przecierowy: warzywno-owocowy lub warzywny np.: sok marchewkowo - bananowy, sok pomidorowy, sok z buraka (**1 x w tygodniu - op. jednostkowe 250-330ml**). Sok może być dostarczony zamiennie w ramach 1 porcji warzyw lub owoców,
- owoce sezonowe jabłka świeże, banany, mandarynki, śliwki, brzoskwinie, nektaryny, morele grejpfruty, pomarańcze, gruszki, kiwi, arbuzy, melony (**4 x w tygodniu - naprzemiennie**). Zamawiający dopuszcza podawanie owoców krojonych w postaci sałatki owocowej, owoców w kawałku np.: arbuz, melon, a także musów owocowych lub musów owocowo-warzywnych. Forma dostarczonych owoców powinna być dostosowana do rodzaju diety,
- sezonowe warzywa - porcjowane/na osobę, plasterkowane, szatkowane. Zamawiający wymaga dostarczania w ramach porcji warzyw mieszanki różnych gatunków sałat, zielonych młodych liści szpinaku, sałat typu roszpunka lub rukola (**1-2 x w tygodniu naprzemiennie**).

**Ponadto, Zamawiający wymaga aby:**

- ogórki zielone były obrane ze skórki i wyporcjowane /os, lub pokrojone w plastry,
- ogórki kiszone pokrojone w plastry,
- rzodkiewka starta na grubych oczkach, lub pokrojona w plastry,
- pomidory w całości lub wyporcjowane /os,
- papryka świeża (czerwona, zielona, żółta) pokrojona w słupki lub paski,

**Obiad**

- Zupa obiadowa, II danie, kompot na bazie owoców świeżych lub mrożonych (przecedzony)  
Zamawiający zastrzega aby, zupy obiadowe przygotowane były na wywarach warzywno - mięsnych (rosół). Zamawiający nie dopuszcza kostek bulionowych jako podstawy do sporządzania zup.

**Kolacja**

- pieczywo mieszane krojone: pieczywo pszenne typu wek, pieczywo pszenno - żytnie, pieczywo razowe lub graham,
- margaryna miękka w opakowaniu jednorazowym 15g/os. **Na wskazane oddziały szpitalne i ZOL Zamawiający dopuszcza dostarczanie margaryny miękkiej w op. 500g**
- dodatek do pieczywa: wędliny drobiowe, wysokogatunkowe wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, sery twarogowe z dodatkiem świeżych i suszonych ziół, koperku, szczypiorku, suszonych pomidorów, sery żółte, serki homogenizowane naturalne, serki homogenizowane waniliowe, serki homogenizowane owocowe, pasty mięsne, pasty rybne, pasty warzywne na bazie soczewicy, ciecierzycy, galarety np.: galareta z drobiu, szynka w galarecie, ryba w galarecie, klasyczne sałatki jarzynowe z uwzględnieniem dodatku białkowego,
- sezonowe warzywa porcjowane/ plasterkowane/szatkiwane /lub w formie sałatki **oraz j.w**
- herbata ekspresowa czarna lub owocowa/ naprzemiennie w formie suchej do samodzielnego przygotowania w oddziale 1 saszetka/osobę + **cukier 5g/os + cytryna lub sok z cytryny**

**I. MINIMALNA GRAMATURA POTRAW PODAWANYCH PACJENTOM DOROSŁYM W JEDNYM POSILKU**

(DOTYCZY ODDZIAŁÓW SZPITALNYCH OBIEKTY NR 1, 2, 3)

- zupa mleczna - **250ml**
- kawa zbożowa z mlekiem, kakao naturalne na mleku - **300 ml, + cukier 5g**
- zupa obiadowa z dodatkiem pietruszki zielonej - **350 ml,**
- ziemniaki z dodatkiem świeżego koperku - **250g,**
- ryż, kasza, makaron z maki durum - jako dodatek do II dania - **150g - 200g,**
- drób filet z kurczaka, filet z indyka - **90 - 100g,**
- drób z kością (udko, podudzie itp.) - **200g - 220g**
- kotleciki, pulpety na bazie mięsa samodzielnie zmielonego: wieprzowego, wieprzowo - drobiowego, drobiowego - **90-100g.** Zamawiający nie wyraża zgody na produkcję potraw na bazie mięsa garmazeryjnego.
- porcja ryby bez ości, kotlecik lub pulpet z ryby na bazie ryb morskich np.: morszczuk, mintaj, dorsz, miruna, łosoś: **100g**
- pieczywo mieszane krojone: **90 - 100g**
- margaryna roślinna / masło 82%: **15g/ osobę/**
- sery twarogowe, pasty twarogowe, pasty jajeczne, warzywne itp.: **110g - 120g,**
- kielbaski drobiowe, kielbaski wieprzowe podawane na gorąco: **80g**
- dżem, miód - opakowanie jednorazowe: **25g**

- warzywa jako dodatek do II dania w formie surowej tzw. surówki: **100 -120g**
- sałata zielona jako dodatek do II dania: **50g** + sos jogurtowy, lub sos na bazie oliwy/oleju
- warzywa gotowane jako dodatek do II dania: **120g -150g**
- warzywa do śniadania / kolacji: **80g - 100g**
- mieszanki różnych gatunków sałat, młodych liści szpinaku, sałat typu roszpunka lub rukola; **30g**
- owoce: **150g -200g**
- wędliny porcjowane, cienko krojone: **50g /os**
- sery żółte porcjowane, cienko krojone: **50g /os**
- sałatki jarzynowe, galarety z drobiu itp.: **100g -150g**

## II. POD POJĘCIEM CAŁODOBOWEGO POSILKU DLA PACJENTÓW DZIECIĘCYCH NALEŻY ROZUMIEĆ

(OBIEKT NR 2)

### Śniadanie:

- zupa mleczna z płatkami owsianymi, kaszą manną lub drobnym makaronem typu zacierka, kaszą jaglaną **(3 x w tygodniu)**
- kakao naturalne na mleku - **(7 x w tygodniu)** + **cukier 5g**. Bazę do przygotowania zupy mlecznej i napoju mlecznego stanowić będzie mleko świeże, a nie mleko w proszku,
- fermentowany napój mleczny - jogurt naturalny, jogurt owocowy, skyr owocowy, mleko acydofilne owocowe, koktajl owocowy **(4 x w tygodniu)**. Zamawiający wymaga, aby napoje fermentowane były dostarczane asortymentowo naprzemiennie w ciągu tygodnia.
- pieczywo mieszane krojone tj.: pieczywo pszenne typu: wek, pszenno - żytnie. Data przydatności do spożycia nie może być krótsza niż 2 dni,
- bułka typu kajzerka, bułka maślana, rogalik **(5-6 x w tygodniu - naprzemiennie)**
- masło 82% opakowanie 200g/15g na osobę
- białkowy dodatek do pieczywa tj.: wędliny drobiowe, wysokogatunkowe wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu (dostarczane wędliny mają być wolne od dodatków smakowych typu czosnek, zioła, kminek) sery twarogowe, sery żółte, serki ziarniste typu wiejski, serki homogenizowane naturalne, serki homogenizowane owocowe i waniliowe, pasty jajeczne, pasty twarogowe ze świeżymi i suszonymi ziołami, koperkiem, szczypiorkiem, rzodkiewką lub suszonymi pomidorami, pasty twarogowo - jajeczne, jajka na twardo **(dostarczone bez skorupki)**. Zamawiający wymaga, aby dostarczane wędliny charakteryzowały się wysoką zawartością mięsa nie mniej niż 75%.
- wysokogatunkowe kielbaski (z zawartością mięsa co najmniej 75%) podawane **na gorąco bez otoczki (1x w tygodniu)** - do kielbasek należy zaplanować łagodny ketchup lub musztardę dostarczoną w opakowaniu zbiorczym,
- sok przecierowy owocowy lub owocowo-warzywny np.: sok marchewkowo - bananowy **(2-3 x w tygodniu op. jednostkowe 250 - 330ml)**. Sok może być dostarczony zamiennie w ramach 1 porcji owoców,
- sezonowe warzywa takie jak ogórek zielony, ogórek kiszony, rzodkiewka, pomidor, papryka - **nieporcjowane dostarczane w całości,**
- (owoce sezonowe) jabłka świeże, banany, mandarynki, śliwki, brzoskwinie, morele, nektaryny, grejpfruty, pomarańcze, gruszki, kiwi, arbuzy, melony, borówki, truskawki - **(4 x w tygodniu - naprzemiennie)**. Zamawiający dopuszcza podawanie owoców krojonych w postaci sałatki owocowej lub owoców w kawałku (np.: arbuz, melon), a także musów owocowych, oraz musów owocowo-warzywnych.

## Obiad

- Zupa obiadowa, II danie, kompot na bazie owoców świeżych lub mrożonych (przecedzony) z niewielką ilością cukru.

Zamawiający zastrzega aby, zupy obiadowe przygotowane były na wywarach warzywno - mięsnych (rosół). Zamawiający nie dopuszcza kostek bulionowych jako podstawy do sporządzania zup.

**Przy planowaniu posiłków obiadowych dla dzieci należy uwzględnić 2 - 3 razy w dekadzie posiłki jarskie** takie jak: naleśniki z serem i dżemem, makaron z serem, ryż zapiekany z jabłkiem, leniwe pierogi, pierogi z owocami, pierogi z serem, knedle z owocami itp.

## Podwieczorek

- soki owocowe przecierane, soki owocowo - warzywne np.: banan - jabłko - marchew
- musy owocowe, musy owocowo-warzywne, owoce - truskawki, borówki
- biszkopty, herbatniki
- desery mleczne, kisiele i galaretki na bazie owoców świeżych lub mrożonych

## Kolacja

- pieczywo mieszane krojone: pieczywo pszenne typu wek, pieczywo pszenno - żytnie,
- masło 82% opakowanie 200g
- dodatek do pieczywa: wędliny drobiowe, wysokogatunkowe wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, sery twarogowe naturalne, sery twarogowe z dodatkiem świeżych ziół, koperku, suszonych pomidorów, sery żółte, serki homogenizowane waniliowe, serki homogenizowane owocowe, paszteciki drobiowe, pasty rybne, sałatki jarzynowe z uwzględnieniem dodatku białkowego,
- sezonowe warzywa takie jak ogórek zielony, ogórek kiszony, rzodkiewka, pomidor, papryka - **nieporcjowane dostarczane w całości,**
- herbata ekspresowa czarna lub owocowa naprzemiennie w formie suchej do samodzielnego przygotowania w oddziale 1saszetka /os+ cukier 5g/ cytryna lub sok z cytryny

## II. MINIMALNA GRAMATURA POTRAW PODAWANYCH PACJENTOM DZIECIĘCYM W JEDNYM POSIŁKU:

- zupa mleczna: **200 ml;**
- kakao na mleku: **200 ml + cukier 5g**
- zupa obiadowa z dodatkiem pietruszki zielonej; **250-300 ml,**
- ziemniaki z dodatkiem świeżego koperku: **200g -250g,**
- ryż, kasza, makaron z maki durum - jako dodatek do II dania: **100g-150g,**
- drób filet z kurczaka, filet z indyka: **90g**
- drób z kością (udko, podudzie): **180-200g**
- kotleciki, pulpety wieprzowe, drobiowe, wieprzowo - drobiowe na bazie mięsa zmielonego samodzielnie: **90g,** Zamawiający nie wyraża zgody na produkcję potraw na bazie mięsa garmazeryjnego
- porcja ryby bez ości, kotlecik lub pulpet z ryby na bazie ryb morskich np.: morszczuk, mintaj, dorsz, miruna, łosoś: **90g**
- pieczywo mieszane krojone: **90g,**
- masło 82% kostka 200g - **15g/ osobę,**
- sery twarogowe, pasty twarogowe, serki homogenizowane, pasty jajeczne: **60g,**
- kielbaski drobiowe, kielbaski wieprzowe podawane na gorąco - z zawartością mięsa co najmniej 75%: **60g,**
- surówki, sałatki (jako dodatek do II dania): **100g,**

- warzywa do śniadania/ kolacji: **50g**
- owoce: **150g**,
- wędliny drobiowe, wieprzowe z niską zawartością tłuszczu porcjowane, cienko krojone: **25g - 30g**
- sery żółte, cienko krojone: **25g**

**Zamawiający wymaga, aby na oddziały dziecięce dostarczać na śniadanie i kolację dwa dodatki do pieczywa np.:**

- ser żółty 25 g + chuda wędlina drobiowa 25g -30g
- twaróg 50g + chuda wędlina drobiowa 25g - 30g
- ½ jajka + 30g wędliny

### **III. POD POJĘCIEM POSILKU CAŁODOBOWEGO DLA PACJENTÓW ZAKŁADU OPIEKUŃCZO - LECZNICZEGO NALEŻY ROZUMIEĆ**

(OBIEKTU NR 4)

#### **Śniadanie:**

- zupa mleczna z płatkami owsianymi, kaszą manną, drobnym makaronem typu zacierka, ryżem, kaszą jaglaną (**7 x w tygodniu**)
- napoje gorące - kawa zbożowa z mlekiem (**4 x w tygodniu**), kakao naturalne na mleku (**3 x w tygodniu**)  
Bazę do przygotowania zupy mlecznej i napoju mlecznego stanowić będzie mleko świeże, a nie mleko w proszku.
- fermentowany napój mleczny taki jak: kefir, maślanka, jogurt naturalny, jogurt owocowy, skyr, mleko acydofilne naturalne lub owocowe, koktajl owocowy (**3 x w tygodniu**). Zamawiający wymaga, aby napoje fermentowane były dostarczane asortymentowo naprzemiennie w ciągu tygodnia.
- pieczywo mieszane krojone tj.: pieczywo pszenne typu: wek, pszenno - żytnie, pieczywo razowe lub graham. Data przydatności do spożycia nie może być krótsza niż 2 dni,
- miękkie bułeczki maślane i rogalce - (**4 x w tygodniu - naprzemiennie**)
- masło 82% opakowanie 200g/ 15g na os
- białkowy dodatek do pieczywa tj.: wędliny drobiowe, wysokogatunkowe wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, sery twarogowe, sery żółte, serki ziarniste typu wiejski, serki homogenizowane naturalne, serki homogenizowane owocowe i waniliowe, pasty jajeczne, pasty twarogowe ze świeżymi i suszonymi ziołami, koperkiem, szczypiorkiem, rzodkiewką, oraz suszonymi pomidorami, pasty twarogowo - jajeczne, pasztety drobiowe, jajka na twardo (dostarczone bez skorupki),

Dodatki białkowe takie jak ser żółty/ wędlina/ pasztet mają być wyporcjowane i dostarczone w sposób umożliwiający przeliczenie ilości dostarczonych porcji bez konieczności otwierania zabezpieczonych dostaw. Na opakowaniu należy umieścić informację dotyczącą ilości plasterków wędliny lub sera przeznaczonych w danym dniu dla pacjenta.

- wysokogatunkowe kiełbaski (z zawartością mięsa co najmniej 75%) podawane na gorąco bez otoczki (**1x w tygodniu**) - do kiełbasek należy zaplanować łagodny ketchup lub musztardę dostarczoną w opakowaniu zbiorczym,
- dżem, miód **w op. zbiorczym/25g os**, ale po uwzględnieniu dodatku białkowego (**1-2 x w tygodniu** )
- sok przecierowy: warzywno-owocowy lub warzywny np.: sok marchewkowo - bananowy, sok pomidorowy, sok z buraka (**2-3 x w tygodniu - op. jednostkowe 250-330ml**). Zamawiający dopuszcza dostarczanie soków w opakowaniach 1 litr. Sok przecierowy może być dostarczony zamiennie w ramach 1 porcji warzyw lub owoców.

- owoce sezonowe lub musy owocowo - warzywne **(4 x w tygodniu - naprzemiennie)**. Zamawiający wymaga dostarczania owoców miękkich, przetartych, pieczonych lub w formie musów owocowo-warzywnych. Zamawiający dopuszcza również dostarczanie owoców krojonych w postaci sałatki owocowej lub owoców w kawałku np.: arbuz, melon, a także owoców cytrusowych np.: mandarynka, pomarańcza, grejpfrut.
- sezonowe warzywa - porcjowane/na osobę, plasterkowane, szatkowane. Zamawiający wymaga dostarczania **(1-2 x w tygodniu - naprzemiennie)** w ramach porcji warzyw mieszanki różnych gatunków sałat, zielonych młodych liści szpinaku, sałat typu roszpunka lub rukola.

Zamawiający wymaga aby:

- ogórki zielone były obrane ze skórki i wyporcjowane /os, lub pokrojone w plastry,
- ogórki kiszone pokrojone w plastry,
- rzodkiewka starta na grubych oczkach, lub pokrojona w plastry,
- pomidory w całości lub wyporcjowane /os,
- papryka świeża (czerwona, zielona, żółta) pokrojona w słupki lub paski,

#### **Obiad**

- Zupa obiadowa, II danie, kompot na bazie owoców świeżych lub mrożonych (przecedzony)  
Zamawiający zastrzega aby, zupy obiadowe przygotowane były na wywarach warzywno - mięsnych (rosół). Zamawiający nie dopuszcza kostek bulionowych jako podstawy do sporządzania zup.

#### **Kolacja**

- pieczywo mieszane krojone: pieczywo pszenne typu wek, pieczywo pszenno - żytnie, pieczywo razowe lub graham,
- margaryna miękka w opakowaniu zbiorczym **500g / 15g/os**
- dodatek do pieczywa: wędliny drobiowe, wysokogatunkowe wędliny wieprzowe z niską zawartością tłuszczu, sery twarogowe z dodatkiem świeżych i suszonych ziół, koperku, szczypiorku, suszonych pomidorów, sery żółte, serki homogenizowane naturalne, serki homogenizowane waniliowe, serki homogenizowane owocowe, pasty mięsne, pasty rybne, pasty warzywne na bazie soczewicy, ciecierzycy, galarety np.: galareta z drobiu, szynka w galarecie, ryba w galarecie, klasyczne sałatki jarzynowe z uwzględnieniem dodatku białkowego,
- sezonowe warzywa porcjowane/ plasterkowane/szatkowane /lub w formie sałatki, **oraz jw.**
- herbata ekspresowa czarna lub owocowa w formie suchej do samodzielnego przygotowania w oddziale 1 saszetka na os/ + **cukier 10g/os,**
- cytryna 2 szt. dziennie,

### **III. MINIMALNA GRAMATURA POTRAW PODAWANYCH PACJENTOM ZAKŁADU OPIEKUŃCZO - LECZNICZEGO W JEDNYM POSILKU**

(OBIEKT NR 4)

- zupa mleczna: **300 ml**
- kawa zbożowa z mlekiem, kakao naturalne na mleku: **300 ml + cukier 5g ,**
- zupa obiadowa z dodatkiem pietruszki zielonej: **350 ml,**
- ziemniaki z dodatkiem świeżego koperku: **200g,**
- ryż, kasza, makaron z mąki durum - jako dodatek do II dania: **150g - 200g,**
- drób filet z kurczaka, filet z indyka: **90 - 100g,**
- drób z kością (udko, podudzie itp.): **150g - 200g**

- kotleciki, pulpety na bazie mięsa samodzielnie zmielonego: wieprzowego, wieprzowo - drobiowego, drobiowego: **90-100g**. Zamawiający nie wyraża zgody na produkcję potraw na bazie mięsa garmażeryjnego,
- porcja ryby bez ości, kotlecik lub pulpet z ryby na bazie ryb morskich np morszczuk, mintaj, dorsz, miruna, łosoś: **90-100g**
- pieczywo mieszane krojone: **90 -100g**
- margaryna roślinna miękka/ masło 82%: **15g/ osobę/**
- sery twarogowe, pasty twarogowe, pasty jajeczne: **70g - 80g**,
- kielbaski drobiowe, kielbaski wieprzowe podawane na gorąco: **60g**
- dżem, miód - opakowanie zbiorcze: **25g/os**
- warzywa jako dodatek do II dania w formie surowej tzw. surówki: **100g**
- sałata zielona jako dodatek do II dania: **50g** + sos jogurtowy, lub sos na bazie oliwy/oleju
- warzywa gotowane jako dodatek do II dania: **100g**
- warzywa do śniadania / kolacji: **50g**
- mieszanki różnych gatunków sałat, młodych liści szpinaku, sałat typu roszpunka lub rukola: **30g**
- owoce sezonowe: **150g**, lub zamiennie mus owocowy lub owocowo- warzywny: **100 - 120g**
- wędliny porcjowane, cienko krojone: **50g/os**
- sery żółte porcjowane, cienko krojone: **50g/os**

7. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do planowania posiłków w niedzielę i w dni świąteczne zgodnie z ogólnie przyjętą tradycją lub zwyczajem.

8. W dni świąteczne i ustawowo wolne, za wyjątkiem niedziel (np. Wigilia Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Święto Konstytucji 3 maja, Dzień Wszystkich Świętych itp.) w jadłospisach należy **uwzględnić wyroby cukiernicze**.

9. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy planował wykwalifikowany dietetyk mający doświadczenie zawodowe w żywieniu szpitalnym.

10. Propozycję **jadłospisu dekadowego** z uwzględnieniem poszczególnych diet, Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu z wyprzedzeniem przynajmniej **7dni roboczych**.

11. Przygotowane i przedstawione do akceptacji dietetyka szpitalnego jadłospisy muszą zawierać gramaturę poszczególnych potraw i produktów spożywczych oraz wyliczoną wartość odżywczą i energetyczną poszczególnych posiłków z uwzględnieniem rodzaju diety. Wykonawca zobowiązany jest również do wyszczególnienia w jadłospisie informacji o alergenach występujących w potrawach i produktach spożywczych.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo wniesienia poprawek w przedstawionym do akceptacji jadłospisie, np.: zastąpienie niektórych produktów innymi, oraz czasowej rezygnacji z niektórych produktów czy potraw itp. Przedmiotowe zmiany dokonywane będą w porozumieniu z Wykonawcą.

13. Zamawiający ma 2 dni na akceptację i wniesienie uwag do jadłospisu. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczenia nowego jadłospisu do akceptacji. **Jadłospis niezaakceptowany nie może być realizowany.**

14. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia najpóźniej na jeden dzień przed rozpoczęciem kolejnej dekady wydrukowanych jadłospisów na wszystkie oddziały szpitalne, oraz oddziały zakładu opiekuńczo - leczniczego. Liczba wydrukowanych egzemplarzy będzie uzgadniana z Zamawiającym.

15. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający **dopuszcza** wymianę zaplanowanych w jadłospisie **produktów/dań na produkty/dania równoważne** pod względem energetycznym i odżywczym.



16. Przedstawiony do akceptacji jadłospis dekadowy podlegać będzie ocenie pod kątem ogólnie przyjętych zasad planowania jadłospisów w żywieniu zbiorowym np.; odpowiedniego zestawiania potraw pod względem barwy, smaku, zapachu i konsystencji a także uwzględniania różnych procesów technologicznych, oraz zgodności z zaleceniami dietetycznymi i zapisami umowy.

17. Zamawiający wymaga, aby w ciągu dekady posiłki obiadowe się nie powtarzały, a jadłospisy planowane były z zachowaniem poniższego schematu:

- trzy razy w dekadzie sztuka mięsa - filet z indyka, filet z kurczaka, schab - **zamawiający wymaga, aby we wskazanych przypadkach dostarczać porcje mięsa zmielonego,**
- jeden raz w dekadzie - udko pieczone w sposób beztłuszczowy, udko gotowane
- jeden raz w dekadzie porcja gulaszu lub potrawki na bazie chudego mięsa wieprzowego lub drobiu,
- jeden raz w dekadzie filet z ryby bez ości i skóry, panierowany i pieczony w sposób beztłuszczowy (mintaj, morszczuk, dorsz, łosoś), oraz duszony na parze. Okazjonalnie Zamawiający dopuszcza przygotowanie klasycznie przygotowanej ryby smażonej.
- trzy razy kotlecik mielony / pieczeń rzymska / pulpet mielony itp. pieczony w sposób beztłuszczowy, lub gotowany,
- jeden raz w dekadzie potrawa półmięсна lub jarska (gołąbki, pierogi, pyzy z mięsem, leczo, risotto, pierogi leniwe, pierogi ruskie, makaron z serem, ryż z jabłkiem, knedle z owocami, naleśniki z serem)

Zamawiający wymaga, aby w przypadku dań jarskich np. ryż z jabłkiem, makaron z serem, knedle z owocami w jadłospisie planować dodatek białkowy np.: jogurt, kefir, maślanek, koktajl mleczno-owocowy.

18. Zamawiający dopuszcza dostarczanie dla diet łatwo strawnych kotlecików z jajek przygotowanych w sposób beztłuszczowy.

19. Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany ilości dań mięsnych na dania półmięsne lub jarskie dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego.

20. Zamawiający wymaga aby, do II dania obiadowego w ramach dodatku węglowodanowego poza ziemniakami planować kaszę, ryż, makaron z mąki durum, makaron z mąki pełnoziarnistej lub razowej.

21. Surówki z warzyw, oraz warzywa gotowane wchodzące w skład dania obiadowego muszą zawierać w swoim składzie tłuszcze głównie nienasycone np.: oliwa, olej rzepakowy. Zamawiający dopuszcza niewielkie ilości masła do warzyw gotowanych.

22. Wymagana temperatura dostarczonych posiłków dla potraw serwowanych na gorąco mierzona w chwili przyjęcia powinna wynosić co najmniej:

- zupy: 75°C
- II dania (ziemniaki, mięso, itp.): 63°C
- gorące napoje, kawa zbożowa, kakao: 80°C
- dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych: 4°C - 7°C ,

**oznacza to, że wszystkie produkty spożywcze przeznaczone na śniadanie i kolację, które wymagają przechowywania w lodówce mają być dostarczane w sposób gwarantujący nieprzerwanie łańcucha chłodniczego.**

23. Posiłki o zmienionej konsystencji płynne/ rosoly/ buliony przeznaczone na kolację należy dostarczyć schłodzone 7°C w pojemnikach typu coldfest celem bezpośredniego umieszczenia dostarczonych porcji w lodówce.

24. Gotowe potrawy muszą być zabezpieczone przed rozlaniem i dostarczane w sposób umożliwiający estetyczne serwowanie i wydawanie posiłku.

25. W przypadku wątpliwości Zamawiający może zlecić dokonanie badań wartości energetycznej i wartości odżywczej przygotowanych posiłków wyspecjalizowanej placówce. W razie nieprawidłowości kosztami obciążony zostanie Wykonawca.

26. Na prośbę Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia etykiet produktów spożywczych celem weryfikacji zawartości poszczególnych składników, zawartości alergenów, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

#### WYKAZ OBOWIĄZUJĄCYCH DIET:

1. Dieta podstawowa
2. Dieta łatwo strawna
3. Dieta łatwo strawna niskotłuszczowa
4. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
5. Dieta z ograniczeniem kwasów tłuszczowych nasyconych oraz cukrów prostych
6. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa
7. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
8. Dieta o zmienionej konsystencji papkowata
9. Dieta o zmienionej konsystencji płynna/sonda - wzmocniona
10. Dieta niskoresztkowa / „w biegunce”
11. Dieta kleikowa
12. Dieta według wskazań lekarza - bulion
13. Dieta według wskazań lekarza - rosół
14. Dieta specjalna/indywidualna

#### CHARAKTERYSTYKA DIET

##### **1. Dieta podstawowa: Założenia dla diety: E - 2000kcal, B - 75g- 80g, T- 65g, W-275g.**

Dieta nie zwiera specjalnych ograniczeń dietetycznych, powinna opierać się na zasadach racjonalnego sposobu odżywiania. W diecie podstawowej dozwolone są wszystkie produkty spożywcze, a także wszystkie techniki sporządzania potraw, co gwarantuje różnorodność dostarczanych posiłków.

##### **2. Dieta łatwo strawna: Założenia dla diety: E - 2000kcal B - 75g- 80g, T- 65g, W- 275g.**

Dieta jest modyfikacją diety podstawowej polegającą na doborze produktów łatwo strawnych, oraz odpowiednich technik sporządzania posiłków, które czynią potrawę łatwo przyswajalną. Z diety należy wykluczyć produkty i potrawy tłuste, wzdymające, smażone, ostro przyprawione, długo zalegające w żołądku.

##### **3. Dieta łatwo strawna niskotłuszczowa: Założenia dla diety: E - 2000kcal B - 80g - 85g, T- 40g, W- 330g**

Główną zasadą diety jest zmniejszenie ilości produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Zawartość tłuszczu ogółem zarówno pochodzenia zwierzęcego jak i roślinnego powinna wynosić 35 - 40g/dobę. Jest to tłuszcz zawarty w produktach spożywczych oraz dodawany do potraw. Ograniczeniu podlega również błonnik pokarmowy. Zamawiający wymaga dostarczanie do II dania warzyw gotowanych naprzemiennie: marchewka gotowana, jarzynka gotowana, dynia gotowana, cukinia gotowana.

**4. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:** Zasadniczo dieta polega na ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów, a także przetworów zawierających w znacznych ilościach dodatek cukru. W żywieniu chorych na cukrzycę zaleca się produkty zawierające węglowodany złożone, błonnik pokarmowy (pieczywo razowe, warzywa), produkty białkowe o niskiej zawartości tłuszczu, oraz tłuszcze pochodzenia

roślinnego, tłuszcze zwierzęce należy ograniczyć. W planowaniu jadłospisów należy uwzględniać produkty węglowodanowe o niskim indeksie glikemicznym.

**5. Dieta z ograniczeniem nasyconych kwasów tłuszczowych (NKT) i cukrów prostych tzw. dieta w schorzeniach kardiologicznych: hiperlipidemia, miażdżyca, profilaktyka niedokrwiennej choroby serca. Założenia dla diety: E- 2000kcal, B -75g- 80g, T- 60g, W- 290g.**

Najważniejszą charakterystyką diety jest ograniczenie spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych (NKT), oraz cukrów prostych (glukoza, fruktoza) poprzez wybór zalecanych produktów tj. chudych produktów zwierzęcych, ograniczonej ilości mięsa czerwonego, a także odpowiednich metod obróbki termicznej potraw. Zamawiający wymaga aby przy planowaniu jadłospisu dekadowego uwzględnić co najmniej 2 - 3 razy nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory. Ponadto, przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.

**6. Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa**

**Założenia dla diety: E - 2200kcal - 2300kcal, B -110g T- 70g, W-280- 310g.**

Dieta jest modyfikacją diety łatwo strawnej, w której podaż białka należy zwiększyć do 100-120g/dobę. Zaleca się, aby do diety wprowadzić białko o wysokiej wartości odżywczej pochodzące głównie z mleka, przetworów mlecznych, sera twarogowego, chudego mięsa i jego przetworów, chudych wędlin, ryb oraz jaj. Zamawiający wymaga, aby posiłki takie jak śniadanie i kolacja zawierały dwa białkowe dodatki do pieczywa, natomiast II dania obiadowe zawsze zawierały porcję chudego mięsa. Wyklucza się planowania II dań w oparciu o posiłki jarskie.

**7. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:**

**Założenia dla diety: E - 2000kcal, B - 80g, T-70g, W-260-265g**

Główne założenia diety polegają na wyeliminowaniu potraw i produktów, które działają pobudzająco na czynność wydzielniczą żołądka. Należą do nich mocne rosoly, buliony, esencjonalne wywary warzywne, grzybowe, potrawy ostro przyprawione, pikantne, marynowane, smażone, pieczone. Dozwolone warzywa lub owoców do każdego posiłku należy dostarczać w formie gotowanej oraz rozdrobnionej.

**8. Dieta papkowata:**

**Założenia dla diety: E - 2000kcal, B - 80g, T-75g, W-250g,**

Dieta stanowi modyfikację diety łatwo strawnej polegającej jedynie na podawaniu potraw w formie, które nie wymagają gryzienia, potrawy przyrządza się metodą gotowania. W diecie papkowej zastosowanie mają przecierane zupy mleczne i jarzynowe, zupy krem, podprawiane zawiesiną z mąki i śmietanki, zagęszczane żółtkiem, masłem. Ziemniaki, warzywa i owoce zaleca się podawać w formie gotowanej i rozdrobnionej (PUREE). Porcje mięsa należy podawać w formie zmielonej tj. pulpecików, lub zmielonej porcji mięsa z dodatkiem sosu. Ponadto w diecie zastosowanie mają pasty twarogowe, jajeczne, pasty z szynki i masła, pasty twarogowo - jajeczne, oraz miękkie pieczywo. Zamawiający wymaga aby do diety papkowej asortymentowo naprzemiennie dostarczać produkty spożywcze takie jak: musy owocowe, musy owocowo-warzywne, jogurty z dodatkiem owoców i zbóż, kaszki, kisiele oraz musy zbożowo - owocowe.

## **9. Dieta płynna/ sonda wzmocniona:**

**Założenia dla diety: E - 2000kcal, B - 80g, T-75g, W-250g,**

Dieta płynna wzmocniona dostarcza wystarczającą ilość energii i składników odżywczych do pokrycia pełnego zapotrzebowania organizmu. Charakterystyczną cechą diety jest jej konsystencja. Wszystkie posiłki w diecie mają konsystencję płynną. Wszystkie pokarmy po ugotowaniu są przecierane lub miksowane, co oznacza iż:

pieczywo należy namoczyć i zmiksować, kasze podawać w formie kleików, jaja zagotować a następnie zmiksować z mlekiem lub zupą, mięso, warzywa, ziemniaki zmiksować i podawać w zupie. Zamawiający wymaga aby do diety płynnej wzmocnionej asortymentowo naprzemiennie dostarczać produkty spożywcze takie jak: musy owocowe, musy owocowo-warzywne, jogurty naturalne, owocowe, przecierowe soki owocowe lub owocowo - warzywne. Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, produktów mlecznych, warzyw i owoców, ziemniaków, produktów mięsnych, ryb i tłuszczów.

Posiłki powinny być przygotowane wg/ następującego schematu:

**Śniadanie:** zupa mleczna zmiksowana z dodatkiem żółtka jaja i masła, sucharów lub pieczywa pszennego.

(1 porcja: 1 żółtko + 10 g masła). 1 porcja - 400ml.

**W przypadku diet o płynnych bezmlecznych podstawę do przygotowania diety powinny stanowić napoje roślinne.**

**Obiad/ Kolacja** - zmiksowana zupa dnia (za wyjątkiem zup z warzyw strączkowych, oraz zup kwaśnych takich jak ogórkowa, żurek itp. ) z dodatkiem 100 g mięsa drobiowego.

Zamawiający nie wyraża zgody na zastępowanie mięsa żadną wędliną.

**10. Dieta niskoresztkowa / „w biegunce”** - Różnicowana dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu, oraz błonnika pokarmowego nierozpuszczalnego. Dieta powinna być bogata w pełnowartościowe źródła białka tj.: mleko, przetwory mleczne, chudy twaróg, wysokogatunkowe chude wędliny drobiowe, mięso cielece i drobiowe gotowane, chudy rosół z drobną kaszą, ryżem, drobnym makaronem. Warzywa i owoce będące źródłem błonnika nierozpuszczalnego (marchew, dynia, cukinia) powinny być ugotowane i rozdrobnione. Zamawiający dopuszcza dostarczanie musów i przecierów owocowych oraz owocowo - warzywnych.

**11. Dieta kleikowa** - dieta oparta głównie o suche kleiki ryżowe do samodzielnego przygotowania w oddziale, oraz suchary bezcukrowe.

**12. Dieta wg wskazań lekarza (rosół)** - rosół powinien być przygotowany na bazie chudego mięsa drobiowego z warzywami korzeniowymi z dodatkiem kaszy manny, kaszy jaglanej, ryżu białego lub drobnego makaronu typu zacierka, nitki. Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie rosółu na bazie kostek rosołowych.

**13. Dieta wg wskazań lekarza (bulion)** - polega na dostarczaniu czystego/klarownego bulionu przygotowanego na bazie klasycznie ugotowanego rosołu. Zamawiający nie dopuszcza bulionów na bazie kostek rosołowych.

**14. Dieta specjalna / dieta indywidualna** - w przypadku specjalnych zaleceń lekarza dopuszcza się możliwość zamówienia innych rodzajów diet niż wyżej wymienione np.: **ubogoresztkowa, bezglutenowa, dieta w alergiach i nietolerancjach pokarmowych**, a także uwzględniająca preferencje żywieniowe pacjenta np.: **wegetariańska, wegańska**.

Zamawiający wymaga aby w dietach roślinnych oraz bezmlecznych planować posiłki na bazie napojów roślinnych.

## II WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Wykonawca winien posiadać aktualne dokumenty wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że miejsce produkcji/ przygotowywania posiłków może być wykorzystywane do tego celu, i okazać je na każde żądanie Zamawiającego.

2. Samochody wykorzystywane do transportu posiłków z wytwórni do Zamawiającego muszą posiadać dokumenty wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że mogą być one stosowane do transportu żywności.

3. Posiłki do strefy przyjęć i dystrybucji należy dostarczać własnymi wózkami transportowymi.

4. Po dostarczeniu we wskazane miejsce posiłki należy umieścić w wózkach bemaowych, co oznacza, że obowiązkiem Kierowcy jest aktywne uczestnictwo w codziennym rozładunku i załadunku posiłków, tzn. przełożenie pojemników GN do wózków bemaowych (Dotyczy obiektów 1,2,3)

5. Godziny dostaw i rozładunku posiłków nie mogą przekraczać zakresu wskazanych godzin:

**Do obiektu nr 1 przy ul. Z. STAREGO 20 w godzinach:**

- 7<sup>30</sup>- 7<sup>50</sup> śniadanie,
- 12<sup>00</sup>- 12<sup>30</sup> obiad, kolacja

**Do obiektu nr 2 - przy ul. T. KOŚCIUSZKI 29 w godzinach:**

- 7<sup>00</sup> - 7<sup>20</sup> śniadanie,
- 11<sup>40</sup>- 12<sup>10</sup> obiad, podwieczorek, kolacja

**Do obiektu nr 3 - przy ul. RADIOWEJ 2 w godzinach:**

- 7<sup>00</sup>- 7<sup>20</sup> śniadanie,
- 11<sup>20</sup>- 11<sup>45</sup> obiad, kolacja

**Do obiektu nr 4 - przy ul. KOZIELSKIEJ 8 w godzinach:**

- 7<sup>30</sup> - 7<sup>50</sup> śniadanie
- 12<sup>20</sup> - 12<sup>40</sup> obiad, kolacja

6. Zamawiający dopuszcza max. 15 min opóźnień w dostawie i rozładunku posiłków.

7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w ilościach i asortymencie określanych na dany dzień przez Zamawiającego.

8. Zamawiający będzie przekazywał zamówienia na dany dzień **dnia poprzedniego do godz. 14<sup>00</sup> drogą elektroniczną (e-mail)** na adres wskazany przez Wykonawcę.

9. Szacunkowe zamówienia na dni wolne od pracy będą przekazywane ostatniego dnia roboczego. Zamówienie zawierać będzie informację o ilości posiłków, z podziałem na rodzaje diet i poszczególne oddziały szpitalne.

10. Zamawiający ma prawo dokonać korekty ilości zamawianych posiłków na obiad i kolację w danym dniu roboczym najpóźniej do **godz. 10<sup>00</sup>**.

11. Korekty ilości posiłków w dni robocze wysyłane będą drogą elektroniczną (e-mail). W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się zgłaszanie korekty ilości zamówionych posiłków do śniadania telefonicznie bezpośrednio przez personel oddziału szpitalnego o **godz. 6<sup>00</sup>** na numer wskazany przez Wykonawcę.

12. W dni ustawowo wolne od pracy korekty dotyczące ilości posiłków z uwzględnieniem diet zgłaszane będą **telefonicznie bezpośrednio** przez poszczególne oddziały szpitala.

13. Podczas realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet oraz liczby posiłków w zależności od potrzeb i liczby leczonych pacjentów, co Wykonawca przyjmuje do wiadomości i w związku z czym zgadza się na to, że faktyczna ilość porcji zamawianych może różnić się od szacunkowej ilości określonej w załączniku nr 2 do SWZ.

14. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.

15. Wykonawca jest zobowiązany do segregowania posiłków na Oddziały Szpitala i Oddziały Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego, oraz dokładnego opisywania rodzajów dostarczonych posiłków według przygotowanych diet **w szczególności diet indywidualnych/specjalnych.**

16. Dostarczone posiłki powinny być umiejscowione w pojemnikach do kontaktu z żywnością i muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w Rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu

Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, a także posiadać atest PZH.

17. W sytuacjach zagrożenia epidemiologicznego w oddziałach szpitalnych (izolacja, kohortacje) Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w naczyniach jednorazowego użytku.

18. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości nowych termosów do transportu i pojemników do przechowywania żywności typu GN, oraz utrzymywania ich w należyтым stanie higienicznym i technicznym. Uszkodzone termosy lub pojemniki do przechowywania żywności Wykonawca zobowiązany jest wymienić bez zbędnej zwłoki.

**Wyjątek stanowi Oddział Okulistyki, Oddział Intensywnej Opieki Medycznej (Z. Starego 20) oraz Izba Przyjęć (Kościuszki 29) gdzie posiłki należy dostarczyć być w opakowaniach jednorazowych. Opakowania jednorazowe muszą posiadać stosowne atesty.**

19. Mycie i dezynfekcja termosów transportowych i pojemników do przechowywania żywności należy do Wykonawcy.

20. Wszystkie pojemniki z gorącymi potrawami muszą posiadać uchwyty umożliwiające bezpieczne wyjmowanie potraw z pojemników termoizolacyjnych oraz uszczelki zabezpieczające potrawę przed rozlaniem.

21. Termosy transportowe i pojemniki do kontaktu z żywnością muszą być szczelnie zamykane, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.

22. Zamawiający ma prawo do przeprowadzania oceny organoleptycznej dostarczonych posiłków, sprawdzenia ich temperatury oraz gramatury, która musi odpowiadać wadze posiłku podanej w jadłospisie (gramatura podawana po obróbce termicznej).

23. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji usługi, w szczególności dziennych zestawień zawierających ilość i rodzaj dostarczonych posiłków z podziałem na rodzaje diet.

24. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. Ust. z 2007r. Nr 80 poz. 545).

25. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdego dnia czystych pojemników na odpady pokonsumpcyjne / odpady spożywcze w ilości:

Obiekt nr 1 przy ul. Z. Starego 20 - 3 pojemników 20 litrowych

Obiekt nr 2 przy ul. Kościuszki 29 - 4 pojemników 20 litrowych

Obiekt nr 3 przy ul. Radiowej 2 - 3 pojemników 20 litrowych

Obiekt nr 4 przy ul. Kozielskiej 8 - ZOL - 3 pojemników - 20 litrowych

26. Pojemniki na odpady muszą spełniać aktualne normy i wymogi sanitarno - higieniczne tzn. muszą być nieprzemakalne, odporne na uszkodzenia mechaniczne, zamykane i wykonane z materiałów które łatwo utrzymać w czystości.

27. Mycie i dezynfekcja pojemników na odpady pokonsumpcyjne/odpady spożywcze należy do Wykonawcy.

28. Wykonawca zobowiązany jest do **codziennego odbioru i utylizacji całości odpadów pokonsumpcyjnych/ odpadów spożywczych**, oraz odbioru pojemników termoizolacyjnych i pojemników typu GN, dwa razy w ciągu dnia: **w godzinach 9<sup>30</sup> - 10<sup>00</sup> (po śniadaniu), oraz w godz. 13<sup>30</sup>- 14<sup>30</sup> (po obiedzie).**

Odbiór pojemników na odpady odbywać się będzie z czterech obiektów szpitala, z miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

29. Zamawiający ma prawo do prowadzenia auditów wewnętrznych w kuchni Wykonawcy celem sprawdzenia przebiegu procesu produkcji, warunków przechowywania żywności, oraz warunków higieniczno - sanitarnych pomieszczeń kuchni i magazynów spożywczych.

30. Zamawiający może w każdej chwili wnioskować o przeprowadzenie kontroli Inspekcji Sanitarnej w kuchni Wykonawcy.

31. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu wyniki badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni (3-5 punktów), sprzętów (3-5 punktów), oraz rąk personelu (3 - 5 osób) uczestniczącego w procesie produkcji posiłków. Badania przeprowadzane powinny być co najmniej 2 x w roku kalendarzowym w odstępie czasowym 5-6 miesięcy. Kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca.

32. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie w terminie do 5 dni, wyniki badań wody, oraz protokoły z każdorazowej kontroli Inspekcji Sanitarnej lub innego organu sprawującego urzędowy nadzór nad obiektem.

33. Osoby zatrudnione przy produkcji i przygotowywaniu posiłków, oraz bezpośrednio obsługujące transport i dostawę posiłków muszą posiadać aktualne zaświadczenia lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno - epidemiologicznych.

34. Kierowca transportujący posiłki musi posiadać zawsze przy sobie aktualne zaświadczenie lekarskie do celów epidemiologicznych, a w czasie wykonywania czynności rozładunku musi mieć nałożony czysty biały fartuch ochronny.

#### **Kontrola realizacji umowy:**

Zamawiający dokonywał będzie codziennej kontroli dostaw przez wyznaczonego do tego celu pracownika.

Kontroli podlegać będą:

- punktualność dostawy,
- ilość dostarczonych porcji,
- wielkość porcji (gramatura),
- zgodność posiłku z zamówionymi dietami i jadłospisem,
- temperatura dostarczonych posiłków,
- cechy organoleptyczne,
- czystość, oraz stan użytkowy i techniczny pojemników termoizolacyjnych, oraz pozostałych pojemników,
- warunki dostawy (stan sanitarno - higieniczny samochodu, higiena osobista kierowcy),
- odbiór pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi/ odpadami spożywczymi.

### III WYMAGANIA DODATKOWE

1. Wykonawca udostępni Zamawiającemu **na czas trwania Umowy:**

**nowe wózki przeznaczone do transportu posiłków o zamkniętej przestrzeni ładunkowej ,**

- wózek trzykomorowy jezdny z rozsuwanym blatem, zbiorniki niezależnie ogrzewane (230V), z szafkami neutralnymi ( bez ogrzewania) wykonane ze stali nierdzewnej, cztery koła skrętne  
Wymiary: 1320 x 690 x 1000mm - **6 szt,**
- wózek dwukomorowy jezdny z rozsuwanym blatem, zbiorniki niezależnie ogrzewane (230V), z szafkami neutralnymi ( bez ogrzewania) wykonane ze stali nierdzewnej, cztery koła skrętne  
Wymiary: 930 x 690 x 1000mm - **3 szt,**

**a także - (obiekt Radiowa + Kozielska)**

- jeden wózek platformowy wymiary ok. 1400 x 600 x 900mm, wykonany ze stali nierdzewnej, cztery koła skrętne o średnicy min. 140 mm, poliamidowo-gumowe, obudowa ze stali nierdzewnej,
  - jeden wózek platformowy wymiary ok. 900 x 600 x 900mm, wykonany ze stali nierdzewnej, min. dwa koła skrętne o średnicy min. 120 mm, poliamidowo-gumowe, obudowa ze stali nierdzewnej,
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za udostępniony sprzęt (wózki platformowe, wózki bieżące) t.j. pokrywa koszty napraw, konserwacji, przeglądów, zapewnia urządzenia zastępcze w przypadku awarii urządzeń z przyczyn, które nie wynikają z winy Zamawiającego.
3. W przypadku awarii wózków bieżących Wykonawca zobowiązuje się do naprawy lub wymiany na sprawny w terminie do 48 godzin od daty otrzymania zgłoszenia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości wymienionego sprzętu w zależności od potrzeb Zamawiającego (likwidacja lub utworzenie nowego oddziału).
5. W przypadku gdy naprawa uszkodzonego sprzętu jest niemożliwa, Wykonawca w zamian dostarczy nowy sprzęt. W przypadku niedokonania wymiany urządzenia na wezwanie Zamawiającego, zamawiający ma prawo zakupu nowego urządzenia, o parametrach zbliżonych do przedmiotowego urządzenia na koszt Wykonawcy.
6. W ramach Umowy wykonawca jest zobowiązany do dostarczania jeden raz w miesiącu bez dodatkowego wynagrodzenia:
- Na Oddział Pediatryczny: 12kg cukru, 10kg dżemu truskawkowego (op.1kg)
  - Na Oddział Ortopedii Dziecięcej: 5kg cukru, 5kg dżemu truskawkowego (op.1kg)
  - Depozyt w postaci produktów spożywczych nie wymagających przechowywania w lodówce np.: pasztety drobiowe, pasztety sojowe, dżem, miód, wafle ryżowe, pieczywo bezglutenowe itp. w ilościach do uzgodnienia z Zamawiającym.