Zakres realizacji usługi:

***Świadczenie całodziennej usługi żywienia pacjentów Małopolski Szpital Ortopedyczno-Rehabilitacyjny im. prof. Bogusława Frańczuka.***

**§ 1**

1. Usługi kompleksowego żywienia pacjentów obejmować będą:
   a. przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych;
   b. dostarczanie posiłków dla trzech budynków:
      - **Budynek nr 1** – Oddziału Rehabilitacji i Pododdziału Rehabilitacji Neurologicznej;
      - **Budynek nr 2** - Oddziału Chirurgii Urazowej, Ortopedii i Rehabilitacji, Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii);
      - **Budynek nr 7** – Oddziału Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Stacjonarnej;
      - odpłatnie dla personelu Zamawiającego.
   c. dostarczenie gotowych do spożycia posiłków, transportem Wykonawcy do poszczególnych budynków, w systemie termosowym do kuchenek oddziałowych Budynku nr 1, Budynku nr 2 i Budynku nr 7 umożliwiający rozdanie posiłków w określonych godzinach (§ 5 ust. 11 umowy). Posiłki dla pacjentów przywożone będą przez Wykonawcę własnym transportem do tego przystosowanym zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w nieuszkodzonych termosach i innych zamykanych, czystych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i odpowiednią temperaturę z możliwością identyfikacji oddziałów, dla których są przeznaczone; każdy GN powinien być wyposażony w szczelną uszczelkę
   d. dostarczenie posiłków w sposób gwarantujący zachowanie określonej przepisami temperatury podawania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków;
   e. dostarczanie pojemników GN oraz termosów do kuchenki oddziałowej wózkiem–celem zapewnienia ergonomii czynności transportowych w poszczególnych oddziałach,
   f. System termosowy polega na transporcie ciepłych posiłków z kuchni centralnej Wykonawcy, do punktu odbioru posiłków zamawiającego – w termosach (pojemniki GN w termosach).
   g. Dostawa posiłków na poszczególne oddziały, polegać będzie na:
      – przygotowaniu posiłków w kuchni Centralnej Wykonawcy, pakowanie II śniadań i podwieczorków osobno dla każdego pacjenta w kuchni centralnej Wykonawcy,
      – wypełnieniu pojemników GN w termosach w kuchni Wykonawcy, zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy stołowej (jeżeli Zamawiający nie dysponuje) oraz odpowiedniej ilości posiłków, z uwzględnieniem różnych rodzajów diet,
      – zastawa, naczynia i sprzęt przed każdym załadunkiem będą myte i dezynfekowane w zmywalni Wykonawcy, zgodnie z wymogami sanitarno – epidemiologicznymi,
      – transport zapakowanego żywności w systemie termosowym będzie odbywał się samochodem odpowiednio wyposażonym do tego typu przewozu,
      – pojemniki i termosy wraz z posiłkami zostaną dostarczone przez Wykonawcę do kuchni oddziałowej u Zamawiającego na poszczególne oddziały, wraz z zastawą stołową i pojemnikami (tam gdzie dotyczy).
      – Sprawdzone co do zgodności z ilością i jakością posiłku, pojemniki GN zostają przewiezione na Oddziały. Tam następuje wydawanie posiłku do łóżka chorego przez upoważniony personel Zamawiającego.
      – W weekendy i święta Wykonawca dokona na poszczególnych oddziałach dystrybucji posiłków dla pacjentów
      – posiłki przewożone będą dwa razy dziennie tzn. śniadanie oraz obiad z kolacją.

      Po zakończeniu posiłku:

- wyresztkowane, brudne naczynia będą układane do zamykanych pojemników, dostarczonych przez Wykonawcę,
- pojemniki wraz z brudnymi naczyniami będą odbierane i transportowane do zmywalni Wykonawcy;

h. zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućcy wynikające ze wskazań Sanitarno – Epidemiologicznych w razie potrzeb Zamawiającego.

2. Podstawą do sporządzania przez Wykonawcę posiłków dla pacjentów Zamawiającego będzie wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładu opieki zdrowotnej opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia, a ponadto:
   a) w jadłospisie uwzględnić należy urozmaicenie diet o różnorodne świeże warzywa i owoce, produkty bogate w błonnik w ilościach uwzględniających normy prawidłowego żywienia osób chorych,
   b) wykaz diet według następującej klasyfikacji:
      1. dieta lekkostrawna,
      2. dieta podstawowa,
      3. dieta wysokobiałkowa (zapewnia dobowa podaż białka 1,5-2g na kg mc.),
      4. dieta niskotłuszczowa,
      5. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
      6. dieta niskosodowa,
      7. dieta z modyfikacjami konsystencji (papka, płynna),
      8. dieta niskopurynowa,
      9. dieta indywidualna według wskazań lekarzy.
   c) Wykonawca uwzględni podczas realizacji usługi wyżej wymienione klasyfikacje diet, zgodną z aktualnie obowiązującymi wytycznymi w zakresie żywienia osób chorych,
   d) dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnioną u Wykonawcy dietetyczkę/dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach – dyplom dietetyka stanowi załącznik nr 2 do umowy .

**§ 2**

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się zapewnić możliwość zamówienia podstawowych przypraw tj. soli, pieprzu i cukru w formie dodatków smakowych dla potrzeb jadalni Oddziałów.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości wykonywania usługi także w przypadku wykorzystania Zamawiającego jako podmiotu leczniczego na potrzeby obronne Państwa wynikające z rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2012 r. *w sprawie warunków i sposobu przygotowania oraz wykorzystania podmiotów leczniczych na potrzeby obronne państwa oraz właściwości organów w tych sprawach* (Dz. U. z 2012 r., poz. 741).
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia dodatków do diet stosownie dla obłożenia na oddziałach w następujące produkty: dżem, miód, masło, pasztet, serki śniadaniowe, herbata, kleik ryżowy, mleko, wafle ryżowe, biszkopty, dodatkowa herbata do zaparzania w pojedynczych torebkach
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli i oceny jakości usług, w szczególności w zakresie przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz przestrzegania diet, gramatury gotowego posiłku wyporcjowanego, „na talerzu" (zgodnie z załącznikiem nr 5) normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków, przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków, zróżnicowania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów. Zgłaszane reklamacje podlegają raportowaniu, a w przypadku kilkukrotnych uchybień w ciągu jednego miesiąca mogą skutkować odstąpieniem od umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania na koszt Wykonawcy okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka lokomocji transportującego posiłki.

6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć po jednej porcji losowo wybranej diety do degustacji na każdy z oddziałów, dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.
7. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: Książki kontroli sanitarnej środka transportu, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, wyników badań wody, formularze potwierdzające przeprowadzenie dezynfekcji wnętrza samochodu transportowego.
8. Wykonawca zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek żywności do badań sanitarno – epidemiologicznych w sposób określony przepisami w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.
9. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres trwania umowy utrzymywać standardy HACCP**.**
10. Wykonawca zapewni aby czas reakcji na usunięcie stwierdzonych niezgodności w dostawie posiłków w związku ze złożoną reklamacją wynosił do **…… minut** (od ich zgłoszenia przez Zamawiającego).

**§ 3**

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z produktów własnych.
2. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia z uwzględnieniem diet według zamówień z Oddziałów w ilościach wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów oraz sporządzanie dodatkowych posiłków wynikających z rodzaju diet (np. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - II śniadanie, podwieczorek, dodatkowa kolacja). Posiłki powinny być wyporcjowane według ilości zamówienia do zamykanych pojemników. Dodatkowe posiłki (II śniadania i podwieczorki) będą dostarczane w pojedynczych opakowaniach z przeznaczeniem dla 1 chorego.
3. Wykonawca przygotuje napoje gorące niesłodzone (herbatę, kompot, kawę z mlekiem). Do każdego napoju Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć odpowiednią ilość cukru (każdego dnia).
4. Wykonawca zapewni zróżnicowane posiłki:
   1) dodatek warzywny (śniadanie, kolacja) nie może powtarzać się częściej niż co 3 dni;
   2) dodatki białkowe do śniadania i kolacji ni mogą powtarzać się częściej niż co 10 dni;
   3) dodatki białkowe do obiadów w takiej samej formie (ryba, mięso) nie mogą powtarzać się częściej niż co 3 tygodnie,
   4) w ciągu dekady w jadłospisie przynajmniej raz powinny być uwzględnione inne owoce niż jabłka,
   5) dla diety z ograniczeniem łatwoprzysfajalnych węglowodanów nie będą planowane kanapki na II śniadanie i podwieczorek.
5. W przypadku temperatury zewnętrznej powyżej 20 stopni Celcjusza wymagane dla przewożonych i transportowanych produktów spożywczych w odpowiednich pojemnikach chłodzących (np. masło, wędliny, nabiał).
6. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania Zamawiającemu na każdą dekadę, jadłospisu obowiązującego przez 14 kolejnych dni na dietę podstawową, lekkostrawną, cukrzycową, na trzy dni robocze przed datą obowiązywania dekady w celu uzyskania zatwierdzenia jadłospisu przez Zamawiającego. Ponadto jadłospisy te będą podlegały punktowej ocenie jakości, dokonywanej przez Zamawiającego jeden raz w miesiącu. Ocena będzie dotyczyła organizacji dostaw posiłków.
7. Jadłospis dzienny będzie dostarczany wraz z listem przewozowym z pierwszym posiłkiem danego dnia Zamawiający wymaga także, aby jadłospis był wysyłany na adresy emaliowe Jadłospis będzie uwzględniał wartość gramową poszczególnych produktów wchodzących w skład posiłku.
8. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić poprzez stronę internetową do każdego jadłospisu wykaz wartości odżywczych zamawianych diet, w szczególności: kaloryczność dostarczanych

diet, z możliwością wglądu w skład jakościowy (makroskładników). Wykonawca w uzasadnionych przypadkach zobowiązany będzie na wniosek Zamawiającego do natychmiastowej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.

9. Wykonawca w wyjątkowych i w uzasadnionych przypadkach będzie mógł dokonać zmian w jadłospisie pod warunkiem, że nie spowoduje to zmiany wartości odżywczej ani kalorycznej posiłku.
10. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet) odbywać się będzie za pomocą strony platformy internetowej Wykonawcy lub telefonicznie, lub elektronicznie e-mail przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, w których podana będzie liczba pacjentów i rodzaj posiłków obejmujących śniadania i dodatki cukrzycowe, obiady i kolacje. Zamówienia te składane będą Wykonawcy do godziny 12:00 dnia poprzedniego niezależnie od dnia tygodnia. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia korekt, które zostały naniesione do godziny 14:30 na kolejny dzień.
11. Posiłki mają być dostarczane w następującej kolejności na Oddziały: w następujących godzinach:

    **A) Oddział Rehabilitacji, Pododdział Rehabilitacji Neurologicznej:**
    Śniadania 7.00 - 7.15
    Obiady 11.45 - 12.00

    **B) Oddział Chirurgii Urazowej, Ortopedii i Rehabilitacji** oraz **Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii:**
    Śniadania 7.15 - 7.30
    Obiady 12.00-12.15

    **C) Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Stacjonarnej**
    Śniadania 7.30 - 7.45
    Obiady 12.15-12.30
12. Wykonawca ma obowiązek wcześniejszego informowania pracowników o spóźnieniu dostawy posiłków. Zamawiający uznaje spóźnienie dostawy posiłków tylko w sytuacjach niezależnych od Wykonawcy. Wykonawca powinien uwzględnić m.in. czas dojazdu, korki, remonty drogowe, warunki atmosferyczne itp.
13. Odbiór, mycie i dezynfekcja termosów oraz dodatkowych pojemników należeć będą do Wykonawcy.
14. Odbioru posiłków dokonywać będą wyznaczone przez Zamawiającego. Osoby te będą dokonywać pierwszej kontroli pod względem, jakości (walory smakowe, jakościowe, ilościowe) i ewentualne uwagi / uchybienia będą wpisywane do formularza kontroli.
15. Zamawiający wymaga by jadłospisy dzienne zawierały informacje o alergenach występujących w potrawach, zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.

Załącznik nr 5 do umowy nr …../2021 z dnia……..

# GRAMATURA

**(**gotowego posiłku wyporcjowanego, **„na talerzu”**
– śniadanie, I śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja**).**

| Grupa produktów | | Jednostki | Ilość |
|---|---|---|---|
| Zupa mleczna | | ml | 300 |
| Pieczywo (dieta łatwostrawna) | | g | 100 – (3 kromki) |
| Pieczywo ( dieta niskotłuszczowa, oszczędzająca oraz inne diety) | | g | 100 – (3 kromki) |
| – mieszane(chleb+bułka), | | g | 70+30 |
| – razowe (chleb+bułka). | | g | 70+30 (3 kromki) |
| – bezglutenowe | | g | 120 (3 kromki) |
| – suchary | | g | 100 |
| Kakao z mlekiem | | ml | 250 |
| Kawa zbożowa z mlekiem | | ml | 250 |
| Herbata | | ml | 250 |
| Masło extra - minimum 82% (łatwostrawna, cukrzyca i inne) | | g | 15 |
| | (niskotłuszczowa, oszczędzająca) | g | 10 |
| • Dodatki do pieczywa | | | |
| – wędliny (szynka, polędwica, kiełbasa, itd., –minimum I gatunek)**, | | g | 55 (3 plastry) |
| – ser biały, mocarz, homogenizowany, | | g | 80 |
| – sery żółte, | | g | 60 (3 plastry) |
| – pasty (rybne, serowe, jajeczne), | | g | 80 |
| – Jajko + ser żółty, | | szt.(g) | 1szt. + 30g |
| – jajko + ser biały, | | szt.(g) | 1szt. +30g |
| – jajko + miód, | | szt.(g) | 1szt + 20g |
| – jajko + wędlina, | | szt. (g) | 1szt. + 15g |
| – dżem, powidło, | | g | 80 |
| – miód (w jednorazowym opakowaniu**),** | | g | 70 |
| – galaretka z drobiu, | | g | 100 |
| – pasztet pieczony, | | g | 70 |
| – paszteciki drobiowe (w jednorazowym opakowaniu), | | g | 50 |
| – pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, itd. | | g | 70 |
| – sałata zielona, | | g | 20 |
| – chrzan, ketchup, musztarda, itd. | | g | 30 |
| II Śniadanie | | | |
| – Owoce: truskawki, | | g | 150 |
| – jabłka / mus jabłkowy | | g | 150 (1 szt.) |
| – mandarynki | | szt. | 2 szt. (nie mniej niż 150g łącznie) |
| – brzoskwinia | | Szt. | 2 szt. nie mniej niż 150g) |
| – pomarańcza | | szt. | 1 szt. (nie mniej niż 150g) |
| – jogurt owocowy, naturalny (co najmniej 2%) | | ml | 150 |

| | | |
|---|---|---|
| – soki owocowe | ml | 200 |
| sok pomidorowy | ml | 200 |
| I Danie | | |
| – Zupy | ml | 400 |
| II Danie | | |
| – Ziemniaki | g | 250 |
| – Ryż, Kasza, Makaron jako dodatek do II dania | g | 250 |
| Oraz | | |
| – Bitka + sos* | g | 70 |
| – Schab + sos* | g | 70 |
| – Budyń mięsny + sos* | g | 80 |
| – Potrawka drobiowa + sos* | g | 80 |
| – Zrazy + sos* | g | 90 |
| – Filety rybne | g | 100 |
| – Udko z kurczaka | szt. | 1 |
| – Pieczeń wołowa + sos* | g | 70 |
| – Rolada | g | 80 |
| – Sosy do mięsa-oznaczone* | *ml* | *100* |
| – Łazanki z mięsem (mięso 60g +130g kapusty+ makaron 250g) | g | 440 |
| – Makaron z mięsem i jarzynami (60g mięso +130g jarzyn +makaron 250g) | g | 440 |
| – Makaron z serem białym (makaron 250g +120g sera). | g | 370 |
| – Makaron z jabłkami (makaron250g +150g jabłek) | g | 400 |
| – Makaron z jabłkiem i serem (makaron 250g +100g jabłek +70g sera | g | 420 |
| – Wszystkie jarzyny gotowane | g | 200 |
| – Surówki do II dania | g | 150 |
| – Sałata zielona | g | 50 |
| – Dodatki do sałaty; kefir (co najmniej 2%), śmietana (18%) i inne | g | 50 |
| – Mizeria ze śmietaną lub kefirem (ogórek 120g + 30g śmietana 18% / kefir (co najmniej 2%) | g | 160 |
| – | | |

*nie mniej niż 150g łącznie
** nie mniej niż użycie 80% wkładu mięsnego w produkcie
śmietana nie mniej niż 18% tłuszczu
kefir, jogurt nie mniej niż 2% tłuszczu

**Dieta podstawowa**
Kcal ≥2200 kcal
Białko 10% – 20%,
Tłuszcze 30% - 35%.
Węglowodany 45% – 65%,
Błonnik ≥ 35 g
(I śniadanie + II śniadanie (owoc, jogurt, kefir, serek homo.) +obiad + kolacja)

**Dieta cukrzycowa:**
Kcal ≥2200 kcal
Białko 20%

Tłuszcze 30%
Węglowodany 50%
Błonnik ≥ 35 g
(I śniadanie + II śniadanie (owoc, jogurt, kefir, serek homo.) +obiad + podwieczorek + kolacja + kanapka nocna)

**Dieta lekkostrawna**
Kcal ≥2200 kcal
Białko 15%
Tłuszcze 30%
Węglowodany 55%
Błonnik ≥ 35 g
(I śniadanie + II śniadanie (owoc, jogurt, kefir, serek homo.) +obiad + kolacja)

**Dieta wysokobiałkowa**
Kcal ≥2200 kcal
Białko 20%
Tłuszcze 30%
Węglowodany 50%
Błonnik ≥ 35 g
(I śniadanie + II śniadanie (owoc, jogurt, kefir, serek homo.) +obiad + kolacja)
W diecie wysokobiałkowej podwójna ilość mięsa do obiadu.

W każdy dzień do śniadania dodatkowo zupa mleczna z wyłączeniem diety cukrzycowej.

Zamawiający dopuszcza odchylenie +/- 10% od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych