

03.12.2019

dość do F

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
w Lubaczowie  
ul. Mickiewicza 168, skr. poczt. 119  
37-600 Lubaczów  
Regon: 000306667. tel./fax 16 632-81-12

Lubaczów, dnia 28.11.2019r.

MO.020.47.2019

Sieć Obywatelska  
Watchdog Polska  
ul. Ursynowska 22/1  
02-605 Warszawa

W odpowiedzi na wniosek o udostępnienie informacji publicznych – Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie przekazuje niżej wymienione dane:

Ad.1

W szpitalu jest zatrudniony dietetyk. Zakres obowiązków w załączeniu.

Ad.2

Wg stanu na dzień 26.11.2019r. na dietetyka przypada 154 pacjentów.

Ad.3

Tak, informuje o tym pielęgniarka oddziałowa.

Ad.4

20,98 zł netto, 22,66 zł brutto.

Ad.5

Tak/ nie określono w umowie minimalnej kwoty za zakup składników do przygotowywania pokarmów.

Ad.6

Tak, w załączeniu kserokopia załącznika nr 1 do umowy za usługi w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków.

Ad.7

Tak, dietetyk, comiesięczne raporty są składane Dyrektorowi Zakładu.

Ad.8

Tak, pielęgniarka lub opiekun medyczny, przy każdym posiłku.

Ad.9

Nie

Ad. 10

Tak, odnośnie żywienia – ankieta

Ad.11

Nie było żadnych skarg dot. niewłaściwego żywienia

Ad.12

Nie

Ad.13

15 rodzajów diet, procedura, wiedza dietetyka, Książka „Dietetyka żywienia zdrowego i chorego człowieka, Helena Ciborowska, Anna Rudnicka, PZWL Wydanie IV, rozszerzone i uaktualnione, Warszawa 2016

Ad.14

Szpital zapewnia diety wg procedury – w załączeniu

Ad. 15

Nie

Ad.16

Suplementy diety – nie, ewentualnie na zlecenia lekarza – dieta bogato białkowa.

Z poważaniem:

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

Leszek Kwaśniewski

SAMODZIELNY PUBLICZNY  
ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ  
w Lubaczowie  
ul. Mickiewicza 168, skr.poczt. 119  
37-600 LUBACZÓW  
REGON: 000306667, NIP 793-140-05-73  
tel. 16 632 81 00

KP.120.89.2016

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam:

Lubaczów, dnia 28.11.2019

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

Leszek Kwasiński

## ZAKRES CZYNNOŚCI

**Pani mgr Agnieszka Andruszewska**  
zatrudniona na stanowisku: **Dietetyczka**  
zależność służbowa: **bezpośrednio od Dyrektora.**

### I. Zakres ogólnych obowiązków pracownika

Dbłość o dobre imię i prestiż zakładu.

1. Rzetelne i efektywne wykonywanie powierzonych prac.
2. Dokładne i sumienne wykonywanie poleceń przełożonych.
3. Bieżące informowanie przełożonego o stanie prowadzonych zadań.
4. Ścisłe i terminowe rozliczanie się z powierzonych zadań.
5. Przestrzeganie ustalonego w zakładzie porządku pracy zgodnie z ustalonym regulaminem pracy.
6. Przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.
7. Należyta dbłość o mienie zakładu, miejsce pracy, powierzony sprzęt, narzędzia pracy, materiały itp.
8. Przestrzeganie tajemnicy służbowej określonej w odrębnych przepisach.
9. Kształtowanie właściwej atmosfery w miejscu pracy.

### II. Zakres szczegółowych obowiązków pracownika

1. Opracowanie procedury gwarantującej kontrolę adekwatności żywienia do stanu zdrowia pacjentów.
2. Opracowanie nomenklatury diet stosowanych w żywieniu pacjentów zawierającej między innymi wymagania dotyczące wartości odżywczej, gramatury, wymagań w zakresie środków spożywczych pożądanymi i niewskazanych.
3. Analiza dekadowych jadłospisów przedkładanych przez firmę dostarczającą posiłki dla pacjentów Szpitala i Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego.
4. Ocena i analiza jakości i poziomu świadczonych usług przez firmę dostarczającą posiłki.
5. Nadzór i kontrola bieżąca w zakresie jakości żywienia, zgodności i wydawania racji żywnościowych z jadłospisami oraz kontrola posiłków pod względem organoleptycznym, wagowym, temperatury i gramatury.
6. Współpraca z firmą dostarczającą posiłki dla pacjentów Szpitala.
7. Okresowa analiza i ocena realizacji umowy z firmą dostarczającą posiłki i przekazywanie wniosków Dyrektorowi SP ZOZ w Lubaczowie.

8. Współpraca z pielęgniarkami oddziałowymi/Kierownikiem ZOL, zbieranie uwag i zastrzeżeń od pacjentów, analiza tych uwag i przekazywanie ich firmie dostarczającej posiłki.
9. Współpraca z Działem Zamówień Publicznych w zakresie przygotowania postępowania przetargowego mającego na celu wyłonienie firmy dostarczającej posiłki pacjentom.
10. Udzielanie wskazówek dietetycznych pacjentom
11. Wykonywanie innych czynności zleconych przez bezpośredniego przełożonego.

### III. Zasady współzależności służbowej.

1. Pracownik jest służbowo odpowiedzialny wobec swego bezpośredniego przełożonego.
2. Wszystkie sprawy z którymi pracownik zwraca się do zwierzchnika wyższego stopnia (poza skargami) powinny być zaopiniowane przez bezpośredniego przełożonego
3. Od każdej decyzji bezpośredniego przełożonego pracownik może odwołać się do zwierzchnika wyższego rzędu.

### IV. Zasady odpowiedzialności

1. Pracownik odpowiada za całokształt spraw należących do jego obowiązków oraz za powierzone mu mienie.
2. Odpowiedzialność pracownika w jednakowym stopniu dotyczy realizacji powierzonych zadań, podejmowania przez niego decyzji jak też inicjatywy na jego stanowisku pracy.
3. Pracownik w jednakowym stopniu odpowiada za podjęte decyzje jak też za nie podjęcie decyzji w sytuacjach tego wymagających.

Niniejszy zakres czynności stanowi integralną część umowy o pracę.  
Dotychczas obowiązujący zakres czynności dotyczący obowiązków na stanowisku pracownik socjalny nie traci mocy obowiązującej.

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam.

Lubaczów, dnia 28.11.2019  
DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

Leszek Karczewski

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie  
mgr inż. Stanisław Bury

.....  
podpis Dyrektora Zakładu

Oświadczam, że zapoznałam się z treścią niniejszego dokumentu i zobowiązuje się do przestrzegania jego postanowień pod rygorem zastosowania skutków przewidzianych prawem.

Oświadczam, że zapoznałam się z procedurami, standardami i instrukcjami obowiązującymi na moim stanowisku pracy, wynikającymi z funkcjonowania w SP ZOZ w Lubaczowie systemu zarządzania jakością zgodnego z normą jakości ISO 9001: 2008 i zobowiązuje się do ich przestrzegania.

Zakres czynności został przeze mnie podpisany w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymałam.

.....*Andrzejka Pięko*.....  
czytelny podpis pracownika

Lubaczów dn. *05.08.2016* u .....

Otrzymują:


1. Pracownik
2. Pracodawca – a/a

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam.

Lubaczów, dnia *28.11.2019* r.

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

*ml*  
*Leszek Kwasiński*

 <p>Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie ul. Mickiewicza 16B, tel. 016 633 41 01 www.szpital.lubaczow.pl</p>	<p><b>SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ</b></p>	Strona 1
		Wydanie 1
<p>P/OZ/OD1.1-001/16</p>	<p><b>PROCEDURA DIETY STOSOWANE W SP ZOZ W LUBACZOWIE</b></p>	<p><b>DATA OBOWIĄZYWANIA</b> 25-10-2016</p>

**SPIS TREŚCI:**

1. CEL PROCEDURY	strona 3
2. PRZEDMIOT PROCEDURY	strona 3
3. ZAKRES STOSOWANIA	strona 3
4. DEFINICJE	strona 3
5. SPOSÓB POSTĘPOWANIA	strona 3
6. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I KOMPETENCJE	strona 4
7. SPIS ZAŁĄCZNIKÓW	strona 4
8. ZAŁĄCZNIKI	strona 5-59
9. ROZDZIELNIK	strona 60

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam:

Lubaczów, dnia 28.11.2018

**DYREKTOR**  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie


*Leszek Krzyżanowski*

Kopia nr:

Własność:

Żadna część niniejszej procedury nie może być zmieniana ani kopiowana bez wiedzy i zgody  
Pełnomocnika ds. Systemu Zarządzania Jakością

STANOWISKO	DZIAŁ	DATA	NAZWISKO	PODPIS
OPRACOWAŁ	DIETETYK	25-10-2016r.	ANDRUSZEWSKA AGNIESZKA	<i>Andruszewska Agnieszka</i>
SPRAWDZIŁ	PEŁNOMOCNIK DYREKTORA DS./SZJ.	25-10-2016r.	MARTA DARŁAK	Pełnomocnik Dyrektora ds. Systemu Zarządzania Jakością SP ZOZ w Lubaczowie
ZATWIERDZIŁ	Z-CA DYREKTORA DS.LECZNICTWA	25-10-2016r.	KRZYSZTOF POZNAŃSKI	Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa SP ZOZ w Lubaczowie <i>Krzyżanowski</i>

 <p>Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie ul. Piłsudskiego 156, 14-016 637 01 00 www.szpital-lubaczow.pl</p>	<p><b>SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ</b></p>	Strona 3
		Wydanie 1
<p><b>P/OZ/OD1.1-001/16</b></p>	<p><b>PROCEDURA DIETY STOSOWANE W SP ZOZ W LUBACZOWIE</b></p>	<p><b>DATA OBOWIĄZYWANIA 25-10-2016</b></p>

Za zgodność z oryginałem, **DYREKTOR** Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie  
 stwierdzam:  
 Lubaczów, dnia 28.11.2018 *Leszek Krasniewski*

### 1. CEL PROCEDURY

Celem procedury jest ujednoczenie nomenklatury oraz określenie rodzaju zasad sporządzania dostępnych diet.

### 2. PRZEDMIOT PROCEDURY.

Przedmiotem procedury jest opis postępowania podczas zlecenia, zamawiania, podania i stosowania terapii żywienia w zakresie diet: produktów i potraw dozwolonych i przeciwwskazanych w żywieniu pacjentów Szpitala SP ZOZ w Lubaczowie.

### 3. ZAKRES STOSOWANIA.

Postanowienia zawarte w niniejszej procedurze obowiązują personel medyczny Szpitala SP ZOZ w Lubaczowie, oraz podmiot świadczący usługę w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków.

### 4. DEFINICJE.

**Dieta** – oznacza specjalny sposób żywienia, uwzględniający ilość i jakość spożywania pokarmów, ma na celu dostarczenie niezbędnych składników pokarmowych z jednoczesnym dostosowaniem ich podaży do możliwości trawienia, wchłaniania i metabolizowania przez zmieniony chorobowo organizm.

### 5. SPOSÓB POSTĘPOWANIA.

Pacjenci którzy wymagają diety leczniczej, mają zleconą dietę przez lekarza przy przyjęciu na dany oddział, dieta ta wpisana jest w indywidualną kartę zleceń lekarskich. Pielęgniarka oddziałowa, bądź wyznaczona przez nią osoba, zamawia diety w Kuchni Głównej, uwzględniając ilość i rodzaj diet wg dziennego zestawienia posiłków.

Posiłki dostarczane są na poszczególne oddziały w godzinach:

Śniadanie- 07:30-08:30


Obiad 12:30 – 13:30

Kolacja 17:00 -18:00

Dla pacjentów nowoprzyjętych zamawianie posiłków na dzień w którym zostali przyjęci odbywa się następująco:

- ilość obiadów oraz kolejnych posiłków ze wskazaniem diet podana jest do godziny 10:30, pacjent nowoprzyjęty otrzyma obiad oraz kolejne posiłki,
- ilość kolacji ze wskazaniem diet podana do godziny 14:00, pacjent otrzyma kolację,



 <p>Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie ul. 10 Października 10A, 10B, 10C, 10D, 10E, 10F, 10G, 10H, 10I, 10J, 10K, 10L, 10M, 10N, 10O, 10P, 10Q, 10R, 10S, 10T, 10U, 10V, 10W, 10X, 10Y, 10Z, 10AA, 10AB, 10AC, 10AD, 10AE, 10AF, 10AG, 10AH, 10AI, 10AJ, 10AK, 10AL, 10AM, 10AN, 10AO, 10AP, 10AQ, 10AR, 10AS, 10AT, 10AU, 10AV, 10AW, 10AX, 10AY, 10AZ, 10BA, 10BB, 10BC, 10BD, 10BE, 10BF, 10BG, 10BH, 10BI, 10BJ, 10BK, 10BL, 10BM, 10BN, 10BO, 10BP, 10BQ, 10BR, 10BS, 10BT, 10BU, 10BV, 10BW, 10BX, 10BY, 10BZ, 10CA, 10CB, 10CC, 10CD, 10CE, 10CF, 10CG, 10CH, 10CI, 10CJ, 10CK, 10CL, 10CM, 10CN, 10CO, 10CP, 10CQ, 10CR, 10CS, 10CT, 10CU, 10CV, 10CW, 10CX, 10CY, 10CZ, 10DA, 10DB, 10DC, 10DD, 10DE, 10DF, 10DG, 10DH, 10DI, 10DJ, 10DK, 10DL, 10DM, 10DN, 10DO, 10DP, 10DQ, 10DR, 10DS, 10DT, 10DU, 10DV, 10DW, 10DX, 10DY, 10DZ, 10EA, 10EB, 10EC, 10ED, 10EE, 10EF, 10EG, 10EH, 10EI, 10EJ, 10EK, 10EL, 10EM, 10EN, 10EO, 10EP, 10EQ, 10ER, 10ES, 10ET, 10EU, 10EV, 10EW, 10EX, 10EY, 10EZ, 10FA, 10FB, 10FC, 10FD, 10FE, 10FF, 10FG, 10FH, 10FI, 10FJ, 10FK, 10FL, 10FM, 10FN, 10FO, 10FP, 10FQ, 10FR, 10FS, 10FT, 10FU, 10FV, 10FW, 10FX, 10FY, 10FZ, 10GA, 10GB, 10GC, 10GD, 10GE, 10GF, 10GG, 10GH, 10GI, 10GJ, 10GK, 10GL, 10GM, 10GN, 10GO, 10GP, 10GQ, 10GR, 10GS, 10GT, 10GU, 10GV, 10GW, 10GX, 10GY, 10GZ, 10HA, 10HB, 10HC, 10HD, 10HE, 10HF, 10HG, 10HH, 10HI, 10HJ, 10HK, 10HL, 10HM, 10HN, 10HO, 10HP, 10HQ, 10HR, 10HS, 10HT, 10HU, 10HV, 10HW, 10HX, 10HY, 10HZ, 10IA, 10IB, 10IC, 10ID, 10IE, 10IF, 10IG, 10IH, 10II, 10IJ, 10IK, 10IL, 10IM, 10IN, 10IO, 10IP, 10IQ, 10IR, 10IS, 10IT, 10IU, 10IV, 10IW, 10IX, 10IY, 10IZ, 10JA, 10JB, 10JC, 10JD, 10JE, 10JF, 10JG, 10JH, 10JI, 10JJ, 10JK, 10JL, 10JM, 10JN, 10JO, 10JP, 10JQ, 10JR, 10JS, 10JT, 10JU, 10JV, 10JW, 10JX, 10JY, 10JZ, 10KA, 10KB, 10KC, 10KD, 10KE, 10KF, 10KG, 10KH, 10KI, 10KJ, 10KK, 10KL, 10KM, 10KN, 10KO, 10KP, 10KQ, 10KR, 10KS, 10KT, 10KU, 10KV, 10KW, 10KX, 10KY, 10KZ, 10LA, 10LB, 10LC, 10LD, 10LE, 10LF, 10LG, 10LH, 10LI, 10LJ, 10LK, 10LL, 10LM, 10LN, 10LO, 10LP, 10LQ, 10LR, 10LS, 10LT, 10LU, 10LV, 10LW, 10LX, 10LY, 10LZ, 10MA, 10MB, 10MC, 10MD, 10ME, 10MF, 10MG, 10MH, 10MI, 10MJ, 10MK, 10ML, 10MN, 10MO, 10MP, 10MQ, 10MR, 10MS, 10MT, 10MU, 10MV, 10MW, 10MX, 10MY, 10MZ, 10NA, 10NB, 10NC, 10ND, 10NE, 10NF, 10NG, 10NH, 10NI, 10NJ, 10NK, 10NL, 10NM, 10NN, 10NO, 10NP, 10NQ, 10NR, 10NS, 10NT, 10NU, 10NV, 10NW, 10NX, 10NY, 10NZ, 10OA, 10OB, 10OC, 10OD, 10OE, 10OF, 10OG, 10OH, 10OI, 10OJ, 10OK, 10OL, 10OM, 10ON, 10OO, 10OP, 10OQ, 10OR, 10OS, 10OT, 10OU, 10OV, 10OW, 10OX, 10OY, 10OZ, 10PA, 10PB, 10PC, 10PD, 10PE, 10PF, 10PG, 10PH, 10PI, 10PJ, 10PK, 10PL, 10PM, 10PN, 10PO, 10PP, 10PQ, 10PR, 10PS, 10PT, 10PU, 10PV, 10PW, 10PX, 10PY, 10PZ, 10QA, 10QB, 10QC, 10QD, 10QE, 10QF, 10QG, 10QH, 10QI, 10QJ, 10QK, 10QL, 10QM, 10QN, 10QO, 10QP, 10QQ, 10QR, 10QS, 10QT, 10QU, 10QV, 10QW, 10QX, 10QY, 10QZ, 10RA, 10RB, 10RC, 10RD, 10RE, 10RF, 10RG, 10RH, 10RI, 10RJ, 10RK, 10RL, 10RM, 10RN, 10RO, 10RP, 10RQ, 10RR, 10RS, 10RT, 10RU, 10RV, 10RW, 10RX, 10RY, 10RZ, 10SA, 10SB, 10SC, 10SD, 10SE, 10SF, 10SG, 10SH, 10SI, 10SJ, 10SK, 10SL, 10SM, 10SN, 10SO, 10SP, 10SQ, 10SR, 10SS, 10ST, 10SU, 10SV, 10SW, 10SX, 10SY, 10SZ, 10TA, 10TB, 10TC, 10TD, 10TE, 10TF, 10TG, 10TH, 10TI, 10TJ, 10TK, 10TL, 10TM, 10TN, 10TO, 10TP, 10TQ, 10TR, 10TS, 10TT, 10TU, 10TV, 10TW, 10TX, 10TY, 10TZ, 10UA, 10UB, 10UC, 10UD, 10UE, 10UF, 10UG, 10UH, 10UI, 10UJ, 10UK, 10UL, 10UM, 10UN, 10UO, 10UP, 10UQ, 10UR, 10US, 10UT, 10UU, 10UV, 10UW, 10UX, 10UY, 10UZ, 10VA, 10VB, 10VC, 10VD, 10VE, 10VF, 10VG, 10VH, 10VI, 10VJ, 10VK, 10VL, 10VM, 10VN, 10VO, 10VP, 10VQ, 10VR, 10VS, 10VT, 10VU, 10VV, 10VW, 10VX, 10VY, 10VZ, 10WA, 10WB, 10WC, 10WD, 10WE, 10WF, 10WG, 10WH, 10WI, 10WJ, 10WK, 10WL, 10WM, 10WN, 10WO, 10WP, 10WQ, 10WR, 10WS, 10WT, 10WU, 10WV, 10WW, 10WX, 10WY, 10WZ, 10XA, 10XB, 10XC, 10XD, 10XE, 10XF, 10XG, 10XH, 10XI, 10XJ, 10XK, 10XL, 10XM, 10XN, 10XO, 10XP, 10XQ, 10XR, 10XS, 10XT, 10XU, 10XV, 10XW, 10XX, 10XY, 10XZ, 10YA, 10YB, 10YC, 10YD, 10YE, 10YF, 10YG, 10YH, 10YI, 10YJ, 10YK, 10YL, 10YM, 10YN, 10YO, 10YP, 10YQ, 10YR, 10YS, 10YT, 10YU, 10YV, 10YW, 10YX, 10YY, 10YZ, 10ZA, 10ZB, 10ZC, 10ZD, 10ZE, 10ZF, 10ZG, 10ZH, 10ZI, 10ZJ, 10ZK, 10ZL, 10ZM, 10ZN, 10ZO, 10ZP, 10ZQ, 10ZR, 10ZS, 10ZT, 10ZU, 10ZV, 10ZW, 10ZX, 10ZY, 10ZZ</p>	SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ	Strona 4
P/OZ/OD1.1-001/16	PROCEDURA DIETY STOSOWANE W SP ZOZ W LUBACZOWIE	DATA OBOWIĄZYWANIA 25-10-2016

- pacjent nowoprzyjęty pomiędzy godziną 10:30 a 12:00 otrzyma na obiad zupełny oraz kolejne posiłki.

Spożywanie posiłków odbywa się na salach chorych, lub w wyznaczonych do tego celu stołówkach oddziałowych. Pacjenci, którzy nie mogą z różnych względów samodzielnie spożywać posiłków, mogą liczyć na fachową pomoc personelu medycznego. W każdym oddziale istnieje możliwość podgrzania posiłków (kuchenki elektryczne lub mikrofalowe).

## 6. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I KOMPETENCJE.

- 6.1. Osobą odpowiadającą za dystrybucję posiłków do pacjentów zgodnie z zaleconą dietą wpisaną w indywidualną kartę zleceń lekarskich jest pielęgniarka dyżurna ( odcinkowa ).
- 6.2. Osobą odpowiedzialną za realizację procedury na oddziałach jest pielęgniarka oddziałowa.
- 6.3. Osobą odpowiedzialną za nadzór nad całością realizacji procedury jest dietetyk szpitalny.

## 7. SPIS ZAŁĄCZNIKÓW.

- 7.1. Opis diety podstawowej( podstawowa dziecięca).
- 7.2. Opis diety bogatoresztkowej.
- 7.3. Opis diety łatwostrawnej.
- 7.4. Opis diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.
- 7.5. Opis diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
- 7.6. Opis diety łatwo strawnej bogatobiałkowej.
- 7.7. Opis diety łatwo strawnej niskobiałkowej.
- 7.8. Opis diety płynnej.
- 7.9. Opis diety płynnej wzmocnionej.
- 7.10. Opis diety kleikowej.
- 7.11. Opis diety papkowatej.
- 7.12. Opis diety do żywienia przez zgłębnik lub przetokę.
- 7.13. Opis diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
- 7.14. Opis diety ubogoenergetycznej.
- 7.15. Opis diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam:

Lubaczów, dnia 28.11.2016

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

Łoszek Kwociński

## ZASADY PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW

### HOSPITALIZOWANYCH

1. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe żywienie wynosi około 5 000(osobodni).
2. Wykonawca zagwarantuje możliwość zmiany ilości zamawianych posiłków w zależności od ilości hospitalizowanych.
3. Posiłki są dostarczane do poszczególnych oddziałów trzy razy dziennie w nw. porach:  
śniadanie 7:30 - 8:30  
obiad 12:30 - 13:30  
kolacja 17:00- 18:00  
wg harmonogramu Zamawiającego (Harmonogram wydawania posiłków z kuchni na oddziały szpitalne), który zostanie przekazany Wykonawcy w dniu rozpoczęcia realizacji umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w ww. harmonogramie.
4. Zapewnienie przygotowania posiłków z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Szpitalu ( wg PROCEDURA P/OZ/OD1.1-001/16 z dnia 25-10-2016

„DIETY STOSOWANE W SP ZOZ W LUBACZOWIE” – wyciąg z procedury stanowi załącznik do Ogłoszenia ):

- a) dieta podstawowa ( podstawowa dziecięca)
- b) dieta bogatoresztkowa
- c) dieta łatwostrawna
- d) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu.
- e) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.
- f) dieta łatwo strawna bogatobiałkowa.
- g) dieta łatwo strawna niskobiałkowa.
- h) dieta płynna.
- i) dieta płynna wzmocniona
- j) dieta kleikowa
- k) dieta papkowata
- l) dieta do żywienia przez zgłębnik lub przetokę.
- m) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
- n) dieta ubogoenergetyczna
- o) dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
- p) mieszanki mleczne (Bebiko, Nan Bebilon)
- r) w przypadku zaleceń specjalnych wydanych przez lekarzy dopuszcza się możliwość zamawiania innych diet niż wyżej wymienione.

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam.

Lubaczów, dnia 28.11.2019

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zarządu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

Leszek Kwaśniewski

24 ✓



5. Dostarczenie posiłków odbywa się w systemie tacowym, polegającym na dostarczeniu posiłku na tacy termoizolacyjnej, wydanej z Kuchni do oddziału (tj. wprowadzenie wózka z tacami za drzwi oddziału i przekazanie osobie wyznaczonej z oddziału). Dostarczenie obejmuje również odbiór wózków z tacami z oddziału, tj. od drzwi oddziału i powrót do kuchni.
6. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet składanego przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego
7. W przypadku stwierdzenia przez personel Oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej ilości zamówionych tac z posiłkiem, Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 30 min.
8. Przygotowanie posiłków dla hospitalizowanych pacjentów dorosłych i dzieci, przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
9. Zapewnienie produkcji i dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej (GMP/GHP) oraz zgodnie z wdrożonym systemem jakości HACCP.
10. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw. W przypadku konieczności zmian w jadłospisie Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu dwóch dni nowej wersji jadłospisu, uwzględniający zgłoszone poprawki.
11. Zapewnienie całodziennego wyżywienia przez 7 dni w tygodniu z uwzględnieniem następujących wymogów:
- a) posiłki powinny być urozmaicone, muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory estetyczne i smakowe oraz odpowiednia temperaturę.
  - b) dostarczanie codziennie dodatku warzywnego do śniadania, obiadu, kolacji,
  - c) zupy o odpowiedniej gęstości,
  - d) dla oddziału pediatrycznego posiłki dostosowane dla dzieci małych- 1-3lat, i powyżej 4 roku życia,
  - e) zapewnienie na każdym oddziale termosów z herbatą/napojem raz dziennie między posiłkami w ilości: 200ml. płynu na 1 pacjenta.
  - f) ziemniaki dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane.
  - g) uwzględnienie wędlin różnych gatunków, dla dzieci chude wędliny drobiowe i wieprzowe.
  - h) uwzględnienie masła o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82% w żywieniu dzieci, dorosłych i kobiet w ciąży, (w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu uwzględnienie masła roślinnego).

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam  
Lubaczów, dnia 28.11.2019

DYREKTOR  
Szpitalnego i dietetycznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie  
Leszek Kwaśniewski

- i) śniadania II dla dzieci uwzględniające tylko jogurty dobrej jakości (owocowe i naturalne), serki waniliowe, owoce lub soki owocowo-warzywne,
- j) podwieczorki dla dzieci uwzględniające desery jak; budyń z owocami lub sokiem, kisiel, kaszka manna z owocami, galaretka z owocami, biszkopty lub herbatniki + mleko / kakao, ciasto drożdżowe + mleko jabłko pieczone z dżemem,
- k) posiłki przygotowywane na bazie świeżych i naturalnych produktów

12. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów dziennych i dostarczania ich wraz z posiłkiem porannym na oddziały szpitalne, z zastrzeżeniem, iż jadłospisy te muszą być zgodne z jadłospisami dekadowymi.

Jadłospisy muszą zawierać obliczenia wartości odżywczych (energia, składniki odżywcze), ilości produktów zaplanowanych do realizacji jadłospisów tzw. gramówkę. Muszą także uwzględniać sezonowość produktów oraz tradycyjność potraw w okresie świąt, np. Bożego Narodzenia, Wielkanocy.

13. Sporządzanie jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy dla diety podstawowej i jej modyfikacja z uwzględnieniem sezonowości i urozmaicenia, które akceptowane będą przez dietetyka Zamawiającego. Jadłospisy dekadowe z wykazem produktów, podaną ilością produktów potrzebnych do przygotowania posiłku wyrażoną w (g) oraz obliczoną wartością odżywczą (białko, tłuszcze, węglowodany) i kaloryczną będą przekazywane do akceptacji na 5 dni przed jego realizacją.

-uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, z tym, że diety indywidualne będą wykonywane na bieżąco na polecenie Zamawiającego zgodnie z zaleceniami lekarza.

14. Wykonawca jest odpowiedzialny za procesy mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, tac termoizolacyjnych, termosów, wózków do transportu żywności, utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj. ich właściwe walory smakowe, organoleptyczne, estetyczne, czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców i właściwych procesów technologicznych oraz zapewnienie temperatury posiłków dostarczonych na oddziały szpitalne, tj.:

- co najmniej 75°C - dla zup,
- co najmniej 63°C - dla drugich dań,
- co najmniej 80°C – dla gorących napojów,
- poniżej 4°C – sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno

przy czym dopuszczalny jest ubytek temperatury z tolerancją do 10%.

15. Wykonawca zobowiązany jest do podgrzewania naczyń do określonej temperatury (minimum +50°C) bezpośrednio przed nałożeniem potraw, która pozwoli na utrzymanie odpowiednich temperatur posiłków, o których mowa w punkcie powyższym.

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam:  
Lubaczów, dnia 28.11.2019

St. Miejski Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie  
Leczek K...niewski

16. Używane przez Wykonawcę preparaty myjące i dezynfekcyjne muszą posiada dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Zamawiający ma prawo do uzyskania informacji od Wykonawcy na ich temat.
17. Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały.
18. Zakupy surowców Wykonawca realizuje we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość, wykluczając: żywność genetycznie modyfikowaną, wysokoprzetworzoną (typu: ziemniaki puree w proszku, baza do zup, proszkowe napoje gorące itp.), margarynę jako dodatek do smarowania pieczywa oraz ograniczając stosowanie II gatunku wędlin i mięs do 3 razy na dekadę w ramach danego posiłku.
19. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu wgląd w sposób i miejsce przygotowywania posiłków.
20. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za udowodnione szkody powstałe u Zamawiającego w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością.
21. Wykonawca ponosić będzie pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi.

Zamawiający:

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

mgr inż. Stanisław Bury

Wykonawca:

Wiceprezes Zarządu

Beata Zych

ARMED S.A.

Ks. Siemaszki 15A  
Regon 357938830

Za zgodność z oryginałem  
stwierdzam:

Lubaczów, dnia 28.11.2019

DYREKTOR  
Samodzielnego Publicznego  
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Lubaczowie

Leszek Kwaśniewski

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
w Lubaczowie  
ul. Mickiewicza 168, skr. poczt. 119  
37-600 Lubaczów  
Regon: 000306667, tel./fax 16 632-81-12

MO, 020, 17, 2019

03 GRU. 2019

Oplata Pobrana  
Izba Perce - Pologne  
2277/UP 04/HB-2/2005/RH31-1  
z Poczty Polskiej Sp. z o.o. z OGI 2531.2005r.  
adres: ul. Lubaczów



R



(00)65900734759217619

podany

Sieć Obywatelska  
-Wotchdog Polska

ul. Urszynowska 22/1

02-605 WARSZAWA

03/2019