*Znak postępowania: ZOL-DA.372………. Załącznik nr1 do SWZ*

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Określenie przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia są usługi społeczne na świadczenie usług przygotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Śremie

**2.Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenek odcinkowych czterech posiłków żywieniowych codziennie (śniadanie, obiad, kolacja, podwieczorek) dla 216 pacjentów +/– 5 pacjentów Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego w Śremie wg racji pokarmowych przewidzianych dla pacjentów zakładów opieki zdrowotnej tj. o kaloryczności **2 200 kcal** na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących diet specjalnych (np. wątrobowej, żołądkowej, cukrzycowej w tym insulinozależnej, niskotłuszczowej, niskobiałkowej, wysokobiałkowej, bezglutenowej, fenyloketonuria lekkiej i innych zlecanych przez lekarza oraz przygotowanie posiłków z różnym stopniem rozdrabniania pokarmu\*, sposób pakowania i dostarczenia rozdrobnionych bądź przetartych posiłków będzie każdorazowo uzgadniany z Odcinkiem).
2. odbiór pojemników i termosów;
3. mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy;
4. dostarczenie pojemników na odpady pokonsumpcyjne i ich odbiór wraz z utylizacją.

**\* przygotowanie posiłków z różnym stopniem rozdrabniania pokarmu – rozdrobnienie potraw po ich przygotowaniu, w szczególności trudnych do pogryzienia produktów (drobno posiekane mięso, wędliny, warzywa) lub zmiksowanie potraw razem lub każdego składnika dania osobno. Należy zwrócić szczególną uwagę na estetykę rozdrabnianych pokarmów. Pokarmy te przeznaczone są dla osób starszych lub/ i chorych mających problem zarówno z gryzieniem, połykaniem jak i apetytem. Pokarmy rozdrobnione do podawania sondą nie mogą mieć zbyt gęstej konsystencji ale zachowaną odpowiednią kaloryczność.**

**Planowana liczba pacjentów z podziałem na odcinki**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Nazwa oddziału*** | ***Średnioroczna planowana liczba pacjentów*** | ***Przewidywane wahania liczby pacjentów*** |
| Odcinek I | 50 | .+/- 5 |
| Odcinek II | 60 | .+/- 5 |
| Odcinek III | 61 | .+/- 5 |
| Odcinek IV | 45 | .+/- 5 |
| Razem: | 216 | .+/- 5 |

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Szacunkowe ilości z wyszczególnieniem diet na poszczególnych odcinkach

1. Odcinek I – planowana liczba pacjentów - 50 osobodni, w tym

- dieta podstawowa - 27 osobodni

- dieta wątrobowa - 18 osobodni

- dieta cukrzycowa - 3 osobodni

- dieta bezglutenowa - 1 osobodzień

- dieta fenyloketonuria - 1 osobodzień

- papka - 0 osobodni

- sonda - 0 osobodzień

1. Odcinek II – planowana liczba pacjentów - 60 osobodni, w tym

- dieta podstawowa - 27 osobodni

- dieta wątrobowa - 23 osobodni

- dieta cukrzycowa - 10 osobodni

- dieta bezglutenowa - 0 osobodni

- dieta fenyloketonuria - 0 osobodni

- papka - 0 osobodni

- sonda -0 osobodni

1. Odcinek III– planowana liczba pacjentów - 61 osobodni, w tym

- dieta podstawowa - 43 osobodni

- dieta wątrobowa - 15 osobodni

- dieta cukrzycowa - 3 osobodni

- dieta bezglutenowa - 0 osobodni

- dieta fenyloketonuria - 0 osobodni

- papka - 0 osobodni

- sonda -0 osobodni

1. Odcinek IIV– planowana liczba pacjentów - 45 osobodni, w tym

- dieta podstawowa - 32 osobodni

- dieta wątrobowa - 6 osobodni

- dieta cukrzycowa - 5 osobodni

- dieta bezglutenowa - 1 osobodzień

- dieta fenyloketonuria - 1 osobodzień

- papka - 0 osobodni

- sonda -0 osobodni

Wykonawca przygotowuje posiłki poza siedzibą Zamawiającego. Posiłki są wydawane pacjentom przez pracowników Zamawiającego. Zamawiający korzysta z własnych naczyń i sztućców.

**3. Transport:**

1. Wykonawca dostarczy wyżywienie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, w odpowiednich termosach i pojemnikach, będących jego własnością, przystosowanych do przewozu żywności, zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury. Wykonawca przedstawi na każde żądanie

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu Wykonawcy wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymogi dotyczące przewozu posiłków,

1. posiłki należy dostarczyć do kuchenek na każdym odcinku w temperaturze właściwej dla danej potrawy tj. potrawy gorące (np. zupy, dania główne, wędliny na ciepło, napoje: kawa, herbata +- 75℃) i chłodne (np. surówki, wędliny, sok, kompot),
2. w celu utrzymania odpowiedniej temperatury dań obiadowych zaleca się dostarczanie ich w podwójnych termosach,
3. transport żywności może się odbywać jedynie w czystych pojemnikach, utrzymujących odpowiednią temperaturę. Zamawiający zastrzega sobie prawo wybiorczego sprawdzania czystości pojemników i stanu sanitarnego samochodu. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność musi być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca dostarczy wyżywienie przygotowane osobno dla każdego odcinka wg ilości zgłoszonej przez Zamawiającego Wykonawca dostarcza posiłki trzy razy dziennie, codziennie (nie wyłączając sobót, niedziel i świąt),
4. posiłki należy dostarczyć w godzinach:

* śniadanie 7:30-8:00
* obiad z podwieczorkiem 12:00-12:30
* kolacja 17:00-17:30

1. termosy i pojemniki z dostarczonym na oddział wyżywieniem należy odpowiednio oznaczyć cyfrą:

* I – Odcinek I
* II – Odcinek II
* III – Odcinek III
* IV – Odcinek IV

7) w przypadku braków w dostarczonych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić braki posiłków

lub pojedyńczych produktów w terminie 30 min od zgłoszenia braku na swój własny koszt,

1. Zamawiający zgłasza zapotrzebowanie na posiłki dzień wcześniej,
2. osoby dostarczające przedmiot zamówienia muszą posiadać identyfikatory firmy oraz muszą być odpowiednio ubrane, stosownie do wykonywania zadania tzn. ubiór czysty, estetyczny wygląd, zabezpieczone w środki ochrony osobistej (maseczki, rękawice)
3. cztery odcinki mieszczą się w jednym budynku, gdzie znajdują się dwie windy stanowiące komunikację między poszczególnymi odcinkami.

**4. Odpady pokonsumpcyjne:**

Wykonawca będzie odbierał od Zamawiającego odpady pokonsumpcyjne po każdym posiłku. Odpady pokonsumpcyjne składowane będą w odpowiednio przystosowanych do tego celu zamykanych pojemnikach dostarczanych przez Wykonawcę (4 pojemniki). Zawsze musi zostać dostarczony pojemnik na wymianę.

**5. Jadłospis dekadowy.**

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać jadłospisy dekadowe;
2. Jadłospis należy przygotować w sposób jednoznaczny, tak by nazwy posiłków, ilość produktów, kaloryczność, gramaturę, dni w jaki dany posiłek będzie dostarczany z uwzględnieniem śniadania, obiadu i kolacji nie budziły wątpliwości;
3. Posiłki dla wszystkich odcinków są jednakowe z wyjątkiem diet specjalnych zlecanych przez lekarza;

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Planując posiłki (ich rodzaj, wielkość cząstek, sposób podania, twardość itp) Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić profil pacjentów Zakładu i dostosować je dla osób starszych lub takich, które mają szereg problemów związanych z przyjmowaniem posiłków np. problem z gryzieniem, krztuszeniem się;
2. Jadłospis winien zawierać:
3. normy gramowe lub ilość sztuk dla pacjenta,
4. kaloryczność,
5. alergeny;
6. Zamawiający wymaga dostarczenia nowego jadłospisu dekadowego na co najmniej 4 dni robocze przed rozpoczęciem nowej dekady. Zamawiający dokonuje akceptacji jadłospisu lub zleca wprowadzenie poprawek;
7. Zatwierdzone przez Zamawiającego jadłospisy są podstawą do przygotowania posiłków;
8. Wykonawca przygotowuje również jadłospisy dla diet specjalnych. Liczba pacjentów korzystających z poszczególnych diet jest zróżnicowana, a posiłki dietetyczne winny być dostarczane na bieżące dzienne zapotrzebowania. Poszczególne zlecone diety powinny uwzględniać założenia dietetyczne (np. liczbę posiłków dla diety cukrzycowej insulinozależnej – 5 posiłków na dobę),
9. Pierwszym jadłospisem obowiązującym od dnia rozpoczęcia realizacji umowy jest jadłospis zaproponowany w ofercie, który podlegał ocenie;
10. Propozycje w jadłospisach na kolejne miesiące muszą zawierać posiłki nie gorsze pod względem jakościowym od posiłków zaproponowanych w ofercie, tj. będą posiadały przynajmniej taką samą kaloryczność, gramaturę i urozmaicenie posiłków;
11. Nie dopuszcza się powtarzania całodziennego zestawu posiłków w odstępie co najmniej 10 dni;
12. Zamawiający wymaga, żeby posiłki były urozmaicone, estetyczne;
13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji na piśmie o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz informacji o posiłkach na życzenie Zamawiającego,
14. **W czasie świąt (wszystkie dni Bożego Narodzenia, Nowy Rok, Wielkanocnych, ścisły post) należy przygotować jadłospis uwzględniający potrawy świąteczne, tradycyjne podczas każdego posiłku.**

**6. Szczegółowe wymagania dotyczące komponowania jadłospisu;**

1. ilość kilokalorii przewidzianej dla pacjentów Zakładu **2 200 kcal** na dobę na osobę (uwzględniając zalecenia lekarskie dotyczące diet oraz normę gramową),
2. dopuszcza się zwiększenie/zmniejszenie wartości odżywczych w poszczególnych dniach przy założeniu ich wyrównania w ciągu następnego dnia tak, aby średnia z dwóch dni stanowiła minimalny poziom, np. wymagany poziom dzienny 2 200, poniedziałek: 2 150+ wtorek 2 250 = średnia z dwóch dni 2 200;
3. **zaleca się podział kalorii w ciągu dnia:**

w przypadku 3 posiłków i podwieczorku – śniadanie 25%-30%, obiad 35% -40%, kolacja 25%-30% podwieczorek 5% - 10%.. Zamawiający dopuszcza 10% odchylenia od w/w wartości,

1. **wymagany układ składników na śniadanie:**
2. zupa mleczna - raz w tygodniu,
3. mleko – codziennie,
4. kakao - 2 razy w tygodniu zamiast mleka,
5. kawa z mlekiem – codziennie,
6. chleb krojony (pszenny, razowy, pszenno-razowy) – codziennie,
7. masło – codziennie,
8. dżem, powidła lub miód – codziennie,
9. dwa dodatki do pieczywa – codziennie,
10. owoce lub warzywa sezonowe – codziennie.
11. **wymagany układ składników na obiad:**
12. zupa – codziennie,
13. drugie danie – codziennie,
14. surówka lub kapusta gotowana lub buraczki lub marchewka gotowana, warzywa sezonowe (jeden rodzaj codziennie),
15. kompot lub sok- codziennie,
16. **wymagany układ składników na podwieczorek:**

np. owoce, ciasto, budyń, kisiel, drożdżówka, jogurt, kaszka manna z dodatkiem, ciasto, kawa z mlekiem do ciastek lub ciasta,

Takie podwieczorki jak: kisiel, budyń i owoce małe (jagody, maliny itp.) należy dostarczać w zamkniętych jednorazowych pojemnikach plastikowych przeznaczonych do żywności. Nie dopuszcza się podawania na podwieczorek suchego pieczywa typu wafle ryżowe i inne. Produkty podawane na podwieczorek powinny być osłodzone chyba, że zawierają dodatek typu sok, syrop, ciasto pokrojone,

**---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

1. **wymagany układ składników na kolację:**
2. herbata z cytryną – codziennie,
3. chleb krojony (pszenny, razowy, pszenno-razowy) – codziennie,
4. masło – codziennie,
5. dwa dodatki do pieczywa – codziennie,
6. owoce lub warzywa sezonowe – codziennie,

**7. wytyczne do przygotowania posiłków:**

1. do smarowani pieczywa należy dostarczać masło,
2. należy dostarczać mleko co najmniej 2%,
3. nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
4. wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość np. soja, susze warzywno - ziemniaczane itp.,
5. **przez dwa główne dodatki do pieczywa należy rozumieć**: wędliny na zimno i na ciepło, podroby, galantyny, galarety, sery (białe, topione, żółte), pasty (rybne, jajeczne, serowe), sałatki jarzynowe, jajka, itp.,
6. na śniadanie jako drugi dodatek do pieczywa dwa razy w tygodniu wędlina na ciepło,
7. na drugie danie obiadowe porcja mięsa tj. np. kotlet schabowy wieprzowy lub pieczeń lub drób (wyłącznie udka lub piersi) lub rolada (wieprzowa lub wołowa, lub drobiowa) co najmniej raz w dekadzie,
8. do drugiego dania obiadowego dodaje się ziemniaki natomiast kasza różnego rodzaju lub ryż lub makaron – 1 x w tygodniu, chyba że drugim daniem obiadowym są pierogi, naleśniki itp.
9. w przypadku bigosu na obiad należy dodać ziemniaki, w przypadku leczo na obiad należy dodać ryż,
10. nie dopuszczalne jest dostarczanie: makaronów, ziemniaków, pierogów, klusek w zbitej masie uniemożliwiającej rozdział posiłku dla poszczególnych pacjentów,
11. nie dopuszcza się podawania tego samego dodatku do posiłków przez cały dzień np. śniadanie: zupa mleczna z makaronem, obiad: rosół z makaronem, kolacja: sałatka warzywna z makaronem,
12. posiłki powinny być uzupełniane dodatkami, np. musztarda, chrzan, ketchup, sosy itp.( w zależności od podanej potrawy),
13. Zamawiający zastrzega, aby podczas komponowania jadłospisów piątki były daniami postnym,.
14. normy gramowe dla przykładowych dań **które musi pacjent otrzymać gotowe na talerz.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Zupa mleczna, mleko (na śniadanie) | 0,150g. |
| 2 | Kakao, mleko (na śniadanie) | 0,300g. |
| 3 | Kawa inka bez mleka i z mlekiem (na śniadanie) | 0,300g. |
| 4 | Pieczywo mieszane | 0,200g. |
| 5 | Masło extra śmietankowe | 0,15g. |
| 6 | Ser biały | 0,50g. |
| 7 | Ser żółty | 0,20g. |
| 8 | Ser topiony | 0,25g. |
| 9 | Wędliny do grzania ( śniadanie, kolacja) | 0,70g. |
| 10 | Jaja | 0,50g. |
| 11 | Mizeria ze śmietaną | 0,150g |
| 12 | Drób z kością (uda ) | 0,150g. |
| 13 | Mięso bez kości (chude filet drobiowy, karkówka, szynkówka, schab, łopatka ) | 0,130g. |
| 14 | Jajecznica | 0,75g. |
| 17 | Zupy do obiadu | 0,250g. |
| 18 | Ziemniaki piure, ziemniaki do sosów | 0,280g |
| 19 | Ziemniaki smażone | 0,300g. |
| 20 | Dżemy, powidła | 0,20g. |
| 21 | Sałatki z pomidorów, ogórków zielonych, kiszonych, z rzodkiewki z sałaty zielonej itp. do (śniadania - kolacji) | 0,70g. |
| 22 | Miód | 0,20g |
| 23 | Kaszanka na ciepło do obiadu | 0,100g. |
| 24 | Wędliny podrobowe (wątrobianka, salceson, pasztet) | 0,30g. |
| 25 | Wędliny krojone ( szynki, mielonki, ogonówka itp.) | 0,25g. |
| 26 | Wędliny (do obiadu ) | 0,100g. |
| 27 | Smalec | 0,15g. |
| 28 | Ryż z owocami, makaron z owocami (zapiekane) | 0,350g. |
| 29 | Pierogi leniwe, szare kluski, knedle ze śliwkami, knedle z mięsem, pierogi z mięsem  racuchy z jabłkami itp. | 0,350g. |
| 30 | Placki ziemniaczane , naleśniki | 0,250g. |
| 31 | Galart drobiowy, wieprzowy, jajo z szynką w galarecie, galantyny drobiowe, rybne | 0,120g. |
| 32 | Ryż ,kasza, makaron ,pyzy | 0,170g. |
| 33 | Sałatka jarzynowa, sałatka z selera ananasa i szynki | 0,120g. |
| 34 | Kompoty, soki | 0,200g. |
| 35 | Filety z dorsza bez skóry , śledzie matiasy | 0,120g. |
| 36 | Ryby wędzone ( filet) | 0,80g. |
| 37 | Pasty z ryby wędzonej ,pasty z jaj ,pasty z sera białego | 0,80g. |
| 38 | Marchewka gotowana, marchewka z groszkiem, fasolka szparagowa, szpinak | 0,120g. |
| 39 | Kapusta kiszona gotowana, kapusta słodka gotowana, czerwona gotowana | 0,150g |
| 40 | Kalafiory, brukselka, brokuły | 0,150g. |
| 41 | Buraki gotowane, zasmażane, ćwikła z chrzanem | 0,180g. |
| 42 | Bigos | 0,350g. |
| 43 | Budyń kisiel z owocami, galaretki z owocami, galaretki z mleka ,napoje  mleczno-owocowe, napoje owocowe, lody, koktajl z mleka i owoców itp. | 0,200g. |
| 44 | Jabłka, banany, brzoskwinie czereśnie, arbuzy, winogrono (sałatki owocowe ) itp. | 0,150g. |
| 45 | Truskawki ,śliwki ,morele, pomarańcza , mandarynki itp. | 0,150g. |
| 46 | Placek drożdżowy z owocami, z kruszonką, strucle z makiem sernik ,rogale,  babka, szarlotka, keks itp. | 0,100g. |
| 47 | Ciasta wykwintne, ptasie mleczko, brzdąc, rolada biszkoptowa, szarlotka na biszkopcie itp. | 0,100g. |
| 48 | Batony czekoladowe , cukierki czekoladowe | 0,50g. |
| 49 | Jogurty naturalne, jogurty owocowe, desery mleczne, soki owocowe | 0,150g |
| 50 | Herbata z cytryną | 0,500g. |
| 51 | Fasolka po bretońsku | 0,200g. |
| 52 | Sosy koperkowy, pomidorowy, potrawkowy, śmietankowy, pieczeniowy itp | 0,100g. |
| 53 | Maślanka , kefir (do obiadu) | 0,250g. |
| 54 | Surówki z warzyw do obiadu | 0,100g. |
| 55 | Woda niegazowana według potrzeb, zimny napój |  |

Całodzienne wyżywienie powinno: odpowiadać wymogom kalorycznym, założeniom żywieniowym dla posiłków i diet, uwzględniać zalecenia lekarskie dotyczące diet (wątrobowej, cukrzycowej i innych zleconych przez lekarza) oraz normę gramową.

**8. Szczegółowe wymagania:**

1. posiłki muszą być podzielone osobno na każdy oddział (śniadania, obiady, kolacje, podwieczorek);
2. produkty takie jak np.: ser żółty, wędliny muszą być pokrojone i poporcjowane;
3. produkty dla wszystkich pacjentów muszą być jednorodne, tego samego rodzaju np.: dla wszystkich pacjentów udka (z uwzględnieniem wymaganych diet);
4. wymaga się dostawy w lodówkach turystycznych artykuły mniej trwałe (np. nabiał, wędliny, surówki);
5. wszelkiego rodzaju pasty z jaj, ryb i inne szczególnie narażone na procesy psucia, Wykonawca będzie dostarczał tylko i wyłącznie w okresie jesienno - zimowym (tj. styczeń – marzec, październik - grudzień);
6. Wykonawca nie może powtarzać codziennie tych samych dań oraz technik sporządzania potraw obiadowych;
7. wszystkie posiłki proponowane przez Wykonawcę muszą spełniać wymagania określone w przepisach dot. żywienia w zakładach zbiorowych zamkniętych;
8. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki żywnościowe z przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępni je na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych, w szczególności Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
9. Zamawiający będzie dokonywał raz w tygodniu kontroli dostaw posiłków przez wyznaczonego do tego celu pracownika na podstawie Karty kontroli dostaw posiłków według załączonego wzoru (zał. nr 13 do SWZ)
   1. punktualność dostawy,
   2. zgodność rodzaju posiłków z zamówionymi dietami i jadłospisem, gramatura,
   3. czystość termoportów, pojemników i genów,
   4. odbiór odpadów pokonsumpcyjnych,
   5. cechy organoleptyczne posiłków: świeżość, smak, zapach i wygląd.

10) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących

w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 18.4.2007 r. w sprawie

pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

(Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545),

11) Wykonawca wyraża zgodę na wykonanie kontroli przez Narodowy Fundusz Zdrowia i udostępni wyniki tej kontroli Zamawiającemu na jego wezwanie.

12) Zamawiający może prowadzić kontrolę dokumentacji wybranych produktów żywnościowych do przygotowania posiłków pod względem zalecanych norm i kaloryczności,

13) w sytuacji zagrożenia pandemicznego (stwierdzone zakażenia ) - po uprzednim zgłoszeniu Zamawiającego- posiłki pakowane w pojemnikach jednorazowych osobnych dla każdego pacjenta do odwołania,

14) oceny żywienia pacjentów dokonują: Zamawiający oraz służby sanitarno-epidemiologiczne,

15) Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia bazy lokalowej i warunków w jakich Wykonawca przygotuje wyżywienie. Wykonawca ubiegający się o zamówienie muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448.).