

## ZAŁĄCZNIK NR 1 DO UMOWY

### STRUKTURA

**diet oraz wymagania jakościowe , temperaturowe i inne, a także inne obowiązki Wykonawcy.**

1. Ilość łóżek w poszczególnych pawilonach:

Pawilon „A” – 65

Pawilon „B” - 35

Razem: 100

2. Struktura diet:

1) **O - ogólna** - kaloryczność posiłków – nie niższa od 2500 kcal dziennie (w zależności od rodzaju diety).

Energia pochodząca z białka 12,38 % , energia pochodząca z tłuszczu – 26,23 % , energia pochodząca z węglowodanów – 61,39%

Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zamkniętych zakładów służby zdrowia pod względem ilościowym i jakościowym, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05).

Posiłki powinny mieć zachowaną równowagę kwasowo – zasadową .Zawierać węglowodany , białko zwierzęce ( w tym białko z mleka), warzywa i owoce. Warzywa w formie surówek jak i sałatek powinny być w każdym posiłku obiadowym i w miarę możliwości śniadaniu czy kolacji. (np. warzywa sezonowe – sałatę , pomidor ,ogórek , kapustę kiszoną i inne).

Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków:

- śniadanie składające się z zupy mlecznej i drugiego dania - pieczywa mieszanego w zależności od diety, masła roślinnego, wędliny, sera ( twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego : herbata, kawa z mlekiem, kakao, cukier dodany osobno po 7g na osobę;
- obiad składający się z zupy, drugiego dania , surówki i kompotu ;
- kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego, pieczywa mieszanego w zależności od diety, masła, napoju gorącego: herbata, kawa z mlekiem, kakao, cukier dodany osobno po 7g na osobę i wędlina.

Wędliny- porcjowane nie mogą zawierać środków konserwujących o przedłużonym działaniu.

Temperatura posiłków podawanych na gorąco, w chwili dostarczenia powinna wynosić:

- napoje – kawa z mlekiem, herbata - 85° C (+/-3°C);
- zupy , ziemniaki , bigos i inne - 80° C (+/-3°C);
- dania gorące obiadowe - 80° C (+/-3°C);

2) **L - dieta łatwo strawna ;**

3) **C – dieta cukrzycowa** ( wyklucza cukier i jego przetwory) ;

4) **W – dieta wątrobowa , wrzodowa** (wyklucza pokarmy wzdymające , ostre , smażone , śmietanę i żółtka jaj)

3. W przypadku specyficznych schorzeń dietetyk Wykonawcy opracowuje diety z uwzględnieniem dozwolonych potraw i produktów w porozumieniu z lekarzem prowadzącym Zamawiającego i Pielęgniarką Koordynującą lub osobą przez nią upoważnioną.
4. Ilość osób żywionych będzie codziennie podawana przez Zamawiającego - tj. przez Pielęgniarkę Koordynującą, a w razie jej nieobecności przez osobę przez nią upoważnioną – najpóźniej do godz. 7 min. 30.  
W razie zmian w stanie chorych uzupełnienia będą dokonywane 2 x dziennie: przed obiadem - do godz. 11 min 30 i przed kolacją do godz. 16-tej
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać wraz z dostawą śniadania Zamawiającemu na każdy dzień wyliczenia wartości odżywczych pod względem jakościowym i ilościowym na 1 osobę realizowanych zgodnie z jadłospisem posiłków.
6. Posiłek całodobowy składa się z :
  - śniadania stanowiącego 30% kosztu całodobowego
  - obiadu stanowiącego 45 % kosztu całodobowego
  - kolacji stanowiącej 25 % kosztu całodobowego
  - zupa i kompot w przypadku pacjentów przybyłych do godz. 12<sup>00</sup> - 15% kosztu całodobowegoDodatkowo dla pacjentów z dietą cukrzycową przewiduje się :
  - kolację nocną - mieszczącą się w stawce żywieniowej.Określa się następujące godziny wydawania posiłków w pawilonach chorych:
  - śniadanie – godz. 8<sup>00</sup> – 8<sup>30</sup>
  - obiad - godz. 12<sup>30</sup> – 13<sup>00</sup>
  - kolacja - godz. 17<sup>00</sup> – 17<sup>30</sup>
  - kolacja nocna dla chorych na cukrzycę – godz. 20<sup>00</sup>
7. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca będzie zobowiązany przedkładać Pielęgniarce Koordynującej w dniu następnym. Wykaz zestawień z miesięcznego okresu zatwierdza Pielęgniarka Koordynująca i będzie on załącznikiem do faktury zbiorczej.
8. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od godziny przyjęcia do Sanatorium:
  - przyjęcie pacjenta po godziny 8<sup>00</sup>- 2 posiłki /obiad + kolacja/
  - przyjęcie pacjenta do godziny 12<sup>00</sup>- obiad/zupa + kompot/ + kolacja
  - przyjęcie pacjenta w godzinach 12<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>- kolacja
  - w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie + obiad
9. Wsad do kotła minimum 55% ceny brutto za osobodzień.
10. Dwa razy w tygodniu owoce sezonowe w ilości minimum 100g.(sto)- do obiadu niezależnie od kompotu.
11. Ciasto - minimum 100 g (sto) co dziesięć dni, do obiadu, w dni w które nie są podawane owoce.
12. Jadłospisy powinny być przygotowane przez dietetyka Wykonawcy w cyklu 10 dniowym z podaniem gramatury i przedstawione do zaakceptowania Pielęgniarce Koordynującej lub osobie przez nią upoważnionej Zamawiającego na 4 dni przed wprowadzeniem do realizacji.

Zmiany w jadłospisie dopuszczane są po uzgodnieniu z dietetykiem Wykonawcy i

zatwierdzeniu przez Pielęgniarkę Koordynującą.

13. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów i wyrobów gotowych.
14. W sytuacjach nagłych niemożliwych do przewidzenia wcześniej odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.
15. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna z zależności od ilości pacjentów.
16. Wykonawca odpowiedzialny będzie za:
  - właściwe przechowywanie środków spożywczych/ spożywczych z uwzględnieniem segregacji, utrzymania temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd.
  - higienę produkcji, postępowanie zgodnie z przepisami sanitarnymi z naczyniami, sposób wydawania i dystrybucji posiłków na pawilony ;
  - jakościową i ilościową ocenę przygotowanych posiłków. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy wyniki tych badań
  - pobieranie prób i wymazów w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**