

I. Część ogólna

1. Przedmiotem zamówienia jest całodobowe żywienie pacjentów oraz posiłki profilaktyczne dla Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego nr 2 Uniwersytetu Medycznego w Łodzi w formie cateringu zwane dalej usługą.
2. Świadczenie usług polega na przygotowaniu, dostawie i dystrybucji całodziennych posiłków dla hospitalizowanych pacjentów (do łóżka pacjenta), w tym:
 - posiłków przygotowywanych zgodnie z obowiązującymi u Zamawiającego dietami (Załącznik nr 1b do SWZ),
 - posiłków dietetycznych dla pacjentów ze wskazaniem diety specjalistycznej,
 - posiłków nietypowych (w zależności od potrzeb) wg indywidualnych preferencji pacjentów (np. związanych z wyznaniem, itp.)
 - posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw (np. w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy)

przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia, w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, jak i wskazań Zamawiającego.
3. Szacunkowa ilość pełnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w okresie **od dnia 15.01.2025 r. do dnia 14.01.2026 r. dla pacjentów wynosi około 216 080 osobodni, tj. Pakiet 1: około 120 990, Pakiet 2: około 46 990, Pakiet 3: około 48 100 osobodni.**
4. Posiłki dostarczane będą na oddziały/kliniki szpitalne w termosach i na wózkach, które stanowią własność Wykonawcy. W wszystkich obiektach wymagane są do dystrybucji posiłków wózki typu bemarowego. Termosy muszą być termoizolacyjne, zabezpieczone przed wylaniem, schłodzeniem lub zanieczyszczeniem posiłku, muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Wszystkie posiłki muszą być podzielone na porcje w kuchni Wykonawcy, zabrania się porcjować produktów spożywczych na terenie szpitala (kroić wędliny, mięsa, chleba).
5. Zamawiający wymaga depozytu żywnościowego.
6. Produkty wydawane do depozytu żywnościowego w Szpitalu, muszą posiadać aktualną, czytelną datę ważności do spożycia, być fabrycznie zamknięte i uzupełniane na bieżąco.
7. Depozyt będzie znajdował się w Kuchence oddziału/kliniki Zamawiającego.

Wykaz produktów dostarczanych jako depozyty do Szpitali:

	Żeromskiego	Pl. Hallera	Pieniny
ser topiony	1,5 kg	1,0 kg	0,5 kg
pasztet w opakowaniu	1.0 kg	0,5 kg	0,5 kg
dżem	0,75 kg	0,5 kg	0,5 kg
masło	0,6 kg	0,4 kg	0,2 kg
cukier	1.0 kg	1,0 kg	1.0 kg
herbata	1 op. (100 szt)	1 op. (100 szt)	1 op. (100 szt)

8. Na Dermatologii (Pl. Hallera) codziennie w ramach zapasu 3 porcje zupy obiadowej dodatkowo.
9. Posiłki muszą być dostarczone 3 razy dziennie na teren szpitala w poniżej wskazanych godzinach:

	Pl. Hallera 1	Żeromskiego 113	Pieniny 30
Śniadania	7.00 – 7.30	6.45 - 7.15	7.30 - 8.00
Obiady	12.00 – 12.30	11.45 - 12.15	12.30 - 13.00
Kolacje	16.30 – 17.00	16.15 - 17.00	16.30 - 17.00

10. Posiłki muszą być wydane 3 razy dziennie na terenie kliniki/oddziału w poniżej wskazanych godzinach

	Pl. Hallera 1	Żeromskiego 113	Pieniny 30
Śniadania	8.00 – 9.00	8.00 - 9.15	8.00 - 8.45
Obiady	12.15 – 13.30	12.30 - 14.00	12.45 - 14.00

Kolacje	16.45 – 17.30	16.45 - 17.30	16.45 - 17.30
---------	---------------	---------------	---------------

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany lokalizacji realizacji usługi, w przypadku zmiany świadczonych usług medycznych.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącego ustalania kolejności wydawania posiłków w poszczególnych Klinikach/oddziałach przez upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz do ewentualnych opóźnień w stosunku do harmonogramu w indywidualnych przypadkach (pacjenci po zabiegach).
12. Posiłek czwarty i piąty (według opisu poszczególnych diet) należy wydać przy posiłku głównym, bądź 2 godz. po posiłku głównym, do rozliczenia kosztu wyżywienia stanowi on integralną część w/w posiłków.
13. Wykonawca nie może łączyć dostaw podstawowych posiłków np. obiadu z kolacją.
14. Zamawiający dopuszcza przywożenie kolacji z obiadem w wyjątkowych sytuacjach np. trudności drogowe, pod warunkiem zabezpieczenia ciągu chłodniczego-dodatkowa chłodziarka na terenie poszczególnych lokalizacji.
15. Naczynia po spożytym posiłku oraz odpady pokonsumpcyjne będą zabierane z terenu Klinik najpóźniej do 2 godzin od wydania posiłku.
16. Wykonawca będzie prowadził ewidencję wydanych posiłków z podziałem na oddziały/kliniki, określającą liczbę i rodzaj wydanych posiłków, każdorazowo potwierdzaną przez pracowników Zamawiającego.
17. Posiłki muszą być dostarczane do kuchenek oddziałowych przez kompetentne i upoważnione przez Wykonawcę osoby. Wykonawca zapewni wystarczającą ilość pracowników (również w stanie epidemii oraz zagrożenia epidemicznego), posiadających aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych, konieczną do sprawnego wykonania umowy.

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia:

Pakiet 1 – ul. Żeromskiego	Pakiet 2 – Pl. Hallera	Pakiet 3 – ul. Pieniny
Siedemnaście osób obsługujących pacjentów. 16 osób do dystrybucji posiłków do pacjentów, po 8 osób na zmianę i 1 osoba koordynująca pracę pracowników	Siedem osób obsługujących pacjentów, po 3 osoby na zmianę i 1 osobą koordynującą pracę pracowników	Siedem osób obsługujących pacjentów, po 3 osoby na zmianę i 1 osoba koordynująca pracę pracowników

W przypadku, kiedy umowa z jednym Wykonawcą będzie podpisana na więcej niż jeden pakiet to liczba osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę będzie się sumowała dla poszczególnych pakietów, i wymagane będzie zatrudnienie jednej osoby koordynującej dla całej umowy.

18. W przypadku powstania nowych oddziałów należy zabezpieczyć taką ilość pracowników aby dystrybucja posiłków odbywała się płynnie i bez opóźnień
19. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia na usługę takich jak: przygotowywanie posiłków (sporządzenie jadłospisu z uwzględnieniem diet, obróbka wstępna i termiczna) i dystrybucja posiłków (dostarczenie posiłków do kuchenek oddziałowych; podanie do stolika chorego, zebranie i zmycie brudnych naczyń; sprzątnięcie po posiłkach w salach oraz przy łóżku pacjenta)
20. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć (przed rozpoczęciem realizacji usługi) do Zamawiającego imienny wykaz pracowników przewidzianych do realizacji umowy wraz z zakresem czynności i wymiarem etatu. Wykaz należy na bieżąco aktualizować.
21. Do zadań pracowników dystrybucji należy:
 - dostarczenie posiłków do kuchenek oddziałowych,
 - podanie do stolika chorego, zebranie, zmycie i wyparzenie brudnych naczyń,
 - sprzątnięcie po posiłkach w salach oraz przy łóżku pacjenta przetarcie stolików, blatów szafek. W/w czynności należy wykonywać w rękawiczkach ochronnych.
 - w razie potrzeby (pacjent leżący lub wymagający pomocy) umycie kubka i sztućców,
 - utrzymanie czystości w kuchenkach oddziałowych zgodnie z zakresem określonym w Załączniku nr 1c do SWZ oraz wytycznych akredytacji.
 - codzienne kontrolowanie i odnotowywanie w wyznaczonym formularzu temperatury w lodówkach na terenie szpitala, przeznaczonych do przechowywania żywności pacjentów zgodnie z HACCP.
 - między posiłkami dostarczenie wrzątku na życzenie pacjenta.
22. Pracownicy Wykonawcy muszą posiadać wszystkie niezbędne kwalifikacje, szkolenia i doświadczenie niezbędne do prawidłowego i zgodnego z prawem wykonania usługi (w szczególności muszą posiadać aktualne zaświadczenia profilaktycznych badań okresowych, szkolenia BHP, ppoż. i z zakresu danych osobowych, aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych i powinni być zaszczepieni przeciw WZW typu B).

23. Pracownicy Wykonawcy muszą posiadać odpowiednią odzież ochronną, nakrycia głowy oraz identyfikatory. W przypadku zagrożenia epidemicznego lub stanie epidemii pracownicy muszą być zabezpieczeni w środki ochrony indywidualnej.
24. Osoby wydające posiłki powinny komunikować się w języku polskim i nie mogą świadczyć żadnej innej pracy na terenie szpitala.
25. Wykonawca zapewni utrzymanie czystości w użytkowanych kuchenkach oraz w pomieszczeniach socjalnych w poszczególnych lokalizacjach swoim sprzętem i własnymi środkami czystości. Ilość środków i sprzętu musi być na bieżąco uzupełniana. Wszystkie te czynności muszą być wykonywane zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi mającymi zastosowanie w szpitalu.
26. Zamawiający wymaga aby wszystkie użytkowane kuchenki były wyposażone w zestaw do mycia podłóg (wiadro z wyciskaczem i stelaż do mopa lub zestaw serwisowy), oraz płaskie mopy w ilościach nie mniej niż:
 - Pieniny 30 szt.
 - Pl. Hallera 40 szt. + Dermatologia 10 szt. (razem 50szt.)
 - Żeromskiego 80 szt.
 W/w ilość mopów płaskich służy do bieżącego użytku i powinna być systematycznie uzupełniana. Wykorzystane w danym dniu mopy należy zdać i pobrać czyste w punktach wymiany prania w poszczególnych lokalizacjach. Wszystkie te czynności muszą być wykonywane zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi mającymi zastosowanie w szpitalu. Wykonawca może prać mopy we własnym zakresie lub korzystać odpłatnie z usługi prania w firmie, z którą szpital ma podpisaną umowę.
27. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem. Gramatura podanego posiłku ma być zgodna z wymaganą wagą podaną w opisie przedmiotu zamówienia.
28. W jadłospisie dziennym dostarczonym do oddziałów musi być podana gramatura poszczególnych potraw i kaloryczność; ilość białka, tłuszczu, węglowodanów, glukozy i soli całodziennego jadłospisu.
29. Wykonawcy zobowiązany jest przysyłanie jednej porcji degustacyjnej posiłku na każdą lokalizację.
30. Termosy i geny będą zabierane z terenu Szpitala niezwłocznie po zakończeniu wydawania posiłków trzy razy dziennie (po każdym posiłku głównym), aby nie zalegały na korytarzach i salach chorych.
31. Mycie i dezynfekcja brudnych termosów, genów oraz wózków bimarowych odbywać się będzie u Wykonawcy zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
32. Zastawa stołowa (talerze: duże, głębokie, deserowe) musi być zbierana z Oddziału/Kliniki niezwłocznie po zakończonym przez pacjenta posiłku, aby nie zalegała w korytarzach i salach chorych. Mycie i wyparzenie zastawy stołowej po posiłkach będzie odbywało się w kuchenkach oddziałowych przez pracowników Wykonawcy.
33. Stosowane przez Wykonawcę środki dezynfekcyjne i detergenty będą podlegały zaakceptowaniu przez pracowników Zamawiającego, ponadto muszą być dopuszczone do powierzchni mających kontakt z żywnością i posiadać wpis do ewidencji stosowania w jednostkach ochrony zdrowia. W przypadku zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega możliwość zmiany środka dezynfekcyjnego.
34. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokarmu oraz opakowań jednorazowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Odpady pokonsumpcyjne muszą być zabierane z terenu Szpitala co najmniej 3 razy dziennie i nie mogą pozostawać na noc. Odpady pokonsumpcyjne muszą być składowane w opisanych i przeznaczonych tylko do tego celu pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę (nie mogą być pakowane do pojemników wykorzystywanych przez osoby sprzątające. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia w części (%) kosztów usunięcia odpadów w danym dniu).
35. Pracownicy Wykonawcy kończący zmianę, mają obowiązek sprawdzić, czy na salach chorych i na korytarzach nie pozostały naczynia i zgłosić pielęgniarkę dyżurnej danej Kliniki zakończenie pracy.
36. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić worki na odpady zgodnie z kolorystyką obowiązującą w Szpitalu (obecnie czarne – odpady zmieszane).
37. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania płynności wydawania posiłków w przypadku awarii uniemożliwiającej przygotowanie posiłków przez Wykonawcę. W przypadku niedostarczenia wymaganej liczby posiłków lub posiłków nie nadających się do spożycia, Wykonawca będzie obciążony kosztami zakupu przez Zamawiającego posiłków w innej firmie.
38. Żywnienie chorych musi być oparte na dietach takich jak: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa (1500kcal; 2000kcal), bezglutenowa, niskotłuszczowa, płynna, papkowata, niskocholesterolowa, wysokobiałkowa, wrzodowa (wszystkie wymienione w załączniku nr 1b).
39. Dodatki potrzebne w żywieniu pacjentów zamawiane będą na indywidualne zlecenie oddziału i rozliczane

w fakturze według ceny jednostkowej produktu podanej w odrębnej tabelce.

Nazwa produktu	Gramatura	Cena netto
Kleik ryżowy	160-170g	9,60
Kaszka ryżowo-mleczna	230g	14,44
Suchary dietetyczne	225g	10,73
Herbata	200g	8,70
Cukier	1kg	5,50

40. Dopuszcza się możliwość zamawiania diet nie wymienionych w załączniku nr 1b do SWZ, w przypadku innych zaleceń lekarzy szpitala.
41. Zamawiający wymaga aby wsad do kotła wynosił nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta.
42. Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.
43. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład Higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
44. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) oraz w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kaloryczności oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
45. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania prób żywieniowych z każdego posiłku zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 - j.t ze zm.).
46. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego i pacjentów w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. udowodnione zatrucia pokarmowe z winy Wykonawcy.
47. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i P.POŻ. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie szpitala.
48. Wykonawca wyposaży Kuchenki oddziałowe w dozowniki z mydłem do rąk, dozowniki z płynem do odkażania skóry, pojemniki z ręcznikami jednorazowymi oraz pojemniki na odpady (co najmniej jeden pojemnik na kuchenkę). Wykonawca będzie zobowiązany do uzupełniania dozowników na własny koszt preparatami, które muszą zostać zaakceptowane przez przedstawicieli Szpitala. Wykonawca będzie również zobowiązany do uzupełniania pojemników ręcznikami papierowymi.
49. Wykonawca wyposaży pracowników w fartuchy ochronne do zmywania.
50. Wykonawca zabezpieczy nową zastawę (talerze duże i głębokie) w ilości zgodnej co najmniej z ilością łóżek we wszystkich oddziałach załącznik nr 7 SWZ.
51. Wymagane jest dodatkowe zabezpieczenie w talerze dla diety cukrzycowej na II kolację (talerz deserowy)
52. Wymagane jest dodatkowe zabezpieczenie w miseczki do podawania diet o zmienionej konsystencji typu płynna, sonda minimum 6 szt. na oddział na którym występują tego typu diety.
53. W Szpitalu przy ul. Pieniny wymagamy zastawy z tworzywa w ilości minimum 110 kompletów (z atestem).
54. W oddziale Neurologii ul. Żeromskiego zastawa z tworzywa w ilości minimum 30 kompletów (z atestem).
55. Wykonawca wyposaży kuchenki Zamawiającego, na swój koszt:
 - **ul. Żeromskiego** w 8 wysokowydajnych zmywarek do naczyń, 8 wózków bemaowych (w tym 4 bemaory większe, 3 komorowe), 9 wózków barowych, 13 chłodziarek o poj. 145-175l. 2 chłodziarki do 100l, 30 czajników bezprzewodowych (w rotacji), 19 kuchenek mikrofalowych, 1 blender.
 - **Pl. Hallera** w 2 wysokowydajne zmywarki do naczyń, 2 wózki bemaowe, 2 wózki barowe, 2 chłodziarki o poj. 145-175l., 4 kuchenek mikrofalowych oraz 10 czajników bezprzewodowych(w rotacji), 1 blender
 - **Pl. Hallera –Dermatologia** w 2 chłodziarki o poj. minimum 175-220l, 1 wózek barowy, 4 czajniki bezprzewodowe (W rotacji), 1 kuchenka mikrofalowa, 1 blender.
 - **ul. Pieniny (im. Sonnenberga)** w 1 wysokowydajną zmywarę, 2 wózki bemaowe (1 większy- 3 komorowy) , 3 wózki barowe, 12 czajników bezprzewodowych (w rotacji), 1 warnik, 6 chłodziarek o poj.145-175l., 7 kuchenek mikrofalowych, jeden blender, 18 dzbanków z pokrywą do napojów.
56. Zamawiający wymaga na każdej placówce 1 lub 2(Żeromskiego) czajniki bezprzewodowe w depozycie.
57. Termosy, geny, akcesoria kuchenne niezbędne do serwowania posiłków oraz zastawa stołowa (talerze) muszą być wielorazowego użytku i przypisane do konkretnego oddziału lub kliniki, nigdzie wcześniej nie używane ani wycofane z innej placówki.
58. Wykonawca będzie w miarę potrzeb uzupełniał braki w/w sprzętu.

59. Zamawiający wymaga zabezpieczenia w sztućce i kubki pacjentów nie posiadających zastawy własnej ok. 20% stanu oddziału.
60. W stanie zagrożenia epidemicznego i w stanie epidemii na oddziały będące w izolacji podajemy posiłki w opakowaniach jednorazowych wraz z kubkami i sztućcami.
61. Na Oddziale Dermatologii przy Pl. Hallera 1, oddziałach typu OIOM, SOR, oddziałach liczących do 5 osób lub mających utrudniony dostęp do zmywarki wymagamy podawania posiłków w opakowaniach jednorazowych (tzw. komplet lunch box, kubek, sztućce).
62. W przypadku, gdy pacjent jest izolowany również podajemy w naczyniach jednorazowych (średnio 20-30 szt dziennie na każdej lokalizacji).
63. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć naczynia na produkty rozlewane typu kisiel, budyń mus owocowy itp.
64. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zobowiązany będzie w ciągu 2 dni od zawarcia umowy, do dostarczenia Zamawiającemu oświadczenia o zatrudnieniu przez niego osób wykonujących czynności w zakresie wskazanym w pkt. 7 na podstawie umowy o pracę z podaniem imienia i nazwiska, czynności, która będzie realizowana w ramach przedmiotu umowy, ze wskazaniem okresu zatrudnienia każdej z tych osób oraz wymiaru etatu (Wykaz pracowników).
65. W przypadku powstania nowego oddziału należy zabezpieczyć dodatkowo: 1 lodówkę, 1 kuchenkę mikrofalową, 2 czajniki bezprzewodowe, 1 wózek bemaowy, 1 wózek kelnerski i pozostały sprzęt niezbędny do dystrybucji posiłków. W przypadku korzystania z kuchenki oddziałowej należy wstawić wysokowydajną zmywarkę
66. Zamawiający udostępni wykonawcy w szpitalach :
- **ul. Żeromskiego** – 8 kuchenek oddziałowych z szafkami kuchennymi, pomieszczenie do przechowywania wózków, pomieszczenie socjalne dla pracowników lub szatnię ogólnodostępną.
 - **Pl. Hallera** – 2 kuchenki oddziałowe z szafkami kuchennymi i kuchnią elektryczną.
 - **Pl. Hallera** Dermatologia 1 kuchenkę oddziałową wraz z wyposażeniem
 - **ul. Pieniny (im. Sonnenberga)**- 1 kuchnię - rozdzielnię bez wyposażenia oraz pomieszczenie socjalne dla pracowników.
67. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia na swój koszt wskazanych pomieszczeń socjalnych dla pracowników i pomieszczenia na wózki oraz do użytkowania przekazanego sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i oddania po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym.
68. Wykonawca zapewnia termosy i geny pasujące rozmiarowo do wózków kelnerskich oraz bemaów.
69. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt do wykonywania bieżących napraw sprzętu gastronomicznego i wyposażenia użytkowanych pomieszczeń oraz utrzymania ich w stanie nie pogorszonym niż w dniu ich przejęcia.
70. Wykonawca zobowiązany jest w ostatnim dniu obowiązywania umowy (po wydaniu kolacji) do zabrania na własny koszt i we własnym zakresie własnego wyposażenia kuchenek.
71. Zamawiający zastrzega sobie prawo wizytacji kuchni, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego w toku wykonywanej umowy w celu sprawdzenia zgodności stanu faktycznego z przedstawionym w ofercie.
72. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wykonywanych usług.
73. Wymagania dotyczące jakości posiłków: muszą być smaczne i estetycznie wyglądające, przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne, posiłki ciepłe muszą utrzymywać odpowiednią temperaturę (min. 63°C);
- 71.1. musi być przestrzegana gramatura poszczególnych porcji żywnościowych, zgodnie z minimalnymi normami gramatur;
 - 71.2. do śniadania i kolacji konieczne jest zapewnienie wrzątku w termosach;
 - 71.3. do obiadu konieczne jest dostarczanie napoju lub innego dodatku płynnego, np. kisiel;
 - 71.4. dostarczane i podawane posiłki muszą być gorące (temperatura min. 75°C zupy, 63°C potrawy II dania), poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno, np. surówki.
 - 71.5. W oddziale ZOL przy ul. Pieniny wymagamy podawanie codziennie na obiad mięsa w postaci zmielonej (ok. 80 porcji)+dodatkowo sos w osobnym genie.
 - 71.6. W oddziale ZOL należy zachować szczególną specyfikę żywienia osób starszych (np. warzywa i owoce łatwe do pogryzienia, zupy typu krem, puree ziemniaczane, pulpeciki mięsno-warzywne, dodatki do pieczywa w postaci past, chude wędliny i mięsa, serki homogenizowane, jogurty owocowe w miarę możliwości bez laktozy. Na podwieczorek bądź drugie śniadanie; kisiele, budyń, musy owocowe, ciasto drożdżowe, biszkopty itp.).
74. Realizacja zamawianych posiłków odbywać się będzie w następujący sposób:
- 72.1. w dniu złożenia zamówienia – dot. kolacji,

- 72.2. na dzień następny – dot. śniadań i obiadów
- 72.3. terminy składania zamówień telefonicznych, e-mail i na piśmie do uzgodnienia przez zamawiającego i realizującego zamówienie;
- 72.4. Zamawiający ma prawo dokonać korekty zamówienia w zakresie ilości posiłków najpóźniej na 2 godziny przed dostarczeniem posiłków do danej lokalizacji,
75. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków z podziałem na oddziały (listy przewozowe- według załączonego wzoru) określającej liczbę i rodzaj wydanych posiłków oraz przedstawienie jej każdorazowo przy posiłku do analizy, kontroli i akceptacji osobom wyznaczonym przez Zamawiającego.
76. W przypadku zwiększenia liczby chorych oraz w okresie wyższej konieczności Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć wyżywienie i obsługę zgodnie z potrzebami Zamawiającego.

II. Dotyczący jadłospisu:

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca najpóźniej w dniu zawarcia umowy przedstawił Zamawiającemu przykładowy jadłospis dekadowy/(14-dniowy) uwzględniający dietę ogólną, lekkostrawną, cukrzycową 2000kcal; niskobiałkową, (według wzoru określonego w załączniku nr 1b do SWZ).
2. Dodatki: kleik, suchary itp. Zamawiane są na indywidualne zlecenie oddziału.
3. Dopuszcza się możliwość zamawiania diet nie wymienionych w załączniku nr 1b do SWZ w przypadku innych zaleceń lekarzy szpitala.
4. Kaloryczność posiłków musi być zgodna z Załącznikiem nr 1b do SWZ.
5. Wszelkie zmiany w jadłospisach muszą być uzgodnione z Zamawiającym. Poprawiony jadłospis dzienny przysłany przez firmę ma być czytelnie podpisany przez osobę dokonującą zmian.
6. Zamawiający wymaga aby wsad do kotła wynosił nie mniej niż 60% stawki dziennej na jednego pacjenta.
7. Jadłospisy 10/14 dniowe zawierające diety wskazane w pkt. 1 muszą być sporządzane przez Wykonawcę na 10/14 dni i dostarczane do szpitala do akceptacji z siedmiodniowym wyprzedzeniem, muszą uwzględniać sezonowość oraz tradycyjność potraw w okresie świąt, np. Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.
8. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania jadłospisów dziennych wraz ze śniadaniem dla każdej Kliniki/Oddziału. Jadłospisy powinny zostać umieszczone przez pracowników Wykonawcy w miejscu dostępnym dla pacjentów uzgodnionym z Zamawiającym.
9. W jadłospisach na 10/14 dni i jednodniowych wykonawca podaje dzienną ilość kalorii, białka, tłuszczu, węglowodanów, glukozy, soli
10. Wykonawca ma obowiązek na żądanie Zamawiającego przedstawić szczegółowe rozliczenie kalorii w danym okresie wraz z wykazem ilości i wagi produktów.
11. Jadłospis musi zawierać: Minimalne normy gramowe produktów po obróbce, kaloryczność całodziennego jadłospisu zgodna z zaleceniami w wykazie diet (załącznik 1b do SWZ)
12. W diecie wysokobiałkowej na II śniadanie i kolację dodatek białkowy, na obiad podwójna porcja mięsa.
13. W diecie niskobiałkowej na śniadanie i kolację produkty o małej ilości białka np. dżem, pasty warzywne, na obiad porcja mięsa.
14. Wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:
 - 14.1. W skład śniadania wchodzić powinny następujące składniki:
 - Zupa mleczna codziennie oprócz niedziel,
 - Herbata codziennie oprócz niedziel,
 - Kawa mleczna lub kakao w niedziele,
 - Jak kakao w tygodniu to bez zupy mlecznej
 - Pieczywo mieszane na dietę ogólną a na diety angielska,
 - Masło 82%,
 - Dodatki do pieczywa preferowane dwa różne w mniejszej gramaturze lub jeden o wyższej gramaturze,
 - Dodatek warzywny lub owocowy
 - 14.2. W skład obiadu wchodzić powinny następujące składniki:
 - Zupa
 - Ziemniaki/ ryż/ makaron/kasza
 - Porcja mięsa
 - Surówka lub jarzyna gotowana dla diety ogólnej
 - Jarzyna gotowana dla poszczególnych diet (w sezonie podajemy również sałatę)
 - Dla diety cukrzycowej surówka

- Kompot z owoców sezonowych lub napój
- 14.3. W skład kolacji wchodzić powinny następujące składniki:
 - Herbata
 - Pieczywo mieszane
 - Masło 82%
 - Dodatek do pieczywa
 - Dodatek warzywny lub owocowy
 - 14.4. W skład II śniadania i II kolacji dla diety cukrzycowej wchodzi pieczywo, dodatek do pieczywa lub kefir, jogurt, kisiel, owoc
 - 14.5. Podwieczorek dla diety wrzodowej: kisiel, galaretka, biszkopty
 - 14.6. Owoce lub warzywo raz dziennie jako dodatek do śniadania lub kolacji
 - 14.7. Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
 - a) Na zimno: wędliny (np. szynkowa, typu krakowska, śląska, ogonówka, szynka i baleron wieprzowy, parówki wysokogatunkowe, na diety dopuszcza się szynkę drobiową), sery, jajka
 - b) Niezbędne dodatki do śniadania i kolacji to; warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka itp.), owoce, ketchup, musztarda
 - c) Na ciepło/gotowane (do kolacji): bigos, fasolka po bretońsku, kaszanka, kiełbasa na ciepło, galaretka mięsna, sałatka itp.
 - 14.8. Na drugie danie powinno być:
 - Pięć razy w dekadzie porcja mięsa w całości (schab got, bitka wieprzowa, kotlet panierowany, filet z kurczaka, porcja kurczaka itp.)
 - Dwa razy w dekadzie porcja mięsa w postaci rozdrobnionej (kotlet mielony, pulpet, gulasz)
 - Dwa razy w dekadzie potrawy półmięsne (np. gołąbki)
 - 14.9. Jeden raz w dekadzie potrawy bezmięsne (np. pierogi leniwe, makaron z serem lub sosem pieczarkowym, naleśniki z serem, kotlety warzywne)
 - 14.10. Raz w dekadzie ryba- filet (potrawa bezmięsna)
 - 14.11. Raz w dekadzie kurczak (mięso w całości np. udko)
 - 14.12. Do drugiego dania ziemniaki natomiast kasze, ryż, makaron 2 razy w dekadzie
 - 14.13. Produkty tj. kisiel, budyń, galaretka, kefir, jogurt należy dostarczać wyporcjowane.
 - 14.14. Przynajmniej raz na dekadę na kolację potrawa na ciepło lub tzw. gotowana.
 - 14.15. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów w proszku. Zastosowanie purre ziemniaczanego może nastąpić tylko w uzasadnionych przypadkach po każdorazowym uzgodnieniu z Zamawiającym.
 - 14.16. Nie dopuszcza się stosowania preparatów zwiększających objętość np. soi i MOM.
 - 14.17. Masło musi być 82% i posiadać czytelną datę ważności.
 - 14.18. Dla pacjentów z dietą cukrzycową oraz przebywających na ZOL-u preferowane produkty nabiałowe bez laktozy.
 15. W okresie od 15.04 – do 30.09 zabrania się podawać wszelkich podrobów, pasztetów, parówek itp.
 16. Całodzienne wyżywienie powinno odpowiadać wymogom kalorycznym dla poszczególnych diet i powinno uwzględniać zalecenia lekarskie dla indywidualnych potrzeb pacjenta.
 17. Wszelkie zmiany w jadłospisie aktualnie realizowanym muszą być uzgodnione z Zamawiającym. Wyżywienie powinno posiadać niezbędne składniki odżywcze określone w art. 3 ust. 3 pkt. 33 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448 - j.t ze zm.) oraz normy dzienne racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia (opracowanych przez Instytut Żywności Żywienia w Warszawie lub równoważne).