

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 warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U . Nr 171 poz. 1225).

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 , masła roślinnego , wędliny , sera (twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego : herbata , kawa , kakao;
- obiad składający się z zupy , drugiego dania , surówki i kompotu ;
- kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego , pieczywa ,masła,napoju gorącego: herbata, kawa, kakao i wędlina.

Wędliny- porcjowane i zamykane próżniowo w opakowaniach foliowych i nie mogą zawierać środków konserwujących o przedłużonym działaniu.

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

- napoje – kawa , herbata - 85° C ;
- zupy , ziemniaki , bigos i inne - 80° C ;
- dania gorące obiadowe - 80° 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 Przełożoną Pielęgniarek lub osobę przez nią upoważnioną.
4. Ilość osób żywionych będzie codziennie podawana przez Zamawiającego - tj. przez Przełożoną Pielęgniarek, a w razie jej nieobecności przez osobę przez nią upoważnioną – najpóźniej do godz. 7 min. 30.
W razie zmian w stanie chorych uzupełniana będą dokonywane 2 x dziennie: przed obiadem - do godz. 11 min 30 i przed kolacją do godz. 16-tej
5. Wykonawca zobowiązany się 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. 12⁰⁰ - 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. 8⁰⁰ – 8³⁰
 - obiad - godz. 12³⁰ – 13⁰⁰
 - kolacja - godz. 17⁰⁰ – 17³⁰
 - kolacja nocna dla chorych na cukrzycę – godz. 20⁰⁰
7. Zestawienie rodzajów i ilości wydawanych posiłków z danego dnia Wykonawca będzie zobowiązany przedkładać Przełożonej Pielęgniarek w dniu następnym. Wykaz zestawień z miesięcznego okresu zatwierdza Przełożona Pielęgniarek i będzie on załącznikiem do faktury zbiorczej.
8. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od godziny przyjęcia do Sanatorium:
 - przyjęcie pacjenta po godziny 8⁰⁰- 2 posiłki /obiad + kolacja/
 - przyjęcie pacjenta do godziny 12⁰⁰- obiad/zupa + kompot/ + kolacja
 - przyjęcie pacjenta w godzinach 12⁰⁰ – 16⁰⁰- kolacja
 - w dniu wypisu choremu przysługuje śniadanie + obiad
9. Wsad do kotła minimum 6zł. (sześć).
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-cio dniowym z podaniem gramatury i przedstawione do zaakceptowania Przełożonej Pielęgniarek lub osoby przez nią upoważnionej Zamawiającego na 4 dni przed wprowadzeniem do realizacji.

Zmiany w jadłospisie dopuszczane są po uzgodnieniu z dietetykiem Wykonawcy i zatwierdzeniu przez Przełożoną Pielęgniarek

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