Załącznik nr 9 do SWZ

# 3.jpg

#

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**na usługę kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu w obiektach położonych przy ul H. Kamieńskiego 73a,
51–124 Wrocław oraz ul. Poświęckiej 8, 51–128 Wrocław
w latach 2022-2023**

**WROCŁAW, 18 LIPIEC 2022r.**

ROZDZIAŁ I OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest:
2. świadczenie usług kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu hospitalizowanych w obiektach położonych przy ul. H. Kamieńskiego 73a, 51 – 124 Wrocław - *zwanym dalej Szpitalem* oraz przy ul. Poświęckiej 8, 51 – 128 Wrocław - *zwanym dalej Oddziałem Zamiejscowym*,
3. doposażenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej, zmywalni oraz kuchenek oddziałowych szpitala, kuchenek oddziałowych w Oddziałach Zamiejscowych **~~oraz pomieszczenia bufetu wraz z kuchnią~~** w sprzęt niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
4. Przewidywaną ilość diet i mieszanek określa poniższa tabela. Są to średnie ilości przyjęte dla potrzeb obliczenia wartości zamówienia. Rzeczywista liczba wydanych posiłków może ulec zmianie

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr diety** | **Nazwa diety** |
| **I** | Żywienie podstawowe |
|  | **~~(w tym dieta mamy)~~** |
| **I a** | Dieta bogatoresztkowa |
| **II** | Dieta łatwo strawna |
| **II a** | Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
| **II b** | Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego |
| **III** | Dieta papkowa |
| **III a** | Dieta płynna wzmocniona |
| **III b** | Dieta płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę |
| **IV** | Dieta ubogoenergetyczna |
| **V** | Dieta o kontrolowanej zawartości kwasówTłuszczowych |
| **VI** | Dieta bogatobiałkowa |
| **VII** | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnychWęglowodanów |
| **VII a** | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w nadwadze lub otyłości |
| **VIII** | Dieta niskobiałkowa |
| **IX** | Dieta indywidualna |
|  | Dieta bezglutenowa |
|  | Dieta ziemniaczana |
|  | Dieta niskosodowa |
|  | Dieta ubogopotasowa |
|  | Dieta bezmleczna |
|  | Dieta w fenyloketonuri |
|  | Dieta L-CHAD |
|  | Dieta w biegunce |
| **X** | Dieta ścisła |
| **X a** | Żywienie chorych bezpośrednio po ścisłych dietach (bułka z masłem, ziemniaki, marchew gotowana, obojętne płyny |
| **X b** | Dieta przygotowana na bazie diety łatwo strawnej (bez zupy mlecznej, sosów, surówek, sałatek). |
|  | Dzieci |
|  | Inne diety - zalecane dla pacjentów, którzy wymagają innej diety specjalistycznej nie ujętej w tym katalogu. |
| **~~DM I~~** | **~~Dieta mamy I trymestr~~** |
| **~~DM II~~** | **~~Dieta mamy II trymestr~~** |
| **~~DM III~~** | **~~Dieta mamy III trymestr~~** |
| **~~DM LAKT~~** | **~~Dieta mamy w czasie laktacji~~** |

Wyżej wymieniony katalog nie jest katalogiem zamkniętym, gdyż dopuszcza się diety inne, nie wymienione powyżej, a podyktowane specyficznymi potrzebami pacjentów.

**DZIENNE ŚREDNIE ILOŚCI POSIŁKÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA POSIŁKU** | **DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW** |
| I śniadanie | 353 |
| II śniadanie | 43 |
| Obiad | 369 |
| Podwieczorek | 44 |
| Kolacja | 369 |

POZOSTAŁE DIETY

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA POSIŁKU** | **DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW** |
| I śniadanie | 310 |
| II śniadanie | 0 |
| Obiad | 325 |
| Podwieczorek | 0 |
| Kolacja | 324 |

ŚREDNIA DZIENNA LICZBA OSOBODNI

|  |  |
| --- | --- |
| **DIETA** | **DZIENNA ILOŚC OSOBODNI** |
| **~~DIETA MAMY~~** | **~~45~~** |
| POZOSTAŁE DIETY | **~~320~~ 365** |
| **RAZEM** | **365** |

ŚREDNI DZIENNY TRANSPORT POSIŁKÓW NA ULICĘ POŚWIĘCKĄ 8 WE WROCŁAWIU

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA POSIŁKU** | **DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW** |
| I śniadanie | 68 |
| II śniadanie | 0 |
| Obiad | 68 |
| Podwieczorek | 0 |
| Kolacja | 68 |

ZESTAWIENIE MIESZANEK SPORZĄDZANYCH

PRZEZ KUCHNIĘ MLECZNĄ

|  |
| --- |
| Zestawienie szacunkowej rocznej ilości mieszanek sporządzanych przez kuchnię mleczną  |
| l.p | Nazwa |   | w litrach |
| 1 | B1-Bebiko 1  | B1 | 75,6 |
| 2 | B2-Bebiko 2 | B2 | 140,2 |
| 3 | B3-Bebiko 3 | B3 | 6,7 |
| 4 | BEB1 – Bebilon 1  | BEB1 | 141,6 |
| 5 | BEB2 – Bebilon 2  | BEB2 | 9,9 |
| 6 | BEB3 – Bebilon 3  | BEB3 | 5,9 |
| 7 | BEB COMF – Bebilon Comfort  | BEB COMF | 8,8 |
| 8 | BEB HA1 – Bebilon HA 1 | BEB HA1 | 5,2 |
| 9 | BEB HA2 – Bebilon HA 2 | BEB HA 2  | 6 |
| 10 | BEB AR – Bebilon AR  | BEB AR | 29,3 |
| 11 | BEB PEP1 – Bebilon PEPTI 1 | BEB PEP 1 | 108,3 |
| 12 | BEB PEP2 – Bebilon PEPTI 2 | BEB PEP 2 | 63,7 |
| 13 | BEB PEP MCT – Bebilon Pepti MCT  | BEB PEP MCT | 20 |
| 14 | NEN – Bebilon Nenatal  | NEN | 36,4 |
| 15 | BEB NUTR – Bebilon Nutriton  | BEB NUTR | 18 |
| 16 | BEB b/l – Bebilon bez laktozy  | BEB B/L | 42,7 |
| 17 | PRE – Prenan  | PRE | 45,8 |
| 18 | SIN – Sinlac | SIN | 1,8 |
| 19 | NAN 1  | NAN1 | 130,9 |
| 20 | NAN 2  | NAN2 | 50,1 |
| 21 | NAN 3 | NAN3 | 11,7 |
| 22 | NAN HA1 | NAN HA 1  | 6 |
| 23 | NAN HA2 | NAN HA 2 | 6 |
| 24 | FAN – Fantomalt  | FAN | 12 |
| 25 | ENF1 - Enfamil 1  | ENF 1  | 10,8 |
| 26 | ENF2 – Enfamil 2  | ENF 2 | 6 |
| 27 | NUTR1 - Nutramigen LGG 1 | NUTR 1 | 273,5 |
| 28 | NUTR2 - Nutramigen LGG 2 | NUTR 2  | 2,4 |
| 29 | NUTR3 – Nutramigen LGG 3 | NUTR 3 | 6 |
| 30 | MCTII – Humana MCT II | MCT II | 6 |
| 31 | MCTIII – Humana MCT III | MCT III | 6 |
| 32 | Kaszka Kukurydziana  | KK | 2 |
| 33 | KM – Kasza manna  | KM | 31,3 |
| 34 | KR/W - Kleik ryżowy na wodzie | KR/W | 33,6 |
| 35 | KR+JABŁ – Kleik ryzowy z jabłkiem | KR JABŁ | 6,4 |
| 36 | KIS – Ksiel  | KIS | 50,1 |
| 37 | KIS +JABŁ – Kisiel + jabłko  | KIS JABŁ | 11,1 |
| 38 | KJ – Zupa jarzynowa  | KJ | 76,2 |
| 39 | KJ+M Zupa jarzynowa z mięsem  | KJ+M | 103,7 |
| 40 | KJ+Ż - Zupa jarzynowa z żółtkiem  | KJ+z | 5 |
| 41 | HOMOG – Homogenat  | HOMOG | 6 |
| 42 | SIEM LN – Siemie Lniane | SIEM LN | 6 |
| 43 | MARCH - Marchwianka  | MARCH | 6 |
| 44 | HERBATA | H | 1021,4 |
| 45 | WODA PRZEGOTOWANA  | WP | 95,1 |
|   |   |   | w sztukach |
| 46 | Butelki sterylne  |   | 18878 |

ROZDZIAŁ II WARUNKI GRANICZNE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Oferowane przez Wykonawcę technologie i rozwiązania organizacyjne muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Wykonawca ma obowiązek wykonywania usługi zgodnie z systemem HACCP (Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ze zmianami).
2. Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą posiadać modelowe dzienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze zgodnie z publikacjami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie tj. „Zasady żywienia chorych w szpitalach” pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2011r. oraz” Normy żywienia dla populacji polskiej” – nowelizacja pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2017r.
3. Wszystkie zastosowane do wykonania usługi narzędzia i urządzenia muszą spełniać wymogi Ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (tj. Dz. U. 2021 poz. 1344) oraz rozporządzeń szczegółowych wydanych na mocy przywołanej ustawy.
4. Świadczenie usług objętych przedmiotem zamówienia przez Wykonawcę z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

ROZDZIAŁ III OBOWIĄZKI i ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Do zakresu obowiązków Wykonawcy należy:
2. zapewnienie produktów niezbędnych do przygotowywania całodziennych posiłków dla diety normalnej i diet leczniczych dla pacjentów dorosłych i dzieci oraz mleka podstawowego, mieszanek niemowlęcych, dziecięcych oraz dla niemowląt, przy czym produkty służącego do przygotowania posiłków muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła (zasada identyfikowalności produktów, zatwierdzonych i zweryfikowanych dostawców);
3. Stosowane rodzaje mieszanek mlecznych zaakceptowanych przez Zamawiającego, przy czym niedozwolone jest stosowanie mieszanki niezaakceptowanej uprzednio przez Zamawiającego, akceptacji nie wymagają mieszanki wskazane w OPZ,
4. sporządzanie diet, mieszanek niemowlęcych oraz dziecięcych ma się odbywać w kuchni centralnej i w kuchni mlecznej Zamawiającego przez pracowników Wykonawcy z produktów surowców które zabezpieczy Wykonawca.
5. podstawą diet dla pacjentów Zamawiającego jest jadłospis dekadowy z wyliczoną wartością odżywczą, gramaturą potraw na talerzu (jadłospis ten ma być sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedłożony do akceptacji Zamawiającego dziesięć dni przed rozpoczynającą się dekadą, rodzaje i ilość diet zlecanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno – dietetycznych),
6. dostarczenie zaakceptowanego jadłospisu dekadowego z wyliczoną wartością odżywczą diety podstawowej (KALORIE BIAŁKA, TŁUSZCZE, WĘGLOWODANY) a także każdej innej diety na zlecenie Zamawiającego,
7. dostarczenie obliczeń wartości witamin, soli mineralnych oraz wymienników węglowodanowych na zlecenie zamawiającego poszczególnych diet,
8. uzyskanie zgody Zamawiającego (z minimum z jednodniowym wyprzedzeniem) o zmianach w planowanych jadłospisach, których Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć,
9. stosowania w jadłospisach sezonowości oraz różnorodności warzyw i owoców,
10. zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie wynajmowanej kuchni szpitalnej, wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego pisemnego powiadomienia Zamawiającego,
11. sporządzanie diet dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci chorych na fenyloketonurię i inne rzadkie choroby metaboliczne, zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyka Zamawiającego oraz uwzględnienie w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świat Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Dnia Dziecka, Mikołaja,
12. dostarczenie na każde żądanie Zamawiającego receptur potraw stosowanych do realizacji zaplanowanych jadłospisów, receptury powinny zostać dostarczone w terminie 2 dni roboczych od wystosowania żądania,
13. umożliwienie obecności przedstawiciela Zamawiającego przy rozliczeniu zużycia surowca przeznaczonego do produkcji potraw zgodnie z recepturą i zamówieniem ilościowym danego dnia,
14. umożliwienie kontroli wewnętrznej w kuchni centralnej, kuchni mlecznej i w kuchenkach oddziałowych przez Zamawiającego, które będą się odbywały nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu,
15. umożliwienie przeprowadzenia przez Zamawiającego audytu wewnętrznego u Wykonawcy, które będą się odbywały nie rzadziej niż jeden raz w okresie trwania umowy ,
16. zapewnienie pacjentom Zamawiającego naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki) oraz sztućców (łyżka, widelec, nóż, łyżeczka), sztućce muszą być podane w sposób higieniczny (Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania zastawy stołowej, która nie może być popękana, wyszczerbiona, obita a stan dostarczanej zastawy musi gwarantować bezpieczeństwo pacjenta),
17. zapewnienie odpowiedniej ilości butelek szklanych (200-300ml) do podawania diety mlecznej,
18. zapewnienie pacjentom Oddziału Intensywnej Opieki Medycznej i Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego, objętym reżimem sanitarnym oraz SOR Chirurgiczny i SOR Kardiologiczny oraz innych Oddziałów wskazanych w oświadczeniu Zamawiającego podawania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w jednorazowych naczyniach umożliwiające podgrzewanie posiłków w mikrofali wraz z jednorazowymi sztućcami - około 3000 zestawów miesięcznie.,
19. dostarczanie diet płynnych w pojemnikach jednorazowych, spełniających wymogi określone w powszechnie obowiązujących przepisach,
20. dostarczanie posiłków przez Wykonawcę na poszczególne Oddziały Szpitala i Oddziały Zamiejscowe, ich dystrybucję z kuchenek oddziałowych do poszczególnych sal oraz do łóżek pacjenta, zgodnie z zaleconą dietą i jadłospisem w określonych godzinach zgodnie z harmonogramem dostawy posiłków wskazanym w rozdziale V opisu przedmiotu zamówienia,
21. dostarczanie posiłków na oddziały szpitala z zastosowaniem odpowiednich wózków i urządzeń zapewniając terminowe, sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze,
22. mycie i wyparzanie, naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynach do mycia i wyparzania,
23. mycie i dezynfekcja wózków transportowych (typu bemar) ma się odbywać w wyznaczonych pomieszczonych,
24. w zamiejscowych oddziałach, mycie i wyparzanie, naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynkach do mycia i wyparzania, natomiast pojemniki GN i pojemniki transportowe na terenie kuchni Zamawiającego w wyznaczonym pomieszczeniu,
25. usuwanie odpadów komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej) w szczególności z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz.U.2019 poz. 701)
26. odbiór od wyznaczonego pracownika Zamawiającego przeterminowanych lub nieopisanych produktów pozostawionych w lodówce dla pacjentów znajdujących się na każdym oddziale, na każde żądanie zgłoszone przez Zamawiającego
27. udostępnienie Zamawiającemu, na każde jego żądanie, torby termicznej na produkty żywnościowe na czas mycia i dezynfekcji lodówki na oddziale,
28. pobieranie i przechowywanie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545),
29. przygotowanie i wydawanie posiłków oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2019 poz. 1252), w tym pracownicy przygotowujący i wydający posiłki muszą być zaopatrzeni w środki ochrony indywidualnej (m.in. jednorazowe rękawiczki oraz czepki ochronne),
30. dostarczenie do wyznaczonego pracownika Zamawiającego prawidłowo wypełnionych druków *„Zgłoszenie diet z oddziałów”* codziennie w godzinach 7:00 i 11:00 oraz korekt tych druków (wypisy i doprowiantowania do obiadu) codziennie do godziny 9:30,
31. dostarczenie do wyznaczonego pracownika Wykonawcy korekty druków *„Zgłoszenie diet z oddziałów”* (wypisy i doprowiantowania do kolacji) codziennie do godziny 16.00 w celu wydania posiłku kolacyjnego,
32. dostarczanie Zamawiającemu dziennych zestawień ilości wydanych posiłków na poszczególne oddziały po uwzględnieniu zamówionych rodzajów diet na podstawie druku *„Zbiorcze zestawienie diet”* przekazanego przez Zamawiającego (zestawienia należy dostarczyć przed rozpoczęciem wydawania posiłku), zestawienie powinno być zgodne z wzorem stosowanym przez Zamawiającego
33. wydawanie posiłków przez Wykonawcę może rozpocząć się dopiero po kontroli Zamawiającego (waga, temperatura, smak , zapach) dokonanej w obecności Wykonawcy,
34. rozliczenie ilości wydanych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) należy dokonać każdorazowo po upływie dekady i uzgodnionej ilości z Zamawiającym, uzgodnione ilości będą podstawą do wystawienia faktury VAT, zestawienia przygotowane w celu rozliczenia ilości wydanych posiłków oraz mieszanek mlecznych muszą być opracowane na wzorach obowiązujących u Zamawiającego,
35. zapewnienie sprawnych, jednoznacznie oznakowanych, hermetycznie zamykanych pojemników transportowych (pojemniki plastikowe z atestem do kontaktu z żywnością), pojemników GN z uszczelką, termosów do napojów i wózków typu bemar, zapewniających utrzymanie wymaganej temperatury wydawanych potraw (Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania wszystkich urządzeń w pełnej sprawności przez cały okres obowiązywania umowy),
36. zapewnienie właściwych warunków do przechowania lub podgrzania porcji posiłku pacjenta który w takcie wydawania posiłku przebywa na badaniach,
37. wyposażenie kuchenek oddziałowych, w czasie obowiązywania Umowy, w lodówkę, kuchenkę mikrofalówkę, profesjonalną zmywarkę do mycia i wyparzania, czajnik elektryczny bezprzewodowy, meble zapewniające prawidłowe przechowywanie naczyń stołowych i sztućców,
38. uzyskanie na własny koszt i własnym staraniem odpowiednich zezwoleń, wymaganych odrębnymi przepisami prawa, niezbędnych do rozpoczęcia użytkowania pomieszczeń kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz udostępnionych kuchennej oddziałowych,
39. utrzymanie w czystości sprzętu, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
40. ponoszenie kosztów zakupu środków czystości i środków dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości w pomieszczeniach w których świadczona będzie usługa, środki czystości i środki dezynfekcyjne muszą być zgodne z ustaleniami dokonanymi w planie higieny,
41. uzgodnienie z Zamawiającym w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy plan higieny według zasad HACCP dla kuchni centralnej, kuchni mlecznej i kuchenek oddziałowych***,***
42. przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP,
43. przedłożenie do wglądu na każde żądanie Starszego asystenta ds. epidemiologicznych Zamawiającego dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.:
44. aktualnych książeczek zdrowia,
45. aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B,
46. przeprowadzenie na własny koszt badań mikrobiologicznych posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz badań mikrobiologicznych butelek sterylnych i mieszanek z kuchni mlecznej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
47. przeprowadzanie na własny koszt badań posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej na kaloryczność nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
48. przeprowadzanie na własny koszt badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni produkcyjnych, sprzętu i rąk personelu w przypadku zatruć i zakażeń pokarmowych oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
49. uwzględnienie zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie przez niego określonym.
50. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za
51. niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
52. szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
53. nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż. i procedur wewnętrznych Zamawiającego. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność wobec organów kontroli (Państwowa Inspecja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z opisanymi normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów obowiązujących w placówkach służby zdrowia.
54. realizację zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej,
55. zagwarantowanie obsady stanowisk pracy i przestrzegania tej obsady zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
56. Wykonawca zapewni swoim pracownikom:
57. przeprowadzenie badań okresowych zatrudnionych pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami; warunkiem dopuszczenia pracownika do pracy jest udokumentowanie Zamawiającemu aktualnych, pozytywnych badań medycznych; dotyczy to również pracowników nowo zatrudnianych w okresie trwania umowy.
58. zunifikowaną odzież roboczą i ochronną i oraz środki czystości,
59. identyfikatory imienne ze zdjęciem oraz logo Wykonawcy,
60. szafki BHP dwudzielne na odzież (osobistą/roboczą),
61. obowiązkowe ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków.
62. Wykonawca zobowiąże zatrudnionych pracowników wykonujących usługę do:
63. przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego zasad ochrony danych osobowych w przypadku uzyskania dostępu do tych danych,
64. zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy w szpitalu,
65. poszanowania godności pacjentów,
66. zwrotu kierownikowi komórki organizacyjnej Zamawiającego wszystkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach Zamawiającego,
67. przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu pracowników.
68. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wykonywanie dezynsekcji, deratyzacji oraz prowadzenie monitoringu w tym zakresie.

ROZDZIAŁ IV ZASADY PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. Wszystkie dostarczone posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości.
2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy uwzględnienia w całodziennym wyżywieniu pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja) minimalnej gramatury niżej wymienionych produktów w poszczególnych posiłkach:
3. śniadanie
	1. zupa mleczna: Szpital Kamieńskiego – 300ml, Oddział Zamiejscowy – 400ml
* zagęstniki do zupy mlecznej nie mogą powtarzać się w dekadzie. Należy zachować różnorodność.
* mleko użyte do zupy nie może zawierać mniej niż 2% tłuszczu.
	1. pieczywo mieszane – 100g
		+ dieta normalna – pszenno-żytnie – 50g i razowe – 50g
		+ dieta lekka – pieczywo pszenne – 100g
	2. masło ekstra – 20g z zawartością 82% tłuszczu
	3. dodatki do pieczywa stosować wymiennie:
	+ wędliny wysokogatunkowe (różnorodne) o zawartości powyżej 60% mięsa – 50g,
	+ pasztet drobiowy – 50g\
	+ parówki drobiowe o zawartości powyżej 60 % mięsa
	+ ser żółty – 50g
	+ ser topiony – 50g
	+ ser biały krojony – 80g
	+ twarożek – 80g
	+ jajko – 1 szt (nie mniej niż 50g), dla oddziału zamiejscowego do jajka należy dodać: ser topiony (trójkąt) – 15g – 1 szt, ser w plastrach w folii – 2 szt lub wędlina 30g
	1. miód w opakowaniach jednorazowych – 1 szt., jako dodatek do twarożku lub sera białego krojonego, dżem jako dodatek do twarożku lub sera białego krojonego,
	+ ser biały krojony 70g + jedna szt. miodu
	+ twarożek 70g + dżem 40g
	1. dodatki warzywne – nie mniej niż 60g
	+ papryka świeża, papryka konserwowa, ogórek świeży bez skórki, ogórek kiszony, pomidor, sałata – 35g lub inne,
	1. owoce między 150g a 200g
	+ jabłko deserowe, banan, pomarańcza, owoce jagodowe, owoce pestkowe lub inne,
1. dodatki smakowe
	* ketchup – 20g, musztarda - 20g, chrzan – 20g, szczypiorek – 30g, rzodkiewka – 30g
2. napój gorący z cukrem w ilości 250 ml
	* kawa zbożowa na mleku, kakao na mleku (podawane w niedzielę i święta)
3. obiad
4. zupa obiadowa: szpital kamieńskiego – 300 ml, oddział zamiejscowy – 400 ml
	* zupy naprzemiennie kwaśna obojętna
	* zupy nie mogą powtarzać się w dekadzie
	* w każdej dekadzie należy zaplanować zupę fasolową lub grochową
5. dodatki węglowodanowe do II dania – w ilości 200g
	* kasze: jęczmienna, gryczana, mix, pęczak, jaglana, itp.
	* ryż: biały, brązowy
	* makaron
	* ziemniaki – nie więcej niż 4 razy w dekadzie
6. mięso do II dania (waga porcji na talerzu)
	* mięso w całości w sosie – 80/120g (filet drobiowy z piersi w sosie (kurczak, indyk), bitka schabowa w sosie)
	* mięsa w całości panierowane – 100g (filet drobiowy z piersi (kurczak, indyk), schab)
	* udko pieczone z kurczaka – nie mniej niż 130g
	* w/w mięsa w całości – 3 razy w dekadzie
	* mięsa mielone w sosie – 80/120g
	* mięso mielone smażone – 80g
	* w/w mięsa mielone – jeden raz w dekadzie
	* potrawki lub gulasz – 80/120g – jeden raz w dekadzie
7. ryba do II dania (waga porcji na talerzu)
	* ryba panierowana – 80g
	* ryba duszona w jarzynach – 80/50g
	* ryba w sosie – 80/120g
	* śledź po japońsku – 80/90g
	* w/w potrawy rybne – 2 razy w dekadzie

Uwaga: mięso i ryby w formie smażonej mogą się pojawić tylko 3 razy w dekadzie. Zamawiający zakazuje stosowania mięsa ryby Pangi (w tym: *Megalaspis cordyla, Pangasianodon hypophthalmus, Pangasius pangasius)*

1. potrawy półmięsne (waga porcji na talerzu)
	* gołąbki w sosie pomidorowym – 200/120g
	* bigos – 300g
	* makaron z mięsem i warzywami – 300g
	* łazanki – 300g
	* risotto z sosem pomidorowym – 300/120g
	* makaron z sosem bolońskim – 200/180g
	* lub inne po uzgodnieniu i akceptacji zamawiającego
	* w/w potrawy półmięsne – jeden raz w dekadzie
2. potrawy jarskie (muszą zawierać białko zwierzęce)
	* jajko w sosie koperkowym – 2 szt./120g
	* kotlet z jajka – 100g
	* naleśniki z serem z polewą owocową lub jogurtową – 2 szt. (250g)/120g
	* makaron z serem z polewą jogurtową – 200/100/100g
	* w/w potrawy jarskie – jeden raz w dekadzie
3. potrawy z roślin strączkowych (waga porcji na talerzu) – obowiązkowo tylko jeden raz w każdej dekadzie
	* fasolka po bretońsku – 300g
	* lub inne po uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego
4. surówki lub warzywa gotowane do II dania (waga porcji na talerzu) - 130g
	* dieta cukrzycowa – dwa rodzaje do obiadu (gotowana i surowa lub dwie surowe), warzywa gotowane o niskim indeksie glikemicznym
5. kompot z cukrem – 250 ml – należy sporządzać z owoców świeżych, mrożonych naprzemiennie stosując różnorodność
6. kolacja
	1. pieczywo mieszane – 100g (pszenno-żytnie – 50g, razowe – 50g)
	2. masło ekstra – 20g z zawartością 82% tłuszczu
	3. dodatki białkowe
	* wędliny wysokogatunkowe (różnorodne) o zawartości powyżej 60% mięsa – 60g,
	* pasztet drobiowy – 80g\
	* ser żółty – 60g
	* ser biały krojony – 100g
	* twarożek – 100g
	* jajko – 1 szt (nie mniej niż 50g) + wędlina – 30g
	* konserwa rybna – 90g
	* pasta rybna – 90g
	* pasty (jajko i wędlina, ser biały i wędlina, jajko i ser biały) – 90g
	* paprykarz – 90g (tylko oddział zamiejscowy)
	* ryba po grecku – 60/80g
	* galaretka drobiowa – 200g
	* ser plastry (w folii) – 2 szt. + wędlina – 40g
	* ser trójkąt – 1 szt. + wędlina 40g
	* ser żółty – 30g + wędlina – 40g
	* sałatka żydowska – 200g
	* sałatka jarzynowa z dodatkiem fasoli suchej – 200g lub inne sałatki ale z dodatkiem fasoli suchej po uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego

d) dodatki warzywne – nie mniej niż 60g

* + papryka świeża, papryka konserwowa, ogórek świeży bez skórki, ogórek kiszony, pomidor, sałata – 35g lub inne,

e) dodatki smakowe

* + chrzan – 20g, szczypiorek – 30g, rzodkiewka – 30g
		1. napój gorący z cukrem
	+ herbata czarna – 250ml
1. Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o drugie śniadania dla następujących diet:
2. IIa (dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu), IIb (dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego) – kisiel – 200g, budyń – 200g, jogurt naturalny – 200g, jogurt owocowy – 200g, galaretka owocowa – 200g, mleko 2% - 200ml + biszkopty – 30g, jabłko gotowane (minimum 150g) – 1 szt.
3. VII (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) – kisiel bez cukru – 200g, budyń bez cukru – 200g, jogurt naturalny – 200g, soki warzywne – 200ml, surówki warzywne lub sałatki – 200g.
4. dla dzieci ze wszystkich grup wiekowych: budyń, kisiel, jogurt, biszkopty, owoce
5. Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o drugie śniadania dla całego oddziału zamiejscowego:
6. kisiel – 200g, budyń – 200g, galaretka owocowa – 200g, jogurt naturalny – 200g, soki warzywne – 200ml lub inne,
7. herbata owocowa – 200ml + bułka drożdżowa lub maślana – dwa razy w dekadzie,
8. herbata owocowa – 200ml + biszkopty – 30g lub wafelek – 1 szt. lub herbatniki – 30g – dwa razy w dekadzie
9. Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o podwieczorek dla dzieci ze wszystkich grup wiekowych:
10. kisiel – 200g, budyń – 200g, galaretka owocowa – 200g, jogurt naturalny – 200g, owoce lub inne,
11. herbata owocowa – 200ml + bułka drożdżowa lub maślana – dwa razy w dekadzie,
12. herbata owocowa – 200ml + biszkopty – 30g lub wafelek – 1 szt. lub herbatniki – 30g – jeden raz w dekadzie
13. Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o drugą kolację dla diety VII (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów):
14. pieczywo graham – 1 kromka, dodatek białkowy – 30g, dodatek warzywny – 40g
15. Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o dodatek białkowy każdorazowo do śniadania i do kolacji dla położnic i kobiet w ciąży:
16. wędlina – 30g, jajko – 1 szt., ser trójkąt – 1 szt., twaróg krojony – 30g, ser plastry – 2 szt.,
17. Zamawiający wymaga stosowania dla diety cukrzycowej produktów i potraw o niskim indeksie glikemicznym.
18. Zamawiający nie dopuszcza stosowania:
19. jajek w proszku
20. piure ziemniaczanego
21. soji (z wyjątkiem diet wegetariańskich i wegańskich)
22. produktów seropodobnych
23. produktów gotowych (paluszki rybne, ryba w kostce panierowana)
24. przypraw z glutaminianem sodu
25. pasztetowej
26. mortadeli
27. marmolady
28. podrobów
29. salcesonu
30. suszy owocowych, herbat owocowych do sporządzania kompotów
31. kaszanki
32. miodu sztucznego
33. Zamawiający wymaga:
34. dodatku koperku świeżego i zielonej pietruszki świeżej do potraw przez cały rok kalendarzowy,
35. zabezpieczenia depozytu dla pacjentów przyjętych po godzinie 19.00 do oddziału zamiejscowego w postaci: pasztet drobiowy – 5 szt., miód w opakowaniach jednorazowych – 10 szt., serek topiony w plasterkach – 3 opakowania, serki trójkąty – 3 opakowania, masło – 0,25 kg
36. zabezpieczenia depozytu dla pacjentów przyjętych po godzinie 19.00 do Szpitala Kamieńskiego (przechowywany na oddziale kardiologicznym) w postaci: pasztet drobiowy – 5 szt., miód w opakowaniach jednorazowych – 10 szt., masło – 0,25 kg
37. Sprawdzania stanu depozytu, pod kątem ilości znajdujących się w nich produktów oraz terminu ich ważności
38. uzupełniania depozytów w miarę ich wykorzystania jak i wymiany produktów przeterminowanych.
39. Udostępnienia Zamawiającemu porcji każdego posiłku w celu dokonania oceny sensorycznej, organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki posiłku
40. Wykonawca musi zapewnić założenia diety podstawowej dotyczącej pacjentów szpitala przy ul. Kamieńskiego 73a we Wrocławiu natomiast dla oddziału Zamiejscowego przy ul. Poświęckiej należy zwiększyć energię o około 200 kcal co stanowi dodatek wprowadzonego II śniadania i zwiększonej porcji zupy do śniadania i obiadu.

|  |
| --- |
| **ZAŁOŻENIA DIETY PODSTAWOWEJ** |
| **Energia** | **2200 kcal** |
| Białka ogółemTłuszczeWęglowodany ogółem | 83g73g302g |

|  |
| --- |
| **PROCENTOWY UDZIAŁ ENERGII** |
| Białka ogółemTłuszczeWęglowodany ogółem | od 10% do 15%, nie więcej 30%, od 40% do 55% |

 UWAGA: Zamawiający dopuszcza do tolerancję do 5% na wystąpienie różnic przedstawionych założeń.

1. Bieżące zapewnienie herbaty czarnej lub owocowej około 0,5 l/dobę na każdego pacjenta między posiłkami.
2. Dostarczone posiłki powinny zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję, zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność składników mineralnych oraz być bezpieczne tj. – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych.
3. Wykonawca codziennie do godziny 7.00 przekazuje na oddziały szpitalne jadłospis z uwzględnieniem wagi porcji na talerzu oraz występujących alergenów w produktach i potrawach zgodnie z zał. nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europu (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcję nietolerancji. Nazwy alergenów należy przedstawić w formie pisemnej i wyróżnić w dowolny sposób.
4. Dietetyk Zamawiającego codziennie przekazuje Wykonawcy zbiorcze zestawienie diet. Dietetyk Zamawiającego raz na dekadę uzgadnia z Wykonawcą zestawienie ilości wydawanych posiłków na poszczególne oddziały.
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązującego rozdziału ciągów komunikacyjnych u Zamawiającego na stronę czystą i stronę brudną.
6. Stan ilościowy pacjentów przewidzianych na kolację Zamawiający przekazuje Wykonawcy do godziny 11:00 każdego dnia, od godziny 11:00 do 17:00 doprowiantowania.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dystrybucji posiłków do łóżek pacjentów przez osoby inne niż wyznaczone przez Wykonawcę kuchenkowe, zatrudnione w bloku żywienia
8. Zamawiający wymaga, aby osoby zajmujące się obsługą kuchenek oddziałowych i dystrybucją posiłków do łóżek pacjentów były obecne na stanowisku pracy w godzinach od 6:30 do 18:30.
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości aby personel zatrudniony w bloku żywienia wykonywał inne prace poza blokiem żywienia.

ROZDZIAŁ V HARMONOGRAM DOSTAWY POSIŁKÓW NA ODDZIAŁY SZPITALA

1. Wykonawca dostarcza posiłki na poszczególne oddziały szpitalne zgodnie z poniższym harmonogramem:
2. dostarczanie posiłków na oddziały Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu ul. Kamieńskiego 73a we Wrocławiu

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **POSIŁEK** | **GODZINY DOSTAWY** | **KOREKTY** |
| 1 | I śniadanie | Od godz.8:00-9:00 |  |
| 2 | II śniadanie dla oddziałów dziecięcych i diet cukrzycowych  | Od godz.9:30-9:45 |
| 3 | Obiad(dla oddziału nefrologii od godz.12:30-13:00) | Od godz.13:0-14:00  | do godz.09:30 |
| **~~4~~** | **~~Podwieczorek~~****~~dla Diety Mamy (+oddziały dziecięce –podwieczorek wydany z obiadem)~~** | **~~Od godz.15:30-15:45~~** |  |
| 5 | Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej) | Od godz.17:00-18:00 | Do godz.17:00 |

|  |
| --- |
| 1. dostarczanie posiłków na Zamiejscowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 we Wrocławiu - parter
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **POSIŁEK** | **GODZINY DOSTAWY** | **KOREKTY** |
| 1 |  I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) |  Od godz. 7:15-7:30 |  |
| 2 |  II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) | Od godz. 9:40-9:55  |  |
| 3 |  Obiad | Od godz. 13:45-14:05 | Do godz. 11:00 |
| 4 |  Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)  | Od Od godz.16:50-16: 17:10 |
|  |  |
| 1. dostarczanie posiłków na Zamiejscowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 we Wrocławiu - II piętro
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **POSIŁEK** | **GODZINY DOSTAWY** | **KOREKTY** |
| 1 |  I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) |  Od godz. 8:00-8:15 |  |
| 2 |  II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) |  Od godz.10:00-10:15 |
| 3 |  Obiad | Od Od godz.14:00-14:20 | do godz. 11:00 |
| 5 |  Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)  |  Od godz.16:50-17:10 |

|  |
| --- |
| 1. dostarczanie posiłków na Zamiejscowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej II we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 we Wrocławiu - II piętro
 |
| **LP** | **POSIŁEK** | **GODZINY DOSTAWY** | **KOREKTY** |
| 1 |  I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) | Od godz. 7:15-7:45 |  |
| 2 |  II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) | Od godz. 9:45-10:00 |
| 3 | Obiad | Od godz.13:20-13:50 | do godz. 11:00 |
| 4 | Kolacja (w tym II kolacja dla dietycukrzycowej)  | Od godz.17:10-17:30 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. dostarczanie posiłków na Zamiejscowy Oddział Rehabilitacji Neurologicznej we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 - I piętro

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **POSIŁEK** | **GODZINY DOSTAWY** | **KOREKTY** |
| 1 |  I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) |  Od godz. 7:30-7:50 |  |
| 2 |  II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania) |  Od godz.10:00-10:15 |
| 3 | Obiad |  Od godz.13:30-13:45 |  do godz. 11:00 |
| 4 | Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)  | Od godz.17:10-17:30 |

 |

1. Wykonawca dostarcza niezależnie od wyznaczonych powyżej godzin posiłków, diety indywidualne na zlecenie lekarza oraz zabezpiecza możliwość podgrzewania posiłków w godzinach od 7:00 do 18:00 w kuchence oddziałowej.
2. Wykonawca zabezpiecza posiłki po ostatniej korekcie. Podstawą wydania posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie oddziału potwierdzone czytelnym podpisem pielęgniarki oddziałowej/ pielęgniarki koordynującej lub innej osoby upoważnionej.
3. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne i oddziały zamiejscowe dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:
4. zupa 75ºC i powyżej,
5. II danie nie mniej niż 63 ºC,
6. napoje gorące 80 ºC i powyżej.

ROZDZIAŁ VI ZASADY PROWADZENIA KUCHNI MLECZNEJ

1. Przygotowanie, gotowanie i dystrybucja mieszanek odbywa się na terenie szpitala w kuchni mlecznej, zgodnie z założeniami Instytutu Matki i Dziecka i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
2. Wykonawca przygotowuje w kuchni mlecznej mieszanki dla noworodków, niemowląt żywionych sztucznie, wymagających diet specjalnych i indywidualnych oraz dla dorosłych wymagających indywidualnych diet.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p** | **Nazwa** | **Symbol** |
| 1 | B1-Bebiko 1  | B1 |
| 2 | B2-Bebiko 2 | B2 |
| 3 | B3-Bebiko 3 | B3 |
| 4 | BEB1 – Bebilon 1  | BEB1 |
| 5 | BEB2 – Bebilon 2  | BEB2 |
| 6 | BEB3 – Bebilon 3  | BEB3 |
| 7 | BEB COMF – Bebilon Comfort  | BEB COMF |
| 8 | BEB HA1 – Bebilon HA 1 | BEB HA1 |
| 9 | BEB HA2 – Bebilon HA 2 | BEB HA 2  |
| 10 | BEB AR – Bebilon AR  | BEB AR |
| 11 | BEB PEP1 – Bebilon PEPTI 1 | BEB PEP 1 |
| 12 | BEB PEP2 – Bebilon PEPTI 2 | BEB PEP 2 |
| 13 | BEB PEP MCT – Bebilon Pepti MCT  | BEB PEP MCT |
| 14 | NEN – Bebilon Nenatal  | NEN |
| 15 | BEB NUTR – Bebilon Nutriton  | BEB NUTR |
| 16 | BEB b/l – Bebilon bez laktozy  | BEB B/L |
| 17 | PRE – Prenan  | PRE |
| 18 | SIN – Sinlac | SIN |
| 19 | NAN 1  | NAN1 |
| 20 | NAN 2  | NAN2 |
| 21 | NAN 3 | NAN3 |
| 22 | NAN HA1 | NAN HA 1  |
| 23 | NAN HA2 | NAN HA 2 |
| 24 | FAN – Fantomalt  | FAN |
| 25 | ENF1 - Enfamil 1  | ENF 1  |
| 26 | ENF2 – Enfamil 2  | ENF 2 |
| 27 | NUTR1 - Nutramigen LGG 1 | NUTR 1 |
| 28 | NUTR2 - Nutramigen LGG 2 | NUTR 2  |
| 29 | NUTR3 – Nutramigen LGG 3 | NUTR 3 |
| 30 | MCTII – Humana MCT II | MCT II |
| 31 | MCTIII – Humana MCT III | MCT III |
| 32 | Kaszka Kukurydziana  | KK |
| 33 | KM – Kasza manna  | KM |
| 34 | KR/W - Kleik ryżowy na wodzie | KR/W |
| 35 | KR+JABŁ – Kleik ryzowy z jabłkiem | KR JABŁ |
| 36 | KIS – Ksiel  | KIS |
| 37 | KIS +JABŁ – Kisiel + jabłko  | KIS JABŁ |
| 38 | KJ – Zupa jarzynowa  | KJ |
| 39 | KJ+M Zupa jarzynowa z mięsem  | KJ+M |
| 40 | KJ+Ż - Zupa jarzynowa z żółtkiem  | KJ+z |
| 41 | HOMOG – Homogenat  | HOMOG |
| 42 | SIEM LN – Siemie Lniane | SIEM LN |
| 43 | MARCH - Marchwianka  | MARCH |
| 44 | HERBATA | H |
| 45 | WODA PRZEGOTOWANA  | WP |
|   |   |   |
| 46 | Butelki sterylne  |   |

1. Wykonawca w kuchni mlecznej planuje jadłospis wraz z obliczeniami i przygotowuje posiłki zgodnie z jadłospisem dla rzadkich chorób metabolicznych np. w fenyloketonurii, L-CHAD, i inne zlecone przez lekarza lub dietetyka.
2. Potrawy diet specjalnych, indywidualnych oraz rzadkich chorób metabolicznych należy podawać w pojemnikach jednorazowych, opisanych dla danego pacjenta na poszczególne oddziały szpitala.
3. Butelki i mleko podstawowe, mieszanki lecznicze po uzgodnieniu z oddziałami dziecięcymi Zamawiającego zapewnia Wykonawca. Butelki muszą być oznaczone zgodnie z wymaganiami oddziału (rodzaj mieszanki, oddział, numer pacjenta, data wykonania).
4. Zapotrzebowanie na mieszanki na dzień bieżący przekazuje Wykonawcy pielęgniarka oddziałowa do godziny 8:00. Zmiany aktualizowane są na bieżąco po uprzednim zgłoszeniu i potwierdzeniu na piśmie przez oddział Zamawiającego do godz. 14:00.
5. Wykonawca codzienne sporządza rozliczenie mieszanek, butelek i diet sporządzonych w kuchni mlecznej i dostarcza do osoby upoważnionej przez Zamawiającego wraz ze zleceniami z oddziału.
6. Wykonawca jeden raz w miesiącu uzgadnia zestawienie miesięczne sporządzonych diet, mieszanek i butelek z Zamawiającym, wyliczone ilości będą podstawą do wystawienia faktury.
7. Mieszanki na oddział dostarcza Wykonawca w pojemnikach do tego przeznaczonych, jednoznacznie oznakowanych dla danego oddziału, hermetycznie zamykanych, pojemniki plastikowe z atestem do przechowywania produktów żywnościowych, pojemniki muszą umożliwiać ich wyparzanie bez utraty szczelności i temperatury przechowywania, w razie uszkodzenia lub zużycia Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej wymiany na nowe. Wykonawca odpowiedzialny jest za czystość i sterylność pojemników.
8. Pielęgniarka oddziałowa lub osoba upoważniona każdorazowo potwierdza odbiór mieszanek sprawdzając zgodność z zamówieniem.
9. Wykonawca codziennie rano odbiera do mycia butelki, uprzednio opróżnione i opłukane na oddziale przez pielęgniarkę Zamawiającego. Wykonawca transportując mieszanki i puste butelki po mieszankach zachowując ciągi transportowe obowiązujące u Zamawiającego:
10. dystrybucja mieszanek- ciąg czysty,
11. butelki brudne – ciąg brudny.
12. Kuchnia mleczna musi być wydzielona z bloku kuchni centralnej i stanowić będzie odrębną całość. W skład kuchni mlecznej wchodzi:
13. część brudna – zmywalnia butelek ze sterylizacją,
14. część czysta – stanowisko do gotowania mieszanek, porcjowania, znakowania butelek, pasteryzacji, mycia naczyń kuchennych,
15. wydzielone pomieszczenie na przechowywanie dokumentacji, zamówień, raportów zużycia i materiałów biurowych,
16. wydzielone pomieszczenie na przechowywanie produktów spożywczych (mleko, cukier, itp.) przeznaczonych do przygotowania mieszanek,
17. wydzielona szatnia, natrysk, toaleta.
18. Obróbka wstępna warzyw, owoców, mięsa, jaj wykorzystywanych w kuchni mlecznej odbywa się w pomieszczeniach kuchni centralnej.
19. Naczynia kuchenne do sporządzania mieszanek należy myć w sodzie oczyszczonej. Butelki niemowlęce po opłukaniu z resztek mieszanek na oddziale należy moczyć i myć w 1-3% roztworze sody oczyszczonej i poddać sterylizacji.
20. Wykonawca przygotuje mieszanki podstawowe i lecznicze zgodnie z zaleceniami lekarza Zamawiającego i recepturą potraw.
21. Wykonawca przygotowywać będzie mieszanki na bieżąco do karmienia do godziny 13:00. mieszanki, którymi dzieci będą karmione po godzinie 13:00 Wykonawca podda pasteryzacji (temp. 80°C, czas 10 min.).
22. Z każdej sporządzonej mieszanki Wykonawca pobierze próbki i przechowa w oddzielnej lodówce zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego.
23. Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia kuchni mlecznej i zmywalni butelek w sprzęt niezbędny do produkcji mieszanek.
24. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania reżimu sanitarnego w pomieszczeniach należących do pionu kuchni mlecznej w tym pomieszczeń kuchni, zmywalni butelek, szatni personelu, toalet zgodnie z zasadami obowiązującymi te placówki.
25. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia środków czystości i środków do dezynfekcji zgodnie z obowiązującymi te placówki po uprzednim zatwierdzeniu przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.

 ROZDZIAŁ VII STRUKTURA ZATRUDNIENIA

* + 1. Zamawiający wskazuje w poniższej tabeli szacunkowy rozdział siły roboczej niezbędnej dla utrzymania optymalnego poziomu usługi:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP** | **STANOWISKO** | **STRUKTURA ZATRUDNIENIA- LICZBA ETATÓW** |
| 1 | KIEROWNIK KUCHNI |  |
| 2 | DIETETYK KUCHNIA CENTRALNA |  |
| 3 | DIETETYK KUCHNIA MLECZNA (w tym kierownik KM) |  |
| 4 | SZEF KUCHNI |  |
| 5 | KUCHARZ |  |
| 6 | POMOC KUCHENNA |  |
| 7 | PERSONEL DO DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW |  |
| 8 | MAGAZYNIER  |  |
| 9 | MAGAZYNIER |  |
| 10 | KIEROWCA |  |
|  | **RAZEM (MAX)** |  |

1. Wymagania dotyczące pracowników (wg. ramowych wytycznych z zakresie przystosowania stanowisk pracy dla osób niepełnosprawnych o specyficznych potrzebach, PFRON):
	1. do najważniejszych wymagań psychologicznych personelu Wykonawcy należy umiejętność panowania nad emocjami i odporność emocjonalna. Personel zatrudnionych przez Wykonawcę powinien wykazywać się cierpliwością i wyrozumiałością, gdyż będzie mieć do czynienia z osobami chorymi, które wykonują różne czynności wolniej bądź pewnych czynności samoobsługowych nie są w stanie wykonać samodzielnie. Istotna jest także podzielność uwagi oraz umiejętność pracy w szybkim tempie. Ponadto personel zatrudniony na kuchenkach oddziałowych powinien umieć współpracować z pielęgniarkami i salowymi. Specyfika pracy wymaga wrażliwości społecznej, opiekuńczości i zainteresowań medycznych.

 W wykonywaniu wszystkich obowiązków jest przydatny dobry wzrok (prawidłowa ostrość wzroku, prawidłowe rozróżnianie barw oraz widzenie stereoskopowe). Nieodzowny jest też dobry słuch. Przy przygotowywaniu i dystrybucji posiłków istotna jest spostrzegawczość i dokładność. Ze względu na specyfikę miejsca powinien być skrupulatny, uczciwie wykonywać obowiązki zawodowe.

* 1. Czynniki utrudniające wykonywanie obowiązków i zadań zleconych przez Zamawiającego.

Czynnikiem utrudniającym wykonywanie zakresu usług są zaburzenia, nawet niewielkiego stopnia, sprawności kończyn dolnych oraz zaburzenia niewielkiego stopnia sprawności kończyn górnych, a także zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej. Zawodu nie mogą wykonywać osoby niewidome i głuchonieme. Z wykonywania zamówienia wykluczają również zaburzenia zmysłu węchu oraz równowagi. Bezwzględnym przeciwwskazaniem jest nosicielstwo chorób zakaźnych, choroby pasożytnicze, choroby skóry rąk, a także alergia kontaktowa i wziewna na wykorzystywane środki chemiczne ‒ detergenty. Zamawiający nie dopuści do pracy osób z chorobami psychicznymi, uzależnieniami oraz padaczką.

* 1. Możliwość zatrudnienia w zawodzie osób z niepełnosprawnością:
	2. osoby z dysfunkcją narządu wzroku - możliwość wykonywania zamówienia przez osoby słabowidzące z różnymi dysfunkcjami narządu wzroku, pod warunkiem odpowiedniego przystosowania środowiska i stanowiska pracy, a także organizacji pracy przez Wykonawcę,
	3. osoby z dysfunkcją narządu słuchu – możliwość wykonywania zamówienia przez osoby słabosłyszące, pod warunkiem zapewnienia im odpowiednich pomocy technicznych – aparatów słuchowych, oraz przystosowania środowiska i stanowiska pracy przez Wykonawcę,
	4. osoby z dysfunkcją sfery intelektualnej – możliwość wykonywania zamówienia przez osoby z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim. Muszą posiadać odpowiednie kwalifikacje uzyskane w specjalnych szkołach zawodowych lub w wyniku szkolenia w zakładzie. Osoby te powinny być uczone konkretnych zadań praktycznych. Osoby z lekkim stopniem niepełnosprawności intelektualnej powinny pracować w zespole, wykonując na początku proste, nieskomplikowane czynności pod nadzorem. W miarę jak nabywają doświadczenia, można im powierzać zadania trudniejsze i bardziej złożone. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną będą potrzebowały wsparcia w nauczeniu się wykonywania konkretnych czynności zawodowych. Pracę mogą wykonywać pod stałym nadzorem i na polecenie osoby trzeciej.
	5. Potrzeba przystosowania przez Wykonawcę stanowiska pracy do potrzeb i możliwości osób z niepełnosprawnością:
		1. osoby z dysfunkcją narządu wzroku - osoby z dysfunkcjami narządu wzroku, które można skorygować, powinny korzystać ze szkieł optycznych lub soczewek kontaktowych. Do wykonania zakresy obowiązków można zatrudnić osoby z wszelkimi dysfunkcjami narządu wzroku, pod warunkiem odpowiedniego dostosowania zakresu obowiązków do rodzaju upośledzenia widzenia oraz odpowiedniej organizacji pracy. Pomocna jest stała lokalizacja przedmiotów i urządzeń, wyznaczenie wewnętrznych dróg komunikacyjnych. Należy w określonych sytuacjach częściowo lub całkowicie wyeliminować zadania i czynności robocze wymagające bardzo dobrej koordynacji wzrokowo-ruchowej.
		2. osoby z dysfunkcją narządu słuchu - ważne jest zapewnienie odpowiednich pomocy technicznych – aparatów słuchowych, które powinny korygować słuch (zwłaszcza w częstotliwościach pasma mowy) w stopniu umożliwiającym swobodne, werbalne komunikowanie się z pacjentami i przełożonymi. Zaleca się rozszerzenie sygnalizacji ostrzegawczej o sygnalizację świetlną lub wizyjną uzupełniającą dźwiękowe sygnały bezpieczeństwa w miejscach potencjalnego przebywania pracownika (pomieszczenie pracy, toaleta, pokój socjalny itp.) lub sygnalizację wibracyjną, informującą o ewentualnym niebezpieczeństwie.
		3. osoby z dysfunkcją sfery intelektualnej - w przypadku osób z niepełnosprawnością intelektualną stanowisko pracy nie wymaga specjalistycznego dostosowywania pod względem architektonicznym oraz ergonomicznym, poza spełnieniem ogólnych zasad odnoszących się do wszystkich pracowników. Jeśli niepełnosprawność intelektualna jest sprzężona z niepełnosprawnością sensoryczną, należy zastosować zasady dostosowywania stanowiska pracy określone dla poszczególnych rodzajów niepełnosprawności. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim (wybrane osoby, po akceptacji lekarza i psychologa) mogą być zatrudnione przez Wykonawcę pod warunkiem, że dobór zadań i czynności zawodowych będzie odpowiadał ich potencjałowi intelektualnemu. Mogą wykonywać czynności proste, powtarzalne, zadania bardziej odtwórcze niż twórcze, zlecone przez przełożonego. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną, ze względu na swoje ograniczenia, szczególnie w zakresie poznawczym, będą potrzebowały przede wszystkim dostosowania tempa pracy do ich indywidualnych możliwości oraz jasno zdefiniowanego zakresu obowiązków. Kolejną istotną kwestią jest wyłonienie z zespołu pracowniczego osoby odpowiedzialnej za przekazywanie poleceń pracownikowi z niepełnosprawnością intelektualną (zasadą jest, że każdorazowo czyni to ta sama osoba, aby nie dezinformować pracownika). Zatrudnione osoby mogą potrzebować długotrwałego przystosowania do wykonywania określonych zadań. Zakres prac musi być jednorodny i powtarzalny, a praca nadzorowana i kontrolowana możliwie często, zwłaszcza w początkowym okresie. Mogą też potrzebować pomocy w kształtowaniu prawidłowych zachowań w różnych sytuacjach społecznych (np. punktualne przychodzenie do pracy, nieopuszczanie samowolnie stanowiska pracy).

Uwaga: każdy przypadek możliwości zatrudnienia na terenie Zamawiającego osoby
z niepełnosprawnością oraz przystosowania stanowiska pracy do potrzeb i możliwości tej osoby będzie rozpatrywany przez Zamawiającego indywidualnie.

1. Wprowadzenie każdego nowego pracownika na teren Zamawiającego i dopuszczenie go do pracy, bezwzględnie wymaga uprzedniej akceptacji Zamawiającego. Akceptacja Zamawiającego na dopuszczenie nowego pracownika do pracy wiąże się z podpisaniem wewnętrznej Karty obiegowej przez Zamawiającego, którą Wykonawca jest obowiązany opracować i wprowadzić do stosowania w terminie 7 dni od podpisania umowy wg poniższych wytycznych:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP** | **POZYCJA** | **OPIS** |
| 1 | Imię i nazwisko pracownika: |  |
| 2 | Stanowisko: | *Kierownik kuchni/ kucharz / magazynier / itd* |
| 3 | Data rozpoczęcia pracy: | *data* |
| 4 | Zwolnienie pracownika  | Podpis Kierownika obiektu | *data* |
| 5 | INDYWIDUALNY, KOLEJNY NUMER PORZĄDKOWY KARTY | **00001 / WSSK** |

Wewnętrzna karta obiegowa musi posiadać logo i nazwę Zamawiającego oraz logo i nazwę Wykonawcy a także przydzielony kolejny numer porządkowy (druk ścisłego zarachowania ). Wszystkie karty obiegowe przechowywane są u Kierownika Kuchni Wykonawcy i udostępnianie Zmawiającemu na każde żądanie. Karta obiegowa zwolnionego pracownika musi zostać sygnowana podpisem Kierownika Kuchni Wykonawcy a jej kserokopia dostarczona na koniec miesiąca Zamawiającemu wraz z uaktualnionym zestawieniem (w formie pliku Excel .xls) liczby etatów oferowanych przez wykonawcę w postępowaniu przetargowym (wg poniższego wzoru).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp*** | ***Imię i nazwisko*** | ***Wymiar etatu*** | ***Funkcja*** | ***Nr Karty Obiegowej*** |
| 1 |  |  |  | *00001/WSSK* |
| 2 |  |  |  | *0002/WSSK* |
| n |  |  |  | …… |
| **RAZEM** |  |  | **…………** |

1. Wszyscy podwykonawcy, którzy będą świadczyć usługi dla Wykonawcy, personel Wykonawcy nie pracujący dla potrzeb wykonywania usługi zleconej przez Zamawiającego, pracownicy tymczasowi, pracujący krótkookresowo w zastępstwie za zadeklarowanego pracownika podlegają szczególnej kontroli i mogą zostać dopuszczeni do wykonywania zadań jedynie po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego.
2. Personel Wykonawcy jest zobowiązany zapoznać się i przestrzegać regulaminów i procedur obowiązujących na terenie Szpitala a których znajomość jest niezbędna w wykonywaniu obowiązków (czynności) na stanowisku pracy, w tym:
	1. Polityka bezpieczeństwa przetwarzania danych osobowych w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu,
	2. Procedura „Odżywianie pacjentów w wojewódzkim szpitalu specjalistycznym we Wrocławiu”
	3. Instrukcja „Prowiantowanie pacjentów w szpitalu – dystrybucja posiłków”
	4. Instrukcja „Przechowywanie żywności pacjentów w oddziałach szpitalnych”
	5. Instrukcja „ Zasady i kryteria kontroli bezpieczeństwa i higieny żywienia pacjentów”
	6. Procedura „Stosowanie środków ochrony osobistej”,
	7. Procedura ,,Postępowanie po ekspozycji zawodowej”
	8. Procedura postępowania z odpadami w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu,
	9. „Procedura mycia i dezynfekcji rąk,
	10. Procedura „Dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych i sprzętu użytkowego”,
	11. „Polityka bezpieczeństwa przetwarzania danych osobowych w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu”,
	12. Procedura postępowania z materiałami szkodliwymi i niebezpiecznymi – Substancje chemiczne i ich mieszaniny,
	13. Procedura postępowania z materiałami szkodliwymi i niebezpiecznymi – Czynniki biologiczne,
	14. Program zapobiegania wypadkom i urazom w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu,
	15. Procedura „Postępowanie na wypadek zdarzenia mnogiego, masowego lub katastrofy”,
	16. Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego – Kamieńskiego 73a Wrocław,
	17. Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego – Poświęcka 8 Wrocław,

Zamawiający najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi przekaże Wykonawcy regulaminy i procedury, o których mowa w ust. 5 niniejszego Rozdziału.

ROZDZIAŁ VIII UPRAWNIENIA ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ ZASADY NALEŻYTEGO WYKONANIA USŁUGI

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli higieny we wszystkich pomieszczeniach kuchni centralnej, kuchni mlecznej, kuchenek oddziałowych, pomieszczeń magazynowych oraz windy do przewozu posiłków.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania audytów Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
4. Kontrole bieżące będą dokonywane zgodnie z Procedurą „Odżywianie pacjentów w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu”, instrukcją „Prowiantowanie pacjentów w szpitalu – dystrybucja posiłków” oraz instrukcją „ Zasady i kryteria kontroli bezpieczeństwa i higieny żywienia pacjentów”
5. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. W razie stwierdzenia nieprawidłowej jakości posiłku Wykonawca jest zobowiązany do działań natychmiastowego podjęcia działań korygujących lub dopuszcza się okres do 15 minut w celu weryfikacji.
6. Osoby wyznaczone do kontrolowania posiłków przez Zamawiającego mają prawo do degustacji posiłków przeznaczonych dla pacjentów oraz do kontroli ich gramatury, jakości i smaku, barwy i zapachu (dotyczy każdego rodzaju przygotowanej diety). Mogą być także obecni przy ich wydawaniu z kuchni na oddziały. W razie niezgodności Zamawiającemu przysługuje prawo żądania wycofania danego produktu i zamiany na inny prawidłowy. Fakt kontroli Zamawiający pisemnie odnotuje w *„Rejestrze kontroli posiłków”.*
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli czystości i stanu bemarów, GN, pojemników, termosów, naczyń, zastawy stołowej, sprzętu do dystrybucji posiłków, warunków transportu posiłku do pacjenta oraz transportu zewnętrznego (dotyczy Oddziałów Zamiejscowych) a także kontroli dystrybucji do pacjenta (włącznie z pomiarem temperatury wydawanego posiłku).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wyglądu i higieny pracownika Wykonawcy (w razie rażących uchybień zastrzega sobie prawo do odsunięcie ze stanowiska).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia ankiety wśród pacjentów na temat jakości usługi żywienia nie rzadziej niż 2 razy w roku.
10. Dla potrzeb bieżących kontroli oraz utrzymywania zapisów Zamawiający wprowadził do stosowania druki, które Wykonawca jest zobowiązany stosować przez okres wykonywania usługi:

**Wzór formularza weryfikacji organoleptycznej podstawowych parametrów**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Odział .........................sprawdził: ................... | data .......................................(wyznaczona osoba wskazana przez świadczeniodawcę) |  |
| Posiłek | Zgodnośćz jadłospisem | Temperatura | Świeżośćproduktów | Zapach | Wyglądi konsystencja | Inneuwagi |
| śniadanie |  |  |  |  |  |  |
| II śniadanie |  |  |  |  |  |  |
| obiad |  |  |  |  |  |  |
| podwieczorek |  |  |  |  |  |  |
| kolacja |  |  |  |  |  |  |

**Rejestr kontroli posiłków**

Data miesiąc………………………………………………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Śniadanie** | **Obiad** | **Kolacja**  |  **Podpis** **dietetyka szpitala / dietetyka firmy cateringowej (w niedzielę i święta)** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**LEGENDA :**

**Zgodny-** oznacza -zgodny z jadłospisem , gramaturą i temperaturą

 -zgodny z oceną organoleptyczną

**ARKUSZ REKLAMACJI / NIEZGODNOŚCI USŁUGI**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Zgłoszenie reklamacji/niezgodności** |
| Data: | Nr reklamacji -  |
| Adresat:  |
| Zgłaszamy reklamację produktu/usługi z dnia:  |
| **Reklamowany produkt/usługa:** |
| Opis niezgodności |
|  |
| **Żądamy wyjaśnienia przyczyn niezgodności i podjęcia działań korygujących.** |
| W korespondencji lub kontakcie telefonicznym należy powoływać się na nr reklamacji.Osoba do kontaktu – dietetyczka szpitala |
| Wystawiał *(data, nazwisko, podpis, pieczęć służbowa)* |

**Protokół z Audytu**

z dnia………………………………

Nazwisko osoby odpowiedzialnej……………………………………………………………

Nazwiska osób kontrolujących …………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………...

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Obszar działania  | TAK | NIE  | UWAGI |
| 1 | Podręcznik zapewnienia jakości księga HACCP |  |  |  |
| 2 | Zespół do spraw zapewnienia jakości HACCP  |  |  |  |
| 3 | System jakości ISO |  |  |  |
| 4 | Audyt zewnętrzny w firmie cateringowej |  |  |  |
| 5 | Obecność rejestru dostawców |  |  |  |
| 6 | Badanie wody |  |  |  |
| 7 | Gospodarowanie odpadami organicznymi  |  |  |  |
| 8 | Gospodarowanie odpadami innymi niż organiczne |  |  |  |
| 9 | Ochrona przed szkodnikami |  |  |  |
| 10 | Instrukcje BHP i obsługi sprzętu |  |  |  |
| 11 | Rejestr szkoleń personelu |  |  |  |
| 12 | Krytyczne punkty kontrolne |  |  |  |
| 13 | Stan techniczny sanitarny urządzeń i sprzętu  |  |  |  |
| 14  | Stan sanitarny pomieszczeń kuchennych  |  |  |  |
| 15 | Raport pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych |  |  |  |
| 16 | Raport pomiaru temperatur posiłków |  |  |  |
| 17 | Prawidłowe wydawanie posiłków |  |  |  |
| 18 | Dystrybucja posiłków |  |  |  |
| 19 | **Wnioski** |
| 20 | Podpis dietetyka firmy cateringowej |  |
| 21 | Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej |  |
| 22 | Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala |  |

**Karta kontroli czystości kuchni ogólnej**

 z dnia………………………………

Nazwisko osoby odpowiedzialnej………………………………………………………..

Nazwisko osoby kontrolującej …………………………………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Obszar działania  | TAK | NIE | Działania korygujące  | Kontrola działań korygujących w dniu ……………. |
| 1 | Monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych |  |  |  |  |
| 2 | Czystość |  |  |  |  |
|  | -naczynia kuchenne |  |  |  |  |
|  | -stoły i blaty produkcyjne |  |  |  |  |
|  | -szafki |  |  |  |  |
|  | -urządzenia chłodnicze |  |  |  |  |
|  | - sprzęt produkcyjny |  |  |  |  |
|  | -zmywarka |  |  |  |  |
|  | -baseny gastronomiczne |  |  |  |  |
|  | -umywalki |  |  |  |  |
|  | -dozowniki na płyn do mycia i dezynfekcji rąk |  |  |  |  |
|  | -drzwi |  |  |  |  |
|  | -podłogi |  |  |  |  |
|  | -sprzęt do sprzątania |  |  |  |  |
| 3 | Próby pokarmowe |  |  |  |  |
| 4 | **Wnioski** | **Realizacja Wniosków** |
| 5 | Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej |  | Data |
| 6 | Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej |  | Data |
| 7 | Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala |  | Data |

**Karta kontroli czystości kuchni mlecznej**

 z dnia………………………………

Nazwisko osoby odpowiedzialnej………………………………………………………..

Nazwisko osoby kontrolującej …………………………………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Obszar działania  | TAK | NIE | Działania korygujące  | Kontrola działań korygujących w dniu ……………. |
| 1 | Monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych |  |  |  |  |
| 2 | Czystość |  |  |  |  |
|  | -sprzęt kuchenny |  |  |  |  |
|  | -naczynia kuchenne |  |  |  |  |
|  | -stoły i blaty |  |  |  |  |
|  | -szafki |  |  |  |  |
|  | -urządzenia chłodnicze |  |  |  |  |
|  | -baseny gastronomiczne |  |  |  |  |
|  | -umywalki |  |  |  |  |
|  | -dozownik na płyn do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowe |  |  |  |  |
|  | -wózki kelnerskie |  |  |  |  |
|  | -podłogi |  |  |  |  |
|  | -drzwi |  |  |  |  |
|  | -okna i parapety |  |  |  |  |
|  | -sprzęty do sprzątania |  |  |  |  |
| 3 | **Wnioski** | **Realizacja Wniosków** |
| 4 | Podpis dietetyka firmy cateringowej |  | Data |
| 5 | Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej |  | Data |
| 6 | Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala |  | Data |

**Karta kontroli czystości kuchenek oddziałowych**

z dnia……………………………………..oddział………………………………………..

Nazwisko osoby odpowiedzialnej………………………………………………………..

Nazwisko osoby kontrolującej …………………………………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p | Obszar działania  | TAK | NIE | Działania korygujące  | Kontrola działań korygujących w dniu ……………. |
| 1 | Monitoring temperatur w lodówce |  |  |  |  |
| 2 | Czystość |  |  |  |  |
|  | -naczynia stołowe |  |  |  |  |
|  | -stoły i blaty |  |  |  |  |
|  | -szafki |  |  |  |  |
|  | -lodówka |  |  |  |  |
|  | -kuchenka mikrofalowa |  |  |  |  |
|  | -zmywarka |  |  |  |  |
|  | -zlewozmywak |  |  |  |  |
|  | -umywalka |  |  |  |  |
|  | -dozownik na płyn do mycia rąk |  |  |  |  |
|  | -wózek bemarowy |  |  |  |  |
|  | -wózek odstawczy |  |  |  |  |
|  | -podłoga |  |  |  |  |
|  | -drzwi |  |  |  |  |
|  | -okna i parapety |  |  |  |  |
|  | -sprzęty do sprzątania |  |  |  |  |
| 3 | **Wnioski** | **Realizacja Wniosków** |
| 4 | Podpis kuchenkowej |  | Data |
| 5 | Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej |  | Data |
| 6 | Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala |  | Data |

**Po każdej kontroli w wyżej wymienionych obszarach ( kuchnia ogólna, mleczna, oddziałowa) należy zapisać wnioski i wyznaczyć termin realizacji działań korygujących**.

**ROZDZIAŁ IX ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA ZNISZCZENIA**

Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej. Zdarzenia dotyczące szkód majątkowych oraz komunikacyjnych z udziałem Wykonawcy muszą zostać odnotowane w poniższym dokumencie zgłoszenia szkody majątkowej/komunikacyjnej.

|  |
| --- |
| **ZGŁOSZENIE SZKODY MAJĄTKOWEJ / KOMUNIKACYJNEJ** |
| **Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu ul. H. Kamieńskiego 73a; 51-124 Wrocław**[ ] lokalizacja: ul. H. Kamieńskiego 73a; 51-124 Wrocław[ ]  lokalizacja: ul. Poświęcka 8; 51-128 Wrocław |
|  Dotyczy polisy nr: …….. Zakład Ubezpieczeń: ………….. |
|  Data i godzina zdarzenia: ………….. godzina ……………………….. |
|  Miejsce zdarzenia (szczegóły ułatwiające identyfikację miejsca):  |
| Przedmiot i opis szkody (ewentualnie załącznik z wykazem utraconego/uszkodzonego mienia): **Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na określenie przyczyny powstania szkody!** |
|  Szacunkowa wartość utraconego/uszkodzonego mienia:  |
| ***(*WYPEŁNIĆ TYLKO W SYTUACJI GDY SZKODA DOTYCZY MIENIA OSOBY TRZECIEJ** Poszkodowany (imię, nazwisko, adres do korespondencji, nr tel. do kontaktu): Stanowisko: Czy przyjmują Państwo odpowiedzialność za zaistnienie szkody? Podać uzasadnienie. Tak [ ]  Nie [ ]  Uzasadnienie:  |
| Załączniki przy szkodzie majątkowej:  |
|  O wydarzeniu powiadomiono: Policja [ ]  Straż [ ]  Pogotowie Ratunkowe [ ]   Inne [ ]  (jakie?)  |
|  Osoba do kontaktu ws. zgłoszonej szkody (Imię, Nazwisko, nr telefonu, e-mail): |
|  *Data i podpis Zamawiającego* | *Data i podpis Kierownika Kuchni Wykonawcy* |

Wszystkie odnotowane przypadki zostaną zgłoszone jako szkody majątkowe do ubezpieczyciela Wykonawcy na podstawie dostarczonej Zamawiającemu polisy ubezpieczeniowej.