**Opis wymagań szczegółowych (diety, standardy)**

1. **WYKAZ DIET:**

Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczane były z podziałem na diety (w nawiasach uwzględniono dobową wartość energetyczną oraz liczbę posiłków):

- dieta podstawowa (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- dieta podstawowa wzbogacona (2600 kcal; posiłki 5x dziennie)

- dieta przecierana (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- dieta bogatoresztkowa (2200 kcal; posiłki 5x dziennie)

- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów (2200 kcal, 5 posiłków/6 posiłków – w tym posiłek nocny tzw. druga kolacja)

- dieta lekko strawna (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- dieta lekko strawna z ograniczeniem tłuszczu (niskotłuszczowa) (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- diety dla Oddziału Dziecięcego, Oddziału Chirurgii i Traumatologii Dziecięcej – żywienie dzieci należy prowadzić według podziału na wiek\*:

* 1. dzieci do 4 roku życia włącznie – dieta wyjściowa: połączenie diety lekko strawnej i podstawowej (1400 kcal; posiłki 5x dziennie)
	2. dzieci > 4 roku życia – wyjściową dietą będzie dieta podstawowa (2500 kcal; posiłki 5x dziennie)

\*na Oddziale Dziecięcym i Oddziale Chirurgii i Traumatologii Dziecięcej obowiązują również wszystkie inne diety (tak jak na pozostałych oddziałach), przy obowiązkowym zachowaniu podziału na wiek

- dieta dla kobiet w ciąży i w okresie laktacji (2600 kcal; posiłki 5x dziennie; dodatkowo pacjentki Oddziału Położniczego codziennie mają do wyboru 2 zestawy obiadowe)

- diety lekko strawne o zmienionej konsystencji:

* 1. dieta płynna (1500kcal; posiłki 3x dziennie)
	2. dieta płynna wzbogacona (2000 kcal; posiłki 5x dziennie)
	3. dieta kleikowa (1200 kcal; posiłki 3x dziennie)
	4. dieta kleikowa wzbogacona (1800 kcal; posiłki 5x dziennie)
	5. dieta papkowata (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)
	6. dieta papkowata wzbogacona (2600 kcal; posiłki 5x dziennie)
	7. dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę (2000 kcal; posiłki 5x dziennie)

- lekko strawna bezmleczna (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- bezglutenowa (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (2200 kcal; posiłki
4x dziennie)

- dieta wegetariańska (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- dieta lekko strawna bogatobiałkowa (2200 kcal; posiłki 5x dziennie)

- dieta lekko strawna niskobiałkowa (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- dieta ścisła (bez posiłku, ewentualnie woda, herbata)

- dieta eliminacyjna (2200 kcal; posiłki 3x dziennie)

- diety specjalistyczne (2200 kcal; posiłki 3/4/5x dziennie) – wg zaleceń lekarskich

- dieta wysokoenergetyczna\* (2600 kcal; posiłki 5x dziennie)

- dieta ubogoenergetyczna\* (1400 kcal; posiłki 3x dziennie)

\* diety ubogo i wysokoenergetyczna są modyfikacją (pod względem wartości energetycznej) wszystkich wymienionych w niniejszym opisie

Kaloryczność może być zmieniona na indywidualne zapotrzebowanie pacjenta na zlecenie dietetyka lub lekarza.

Wartość odżywcza diety na przykładzie diety podstawowej (zasady te należy stosować również przy układaniu pozostałych diet – ewentualne modyfikacje przedstawiono poniżej):

* tłuszcze ogółem 25-30%
	+ nasycone kwasy tłuszczowe < 10%
	+ izomery trans kwasów tłuszczowych < 1 %
	+ cholesterol < 300 mg/d
* białko ok. 15%
* węglowodany 45-65%
	+ cukry proste (dodane) < 10%
* błonnik pokarmowy > 25g/dobę
* sód < 2400 mg/dobę

(pozostałe składniki zgodnie z Zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia wg „Norm żywienia dla populacji polskiej” pod red. M. Jarosza z 2017 roku z późniejszymi zmianami)

Modyfikacje wartości odżywczej diety:

* dieta bogatoresztkowa – zawartość błonnika pokarmowego > 35g/dobę
* dieta z ograniczeniem tłuszczu – zawartość tłuszczu < 20 % energii
* dieta bogatobiałkowa – zawartość białka ok. 20% energii
* dieta niskobiałkowa – zawartość białka < 10 % energii (20-30 g/d, 40-50 g/d)
* dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajanych – węglowodany 40-50%, tłuszcz 30-35%, białko 15-20%, zawartość cholesterolu < 200mg, nasycone kwasy tłuszczowe < 7% energii;
* dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – stosunek NKT:WNKT:JNKT = 0,7:0,8:1,5, zawartość cholesterolu < 200 mg, nasycone kwasy tłuszczowe < 7% energii;
* dieta lekko strawna – zawartość błonnika pokarmowego < 25g oraz ograniczenie potraw niezalecanych ze względu na charakter diety;
* dzieci do 4 roku życia włącznie – dieta z wykluczeniem potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, ciężkostrawnych, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych; zawartość błonnika pokarmowego >20g/dobę; w diecie należy uwzględnić zarówno pieczywo „jasne” jak i „ciemne”
* diety dla kobiet w ciąży i karmiących – dieta podstawowa z wykluczeniem potraw tłustych, smażonych, pieczonych w tradycyjny sposób, ciężkostrawnych, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych oraz produktów potencjalnie niebezpiecznych w okresie ciąży przy jednoczesnej zawartości błonnika pokarmowego > 30g/dobę;
* dieta przecierana – dieta przeznaczona dla pacjentów (głównie w podeszłym wieku) mających problem z gryzieniem pokarmów; dieta oparta na pokarmach miękkich/przetartych
* dieta eliminacyjna – wytyczne do diety, ustalane indywidualnie względem chorego

Wszelkie odstępstwa od powyższych wytycznych muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. **ZAŁOŻENIA SZCZEGÓŁOWE:**
2. Wykonawca zobowiązuje się, że zalecane racje pokarmowe, ich wartość energetyczna i zawartość składników odżywczych będzie zgodna z normami żywienia dla polskich grup ludności i zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, Państwową Inspekcję Sanitarną i zatwierdzona przez Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do zamawiania diet specjalistycznych (nie objętych w wykazie lub stanowiących połączenie różnych diet) oraz włączania nowych diet do powyższego wykazu (według potrzeb pacjentów).
4. Wykonawca zapewnia wyżywienie pacjentów przez wszystkie dni w roku.
5. Posiłki będą urozmaicone pod względem smaku, zapachu, kolorystyki oraz pod względem technik kulinarnych. Podawane pacjentowi w sposób higieniczny
i estetyczny.
6. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w oparciu o 10 dniowy jadłospis
(z uwzględnieniem sezonowości pór roku, jadłospisów świątecznych – Boże Narodzenie, Wielkanoc), gramówkę potraw, stan żywionych (zgodny z Ruchem Chorych) oraz nomenklaturę diet.
7. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
8. Wykonawca uwzględni piątek jako dzień postny. W dni świąteczne (Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilia Świąt Bożego Narodzenia) zostaną uwzględnione potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze. Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świątecznych należy wkalkulować w cenę jednostkową usługi.
9. Dietetyk Zamawiającego ma prawo wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on spełniał zasad prawidłowego żywienia.Wykonawca zobowiązany jest do konsultowania szczegółowych wymagań dietetycznych z dietetykiem szpitala Zamawiającego i uwzględniać wszystkie jego uwagi.
10. **Wymagania minimalne stawiane Wykonawcy w odniesieniu do poszczególnych elementów składowych wchodzących w skład posiłków:**

**Śniadanie I**

W zestaw śniadaniowy muszą wchodzić następujące składniki:

Zupa mleczna – 300 ml

Pieczywo krojone mieszane (pszenne, graham, razowe, żytnie, pełnoziarniste) – 100 g

Masło 82% tł./margaryna miękka roślinna – 10 g (Margaryna miękka roślinna dobrej jakości stosowana w diecie bezmlecznej oraz w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. W pozostałych dietach podawane jest masło 82% tł.)

Dodatki do pieczywa (dwa rodzaje produktów białkowych)

Dodatek warzywny – 70-80 g (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy)

Herbata lub kawa zbożowa z mlekiem, kakao – 250 ml

Zupy mleczne muszą uwzględniać dodatek węglowodanów złożonych w postaci produktów zbożowych np. kasze, ryż, makarony, płatki itp.

Dodatki do pieczywa muszą być urozmaicone asortymentowo składające się z produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego: wędliny wysokiej jakości, ser twarogowy, ser żółty, jaja, ryby itp. oraz dodatku warzywnego np. pomidor, ogórek, papryka, sałata, szczypiorek, rzodkiewka, cykoria itp.

Przykładowe zestawienia dodatków białkowych do pieczywa na śniadanie:

- wędlina + ser żółty

- wędlina + ser twarogowy

- wędlina + jajko

- ser twarogowy + jajko

- dwa rodzaje wędliny

- wędlina + pasta jajeczna

- pasta mięsna + jajko

- pasta rybna + jajko

**Śniadanie II**

Powinno składać się z np. kanapki z masłem, dodatkiem białkowym i warzywem, jogurtu naturalnego, kefiru, maślanki, owoców, warzyw, sałatki, bułki drożdżowej, ciasta drożdżowego, budyniu, kisielu, galaretki z owocami, koktajlu mleczno-owocowego, naturalnego soku owocowego, warzywnego itp.

**Obiad**

W skład zestawu obiadowego muszą wchodzić następujące składniki: zupa (300 ml), drugie danie, kompot (250 ml).

* Zupy przygotowywane na wywarach warzywnych lub z dodatkiem chudego mięsa, podprawiane masłem, mąką, śmietaną, mlekiem. Zamawiający nie dopuszcza gotowania wywaru na korpusach.
* Drugie danie powinno składać się z:

- produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego np. mięso, ryby, drób, jaja, twaróg

- produktu węglowodanowego np. ziemniaki, kasze, makaron, kluski, kopytka, ryż itp.

- dodatków warzywnych lub owocowo-warzywnych

* Kompot (ze świeżych lub mrożonych owoców, bez dodatku syropów owocowych)

Zamawiający wymaga, aby ziemniaki były posypywane świeżym koperkiem, a zupy obiadowe zawierały natkę pietruszki.

**Podwieczorek**

Powinien składać się z np. kanapki z masłem, dodatkiem białkowym i warzywem, jogurtu naturalnego, kefiru, maślanki, owoców, warzyw, sałatki, bułki drożdżowej, ciasta drożdżowego, budyniu, kisielu, kaszy manny na gęsto z sokiem owocowym, galaretki z owocami, koktajlu mleczno-owocowego, naturalnego soku owocowego, warzywnego itp.

**Kolacja**

Powinna składać się z elementów podobnych jak w pierwszym śniadaniu.

W zestaw kolacji muszą wchodzić następujące składniki:

Pieczywo krojone mieszane (pszenne, graham, razowe, żytnie, pełnoziarniste) – 150 g

Masło 82% tł./margaryna miękka roślinna – 15 g

Dodatki do pieczywa (dwa rodzaje produktów białkowych)

Dodatek warzywny – 70-80 g (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy)

Herbata lub kawa zbożowa z mlekiem, kakao – 250 ml

**Posiłek nocny tzw. druga kolacja** – powinien składać się z kanapki (pieczywo, masło, dodatek białkowy)

1. **Jednostkowe porcje produktów (wyrażone w częściach jadalnych) podawane w jednym posiłku nie mogą być mniejsze niż:**

- zupa mleczna 300 ml

- zupa obiadowa 300 ml

- mięso w porcji obiadowej (po ugotowaniu/produktu gotowego) bez kości 100 g, pulpety/klopsy/kotlety w panierce

- drób z kością 130 g (masa produktu gotowego po ugotowaniu/upieczeniu)

- sos w porcji obiadowej 80 g

- gulasz 150 g (minimum 90 g mięsa po ugotowaniu/mięsa gotowego do spożycia)

- kasza, ryż, makaron w II daniu – 180 g (w formie ugotowanej)

- ziemniaki w II daniu – 180 g

- mleko w formie kakao i kawy zbożowej – 250 ml

- warzywa w II daniu obiadowym – 200 g (przynajmniej połowę warzyw należy podać w formie surowej) – nie wlicza się warzyw w formie sosu, gulaszu itp.

- pieczywo – 100 g (do śniadania), 150 g (do kolacji) – należy łączyć różne rodzaje pieczywa

- masło 82% / margaryna miękka roślinna (margaryna stosowana w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych, diecie bezmlecznej) – 10/15 g

- jogurty naturalne/ kefiry / maślanki itp. – 150 ml

- pierogi, naleśniki, krokiety itp. – 300 g

- warzywa do śniadania – 70-80 g

- warzywa do kolacji – 70-80 g

- ser twarogowy bez dodatków – 50 g

- ser żółty – 50 g

- dżem/miód – 50 g

- wędliny (dobrej jakości, co najmniej 70 % mięsa, bez MOM) – 50 g

- jaja – 60 g

- sałatki warzywne, sałatki z mięsem, owocowe, owocowo-warzywne – 200 g

- pasty na bazie ryb, jaj, sera twarogowego – 80 g

- porcja ryby – 120 g

- kisiele, budynie, galaretki – 200 ml

Wszystkie odstępstwa od przedstawionych gramatur muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni wysoką jakość i sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców, oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii).
2. Dostarczane posiłki muszą być porcjowane i przygotowywane do bezpośredniego spożycia (pieczywo, wędlina, ser żółty, warzywa itp.).
3. **Zamawiający wymaga aby jadłospis na każdy dzień zawierał:**

- zupę mleczną podawaną na śniadanie (zupa mleczna nie może być jedynym elementem śniadania; w skład śniadania wchodzi zupa mleczna i kanapki),

* w przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych zupę należy zastąpić jogurtem naturalnym/kefirem/maślanką,
* w przypadku diety bezmlecznej należy podać kaszę manną/kaszę kukurydzianą/płatki gotowane na wodzie

- minimum 150 g świeżych owoców (ilość ta nie uwzględnia owoców w formie przetworzonej np. kompotów, dżemów, kisielu), owoc podany w formie zgodnej z dietą (surowy lub ugotowany/upieczony);

- minimum 300 g warzyw, z czego przynajmniej połowa podawana jest w formie surowej (wymieniona ilość 300 g nie uwzględnia warzyw w formie zup, sosów itp.);

- dodatek warzywa do każdego posiłku;

- przynajmniej 2 porcje produktów mlecznych;

- obiad składający się z zupy i II dania (warzywa podawane do obiadu należy serwować w formie gotowanej jak i surowej np. surówka + fasolka szparagowa), do obiadu należy podawać kompot (wyłącznie ze świeżych lub mrożonych owoców, do wyboru w formie słodzonej i niesłodzonej);

- napoje do każdego posiłku (do wyboru w formie słodzonej i niesłodzonej), w ilości nie mniejszej niż 250 ml;

1. **W jadłospisie dekadowym uwzględnione będą:**

- mleko o 1,5-2% tłuszczu;

- ser twarogowy podawany w różnych formach np. w kawałku/w formie pasty (jako dodatek do pieczywa) minimum 3 razy w dekadzie;

- ser żółty minimum 1 raz w dekadzie;

- przewaga pełnoziarnistych produktów zbożowych (pieczywo, kasze, makarony, ryż); różne rodzaje pieczywa

- przynajmniej 5 rodzajów wysokogatunkowych wędlin (co najmniej 70 % mięsa, bez MOM), w tym przynajmniej 3 drobiowe, ta sama wędlina nie może powtarzać się w posiłkach tego samego dnia, ani dwa dni z rzędu;

- przynajmniej 2 porcje ryby, w tym jedna porcja podawana w formie nierozdrobnionej,

- jaja i potrawy, których głównym składnikiem są jaja (jaja gotowane, w formie past, kotletów jajecznych) nie częściej niż 3 razy w dekadzie;

- dżem nie częściej niż 3 razy w dekadzie;

- sałatki warzywne (jako część śniadania i/lub kolacji) przynajmniej 2 razy w dekadzie
(1 porcja – nie mniej niż 200 g),

- produkty kiszone nie częściej niż 3 razy w dekadzie,

- przynajmniej 1 ciepła kolacja (np. ryba po grecku, leczo, zapiekanka makaronowa)

- surówka i warzywa do obiadu mogą powtarzać się maksymalnie 2 razy w dekadzie, należy zachować kilkudniowy odstęp,

- zupy oraz produkty mięsne wchodzące w skład drugiego dania mogą się powtarzać nie więcej niż 1 raz w dekadzie,

- produkt węglowodanowy w porcji II dania nie może powtarzać się częściej niż co 3 dni,

- II danie obiadowe będzie zawierać mięso przynajmniej 8 razy w dekadzie,

- pierogi (np. z mięsem, serem, ruskie, z warzywami, z owocami, ze szpinakiem), naleśniki (np. z warzywami, owocami, serem, szpinakiem) lub kopytka przynajmniej 1 raz w dekadzie,

- maksymalnie jedną porcję gotowanych buraczków i maksymalnie jedna porcję marchwi gotowanej/z groszkiem w dekadzie,

- nie więcej, niż 2 potrawy zawierające mięso mielone – nie dotyczy diety przecieranej (mięso musi być mielone bezpośrednio przez Wykonawcę),

- gulasz (tzn. rozdrobnione mięso w sosie) maksymalnie raz w dekadzie,

- kakao na mleku – przynajmniej 1 raz w dekadzie,

- kawa zbożowa na mleku – przynajmniej 2 razy w dekadzie,

- herbatę zawsze w formie słodzonej i niesłodzonej do wyboru.

Wszelkie zmiany/odstępstwa muszą zostać Zaakceptowane przez Zamawiającego.

Za zgodą Zamawiającego możliwe jest wprowadzanie pewnych odstępstw w obrębie wymagań wymienionych w punktach 13-14 z uwagi na konieczność zapewnienia odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej diety.

1. W diecie bezglutenowej Wykonawca będzie używał produktów certyfikowanych ze znakiem przekreślonego kłosa. Produkty bezglutenowe nie będą miały kontaktu z produktami zawierającymi gluten.
2. Diety płynna, płynna wzbogacona, papkowata, papkowata wzbogacona, dieta do żywienia przez zgłębnik/przetokę musi być wzbogacona takimi dodatkami jak np. żółtko, masło, mleko w proszku, ser biały, miód naturalny, mięso miksowane itp., w sposób ustalony dla poszczególnych pacjentów z dietetykiem Zamawiającego.
3. Dla pacjentów Oddziału Onkologicznego wymaga się dodatkowo do kolacji podania zupy mlecznej.
4. W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów:
* należy ograniczyć podawanie ziemniaków oraz potraw z nich przygotowywanych (np. kluski śląskie, kopytka),
* zupy mleczne, mleko i owoce nie mogą wchodzić w skład śniadania i kolacji – zupy mleczne należy zastąpić maślanką/kefirem/jogurtem, owoce mogą być składową II śniadania i podwieczorku;
* napoje powinny być podawane bez dodatku cukru.
1. **Produkty/potrawy zabronione do stosowania/podawania:**

- dosładzane pieczywo (np. barwione karmelem, melasą, słodem)

- ziemniaki puree z proszku, ziemniaki suszone

- podroby

- wędliny podrobowe (np. salceson, pasztetowa, mortadela, kaszanka)

- produkty wędzone

- mielonki i inne wędliny mielone, wędliny konserwowe (dozwolone są jedynie wędliny przygotowywane z jednego kawałka mięsa jak np. polędwica, schab, szynka, pierś z indyka)

- żeberka, golonka, boczek

- produkty zawierające MOM – mięso odkostnione mechanicznie

- mięso mielone garmażeryjne (dozwolone jest stosowanie mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego mielonego bezpośrednio przez Wykonawcę)

- ryby typu panga i tilapia

- mleko w proszku (z wyjątkiem stosowanego w formie dodatku do zup płynnych miksowanych)

- sery topione

- sery typu fromage (dozwolone są tylko te przygotowywane przez Wykonawcę na bazie sera twarogowego z dodatkiem warzyw i przypraw naturalnych)

- frytury, tłuszcze utwardzone (do przygotowywania potraw należy używać oleju rzepakowego)

- smalec

- mieszanki przypraw (np. kostki rosołowe, gotowe przyprawy do zup i innych potraw, mieszanki przypraw zawierające glutaminian sodu)

- sosy z proszku i słoików

- miód sztuczny, marmolady (dopuszczalne są dżemy owocowe niskosłodzone)

- napoje gazowane, wody smakowe, syropy do rozcieńczania, herbatki granulowane

- słodzone napoje na bazie owoców (dopuszczalne są tylko naturalne soki bez dodatku cukru)

- ciastka

- słodzone (owocowe) produkty mleczne (maślanki, mleko, kefiry i jogurty owocowe) – dozwolone/zalecane są tylko te sporządzone przez Wykonawcę na bazie produktów naturalnych (maślanki, mleko, kefiry i jogurty itp.) z dodatkiem świeżych/mrożonych owoców

- gotowe potrawy mrożone

- konserwanty, polepszacze smaku (np. glutaminian sodu), substancje zwiększające objętość, soda, słodziki i substancje słodzące inne niż cukier, barwniki

- produkty typu instant

- margaryny twarde, mixy masła z olejem

-

Wszelkie odstępstwa muszą zostać Zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. **OPIS SYSTEMU PRZYGOTOWYWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW (UZUPEŁNIENIE DO SIWZ)**
2. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania wszystkich przedmiotów mających kontakt z żywnością w należytym stanie higieniczno-sanitarnym, poprzez mycie, dezynfekcję stanowisk pracy, naczyń, urządzeń i sprzętu.
3. Wykonawca zapewni dystrybucję posiłków przy użyciu systemu bemarowego. System bemarowy składa się z pojemników gastronomicznych GN z przykrywą, wózków bemarowych wykonanych ze stali nierdzewnej pozwalającej na zachowanie najwyższych standardów higieny oraz zastawy stołowej przeznaczonej do podania posiłków.
4. Potrawy przygotowywane w kuchni centralnej przekładane są do pojemników gastronomicznych GN, wstawianych do specjalnie izolowanych wózków bemarowych. W takiej formie dostarczane są na poszczególne oddziały. Każdemu oddziałowi przyporządkowana jest odpowiednia liczba bemarów oraz pojemników na posiłki.
Wózki są ogrzewane elektrycznie dzięki odpowiednim układom grzałek podłączonych do gniazd wtykowych.
5. Wózki bemarowe są wyposażone w różnej wielkości pojemniki gastronomiczne GN, które pozwalają na różnicowanie wielkości posiłków i dostarczenie ich do potrzeb poszczególnych oddziałów. Wózki wyposażone w dolnej części w zamykane półki lub ogrzewane szafki z drzwiczkami. Wózki bemarowe powinny być wyposażone w blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń. Wózki posiadają możliwość transportu naczyń i sztućców oraz innego niezbędnego sprzętu służącego serwowaniu posiłku bezpośrednio w oddziale.
6. Wielkość i liczbę bemarów oraz pojemników GN Wykonawca musi dostosować do zakresu diet podawanych w poszczególnych oddziałach oraz do liczby zamawianych posiłków. Budowa i sposób działania wózka bemarowego zapewnia utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków w trakcie transportu na oddziały. Wózki zapewniają utrzymanie walorów smakowych i estetycznych serwowanych potraw. Wózek zapewnia rozdzielność dań gorących i zimnych. Dzięki odpowiednio rozmieszczonym grzałkom istnieje możliwość ogrzewania poszczególnych sektorów wózka bemarowego. Wózki posiadają niezależne zbiorniki wodne z niezależnym systemem grzewczym (oddzielnym dla każdej z komór) stwarzającym możliwość właściwej temperatury dla każdej z przechowywanych potraw. Płynna regulacja temperatury pozwala na uzyskanie indywidualnej temperatury dla każdej potrawy lub w razie potrzeby korzystania tylko z jednej lub dwóch komór z indywidualnym ogrzewaniem np. w przypadku serwowania zupy mlecznej na śniadanie. Taka budowa wózka umożliwia jednoczasowe transportowanie posiłków serwowanych na gorąco (zupa, II danie) i posiłków na zimno (sałatki, surówki, wędliny, przystawki).
7. Posiłki po dostarczeniu na oddziały porcjowane i podawane są bezpośrednio do łóżka pacjenta przez wyszkolony personel Wykonawcy usługi. Rozdzielenie posiłków na oddziałach odbywa się przy udziale dwóch pracowników, przy czym jedna osoba porcjuje posiłek w naczynia, a druga podaje przygotowany zestaw pacjentowi. Posiłek należy umieścić na stoliku przyłóżkowym lub na stole znajdującym się w salach chorych, dotyczy sal wyposażonych w dodatkowe stoły. Pracownik Wykonawcy przed podaniem posiłku ustala z pacjentem miejsce, w które ma podać posiłek.
8. Personel wykonujący dystrybucję posiłków wyposażony jest w czyste i estetyczne ubranie ochronne (fartuch, garsonka, czepek ochronny na włosy, obuwie). Przed przystąpieniem do rozdzielania posiłków personel Wykonawcy zobowiązany jest do umycia rąk. Punkt wodny do higieny rąk w każdym oddziale zostanie wskazany Wykonawcy po podpisaniu umowy. Posiłki serwowane są w sposób estetyczny
z zachowaniem zasad higieny żywienia.
9. Z uwagi na bezpośredni system kontaktu z pacjentem podczas serwowania posiłku Wykonawca zatrudni do dystrybucji osoby potrafiące nawiązywać bezpośredni kontakt z pacjentem.
10. Personel wykonujący dystrybucję odbiera brudne naczynia wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi. Wykonawca zapewni usuwanie resztek pokonsumpcyjnych z oddziału po każdym posiłku. Usuwanie resztek odbywa się z przestrzeganiem zasad sanitarno-higienicznych.