

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie kompleksowej usługi całodniowego żywienia pacjentów** Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie. **Zadaniem Wykonawcy będzie kompleksowe zapewnienie całodniowego żywienia pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie.**

1. Przygotowanie i dostarczanie wyporcjowanych posiłków zgodnie z obowiązującym w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji wykazem diet, stanowiącym **Załącznik nr 1 do OPZ**, do miejsca przyjęcia posiłków wyznaczonego przez Zamawiającego (budynek D, poziom – 1), o odpowiedniej godzinie, zgodnie z wymogiem Zamawiającego, środkiem transportu spełniającym wszystkie normy sanitarne z zachowaniem zasady bezwzględnej czystości higienicznej w czasie transportu posiłków dla pacjentów, a następnie transport posiłków wózkami bemarowymi dwukomorowymi do kuchenek oddziałowych.
2. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków z wyłączeniem produktów przeciwwskazanych do stosowania w dietach dla pacjentów Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji, wykaz produktów przeciwwskazanych stanowi **Załącznik Nr 2 do OPZ**.
3. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków o odpowiedniej gramaturze zgodnie z **Załącznikiem Nr 3 do OPZ**.
4. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości dostarczania posiłków przygotowywanych w innym miejscu niż w kuchni Wykonawcy.
5. Zamawiający wymaga zabezpieczenia utrzymania płynności dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń tj. zawieje, nadmierne opady śniegu, deszczu, awaria samochodu dostawczego, itp.
6. Posiłki:
 - 1) śniadanie, kolacja – powinny być wyporcjowane o odpowiedniej gramaturze dla każdego pacjenta uwzględniające dodatek białkowy, dodatek warzywny lub owocowy, pieczywo itp.
 - 2) drugie śniadanie – powinno być wyporcjowane dla zgłoszonej w zapotrzebowaniu liczby pacjentów, indywidualnie dla każdej kliniki, uwzględniające dodatek białkowy lub dodatek węglowodanowy lub dodatek owocowy itp.
 - 3) obiad – dystrybuowany w pojemnikach typu GN, wyporcjowany o odpowiedniej gramaturze dla zgłoszonej w zapotrzebowaniu liczby pacjentów, indywidualnie dla każdej kliniki, uwzględniający dodatek węglowodanowy, dodatek białkowy, dodatek warzywny lub owocowy, kompot.
 - 4) podwieczorek - powinien być wyporcjowany dla zgłoszonej w zapotrzebowaniu liczby pacjentów, indywidualnie dla każdej kliniki, uwzględniający dodatek białkowy lub dodatek węglowodanowy lub dodatek owocowy itp.
 - 5) druga kolacja - powinna być wyporcjowana dla zgłoszonej w zapotrzebowaniu liczby pacjentów, indywidualnie dla każdej kliniki, uwzględniająca np. dodatek białkowy lub dodatek węglowodanowy lub dodatek owocowy.
7. Zamawiający wymaga, aby zakres realizacji zamówienia obejmował przygotowanie całodziennego wyżywienia pacjentów zgodnie z **Zestawieniem zbiorczym diet na dzień stanowiącym Załącznik Nr 4**, z uwzględnieniem liczby posiłków dla niżej wymienionych diet, o określonej normami, opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, kaloryczności i wartości odżywczej:

- 1) **dieta podstawowa** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 2) **dieta podstawowa na oddziale dziecięcym** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 3) **dieta łatwostrawna** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 4) **dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 5) **dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 6) **dieta niskosodowa** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 7) **dieta o zmienionej konsystencji (dieta przecierana, kleikowa)** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 8) **dieta bogatoresztkowa** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 9) **dieta ubogoresztkowa** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 10) **dieta wysokoenergetyczna** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 11) **dieta niskoenergetyczna** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 12) **dieta wysokobiałkowa** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 13) **dieta niskobiałkowa** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 14) **dieta hipolipemiczna** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 15) **dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych** - 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja i druga kolacja,
 - 16) **dieta bezmleczna** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 17) **dieta bezglutenowa** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 18) **dieta niskopurynowa** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 19) **dieta wegetariańska** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 20) **dieta wegańska** - 4 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, kolacja i druga kolacja,
 - 21) **indywidualne diety** eliminacyjne w zależności od potrzeb hospitalizowanych pacjentów.
8. Zamawiający wymaga, aby dodatek cukrzycowy zawierał produkt węglowodanowy i produkt białkowy, zgodne z określonymi normami opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny.
 9. Zamawiający wymaga, aby dla wszystkich pacjentów Kliniki i Polikliniki Geriatrii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych będących na diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych, na podwieczorek dostarczano posiłek w postaci kanapek z dodatkiem warzywnym 50 g i białkowym 20 g.
 10. Zamawiający wymaga, aby dla wszystkich pacjentów Kliniki i Polikliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego śniadania i kolacje zawierały chleb podany w formie przygotowanych

kanapek.

11. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, codziennego zabezpieczenia w miejscu wytwarzania posiłków prób pokarmowych wszystkich komponentów żywnościowych i przechowywania ich przez okres nie krótszy niż 72 godziny od momentu przygotowania posiłku. Na wezwanie Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przekazania zabezpieczonych prób pokarmowych do Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej oraz do przekazania Zamawiającemu uzyskanych wyników.
12. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby klinik oraz liczby zamawianych posiłków w trakcie realizacji umowy, które mogą wynikać ze zmian organizacyjnych, sytuacji epidemiologicznej lub innej.
13. Wykaz Klinik:
 - 1) Klinika i Poliklinika Reumatologii Wieku Rozwojowego (budynek A, parter),
 - 2) Klinika i Poliklinika Reumatologii (budynek A, I piętro),
 - 3) Klinika i Poliklinika Geriatrii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych (budynek B, I piętro),
 - 4) Klinika i Poliklinika Układowych Chorób Tkanki Łącznej (budynek A, III piętro),
 - 5) Klinika i Poliklinika Reumoortopedii (budynek A, IV piętro),
 - 6) Klinika i Poliklinika Neuroortopedii i Neurologii (budynek A, V piętro),
 - 7) Klinika Rehabilitacji (budynek A I piętro),
 - 8) Klinika Wczesnego Zapalenia Stawów (budynek A, III piętro),
14. W zakresie sporządzania posiłków Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) w skład każdego posiłku wchodziły świeże warzywa lub owoce, przynajmniej dwa razy dziennie w formie surowej, z uwzględnieniem ich sezonowości,
 - 2) do sporządzania śniadań i kolacji używane były produkty z białkiem pełnowartościowym lub białkiem roślinnym, pochodzącym z roślin strączkowych, przy czym w przypadku kolacji min. 2 razy w tygodniu podawane były potrawy gotowane,
 - 3) obiad składał się z zupy, drugiego dania, kompotu planowanego na każdy dzień z różnych owoców oraz deseru,
 - 4) przynajmniej dwa razy w tygodniu w planowanych posiłkach uwzględniane były potrawy z ryb - 1x na obiad, 1x na kanapkę w formie pasty,
 - 5) w jadłospisie na śniadanie i kolację produkty wędliniarskie występowały maksymalnie 7 razy, natomiast produkty nabiałowe, jajko oraz posiłki przygotowane na bazie roślin strączkowych występowały minimum 7 razy,
 - 6) ilość podawanych napojów na pacjenta w posiłku nie może być mniejsza niż 250 ml. **Dla Pacjentów Kliniki i Polikliniki Reumatologii Wieku Rozwojowego do śniadania i kolacji należy dostarczyć gorący napój w postaci herbaty owocowej, a dla pacjentów pozostałych klinik – herbatę czarną.**
 - 7) zupy mleczne do śniadania podawane były w poniedziałki, środy i piątki, natomiast we wtorki i czwartki podawane były produkty mleczne fermentowane (jogurt naturalny 150 ml lub kefir naturalny 200 ml). W dni weekendowe lub święta podawane były kawa zbożowa lub kakao,
 - 8) Wykonawca dostarczał w dni robocze (od poniedziałku do piątku) porcję obiadową do degustacji Dietetyka Zamawiającego. Dietetyk Zamawiającego zobowiązany jest do dokonania oceny jakości dostarczonego posiłku.
 - 9) Wykonawca zapewnił Zamawiającemu możliwość wyboru dowolnej diety do degustacji w danym dniu do godziny 10:30,
 - 10) Wykonawca zapewnił w ramach zabezpieczenia pokarmowego, rezerwę żywnościową w skład, której wejdą: ser, masło, dżem, pasztet sojowy, kleik ryżowy, sucharki, sól, cukier, wafle ryżowe, chleb bezglutenowy. Rezerwa żywnościowa uzupełniana będzie na bieżąco.
15. Wykonawca dowozi posiłki swoim transportem w termoportach. Temperatura

dostarczanych posiłków gorących (drugich dań i ciepłych kolacji) – powyżej 63 °C, napoje gorące – powyżej 80 °C, zupy – powyżej 75 °C, dania zimne – poniżej 4 °C.

16. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił środek transportu, który posiada dopuszczenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu asortymentu będącego przedmiotem zamówienia.
17. Zamawiający wymaga mycia i dezynfekcji środka transportu zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Wykonawca dostarczy w ciągu 72 godzin od dnia podpisania umowy procedurę mycia i dezynfekcji środka transportu tj. wewnętrznej komory transportowej. Zamawiający wymaga prowadzenia kontrolki wykonanych czynności myjąco – dezynfekujących. Kierowca zobowiązany będzie do przedstawienia powyższej dokumentacji na każde żądanie Zamawiającego. Ponadto, Wykonawca wyposaży kierowcę w odzież ochronną w postaci fartucha flizelinowego oraz preparat do dezynfekcji rąk dostępny w samochodzie.
18. Zamawiający wymaga, aby wszystkie posiłki były zapakowane w szczelne pojemniki typu GN służące, jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone w termoportach jako pojemniki zewnętrzne służące do transportu posiłków.
19. Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczane były do miejsca dystrybucyjnego znajdującego się w pomieszczeniu przyjęcia posiłków w ustalonych godzinach:
 - 1) Śniadanie w godz. 06:30 - 07:00, dystrybucja do klinik nie wcześniej niż 07:30
 - 2) II śniadanie w godz. 06:30 - 07:00, dystrybucja do klinik nie wcześniej niż 11:00
 - 3) obiad w godz. 11:30 - 12:30, dystrybucja do klinik nie wcześniej niż 12:30
 - 4) kolacja na zimno w godz. 11:30 – 12:30, dystrybucja do klinik nie wcześniej niż 17:00
 - 5) kolacja na ciepło w godz. 16:30 – 17:00, dystrybucja do klinik nie wcześniej niż 17:00
 - 6) druga kolacja w godz. 16:30 – 17:00, dystrybucja do klinik nie wcześniej niż 17:00
20. Zamawiający wymaga, aby diety specjalne, wcześniej zgłoszone przez Zamawiającego, były dostarczane w jednorazowych, zamykanych pojemnikach utrzymujących temperaturę, odpowiednio opisanych nazwą diety i nazwą kliniki, a następnie zapakowanych do termoportów.
21. Zamawiający wymaga, aby w przypadku zbyt niskiej temperatury diety specjalnej, Wykonawca dokonał podgrzania posiłku w kuchence mikrofalowej bezpośrednio przed wydaniem.
22. W przypadku dystrybucji posiłków dla pacjentów w trakcie izolacji, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył posiłek o odpowiedniej temperaturze do kliniki i przekazał go personelowi pielęgniarskiemu/opiekunowi medycznemu w celu przekazania pacjentowi.
23. Zamawiający wymaga mycia i dezynfekcji pojemników i termoportów po każdym posiłku.
24. Wszystkie pojemniki wewnętrzne i zewnętrzne przeznaczone do transportu posiłków muszą być utrzymane w bezwzględnej czystości.
25. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił do sporządzania jadłospisów **dyplomowanego dietetyka**.
26. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania jadłospisów na kolejne 7 dni. Zaplanowane jadłospisy Wykonawca przekaże Zamawiającemu najpóźniej 5 dni roboczych przed terminem początku obowiązywania jadłospisu celem weryfikacji zaplanowanych posiłków pod kątem spełnienia obowiązujących norm żywieniowych w drodze korespondencji mailowej na adres zywienie@spartanska.pl
27. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian zaplanowanych jadłospisów, a Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia naniesionych uwag i dokonania korekty jadłospisów w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania informacji o konieczności dokonania

zmiany. Dokonane zmiany zostaną przekazane Wykonawcy w drodze korespondencji mailowej na adres wskazany przez Wykonawcę.

28. Zamawiający wymaga aby, każdorazowe planowanie jadłospisu obejmowało diety:
 - 1) podstawową,
 - 2) podstawową na oddziale dziecięcym,
 - 3) łatwostrawną,
 - 4) z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych,
 - 5) wegetariańską,
 - 6) oraz każdą inną dietę wskazaną przez Zamawiającego.
29. Zamawiający wymaga aby, jadłospis zawierał czytelną informację o rodzaju posiłku i jego składzie obejmującym gramaturę produktów użytych do przyrządzenia posiłku i gramaturę gotowych potraw oraz informację o dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej zaplanowanych diet z podaniem ilości białka, węglowodanów (w tym cukrów prostych), tłuszczów (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), błonnika i soli oraz informację o sposobie obróbki posiłku i obecności alergenów.
30. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca udostępniał w wersji papierowej, do wiadomości pacjentów i personelu wszystkich klinik całodzienny jadłospis, dostarczony do Zamawiającego wraz ze śniadaniem. Jadłospisy muszą być autoryzowane przez dietetyka Wykonawcy.
31. Zamawiający wymaga aby, wszystkie zmiany w planowanych jadłospisach, których wcześniej Wykonawca nie był w stanie przewidzieć zostały zgłoszone Zamawiającemu w drodze korespondencji mailowej na adres zywienie@spartanska.pl.
32. Tryb zamawiania posiłków:
 - w dni robocze do godziny 10:30 Zamawiający zgłasza liczbę i rodzaj diet dla pacjentów na obiad i kolację dnia bieżącego – zgłoszenie dokonywane będzie w formie korespondencji mailowej na adres wskazany przez Wykonawcę na formularzu stanowiącym **Załącznik nr 4 do OPZ**.
 - w dni robocze do godziny 14:00 Zamawiający zgłasza liczbę i rodzaj diet dla pacjentów na dzień następny - zgłoszenie dokonywane będzie w formie korespondencji mailowej na adres wskazany przez Wykonawcę na formularzu stanowiącym **Załącznik nr 4 do OPZ**.
 - w dzień roboczy poprzedzający weekend/dni świąteczne do godziny 14:00 Zamawiający zgłasza liczbę i rodzaj diet dla pacjentów planowanych do hospitalizacji w trakcie weekendu/dni świątecznych - zgłoszenie dokonywane będzie w formie korespondencji mailowej na adres wskazany przez Wykonawcę na formularzu stanowiącym **Załącznik nr 4 do OPZ**
 - w dni robocze korekty diet i liczbę śniadań na dzień następny Zamawiający zgłasza do godziny 18:00 – zgłoszenie dokonywane będzie przez personel pielęgniarski klinik w formie korespondencji mailowej na adres wskazany przez Wykonawcę,
 - w weekendy/dni świąteczne liczbę i korektę zgłoszonych diet Zamawiający zgłasza do godziny 18:00 – zgłoszenie dokonywane będzie przez personel pielęgniarski klinik w formie korespondencji mailowej na adres wskazany przez Wykonawcę.
33. Wykonawca jest zobowiązany do **posiadania wózków bemaowych dwukomorowych w ilości 6 sztuk**. Wykonawca będzie transportował i wydawał posiłki dla pacjentów w klinikach. Po posiłku Wykonawca zobowiązany będzie do zebrania i mycia naczyń, sztućców oraz wszystkich innych rzeczy niezbędnych do prawidłowego świadczenia usługi.

W tym celu zapewni wszystkie środki i urządzenia niezbędne do prawidłowego wykonywania usługi tj. **zmywarko wyparzynki w ilości 5 szt.** oraz **wózków barowych w ilości 6 szt.**

34. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy wyposażenia kuchenek oddziałowych w **kuchenki mikrofalowe w ilości 5 sztuk**, w celu umożliwienia pacjentom podgrzania posiłku.
35. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, wyposażenia miejsca przyjęcia posiłków w **szafę chłodniczą dwudrzwiową o pojemności, co najmniej 1400 l w ilości 1 szt.**, przeznaczonej do przechowywania porcji kolacji zimnej i do przechowywania rezerwy żywnościowej oraz lodówkę o pojemności, co najmniej 700 l do przechowywania żywności pracowników dystrybucji posiłków.
36. Zamawiający wymaga od Wykonawcy bieżącego uzupełniania zastawy stołowej (talerzy, kubków, sztućców) w zależności od zgłaszanych przez Zamawiającego potrzeb i ubytków w tym asortymencie. W przypadku izolacji pacjenta zamawiający wymaga stosowania jednorazowej zastawy na koszt Wykonawcy.
37. Zamawiający wymaga od Wykonawcy zabezpieczenia we własnym zakresie łyżek, nabieraków, szczypców, dzbanków i gastronomicznych widelców niezbędnych do wydawania posiłków w klinikach.
38. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia czynności myjących i dezynfekcyjnych wszystkich użytkowanych pomieszczeń i sprzętów tj.:
 - 1) budynek D, poziom – 1 – szatnia personelu, toaleta personelu, pokój socjalny personelu, miejsce przyjmowania posiłków, magazyn środków czystościowych, korytarz
 - 2) budynek B, poziom – 1 – korytarz transportowy, winda służąca do transportu posiłków,
 - 3) budynek A – kuchenki oddziałowe strona czysta i brudna (w przypadku ich dostępności) i lodówki dla pacjentów,wraz z wyposażeniem objętym zakresem umowy. Zamawiający wymaga, aby lodówki dla pacjentów były myte i dezynfekowane 1 raz w tygodniu, a rozmrażane 1 raz w miesiącu. W celu prawidłowej realizacji czynności myjących i dezynfekcyjnych, Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania Planu Higieny obejmującego wszystkie pomieszczenia użytkowane przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy. W związku z powyższym, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia środków myjących i dezynfekcyjnych do wszystkich wskazanych powierzchni i sprzętu (w tym zmywarko - wyparzynki). Wykonawca zobowiązany będzie do stosowania odpowiedniego sprzętu w ilości niezbędnej do zrealizowania Planu Higieny zgodnie z zasadami obowiązującymi w placówkach medycznych, z wykorzystaniem środków czystościowych własnych przeznaczonych do stosowania w obszarze medycznym i dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z opracowanymi przez Wykonawcę Procedurami Higienicznymi. Do przeprowadzenia czynności myjąco dezynfekcyjnych Wykonawca zapewni ściereczki jednorazowe, zmywaki szorujące, płyny do mycia naczyń w ilościach wystarczających do prawidłowego świadczenia usługi. Ponadto, Wykonawca zapewni jednorazowe ręczniki w kuchenkach oddziałowych oraz w miejscu przyjęcia posiłków na poziomie – 1, oraz papier toaletowy dla pracowników własnych. Plan Higieny, wykaz środków czystościowych z kartami charakterystyki i ulotkami, wykaz niezbędnego sprzętu oraz Procedury Higieniczne, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nie później niż 72 godziny po podpisaniu umowy celem ich zatwierdzenia przez Zamawiającego. Zamawiający ma prawo żądać dokonania korekty ww. dokumentów w celu dostosowania ich do wymagań obowiązujących na terenie NIGRIR. Zamawiający wymaga prowadzenia kontrolek wykonanych czynności myjąco – dezynfekujących zgodnie z załącznikiem Wykonawcy.
39. Zamawiający wymaga zabezpieczenia przez Wykonawcę odpowiedniej ilości mopów jednorazowych lub wielorazowych w ilości niezbędnej do zrealizowania Planu Higieny zgodnie z zasadami obowiązującymi w placówkach medycznych. W przypadku mopów wielorazowych Zamawiający wymaga prania mopów w zakładzie pralniczym spełniającym

wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania asortymentu szpitalnego z użyciem profesjonalnych środków piorąco-dezynfekujących. Wykonawca dostarczy w ciągu 72 godzin od dnia podpisania umowy, kopię zawartej z zakładem pralniczym umowy na usługę prania mopów wielorazowych.

40. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednią liczbę personelu realizującego usługę, w ilości gwarantującej płynne dostarczanie i **wydawanie posiłków (nie mniej jednak niż 10 osób czyli po 5 osób w trakcie dnia pracy)**.
41. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca do realizacji umowy zapewnił dostępność personelu z aktualnymi Książeczkami Zdrowia. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia tej dokumentacji na każde żądanie Zamawiającego.
42. Zamawiający wymaga zabezpieczenia przez Wykonawcę przynajmniej dwóch kompletów odzieży roboczej, w tym buty i okrycie głowy, dla swoich pracowników realizujących przedmiot zamówienia. Zamawiający wymaga, aby odzież robocza była utrzymana w nienagannej czystości, prana w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania asortymentu szpitalnego z użyciem profesjonalnych środków piorąco-dezynfekujących. Wykonawca dostarczy w ciągu 72 godzin od dnia podpisania umowy, kopię zawartej z zakładem pralniczym umowy na usługę prania odzieży.
43. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wyposażył swoich pracowników w środki ochrony indywidualnej tj. jednorazowe rękawiczki ochronne konieczne np. w przypadku uszkodzenia skóry rąk pracownika i/lub maseczki w przypadku wewnętrznych uregulowań Zamawiającego oraz zapewnił pracownikom preparat do dezynfekcji rąk przy wózku wydawczym oraz barowym, konieczny przy dystrybucji posiłków i zbierania brudnej zastawy.
44. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wyznaczył w miejscu świadczenia usługi osobę koordynującą realizacją umowy oraz reprezentującą Wykonawcę w czasie prowadzenia przez Zamawiającego kontroli wewnętrznej w miejscu realizacji umowy i upoważnioną do odbioru Protokołu z przeprowadzonej kontroli.
45. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli na każdym etapie produkcji w zakresie oceny jakości produktów wykorzystywanych przez Wykonawcę do przygotowania posiłków oraz oceny warunków higienicznych i technicznych w jakich przygotowywane są posiłki.
46. Wykonawca każdorazowo zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
47. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania na żądanie Zamawiającego kopii wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
48. Zamawiający będzie uprawniony do dostępu do wszystkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.
49. Zamawiający zastrzega sobie prawo do prowadzenia bieżącej kontroli nad transportem i procesem przyjęcia, dystrybucji posiłków oraz utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi. Do prowadzenia kontroli upoważniony będzie wyznaczony przez Zamawiającego pracownik.
50. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny jakości przygotowanych posiłków. Niezgodności stwierdzone w czasie prowadzonej oceny zostaną przekazane Wykonawcy na **Karcie Reklamacji Załącznik nr 5 do OPZ** za pośrednictwem osoby koordynującej wyznaczonej przez Wykonawcę.
51. Zamawiający zastrzega sobie prawo pobierania wymazów czystościowych, w tym również wymazów z rąk personelu wydającego lub transportującego posiłki, jeden raz na sześć miesięcy, a w przypadkach uzasadnionych częściej. Wymazy czystościowe będą pobierane w obecności pracownika Wykonawcy.

52. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca świadczył usługę zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy i innymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą, stosował i przestrzegał w produkcji zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i zasady systemu HACCP. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach medycznych Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego ich wdrożenia i stosowania.
53. Zamawiający wymaga ścisłej współpracy Wykonawcy z Zamawiającym lub osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
54. Zamawiający wymaga codziennego odbioru, minimum 2 razy dziennie i utylizacji resztek pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca przynajmniej 1 raz dziennie dostarczy czyste pojemniki na resztki żywieniowe w ilości zabezpieczającej potrzeby Zamawiającego (minimum 7 sztuk).
55. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przeprowadził udokumentowane szkolenie wstępne każdego pracownika, uwzględniające między innymi zasady higieny rąk, zasady stosowania środków myjących i dezynfekcyjnych i zasady utrzymania czystości pomieszczeń i szkolenie stanowiskowe każdego pracownika. Zamawiający wymaga, aby powyższe szkolenia zrealizowane były w czasie pierwszych 2 tygodni od rozpoczęcia świadczenia usługi, a następnie prowadzone systematycznie 1x na kwartał. Zamawiający wymaga, aby dokumentacja z przeprowadzonych szkoleń przechowywana były w miejscu realizacji usługi i udostępniana Zamawiającemu bezpośrednio po przeprowadzonym szkoleniu w formie scanów na adres e-mail zywienie@spartanska.pl
56. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli znajomości zasad higieny wśród pracowników Wykonawcy.

SPIS ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAŁĄCZNIKA NR 6 STANOWIĄCEGO SZCZEGÓŁOWY OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik Nr 1 do OPZ - Diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji

Załącznik Nr 2 do OPZ - Wykaz produktów przeciwwskazanych w diecie stosowanej w Instytucie

Załącznik Nr 3 do OPZ - Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych

Załącznik Nr 4 - Zestawienie zbiorcze diet

Załącznik Nr 5 - Karta reklamacji

Diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji
Kaloryczność diet oscyluje w granicach 2000-2200 kcal, z wyjątkiem diety wysokoenergetycznej, która zawiera około 2500-3000 kcal oraz diety niskoenergetycznej, która zawiera około 1500-1800 kcal.

1. Dieta podstawowa

- 1) żywienie podstawowe powinno spełniać wszystkie warunki prawidłowego żywienia ludzi zdrowych,
- 2) dopuszczalne jest spożywanie większości potraw z wyjątkiem potraw tłustych, ciężkostrawnych oraz wzdymających,
- 3) preferowaną techniką przyrządzania posiłków jest gotowanie, duszenie oraz pieczenie bez dodatku tłuszczu,
- 4) zastosowanie: dla pacjentów nie wymagających modyfikacji dietetycznych.

2. Dieta podstawowa na oddziale dziecięcym

- powinna spełniać wszystkie warunki prawidłowego żywienia dzieci,
- zawiera 5 posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, kolację, drugą kolację,
- mleko i przetwory mleczne powinny być podawane w przynajmniej 2-3 posiłkach w ciągu dnia,
- dopuszczalne jest spożywanie większości potraw z wyjątkiem potraw tłustych, ciężkostrawnych oraz wzdymających,
- zastosowanie: dla pacjentów przebywających na oddziale dziecięcym nie wymagających modyfikacji dietetycznych.

3. Dieta łatwostrawna

charakteryzuje się przyrządzaniem potraw lekkostrawnych z całkowitym wykluczeniem potraw ciężkostrawnych, tłustych, wzdymających, długo zalegających w żołądku oraz mocno przyprawionych, zawiera mniejszą ilość błonnika pokarmowego, poprzez dobór delikatnych warzyw i dojrzałych owoców, ich obieranie i gotowanie lub pieczenie, stosowanie obróbki cieplnej poprzez gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, duszenie oraz pieczenie w folii bez dodatku tłuszczu, wyklucza się: chleb razowy, sery topione, tłuste wędliny, zupy na wywarach kostnych, warzyw kapuścianych i strączkowych, dieta stosowana w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit, w nadmiernej pobudliwości jelita grubego, w nowotworach przewodu pokarmowego, w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych, u chorych długo leżących, u chorych w podeszłym wieku.

4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

- dieta łatwostrawna z ograniczeniem ilości tłuszczu do 30-50g/dobę,
- stosowane techniki kulinarne to: pieczenie w folii bez tłuszczu, gotowanie, gotowanie na parze,
- całkowicie wyklucza się: smalec, tłuste mięsa, potrawy i produkty smażone, długo zalegające w żołądku, wzdymające, ostro przyprawione, z dużą ilością błonnika,
- dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, kolacja, druga

kolacja),

- zastosowanie: w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w przewlekłym zapaleniu i marskości wątroby, w przewlekłym zapaleniu trzustki, w okresie zaostrzenia wrzodziejącego zapalenia jelita grubego (WZJG).
- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego**
- 1) podstawą jest dieta łatwostrawna – z ograniczeniem produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu żołądkowego tj.: mocne rosoły, buliony, wywary warzywne i grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, soki, kawa, mocna herbata, produkty marynowane i wędzone, potrawy pikantne, słone, smażone, pieczone, wzdymające, ostro przyprawione, a także o dużej zawartości błonnika,
 - 2) produkty niedozwolone w diecie: świeże pieczywo i chleb razowy, grube kasze, jajka na twardo, kapusta, fasolka szparagowa, szczypiorek, warzywa strączkowe,
 - 3) dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, druga kolacja),
 - 4) dieta ma zastosowanie w chorobie wrzodowej, w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka, w refluksie żołądkowo-przełykowym, w dyspepsjach czynnościowych żołądka.
- 6. Dieta niskosodowa**
- podstawą jest dieta łatwostrawna – bez dodatku soli i gotowych mieszanek przypraw, wędliny zastępujemy ich bezsolnymi odpowiednikami,
 - produkty z wykluczeniem: soli, zup na bazie rosółku drobiowego, wędlin intensywnie peklowanych, pasztetu, sera topionego,
 - dieta stosowana u pacjentów z niewydolnością krążenia, w uzasadnionych przypadkach przy niewydolności nerek, nerczycy i nadciśnieniu tętniczym.
- 7. Dieta o zmienionej konsystencji**
- zaliczamy diety: papkowate, płynne, przetarte oraz kleik. Podstawę stanowi dieta łatwostrawna. Dla diety płynnej i papkowej konieczne jest rozdrobnienie posiłku tak, aby nie wymagało to gryzienia.
 - **diety przecieraną** podajemy w formie zmiksowanej zupy, rozdrobnionych wędlin oraz mięs,
 - **diety kleikową** – w formie kleiku ryżowego z dodatkiem sucharów bez cukru.
 - dieta o zmienionej konsystencji przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, kolacja, druga kolacja),
 - zastosowanie diety płynnej, przetartej oraz papkowej w chorobach jamy ustnej i przełyku oraz w innych stanach chorobowych na zlecenie lekarza, a także jako przygotowanie do badania np. kolonoskopii.
 - zastosowanie diety kleikowej w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki oraz w stanach pooperacyjnych.
- 8. Dieta bogatoresztkowa**
- 1) dieta o zwiększonej w całodziennym pożywieniu ilości błonnika i płynów (powinna zawierać powyżej 35-40g błonnika pokarmowego),
 - 2) produkty bogate w błonnik preferowane w diecie: grube kasze, ciemne pieczywo, orzechy, owoce zawierające drobne pestki jadalne, surowe warzywa, otręby,
 - 3) dodatek warzywno – owocowy podawany w podwójnej ilości przy każdym posiłku,
 - 4) minimalna ilość płynów na dobę wynosi os 2-2,5 l/dobę,

5) zastosowanie diety w zaparciach nawykowych oraz w zaburzeniu czynności jelit.

9. Dieta ubogoresztkowa

- dieta łatwostrawna z minimalną zawartością błonnika,
- zawiera tylko produkty o śladowej ilości błonnika, niepodrażniające błony śluzowej jelit,
- wykluczone świeże warzywa i owoce oraz ostre przyprawy,
- dodatek warzywny do posiłku w postaci rozdrobnionej i gotowanej,
- zastosowanie diety: wszystkie choroby związane z zapaleniem jelit oraz przed badaniami (kolonoskopia).

10. Dieta wysokoenergetyczna

- dieta podstawowa zawierająca 2000-3000 kcal dziennie, z odpowiednią ilością białka, węglowodanów i tłuszczów,
- technika obróbki kulinarnej jak w diecie podstawowej,
- dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, kolacja, druga kolacja),
- dieta stosowana u chorych z niedożywieniem, niską masą ciała lub wyniszczeniem.

11. Dieta niskoenergetyczna

- 1) dieta indywidualnie dobierana do potrzeb pacjenta,
- 2) technika obróbki kulinarnej jak w diecie łatwostrawnej,
- 3) dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, kolacja, druga kolacja),
- 4) dieta stosowana u chorych z otyłością oraz w innych przypadkach na zlecenie lekarza.

12. Dieta wysokobiałkowa

- dieta łatwostrawna ze zwiększoną ilością białka minimum 100 g/dobę,
- głównym źródłem białka w diecie powinno być pełnowartościowe białko: mleko i jego przetwory (mleko, jogurty, kefiry, biały ser), jajka, chude mięso (drób, wołowina, wieprzowina), chude ryby (dorsz, sandacz) oraz chude wędliny (szynka, polędwica),
- dieta przewiduje dodatkową porcję dodatku białkowego do śniadania oraz kolacji,
- dieta przewiduje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, druga kolacja),
- zastosowanie diety w chorobach wyniszczających organizm, u osób z niedożywieniem oraz dla rekonwalescentów.

13. Dieta niskobiałkowa

- 1) dieta łatwostrawna ze zmniejszoną ilością białka od 40-50 g/dobę do 20-30 g/dobę,
- 2) w przypadku tej diety może być konieczna indywidualizacja zaleceń żywieniowych,
- 3) dieta znajduje zastosowanie w przypadkach niewydolności nerek, wątroby oraz w innych schorzeniach, gdy zachodzi potrzeba ograniczenia w diecie białka na zlecenie lekarza.

14. Dieta hipolipemiczna

- 1) podstawę stanowi dieta łatwostrawna z wykluczeniem produktów bogatych w cholesterol (tłuste mięso, masło, tłuste mleko, śmietana, ser żółty)
- 2) zawartość cholesterolu w całodniowym wyżywieniu powinna wynosić poniżej 200 mg,
- 3) zastosowanie diety w przewlekłym zapaleniu wątroby, ostrych zapaleniach trzustki, we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego oraz przy wysokim poziomie cholesterolu we krwi.

15. Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

- 1) podstawę stanowi dieta podstawowa z wykluczeniem z produktów bogatych w cukry proste (cukier, miód, dżemy, gotowe soki i nektary) oraz ograniczenie tłuszczów zwierzęcych,
- 2) dodatek: produkt węglowodanowy (zapewnia 2 wymienniki węglowodanowe) z produktem białkowym (białko pełnowartościowe: mleko i jego przetwory (jogurty, kefiry, biały ser), jajka, chude mięso, ryby, wędliny), napój bezmleczny niesłodzony 250 ml,
- 3) indeks glikemiczny nie powinien przekraczać 69, natomiast ładunek glikemiczny 19.
- 4) w diecie przewidzianych jest 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, druga kolacja)
- 5) dieta stosowana u chorych ze stwierdzoną cukrzycą oraz do uzyskania prawidłowego poziomu glukozy we krwi.

16. Dieta bezmleczna

- 1) dieta łatwostrawna z wykluczeniem: mleka oraz jego przetworów,
- 2) zastosowanie diety u pacjentów nietolerujących laktozę, z alergią na białka mleka krowiego oraz w chorobach jelit.

17. Dieta bezglutenowa

- a) dieta łatwostrawna z wykluczeniem glutenu oraz wszystkich produktów z jego dodatkiem,
- b) produkty dopuszczalne w diecie: świeże mięso nieprzetworzone, ryby, jaja, zboża naturalne nie zawierające glutenu (ryż, proso, kukurydza, gryka), wszystkie warzywa i owoce, dżemy i miód,
- c) dieta stosowana jest u chorych z nietolerancją glutenu.

18. Dieta niskopurynowa

- 1) dieta z wykorzystaniem obróbki kulinarnej, jak w diecie łatwostrawnej, jednak produkty mięsne są płukane i gotowane są w większej ilości wody,
- 2) z diety eliminujemy produkty bogate w puryny: wyciągi z kości i mięsa, podroby, tłuste gatunki mięs, galarety mięsne, produkty konserwowe i wędzone, sardynki, śledzie,
- 3) produktami wskazanymi w diecie są mleko, sery, jaja, tłuszcze w ograniczonej ilości (masło, śmietana), owoce, warzywa, dżemy, miód,
- 4) zalecana dieta to dieta wegetariańska lub dieta z ograniczoną ilością mięsa - dopuszczalne spożycie mięsa wynosi 50g/dzień,
- 5) zastosowanie diety w dnie moczanowej.

19. Dieta wegetariańska

- dieta ta spełnia założenia diety podstawowej, jednakże wyklucza spożycie mięsa i jego przetworów oraz ryb i owoców morza,
- produkty mięsne powinny być zastąpione produktami mlecznymi, jajkami, roślinami strączkowymi i orzechami.

20. Dieta wegańska

- 1) dieta spełnia założenia diety wegetariańskiej, jednak dodatkowo wyklucza inne produkty odzwierzęce (tj. mleko i jego przetwory, jajka, miód),
- 2) zawiera białko roślinne, którego źródłem są rośliny strączkowe i orzechy.

21. Indywidualne diety eliminacyjne

- dieta ta spełnia założenia diety podstawowej, jednakże wyklucza produkty przeciwwskazane dla danego pacjenta i zawiera zamienniki tych produktów,
- zazwyczaj stosowane przy alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

Wyżej wymienione diety stosowane w Narodowym Instytucie Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji, mogą być również modyfikowane na zlecenie lekarskie oraz na prośbę pacjenta z uwzględnieniem stylu życia oraz indywidualnych upodobań.

Załącznik nr 2 do OPZ

Wykaz produktów żywnościowych przeciwwskazanych w NIGRiR

Dla wszystkich pacjentów NIGRIR stosuje się dietę niskoszczawianową.

Produkty przeciwwskazane w Instytucie:

- podroby
- szpinak
- szczaw
- rabarbar
- sery topione
- parówki, kiełbasy, wędliny <90% zaw. mięsa
- konserwy (w tym pasztety z mięsa oddzielonego mechanicznie tzw. MOM)
- kostki rosołowe i esencje bulionowe
- gotowe bazy do zup i sosów
- przyprawy wzmacniające smak w postaci płynnej i stałej
- gotowe sosy sałatkowe i dressingi
- marmolada

Pozostałe produkty planowane w jadłospisach powinny spełniać Zasady Zdrowego Żywienia opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny.

Wymagana na talerzu pacjenta gramatura produktów spożywczych i potraw gotowych

1. Śniadanie

Herbata – min. 250 ml

Cukier – 5 g

Zupa mleczna - 300ml lub jogurt naturalny 150 ml/kefir naturalny 200 ml lub kakao/kawa zbożowa 300 ml

Pieczywo pszenne – 50 g

Pieczywo razowe – 30 g

Bułka pszenna – 20 g

Masło extra 82% - 10 g

Dodatek białkowy (np. wędlina, ser żółty) – 50 g lub jaja (2 szt.) lub twaróg/pasta z roślin strączkowych – 80 g

Dodatek warzywno-owocowy – min. 100 g (nie dopuszcza się zamiany tego dodatku na dżem)

2. Obiad

Zupa – 400 ml

Dodatek węglowodanowy (ziemniaki/kasza/ryż/makaron) – 100 g

Dodatek warzywny - surówka 100 g i warzywa gotowane 100 g

Produkt białkowy (mięso/ryba)– min. 100 g mięsa/ryby po obróbce termicznej

Kompot – min. 250 ml

Cukier – 5 g

3. Kolacja (2 razy w tygodniu ciepły posiłek na kolację)

Herbata – min. 250 ml

Cukier – 5 g

Pieczywo pszenne – 50 g

Pieczywo razowe – 30 g

Bułka pszenna – 20 g

Masło extra 82% - 10 g

Dodatek białkowy (np. wędlina, ser żółty) – 50 g lub jaja (2 szt.) lub twaróg/pasta z roślin strączkowych – 80 g

Dodatek warzywno-owocowy – min. 100 g (nie dopuszcza się zamiany tego dodatku na dżem)

II śniadanie i drugą kolację może stanowić:

- owoc min. 100 g (tylko II śniadanie)

- jogurt 150 ml/kefir 200 ml

- koktajl mleczno-owocowy min. 200 ml

Druga kolacja na dietę z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych powinna zawierać:

- chleb razowy – 50 g

- masło extra 82% - 5 g

- dodatek białkowy – 25 g

- dodatek warzywny – 50 g

Warszawa, dn.

.....

pieczętka komórki organizacyjnej

KARTA REKLAMACJI

(wypełnić w 2 egz.)

Lp.	Rodzaj posiłku	Ilość reklamowanych posiłków	Powód reklamacji**	Czytelne podpisy osób stwierdzających nieprawidłowości ze strony Zamawiającego	Czytelne podpisy osób stwierdzających nieprawidłowości ze strony Wykonawcy

**** Powód reklamacji:**

- 6) brak posiłku,
- 7) gramatura porcji,
- 8) ocena organoleptyczna i smakowa,
- 9) temperatura posiłku,
- 10) wizualna ocena czystości pojemników, naczyń, sprzętu do przewożenia i wydawania posiłków,
- 11) spóźnienie,
- 12) inne (należy wpisać jakie).

.....

czytelny podpis osoby przekazującej

.....

czytelny podpis osoby przyjmującej