Zał. nr 2a - NOWY

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SZACUNKOWA ILOSĆ WYDAWANYCH POSIŁKÓW JEDNEGO DNIA:

Śniadanie – do 40

Obiad – do 40

Kolacja – do 40

### Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostawy oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu dostarczanych posiłków będzie spełniać wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 t.j. ze zm.) w aktach wykonawczych wydanych na ich podstawie. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń.

1. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przygotowywania, gotowania i dowożenia posiłków całodniowych wg norm i zasad żywienia przypisanych placówkom służby zdrowia z uwzględnieniem diet ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy.
2. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
3. Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta należy rozumieć: całodzienne wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad (dwudaniowy) i kolację (ś, o, k), a w przypadku niektórych diet również II śniadanie i podwieczorek.
4. Wykonawca zapewni najwyższy standard bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, a co za tym idzie – ich czystość mikrobiologiczną oraz fizykochemiczną.
5. Wykonawca zapewnieni pacjentom posiłki dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, ale przede wszystkim posiłki odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia.
6. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji dostarczania posiłków, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do Zamawiającego.
7. Dowóz do ZPO Wykonawca winien wkalkulować w koszt przygotowania posiłków.
8. Na etapie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również co do ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów.
9. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie ceny całodziennego wyżywienia z uwzględnieniem specyfiki diet.
10. **Propozycję comiesięcznego jadłospisu z uwzględnieniem niezbędnych diet, Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu z wyprzedzeniem przynajmniej 5- ciu dni roboczych.**
11. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis ten musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych, a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania.
12. Jadłospis niezatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany.
13. W przypadku nie zatwierdzenia ww. jadłospisu, Wykonawca jest zobowiązany do jego poprawienia (z uwzględnieniem uwag, które zostały naniesione) w ciągu 2 dni od ich otrzymania.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.
15. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia. Dotyczy to tylko diety podstawowej.
16. Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
17. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
18. Wykonawca poświadczy, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków posiadają aktualne książeczki do celów sanitarno- epidemiologicznych.
19. Wykonawca zobowiązany jest upoważnić jedną osobę z personelu zatrudnionego przez siebie, która będzie odpowiedzialna za realizację umowy z Zamawiającym.
20. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.
21. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składnia reklamacji do Wykonawcy. W przypadku niedostarczenia zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie uzupełni braki, natomiast przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną pisemnie przez dietetyka zatrudnionego u Wykonawcy.
23. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania, próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej na rzecz ZPO potrawy, prowadząc stosowne zapisy dokumentujące prawidłowość ich pobierania i przechowywania, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U.2007.80.545).
24. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

**KONTROLA REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z posiłkami dokument z wykazem ilościowym i jakościowym dostarczonych posiłków, który po weryfikacji zgodności dostawy potwierdzany będzie przez Zamawiającego.
2. Zamawiający dokonywał będzie codziennej kontroli dostarczanych posiłków, przez wyznaczonego i uprawnionego do tego celu pracownika.
3. Kontroli podlegać będą:
   1. zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem,
   2. wielkości porcji (gramatura),
   3. cechy organoleptyczne
   4. temperatura, wg poniższych wymagań:

* dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:

- gorące zupy – **min. 75°C**

- gorące II dania (mięso, sos, ziemniaki) – **min. 65°C**

- gorące napoje – **min. 80°C**

* dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, takiej jak wyroby garmażeryjne, wędliny i nabiał temperatura nie może przekraczać **4°C**
* dla sałatek, surówek – **4-8° C**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie pisemnej lub telefonicznej reklamacji. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.
2. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej - kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy*.*
3. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne
4. Zamawiający może żądać przedstawienia badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk personelu Wykonawcy każdorazowo w przypadku zatruć i zakażeń pokarmowych. Koszty tych badań pokrywa Wykonawca, który jest zobowiązany do dostarczania wyników Zamawiającemu.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW, SUROWCÓW, DOSTAW

1. Posiłki będą odpowiednio zbilansowane pod względem: wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów.
2. Posiłki będą urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów.
3. Posiłki będą spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 roku w sprawie ustalenia w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności grup ludności (Dz. U. MziOS nr 16 z 1974 r., poz. 69) oraz wykaz norm.
4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem n/w diet stosowanych w ZPO:

* **dieta podstawowa:**
* wartość energetyczna min. 2000 kcal
* wartość odżywcza:
* białko ogółem g 80
* tłuszcz g 65
* węglowodany przyswajalne g 275

Białko ogółem – 10-20% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego.

Tłuszcz – 30 % sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego.

Węglowodany – 45-65% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego.

* **dieta lekkostrawna** (ś,o,k)
* wartość energetyczna min. 2000 kcal
* wartość odżywcza:
* białko ogółem min. 90 g w tym pochodzenia zwierzęcego 63 g
* tłuszcze ogółem (zwierzęce i roślinne) min. 80 g
* węglowodany min. 325 g
* **diety indywidualne** (na bazie diety lekkostrawnej, skład posiłków według zaleceń lekarskich\*)
  + - * **cukrzycowa** (ś, II ś, o, podwieczorek, k)
      * **wegetaria**ń**ska** (ś,o,k)
      * **wysokobiałkowa** (ś,o,k)
      * **wątrobowa** (ś,o,k)
      * **bezglutenowa** (ś,o,k)
      * **bezmleczna** (ś,o,k)
      * **półpłynna** (ś,o,k)
      * **małoresztkowa** (ś,o,k)

**\****zalecenia lekarskie dotycz*ą *zmian w ilo*ś*ci białka, tłuszczów, w*ę*glowodanów, witamin oraz warto*ś*ci od*ż*ywczej***.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia diety nie wymienionej powyżej.

1. Sery, twaróg max. 6 razy w ciągu 14 dni.
2. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów nie używając produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (z pominięciem jogurtów, serków, galaretki itp.)
3. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni 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).
4. Zamawiający preferuje techniki minimalizujące podaż tłuszczu, zwłaszcza NKT – nasyconych kwasów tłuszczowych.
5. Wyklucza się:

* wyroby podrobowe, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%,
* mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane,
* produkty wzdymające (tj. kapusta, kalafior, groch, bób, fasola, soczewica),
* warzywa i owoce konserwowane lub marnowane,
* owoce pestkowe (t.j. wiśnia, czereśnia, śliwka),
* pikantne przyprawy, zasmażki, potrawy bardzo kwaśne (np. kapusta kiszona) lub potrawy zakwaszane octem,
* pokarmy zawierające silne alergeny (cytrusy, truskawki, owoce leśne, miód, orzechy),
* puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane,
* tłuszcze takie jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani,
* dosładzane pieczywo np. barwione karmelem,

1. Zamawiający nie dopuszcza gotowania wywaru na korpusach. Zupy powinny być gotowane wyłącznie na wywarach warzywnych z ewentualnym dodatkiem chudego mięsa.
2. Zamawiający nie dopuszcza wprowadzania zamienników żywnościowych (np. w postaci soi itp.)
3. Wszystkie jogurty, kefiry, maślanki, serki oraz pasztety powinny być dostarczane w jednostkowych opakowaniach, wyprodukowane przez wiodącego producenta na rynku spożywczym. Dostarczane produkty jednostkowe powinny mieć widoczną datę ważności.
4. Dżem oraz desery (tj. bułki drożdżowe, ciasto, galaretki, budyń, kisiel) powinny być dostarczane w opakowaniach jednostkowych/jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Masło, wędliny, sery itp. powinny być poporcjowane.
6. Forma dostarczonych posiłków winna umożliwić ich estetyczne i apetyczne porcjowanie i serwowanie.
7. Wykonawca odpowiada za transport posiłków (trzy razy dziennie), w tym za zapewnienie odpowiednich pojemników (termoporty z wymiennymi wkładami oraz pojemniki GN) wymaganych odrębnymi przepisami oraz zobowiązany jest do odebrania i mycia pojemników na własny koszt. Pojemniki powinny być dostosowane do transportu żywności, posiadać odpowiednie atesty, pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę posiłków.
8. Pojemniki, w których będą dostarczane posiłki winny być opisane rodzajami diet podanymi na zamówieniu.
9. Posiłki powinny posiadać wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet i grup konsumentów.
10. W jadłospisie będą uwzględnione:

śniadanie:

* zupa mleczna (min. 5 razy w tygodniu)
* kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao,
* pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne),
* dodatek tłuszczowy – masło,
* dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty)
* dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy).

drugie śniadanie - w przypadku diety cukrzycowej - pięcioposiłkowej:

* np. jogurt naturalny, kefir, maślanka, kanapka z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kasza manna bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

obiad (dwa dania):

* zupa,
* drugie danie z uwzględnieniem:
* składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasze, ryż, kopytka, kluski itp.),
* składnika białkowego, składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej)
* napój (kompot),

Ponadto: drugie dania pięć razy w tygodniu zawierać będą porcje mięsa, w tym trzy porcje mięsa w postaci zmielonej i krojonej, jeden raz w tygodniu zawierać będą porcję ryby oraz jeden raz w tygodniu będzie to danie bezmięsne.

podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej:

* np. jogurt naturalny, kefir, maślanka, grahamka z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kasza manna bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

kolacja:

* herbata - dwa rodzaje - w saszetkach,
* pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne),
* dodatek tłuszczowy – masło,
* dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty)
* dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub po obróbce termicznej)
* lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym (sałatki)
* lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym (sałatki)
* lub potrawa mączna z dodatkiem nabiału (naleśniki z twarogiem)

Dodatkowe wymogi dla diety cukrzycowej, niskocholesterolowej (ś., II ś., k.)

* napoje bez dodatku cukru
* pieczywo graham lub razowe
* dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

1. W przypadku dni świątecznych (np. Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i okolicznościowe (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, barszcz biały, wyroby cukiernicze).

HARMONOGRAM ZAMAWIANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamówienia na:** | **Godzina, do której dostarczone zostaną**  **posiłki** |
| Ś**NIADANIE**  (+ drugie śniadanie) | **do 800** |
| **OBIAD**  (+ podwieczorek) | **do 1230** |
| **KOLACJĘ** | **do 1600** |

1. Posiłki dodatkowe t.j. drugie śniadanie i podwieczorek mogą być dostarczane w następujący sposób:
   * + drugie śniadanie – razem ze śniadaniem,
     + podwieczorek – razem z obiadem.

………………………………………………………

Pieczątka i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy