**Szczegółowy opis przedmiotu Zamówienia w zakresie dotyczącym usługi żywienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Centrum Zdrowia Mazowsza Zachodniego Sp. z o. o. w Żyrardowie, we wszystkie dni tygodnia (we wszystkie dni w roku) przez cały okres obowiązywania umowy polegającej w szczególności na:
2. wytwarzaniu i dostarczaniu posiłków zgodnie z katalogiem diet obowiązującym u Zamawiającego, prawidłową wartością energetyczną i odżywczą,
3. dystrybucji posiłków na oddziały szpitalne (na szafkę przyłóżkową pacjenta),
4. wydawaniu posiłków pacjentom z zapewnieniem utrzymania obowiązujących temperatur, jakości i higieny,
5. odbieraniu od pacjentów brudnej zastawy i resztek pozostałych po posiłkach,
6. myciu i dezynfekcji odebranych z oddziałów naczyń, termosów, sztućców itp.
7. myciu i dezynfekcji wózków (i innych przedmiotów) służących do transportu/rozdawania posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania ciągłości w dostarczaniu i dystrybucji posiłków, nawet w przypadku wystąpienia awarii bądź innych zdarzeń losowych.

1. Zamawiający nie dopuszcza dystrybucji posiłków przez personel sprzątający.
2. Szacunkowa ilość osobodni w skali 24 miesięcy wynosi 175 200 (około 240 osób dziennie). Ze względu na zmienną liczbę osób hospitalizowanych są to dane szacunkowe, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany dziennej ilości zamawianych posiłków (zwiększenia lub zmniejszenia ich liczby) i poniesie koszty wyłącznie za faktyczną ilość wydanych posiłków (dostarczonych do łóżka pacjenta). Zapotrzebowanie na poszczególne posiłki, z podziałem na rodzaje diet sporządzane będzie przez poszczególne oddziały Zamawiającego.

**Sporządzenie zestawień zbiorczych i przesyłanie ich do kuchni centralnej (gdzie przygotowywane są posiłki) leży po stronie Wykonawcy.**

1. Szacunkowa struktura diet obejmuje:
2. dieta podstawowa – ok. 33,3%,
3. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – ok. 17,5%,
4. dieta łatwostrawna – ok. 11,1%,
5. dieta przecierana – ok. 9,6%,
6. dieta papkowata – ok. 5,4%,
7. dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu – ok. 3%,
8. dieta bogatobiałkowa – ok. 2,4%,
9. dieta dla kobiet w okresie laktacji – ok. 2,1%,
10. dieta dla dzieci powyżej 4 roku życia – ok. 1,6%,
11. dieta kleikowa – ok. 1,2%,
12. dieta dla dzieci do 4 roku życia – ok. 0,8%,
13. dieta do żywienia przez zgłębnik/przetokę wzbogacona – ok. 0,8%,
14. dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – ok. 0,8%,
15. dieta łatwostrawna ograniczona – ok. 0,6%,
16. dieta dla kobiet w ciąży – ok. 0,55%,
17. dieta do żywienia przez zgłębnik/przetokę – ok. 0,3%,
18. pozostałe diety – ok. 8,95%,
19. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego stanowić będą informacje zamieszczone w niniejszym opisie.
20. Żywienie pacjentów należy prowadzić zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie (jednakże w pierwszej kolejności należy przestrzegać informacji zamieszczonych w niniejszym Załączniku). Wymagane jest aby diety dostarczane do pacjentów pokrywały pełne zapotrzebowanie na witaminy, składniki mineralne oraz pozostałe składniki odżywcze określone w „Normy żywienia dla populacji polskiej” M. Jarosza z 2020 r.
21. Zaleca się aby Wykonawca przestrzegał norm/zaleceń/wytycznych zawartych w:
22. „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”- Warszawa 2001, pod redakcją: J. Dzieniszewski, L. Szponar, B. Szczygieł, J. Socha„
23. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” -IŻŻ, W-wa, 2011, Redaktor naukowy: M. Jarosz„
24. Praktyczny podręcznik dietetyki”- IŻŻ , 2012, Redaktor naukowy: M. Jarosz„
25. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” - Wyd. Lekarskie PZWL,2014, H. Ciborowska, A. Rudnicka
26. Wymaga się aby:
27. Posiłki przygotowywane były przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i zgodnie z obowiązującymi normami w zakładach żywienia zbiorowego oraz normami HACCP zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia   
    z dnia 30 kwietnia 2004r. (Dz. U. Nr 120 poz. 1259/ w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywienia i przestrzegania zasad w procesie produkcji za co bierze na siebie całkowitą odpowiedzialność) z późniejszymi modyfikacjami. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego, do przedstawienia aktualnego zaświadczenia wydanego przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającego, że miejsce produkcji posiłków może być wykorzystane do sporządzania i wywozu posiłków dla odbiorców zewnętrznych oraz transport jest dostosowany do dostawy cateringowej. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.
28. Wykonawca posiadał wdrożony system HACCP.
29. Wykonawca stosował oraz przestrzegał zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)   
    i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).
30. Wykonawca zachował ciągłość dostarczania posiłków.
31. Wykonawca zatrudniał dietetyka, który posiada stosowne umiejętności w planowaniu diet leczniczych oraz posiada doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
32. Wykonawca stosował i przestrzegał obowiązujących przepisów dotyczących warunków zdrowotnych i bezpieczeństwa żywności, zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami.
33. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisów i uzyskania ich akceptacji przez osobę wskazaną przez Zamawiającego. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może zostać zrealizowany. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do nanoszenia korekt w przedłożonych mu jadłospisach, które będą wprowadzane przez Wykonawcę.
34. Jadłospisy na każdą kolejną dekadę (dla diet: podstawowej, łatwostrawnej,   
    z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, przecieranej, w okresie ciąży, w okresie laktacji oraz dla dzieci do 4 roku życia) zostaną przekazane do akceptacji Zamawiającego najpóźniej na 6 dni przed terminem obowiązywania. Jadłospis niezaakceptowany nie może zostać zrealizowany. Całodzienny jadłospis dla każdej z diet musi zawierać następujące informacje: (zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)  
    1) rodzaj posiłku i **jego skład z gramaturą**;  
    2) dobowe sumy wartości energetycznej i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, **w tym cukrów**, tłuszczu, w tym **nasyconych kwasów tłuszczowych**, błonnika i soli;  
    3) sposobie obróbki posiłku;
35. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do wiadomości pacjentów jadłospis na dzień bieżący i dzień kolejny. Jadłospis winien być wywieszony w miejscu ogólnie dostępnym, wskazanym przez Pielęgniarki oddziałowe na poszczególnych oddziałach szpitalnych, najpóźniej przy rozdaniu śniadań w danym dniu. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości egzemplarzy jadłospisu.
36. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych posiłków oraz do przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji jadłospisów przez ich urozmaicenie ze względu na sezonowość i okresy świąteczne.
37. Dostarczane posiłki będą urozmaicone pod względem ich składu, atrakcyjności sensorycznej z uwzględnieniem smaku, zapachu, kolorystyki (kontrastu barw poszczególnych składowych posiłku) oraz zróżnicowane pod względem technik kulinarnych. Jedzenie należy podawać w sposób estetyczny.
38. Żywność typu: wędliny, sery, warzywa, owoce, należy dostarczać w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
39. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca udostępni dokładną recepturę i skład przygotowywanych potraw. Informacje te zostaną wykorzystane wyłącznie do oceny jakościowej i ilościowej przygotowywanych posiłków.
40. Posiłki należy dostarczać do łóżka chorego z zachowaniem poniższych temperatur:
41. zupy nie niższą niż 75°C,
42. drugie danie nie niższą niż 65°C,
43. gorące napoje nie niższą niż 80°C,
44. sałatki, sosy zimne i surówki nie wyższą niż 4°C.
45. Dostarczanie posiłków będzie odbywać się ze szczególnym uwzględnieniem:
46. godziny rozpoczęcia wydawania posiłków (Tabela 1),
47. temperatury wydawanych posiłków,
48. wartości energetycznej (odsetka energii) poszczególnych posiłków\*,
49. transportu posiłków oraz wyposażenia do oddziałów szpitalnych\*\*.

Wszelkie odstępstwa w zakresie godzin wydawania posiłków oraz wartości energetycznej poszczególnych posiłków (tzn. rozkładu wartości energetycznej na posiłki), transportu mogą zostać wprowadzone wyłącznie za zgodą Zamawiającego.

**\* Wartość energetyczna posiłków (całodziennej diety) będzie wynosić nie mniej niż 2200 kcal (dla większości diet) - szczegółowe informacje zamieszczono w dalszej części opisu.**

**\*\*Wymagane jest, aby transport posiłków (śniadaniowych i kolacyjnych) do budynków oddalonych tj. pawilonu A,C oraz M, odbywał się poprzez użycie aut/ wózków transportowych z zamkniętą przestrzenią ładunkową wykonaną z materiału umożliwiającego ich mycie oraz dezynfekcję. Wszelkie termoporty wraz z żywnością należy dostarczać do kuchenek oddziałowych.**

Tabela 1. Godziny rozpoczęcia wydawania posiłków, odsetek energii pochodzący z poszczególnych posiłków

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Posiłki** | **Godziny rozpoczęcia wydawania posiłków** | **Odsetek energii pochodzący z posiłku [%]** |
| Śniadanie  Obiad  Kolacja + dodatek np. owoc, jogurt, baton itp. | 8.00-8.30  13.00-13.30  18.00-19.30 | 30-35  35-45  25-30 |

1. Wydawanie posiłków na każdym z oddziałów nie może trwać dłużej niż 25 minut. Oddziały, które w pierwszej kolejności otrzymują śniadanie, muszą również w pierwszej kolejności otrzymywać pozostałe posiłki.
2. W celu obniżenia kosztów osobowych, stanowiących element cenotwórczy kosztu posiłku, Zamawiający wyraża zgodę aby ustalić ruchome godziny wydawania posiłków dla pacjentów. Szczegółowo godziny wydawania posiłków oraz liczbę osób obsługi dedykowanych dla poszczególnych oddziałów określono w załączniku nr 2b do Umowy świadczenia usługi całodziennego żywienia pacjentów co stanowi propozycję Zamawiającego i może ulec zmianom (po akceptacji Zamawiającego).
3. Rozdział oraz dostarczanie posiłków bezpośrednio do pacjentów w Oddziale Chorób Wewnętrznych, w Oddziałach Medycyny Paliatywnej, ZOL, a także w Oddziałach Reumatologii/Neurologii i Rehabilitacji należy prowadzić przez dwóch, odpowiednio przeszkolonych pracowników Wykonawcy.
4. Rozdział i dostarczanie posiłków bezpośrednio do pacjentów w Oddziałach: Chirurgii Ogólnej, Ginekologiczno-Położnicznym oraz w Oddziałach: Otolaryngologii, Pediatrii należy prowadzić przez jednego, odpowiednio przeszkolonego pracownika Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania powyższych wytycznych (co nie może wpłynąć na zwiększenie dziennej stawki żywieniowej):
6. Pacjenci z cukrzycą, leczeni insuliną na zlecenie Zamawiającego, otrzymają dodatkowy posiłek pod postacią II kolacji.
7. Pacjenci na Oddziale Pediatrycznym oraz Położniczym otrzymują II śniadanie i podwieczorek (jako dodatek do śniadania i obiadu).
8. Diety o zmiennej konsystencji należy dostarczać do pacjentów w formie 3-6 posiłków/porcji (dokładną ilość, godziny i częstotliwość określi Zamawiający).
9. Płynna, kleikowa, papkowata, do żywienia przez zgłębnik/przetokę – 3 posiłki np. 3× 400/500ml.
10. Płynna wzmocniona, kleikowa wzbogacona, papkowata wzbogacona, do żywienia przez zgłębnik/przetokę wzbogacona – 5 posiłków, np.400/500ml + 200ml + 400/500ml + 200ml + 400/500ml.

\* Dodatkowo obowiązuje możliwość domówienia posiłku nocnego.

1. Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia godzin wydawania posiłków bez podania przyczyny. Na prośbę Wykonawcy, Zamawiający może udzielić zgody na przesunięcie godzin wydawania posiłków, jeśli miało by to znaczący wpływ na jakość dostarczanych posiłków oraz organizację pracy Wykonawcy.
2. W przypadku pacjentów objętych badaniami diagnostycznymi, którzy nie są obecni przy wydawaniu posiłków, posiłek należy pozostawić na szafce przy łóżku chorego. Posiłki należy odpowiednio zabezpieczyć przed utratą ciepła.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do zwiększenia częstotliwości dostarczania posiłków dla poszczególnych pacjentów (w wyjątkowych sytuacjach klinicznych na zlecenie Zamawiającego).
4. Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczane były z podziałem na diety (w nawiasach uwzględniono dobową wartość energetyczną):
5. dieta podstawowa (2200 kcal),
6. dieta bogatoresztkowa (2200 kcal),
7. dieta przecierana (2200 kcal),
8. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów – 5 posiłków + opcjonalnie II kolacja (2200 kcal),
9. dieta łatwostrawna (2200 kcal),
10. dieta łatwostrawna ograniczona (2200 kcal),
11. dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (2200 kcal),
12. dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (2200 kcal),
13. diety dla Oddziału Pediatrycznego – żywienie dzieci należy prowadzić według podziału na wiek\*:

* dzieci do 4 roku życia włącznie – dieta wyjściowa: połączenie diety łatwo strawnej i podstawowej (1400 kcal)
* dzieci > 4 roku życia – wyjściową dietą będzie dieta podstawowa (2600 kcal).

\***Na Oddziale Pediatrycznym obowiązują również wszystkie inne diety (tak jak na pozostałych oddziałach), przy obowiązkowym zachowaniu podziału na wiek. Na oddziale pediatrycznym dzieci otrzymują dodatkowo II śniadanie i podwieczorek (jako dodatek do obiadu).**

1. dieta dla kobiet w ciąży (2600 kcal),
2. dieta w okresie laktacji (2600 kcal),

**Kobiety w ciąży i karmiące otrzymują dodatkowo II śniadanie i podwieczorek (jako dodatek do obiadu).**

1. dieta dla oddziału Medycyny Paliatywnej i Zakładu Opieki Leczniczej (2200 kcal)\*\*\*
2. diety o zmienionej konsystencji:

* dieta płynna (\*),
* dieta płynna wzmocniona (\*),
* dieta kleikowa (1200),
* dieta kleikowa wzbogacona (1800 kcal),
* dieta papkowata (2200 kcal),
* dieta papkowata wzbogacona (2800 kcal),
* dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (2200 kcal),
* dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę wzbogacona (2800 kcal),

1. bezmleczna (2200 kcal),
2. bezglutenowa (2200 kcal),
3. ubogopurynowa (2200 kcal),
4. dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (2200 kcal),
5. dieta wegetariańska (2200 kcal),
6. dieta łatwostrawna bogatobiałkowa (2200 kcal),
7. dieta łatwostrawna niskobiałkowa (2200 kcal),
8. dieta wysokoenergetyczna\*\*\*\* (2800 kcal),
9. dieta ubogoenergetyczna\*\*\*\* (1400 kcal),
10. dieta z ograniczeniem sodu (2200 kcal),
11. dieta eliminacyjna (2200 kcal),
12. diety specjalistyczne (2200 kcal),
13. posiłek profilaktyczny – danie obiadowe.

\* wartość energetyczna jak najwyższa możliwa do osiągnięcia,

\*\* diety dla kobiet w ciąży i karmiących (charakterystyka w dalszej części opisu) jest modyfikacją wszystkich pozostałych diet wymienionych w niniejszym opisie tzn. że na oddziale ginekologiczno-położniczym obowiązują wszystkie diety, zmodyfikowane pod kontem kobiet w ciąży i karmiących,

\*\*\* diety dla Oddziału Medycyny Paliatywnej i Zakładu Opieki Leczniczej (charakterystyka w dalszej części opisu) jest modyfikacją wszystkich pozostałych diet wymienionych w niniejszym opisie tzn. że na oddziale Medycyny Paliatywnej i Zakładu Opieki Leczniczej obowiązują wszystkie diety, zmodyfikowane pod kontem pacjentów starszych z ubytkiem uzębienia

\*\*\*\* diety ubogo i wysokoenergetyczne są modyfikacją (pod względem wartości energetycznej) wszystkich wymienionych w niniejszym opisie.

**Wartość energetyczna diety wysokoenergetycznej będzie zwiększana poprzez wykorzystanie dodatków (do śniadania i obiadu), głównie węglowodanowych   
i białkowych:**

np. dla diety podstawowej będzie to np. dodatkowa kanapka/jogurt (dodatek do śniadania), budyń/owoce (dodatek do obiadu) itp.

np. dla diety papkowatej będzie to dodatkowa porcja 200ml (do śniadania i obiadu) – opisane w podpunkcie c, punkt 18.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do zamawiania diet specjalistycznych (nie objętych w wykazie lub stanowiących połączenie rożnych diet np. dieta łatwo strawna   
   z ograniczeniem sodu) oraz włączania nowych diet do powyższego wykazu (według potrzeb pacjentów).
2. Wykonawca uwzględni dni postne. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świątecznych należy wkalkulować w cenę jednostkową usługi.
3. Szczegółowe wymagania dotyczące sposobu żywienia pacjentów/dostarczanych posiłków:
4. Dobowa wartość energetyczna dostarczanych posiłków (pochodząca z produktów jadalnych, po uwzględnieniu 10% strat) będzie wynosić nie mniej niż (nie dotyczy diety płynnej, płynnej wzmocnionej i kleikowej\*):

* 2200 kcal dla diety normoenergetycznej,
* 1400 kcal dla diety ubogoenergetycznej,
* 2800 kcal dla diety wysokoenergetycznej (również dieta papkowata wzbogacona   
  i dieta do żywienia przez zgłębnik/przetokę wzbogacona),
* 1400 kcal dla diety do 4 roku życia włącznie,
* 2600 kcal dzieci > 4 roku życia,
* 2600 kcal dla kobiet w ciąży i okresie laktacji,
* 2000 kcal dla Oddziału Medycyny Paliatywnej i Zakładu Opieki Leczniczej.

\* należy jednak, dążyć do tego aby ich wartość energetyczna była jak najbardziej zbliżona do zalecanej

1. Wartość odżywcza diety na przykładzie diety podstawowej (zasady te należy stosować również przy układaniu pozostałych diet – ewentualne modyfikacje przedstawiono poniżej):

* Tłuszcze ogółem < 30%,
* Nasycone kwasy tłuszczowe < 10% (ilość ta nie może ulec zwiększeniu w przypadku żadnej innej diety),
* Białko ok. 15%,
* Węglowodany 55-60%,
* Cukry proste < 10%,
* Cholesterol < 300mg/dobę,
* Błonnik pokarmowy > 25g/dobę,
* Sód < 2400 mg/dobę.

(pozostałe składniki zgodnie z Zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia wg „Norm żywienia dla populacji polskiej” M. Jarosza z 2020 r. ).

1. Modyfikacje wartości odżywczej diety:

* dieta bogatoresztkowa – zawartość błonnika pokarmowego > 35g/dobę,
* dieta z ograniczeniem sodu – zawartość sodu < 1500 mg,
* dieta z ograniczeniem tłuszczu – zawartość tłuszczy < 20 % energii,
* dieta bogatobiałkowa – zawartość białka ok. 20%,
* dieta niskobiałkowa – zawartość białka < 10 % energii,
* dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajanych – węglowodany 40-50%, tłuszcz 30-35%, białko 15-20%, zawartość cholesterolu <200mg, nasycone kwasy tłuszczowe < 7% energii,
* dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – stosunek NKT:WNKT:JNKT=0,7:0,8:1,5, zawartość cholesterolu < 200 mg, nasycone kwasy tłuszczowe < 7% energii,
* dieta łatwostrawna – zawartość błonnika pokarmowego < 25g oraz ograniczenie potraw niezalecanych ze względu na charakter diety,
* dieta łatwostrawna ograniczona – dieta przejściowa między dietą kleikową a dietą łatwostrawną,
* dieta ubogopurynowa **–** zawartość związków purynowych <300 mg (na szczególne zlecenie lekarza < 120 mg),
* dzieci do 4 roku życia włącznie– dieta z wykluczeniem potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, ciężkostrawnych, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych; zawartość błonnika pokarmowego > 20g/dobę; w diecie należy uwzględnić zarówno pieczywo „jasne” jak i „ciemne” (przewagę stanowić będą pełnoziarniste „ciemne” produkty zbożowe).

\* diety dla Oddziału Pediatrycznego zawierają II śniadanie i podwieczorek (jako dodatek do śniadania i obiadu)

* diety dla kobiet w ciąży i karmiących – dieta podstawowa z wykluczeniem potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, ciężkostrawnych długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych oraz produktów potencjalnie niebezpiecznych w okresie ciąży przy jednoczesnej zawartości błonnika pokarmowego > 30g/dobę; dieta zawiera II śniadanie i podwieczorek (jako dodatek do śniadania i obiadu),
* dieta dla Oddziału Medycyny Paliatywnej i Zakładu Opieki Leczniczej - dieta modyfikowana (wg zleceń),
* dieta przecierana – dieta przeznaczona dla pacjentów (głównie w podeszłym wieku) mających problem z gryzieniem pokarmów; dieta oparta na pokarmach miękkich/przetartych (przykładowe śniadanie i obiad):
* śniadanie: zupa mleczna miksowana z dodatkiem białkowym, miękka bułeczka, przecierana wędlina/pasta jajeczna/twarożek z warzywami/pasta rybna, masło, pomidor bez skórki, herbata,
* obiad: zupa warzywna przetarta, kasza/ziemniaki, ryba pieczona/pulpety drobiowe, tarta marchew, młoda kapustka z koperkiem, kompot,
* kolacja – w skład również mają wchodzić pokarmy o konsystencji łatwej do połykania,
* dieta eliminacyjna – wytyczne do diety, ustalane indywidualnie względem chorego.

Wszelkie odstępstwa od powyższych wytycznych muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do zamawiania diet specjalistycznych o zmodyfikowanej wartości energetycznej i odżywczej.
2. Jednostkowe porcje produktów (wyrażone w częściach jadalnych) nie mogą być mniejsze niż:
3. zupa mleczna 300 ml mleka + 45 g płatków/makaronu/ryżu/kaszy itp. (45g to masa przed ugotowaniem),
4. zupa obiadowa 400 ml,
5. mięso w porcji obiadowej (po ugotowaniu/produktu gotowego) bez kości 80g, pulpety/klopsy/kotlety w panierce mają zawierać przynajmniej 80g samego mięsa,
6. drób z kością 120g (po ugotowaniu/opieczeniu/produktu gotowego),
7. sos w porcji obiadowej 80g,
8. gulasz 150 ml (minimum 80g mięsa po ugotowaniu/mięsa gotowego do spożycia),
9. kasza, ryż, makaron w II daniu – 200g (w formie ugotowanej),
10. ziemniaki w II daniu - 250g,
11. 200 ml mleka w formie kakao i kawy zbożowej,
12. 150 g warzyw w II daniu obiadowym (przynajmniej połowę należy zagwarantować w formie surowej) – nie wlicza się warzyw w formie sosu, gulaszu itp.,
13. 200g pieczywa (można łączyć chleb z bułkami),
14. margaryna miękka/masło – 15 g,
15. jogurty naturalne/ kefiry itp. – 150 ml,
16. pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 300 g,
17. warzywa do śniadania -80g,
18. warzywa do kolacji - 80g,
19. ser twarogowy bez dodatków – 80 g,
20. ser podpuszczkowy – 45 g,
21. dżem/miód – 25 g,
22. wędliny - 50 g,
23. jaja - 60g do śniadania, 120g do obiadu,
24. sałatki warzywne – 100 g, wszystkie pozostałe 150g,
25. pasty na bazie ryb, jaj, sera twarogowego – 100 g,
26. porcja ryby – 120 g (masa samej ryby po przyrządzeniu),
27. kisiele, budynie, galaretki – 150 ml.

Wszystkie odstępstwa od przedstawionych gramatur muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. Zamawiający wymaga aby jadłospis na każdy dzień (całodzienny jadłospis) zawierał m.in.:
2. minimum 150g świeżych owoców (ilość ta nie uwzględnia owoców w formie przetworzonej np. kompotów, dżemów, kisielu),
3. napoje do każdego posiłku (w formie słodzonej i niesłodzonej do wyboru), w ilości nie mniejszej niż 250 ml,
4. minimum 350g warzyw, z czego przynajmniej połowa podawana jest w formie surowej (wymieniona ilość 350g nie uwzględnia warzyw w formie zup ,sosów itp.),
5. warzywa w każdym posiłku,
6. przynajmniej 1 porcje produktów mlecznych w formie płynnej (1 porcja = minimum 200ml),
7. obiad składający się z zupy i II dania (warzywa serwowane do obiadu należy podawać w formie gotowanej i/lub surowej),
8. do obiadu należy podawać kompot (wyłącznie ze świeżych lub mrożonych owoców) słodzony/niesłodzony – do wyboru,
9. śniadanie, którego jeden z elementów stanowić będzie zupa mleczna – zupa mleczna nie może być jedynym elementem śniadania; tzn. że w skład śniadania ma wchodzić zupa mleczna + kanapki; w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów zupę należy zastąpić kefirem/jogurtem/maślanką/zsiadłym mlekiem,
10. białko, tłuszcz, węglowodany w każdym posiłku.

Wszystkie zmiany/odstępstwa muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. Jadłospis dekadowy zawierał będzie:
2. przyjemniej 3 porcje (porcja **=** minimum100g) ryby; przynajmniej dwie porcje ryby muszą być podawane w formie nierozdrobnionej,
3. dżem nie częściej niż 2 razy w dekadzie,
4. mleko o 1,5-2% tłuszczu,
5. sałatki warzywne (jako część śniadania i/lub kolacji) - przynajmniej 3 razy w dekadzie (1 porcja – nie mniej niż 100g),
6. przynajmniej 4 rodzaje pieczywa/chleba (minimum 2 rodzaje pieczywa z pełnego przemiału „ciemnego” i minimum 2 rodzaje pieczywa z mąki oczyszczonej „jasnego”) oraz przynajmniej 4 rodzaje bułek (minimum 2 rodzaje bułek „ciemnych” i minimum 2 rodzaje bułek „jasnych”). Pieczywo i bułki należy stosować wymiennie, tak aby nie powtarzało się w posiłkach tego samego dnia. Bułki należy uwzględnić w przynajmniej 4 daniach w dekadzie,
7. przewagę pieczywa „ciemnego”,
8. przynajmniej 2 ciepłe kolacje,
9. niedopuszczalne jest stosowanie pieczywa barwionego. Należy stosować pieczywo razowe, graham, wieloziarniste,
10. przynajmniej 5 rodzajów wysokogatunkowych wędlin (w tym przynajmniej 3 drobiowe). Ta sama wędlina nie może powtarzać się w posiłkach tego samego dnia, ani dwa dni z rzędu,
11. produkty konserwowe nie częściej niż 2 razy w dekadzie,
12. sery podpuszczkowe maksymalnie 1 raz w dekadzie,
13. surówka i warzywa do obiadu mogą powtarzać się maksymalnie 2 razy w dekadzie (zaleca się jednak aby występowały one raz w dekadzie), należy zachować przynajmniej 5-dniowy odstęp,
14. zupy oraz produkty mięsne wchodzące w skład drugiego dania nie więcej niż 1 raz w dekadzie,
15. produkt węglowodanowy w porcji II dania nie może powtarzać się częściej niż co 3 dni,
16. śniadania i kolacje, które nie powtarzają się częściej niż 2 razy w dekadzie,
17. przewagę pełnoziarnistych produktów zbożowych (pieczywo, kasze, makarony, ryż itp.),
18. II danie obiadowe będzie zawierać mięso przynajmniej 8 razy w dekadzie,
19. Zawierać produkty mączne, np. pierogi (np. z mięsem, serem, ruskie, z warzywami, z owocami, ze szpinakiem), naleśniki (np. z warzywami, owocami, serem, szpinakiem), inne – co najmniej 1 raz w dekadzie,
20. nie więcej, niż 2 potrawy zawierające mięso mielone (mięso musi być mielone bezpośrednio przez Wykonawcę) – nie dotyczy diety przecieranej,
21. gulasz (tzn. rozdrobnione mięso w sosie) maksymalnie raz w dekadzie,
22. zawierać kakao na mleku – przynajmniej 3 razy w dekadzie,
23. zawierać kawę zbożową – przynajmniej 3 razy w dekadzie,
24. herbatę zawsze w formie słodzonej i niesłodzonej.

Wszelkie zmiany/odstępstwa muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

**Uwaga dotycząca punktów 24-26:** Za zgodą Zamawiającego możliwe jest wprowadzanie pewnych odstępstw w obrębie wymagań wymienionych w powyższych punktach - chociażby z uwagi na konieczność zapewnienia odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej diety np. może się okazać, że ilość pieczywa w postaci 140g będzie zbyt duża (w tym dniu wystarczy 100g) – dlatego też Wykonawca ma obowiązek przesyłać do akceptacji jadłospisy dekadowe.

1. Produkty/potrawy zabronione do stosowania/podawania:
2. podroby,
3. wędliny podrobowe (np. salceson, pasztetowa, mortadela, kaszanka),
4. złej jakości parówki i kiełbasy,
5. produkty wędzone,
6. mielonki i inne wędliny mielone, wędliny konserwowe (dozwolone są jedynie wędliny przygotowywane z jednego kawałka mięsa jak np. polędwica, schab, szynka, pierś z indyka),
7. żeberka, golonka, schab z kością, boczek,
8. pasztety (dopuszczone są pasztety wykonywane przez Wykonawcę lub dobrej jakości, po zatwierdzeniu przez Zamawiającego składu i receptury),
9. sery topione,
10. smalec,
11. sery typu fromage (dozwolone/zaleca są tylko te przygotowywane przez Wykonawcę na bazie sera twarogowego z dodatkiem warzyw i przypraw naturalnych),
12. mieszanki przypraw (np. kostki rosołowe, gotowe przyprawy do zup),
13. kisiele, kompoty, budynie, kakao, galaretki z proszku – dozwolone są kisiele i kompoty na bazie świeżych/mrożonych owoców, budynie na bazie mleka i mąki ziemniaczanej oraz kakao na bazie mleka i kakao naturalnego,
14. sosy z proszku i słoików (np. sos bolognese należy przygotowywać na bazie pomidorów/przeciery/soku/koncentratu pomidorowego),
15. napoje gazowane, wody smakowe, wyroby cukiernicze,
16. słodzone napoje na bazie owoców (dopuszczalne są tylko naturalne soki bez dodatku cukru),
17. słodzone (owocowe) produkty mleczne (maślanki, mleko, kefiry i jogurty owocowe) – dozwolone/zalecane są tylko te sporządzone przez Wykonawcę na bazie produktów naturalnych (maślanki, mleko, kefiry i jogurty itp.) z dodatkiem świeżych/mrożonych owoców,
18. śmietana (zaleca się używanie śmietany o zawartości tłuszczu równej lub mniejszej niż 12% lub jogurtu),
19. wyroby cukiernicze – dopuszczalne są jedynie produkty wykonane przez Wykonawcę i dopuszczone przez Zamawiającego,
20. marmolady,
21. gotowe potrawy mrożone,
22. soda,
23. konserwanty, polepszacze smaku (np. glutaminian sodu), substancje zwiększające objętość, słodziki i substancje słodzące inne niż cukier, barwniki,
24. produkty typu instant,
25. herbata z granulatu,
26. margaryny twarde,
27. mieszanki przypraw (dopuszczalne są tylko te, w których skład wchodzą jedynie naturalne produkty),
28. w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów:

* preferowane są grube kasze i brązowy ryż zamiast ziemniaków,
* zupy mleczne \*, mleko i owoce nie mogą wchodzić w skład śniadania i kolacji – owoce mogą być składową dodatków; zupy mleczne zastępujemy maślanką/kefirem/jogurtem/zsiadłym mlekiem,

\* wyjątek: na ZOL pacjenci z cukrzycą otrzymują zupy mleczne.

Wszelkie odstępstwa muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. Potrawy nie powinny występować częściej niż raz w dekadzie (ewentualne zmiany za zgodą Zamawiającego).
2. Zamawiający wymaga aby w procesie produkcji żywności używany był wyłącznie olej rzepakowy. Nie dopuszczalne jest używanie olejów przeznaczonych do celów przemysłowych (frytur itp.) oraz tłuszczy utwardzonych.
3. Dostarczane posiłki mają być porcjowane i przygotowywane do bezpośredniego spożycia (chleb, wędlina, ser żółty itp. - pokrojone w plastrach, a owoce i warzywa umyte; warzywa takie jak pomidory i ogórki należy dostarczyć pokrojone w plasterki).
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca do przygotowywania potraw używał wyłącznie świeżych produktów dobrej jakości.
5. Przygotowane posiłki Wykonawca zobowiązany jest:
6. dostarczyć na oddziały szpitalne w fabrycznie termosach/termoportach ze szczelnie zamykanymi (fabrycznie nowymi) pojemnikami GN,
7. podzielić zgodnie z zaplanowaną przez dietetyka gramaturą i nakładać do czystych naczyń,
8. dostarczyć posiłki do poszczególnych sal chorych i bezpośrednio na szafkę przyłóżkową pacjenta z wykorzystaniem przeznaczonych do tego celu fabrycznie nowych wózków,
9. wydawać zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego stanowiący załącznik nr 2b do umowy świadczenia usługi całodziennego żywienia pacjentów.

Wszelkie inne rozwiązania, dotyczące dystrybucji posiłków do pacjentów mogą być wprowadzone wyłącznie za zgodą Zamawiającego

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
2. dostarczania napojów w formie gotowej (w formie słodzonej i niesłodzonej) w fabrycznie nowych termosach,
3. dostarczenia (w chwili rozpoczęcia rozdawania każdego z posiłków) określonej liczby fabrycznie nowych, termosów (Zamawiający określi ich liczbę po rozpoczęciu wykonywania usługi) z herbatą słodzoną i niesłodzoną na Oddziały: Medycyny Paliatywnej i ZOL, które będą do dyspozycji pacjentów w okresie między posiłkami; mycie termosów i sporządzanie napojów leży po stronie Wykonawcy,
4. do stosowania wyłącznie zastawy porcelanowej, sztućców ze stali nierdzewnej oraz kubków porcelanowych – wszystkie one mają być fabrycznie nowe; Zamawiający może zezwolić na stosowanie talerzy plastikowych wielokrotnego użytku na oddziałach znajdujących się w pawilonach oddalonych od pomieszczeń kuchennych, do których dowożone będą posiłki – ich jakość musi zostać zatwierdzona przez Zamawiającego,
5. do zapewnienia we własnym zakresie wózków oraz innych urządzeń/wyposażenia, które będą niezbędne do transportu i wydawania posiłków,
6. odebrania brudnej zastawy od każdego chorego, niezwłocznie po spożyciu przez niego posiłku,
7. transportu naczyń i sztućców od łóżka chorego do miejsca (w specjalnie do tego przeznaczonych, szczelnie zamkniętych pojemnikach) gdzie poddaje się je myciu i dezynfekcji,
8. mycia i dezynfekcji naczyń oraz zastawy stołowej,
9. mycia i dezynfekcji środkami przeznaczonymi do tego celu, posiadającymi atesty oraz dopuszczonymi do stosowania na terenie Polski ( wymagane do wglądu karty charakterystyki oraz karty produktu po zawarciu umowy i na każdym etapie jej realizacji),
10. Wykonawca zobowiązany jest do: (dotyczy wymagań higienicznych w procesie przygotowywania i wydawania posiłków):
11. transportu posiłków w opakowaniach zapewniających odpowiednią temperaturę i szczelność z wykorzystaniem środków transportu przystosowanych do przewozu posiłków oraz spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne,
12. utrzymania wszystkich przedmiotów mających kontakt z żywnością w należytym stanie higieniczno-sanitarnym, poprzez mycie i dezynfekcję stanowisk pracy, naczyń, urządzeń i sprzętu,
13. likwidacji, unieszkodliwienia i wywożenia (wszystkie koszty ponosi Wykonawca) wszystkich odpadów powstałych w wyniku prowadzonej działalności,
14. zapewnienia odpowiedniej ilości osób do transportu i rozdawania posiłków, odbierania naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno-epidemiologicznym,
15. wyposażenia pracowników w jednolite ubrania robocze z widocznymi elementami identyfikacyjnymi oraz obuwie robocze,
16. nadzoru nad przestrzeganiem zasad higieny i czystości jego pracowników (wymagane jest od pracowników Wykonawcy krótko obciętych, niepomalowanych paznokci, czystych zapiętych fartuchów z krótkim lub długim rękawem zakrywających całkowicie odzież osobistą, czepka zakrywającego wszystkie włosy, brak biżuterii na rękach, rękawiczki jednorazowego użytku). Zamawiający posiada prawo kontroli protokołów ze szkoleń oraz weryfikacji orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych,
17. higienicznej dystrybucji posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do pacjenta z wykorzystaniem odpowiednich do tego celu naczyń i wózków,
18. wyposażenia kuchenek oddziałowych w niezbędne urządzenia potrzebne do dystrybucji posiłków,
19. wyposażenia kuchenek oddziałowych w kuchenki mikrofalowe i czajniki elektryczne, które pozostaną do dyspozycji Wykonawcy, Zamawiającego i Pacjentów. Utrzymywanie czystości i sprawności czajników i kuchenek mikrofalowych będzie leżeć po stronie Wykonawcy,
20. zapewnienia odpowiednich środków transportu zewnętrznego i wewnętrznego oraz specjalistycznych zamykanych termoportów, termosów i pojemników posiadających stosowne atesty gwarantujące utrzymywanie odpowiedniej temperatury oraz jakości transportowanych potraw. Wszystkie środki transportu/termosy/termoporty i pojemniki muszą być fabrycznie nowe,
21. zapewnienia zastawy (talerze, sztućce, kubki itp.), na której rozdawane są posiłki bezpośrednio do pacjentów,
22. zapewnienia zastawy jednorazowej dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym,
23. zapewnienie czystości naczyń do picia (poprzez udostępnianie pacjentom na czas posiłków, kubków wielorazowego użytku). Dotyczy oddziału wewnętrznego oraz zakładu opieki leczniczej,
24. sprzątania (mycie i wyparzanie) i utylizacji zastawy (w przypadku jednorazowej przeznaczonej dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym) oraz resztek po posiłku; mycie i dezynfekcja przeprowadzone będą z wykorzystaniem środków posiadających stosowne atesty; niedopuszczalne jest mycie zastawy na oddziałach szpitalnych,
25. zapewnienia transportu brudnej zastawy oraz resztek po posiłkach w specjalnie do tego przeznaczonych, szczelnie zamkniętych pojemnikach,
26. utrzymywania w czystości wszystkich urządzeń przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
27. posiadania umowy na likwidację odpadów kategorii III, zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady Europy i Komisji Wspólnot Europejskich nr 10/69/2009 z 21.10.2009 roku.
28. Wymogi techniczno-organizacyjne stawiane Wykonawcy.
29. zbieranie z komórek organizacyjnych Zamawiającego ilości diet w formie elektronicznej lub papierowej (druki z zapotrzebowaniami odbierają z oddziałów pracownicy Wykonawcy) na każdy dzień do godziny 11:00 dnia poprzedniego oraz korekt w dniu bieżącym (zgodnie z obowiązującym Harmonogramem – załącznik 2b),
30. przygotowywanie zestawień zbiorczych i przesyłanie ich do kuchni centralnej,
31. wykonawca zapewni rezerwę posiłków dla pacjentów przyjętych w trybie pilnym, przyjętych po godzinach zgłoszeń korekt; zamawiający zostanie obciążony kosztami tylko wykorzystanych posiłków z rezerwy (nie mniej niż 3 porcje),
32. w przypadku stwierdzenia braków w ilości diet (w tym również napojów), Wykonawca uzupełni braki nie później niż do 40 minut po zgłoszeniu,
33. w przypadku złej jakości posiłku, Wykonawca dokona wymiany posiłku najpóźniej w ciągu 40 minut od powiadomienia,
34. wykonawca prowadzić będzie ewidencje posiłków wydawanych na oddziały i dostarczać stosowany wykaz do Zamawiającego raz w miesiącu,
35. osoby rozdające posiłki pacjentom będą wyposażone w termometr do pomiaru temperatury posiłków, a także środek dezynfekujący przeznaczony specjalnie do tego celu; co więcej, na potrzeby pracowników przeprowadzających kontrolę wyznaczonych przez Zamawiającego, będzie dostępna waga w celu sprawdzenia gramatury rozdawanych posiłków,
36. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez wyznaczoną osobę – jakości, walorów smakowych, temperatury oraz gramatury wydawanych posiłków i ich zgodności z jadłospisem; w związku z tym Wykonawca umożliwi Zamawiającemu ocenę organoleptyczną rozdawanych posiłków,
37. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli procesu przygotowywania i dostarczania posiłków na każdym etapie realizacji usługi; Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania zaleceń pokontrolnych,
38. Wykonawca zna procedury dotyczące dezynfekcji rąk i małych powierzchni obowiązujące u Zamawiającego,
39. Wykonawca będzie posiadać własne środki do dezynfekcji rąk i małych powierzchni,
40. Wykonawca na prośbę Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowną dokumentację, dotyczącą szkoleń pracowników z zakresu higieny rąk i dezynfekcji małych powierzchni,
41. Wykonawca, na prośbę Zamawiającego udostępni swoje wewnętrzne procedury autoryzowane i zatwierdzone do stosowania w firmie,
42. Wykonawca przedstawi zgodę Państwowej Inspekcji Sanitarnej na produkcję i wytwarzanie posiłków,
43. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu wszystkich protokołów pokontrolnych (z kontroli wewnętrznych i zewnętrznych) w terminie do 7 dni od daty ich otrzymania,
44. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach, przez okres 72 godzin od upływu dnia dostawy, pobór i przechowywanie próbek musi być zgodne z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Z 2007r. Nr 80 poz. 545),
45. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za wystąpienie zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, jeśli wina zostanie mu udowodniona,
46. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy,
47. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zostanie zobowiązany, do udokumentowania prawidłowego postępowania w kwestii gospodarki pozostałościami po posiłkach; gospodarowanie pozostałościami po posiłkach i wszystkimi innymi odpadami wytwarzanymi przez Wykonawcę, leży po stronie Wykonawcy.
48. Pozostałe wymagania stawiane Wykonawcy:
49. Personel przygotowujący, rozdzielający oraz transportujący posiłki, zobowiązany jest posiadać aktualne badania lekarskie (zaświadczenie lekarskie z badania przeprowadzonego do celów sanitarno-epidemiologicznych).
50. Osoby wykonujące jakiekolwiek prace w procesie produkcji i obrocie artykułami żywnościowymi muszą przestrzegać higieny osobistej ze szczególnym naciskiem na higienę rąk.
51. Wykonawca zapewnia na własny koszt niezbędną ilość sztućców, talerzy, salaterek, kubków, itp. oraz przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków pacjentom.
52. Wykonawca na swój koszt na bieżąco uzupełnia:

* ubytki naczyń,
* sztućców,
* zużyty drobny sprzęt kuchenny,
* termosy/termoporty oraz ich elementy zamykające,
* wózki ich elementy jezdne,
* zakupi inny, wyżej nie wymieniony sprzęt w celu zachowania najwyższych standardów,
* awaria urządzeń kuchennych, czy jakakolwiek inna nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapewnienia ciągłości dostaw posiłków dla pacjentów.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli:
2. jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:

* przygotowywanych posiłków i ich zgodności pod względem wagowym, wartości odżywczej, terminu i czasu podania dostarczonych posiłków, świeżości i estetyki posiłków, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, technologii ich przygotowania,
* przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, cech organoleptycznych przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów, urozmaiconych ze względu na sezonowość i święta,
* satysfakcji pacjentów,

1. dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
2. przestrzegania jakości i higieny posiłków i wymagań systemu HACCP, GMP i GHP,
3. utrzymania stanu higieniczno-sanitarnego urządzeń, sprzętu i wyposażenia,
4. dokumentacji związanej z utrzymaniem stanu higieniczno-sanitarnego i zapisów z tym związanych, również zaświadczeń lekarskich z przeprowadzonych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
5. przestrzegania sporządzania rodzaju diet, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych,
6. przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków,
7. kontrole obejmują w szczególności:

* prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
* prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
* prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych,
* prawo do żądania przedstawienia Zamawiającemu umowy na likwidację odpadów kategorii III zgodnie z zapisami rozporządzenia Rady Europy i Komisji Wspólnot Europejskich nr 10/69/2009 z 21.10.2009 roku,

1. Wyniki kontroli będą na bieżąco dokumentowane w Książce Kontroli Żywienia znajdującej się w posiadaniu przedstawiciela Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo pobierania materiału do badań z naczyń, wózków, urządzeń i sprzętu produkującego oraz z rąk pracowników pracujących przy produkcji oraz dystrybucji posiłków i wykonywania prób mikrobiologicznych. Pobieranie prób odbywać się będzie w obecności uprawnionego pracownika Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia uchybień badania zostaną powtórzone, a Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami ich pierwotnego i powtórnego wykonania.
3. Zamawiający może zgłaszać Wykonawcy reklamacje w zakresie jakości wykonywanej usługi, ze szczególnym uwzględnieniem:

* czystości i zabezpieczenia warunków higienicznych w procesie produkcji i dystrybucji posiłków,
* odpowiedniej wartości energetycznej posiłków, norm żywnościowych, dziennych racji pokarmowych oraz przydatności (świeżości) użytych produktów,
* terminowości dostarczania posiłków na oddziały,
* temperatury posiłków wydawanych i dostarczanych do pacjentów.

1. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia Zamawiającemu dokumentacji związanej z żywieniem w celu oceny wywiązywania się ze zobowiązań umownych.
2. Wykonawca zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne (związane ze stwierdzonymi uchybieniami w toku kontroli).
3. Wykonawca zobowiązany jest do zlecania z własnej inicjatywy i na własny koszt przeprowadzenia wymaganych przepisami badań fizyko-chemicznych i biologicznych oraz badań wymaganych przez organy kontrolne, w tym także wymuszonych powstałą sytuacją awaryjną, możliwością jej powstania lub innym zagrożeniem zdrowia albo życia pacjentów w zakresie realizacji usługi (w tym pobieranie i zabezpieczanie prób do badań). Wyniki badań, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie po ich przeprowadzeniu przedstawić Zamawiającemu).
4. Wykonawca zagwarantuje możliwość prowadzenia bieżącej kontroli wywiązywania się z postanowień umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania kopii protokołów z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
6. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić na żądanie przedstawicielowi Zamawiającego wgląd do protokołów z przeprowadzonych szkoleń.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu listy imiennej pracowników kuchni oraz niezwłocznie zawiadamiać o każdej zmianie personalnej oraz przedłożyć Zamawiającemu zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych tych osób.
8. W okresie od 01 listopada do 31 marca każdego roku w okresie obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest do wydawania pracownikom CZMZ posiłków profilaktycznych według imiennej listy przekazanej przez Zamawiającego.