

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. KOMPLEKSOWA USŁUGA ŻYWIENIA

1. Obowiązkiem Wykonawcy jest:
2. Zapewnienie właściwych druków do zamawiania zaprowiantowania przez Zamawiającego.
3. Sporządzanie i dostarczanie odpowiednich diet dla pacjentów Szpitala Powiatowego w Kętrzynie, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia człowieka chorego. Podstawą jest jadłospis dekadowy sporządzany przez dietetyków Wykonawcy na dwa dni przed rozpoczynającą się dekadą. Zamawiający wymaga zróżnicowania jadłospisu pod względem asortymentu zgodnie z nomenklaturą diet. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z ilości hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno – dietetycznych. Rodzaj diet określa rozdz. II niniejszego załącznika do SIWZ.
4. Przygotowanie mieszanek niemowlęcych i posiłków dziecięcych w kuchni mlecznej przez wyznaczonego pracownika Wykonawcy.
5. Sporządzanie specjalistycznych diet dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci chorych na fenylketonurię, zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza oraz uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Dnia Dziecka, Mikołaja, itp.
6. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:
  - 1) owoce i warzywa (świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte),
  - 2) wśród owoców maksymalnie 50% w tygodniu mogą stanowić jabłka (w tygodniową ilość owoców nie wlicza się do tej ilości soków, dodatków do kompotów /napojów),
  - 3) dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
  - 4) wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków,
  - 5) ziemniaki (dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane),
  - 6) zupy (o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion),
  - 7) chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowaniu z podaną datą przydatności do spożycia,
  - 8) masło wysokotłuszczowe i margaryna wysokiej jakości, porcjowane po 10 g (kosteczki),
  - 9) mięso (miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu),
  - 10) ryby w jednym kawałku,
  - 11) sosy mięsne (zawartość mięsa w porcji minimum 50%),
  - 12) przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
  - 13) zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych; na życzenie Wykonawca zastrzega sobie dowóz mleka i makaronu jako dodatek oddzielnie, płatki kukurydziane lub inne gotowe do spożycia będą zawsze przywożone oddzielnie,
  - 14) nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.
7. Przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach bemaowych lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
8. Zapewnienie produktów niezbędnych do przygotowywania posiłków, mleka podstawowego i niemowlęcego.
9. Zapewnienie na każdym oddziale czajników elektrycznych lub termosów z herbatą/napojem oznaczonych logo Wykonawcy.
10. Świadczenie usług objętych przedmiotem zamówienia z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i poniższymi zasadami:
  - 1) Wykonawca ponosi koszty zakupu środków czystości, dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami prawa oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości kuchni mlecznej, powierzchni dystrybucyjnych oraz innych powierzchni wykorzystywanych w związku z realizacją usługi,
  - 2) rodzaj stosowanych preparatów dezynfekcyjnych będzie zgodny z przepisami HACCP z dopuszczeniem do kontaktu z żywnością.
11. Zagwarantowanie obsady stanowisk pracy i przestrzegania tej obsady zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
12. Niezwłoczne reagowanie na uwagi dotyczące wykonywanej usługi, kierowane przez osoby odpowiedzialne za nadzór nad usługą po stronie Zamawiającego i składanie wyjaśnień na piśmie w sytuacjach gdy Zamawiający się o nie zwróci.
13. Objęcie nadzorem lekarza medycyny pracy i przeprowadzenie badań medycznych 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.
14. Przedstawienie na żądanie pielęgniarki epidemiologicznej Zamawiającego aktualnych badań lekarskich i dokumentów potwierdzających odbyte szkolenia w zakresie higieny szpitalnej i specyfiki pracy w Szpitalu, brak powyższych dokumentów uniemożliwia dopuszczenie do pracy nowego pracownika.
15. Przedłożenie do wglądu pielęgniarki epidemiologicznej w przeddzień przejęcia usługi oraz uzupełnianie:
  - 1) aktualnych książeczek zdrowia,

- 2) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków w szpitalu, np. szkoleń, kursów.
16. Zapewnienie swoim pracownikom:
  - 1) preparatu do mycia i dezynfekcji rąk,
  - 2) rękawiczek jednorazowego użytku i papieru toaletowego,
  - 3) środków ochrony osobistej (rękawiczki, fartuchy jednorazowe, okulary ochronne),
  - 4) zunifikowanej, odzieży roboczej opatrzonej logo wykonawcy i obuwia dla pracowników na każdym stanowisku pracy (pracownicy Wykonawcy podczas wykonywania pracy powinni poruszać się po Szpitalu wyłącznie w jednolitych uniformach oznaczonych logo Wykonawcy),
  - 5) szafek BHP na odzież (osobista / robocza),
  - 6) utrzymania w czystości odzieży roboczej.
17. Zobowiązanie zatrudnionych pracowników do:
  - 1) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy w szpitalu (zachowanie tajemnicy obowiązuje także po zakończeniu pracy),
  - 2) poszanowaniu godności pacjentów,
  - 3) zwrotu kierownikowi komórki organizacyjnej Zamawiającego wszystkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach szpitalnych,
  - 4) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.
18. Ponoszenie odpowiedzialności za:
  - 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
  - 2) utrzymaniu w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
  - 3) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
  - 4) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, ppoż.
19. Ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy, itp.\
20. Zapewnienie deratyzacji i dezynfekcji.
21. Realizacja zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej.
22. Pokrywanie kosztów zaleceń pokontrolnych wynikających z bieżącej eksploatacji urządzeń wyposażenia kuchni mlecznej i zmywalni.
23. Sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego, doświadczenie zawodowe w żywieniu w placówkach służby zdrowia.
24. Ponoszenie kosztów eksploatacyjnych zgodnie z załączoną umową najmu, stanowiącą załącznik do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
25. Dokonanie opomiarowania mediów w wynajmowanych pomieszczeniach – energia elektryczna, woda ciepła i zimna.
26. Centralne zmywanie naczyń, termosów oraz wózków w celu zachowania reżimu sanitarno-higienicznego.
27. Odbiór, przechowywanie i utylizacja we własnym zakresie resztek pokonsumpcyjnych, naczyń jednorazowego użytku i odpadów komunalnych.
28. Utrzymanie w czystości Punktu Żywniowego i Kuchni Mlecznej, sprzętu, urządzeń, naczyń zastawy stołowej, butelek dla dzieci i niemowląt itp.
29. Zapewnienia pełnego wyżywienia pacjentów polegającego na przygotowaniu posiłków z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych oddziałów.
30. Zapewnienie odpowiednich wymagań jakości posiłków tj. właściwej ich temperatury, kaloryczności, gramatury i walorów smakowych, układu diet oraz dostarczanie ich według ustalonego dziennego harmonogramu żywienia.
31. Używanie do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.
32. Zapewnienie procesu produkcji oraz dystrybucji posiłków zgodnego z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.
33. Uprzątnięcie naczyń po spożyciu posiłków z oddziałów w ciągu 1 godziny.
34. Zapewnienie zamykanych pojemników na pozostałe naczynia, utrzymanie pojemników w czystości (myte i dezynfekowane przez Wykonawcę 1x dziennie).
35. Ustalenie z Zamawiającym sposobu i miejsca przechowywania brudnych naczyń wraz z resztkami żywności.

## **II. ZMIANA WYKONAWCY**

1. W przypadku zmiany wykonawcy, nowy wykonawca zobowiązany jest z odpowiednim wyprzedzeniem przygotować doposażenie pomieszczeń znajdujących się w szpitalu, które będzie wykorzystywał na potrzeby realizacji usługi kompleksowego żywienia i sporządzania mieszanek mlecznych tak by mógł z nich w pełni korzystać z dniem rozpoczęcia realizacji usługi będącej przedmiotem umowy.
2. W przypadku zmiany wykonawcy, dotychczasowy wykonawca zobowiązany jest umożliwić nowemu wykonawcy realizację obowiązku, o którym mowa w ust. 1 bez szkody dla nadal świadczonej przez niego usługi.

## **III. WYKAZ DIET ZGODNY Z OBOWIĄZUJĄCĄ NOMENKLATURĄ W SZPITALU POWIATOWYM W KĘTRZYNIE**

I. p.	Nazwa diety	Zalecana wartość	Ilość posiłków	Uwagi
1	Podstawowa	2300	3	Stanowi podstawę do planowania diet zgodnie z normami żywieniowymi i dzienną racją pokarmową
2	Lekkostrawna	2200	3	Stanowi podstawę do planowania diet zgodnie z normami żywieniowymi i dzienną racją pokarmową: wyłącza się potrawy wzdymające i ciężko strawne
3	Lekkostrawna położnicza	2200	3	Wysokoodżywcza, zgodna z normami żywieniowym: wyłącza się potrawy wzdymające.
4	Wysokobiałkowa	2400	5	Wysokoodżywcza zwiększona ilość białka zwierzęcego ok. 110 g dziennie.
4a	Wysokobiałkowa bezsolna	2400	5	Wysokoodżywcza zwiększona ilość białka zwierzęcego ok. 110 g dziennie b/ Soli kuchennej
5	Pooperacyjna	2200	3	Typowo lekkostrawna, stosowana w 5-tej dobie po zabiegach operacyjnych
6	Wątrobowa	2200	3	Typowo lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu oraz potraw wzdymających.
6a	Wątrobowa bez mleka	2000	3	Typowo lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu z wyłączeniem mleka i jego przetworów
7	Wrzodowa		5	Typowo lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
8	Niskokaloryczna	1000	3	Dieta o zmniejszonej wartości energetycznej.
9	Bezsolna	2200	3	Wykluczenie potraw zawierających sól kuchenną
10	Niskocholesterolowa	2000	3	Typowo lekkostrawna ze zwiększoną ilością produktów bogato-reszkowych z wykluczeniem produktów zawierających cholesterol.
11	Cukrzycowa	2000	5 Wg. zlecenia	Dieta indywidualna z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów / produkty wysoko gatunkowe zwłaszcza mięso i wędliny oraz dodatki owocowo warzywne zgodnie z zalec. diety
12	Cukrzycowo-wątrobowa	2000	5	j. w.+ z wykluczeniem warzyw i owoców surowych
13	Cukrzycowo-wrzodowa	2000	5	j. w. + ograniczenie substancji pobudzających wydzielania soku żołądkowego
14	Cukrzycowo-położnicza	2300	5	j. w.+ ograniczenie produktów zamówienia
15	Ziemniaczana	2000	3	Indywidualna z ogr. białka zwierzęcego
16	Papkowa	2000	3	Potrawy o konsystencji papkowej
17	Płynna wysokokaloryczna	2600	4	Potrawy wysokokaloryczne zmiksowane
18	Płynna do sondy	2600	4	Dieta do żywienia przez zgłębnik
19	Biegunkowa I doba	1000	3	Sucharki + gorzka herbata
20	Inne wg zaleceń lekarskich	Po uzgodnieniu	Po uzgodnieniu	Po uzgodnieniu

Opracowano zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia – praca zbiorowa pt. „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” Kierownik projektu: prof. dr hab. Med. Jan Dzieniszewski, Warszawa 2001r.

#### IV. INFORMACJE O ZAKRESIE ŻYWIENIA I JEGO FUNKCJONOWANIU:

- Ilość łóżek w Szpitalu wynosi 159 (faktyczna ilość pacjentów przebywających w Szpitalu uzależniona jest od hospitalizacji w danym dniu).
- W szpitalu stosowane są diety jak w rozdz. II.
- Posiłki powinny być wydawane pacjentom w godzinach:
  - śniadanie 7:30 - 8:00
  - drugie śniadanie 10:00
  - obiad 12:45 – 13:15
  - podwieczorek 15.00
  - kolacja 17:30 -18:00

- posiłek nocny 21.00 (podawany łącznie z kolacją).
- Wykonawca zabezpiecza posiłki po ostatniej korekcie (śniadanie do godziny 6:00, obiad do godziny 12:00, kolacja do godziny 16:00). Podstawą wydania posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie oddziału potwierdzone czytelnym podpisem pielęgniarki oddziałowej/ pielęgniarki koordynującej lub innej osoby upoważnionej.
- Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne powinna wynosić:
  - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania 0- 4°C,
  - dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić nie mniej niż 65°C.

6. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
7. W szpitalu znajduje się dźwig osobowy (winda) o nośności 1350 kg

## **V. ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW**

1. Wykonawca - dietetyk sporządza dekadowe jadłospisy diet i przekazuje je na oddziały szpitalne.
  2. Pielęgniarka Oddziałowa lub pielęgniarka koordynująca określa liczbę poszczególnych diet i przekazuje pisemnie osobie odpowiedzialnej za żywienie w szpitalu (zaprowiantowanie pacjentów na obiad i kolację w dni robocze), natomiast zaprowiantowanie na śniadanie (codziennie) i całodienne zaprowiantowanie w dni wolne od pracy i świąteczne dla Wykonawcy oraz potwierdza pisemnie stan diet przy odbiorze posiłków na oddziale.
  3. Osoba odpowiedzialna za żywienie w szpitalu sporządza raz na miesiąc zestawienie ilości wydawanych diet na poszczególne oddziały w rozbiciu na posiłki. Uzyskuje akceptację pielęgniarki oddziałowej, uzgadnia z Wykonawcą stany żywionych.
  4. Ustęp skreślony.
- Wyczenie odpłatności za poszczególne posiłki opiera się na wartościach procentowych.
5. Posiłki przysługujące pacjentom w zależności od przybycia pacjenta na oddział:
    - 1) przyście pacjenta do godziny 6:00 (żywienie całodobowe),
    - 2) przyście pacjenta do godziny 10:00 (dwa posiłki: obiad +kolacja),
    - 3) przyście pacjenta między godziną 10:00 a 12:00 (obiad +kolacja),
    - 4) przyście pacjenta między 14:00 a 16:00 (kolacja),
    - 5) w dniu wypisu pacjenta ze szpitala przysługuje śniadanie i obiad.
  6. Przed podaniem posiłków na oddziały szpitalne pielęgniarka oddziałowa lub koordynująca kontroluje jakość i ilość posiłków. Fakt kontroli zostaje pisemnie odnotowany w zeszycie kontroli.
  7. Wykonawca dostarcza posiłki na oddziały szpitala stosując odpowiednie wózki i urządzenia zapewniając terminowe, sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze.
  8. Wykonawca jest odpowiedzialny za mycie naczyń, sztućców, kubków, pojemników itp. w zmywalni z zachowaniem reżimu sanitarnego.
  9. Zapewnienie warunków sanitarno – higienicznych do przechowywania żywności pacjentów na oddziałach szpitalnych.
  10. Zapewnienie pacjentom wielorazowych naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki, itp.) oraz wielorazowe sztućce.
  11. Zapewnienie pacjentom Oddziału Intensywnej Opieki Medycznej i Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego oraz w wyjątkowych sytuacjach pacjentom innych oddziałów szpitalnych (izolatki, sala biegunkowa w Oddziale Dziecięcym) posiłków pakowanych w jednorazowe naczynia wraz z jednorazowymi sztućcami.
  12. Odbiór, mycie zastawy stołowej w pomieszczeniach centralnej zmywalni i zmywalni kuchni mlecznej, sterylizacja butelek we własnym zakresie.
  13. Usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej), Wykonawca winien mieć podpisaną umowę z firmą posiadającą zezwolenie na wywóz zanieczyszczeń.

## **VI. ZASADY PROWADZENIA KUCHNI MLECZNEJ**

1. Przygotowanie, gotowanie i dystrybucja mieszanek odbywa się na terenie szpitala.
2. Kuchnia mleczna przygotowuje mieszanki dla noworodków, niemowląt żywionych sztucznie, wymagających diet specjalnych i indywidualnych.
3. Mleko podstawowe, mieszanki lecznicze po uzgodnieniu z oddziałem dziecięcym zapewnia Wykonawca.
4. Zapotrzebowanie na mieszanki na dzień bieżący przekazuje pielęgniarka oddziału pracownikom kuchni mlecznej do godziny 8:30. Zmiany aktualizowane są na bieżąco po uprzednim zgłoszeniu i potwierdzeniu na piśmie przez oddział Zamawiającego do godziny 14:00.
5. Mieszanki na oddział dostarcza Wykonawca w pojemnikach do tego przeznaczonych. Pielęgniarka oddziałowa lub osoba upoważniona potwierdza odbiór mieszanek sprawdzając zgodność z zamówieniem.
6. Wykonawca odbiera butelki, uprzednio opróżnione i opłukane na oddziale do mycia o godzinie 7:15, następnie po śniadaniu i po obiedzie z zachowaniem ciągu transportowego:
  - 1) dystrybucja mieszanek – ciąg czysty,
  - 2) butelki brudne – ciąg brudny.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia kuchni mlecznej w odpowiedni sprzęt do sporządzania i przechowywania mieszanek leczniczych.
8. Wykonawca odpowiada za stan higieniczny pomieszczeń kuchni mlecznej.
9. Sposób rozliczania Wykonawcy z Zamawiającym odbywa się na podstawie raportu.
10. Naczynia kuchenne do sporządzania mieszanek myje się w sodzie oczyszczonej. Butelki niemowlęce płucze się z resztek mieszanek na oddziale, moczy się i myje w 1- 3% roztworze sodu oczyszczonej w kuchni mlecznej i poddaje sterylizacji.
11. Mieszanki podstawowe i lecznicze przygotowuje się zgodnie z zaleceniami lekarza i recepturą potraw.
12. Mieszanki mleczne należy poddawać pasteryzacji.
13. Z każdej sporządzonej mieszanki pobiera się próbki i przechowuje w oddzielnej lodówce przez 48 godzin. Próbki mają być opisane w sposób następujący:
  - 1) rodzaj mieszanki,
  - 2) data i godzina sporządzenia,

- 3) imię i nazwisko osoby pobierającej próbkę,
- 4) koszt pobranych próbek nie obciąża Zamawiającego.
14. W kuchni mlecznej musi być zachowany reżim sanitarny zgodnie z zasadami obowiązującymi w kuchence mlecznej.
15. Wykonawca zapewnia smoczki jednorazowego użytku.
16. Wykonawca zapewni butelki kompatybilne ze smoczkami.
17. Mieszanki będą przygotowywane zgodnie z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka oraz z zaleceniem lekarza oddziału.

## VII. ZASADY KONTROLI HIGIENY KUCHNI, ZMYWALNI ORAZ KUCHENKI MLECZNEJ

### Skażenia bakteriologiczne

1. Ocena skażenia bakteriologicznego powierzchni będących w kontakcie z żywnością odbywać się będzie na podstawie badań mikrobiologicznych:
  - 1) naczyń i sztućców oraz miejsca ich przechowywania,
  - 2) wewnętrznych powierzchni lodówek,
  - 3) powierzchni stołów i blatów,
  - 4) rąk personelu,
  - 5) mydła w płynie.
2. Normy dotyczące skażenia bakteriologicznego powierzchni będących w kontakcie z żywnością:

Ilość drobnoustrojów	Interpretacja
< 1 / cm <sup>2</sup>	Bardzo dobra
1 – 10 / cm <sup>2</sup>	dobra
11-100 / cm <sup>2</sup>	Powierzchnia do natychmiastowego czyszczenia
> 101 / cm <sup>2</sup>	Zaprzestanie produkcji - analiza przyczyn skażenia

**Uwaga! Obecność patogenów jelitowych na powierzchniach będących w kontakcie z żywnością dyskwalifikuje ich czystość.**

Czystość rąk oraz mydła w płynie dyskwalifikuje:

- 1) obecność patogenów – staphylococcus aureus,
- 2) obecność flory jelitowej – enterococcus, pałeczki Enterobacteriaceae.
3. W przypadku skażenia bakteriologicznego przekraczającego 11-100 /cm<sup>2</sup> ilości drobnoustrojów Zamawiający udzieli upomnienia. Trzykrotne uzyskanie takiego wyniku dla tego samego przedmiotu jest podstawą do naliczenia kary umownej.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wyniki badań mikrobiologicznych w Kuchni Centralnej, zmywalni i kuchni mlecznej (1x na kwartał).

### Higiena

1. Ocena higieny kuchni, kuchni mlecznej i zmywalni prowadzona jest w skali punktowej z wykorzystaniem protokołów kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII. Każda wymieniona w protokole pozycja punktowana jest w zależności od stopnia spełnienia danego kryterium.
2. System punktacji:  
Ocena pozytywna – 1 pkt, Wymaga poprawy – 0,5 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.
3. Po zakończeniu kontroli sumuje się uzyskane punkty i porównuje się do sumy punktów możliwych do uzyskania dla danego kryterium.
4. Stwierdzenie zaniedbania higieny w kuchni centralnej, zmywalni, kuchni mlecznej, w co najmniej trzech punktach jest podstawą do udzielenia upomnienia.
5. Trzykrotne upomnienie dla kuchni centralnej, zmywalni, kuchni mlecznej jest podstawą do naliczenia kary umownej.
6. Kontrolę przeprowadzają członkowie Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych Zamawiającego w obecności osób odpowiedzialnych za daną jednostkę i upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy co najmniej dwa razy na kwartał.

## VIII. OCENA KOŃCOWA USŁUGI

1. Ocena wykonania efektu końcowego usługi – posiłku oraz czasu dostarczenia według ustalonego harmonogramu przeprowadzona jest w skali punktowej za pomocą protokołu kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII
2. System punktacji:  
Ocena pozytywna – 1 pkt, Wymaga poprawy – 0,5 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.
3. Po zakończeniu kontroli zsumuje się uzyskane punkty i porównuje się do sumy punktów możliwych do uzyskania dla danego kryterium.
4. Stwierdzone zaniedbania co najmniej w trzech punktach jest podstawą do udzielenia upomnienia.
5. Trzykrotne upomnienie jest podstawą do naliczenia kary umownej.

## IX. PROTOKOŁY

### PROTOKÓŁ KONTROLI

Sporządzony, dnia ..... w Szpitalu Powiatowym w Kętrzynie.

Kontrolę przeprowadzili ze strony:

Zamawiającego:

1. ....

2. ....

3. ....

Wykonawcy:

1. ....

2. ....

W toku kontroli stwierdzono:

Obecny przy kontroli przedstawiciel Wykonawcy złożył następujące wyjaśnienia:

Zalecenia Zamawiającego:

**Podpis osoby odpowiedzialnej**

**Podpis osoby kontrolującej**

**PROTOKÓŁ  
KONTROLI JAKOŚCI PRODUKTÓW**

Sporządzony, dnia ..... w Szpitalu Powiatowym w Kętrzynie.

Nazwisko osoby odpowiedzialnej .....

Nazwisko osoby kontrolującej .....

<b>Lp.</b>	<b>Kryterium oceny</b>	<b>Data</b>	<b>Punktacja</b>
1	Termin ważności produktu		
2	Wygląd produktu		
3	Smak produktu		
4	Zapach produktu		
5	<b>Ilość uzyskanych punktów</b> Możliwa ilość punktów do uzyskania = 4		

**Podpis osoby odpowiedzialnej**

**Podpis osoby kontrolującej**

**PROTOKÓŁ  
KONTROLI CZYSTOŚCI KUCHNI/ KUCHNI MLECZNEJ\***

Sporządzony, dnia ..... w Szpitalu Powiatowym w Kętrzynie. Oddział .....

Nazwisko osoby odpowiedzialnej .....

Nazwisko osoby kontrolującej .....

lp	Kryterium oceny	Data	Punktacja
<b>1</b>	<b>Zachowany jest podział na strony: czysta - brudna</b>		
<b>2</b>	<b>Strona czysta</b>		
2.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wywietrzone		
2.2.	Wszystkie powierzchnie są uporządkowane, wolne od zbędnych przedmiotów		
2.3.	Lodówki są czyste z zachowaną temperaturą do +4° C		
2.4.	Wszystkie meble są czyste, nie uszkodzone		
2.5.	Okna są czyste		
2.6.	Powierzchnie lamp oświetleniowych są czyste		
2.7.	Kaloryfery są czyste, wolne od kurzu		
2.8.	Kuchnia mleczna		
2.9.	Wózki transportowe na żywność są czyste i nie uszkodzone		
2.10.	Naczynia używane do dystrybucji posiłków są czyste i nie uszkodzone		
2.11.	Pojemniki na mydło i ręczniki jedn. uż., płyn dezynfekcyjny są czyste		
2.12.	Mydło w płynie jest w pojemniku		
2.13.	Ręczniki jedn. uż. są w pojemniku		
2.14.	Płyn dezynfekcyjny jest w pojemniku		
2.15.	Umywalki oraz baterie kranowe są czyste		
2.16.	Kafelki wokół umywalki są czyste		
2.17.	Podłoga i cokoły są czyste		
2.18.	Drzwi i futryny są czyste		
<b>3</b>	<b>Strona brudna</b>		
3.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wywietrzone		
3.2.	Meble (regały, stoły ...) są czyste, nie uszkodzone		
3.3.	Komory zlewozmywaków są czyste, nie uszkodzone		
3.4.	Kuchnia mleczna		
3.5.	Ociekacze i stoły w myjni naczyń stołowych są czyste, nie uszkodzone		
3.6.	Sprzęt do utrzymania czystości: ściereczki, mopy, wiadra znajdują się w oddzielnym pomieszczeniu wyznaczonym do tego celu		
3.7.	Przechowywany sprzęt jest czysty, wydezynfekowany		
3.8.	Środek do dezynfekcji pomieszczeń dostępny		
<b>4</b>	<b>Higiena personelu</b>		
4.1.	Osoba pracująca w kuchni ubrana jest w czyste ubranie robocze		
4.2.	Osoba pracująca w kuchni ma całkowicie przykryte włosy		
4.3.	Osoba pracująca w kuchni ma zadbane ręce, bez biżuterii, krótko i nie pomalowane paznokcie		
<b>5.</b>	<b>Ilość uzyskanych punktów</b> Możliwa ilość punktów do uzyskania = 29		

Podpis osoby odpowiedzialnej

Podpis osoby kontrolującej



Sporządzony, dnia ..... w Szpitalu Powiatowym w Kętrzynie.

Nazwisko osoby odpowiedzialnej .....

Nazwisko osoby kontrolującej .....

<b>lp</b>	<b>Kryterium oceny</b>	<b>Data</b>	<b>Punktacja</b>
1	Zgodność posiłku z zamówioną dietą		
2	Zgodność ilości zamówionych diet		
3	Temperatura posiłku poszczególnych dań – potrawy ciepłe 65°C, potrawy zimne +4°C		
4	Wielkość porcji:		
4.1.	Zupa 400 ml		
4.2.	Ziemniaki 180g		
4.3.	Mięso 80- 100 g		
4.5.	Sos 100g		
4.6.	Surówka 100 g		
5.	Zwłoka w dostarczeniu posiłków na oddziały powyżej 30 minut od godzin ustalonych w harmonogramie		
<b>6.</b>	<b>Ilość uzyskanych punktów</b> Możliwa ilość punktów do uzyskania = 10		

**Podpis osoby odpowiedzialnej**

**Podpis osoby kontrolującej**