

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego:

- w terminie od dnia obowiązywania umowy tj. od **23.02.2026 r. do dnia 31.08.2026 r.** usługi przygotowania, dostarczania i przekazania do kuchenek oddziałowych posiłków żywieniowych na podstawie jadłospisu przygotowanego przez **Zamawiającego** dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego i Rehabilitacji Medycznej przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu:

- a/ Oddziału Rehabilitacyjnego,
- b/ Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego,
- c/ Dziennego Ośrodka Psychiatryczno-Geriatrycznego,
oraz do filii Zakładu w Owińskach przy ul. Cysterek 5:
- d/ Oddziału Opiekuńczo – Leczniczego Psychiatrycznego.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- a) całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenek oddziałowych trzech posiłków żywieniowych codziennie (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów **Oddziału Rehabilitacyjnego – 100 pacjentów** – w siedzibie Zamawiającego tj. przy ul. Mogileńskiej 42 wg racji pokarmowych przewidzianych dla pacjentów zakładu opieki zdrowotnej tj. o kaloryczności ok. 2 000 kcal na osobę na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących diet. Kaloryczność powinna bilansować się tygodniowo, tj. średnia kaloryczność z 7 dni powinna wynosić ok 2000 kcal
- b) całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenek oddziałowych trzech posiłków żywieniowych codziennie (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów **Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego – 50 pacjentów** - w siedzibie Zamawiającego tj. przy ul. **Mogileńskiej 42** wg racji pokarmowych przewidzianych dla pacjentów zakładu opieki zdrowotnej tj. o kaloryczności 2 000 kcal na osobę na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących diet, przygotowanych z różnym stopniem rozdrobnienia, uwzględniających szczególne potrzeby zdrowotne pacjenta*,
- c) całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenek oddziałowych dwóch posiłków żywieniowych tylko w dni robocze - z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych, w których ośrodek jest nieczynny - (śniadanie, obiad) dla pacjentów **Oddziału Dziennego Psychiatryczno-Geriatrycznego – 10 pacjentów** – w siedzibie Zamawiającego tj. przy ul. **Mogileńskiej 42** o kaloryczności 1 500 kcal na osobę na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących diet oraz przygotowanych z różnym stopniem rozdrobnienia,
- d) całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenek oddziałowych trzech posiłków żywieniowych codziennie (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego Psychiatrycznego – **80 pacjentów** – w filii Zamawiającego tj. przy **ul. Cysterek 5 w Owińskach** wg racji pokarmowych przewidzianych dla pacjentów zakładu opieki zdrowotnej tj. o kaloryczności 2 000 kcal na osobę na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących

diet, przygotowanych z różnym stopniem rozdrobnienia, uwzględniających szczególne potrzeby zdrowotne pacjenta*,

- e) odbiór pojemników i termosów,
- f) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy,
- g) dostarczanie 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, zmielenie czy przetarcie składników potraw razem lub każdego składnika dania osobno na gładką masę purée. Należy zwrócić szczególną uwagę na estetykę rozdrabnianych pokarmów. Pokarmy te przeznaczone są dla osób starszych lub/i chorych mających problemy zarówno z gryzieniem, połykaniem jak i apetytem. Pokarmy rozdrobnione do podawania przez sondę (zgiętnik żołądkowy) nie mogą mieć zbyt gęstej konsystencji przy zachowaniu odpowiedniej kaloryczności.**

3. Planowana liczba pacjentów:

Nazwa oddziału	Średnioroczna planowana liczba pacjentów	Przewidywane wahania liczby pacjentów
Oddział Rehabilitacyjny	100	+/- 10
Oddział Opiekuńczo-Lecznicy	50	+/-10
Oddział Geriatryczno-Psychiatryczny	10	+/- 10
Oddział Opiekuńczo-Lecznicy Psychiatryczny	80	+/- 10
Razem:	220-240	

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

4. Transport:

- a) 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 oraz struktury produktu.
- b) Posiłki należy dostarczać do kuchенок oddziałowych w temperaturze właściwej dla danej potrawy tj. potrawy gorące (np. zupy, dania główne, wędliny na ciepło, napoje, kawa, herbata) i chłodne (np. surówki, wędliny, sok, kompot).
- c) W celu utrzymania odpowiedniej temperatury oraz struktury dań i produktów obiadowych, zaleca się dostarczanie ich w podwójnej liczbie termosów.

- d) Transport żywności może się odbywać jedynie w czystych pojemnikach, utrzymujących odpowiednią temperaturę. Zamawiający zastrzega sobie prawo wybiórczego sprawdzania czystości pojemników i stanu sanitarnego samochodów. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność musi być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia.
- e) Wykonawca dostarczy wyżywienie osobno dla każdego oddziału według ilości zgłoszonej przez Zamawiającego wraz z protokołem dostawy żywności dla każdego oddziału osobno. Każda kuchenka oddziałowa zatwierdza codzienną dostawę, w szczególności czystość pojemników, ilość dostarczanego towaru i jakość pojemników. Diety specjalne (przykł. eliminacyjne, wysokoenergetyczna i inne) należy spakować i oznaczyć w sposób jednoznaczny, umożliwiając prawidłowe wydanie pacjentom, uzgodniony uprzednio z Zamawiającym.
- f) Wykonawca dostarczy posiłki dwa razy dziennie, codziennie, każdego dnia w roku (nie wyłączając sobót, niedziel i świąt):
 - ul. Mogileńska 42 w Poznaniu – śniadanie należy dostarczyć najpóźniej do godz. 6:45, obiad i kolację należy dostarczyć najpóźniej do godz. 11:30 (w kolejności punktów dostawy: Oddział Rehabilitacyjny, Oddział Opiekuńczo-Lecznicy, Oddział Dzienny Psychiatryczno-Geriatryczny),
 - ul. Cysterek 5 w Owińskach – śniadanie należy dostarczyć najpóźniej do godz. 7:15, obiad i kolację należy dostarczyć najpóźniej do godz. 12:15.
 - Termosy i pojemniki z dostarczonym wyżywieniem należy odpowiednio oznaczyć wskazując pełną nazwę oddziału lub jej skrót oraz oznaczenie piętra budynku.
- g) W przypadku braków w dostarczanych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić braki posiłków lub pojedynczych produktów w terminie **30 minut** liczonych od momentu zgłoszenia braku, na swój własny koszt.
- h) Zamawiający zgłasza swoje zapotrzebowanie na śniadanie lub na wszystkie posiłki do godz. 14:00 dnia poprzedniego. Do godziny 9:00 Zamawiający zgłasza ilość diet na obiad i kolację dnia bieżącego lub, jeśli jest taka konieczność, dokonuje korekty zgłoszenia przekazanego poprzedniego dnia.
- i) Osoby dostarczające przedmiot zamówienia muszą posiadać identyfikatory firmy oraz muszą być odpowiednio ubrane, stosownie do wykonywanych zadań (ubiór czysty, wygląd estetyczny).

5. Odpady pokonsumpcyjne:

Wykonawca będzie odbierał od Zamawiającego odpady pokonsumpcyjne 1x na dobę. Odpady pokonsumpcyjne składowane będą w odpowiednio przystosowanych do tego celu zamykanych pojemnikach dostarczanych przez Wykonawcę (co najmniej 3 pojemniki – ul. Mogileńska 42, Poznań, 1 pojemnik – ul. Cysterek 5, Owińska). Zawsze musi zostać dostarczony pojemnik na wymianę.

Oceny żywienia pacjentów dokonują: Zamawiający oraz służby sanitarno-epidemiologiczne, Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia bazy lokalowej i warunków w jakich Wykonawca przygotowuje wyżywienie. Wykonawca ubiegający się o zamówienie musi spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023r. poz.1448 tj.) oraz w ustawie z dnia 12 września 2025 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.

U. 2025r. poz. 1424).

6. Jadłospis:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się realizować jadłospis wzorcowy (opracowany na 21 dni) przedstawiony przez Zamawiającego przez cały okres realizacji umowy. Przy realizacji jadłospisu nie jest wymagane zachowanie chronologii poszczególnych dni, z uprzednim poinformowaniem o zmianie Zamawiającego.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się opracować jadłospis dla diet specjalnych, który wymaga akceptacji Zamawiającego. Jadłospis dla diet specjalnych opracowuje dietetyk Wykonawcy.
- 3) Dopuszcza się możliwość dokonania zmian w jadłospisie z zachowaniem wytycznych przedstawionych w pkt. 7 po uzgodnieniu zmian z Zamawiającym.
- 4) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał codziennie (wraz ze śniadaniem) po jednym egzemplarzu jadłospisu na dany dzień – dla każdego z oddziałów - z podziałem na diety, tj. 3 szt. dla Oddziałów przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu i 1 szt. dla Oddziału przy ul. Cysterek 5 w Owińskach.
- 5) **W czasie świąt (Wielkanocnych) należy przygotować jadłospis uwzględniający potrawy świąteczne, tradycyjne podczas każdego posiłku.** Proponowane menu świąteczne zostało opracowane przez Zamawiającego i stanowi punkt 10 OPZ. Zamawiający dopuszcza wymianę potraw na inne potrawy/składniki z zachowaniem ich świątecznego charakteru. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jadłospis, który ostatecznie zatwierdza Zamawiający.

7. Szczegółowe wymagania dotyczące komponowania jadłospisu

Ilość kilokalorii przewidzianej dla pacjentów Zakładu przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu oraz filii Zakładu w Owińskach przy ul. Cysterek 5 – co najmniej **2 000 kcal** na dobę na osobę (uwzględniając zalecenia lekarskie dotyczące zleconych diet oraz normę gramową). Ilość kalorii dla pacjentów Oddziału Psychiatryczno – Geriatrycznego przy ul. Mogileńskiej 42 dla dwóch posiłków **1500 kcal**

1) Wymagany układ składników na śniadanie:

- a) Chleb krojony (pieczywo mieszane) 120 g (4 kromki) każdy pacjent otrzyma jednakową porcję. Przy serwowaniu zupy mlecznej można ograniczyć podaż chleba do 90g.
- b) Produkt na mleku – mleko, kakao na mleku lub kawa zbożowa na mleku 250 ml lub zupa mleczna (z: płatkami owsianymi, płatkami jagłanymi, ryżem) 300 ml (w tym 250 ml mleka). Zupa mleczna wymagana co najmniej 2 razy w tygodniu;
- c) Masło 82% 15 g;
- d) Dwa dodatki do pieczywa min. 100 g łącznie rozumiane jako: produkty z grupy mięso, wędliny, sery, jaja (min. 50 g), pasty z dodatkiem lub na bazie warzyw typu hummus, pasta warzywno-mięsna, warzywno-rybna, serowa z dodatkiem warzyw lub jajeczna na bazie jaj z dodatkiem warzyw 50 g, przy czym pasty mogą wystąpić maksymalnie 3 razy w tygodniu. Niedopuszczalne jest planowanie dwóch past jednocześnie;
- e) Co najmniej jedno warzywo twarde min. 50 g (ogórek, papryka, pomidor) i/lub liściaste

20 g;

- f) Dżem jako drugi dodatek może być planowany do 2 razy w tygodniu 40 g, wtedy gramaturę podstawowego dodatku należy zwiększyć, aby uzyskać łącznie 100 g.

2) Wymagany układ składników na obiad:

- a) Zupa 300 ml;
- b) Drugie danie: min. 2 razy mięso drobiowe 100 g, min. 1 raz mięso wieprzowe 100 g, min. 1 raz ryba 100 g - liczone bez sosu i panierki, min. 1 raz danie półmięсне zawierające 50 g mięsa (przykł. gołąbki). Jeżeli nie zaznaczono inaczej tj (50 g mięsa) danie, jeżeli jest mięsne, zawiera 100 g mięsa.
- c) Dodatek węglowodanowy: ziemniaki min. 200 g, kasza minimum 1 raz w tygodniu 140 g ugotowanego produktu, ryż 1 raz w tygodniu 140 g ugotowanego produktu, makaron raz w tygodniu 140 g ugotowanego produktu. Kasza, ryż i makaron nie podlega ograniczeniom jako dodatek do zup i może być użyty więcej niż 1 raz w tygodniu;
- d) Dodatek warzywny: surówka lub warzywa gotowane min. 100 g
- e) Kompot b/cukru 250 ml

3) Wymagany układ składników na kolację:

- a) Chleb krojony (pieczywo mieszane) 120 g (4 kromki) każdy pacjent otrzyma jednakową porcję;
- b) Masło 82% 15 g;
- c) Dodatki do pieczywa - dodatek z grupy: mięso, wędliny, sery, jaja (przykł. szynka, pasta jajeczna, drobiowa) oraz dodatek z grupy: pasty z dodatkiem lub na bazie warzyw (typu hummus, pasta warzywno-mięsna, warzywno-rybna, serowa z dodatkiem warzyw lub jajeczna na bazie jaj z dodatkiem warzyw), tak aby łącznie stanowiły razem nie mniej niż 60 g, z zastrzeżeniem, że pasta na bazie warzyw nie może stanowić jedynego dodatku do pieczywa;
- d) Co najmniej jedno warzywo twarde min. 50 g (ogórek, papryka, pomidor) i/lub liściaste 20 g, lub co najmniej 2 razy w tygodniu sałatka z przewagą warzyw nie mniej niż 200 g; podanie sałatki warzywnej eliminuje konieczność podania warzywa.
- e) Herbata 250ml.

8. Wytyczne do przygotowania posiłków:

- 1) Do smarowania pieczywa należy dostarczać masło.
- 2) Należy dostarczać mleko co najmniej 2%.
- 3) Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z gotowych komponentów proszkowych (gotowe paczkowane), jak również gotowych produktów wysoko przetworzonych.
- 4) Wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość (np. soja, susze warzywno - ziemniaczane itp.) oraz z uwzględnieniem sezonowości produktów.
- 5) Na śniadanie jako dodatek do pieczywa nie mniej niż jeden raz w tygodniu wędlina na ciepło (np. kiełbasa, parówka). W przypadku wędliny na ciepło wymagany jest drugi dodatek do pieczywa w ilości co najmniej 30 g oraz owoc.

- 6) Niedopuszczalne jest dostarczanie: makaronów, ziemniaków, pierogów, klusek w zbitej masie uniemożliwiającej rozdział posiłku dla poszczególnych pacjentów.
- 7) Zaleca się aby posiłki były uzupełniane dodatkami, np. musztarda, chrzan, ketchup, sosy itp.
- 8) W przypadku planowania pasty jajecznej powinna ona mieć nie mniej niż 70 g, oraz powinien być zaplanowany drugi dodatek do pieczywa w ilości 50 g, jeżeli zaplanowane jest jajko, drugi dodatek powinien mieć również 50g.

Całodzienne wyżywienie powinno uwzględniać potrzeby osób starszych (np. pacjenci Oddziału Dziennego Psychiatryczno-Geriatrycznego), przewlekle chorych (np. pacjenci Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego), aktywnych fizycznie (np. pacjenci Oddziału Rehabilitacyjnego), odpowiadać wymogom kalorycznym, założeniom żywieniowym dla osób dorosłych, uwzględniać zalecenia lekarskie dotyczące diet oraz normę gramową.

9. Szczegółowe wymagania pakowania i dostarczania posiłków:

- 1) Posiłki muszą być podzielone osobno na każdy oddział według zgłoszenia diet (śniadania, obiady, kolacje);
- 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;
- 4) W przypadku artykułów mniej trwałych wymaga się zapewnienia odpowiedniej temperatury podczas transportu (np. nabiał, wędliny, surówki);
- 5) Wykonawca zagwarantuje warunki pozwalające na zachowanie świeżości potraw i produktów do momentu ich wydania;
- 6) Wszystkie posiłki dostarczone przez Wykonawcę muszą spełniać wymagania określone w przepisach dot. żywienia w zakładach zbiorowych zamkniętych;
- 7) 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.
- 8) 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).
- 9) Wykonawca wyraża zgodę na wykonanie kontroli przez Narodowy Fundusz Zdrowia i udostępni wyniki tej kontroli Zamawiającemu na jego wezwanie.
- j) Zamawiający może prowadzić kontrolę dokumentacji wybranych produktów żywnościowych do przygotowania posiłków pod względem zalecanych norm, kaloryczności oraz jakości;

10. Wymagania menu na dni świąteczne:

I ŚWIĘTO WIELKANOCNE

- 1) Śniadanie: Kiełbasa biała na ciepło (min 70 % mięsa), ćwikła z chrzanem, jajko na miękko (ciepłe), sałatka jarzynowa, pieczywo, masło, kakao,
- 2) Obiad: Żurek z jajkiem, porcja pieczeni z sosem, kopytka, buraczki zasmażane, kompot, ciasto sernik, ½ banana
- 3) Kolacja: szynka gotowana (min. 70 % mięsa), sałatka typu „greckiego”, masło, pieczywo, herbata

II ŚWIĘTO WIELKANOCNE

- 1) Śniadanie: Jajecznica lub jajka gotowane, szynka gotowana, sos tatarski, masło, pieczywo, kakao
- 2) Obiad: rosół z makaronem, kotlet schabowy, kapusta kiszona gotowana, ziemniaki, kompot, ciasto babka (drożdżowa lub inna), ½ banana
- 3) Kolacja: sałatka na bazie kurczaka, ryżu i warzyw z majonezem, pasztet pieczony, masło, pieczywo, herbata

Powyższe uszczegółowienie menu świątecznego stanowi oczekiwania Zamawiającego. Dopuszcza się wprowadzenie zmian pod warunkiem uzgodnienia i akceptacji ze strony Zamawiającego. Oczekiwana gramatura produktów i potraw zgodna z wytycznymi pkt. 7.

Szacowana liczba pacjentów w okresie świadczenia usługi:

L.p.	Nazwa oddziału	Przedmiot zamówienia	Liczba - pacjentów	Liczba dni (okres świadczenia usługi)
1.	Oddział Rehabilitacyjny	Śniadanie	100	190
		Obiad	100	190
		Kolacja	100	190
2.	Oddział Opiekuńczo-Lecniczy	Śniadanie	50	190
		Obiad	50	190
		Kolacja	50	190
3.	Oddział Dzienny Psychiatryczno - Geriatryczny	Śniadanie	10	134
		Obiad	10	134
4.	Oddział Opiekuńczo-Lecniczy Psychiatryczny	Śniadanie	80	190
		Obiad	80	190
		Kolacja	80	190