

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

**ul. W.K. Roentgena 5**

**I. Określenie przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest kompleksowa usługa przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków dla pacjentów Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej Curie- Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie przy ul. W. K. Roentgena 5 w systemie termosowym, wraz z dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta oraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych oraz pozostałych powstających w trakcie realizacji usługi, zwanej dalej kompleksową usługą żywieniową.

Definicje zastosowane w Umowie mają również zastosowanie w SOPZ.

2. Kompleksowa usługa żywieniowa obejmuje w szczególności:

1) przygotowanie (wyprodukowanie) posiłków w ilościach zgłoszonych przez Zamawiającego, z uwzględnieniem:

a) aktualnych zaleceń dietetycznych jak również opracowanej i przyjętej do stosowania u Zamawiającego „KLASYFIKACJI DIET”- Załącznik nr 7 do SOPZ,

b) wytycznych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego– Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) w Warszawie oraz Polskiego Towarzystwa Dietetyki,

c) standardów żywienia obowiązujących w placówkach służby zdrowia, z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnienia odpowiedniego składu i wartości odżywczych posiłków,

d) powszechnie obowiązujących przepisów prawa, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.2132 t.j) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady WE Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004) oraz Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko (tzw. dyrektywa SUP);

e) higieny produkcji potraw zgodnie z systemem HACCP.

2) Dostawę gotowych, odpowiednio wyporcjonowanych posiłków:

a) gorące posiłki i napoje w przystosowanych do przechowywania i przewozu posiłków: termosach, pojemnikach GN i termoportach;

b) zimne posiłki w przystosowanych do przechowywania i przewozu posiłków pojemnikach GN i termoportach z wkładem chłodzącym;

c) pieczywo zapakowane w torebki foliowe/papierowe, w plastikowych koszach.

3) Dystrybucję posiłków z Punktu Dostaw Cateringu do klinik/oddziałów/zakładów oraz odbiór wielorazowej zastawy stołowej po spożyciu posiłków.

4) Odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych oraz pozostałych powstających w trakcie realizacji usługi (3 razy dziennie z oddziałów/zakładów/klinik - po śniadaniu, po obiedzie i po kolacji oraz co najmniej raz dziennie z Pomieszczenia Czasowego Przechowywania Odpadów zlokalizowanego w Punkcie Dostaw

Catering).

3. Szczegółowy wykaz obowiązków Wykonawcy:

1) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć przygotowane posiłki dla 26 klinik/oddziałów/zakładów. Wykaz oddziałów szpitalnych – załącznik nr 1 do SOPZ.

2) Zamawiający wymaga zapewnienia na czas realizacji usługi i utrzymania kompletnego wyposażenia do świadczenia usługi przez cały okres obowiązywania umowy:

a) sprawnych (stan techniczny dobry bądź bardzo dobry) specjalistycznych grzewczych wózków bemaowych transportowych ze stali nierdzewnej z rozsuwanym blatem oraz dolnymi szafkami w ilości min. 12 sztuk wózków bemaowych 3-komorowych oraz min. 3 sztuk wózków bemaowych 2-komorowych. Zamawiający zapewni miejsce przechowywania wózków w Punkcie Dostaw Cateringu,

b) fabrycznie nowego, drobnego sprzętu do wydawania posiłków ze stali nierdzewnej (m.in. chochle o pojemności 200ml, łopatki, szczypce kuchenne, gałkownica- nabierak do ziemniaków porcja 100g itp.),

c) dzbanków do napojów o pojemności 1,5- 2l (z tworzywa sztucznego lub ze stali nierdzewnej),

d) fabrycznie nowych, termoportów oraz pojemników GN,

e) fabrycznie nowej wielorazowej zastawy stołowej,

f) beczek z pokrywą/ pojemników na odpady konsumpcyjne,

h) wkładów chłodzących.

Wykonawca zobowiązuje się przez cały okres świadczenia usługi do ponoszenia wszelkich kosztów związanych z eksploatacją, zużyciem, konserwacją, wymianą i naprawą sprzętu oraz urządzeń (między innymi: wózków bemaowych, pojemników GN oraz zastawy stołowej) wykorzystywanych do realizacji usługi.

W przypadku stwierdzenia przez przedstawiciela Zamawiającego zużycia lub uszkodzenia wózków bemaowych lub ich elementów, termoportów, pojemników GN, zastawy stołowej, drobnego sprzętu Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany tego asortymentu na nowy, wolny od wad, nie później niż w terminie 14 dni od dnia zgłoszenia lub w innym terminie uzgodnionym z Zamawiającym. Naprawa lub wymiana asortymentu nie uchybia obowiązkowi zapłaty kary umownej. Za brak naprawy lub wymiany asortymentu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za każdy stwierdzony przypadek naruszenia lub zwłoki, chyba że Wykonawca dostarczy Zamawiającemu dokument wystawiony przez producenta/ dostawcę danego asortymentu potwierdzający, że zwłoka wystąpiła z winy producenta/dostawcy.

3) Dla trzech oddziałów wskazanych przez Zamawiającego w pkt. 3.7 Wykonawca dostarczy naczynia jednorazowe do wszystkich posiłków przez cały okres świadczenia usługi. W trakcie realizacji umowy Zamawiający może zwiększyć ilość oddziałów do których Wykonawca będzie zmuszony dostarczyć posiłki w naczyniach jednorazowych.

4) Wykonawca będzie odbierał zastawę wielorazową przez cały okres świadczenia usługi i przewoził ją do swojej kuchni, w której brudna zastawa poddawana będzie procesowi mycia i wyparzania, za wyjątkiem trzech Oddziałów, z których zastawa stołowa jednorazowa odbierana i utylizowana będzie przez Zamawiającego.

5) W dniu zakończenia Umowy po dystrybucji ostatniego posiłku w ramach kompleksowej usługi żywieniowej Wykonawca usunie z terenu Zamawiającego sprzęty (m.in. regały metalowe, szafki bhp, lodówki, piec konwekcyjny, kuchenkę mikrofalową) z Punktu Dostaw Cateringu, wózki bemaowe oraz zastawę stołową pod rygorem opróżnienia tych pomieszczeń i następnie przechowywania rzeczy na jego koszt.

6) Wykonawca każdego dnia ma zapewnić odpowiednią ilość zastawy stołowej jednorazowej/wielorazowej w tym również dla II śniadań, podwieczorków i posiłków nocnych jeśli wynika to ze specyfiki diety i zamówienia na posiłki przekazanego przez Zamawiającego. Na każde żądanie Wykonawca w terminie 7 dni przekaże Zamawiającemu atest higieniczny/deklarację zgodności tych naczyń. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia niezbędnej rezerwy zastawy stołowej jednorazowej/wielorazowej w ilości 10% do każdego posiłku, na każdy oddział/zakład/klinikę, która będzie przechowywana w Punkcie Dostaw Cateringu.

7) Wykonawca jest zobowiązany dostarczać wyłącznie naczynia jednorazowe do wszystkich posiłków dla pacjentów:

- a) Oddziału Pobierania i Przeszczepiania Komórek Krwiotwórczych Klinika Nowotworów Układu Chłonnego,
- b) Oddziału Intensywnej Opieki Hematoonkologicznej Klinika Nowotworów Układu Chłonnego,
- c) Oddziału Intensywnej Terapii, Oddziału Klinicznego Anestezjologii i Intensywnej Terapii przez cały okres świadczenia usługi.

Wszystkie naczynia jednorazowe oraz odpady pokonsumpcyjne z wyżej wymienionych oddziałów (posiłki zgłoszone jako reżim) odbierane będą i utylizowane przez Zamawiającego.

8) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru od Zamawiającego zastawy wielorazowej z każdego oddziału/kliniki/zakładu przez cały okres świadczenia usługi, za wyjątkiem:

- a) Oddziału Terapii Izotopowej, Kliniki Endokrynologii Onkologicznej i Medycyny Nuklearnej (naczynia własne Instytutu).

9) Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczane były zgodnie z obowiązującymi przepisami, transportem Wykonawcy, w specjalistycznych pojemnikach GN umieszczonych w termoportach do Punktu Dostaw Cateringu, usytuowanego przy ul. W. K. Roentgena 5 – opisanego w załączniku nr 7 do Umowy. Termoporty z posiłkami muszą być dostarczane do pomieszczenia – Punkt Dostaw Cateringu, a dalej rozwożone przez pracowników Wykonawcy do poszczególnych klinik/oddziałów/zakładów.

10) W przypadku powstania zanieczyszczeń pracownik dystrybuujący ma obowiązek zgłosić personelowi kliniki/oddziału/zakładu powstanie zanieczyszczeń związanych z dystrybucją posiłków (np. rozlanie płynu, zabrudzenie powierzchni płaskich lub innych powierzchni posiłkiem) celem ich usunięcia przez Zamawiającego.

11) Posiłki wydawane będą pacjentom przez pracowników Wykonawcy z wyłączeniem Oddziału Terapii Izotopowej, Kliniki Endokrynologii Onkologicznej i Medycyny Nuklearnej. Pracownik Wykonawcy ma dostarczyć posiłki w wózku bemarowym pod drzwi oddziału (zasygnalizować dostarczenie posiłków do oddziału dzwonkiem). Po spożytym posiłku Pracownik odbiera wózek bemarowy spod drzwi oddziału.

12) Kompleksowa usługa żywieniowa musi być wykonywana przez Wykonawcę w okresie trwania zamówienia przez 7 dni w tygodniu, w tym również w dni ustawowo wolne od pracy. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie i dostarczenie termoportów do Punktu Dostaw Cateringu (opisanego w załączniku nr 7 do Umowy), a następnie pojemników GN specjalistycznymi wózkami transportowymi (o których mowa w pkt. 3.2.a do klinik/oddziałów/zakładów Zamawiającego zgodnie z Wykazem oddziałów szpitalnych Zamawiającego stanowiącym załącznik nr 1 do SOPZ).

13) Przez cały okres trwania Zamówienia, naczynia ceramiczne oraz przybory do wydawania posiłków (chochla, łypatka, itp.) w Oddziale Terapii Izotopowej, Kliniki Endokrynologii Onkologicznej i Medycyny Nuklearnej zapewnia Zamawiający. Mycie i dezynfekcja przyborów do wydawania posiłków również jest po stronie Zamawiającego.

- 14) Pojemniki GN odbierane są przez pracownika Wykonawcy z klinik/oddziałów/zakładów transportowane do Punktu Dostaw Cateringu, a następnie przewożone do siedziby Wykonawcy gdzie są poddawane procesowi mycia i dezynfekcji. Mycie i dezynfekcja wózków bemaowych odbywa się w przystosowanym do tego celu miejscu (załącznik nr 7 do Umowy) - Punkt Dostaw Cateringu.
- 15) Po każdym zakończonym posiłku Wykonawca jest zobowiązany zabrać z oddziału/kliniki/zakładu odpady pokonsumpcyjne i umieścić je w Pomieszczeniu na odpady znajdującym się w części magazynowej Punktu Dostaw Cateringu. Brudne naczynia oraz drobny sprzęt będą umieszczane w odpowiednim pojemniku z pokrywą, zbierane z klinik/oddziałów/zakładów i przewożone do Kuchni Wykonawcy celem poddania ich procesowi mycia. Za dostarczenie i odbiór pojemników/beczek oraz ich transport odpowiada Wykonawca usługi. Zamawiający wymaga dostarczenia pojemników/beczek z pokrywą w dniu rozpoczęcia realizacji usługi.
- 16) Brudna wielorazowa zastawa stołowa i odpady pokonsumpcyjne nie mogą zalegać w klinikach/oddziałach/zakładach i po każdym posiłku mają być usunięte.
- 17) Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z klinik/oddziałów/zakładów odpadów pokonsumpcyjnych i/lub brudnej zastawy stołowej po spożytym posiłku w czasie podanym w załączniku nr 4 do SOPZ oraz za odbiór odpadów komunalnych i innych powstających w ramach świadczonej usługi na terenie Zamawiającego, w celu zagospodarowania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Wyjątek stanowią kliniki/oddziały, o których mowa w pkt. 3.7.
- 18) Wózki bemaowe muszą mieć umieszczoną nazwę oddziału/kliniki/zakładu na wózku.
- 19) Wymagana temperatura posiłków mierzona termometrem bagietowym bezpośrednio po dostarczeniu do Punktu Dostaw Cateringu, a także bezpośrednio po dostarczeniu wózka bemaowego do kliniki/oddziału/zakładu powinna wynosić:upy min. 75°C, drugie danie główne min. 63°C, gorące napoje: kawa, herbata, kompot min. 80°C, potrawy podawane na zimno, m.in. sałatki, surówki, wędliny, sery, masło 4-8°C. W przypadku odnotowania braku wymaganej temperatury Zamawiający ma prawo do wszczęcia procedury reklamacji.
- 20) Wykonawca ma obowiązek zapewnić na swój koszt aby personel posiadał:
- a) identyfikatory z logo firmy oraz imieniem i nazwiskiem, jednolite dla całego zespołu ubrania robocze (spodnie, koszulka, fartuch), obuwi robocze oraz rękawiczki jednorazowe, czepki ochronne, maseczki. Ponadto, pracownicy Wykonawcy dostarczający posiłki nie mogą nosić ozdób np. zegarków, łańcuszków, bransoletek, pierścionków itp.
  - b) wymaga się, aby pracownicy Wykonawcy zmieniali odzież ochronną (tj.: czepki jednorazowe, rękawiczki jednorazowe, fartuch jednorazowy) przed dystrybucją każdego z posiłków na oddziale/klinice/zakładzie. Personel Wykonawcy zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.
- 21) Wykonawca ma obowiązek zaopatrzyć pracowników także w środki ochrony osobistej zgodnie z poziomem zagrożenia takie jak: maseczki jednorazowe, rękawiczki, fartuchy w przypadku ogłoszenia stanów reżimu sanitarnego i przeciwepidemicznego na terenie jednostki. Ponadto, wymaga się, aby Wykonawca zapewnił pracownikom preparat do dezynfekcji rąk, spełniający wymagania normy PN-EN 1500, konieczny przy dystrybucji posiłków (przy każdym wózku wydawczym).

## **II. Wykonanie usługi- postanowienia ogólne**

1. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na pełną linię produkcyjną posiłków oraz na prowadzenie cateringu (decyzja zatwierdzająca zakład żywienia zbiorowego

wydana przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego). Wykonawca ma wskazać stałe miejsce przygotowywania posiłków (Załącznik nr 1 do SWZ oraz odpowiednio Załącznik nr 2 do Umowy).

2. Wykonawca musi zagwarantować świadczenie usługi całodobowego żywienia pacjentów, w zakresie posiłków głównych: śniadań, obiadów i kolacji oraz posiłków dodatkowych: II śniadań, podwieczorków, posiłków nocnych, dodatkowe zupy obiadowe z kompotem, dodatkowe zupy mleczne, z uwzględnieniem zleczanych diet leczniczych i specjalnych (w tym diet w określonych rodzajach schorzeń).

3. Zamawiający ma prawo do zamawiania diet indywidualnych zleconych przez dietetyka lub lekarza prowadzącego.

4. Zamawiający wymaga dowożenia posiłków specjalistycznymi samochodami. Wykonawca na żądanie Zamawiającego okaże karty mycia i dezynfekcji samochodu.. Wykonawca prześle aktualną kopię decyzji zatwierdzającą samochód/samochody dostawcze do przewozu środków spożywczych wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia umowy. W przypadku zmiany środka transportu Wykonawca prześle Zamawiającemu kopię aktualnych dokumentów, ale nie później niż w terminie 3 dni od dnia otrzymania decyzji. Wykonawca udostępni niezwłocznie na każde żądanie Zamawiającego kopię decyzji upoważniającą do przewozu środków spożywczych, ale nie później niż w terminie 3 dni od dnia wystosowania żądania przez Zamawiającego. W dniu przystąpienia do realizacji usługi Zamawiający wymaga podania przez Wykonawcę w formie pisemnej ilości oraz numerów rejestracyjnych specjalistycznych samochodów w celu zabezpieczenia kompleksowej usługi żywieniowej. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego aktualizowania ilości oraz numerów rejestracyjnych wyżej wymienionych samochodów.

5. Wykonawca we własnym zakresie zakupi produkty do produkcji posiłków i będzie je przechowywał w sposób zgodny z systemem HACCP. Wszystkie produkty wykorzystywane do produkcji przez Wykonawcę muszą posiadać właściwy termin przydatności do spożycia, a po jego upływie, Wykonawca nie może tych produktów używać do przygotowywania posiłków.

6. Posiłki mają być dostarczone w specjalistycznych pojemnikach GN wraz z zastawą stołową jednorazową\*/wielorazową.

\* talerz papierowy/polistyrenowy box trójdzielny (styropian EPS) do śniadania i kolacji, polistyrenowy box trójdzielny (styropian EPS) do obiadu, polistyrenowa miska (styropian EPS). W przypadku wejścia w życie przepisów dotyczących zakazu stosowania wyżej wymienionych naczyń, Zamawiający dopuszcza stosowanie przez Wykonawcę dopuszczonych prawem zamienników.

Wykonawca posiada deklaracje zgodności do naczyń jednorazowych/wielorazowych, a także do pojemników GN, które powinny utrzymywać odpowiednią temperaturę posiłków gorących i zimnych oraz powinny być szczelne.

7. Na wniosek Zamawiającego, uzasadniony zagrożeniem epidemicznym, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłków w naczyniach jednorazowych (tzw. reżim). Odbiór odpadów leży wtedy po stronie Zamawiającego.

8. Wykonawca zapewni niezbędną ilość termoportów dla posiłków oraz napojów na każdą klinikę/oddział/zakład Zamawiającego.

9. Wykonawca opíše każdorazowo zawartość każdego pojemnika rodzajem diety, nazwą potrawy/zawartością pojemnika, liczbą porcji potrawy, datą przygotowania. Opis będzie dołączony do każdego pojemnika w sposób ułatwiający jego identyfikację.

10. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie ciągłości dostaw posiłków do Zamawiającego na wypadek awarii/nieprzewidzianych zdarzeń. Wykonawca ma obowiązek utrzymania ciągłości usługi w stanie zagrożenia epidemiologicznego lub epidemii.

11. Posiłki produkowane będą na bazie produktów wysokiej jakości, ze świeżych, naturalnych produktów, metodą tradycyjną, bez używania gotowych produktów jak: klopsy, gołąbki itp. wymagające odgrzania. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków nieświeżych np. wyprodukowanych dzień wcześniej i poddanych regeneracji. Wykonawca zobowiązany jest w trakcie realizacji zamówienia do uwzględniania produktów sezonowych oraz potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, Sylwestra i Nowego Roku z uwzględnieniem tradycyjnej kuchni polskiej oraz przestrzegania dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne (piątki w okresie adwentu i Wielkiego Postu, Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wigilia). W pozostałe piątki Zamawiający wymaga planowania przynajmniej obiadów bezmięsnych na wszystkie diety. Zamawiający wymaga uwzględnienia w Tłusty Czwartek dodatku pączka dla diet podstawowych (w tym również dla diet bezmięsnych) oraz dodatku dozwolonego ciasta/pączka pieczonego/drożdżówki pieczonej dla diet lekkostrawnych (w tym również dla diet cukrzycowych) oraz uwzględnienia w dniu 3 Maja (Święto Narodowe) dodatku dozwolonego ciasta dla wszystkich diet.

12. Sprzęt i urządzenia wykorzystywane do realizacji usługi posiadają deklaracje zgodności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, które Wykonawca okaże na każde żądanie Zamawiającego.

13. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w placówkach służby zdrowia, z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnić odpowiedni skład i wartość odżywczą posiłków zgodnie z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego– Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) w Warszawie i Polskiego Towarzystwa Dietetyki oraz zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.2132 t.j.) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady WE Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004). Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej i energetycznej posiłków i doboru produktów zgodnie z zaleceniami wyżej wymienionych Instytucji.

14. Miesięczna liczba posiłków:

- 1) śniadanie: 9655
- 2) II śniadanie: 1688
- 3) obiad: 9695
- 4) podwieczorek: 1680
- 5) kolacja: 9810
- 6) posiłek nocny: 940
- 7) dodatkowa zupa obiadowa z kompotem: 1367
- 8) dodatkowa zupa mleczna: 388

Zamawiający zastrzega, iż rzeczywista liczba diet zależna będzie od liczby hospitalizowanych pacjentów i może odbiegać od ilości diet oszacowanej w SOPZ o +/- 30%, z wyjątkiem okresów świątecznych, stanu zagrożenia epidemiologicznego lub epidemii, podczas których różnice mogą być większe, na co Wykonawca wyraża zgodę. Płatność będzie tylko za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.

15. Podczas realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet i liczby posiłków w zależności od potrzeb i liczby leczonych pacjentów.

16. Wykonawca gwarantuje codzienną dostawę posiłków dla pacjentów Zamawiającego, w godzinach podanych w paragrafie 2 pkt. 3 umowy, zgodnie ze złożonym zamówieniem przez pracownika Sekcji Koordynacji Żywienia, w czasie, pozwalającym na ich dystrybucję w godzinach:

- 1) **śniadanie – od 07:00 do 08:00**
- 2) II śniadanie razem z I śniadaniem;
- 3) **obiad – od 13:00 do 14:00**
- 4) podwieczorek razem z obiadem;
- 5) **kolacja – od 17:00 do 18:00**
- 6) posiłek nocny razem z kolacją
- 7) dodatkowa zupa obiadowa z kompotem oraz dodatkowa zupa mleczna będą stanowić dodatek do posiłków wymienionych powyżej.

17. Zamawiający będzie dostarczał informacje o **prognozowanym stanie diet** na dzień następny do godziny 10:00 dnia poprzedniego, natomiast zamówienia (**tj. prognozowany stan diet**) na diety w soboty i dni wolne od pracy składane będą w piątek lub dzień poprzedzający dzień wolny od pracy do godziny 11:00.

**Rzeczywisty stan diet** składany jest na dany dzień do kolacji oraz do śniadania i obiadu na następny dzień do godz. 15:00. W soboty i dni wolne od pracy składany będzie w piątek lub dzień poprzedzający dzień wolny od pracy do godziny 16:00,

z zastrzeżeniem możliwości wprowadzenia korekt danego dnia:

- 1) korekty do śniadania zgłaszane będą do godz. 18:00 poprzedniego dnia,
- 2) korekty do obiadu zgłaszane będą do godz. 11:00 danego dnia,
- 3) korekty do kolacji zgłaszane będą do godz. 16:00 danego dnia.

Zasady w/w korekt do posiłków będą obowiązywały przez 7 dni w tygodniu, w tym we wszystkie dni wolne od pracy. W szczególnych przypadkach takich jak np. przyjęcie pacjenta w trybie nagłym, korekty mogą być zgłaszane przez Zamawiającego poza w/w przedziałami godzinowymi składania korekt, nie później niż na 1,5 h przed godzinami dystrybucji posiłków (dotyczy obiadu i kolacji).

Zamawiający będzie dostarczał informacje o ilościach diet i ich korektach na formularzu STAN DIET na dzień (załącznik nr 7 do SOPZ), przekazywanym za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres email lub nr fax-u wskazany w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 SWZ oraz odpowiednio załącznik 2 do Umowy). Zamawiający ma prawo do zmiany rozkładu ilości posiłków oraz przedziału czasowego dostarczania posiłków w czasie trwania umowy.

18. Kontrolę ze strony Zamawiającego nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Sekcja Koordynacji Żywienia oraz inne osoby upoważnione przez Zamawiającego (personel kliniki/oddziału/zakładu). Wykonawca zapewni każdorazowo dodatkową porcję każdego posiłku w zakresie diety podstawowej i lekkostrawnej do celów kontroli jakości, objętości oraz estetyki posiłku. Ponadto, przed wprowadzaniem nowych potraw do jadłospisów Wykonawca dostarczy Zamawiającemu porcję degustacyjną. Zamawiający nie będzie ponosił kosztów, przygotowania i dostarczenia posiłków dla celów kontroli i degustacji.

19. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek pokarmowych w ilości minimum 150g ze wszystkich dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty i godziny pobrania próbki pokarmowej, opatrzonych podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki w miejscu produkcji.

W przypadku braku próbek pokarmowych i/lub nieprawidłowego przechowywania w trakcie kontroli dokonanej przez Zamawiającego w kuchni stałej zostanie nałożona na Wykonawcę kara umowna.

20. Zamawiający wymaga minimum raz w roku dokonania badań wartości odżywczych posiłków oraz badań mikrobiologicznych w akredytowanym laboratorium. Wybór Laboratorium następuje za porozumieniem obu stron, w terminie 30 dni od dnia wszczęcia negocjacji którejkolwiek ze stron. Wykonawca w terminie 30 dni od daty wyboru laboratorium zobligowany jest do przeprowadzenia badania. Koszt wykonania badania leży po stronie Wykonawcy. Jeżeli wybór nie nastąpi w ciągu 30 dni, Zamawiający ma prawo wykonania badań na koszt Wykonawcy na co Wykonawca wyraża zgodę. Koszt wykonania badań zostanie potrącony z wynagrodzenia Wykonawcy lub z zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

21. Zamawiający zastrzega sobie prawo obecności pracownika Sekcji Koordynacji Żywienia oraz typowania rodzaju powierzchni, sprzętu, naczyń oraz personelu w momencie pobierania próbek do badania.

22. Zamawiający będzie żądał przedstawienia badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni roboczych, naczyń, sprzętu do kontaktu z żywnością przynajmniej raz w roku wydanych przez akredytowane laboratorium. Zamawiający żąda aby sprzęt, naczynia i powierzchnie do kontaktu z żywnością były myte i dezynfekowane w stopniu co najmniej dobrym w rozumieniu normy PN-A-82055-19.

23. Wykonawca ma obowiązek używania środków myjących i dezynfekujących stosowanych w obszarze produkcji żywności i znajdujących się w rejestrze w siedzibie Wykonawcy. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca udostępni kopię rejestru.

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy poprzez pracownika Sekcji Koordynacji Żywienia:

- 1) na każdym etapie świadczenia usługi, poczynwszy od kontroli surowców i półproduktów użytych do przygotowywania potraw, poprzez proces produkcji, aż do produktu końcowego oraz wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu w receptury potraw.
- 2) stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń bloku żywienia (w tym w szczególności kuchni i zaplecza kuchennego Wykonawcy oraz jego magazynów), urządzeń, sprzętów i pojemników stosowanych przy produkcji;
- 3) stosowanych surowców oraz przebiegu procesów technologicznych;
- 4) higieny osób przygotowujących posiłki (m.in. posiadanie czepka, fartucha jednorazowego, rękawiczek jednorazowych);
- 5) poprawności pobierania próbek żywnościowych przez Wykonawcę i ich przechowywania;
- 6) gospodarki odpadami;
- 7) prawidłowego funkcjonowania systemów jakości (HACCP, GHP, GMP) odpowiednio do potrzeb wynikających z wykonania usług;
- 8) czystości i stanu termoportów/termosów, pojemników GN, beczek i innego sprzętu;
- 9) gramatury- w momencie dostarczenia posiłków do Punktu Dostaw Cateringu (zgodnie z gramaturą deklarowaną w jadłospisie na dany dzień);
- 10) oceny organoleptycznej dostarczanych posiłków;
- 11) higieny i estetyki dostarczonych posiłków w pojemnikach GN i termoportach;
- 12) higieny środków transportu oraz osób dostarczających posiłki do Punktu Dostaw Cateringu (wymagany założony fartuch jednorazowy, rękawiczki jednorazowe);
- 13) terminów realizacji umowy (czasu dostarczania i dystrybucji posiłków podanych w § 2 Ust. 3 i 4);



14) stanu asortymentu Wykonawcy używanego do świadczenia usługi, określonego w Umowie § 4 ust. 1; a Wykonawca ma obowiązek poddania się tym kontrolom i współpracy z Zamawiającym w celu jej przeprowadzenia.

25. Wszyscy pracownicy Wykonawcy muszą posiadać aktualne profilaktyczne badania lekarskie oraz orzeczenia lekarskie do celów sanitarno–epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania przez pracownika pracy na określonym stanowisku. Dokumentacja będzie udostępniana na każde żądanie Zamawiającego.

26. Serwisowanie, naprawy wszystkich urządzeń oraz sprzętów, potrzebnych do realizacji kompleksowej usługi żywienia leżą po stronie Wykonawcy.

27. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wykonanie umowy, a w szczególności:

- 1) za ilość, jakość, bezpieczeństwo mikrobiologiczne i transport przygotowywanych posiłków z zachowaniem łańcucha termicznego;
- 2) za przygotowanie comiesięcznego zestawienia ilości posiłków (załącznik nr 5 do SOPZ) za okres rozliczeniowy i przekazanie do Sekcji Koordynacji Żywienia;
- 3) za nieprawidłowości w wykonywaniu usług żywienia pacjentów i spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego lub osób trzecich;
- 4) w przypadku stwierdzenia ogniska zatrucia pokarmowego na skutek spożycia dostarczonych posiłków Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z opracowaniem ogniska epidemicznego, w tym usunięcie skutków zatrucia, badań laboratoryjnych oraz koszty ewentualnych odszkodowań;
- 5) za działania lub zaniechania osób, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi;
- 6) za prowadzenie szkoleń dla osób wykonujących usługi w zakresie odpowiadającym przedmiotowi Zamówienia;
- 7) za zobowiązania wobec pracowników i osób trzecich, którymi posługuje się przy realizacji kompleksowej usługi żywienia.

28. Wykonawca prześle aktualną kopię umowy na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich zagospodarowanie najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia umowy. Wykonawca deklaruje, że przez cały okres obowiązywania umowy będzie posiadał ważną umowę na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich zagospodarowanie zgodną z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego aktualizowania umowy. Wykonawca udostępni niezwłocznie na każde żądanie Zamawiającego kopię umowy, ale nie później niż w terminie 3 dni od dnia wystosowania żądania przez Zamawiającego. Niezastosowanie się do tego terminu będzie skutkowało naliczeniem kary umownej.

29. Wykonawca na żądanie Zamawiającego prześle kopie Protokołów Kontroli Sanitarnych dokonanych przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

30. Wykonawca odpowiedzialny będzie za przygotowanie comiesięcznego zestawienia ilości posiłków (według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SOPZ) i przekazanie go do weryfikacji Zamawiającemu, a następnie dołączenie go do miesięcznej faktury.

31. Dodatkowe informacje dla Wykonawców:

1) Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do dostosowania najmowanego Punktu Dostaw Cateringu (wyposażyć go m.in. w: piec konwekcyjny, lodówki, kuchenki mikrofalowe, wózki bemarowe, drobny sprzęt do wydawania posiłków, naczynia wielokrotnego użytku, dzbanki, szafki bhp, regały metalowe, sprzęt do sprzątania, beczki z pokrywą na odpady) oraz urządzeń i sprzętów do aktualnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów sanitarno-epidemiologicznych, jakim powinny odpowiadać zakłady żywienia

zbiorowego w szpitalu i uzyskać odpowiednie decyzje PSSE, na dzień obowiązywania Umowy.

2) Wykonawca zobowiązany jest do złożenia dokumentacji systemu HACCP (wraz z zasadami GHP i GMP) przed zawarciem umowy.

3) Zamawiający informuje, że w prowadzonym postępowaniu zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia w zakresie kluczowych zadań dot. przygotowania posiłków.

4) Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcy i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców.

5) Przed dniem rozpoczęcia świadczenia usługi Wykonawca jest zobowiązany do przesłania drogą elektroniczną na adres e-mailowy: [zywienie@nio.gov.pl](mailto:zywienie@nio.gov.pl) jadłospisu 14-dniowego uzgodnionego wcześniej z przedstawicielem Zamawiającego wskazanym w § 14 ust. 1 Umowy.

32. Wykonawca zobowiązany jest do comiesięcznego sporządzania raportu dla Zamawiającego (według wzoru stanowiącego załącznik nr 8 do SOPZ) dotyczącego liczby pracowników wraz ze wskazaniem stanowisk pracy zatrudnionych w ramach kompleksowej usługi żywieniowej za poprzedni miesiąc.

### **III. Żywnienie pacjentów realizowane będzie na podstawie:**

1. Uzgodnionego pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym jadłospisem 14 dniowym (z podaniem wagi potraw w gramach oraz podaniem wartości odżywczej na którą składa się wartość energetyczna oraz zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów). Uzgodnienie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za jakość wyżywienia. O ewentualnych zmianach w jadłospisie Zamawiający powinien być poinformowany przed ich wprowadzeniem i wyrazić na nie pisemną zgodę. Dodatkowo wymagane jest aby zmiany te były uwzględnione w jadłospisach dziennych.

2. Jadłospis będzie składany do uzgodnienia drogą elektroniczną na adres e-mailowy wskazany w Umowie do osób koordynujących żywienie u Zamawiającego i będzie zawierał wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki oraz ich gramaturę. Uzgodnienie jadłospisu 14 dniowego oraz ewentualne zastrzeżenia będą dokonywane przez dietetyków Sekcji Koordynacji Żywienia Zamawiającego. Jadłospis 14 dniowy musi być uzgodniony i zaakceptowany pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji żywienia zgodnie z ustalonym jadłospisem.

3. Wykonawca zobowiązany jest do załączania do jadłospisów 14- dniowych receptur potraw (wykaz ilościowo- jakościowy produktów użytych do przyrządzenia). W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w uzgodnionych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Sekcji Koordynacji Żywienia.

4. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia szczegółowego jadłospisu w wersji papierowej (w dwóch egzemplarzach) na dany dzień wraz z gramaturami i wykazem alergenów oraz dostarczenia go do kuchni oddziałowej Zamawiającego wraz z posiłkiem śniadaniowym. Jadłospis dobowy musi być zgodny z obowiązującą wersją jadłospisu 14-dniowego na dany dzień. Jadłospis dobowy dostępny będzie na każdym oddziale do wglądu dla pacjentów. Dodatkowo, jadłospis dobowy w wersji elektronicznej będzie wysyłany przez Wykonawcę na adres e-mailowy Sekcji Koordynacji Żywienia w dni powszednie do godziny 7 rano.

5. Przygotowywane dania obiadowe nie powinny się powtarzać w ciągu tego samego tygodnia.

6. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do klinik/oddziałów/zakładów Zamawiającego oraz Sekcji Koordynacji Żywienia aktualny jadłospis dzienny z głównymi dietami (podstawowa, lekkostrawna,

cukrzycowa, cukrzycowa lekkostrawna, cukrzycowa bezmleczna, cukrzycowa bezmleczna lekkostrawna, papkowata, przetarta, bezmleczna lekkostrawna, wysokobiałkowa lekkostrawna, bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna, beźmięsna) oraz szczegółowy jadłospis dla pozostałych diet realizowanych w danym dniu.

7. Aktualizacja nazewnictwa diet i kodyfikacja będzie dokonywana przez strony umowy w przypadku zmiany przepisów prawnych w tym zakresie.

#### **IV. Zasady dostawy i kontroli posiłków**

1. Wykonawca odpowiada za transport posiłków trzy razy dziennie.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do Punktu Dostaw Cateringu przy ul. W. K. Roentgena 5 w odpowiednio zabezpieczonych, czystych termoportach, w których umieszczone są szczelnie zamknięte pojemniki GN. Każda klinika/oddział/zakład będzie miał przypisane czytelnie oznakowane termoporty (nazwą kliniki/oddziału/zakładu). Wszystkie pojemniki GN powinny zawsze zawierać następujące informacje: rodzaj diety, nazwa potrawy/zawartość pojemnika, liczba porcji potrawy, data przygotowania.
3. Pomiar temperatury posiłków będzie dokonywany wyrywkowo/losowo w wybranych pojemnikach GN, bezpośrednio po dostarczeniu posiłków w pomieszczeniu przyjęcia termoportów Punktu Dostaw Cateringu i/lub bezpośrednio po dostarczeniu wózka bimarowego do kliniki/oddziału/zakładu przez pracownika Sekcji Koordynacji Żywienia w obecności pracownika Wykonawcy, który jest na stałe obecny w Instytucie i udokumentowany będzie **Protokołem z badania temperatury** (załącznik nr 2 do SOPZ) podpisanym przez obie strony. Pomiar temperatury następuje przy użyciu termometru bagnetowego Zamawiającego i Wykonawcy. Przed rozpoczęciem pomiaru temperatury strony okazują dokument legalizacji urządzenia wykorzystywanego do pomiaru.
4. Po dostarczeniu termoportów z posiłkami przez pracownika Wykonawcy do Punktu Dostaw Cateringu i wyrywkowej kontroli temperatury posiłków oraz przeprowadzeniu oceny organoleptycznej (smak, zapach, wygląd) potraw w pojemnikach GN przez przedstawiciela Zamawiającego przy udziale pracownika Wykonawcy posiłki zostaną odebrane przez pracownika Wykonawcy. Wyniki kontroli będą odnotowane w **Formularzu przyjęcia posiłków** i podpisane przez pracownika Sekcji Koordynacji Żywienia i pracownika Wykonawcy (załącznik nr 3 do SOPZ).  
Pojemniki GN z posiłkami wyjmowane będą z termoportów i przekładane do komory nagrzanego wcześniej wózka bimarowego (komory wózka uzupełnione wodą i podgrzewane poprzez podłączenie do prądu), a następnie odbierane będą przez Pracownika Wykonawcy i przewożone do klinik/oddziałów/zakładów Zamawiającego. Odbiór posiłków pod względem asortymentu będzie odbywać się w klinikach/oddziałach/zakładach Zamawiającego przez upoważnionego pracownika/pracowników danej kliniki/oddziału/zakładu. Odbiór odnotowany będzie w **Formularzu przyjęcia posiłków (klinika/oddział/zakład)** (załącznik nr do 4 SOPZ). Następnie, porcjowanie posiłków (zgodnie z ustalonym jadłospisem dobowym) na naczynia jednorazowe/wielorazowe odbywać się będzie na korytarzach oddziałów przez pracowników Wykonawcy zgodnie z przekazaniem przez Zamawiającego zamówieniem na diety.
5. Wykonawca zapewnia transport posiłków specjalistycznymi samochodami.
6. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji pracy, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do Zamawiającego.
7. W przypadku temperatury niezgodnej z wymaganiami Zamawiającego określonymi w SOPZ Ust. I pkt. 3.19, braków ilościowych posiłków oraz niewłaściwej jakości potraw (m.in. potrawa przypalona, rozgotowana,

o nieświeżym smaku i zapachu) Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę, który po rozpatrzeniu reklamacji dostarczy posiłek wolny od wad lub uzupełni dostawę o brakujący asortyment niezwłocznie tj. do 60 minut od zareklamowanej bądź niedostarczonej dostawy.

8. Do realizacji usługi na terenie NIO-PIB Zamawiający wymaga min. 15 pracowników odpowiedzialnych za dostarczenie posiłków do klinik/oddziałów/zakładów oraz odbiór powstałych tam odpadów pokonsumpcyjnych i pozostałych powstających w trakcie realizacji usługi.

9. Pojemniki GN, termoporty/termosy mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znacznych zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia sanitarno-epidemiologicznego

#### **V. Kary:**

Zgodnie z załącznikiem nr 9 do SWZ (Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego).

#### **VI. Normy żywieniowe posiłków:**

1. Zamawiający wymaga aby dzienna wartość kaloryczna posiłków dostarczonych dla jednego pacjenta wynosiła nie mniej niż 2300 kcal (dotyczy wszystkich diet oprócz diety kleikowej, diety płynnej, dodatkowej zupy mlecznej oraz dodatkowej zupy obiadowej z kompotem), w tym:

#### **Wymagany przez Zamawiającego procentowy rozkład całodziennego zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki:**

Rodzaj posiłku	Przy 3 posiłkach dziennie	Przy 5 posiłkach dziennie	Przy 6 posiłkach dziennie
I śniadanie	30- 35%	25- 30%	25- 30%
II śniadanie	-	5- 10%	5- 10%
Obiad	35- 40%	30- 35%	30- 35%
Podwieczorek	-	5- 10%	5- 10%
Kolacja	25- 30%	15- 20%	15- 20%
Posiłek nocny	-	-	5- 10%

\* Zupa dodatkowa obiadowa (lekkostrawna lub podstawowa) o objętości 400ml wraz z kompotem o objętości 250ml- 15% dziennej wartości kalorycznej;

2. Zawartość składników odżywczych w całodziennym wyżywieniu powinna być zgodna z Klasyfikacją Diet, która stanowi załącznik nr 6 do SOPZ.

3. Zamawiający wymaga, aby dzienne wyżywienie, w zależności od rodzaju diety zawierało:

##### 1) śniadanie składające się z:

\* zupy mlecznej 400ml,

\* pieczywa pokrojonego 110g,

\* masła 15g,

\* dodatku białkowego (wędlina/ mięso na porcję 30g lub ser biały 100g lub ser żółty 50g lub jajo

gotowane 50g lub pasta 100g lub pasztet 70 g),

\* warzyw 50g lub owoców 200 g,

\* herbaty 250ml,

2) II śniadanie składające się z:

\* pieczywa pokrojonego 50g,

\* dodatku białkowego (wędlna/ mięso na porcję 30g lub ser biały 50g lub ser żółty 30g lub jajo gotowane 50g lub pasta 50g),

\* oraz masła 15g (nie dotyczy diety cukrzycowej),

3) obiad dwudaniowy składający się z:

\* zupy 400 ml,

\*dodatku węglowodanowego do II dania w postaci gotowanych ziemniaków, kopytek, klusek, ryżu, kaszy lub makaronu 150g,

\* dodatku białkowego (mięso 100g, ryba 120g, udko z kurczaka 120g),

\*surówki lub warzyw gotowanych 150g,

\* kompotu 250 ml,

4) podwieczorek składający się z:

\* pieczywa pokrojonego 50g,

\* dodatku białkowego (wędlna/ mięso na porcję 30g lub ser biały 50g lub ser żółty 30g lub jajo gotowane 50g lub pasta 50g),

\* oraz masła 15g (nie dotyczy diety cukrzycowej),

5) kolacja składająca się z:

\* pieczywa pokrojonego 110 g,

\* masła 15g,

\* dodatku białkowego (wędlna/ mięso na porcję 50g lub ser biały 100g lub ser żółty 50g lub jajo gotowane 50g- 1 sztuka wędlna 50g lub pasta 100g). Zestaw z jajem gotowanym 1 szt. i wędliną 50g dwa razy w 14- dniowym jadłospisie

\* warzyw 50g lub owoców 200 g,

\* herbaty 250 ml,

\* zupa obiadowa przetarta 400ml (dla diety przetartej),

6) posiłek nocny składający się z:

\* pieczywa pokrojonego 50g,

\* dodatku białkowego (wędlna/ mięso na porcję 30g lub ser biały 50g lub ser żółty 30g lub jajo gotowane 50g lub pasta 50g),

\* oraz masła 15g (nie dotyczy diety cukrzycowej),

7) dodatkowa zupa obiadowa 400ml oraz kompot 250ml,

8) dodatkowa zupa mleczna 400ml oraz herbata/kompot 250ml,

9) świeże warzywa 50g lub owoce 200g dla wszystkich pacjentów z dietą podstawową oraz dla innych diet według zalecenia lekarskiego do śniadania i kolacji,

10) świeże warzywa 50g dla pacjentów z dietą cukrzycową do śniadania, II śniadania, kolacji, podwieczorku i posiłku nocnego.

11) warzywa gotowane 50g dla pacjentów z dietą cukrzycową lekkostrawną oraz jej modyfikacjami do śniadania, II śniadania, kolacji, podwieczorku i posiłku nocnego.

12) warzywa do obiadu dla pacjentów z dietą cukrzycową w ilości 150 g/osobę w tym: 60 g warzywa gotowane i 90 g surówka.

13) gotowane warzywa 50g lub pieczone/gotowane owoce 200g dla wszystkich pacjentów z dietą lekkostrawną oraz dla innych diet według zalecenia lekarskiego do śniadania i kolacji.

14) mus owocowy jako dodatek do posiłków w ilości 150 g.

15) zupa do śniadania dla diet bezmlecznych sporządzona na bazie dozwolonego napoju roślinnego.

16) dodatek sosu w ilości 80 ml podawanego do potraw z mięsa gotowanego/duszonego oraz do potraw obiadowych z kaszami.\* podane ilości są wartościami minimalnymi w przeliczeniu na 1 osobę.

## **VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW, SUROWCÓW**

1. Posiłki będą odpowiednio zbilansowane pod względem wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów. Posiłki będą urozmaicone pod względem smaku, barwy, doboru produktów.

2. Posiłki będą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. Od Wykonawcy wymaga się przestrzegania m.in.:

1) aktualnych wytycznych i zasad żywienia ustalonych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego– Państwowy Zakład Higieny (NIZP-PZH) w Warszawie oraz wykazu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut na podstawie monografii „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” wyd. IŻiŻ, Warszawa 2001 r.,

2) ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (t.j. Dz.U. z 2020, poz. 2021 oraz z 2022r. poz. 24 z późn. zm.),

3) wymogów higieniczno-sanitarnych koniecznych do prowadzenia zbiorowego żywienia,

4) zaleceń Sanepidu, systemu HACCP.

3. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem rodzajów diet stosowanych w szpitalu (Załącznik nr 6 do SOPZ);

4. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, metodą tradycyjną, nie używając produktów gotowych wytwarzanych przemysłowo na dużą skalę (z pominięciem jogurtów, serków homogenizowanych, galaretek, kisieli, budyni, pyz ziemniaczanych, knedli z owocami, pierogów leniwych, pierogów z mięsem, pierogów z serem, klusek śląskich, kopytek, itp.).

5. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (m.in. gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii).

6. Zamawiający wymaga stosowania dodatku owoców sezonowych do posiłków i nie wyraża zgody na stosowanie wyłącznie jabłek. Zamawiający wymaga podawania min. bananów, pomarańczy, mandarynek, arbuza, śliwek, gruszek. Wymagana ilość to min. 200 g/osobę.

7. Zamawiający preferuje techniki minimalizujące podaż tłuszczu, zwłaszcza NKT– nasyconych kwasów tłuszczowych. - Techniki kulinarne stosowane do produkcji posiłków muszą być zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego– Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) dotyczącymi metod produkcji potraw, charakterystycznych dla poszczególnych diet. Techniki kulinarne dozwolone w przygotowaniu diet dla pacjentów NIO-PIB: smażenie (proces dozwolony dla diety podstawowej 2x w tygodniu) gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, duszenie bez obsmażenia,

pieczenie w piecach konwekcyjnych. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia receptur i opisu technologii produkcji przygotowywanych potraw.

8. Wyklucza się:

- 1) wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%,
- 2) mięsa tłuste ze ścięgnami i kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, mięso oddzielone mechanicznie (tzw. MOM)
- 3) warzywa i owoce konserwowe lub marynowane (z pominięciem diety podstawowej i cukrzycowej; mogą być serwowane jedynie w okresie jesienno- zimowym i wczesnowiosennym),
- 4) pikantne przyprawy (poza pieprzem), zasmażki, zagęstniki,
- 5) przyprawy zawierające glutaminian sodu,
- 6) puree ziemniaczane w proszku, frytki, placki ziemniaczane,
- 7) tłuszcze takie jak smalec, słonina, tój wołowy i barani,
- 8) potrawy zawierające sztuczne barwniki i aromaty,
- 9) torty, ciasta i ciastka z kremem,
- 10) stosowanie konserw mięsnych.

9. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mixu tłuszczowego dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%. Zamawiający dopuszcza margaryny miękkie (które zawierają mniej niż 1% kwasów tłuszczowych *trans*) na diety: bezmleczną, wegańską, bezglutenową/bezmleczną.

10. Wszystkie jogurty, kefiry, maślanki i serki powinny być dostarczane w jednostkowych opakowaniach. Dostarczane produkty powinny mieć widoczny termin przydatności do spożycia umieszczony na opakowaniach jednostkowych.

11. Wędliny, sery, pasztety, warzywa do śniadań i kolacji itp. powinny być wyporcjowane.

12. Zamawiający wymaga, aby warzywa takie jak kalarepa, rzodkiew biała i rzepa biała były podawane w formie rozdrobnionej z dodatkiem jogurtu naturalnego. Zamawiający nie wyraża zgody na podawanie rzodkwi białej do śniadania i do II śniadania. Zamawiający nie wyraża zgody na podawanie selera naciowego do śniadania, II śniadania, podwieczorku, kolacji i posiłku nocnego.

13. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć etykiety produktów, które zostały użyte do przygotowania posiłków, np. wędlina, sery. Zamawiający wymaga stosowania wyłącznie sera żółtego i nie wyraża zgody na stosowanie produktów seropodobnych. Zamawiający nie wyraża również zgody na stosowanie serów topionych.

14. Dostarczone posiłki powinny być zapakowane w odpowiedni sposób i mieć formę, która umożliwi ich estetyczne wyporcjowanie i serwowanie.

15. W przypadku Świąt (Boże Narodzenie, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, potrawy z ryb, potrawy mączne gotowane, jabłecznik, babka, keks, piernik, makowiec, sernik, owoce cytrusowe). Wymagana waga porcji jednostkowej ciast powinna wynosić min. 50g/osobę. Zamawiający wymaga również uwzględnienia dodatku kompotu z suszonych owoców w Wigilię.

16. Zamawiający wymaga podawania do śniadań i kolacji liścia sałaty w formie dekoracji (nie wlicza się do gramatury dodatku warzywnego).

17. Zamawiający dopuszcza używanie mrożonych warzyw do przygotowania wywaru warzywnego oraz mrożonych owoców i owoców świeżych do przygotowania esencjonalnego kompotu.

18. Warzywa i owoce użyte do produkcji potraw nie mogą nosić cech/oznak pleśni. Warzywa i owoce powinny być umyte w kuchni Wykonawcy.
19. Produkty wędliniarskie nie mogą być niskiej jakości tzn. zawierać mniej niż 70% mięsa. Dopuszcza się samodzielne pieczenie mięsa (w tym marynowanie mięsa w przyprawach/ziołach dzień wcześniej) i podawanie mięs pieczonych jako wędlinę do śniadania lub kolacji. W obrębie jednego dnia do śniadania i kolacji nie może być podawana wędlina przemysłowa. Zamawiający dopuszcza podawanie w tym samym dniu na śniadanie wędlinę przemysłową, na kolację mięso pieczone jako wędlinę lub odwrotnie.
20. Zamawiający wymaga podawania dla diet cukrzycowych kaszy gryczanej jako dodatku węglowodanowego do obiadu min. 4 razy na 14 dni, dla diet podstawowych kaszy gryczanej jako dodatku węglowodanowego do obiadu min. 2 razy na 14 dni, a dla pozostałych diet innych dozwolonych rodzajów kasz z taką samą częstotliwością.
21. **Częstotliwość potraw obiadowych w jadłospisie 14-dniowym:**
- 1) 1 raz na 14 dni potrawa bezmięсна, ale zapewniająca podaż odpowiedniej ilości białka zwierzęcego (zgodnie z Ust. VII pkt. 36 do SOPZ),
  - 2) 2 razy na 14 dni potrawa półmięсна (zgodnie z Ust. VII pkt. 37 do SOPZ),
  - 3) 1 raz na 14 dni naleśniki przygotowywane w kuchni Wykonawcy (2 sztuki-300g/osobę),
  - 4) 8 razy na 14 dni mięso, w tym:
    - a) 1 raz potrawa z mięsa mielonego- np. pulpet lub kotlet mielony,
    - b) 1 raz gulasz/potrąwka,
    - c) 2 razy udko z kurczaka min. 120g/osobę,
    - d) 4 razy porcja mięsa lub drobiu w całości (2x mięso wieprzowe, 2x mięso drobiowe lub wołowe),
  - 5) 2 razy na 14 dni filet z ryby min. 120 g/osobę.
- Zamawiający wymaga stosowania dodatku bitki schabowej gotowanej zamiast schabu gotowanego jako dodatku białkowego do obiadu dla diet lekkostrawnych i ich modyfikacji. Zamawiający wymaga zmienności w planowaniu potraw, jeśli chodzi o dni tygodnia w obrębie 14- dniowego jadłospisu. Wymagane jest planowanie np.: kotleta schabowego w weekend i dni robocze.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wycofania potrawy z jadłospisu bez podania przyczyny.
23. Pieczywo dostarczane w dostawie nie może mieć daty minimalnej trwałości krótszej niż 2 dni. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek udowodnienia daty minimalnej trwałości pieczywa. Pieczywo czerstwe, kruszące się, itp. będzie traktowane jako produkt o złej jakości. Dostawa pieczywa musi odbywać się w zamkniętych pojemnikach lub opakowaniach (np. pieczywo oryginalnie zapakowane w folii, nie w „reklamówkach/tzw. zrywkach”), zabezpieczających przed zanieczyszczeniem i zamoczeniem. Zamawiający wymaga, aby na niżej wymienione diety do każdego posiłku (nie dotyczy obiadu) planowany był odpowiedni rodzaj pieczywa:
- dieta podstawowa: chleb pszenny oraz razowy/ pełnoziarnisty,
  - dieta cukrzycowa: chleb razowy/ pełnoziarnisty,
  - dieta cukrzycowa lekkostrawna: chleb/bułki graham oraz chleb pszenny,
  - diety lekkostrawna oraz jej modyfikacje: bułka pszenna + chleb pszenny,
  - dieta przetarta: bułka pszenna,
  - dieta bezglutenowa: chleb bezglutenowy.
24. Zamawiający nie dopuszcza stosowania II śniadań i podwieczorków **wyłącznie** w postaci potraw typu: kisiel, kisiel z jabłkiem, budyń, biszkopty, herbatniki, mus owocowy, surówki warzywne lub warzywa gotowane itp. Zamawiający dopuszcza produkty wymienione w Ust. VI pkt 3.2, 3.4.



25. Zamawiający wymaga stosowania dodatku wyporcjowanego kisielu owocowego naprzemiennie z wyporcjowaną galaretką owocową minimum 1 raz w tygodniu dla diet lekkostrawnych i ich modyfikacji w ilości min. 150g/osobę do kolacji.
26. Zamawiający wymaga stosowania dodatku naturalnego miodu w opakowaniu jednostkowym do posiłków dla diet lekkostrawnych i ich modyfikacji min. 1 raz w tygodniu w ilości min. 25 g/osobę.
27. Zamawiający wymaga stosowania jako dodatku do posiłków dżemu w opakowaniu jednostkowym w ilości min. 25g/g osobę dla wszystkich diet (z wyjątkiem diet cukrzycowych) min. 3 razy w tygodniu.
28. Zamawiający dopuszcza stosowanie past np.: z jajek, sera twarogowego, z ryby, warzywno- jajecznych, twarogowo-rybnych sporządzonych przez Wykonawcę. Nie dopuszcza past z sera topionego, wędlin, sporządzonych z samych warzyw.
29. Zamawiający dopuszcza stosowanie robionych w kuchni Wykonawcy pasztetów:
- mięsnych,
  - warzywnych z nasionami roślin strączkowych (tylko dla podstawowych, bezmięsnych i cukrzycowych).
- Wymagana ilość to min. 70 g/osobę.
30. Zamawiający dopuszcza stosowanie serka wiejskiego ziarnistego, serka homogenizowanego w ilości min. 100g/osobę jako dodatku do śniadania lub kolacji. Ser biały w porcji 100g/osobę zamiennie z twarożkiem powinien być planowany min. 6 razy na 14 dni. Zamawiający wymaga dodatku 1 szt. jogurtu naturalnego w opakowaniu jednostkowym o gramaturze min. 150g na wszystkie diety (poza dietami bezmlecznymi) z częstotliwością raz na 7 dni.
- Ser biały w porcji 100g/osobę zamiennie z twarożkiem powinien być planowany min. 6 razy na 14 dni.
31. Zamawiający dopuszcza stosowanie sałatek jarzynowych (z dodatkiem np. oliwy z oliwek lub jogurtu naturalnego dla diet lekkostrawnych oraz majonezem dla diet podstawowych), makaronowych i innych min. 2 razy na 14 dni.
32. Zamawiający dopuszcza stosowanie galaret mięsnych i rybnych jako dodatków do śniadań i kolacji w ilości min. 100 g/ osobę. Zamawiający wymaga stosowania galarety z drobiu min. 1 raz na 14 dni jako dodatku do śniadań lub kolacji dla diet: lekkostrawna, bezmleczna lekkostrawna, bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna, wysokobiałkowych lekkostrawnych.
33. Zamawiający wymaga planowania do śniadań i kolacji na dietę wysokobiałkową dwóch dodatków białkowych np.: wędlina min. 50g/osobę i ser biały min. 100 g/osobę, wędlina min. 50g/osobę i jogurt naturalny min. 150 g/osobę, wędlina min. 50 g/osobę i pasta jajeczna min. 100 g/osobę, mięso pieczone pokrojone na porcje min. 50 g/osobę i pasztet drobiowy min. 70 g/osobę, mięso pieczone pokrojone na porcje min. 50 g/osobę i wędlina min. 50 g/osobę itp. Zamawiający nie dopuszcza podawania dodatku białkowego w postaci dwóch wędlin przemysłowych do tego samego posiłku.
34. Zamawiający dopuszcza obiady bezmięsne, ale zapewniające podaż odpowiedniej ilości białka zwierzęcego np.: makaron z sosem jogurtowo-serowym, ryż z sosem jogurtowo-serowym, naleśniki z serem, pierogi leniwe, pierogi z serem, knedle z owocami polane sosem jogurtowo-serowym. Każdy taki posiłek powinien zawierać dodatek warzywny w postaci surówki lub jarzynki gotowanej w ilości min. 150 g/ osobę lub owoc w ilości min. 200 g/osobę lub mus owocowy w ilości min. 150g/ osobę. Zamawiający nie wyraża zgody na podawanie jaj w sosie chrzanowym do posiłków.
35. Zamawiający dopuszcza obiady półmięsne w jadłospisach np.: gołąbki, bigos, risotto mięsno-jarzynowe, pyzy z mięsem, spaghetti, fasolka po bretońsku, boeuf strogonow itp. Wymagana waga jednostkowej porcji potrawy to min. 250g/osobę. Wymagana jest również dodatkowa podaż surówki lub jarzynki gotowanej min. 150g/osobę lub owoc w ilości min. 200 g/osobę oraz ziemniaków w ilości min.

150g/osobę (nie dotyczy risotta mięsno- jarzynowego i pyz- te potrawy bez dodatku ziemniaków). Wymagana ilość mięsa w potrawach półmięsnych to min. 100 g/osobę.

36. **Dieta kleikowa**- Zamawiający wymaga dostarczania gotowanego kleiku o objętości 400 ml/osobę do każdego posiłku, sporządzonego z dozwolonych produktów węglowodanowych np. ryżu, kaszy manny, kaszy kukurydzianej na wodzie, poddanego bardzo dokładnemu procesowi rozgotowania. Zamawiający dopuszcza również podawanie kleiku ryżowego w formie sypkiej, w postaci opakowania fabrycznie zapakowanego bezmlecznego, bezglutenowego kleiku ryżowego bez dodatku cukru. Zamawiający dodatkowo wymaga dostarczania do każdego kleiku porcji sucharków bez cukru w ilości 50 g/ osobę do posiłku głównego. Wymaganiem dodatkiem do każdego kleiku będzie napój w postaci herbaty lub kompotu owocowego o objętości 250 ml/osobę do głównych posiłków.

**Dieta płynna** - Zamawiający wymaga dostarczania odpowiednio zbilansowanej, bogatej w niezbędne składniki odżywcze, lekkostrawnej diety płynnej o objętości 400 ml/osobę do każdego posiłku, poddanej procesowi bardzo dokładnego rozdrobnienia. Wymagana wartość energetyczna i odżywcza diety zawarta jest w VI pkt 1. Śniadania sporządzone będą na bazie zupy mlecznej z dodatkiem gotowanego mięsa, jaj i masła. Obiad i kolacja sporządzone będą na bazie przygotowanego wyłącznie dla tych diet wywaru warzywnego z dodatkiem mięsa, jaj i masła, bez ostrych przypraw. Zamawiający nie wyraża zgody na przygotowywanie diet płynnych z dodatkiem ryby. Wymaganiem dodatkiem do każdej diety płynnej będzie napój w postaci herbaty lub kompotu owocowego o objętości 250 ml/osobę głównych posiłków.

**Dieta papkowata** - wymagania jak w diecie płynnej- konsystencja papkowata. Zamawiający wymaga dodatkowo dostarczania do każdego posiłku głównego zamiennie m.in.: zmiksowanego twarożku, budyniu mlecznego, kisielu owocowego, musu owocowego, galaretki owocowej w ilości min. 150 g/osobę. Wymaganiem dodatkiem do każdej diety papkowej będzie napój w postaci herbaty lub kompotu owocowego o objętości 250 ml/osobę głównych posiłków.

**Dieta przetarta** - Zamawiający wymaga dostarczania lekkostrawnej diety przetartej, której wszystkie składowe posiłków poddane są rozdrobnieniu. W skład posiłku obiadowego powinny wchodzić:

- zupa przetarta (bez mleka) w ilości min. 400 ml,
- gotowane/duszone/pieczone mięso mielone wieprzowe/drobiowe (w ilości min. 100g) połączone z marchewką mieloną (w ilości min. 20g) lub mielona ryba pieczona/duszona w ilości min. 120g,
- sos w ilości min. 80 ml,
- warzywa gotowane mielone w ilości min. 150g,
- ziemniaki gotowane puree w ilości 150g,
- kompot owocowy w ilości min. 250 ml.

Zamawiający nie wyraża zgody na dostarczanie do posiłków przetartej wędliny przemysłowej. Zamawiający bezwzględnie wymaga dostarczania wyłącznie gotowanych ziemniaków puree jako dodatku węglowodanowego do II dania obiadowego. Wymagany dodatek zupy obiadowej przetartej o objętości 400ml/osobę do kolacji.

**Dieta bezmleczna lekkostrawna**- Zamawiający wymaga podawania min. 7 razy na 14 dni gotowanego lub pieczonego mięsa krojonego na porcje do śniadania lub kolacji oraz podawania do obiadu naprzemiennie kopytek, pyz ziemniaczanych i klusek śląskich jako dodatku węglowodanowego do II dania obiadowego min. 2 razy w tygodniu. Wymagana ilość gotowanego lub pieczonego mięsa krojonego na porcje to min. 50 g/osobę, wymagana ilość kopytek, pyz ziemniaczanych, klusek śląskich to min. 150 g/osobę.

37. W przypadku zamówienia dodatkowych zup mlecznych do kolacji dla pacjentów Zamawiający nie dopuszcza wydawania zupy mlecznej ze śniadania. W celu urozmaicenia diety Zamawiający wymaga przygotowania i dostarczenia zupy mlecznej z innym dodatkiem węglowodanowym niż do śniadania.

Wymagana objętość dodatkowej zupy mlecznej do kolacji to min. 400ml/osobę.

38. Zamawiający nie dopuszcza stosowania do drugich dań podrobów typu: wątróbka, żołądki, ozorki itp.

39. Zamawiający wymaga bezwzględnie podawania do śniadania i kolacji herbaty, a do obiadu kompotu. Na dietę cukrzycową powinna być podawana herbata i kompot bez cukru.

40. Formularz zamówienia posiłków zawierał będzie ilość zamawianych posiłków z podziałem na rodzaje diet i kliniki/oddziały/zakłady zgodnie z załącznikiem nr 7 do SOPZ.

41. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia ograniczeń w podawaniu potraw z buraków ze względu na specyfikę oddziału/kliniki/zakładu.

## **VIII. WYDAWANIE POSIŁKÓW**

1. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania na bieżąco właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia Punktu Dostaw Cateringu.

2. Wykonawca zapewni przez cały okres trwania umowy sprzęt niezbędny do utrzymania czystości w Punkcie Dostaw Cateringu.

3. Po posiłkach wielorazowa zastawa stołowa oraz drobny sprzęt muszą być poddane procesowi mycia i dezynfekcji termicznej w zmywarko-wyparzarkach w siedzibie Wykonawcy- w taki sposób aby po myciu i dezynfekcji spełniały wymagania normy PN-A-82055-19 w stopniu co najmniej dobrym. **Nie dopuszcza się mycia ręcznego.**

4. Wykonawca będzie dystrybuował posiłki pacjentom w następujących porach:

- 1) śniadanie – od **07:00 do 08:00**;
- 2) II śniadanie razem z I śniadaniem;
- 3) obiad – od **13:00 do 14:00**,
- 4) podwieczorek razem z obiadem;
- 5) kolacja – od **17:00 do 18:00**,
- 6) posiłek nocny razem z kolacją
- 7) dodatkowa zupa obiadowa z kompotem oraz dodatkowa zupa mleczna będą stanowić dodatek do posiłków wymienionych powyżej.

5. Wykonawca zatrudni własny personel do porcjowania i dystrybucji posiłków wśród pacjentów w liczbie osób zapewniającej sprawne wydawanie posiłków pacjentom.

6. Obowiązek wydawania posiłków bezpośrednio pacjentom leży po stronie Wykonawcy, odbywać się będzie w obecności upoważnionego pracownika Zamawiającego, przy czym konsekwencje omyłkowego wydania posiłku z nieodpowiednią dietą albo posiłku w nieodpowiedniej ilości lub o nieodpowiedniej jakości ponosi Wykonawca.

7. W przypadku braku możliwości odbioru posiłku przez pacjenta w porze wydawania posiłku (z powodu np. udania się na badania lekarskie) posiłek przewożony jest do Punktu Dostaw Cateringu i tam przechowywany w odpowiednich warunkach chłodniczych (lodówka) do momentu powrotu pacjenta z badań. Zanim posiłek obiadowy lub inny wymagający podgrzania trafi do pacjenta, musi zostać podgrzany w piecu konwekcyjnym/kuchence mikrofalowej do uzyskania temperatury minimum 75° Celsjusza wewnątrz potrawy. Następnie pakowany jest do torby termicznej/ lodówki turystycznej, przenoszony przez pracownika Wykonawcy do danego oddziału/kliniki/zakładu i wydawany do łóżka pacjenta.

## **IX. KLASYFIKACJA DIET W NIO-PIB:**

Klasyfikacja diet w NIO-PIB zgodna z załącznikiem nr 6 do SOPZ.

## **X. PRACOWNICY WYKONAWCY:**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, przeciwpożarowych oraz BHP i innych obowiązujących przepisów prawa. Personel firmy musi odbyć obowiązkowe wprowadzenie wewnętrzne BHP i ppoż. przez uprawnione służby Instytutu w terminie uzgodnionym z Zamawiającym, nie później niż w dniu rozpoczęcia trwania usługi.

2. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę **na podstawie umowy o pracę** osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji umowy (oznacza to, że usługa nie może być świadczona przez osoby w jakimkolwiek stopniu zatrudnione w innej formie niż na podstawie umowy o pracę):

1) co najmniej 1 osobę, pełniącą funkcję dietetyka.

Do zadań dietetyka należy w szczególności: planowanie, nadzorowanie i ustalanie zasad żywienia zbiorowego pacjentów, ustalanie jadłospisów i diet zgodnie z zasadami żywienia i wymaganiami Zamawiającego.

2) co najmniej 4 osoby, pełniące funkcję kucharza.

Do zadań kucharza należy w szczególności: przygotowywanie posiłków, dbanie o dobrą jakość użytych produktów do przygotowania posiłków.

3) co najmniej 2 osoby, pełniące funkcję koordynatora (nadzorujące prace).

Do zadań osoby koordynującej należy w szczególności: koordynacja i nadzór realizacji usługi w Punkcie Dostaw Cateringu oraz w klinikach/oddziałach/zakładach, rozpatrywanie reklamacji zgodnie z Umową § 14 pkt. 3.

4) co najmniej 6 osób, pełniących funkcję pomocy kuchennych.

Do zadań osoby pełniącej funkcję pomocy kuchennej należy w szczególności: pomoc w przygotowywaniu posiłków, dbanie o dobrą jakość użytych produktów do przygotowania posiłków, prace porządkowe.

5) co najmniej 15 osób dystrybuujących posiłki.

Do zadań osoby dystrybuującej posiłki należy w szczególności: dystrybucja gotowych posiłków do łóżka pacjenta.

6) co najmniej 4 osoby, pełniące funkcję kierowców.

Do zadań osoby pełniącej funkcję kierowców należy w szczególności: dostarczanie do siedziby Zamawiającego posiłków.

3. Koordynator będzie dostępny przez 7 dni w tygodniu (w godz. 7:00-18:00), do bieżącego nadzoru nad świadczoną usługą, rozpatrywania reklamacji i obowiązkowego udziału w kontroli oraz podpisania protokołu pokontrolnego z ramienia Wykonawcy. Wykonawca będzie niezwłocznie informował Zamawiającego, o zastępstwie tych osób w trakcie ich niedyspozycji. Wykonawca zapewni Zamawiającemu kontakt telefoniczny oraz e-mailowy z ww. pracownikiem Wykonawcy w godzinach 7.00- 18.00 (siedem dni w tygodniu).

4. Wykonawca oświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem, gotowaniem i wydawaniem posiłków przebyli szkolenia w zakresie BHP, ppoż. są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki oraz zasad higieny, a także zobowiązuje się by jego pracownicy przestrzegali wszelkich obowiązujących przepisów minimum sanitarnego, dezynfekcji i higieny

pomieszczeń służby zdrowia (zgodnie z obowiązującymi procedurami i wytycznymi), utrzymania czystości pomieszczeń, procedur postępowania z materiałem zakaźnym, higieny osobistej, mycia rąk jako podstawowej czynności zapobiegającej rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych, znajomości diet.

5. Wykonawca oświadcza, że przez cały okres świadczenia usługi wszyscy jego pracownicy i współpracownicy wykonujący przedmiot umowy posiadają ważne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

6. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi z najwyższą starannością, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa, istniejących norm, nowoczesnych metod i zatrudniając w tym celu wykwalifikowany personel ze znajomością języka polskiego w stopniu pozwalającym na swobodną komunikację (dotyczy osób wydających posiłki dla pacjentów). W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że pracownik Wykonawcy wydający posiłki dla pacjentów nie posługuje się językiem polskim w stopniu komunikatywnym, Zamawiający ma prawo żądać natychmiastowej wymiany tego pracownika, a Wykonawca niezwłocznie musi go zastąpić pracownikiem, który komunikuje się w języku polskim.

#### **WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SOPZ:**

1. Wykaz oddziałów szpitalnych - **Załącznik nr 1**
2. Protokół z badania temperatury - **Załącznik nr 2**
3. Formularz przyjęcia posiłków - **Załącznik nr 3**
4. Formularz przyjęcia posiłków (Klinika/Oddział/Zakład) - **Załącznik nr 4**
5. Wzór comiesięcznego zestawienia ilości posiłków - **Załącznik nr 5**
6. Klasyfikacja Diet w NIO- PIB (Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej- Curie- Państwowy Instytut Badawczy) - **Załącznik nr 6**
7. Formularz Stan Diet (Relewa) na dzień... - **Załącznik nr 7**
8. Wzór raportu dotyczącego liczby pracowników Wykonawcy wraz z podaniem stanowisk pracy zatrudnionych w ramach usługi żywienia - **Załącznik nr 8**

L.P.	NAZWA KLINIKI/ ODDZIAŁU/ ZAKŁADU
	<b><i>KLINIKI/ODDZIAŁY/ZAKŁADY NIO-PIB ZNAJDUJĄCE SIĘ PRZY UL. W. K. ROENTGENA 5</i></b>
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW, parter
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW, I piętro str. A
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro str. B
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ, II piętro str. A
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ, II piętro str. B
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO, III piętro str. A
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO, III piętro str. B
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ, IV piętro str. A
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ, IV piętro str. B
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ, V piętro str. A
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ, V piętro str. B
12	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ, VI piętro str. A
13	KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO, VI piętro str. B
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ, VII piętro str. B
15	ODDZIAŁ ZABIEGOWY I, KLINIKA CHIRURGII NOWOTWORÓW UKŁADU POKARMOWEGO I GUZÓW NEUROENDOKRYNNYCH, VII piętro str. A
16	ODDZIAŁ ONKOLOGII I, KLINIKA ONKOLOGII I RADIOTERAPII, VIII piętro str. A
17	ODDZIAŁ GASTROENTEROLOGII OGÓLNEJ, KLINIKA GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, VIII piętro str. B
18	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW GŁOWY I SZYI, IX piętro str. A
19	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW GŁOWY I SZYI, IX piętro str. B
20	ODDZIAŁ TERAPII IZOTOPOWEJ, KLINIKA ENDOKRYNOLOGII ONKOLOGICZNEJ I MEDYCYNY NUKLEARNEJ, parter
21	ODDZIAŁ BRACHYTERAPII, ZAKŁAD BRACHYTERAPII, parter
22	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ TERAPII, ODDZIAŁ KLINICZNY ANESTEZJOLOGII I INTENSYWNEJ TERAPII, I piętro
23	ODDZIAŁ CHIRURGII ENDOKRYNOLOGICZNEJ, KLINIKA ENDOKRYNOLOGII ONKOLOGICZNEJ I MEDYCYNY NUKLEARNEJ, I piętro
24	ODDZIAŁ OBSERWACYJNO- DIAGNOSTYCZNY, I piętro
25	ODDZIAŁ RADIOTERAPII I ZAKŁAD RADIOTERAPII I, II piętro
26	ODDZIAŁ BADAŃ WCZESNYCH FAZ (OBWF)

Załącznik nr 2 do SOPZ, nr sprawy.....								
PROTOKÓŁ Z BADANIA TEMPERATURY POTRAW								
Nazwa kliniki/ oddziału/ zakładu	Rodzaj posiłku	Data	Rodzaj potrawy	Temperatura potrawy		Temp. wymagana	Godz. pomiaru	Uwagi
				Zamawiający (termometr Zamawiającego)	Wykonawca (termometr Wykonawcy)			
						Zupa min. 75°C Drugie danie min. 63 °C Gorące napoje min. 80°C Sosy, sałatki, surówki 4°C		

Data i czytelny podpis Przedstawiciela NIO- PIB	Data i czytelny podpis Przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 3 do SOPZ, nr sprawy .....				
<b>FORMULARZ PRZYJĘCIA POSIŁKÓW</b>				
DATA:	Nazwa Kliniki/Oddziału/Zakładu	PRAWIDŁOWO		UWAGI
		TAK	NIE	
<b>ŚNIADANIE + II ŚNIADANIE</b>				
cechy organoleptyczne (m. in.: świeżość, smak, zapach, wygląd)				
czystość pojemników GN, termoportów				
przestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków				
<b>OBIAD + PODWIECZOREK</b>				
cechy organoleptyczne (m. in.: świeżość, smak, zapach, wygląd)				
czystość pojemników GN, termoportów				
przestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków				
<b>KOLACJA + POSIŁEK NOCNY</b>				
cechy organoleptyczne (m. in.: świeżość, smak, zapach, wygląd)				
czystość pojemników GN, termoportów				
przestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków				
<b>Zgodność dostarczonych posiłków z obowiązującym jadłospisem - UWAGI</b>				
Data i czytelny podpis Przedstawiciela NIO- PIB		Data i czytelny podpis Przedstawiciela Wykonawcy		
.....		.....		



## FORMULARZ PRZYJĘCIA POŚLĄKÓW (KLINIKA/ ODDZIAŁ/ ZAKŁAD) ROENTGENA

Data:	Nazwa Kliniki/Oddziału/Zakładu	PRAWIDŁOWO		UWAGI
		TAK	NIE	
<b>ŚNIADANIE + II ŚNIADANIE</b>				
	przestrzeganie harmonogramu godzin dystrybucji posiłków (07:00- 08:00)			
	zgodność dostarczonych posiłków z obowiązującym jadłospisem (składowe posiłku)			
	zgodność otrzymanej liczby porcji z zamówieniem na posiłki "Relewą"			
	wystarczająca liczba drobnego sprzętu do porcjowania i nakładania potraw			
	wystarczająca liczba talerzy dla pacjentów			
	odbiór pojemników GN po posiłkach oraz odpadów pokonsumpcyjnych i zastawy stołowej (9:00- 9:45)			
<b>OBIAD + PODWIECZOREK</b>				
	przestrzeganie harmonogramu godzin dystrybucji posiłków (13:00- 14:00)			
	zgodność dostarczonych posiłków z obowiązującym jadłospisem (składowe posiłku)			
	zgodność otrzymanej liczby porcji z zamówieniem na posiłki "Relewą"			
	wystarczająca liczba drobnego sprzętu do porcjowania i nakładania potraw			
	wystarczająca liczba talerzy dla pacjentów			
	odbiór pojemników GN oraz odpadów pokonsumpcyjnych i zastawy stołowej (15:00- 15:45)			

<b>KOLACJA + POSIŁEK NOCNY</b>					
przestrzeganie harmonogramu godzin dystrybucji posiłków (17:00- 18:00)					
zgodność dostarczonych posiłków z obowiązującym jadłospisem (składowe posiłku)					
zgodność otrzymanej liczby porcji z zamówieniem na posiłki "Relewą"					
wystarczająca liczba drobnego sprzętu do porcjowania i nakładania potraw					
wystarczająca liczba talerzy dla pacjentów					
odbiór pojemników GN oraz odpadów pokonsumpcyjnych i zastawy stołowej (18:45- 19:30)					
<b>WIZUALNA OCENA STANU HIGIENY PRACOWNIKÓW DOSTARCZAJĄCYCH POSIŁKI</b>					
czystość odzieży roboczej					
posiadanie rękawiczek jednorazowych, czepka i fartucha ochronnego					
Czytelny podpis Przedstawiciela Kliniki/Oddziału/ Zakładu NIO- PIB				Czytelny podpis Przedstawiciela Wykonawcy	

Załącznik nr 5 do SOPZ, nr sprawy: 1117/2019

Wzór comiesięcznego zestawienia ilości posiłków										
Miesiąc, rok		Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatkowe zupy obiadowe + kompot	Dodatkowe zupy mleczne	Razem
.....										
Czas diety netto		- 21	- 21	- 21	- 21	- 21	- 21	- 21	- 21	- 21
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW, parter									
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW, I piętro str. A									
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro str. B									
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ, II piętro str. A									
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ, II piętro str. B									
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO, III piętro str. A									
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO, III piętro str. B									
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ, IV piętro str. A									
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ, IV piętro str. B									
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ, V piętro str. A									
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ, V piętro str. B									
13	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ, VI piętro str. A									
12	KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO, VI piętro str. B									
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA									

15	ODDZIAŁ ZABIEGOWY I, KLINIKA CHIRURGII NOWOTWORÓW UKŁADU POKARMOWEGO I GUZÓW NEUROENDOKRYNNYCH, VII piętro str. A								
16	ODDZIAŁ ONKOLOGII I, KLINIKA ONKOLOGII I RADIOTERAPII, VIII piętro str. A								
17	ODDZIAŁ GASTROENTEROLOGII OGÓLNEJ, KLINIKA GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, VIII piętro str. B								
18	ODDZIAŁ ZABIEGOWY, KLINIKA NOWOTWORÓW GŁOWY I SZYI, IX piętro str. A								
19	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY, KLINIKA NOWOTWORÓW GŁOWY I SZYI, IX piętro str. B								
20	ODDZIAŁ TERAPII IZOTOPOWEJ, KLINIKA ENDOKRYNOLOGII ONKOLOGICZNEJ I MEDYCYNY NUKLEARNEJ, parter								
21	ODDZIAŁ BRACHYTERAPII, ZAKŁAD BRACHYTERAPII, parter								
22	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ TERAPII, ODDZIAŁ KLINICZNY ANESTEZJOLOGII I INTENSYWNEJ TERAPII, I piętro								
23	ODDZIAŁ CHIRURGII ENDOKRYNOLOGICZNEJ, KLINIKA ENDOKRYNOLOGII ONKOLOGICZNEJ I MEDYCYNY NUKLEARNEJ, I piętro								
24	ODDZIAŁ OBSERWACYJNO- DIAGNOSTYCZNY, I piętro								
25	ODDZIAŁ RADIOTERAPII I, ZAKŁAD RADIOTERAPII I, II piętro								
26	ODDZIAŁ BADAŃ WCZESNYCH FAZ (OBWF)								
Razem Roentgena									
Data i podpis Wykonawcy (pieczęć):									

**KLASYFIKACJA DIET**  
**NARODOWY INSTYTUT ONKOLOGII IM. MARII SKŁODOWSKIEJ- CURIE- PAŃSTWOWY**  
**INSTYTUT BADAWCZY**

Nazwa diety	Charakterystyka diety	Zastosowanie	Zalecane normy energii i składników pokarmowych
Dieta podstawowa	Dieta określa racjonalny sposób żywienia, tzn. spełnia zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia. Dozwolone są wszystkie produkty i potrawy oraz wszystkie techniki sporządzania potraw. Jednakże ze względu na zmieniony tryb życia pacjentów leżących w szpitalu wskazane jest ograniczenie w diecie potraw ciężko strawnych, wzdymających oraz smażonych z dużą ilością tłuszczu (zwłaszcza zwierzęcego).	Stosuje się u chorych nie wymagających żywienia specjalnego.	Energia (kcal) > 2300 Białko (g) > 80 Tłuszcz 25 – 30 % energii Węglowodany 55- 60 % energii
Modyfikacje: - bezmleczna	Dieta bez mleka i produktów mlecznych.		
Nazwa diety	Charakterystyka diety	Zastosowanie	Zalecane normy energii i składników pokarmowych
Dieta lekkostrawna	Dieta lekkostrawna jest modyfikacją żywienia racjonalnego ludzi zdrowych. Dieta pokrywa zapotrzebowanie energetyczne i dostarcza takiej samej ilości składników odżywczych, jak dieta podstawowa. Różnica między żywieniem osób zdrowych a wymagających diety polega na doborze produktów łatwo strawnych oraz technik sporządzania posiłków, które czynią potrawę łatwo przyswajalną. W diecie wykluczeniu podlegają produkty i potrawy tłuste, wzdymające, ostre, pobudzające wydzielanie soku żołądkowego, zawierające dużo błonnika i długo zalegające w żołądku, takie jak: produkty pełnoziarniste (m.in. chleb razowy, grube kasze), surowe warzywa, warzywa strączkowe, warzywa krzyżowe (np. kapusta, kalafior, rzodkiewka, kalarepa). Eliminuje się techniki kulinarne wnoszące tłuszcz do potraw i zmniejszające wchłanianie oraz drażniące przewód pokarmowy takie jak: smażenie, pieczenie tradycyjne, grillowanie, zasmażanie.	Stosuje się w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit, w nadmiernej pobudliwości jelita grubego, w nowotworach przewodu pokarmowego, w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych, w chorobach infekcyjnych przebiegających z gorączką, w zapalnych chorobach płuc, w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych,	Energia (kcal) > 2300 Białko (g) > 80 Tłuszcz 25 – 30 % energii Węglowodany 55- 60 % energii
Modyfikacje: - przetarta	Dieta przetarta to dieta lekkostrawna zmielona (tylko jasna bułka podawana jest w całości).	dla chorych długo leżących, dla osób w wieku starszym.	
- niskotłuszczowa	Dieta o zmniejszonej zawartości tłuszczu, wg wskazań lekarza.		
Nazwa diety	Charakterystyka diety	Zastosowanie	Zalecane normy energii i składników pokarmowych
Dieta lekkostrawna bezmleczna	Zasady diety jak w przypadku diety lekkostrawnej. Z diety wyklucza się: mleko i produkty mleczne, m.in. ser żółty, ser biały, ser topiony, jogurt, kefir, maślanka, serwatka.	Stosuje się u osób z alergią na białka mleka i z nietolerancją laktozy, a w przypadku wystąpienia wzdęć i biegunk takież u chorych z wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego, z zespołem krótkiego jelita oraz z ileostomią. Dieta stosuje się również u niektórych pacjentów onkologicznych w trakcie i po radioterapii w obrębie jamy brzusznej i miednicy.	Energia (kcal) > 2300 Białko (g) > 80 Tłuszcz 25 – 30 % energii Węglowodany 55- 60 % energii
Dieta lekkostrawna niskobiałkowa	W diecie ograniczeniu podlega ilość białka. Poziom białka uzależniony jest od wyników badań diagnostycznych określających wydolność chorego narządu. W dziennej racji pokarmowej stosunek pełnowartościowego białka zwierzęcego do białka roślinnego wynosi co najmniej 2/3. W przypadku dużych ograniczeń białka w diecie mąkę pszenną zastępuje się mąką ziemniaczaną, a pieczywo zwykle pieczywem niskobiałkowym. W przypadku zastosowania tej diety konieczna jest stała kontrola płynów i elektrolitów: fosforu, sodu, potasu, wapnia i żelaza. W diecie niskobiałkowej często zachodzi konieczność ograniczenia potasu. Dlatego też, ziemniaki i inne warzywa gotuje się w dużej ilości wody, a następnie usuwa powstały wywar. Można też stosować tzw. „podwójne gotowanie”, żeby wypłukać jak największą ilość potasu.	Dieta stosuje się w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek w okresie przeddializacyjnym oraz w niewydolności wątroby i śpiączce wątrobowej.	Energia (kcal) > 2300 Białko (g) wg wskazań lekarza Tłuszcz 30 – 35 % energii Węglowodany 55- 60 % energii

	W diecie wykluczeniu podlegają również produkty z dodatkiem soli, np. wędliny, słone potrawy, słone pieczywo. Potrawy przyrządza przy użyciu technik kulinarnych takich jak: gotowanie, duszenie i pieczenie bez dodatku tłuszczu.		
Nazwa diety	Charakterystyka diety	Zastosowanie	Zalecane normy energii i składników pokarmowych
<b>Dieta lekkostrawna wysokobiałkowa</b>	Celem diety jest dostarczenie odpowiedniej ilości białka do odbudowy tkanek, białek osocza oraz produkcji enzymów, hormonów i ciał odpornościowych. Zwiększona podaż białka to 1,5 – 2 g/kg mc. Do śniadania i kolacji pacjenci otrzymują dodatkową porcję produktu białkowego, np.: wędlinę, jogurt naturalny, jajko, ser biały, twarożek. Zapotrzebowanie na energię i pozostałe składniki odżywcze jak dla ludzi zdrowych. Sposób przygotowywania potraw i rodzaj produktów takie jak w diecie lekkostrawnej.	Dieta stosowana jest u chorych: wyniszczonych, z anoreksją, z niedożywieniem białkowym (nowotwory złośliwe), po zabiegach operacyjnych, z przetokami, z rozległymi oparzeniami i owrzodzeniami, trudno gojącymi się ranami, w zespole porażeniowym żołądka, z nadczynnością tarczycy. Zalecana jest także w trakcie i po długotrwałych infekcjach i stanach zapalnych oraz u pacjentów dializowanych.	Energia (kcal) > 2300 Białko (g) 100-120 Tłuszcz 25 – 30 % energii Węglowodany 55- 60 % energii

Nazwa diety	Charakterystyka diety	Zastosowanie	Zalecane normy energii i składników pokarmowych
<b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (dawniej „cukrzycowa”)</b>  Modyfikacje: - przetarta - bezmleczna - bezmleczna lekkostrawna - lekkostrawna	Celem diety jest zmniejszenie poziomu glukozy we krwi i poprawa metabolizmu. Z diety wyklucza się produkty zawierające węglowodany szybko wchłaniające się (z wysokim indeksem glikemicznym), m.in.: cukier, miód, dżemy wysoko słodzone, jasne pieczywo. Ograniczeniu podlegają słodkie owoce, np.: winogrona, dojrzały banan, kaki oraz owoce suszone (m.in. daktyl, rodzynki). W diecie produkty węglowodanowe z niskim indeksem glikemicznym zastępują te z wysokim indeksem glikemicznym. Węglowodany z niskim indeksem to węglowodany złożone, które zawierają skrobię i błonnik pokarmowy. Ich źródłem są grube kasze i płatki, takie jak: kasza gryczana, kasza jęczmienna, płatki owsiane, płatki jęczmienne oraz makarony pełnoziarniste, ciemne pieczywo (z mąki z pełnego przemiału), brązowy ryż, brązowy makaron, surowe warzywa. Do czynników wpływających na obniżenie indeksu glikemicznego produktu/potrawy zalicza się m.in.: krótki czas obróbki termicznej, niski stopień rozdrobnienia, zwiększoną zawartość białka, błonnika pokarmowego oraz kwasów organicznych. Produkty z niskim indeksem glikemicznym w małym stopniu wpływają na zwiększenie stężenia glukozy we krwi.  Dieta „cukrzycowa lekkostrawna” to modyfikacja diety lekkostrawnej (na potrzeby pacjentów NIO-PIB). Modyfikacja dotyczy wykluczenia produktów takich jak: cukier, miód, dżem, owoce oraz zwiększenia ilości warzyw gotowanych. Dieta różni się też liczbą posiłków- jest ich 5 albo 6.  Techniki kulinarne zalecane do stosowania w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów to m.in.: gotowanie na parze, gotowanie w niewielkiej ilości wody, gotowanie pod zwiększonym ciśnieniem (0,05-0,2 MPa), duszenie (bez obsmażania), pieczenie (w rękawie, folii aluminiowej, naczyniu żaroodpornym). Potrawy przygotowane przy zastosowaniu tych technik charakteryzują się mniejszymi stratami wartości odżywczych oraz są bardziej lekkostrawne i mniej kaloryczne. Rodzaj zastosowanego procesu kulinarnego ma istotne	Stosuje się u pacjentów z cukrzycą i insulinooopornością.	Energia (kcal) > 2300 Białko (g) > 100 Tłuszcz 25 – 30 % energii Węglowodany 45- 55 % energii  NKT < 7 % energii JNKT 10-15 % energii WNKT 6-10 % energii Błonnik ok. 30g



	<p>znaczenie, gdyż wpływa na wysokość IG, np. gotowane ziemniaki IG= 50, pieczone ziemniaki IG=95.</p> <p>Warto podkreślić, że podczas przygotowywania potraw należy zwrócić szczególną uwagę na nie rozgotowywanie potraw.</p> <p>Zbyt rozgotowane np. kasze, makarony, czy warzywa powodują szybki wzrost poziomu cukru we krwi. Natomiast te same produkty spożywcze ugotowane do postaci al dente nie wywołują takiego efektu.</p>		
Nazwa diety	Charakterystyka diety	Zastosowanie	Zalecane normy energii i składników pokarmowych
<p><b>Dieta lekkostrawna o zmienionej konsystencji:</b></p> <p>- Dieta płynna (w tym dieta papkowata)</p> <p>Modyfikacje: - bezmleczna</p>	<p>Celem diety płynnej jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości płynów i elektrolitów (w miarę możliwości), aby zapobiec odwodnieniu i zaburzeniom elektrolitowym. Dieta opiera się na produktach łatwo strawnych, które minimalizują ryzyko wystąpienia wzdęć, biegunk, zaparć. Dieta może być 3, 5 lub 6 posiłkowa. Bazą obiadową diety płynnej jest lekki wywar warzywny z dodatkiem zmiksowanych, ugotowanych warzyw, mięsa, jajka oraz masła.</p> <p>W przypadku śniadań, w skład diety płynnej wchodzi: mleko, kasza kukurydziana lub kasza manna, mięso, jajko i masło.</p> <p>Z kolei, dieta płynna na kolację ma taki sam skład jak na obiad.</p> <p>W diecie podaje się wodę przegotowaną, słabą herbatę z cukrem lub bez cukru oraz rozcieńczone kleiki.</p>	<p>Dieta płynna stosowana jest u chorych, którzy nie tolerują diety o konsystencji stałej. Mają dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego: nudności, wymioty, brak łaknienia. Do diety tej klasyfikują się pacjenci z dysfagią oraz Ci, którzy nie mają pełnego uzębienia i mają trudność z gryzieniem. Najczęściej stosowana jest w nowotworach narządów głowy i szyi, w chorobach zapalnych jamy ustnej i przełyku (zapalenie jamy ustnej, zapalenie przełyku, rak przełyku, zwężenie przełyku, żylaki przełyku), w chorobach wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, w chorobach zakaźnych oraz u pacjentów po zabiegach operacyjnych na przewodzie</p>	<p>Energia (kcal) &gt; 2300</p> <p>Białko (g) &gt; 80</p> <p>Tłuszcz 25 – 30 % energii</p> <p>Węglowodany 55- 60 % energii</p>
<b>Dieta kleikowa</b>	Dieta kleikowa jest dietą нефизиologiczną, dlatego może być stosowana nie dłużej niż 2-3 dni. Podstawowym składnikiem diety są kleiki z ryżu. Oprócz		

	kleików podaje się gorzką herbatę. Dłuższe stosowanie diety prowadzi do wyniszczenia organizmu.	pokarmowym i innych zabiegach chirurgicznych.	Wartość energetyczna i czas stosowania ustalane indywidualnie.
Nazwa diety	Charakterystyka diety	Zastosowanie	Zalecane normy energii i składników pokarmowych
<p><b>Dieta bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna</b></p> <p>Modyfikacje: - mleczna</p>	<p>Dieta spełnia zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz podstawowe składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. W diecie wykluczeniu podlegają produkty zawierające gluten, którego źródłem są produkty z mąką pszenną, żytnią, jęczmienną, np.: pieczywo i makarony tradycyjne, naleśniki, kopytka.</p> <p>W diecie stosuje się produkty bezglutenowe, m.in. pieczywo, pieczone mięso, sosy do potraw.</p> <p>Wykluczeniu podlegają też mleko i produkty mleczne, takie jak np.: ser żółty, ser biały, ser topiony, jogurt, kefir, maślanka, serwatka.</p> <p>Sposób przygotowywania potraw i pozostałe produkty takie jak w diecie lekkostrawnej.</p> <p>Dozwolone jest mleko i produkty mleczne.</p>	<p>Wskazanie według stanu pacjenta, stosowana u niektórych chorych poddanych radioterapii w obrębie jamy brzusznej i miednicy, gdy pacjent ma dolegliwości jelitowe (biegunki, wzdęcia, itp.)</p>	<p>Energia (kcal) &gt; 2300</p> <p>Białko (g) &gt; 80</p> <p>Tłuszcz 25 – 30 % energii</p> <p>Węglowodany 55- 60 % energii</p>
<p><b>Dieta bezmięсна podstawowa</b></p> <p>Modyfikacje: - lekkostrawna</p>	<p>Dieta spełnia zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz podstawowe składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. W diecie wykluczeniu podlega mięso i przetworzone produkty mięsne. Pozostałe produkty spożywcze i sposób przygotowania potraw takie jak w diecie podstawowej.</p>	<p>Na specjalne życzenie pacjenta.</p>	<p>Energia (kcal) &gt; 2300</p> <p>Białko (g) &gt; 80</p> <p>Tłuszcz 25 – 30 % energii</p> <p>Węglowodany 55- 60 % energii</p>
<p><b>Diety specjalne:</b> - Dieta bez soli - inne</p>		<p>Wg wskazań lekarza lub dietetyka</p>	<p>Energia (kcal) &gt; 2300</p> <p>Białko (g) &gt; 80</p> <p>Tłuszcz 25 – 30 % energii</p> <p>Węglowodany 55- 60 % energii</p>

Narodowy Instytut Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie Państwowy Instytut Badawczy

PR10\_P30\_IR6\_F2\_W1

Klinika/Oddział/Zakład:

STAN DIET na dzień:

**RELEWA**

LP	Rodzaj diety	Posiłek						Uwagi
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	
1	podstawowa							
2	lekkostrawna							
3	cukrzycowa							
4	cukrzycowa lekkostrawna							
5	cukrzycowa przetarta							
6	cukrzycowa bezmleczna							
7	przetarta							
8	przetarta bezmleczna							
9	płynna							
10	płynna bezmleczna							
11	papkowata							
12	bezmleczna lekkostrawna							
13	wysokobiałkowa lekkostrawna							
14	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna							
15	beźmięśna							
16	beźmięśna lekkostrawna							
17	specjalna							
18	kleik suchy							
19								
20								
21								
22								
23								
RAZEM		0	0	0	0	0	0	

Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa + kompot							
Dodatkowa zupa mleczna							

imię i nazwisko Pielęgniarki Oddziałowej/Koordynującej



[illegible]