**ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA USŁUGĘ PN. ,,CAŁODNIOWE ŻYWIENIE PACJENTÓW ZAKŁADU OPIEKUŃCZO – LECZNICZEGO PCUZ – ZOZ S.A. W POLKOWICACH”**

I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie: przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów ZOL w Polkowicach ul. K. B. Kominka 7 oraz odbioru odpadów pokonsumcyjnych. Usługa będzie realizowana 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

II. Roczna ilość osobodni żywienia wynosi 8008 przygotowywanych posiłków, uwzględniając dodatki w diecie cukrzycowej i innych, osobodzień - stawka dzienna żywienia rozumiana jako 3 posiłki dziennie /we wszystkich dietach i 5 posiłków w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, wysokokalorycznej, wysokobiałkowej/.

III. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane codziennie o ściśle ustalonych godzinach:

* śniadanie – godzina 7.30
* obiad - godzina 12.30
* kolacja - godzina 17.30

Za każde opóźnienie w dostarczeniu posiłków Wykonawca zapłaci kary umowne zawarte w umowie.

IV. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Zakładzie oraz zgodnie z zaleceniem lekarza. Żywienie pacjentów w ZOL w Polkowicach opiera się na niżej wymienionych dietach :

1.Dieta Podstawowa /dorośli/ - 3 posiłki dziennie wartość odżywcza 2000 kcal

białko ogółem 75-80g w tym białko zwierzęce 45g ,tłuszcz 65g węglowodany 275g

* podstawowa mielona
* podstawowa z ograniczeniem fosforu, potasu, soli

2.Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu

* wątrobowa mielona
* wątrobowa bez mleka i produktów mlecznych
* wątrobowa bez mleka i produktów mlecznych mielona

3.Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – 5 posiłków

* mielona – 5 posiłków
* bez mleka, jarzyny, owoce gotowane- 5 posiłków

4.Dieta Wysokobiałkowa zawierająca 100-120g białka- 5 posiłków

5 Dieta niskocholesterolowa

1. Dieta Kleikowa
2. Diety indywidualne na zlecenie lekarza

V. Przy realizacji powyższych diet należy uwzględnić normy żywienia oraz dozwolone produkty, techniki kulinarne zgodne z aktualnymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

VI. Diety mogą ulec zmianie w zależności od stanu zdrowia pacjentów i zlecenia lekarza .Zmiany o których mowa w poprzednim zdaniu nie stanowią podstawy do wystąpienia przez Wykonawcę o zwiększenie wynagrodzenia wynikającego z umowy.

VII. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.

VIII. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w oparciu o system HACCP oraz zasady GMP,GHP .

IX. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania i przestrzegania ustawy z 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia / test jednolity Dz.U z 2017 poz.149 z póź.zm./

X. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia dziennych jadłospisów w formie tzw. dekadówki /10-dniowy jadłospis/dla wszystkich diet obowiązujących u Zamawiającego, z podaniem gramatury potraw. Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 8- dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający ma 3 dni na akceptację i wniesienie uwag do jadłospisu. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczyć nowy jadłospis do akceptacji.

XI. Jadłospis dekadowy/po akceptacji/ dostarczony będzie w 2– kopiach. Jadłospisy dekadowe nie mogą się powtarzać.

Jadłospis dekadowy winien zawierać wagę każdej potrawy.

XII. Jadłospis dekadowy musi być sporządzony zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późń. zm.).

XIII. Każdy miesiąc składa się z 3 dekad

1. I dekada - 1 -10;
2. II dekada - 11-20;

3.III dekada - 21-28 luty,

* 1. marzec, kwiecień, czerwiec, wrzesień, listopad,
  2. styczeń, maj, lipiec, sierpień, październik, grudzień.

W dniu rozpoczęcia umowy I dekada 02-10 stycznia 2019 r.

XIV. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania w formie pisemnej dziennego jadłospisu z wyszczególnieniem diet oraz nanoszeniem aktualnych poprawek. Dzienny jadłospis jest dostarczany wraz z dostawą śniadania.

XV. Diety powinny zawierać: rodzaj, ilość i wagę użytych produktów do produkcji śniadania, obiadu, kolacji /osobno/, oraz alergeny zawarte w produktach, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011z dnia 25 października 2011r.

Wartość odżywcza i energetyczna zamawianych diet/obliczana w odniesieniu do części jadalnych produktów dostępna każdorazowa na prośbę Zamawiającego.

XVI. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości egzemplarzy jadłospisu. Jadłospis dekadowy w ilości 2 kopii.

Jadłospis dzienny w ilości 1 szt. na oddział z uwzględnieniem diet obowiązujących na danym oddziale.

XVII. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki tradycyjne w okresie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz na okazyjne uroczystości / 5 x w trakcie trwania umowy – tych 5 posiłków nie będzie zastępować zwykłych posiłków- są to posiłki dodatkowe/ wskazane przez Zamawiającego. Posiłki te muszą się różnić od posiłków w dni świąteczne /t.j. niedziela/. Zamawiający w tym wypadku ma prawo przedstawić swoje propozycje odnośnie menu. W okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, pacjenci otrzymają do 1-go posiłku dodatkowo ciasto własnego wypieku.

Wykonawca przygotuje 1 x w dekadzie kolację złożoną z ciepłego posiłku.

XVIII. Zamawianie ilości oraz rodzajów diet posiłków będzie się odbywało przez pracownika tutejszego zakładu z wyprzedzeniem 1 –dniowym do godziny 13.00 z możliwością korekty zamówienia w dniu dostawy: do godziny 7.00 korekta śniadania, do godziny 11.30 korekta obiadu, do godziny 16.30 korekta kolacji.

XIX. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych z atestem, wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed wylaniem i schłodzeniem:

termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków /zup/, termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewnią dostarczanie na oddział poszczególnych zamówionych posiłków-diet. Każdy pojemnik powinien być opisany/ ilość i rodzaj diety/.

Napoje /herbata, kawa, kompot, kakao/ będą dostarczane w szczelnych termosach z kranikiem.

Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.

Właścicielem niezbędnej ilości termosów jest Wykonawca.

Dbanie o czystość termosów/mycie po każdym dostarczonym posiłku i dezynfekcja/ należy do Wykonawcy.

XX. Posiłki muszą się charakteryzować wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę nie niższą niż:

* zupa - temperatura 75°C;
* II danie i wszystkie gorące dania dostarczane na śniadanie, obiad, kolacja /np.

jajecznica, parówki, wędlina na gorąco, II danie na obiad itp./ - temperatura 63°C;

* gorące napoje – temperatura 80°C;
* dania zimne / sery, wędliny, sałatki, napoje itp./ temperatura 4°C;

Wyżej wymienione temperatury należy utrzymać przez cały czas dystrybucji posiłków na oddziałach.

XXI. Wykonawca odbiera we własnym zakresie, na własny koszt zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpady pokonsumpcyjne w odpowiednich zamykanych naczyniach po zakończeniu konsumpcji. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie się odbywał codziennie, w następujący sposób:

-ze śniadania odbiór po przywiezieniu obiadu,

- z obiadu w następny dzień po przywiezieniu śniadania

-z kolacji odbiór w następny dzień po przywiezieniu śniadania.

Koszt transportu odpadów pokonsumpcyjnych ponosi Wykonawca. Pojemniki na odpady dostarcza Wykonawca, odpowiada on również za ich stan sanitarny.

XXII. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania oznakowanych próbek pokarmowych stosownie do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego /Dz.U. Nr 80 poz. 545/.

XXIII. Zamawiający wyklucza użycia do przygotowania posiłków gotowych potraw /półproduktów, mrożonych pierogów, klusek, pulpetów/.Wyklucza się możliwość przygotowania potraw z proszku i mrożonych produktów, zup, jajek w proszku, oleju palmowego, pure ziemniaczanego, miodu sztucznego, produktów seropodobnych, ryb pod postacią paluszków rybnych.

XXIV. Jadłospis winien uwzględnić:

* zupę mleczną /250 ml/ zawierającą 200 ml mleka o zawartości tłuszczu 2%,codziennie do śniadania z możliwością zamiany na inne produkty wskazane przez Zamawiającego ,dla niektórych diet.

Zupa mleczna jest planowana dla wszystkich diet z wyłączeniem diet bezmlecznych.

* mieszane pieczywo krojone, bułki pszenne, razowego pełnego przemiału, weki z możliwością zmiany rodzaju pieczywa w trakcie obowiązywania umowy
* różnorodne wędliny /z podaniem w jadłospisie rodzaju wędliny/ w dekadzie nie

może się powtarzać ten sam gatunek wędliny i następujących po sobie dekadach, mortadela jako wędlina wykluczona, wędlina typu mielonka tylko 1x w dekadzie

-śniadania i wędliny urozmaicone, w dekadzie wędlina w formie śniadania, kolacji nie więcej niż do 10-posiłków,pozostałe powinny zawierać nie powtarzające się jadalne różnego rodzaju sery, pasty, galaretki drobiowe, jajecznicę, jajka.

* do śniadań, obiadów i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców
* dodatki do pieczywa /wędliny, ser żółty, galaretka drobiowa/ muszą być pokrojone i rozdzielone na porcję, aby była możliwa kontrola wagi każdej porcji z osobna/.
* pasty jako dodatek do śniadania, kolacji / z podaniem składników i gramatury poszczególnych składników/ w dekadzie 4 razy /2 x śniadanie,2x kolacja/

w następujących po siebie dekadach nie mogą się powtarzać

* parówki drobiowe 2 x w miesiącu
* pasztetowa lub pasztet, salceson 1 x w miesiącu i tylko na dietę podstawową
* pasty rybne z wykluczeniem pasty z sera białego i ryby w pomidorach,
* dżem, miód /wykluczony sztuczny/,krem czekoladowy / 1 x w dekadzie jeden

z tych wymienionych produktów jako śniadanie lub kolacja lub obiad/ ,marmolada wykluczona.

* sałatki jarzynowe co najmniej 4 x w dekadzie /2 x śniadanie,2 x kolacja/ własnej produkcji nie powtarzające się w dekadach z podaną gramaturą wszystkich użytych składników- sałatki są dodatkiem , a nie samodzielnym daniem
* różnorodne potrawy mięsne/ z podaniem w jadłospisie z jakiego mięsa jest przyrządzona potrawa/ - z wykluczeniem fasolki po bretońsku, makaronu, ryżu z sosem mięsnym, warzywnym mięsem mielonym-preferowane mięso w całości postaci sztuki mięsa, fileta, udka, roladki, pieczeni, kotleta – co najmniej 5 x

w dekadzie. Dopuszczalne 1 x w dekadzie mięso mielone w postaci kotletów mielonych, gołąbków z mięsem, pulpetów. Dotyczy to również diety mielonej

/potrawy z mięsa gotowanego w całości, mielonego na miejscu u Wykonawcy. Mięso musi być poddane odpowiedniej obróbce cieplnej, dostosowanej dla osób starszych tzn. odpowiedniej twardości ,musi być miękkie.

Obiad II danie

5 x w dekadzie potrawy mięsne/kotlet, udka, roladka, pieczeń, filet, sztuka mięsa/ 1 x w dekadzie naleśniki, krokiety

1x w dekadzie ryba / z wykluczeniem paluszków rybnych/

2 x w dekadzie pierogi z farszem, zamiennie pierogi leniwe/2 x w miesiącu/ 1 x w dekadzie zamiennie gulasz, łazanki ,placki ziemniaczane, bigos/

* gulasz z podrobów 1 x w miesiącu
* wątróbka jako śniadanie lub kolacja lub II danie 1 x w miesiącu
* kaszanka jako śniadanie, kolacja, II danie wykluczona
* zróżnicowane potrawy mączne/ kluski, naleśniki, makarony, pierogi –własny wyrób/
* placki ziemniaczane /nie z proszku, mrożonek/ przynajmniej raz w miesiącu
* pierogi /różny rodzaj/ 2 razy w dekadzie / własny wyrób z wykluczeniem mrożonych/
* naleśniki 1 raz w dekadzie /różny rodzaj farszu w 2 -kolejnych dekadach farsz

nie może się powtarzać.

* łazanki 2 x w miesiącu
* makaron z serem i innymi dodatkami 1 x w miesiącu
* ryż z owocami i innymi dodatkami 1 x w miesiącu
* makaron jako dodatek do zupy – w dekadzie nie może się powtórzyć ten sam gatunek makaronu

Makaron, ryż jako dodatek do zupy dostarczany w osobnym pojemniku, nie łączony z zupą, o odpowiedniej konsystencji/nie rozgotowany/

* potrawy z ryb/ z wykluczeniem paluszków rybnych /zalecane 1 raz w dekadzie/ do drugiego dania obiadowego
* kasza, ryż, makaron jako dodatek do II dania nie częściej niż 2 razy w miesiącu
* zróżnicowane napoje na bazie mleka :
* kakao- 300 ml / 250 ml mleka o zawartości 2,00 % tłuszczu
* kawa zbożowa 300 ml /mleko 250 ml o zawartości 2,00%/ tłuszczu
* herbata jako napój o odpowiednim smaku i kolorze.
* kompot z owoców, niedopuszczalna woda z sokiem, herbata owocowa.

Zamawiający wymaga planowania codziennie do kolacji napojów mlecznych/,jeżeli na śniadanie jest zupa mleczna/,mleko musi występować w 2 posiłkach dziennie.

Dodatki do posiłków powinny być porcjowane.

Przynajmniej raz w miesiącu ciasto własnego wypieku, pieczone w kuchni Wykonawcy /z wykluczeniem ciast z proszku/

1 x w dekadzie jako niezależny dodatek do posiłków - drożdżówka

W zupach zawartość jarzyn nie może być mniejsza niż 100g w 1 porcji, zabielane śmietaną nie mąką.

XXV. Wymagane normy gramowe wyżywienia określa załącznik nr 1 do Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

XXVI. Do przygotowywania potraw należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych.

XXVII. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy, udostępnić Zamawiającemu niezbędne dokumenty / wartości odżywcze potraw, ilość i rodzaj produktów zużytych do ich przygotowania, dokumenty z kontroli sanepidu i innych, oceny stanu sanitarnego kuchni i pomieszczeń sanitarnych, jadłospisów dokonanej przez Sanepid/.

XXVIII. W przypadku zakwestionowania wymagań dotyczących realizacji umowy, w tym przygotowywanych posiłków Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia. Jeżeli warunek ten nie zostanie spełniony zostanie naliczona kara.

XXIX. W przypadku nie uznania zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie

prawo wezwania Wykonawcy w celu dokonania wspólnej oceny zasadności reklamacji.

XXX. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego jest Zespół Kontroli Żywienia /ZKŻ/ na czele którego stoi dietetyk.

XXXI. Wymienieni wyżej pracownicy uprawnieni są zarówno do wstępnej kontroli organoleptycznej jak i do degustacji posiłków przed ich wydaniem. Odpowiednia adnotacja poczyniona zostanie w zeszycie z zaznaczeniem dnia i godziny oceny.

XXXII. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.

XXXIII. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających przygotowanie posiłków. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego.

XXXIV. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku o którym mowa jak wyżej w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie reżimu sanitarnego.

XXXV. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

XXXVI. Faktura będzie wystawiona na podstawie rejestru osobodni żywienia prowadzonych i dostarczonych do 5–go dnia po zakończeniu miesiąca przez Zamawiającego, za faktyczną ilość otrzymanych i wydanych śniadań, obiadów i kolacji.

***Załącznik nr 1 do***

***szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia pn***

***,,całodobowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego PCUZ – ZOZ S.A. w Polkowicach”***

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH**

(NA TALERZU) Na 1 posiłek

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP.** | **RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY** | **GRAMATURA** | |
| **śniadanie** | **kolacja** |
| 1 | Pieczywo mieszane | 100g | 100g |
| 2 | Bułki pszenne, razowe lub wek | 100g |  |
| 3 | Cukier do kawy  zbożowej, kakao, herbaty i innych napojów | 20 g | 20g |
| 4 | Kawa zbożowa z mlekiem/kakao | 300 ml | 300 ml |
| 5 | Herbata | 400 ml | 400 ml |
| 6 | Zupa mleczna | 250 ml |  |
| 7 | Masło 83% tłuszczu | 20g | 20g |
| 8 | Wędlina krojona | 70g | |
| 9 | Parówka drobiowa na gorąco | 100g | |
| 10 | Pasty do pieczywa | 80g | |
| 11 | Twarożek | 80g | |
| 12 | Jajecznica | 100g | |
| 13 | Ser żółty krojony | 60g | |
| 14 | Ser topiony | 50g | |
| 15 | Dżem | 50g | |
| 16 | Miód | 40g | |
| 17 | Krem czekoladowy | 40g | |
| 18 | Wędlina podrobowa | 60g | |
| 19 | Jajko | 1 szt. | |
| 20 | Galaretka drobiowa | 100g | |
| 21 | Sałatka jarzynowa jako dodatek do śniadania i kolacji | 100g | |
| 22 | Dodatki w postaci jarzyn | 100g | |
| 23 | Sałata zielona | 20 g | |
| 24 | Pomidor | 1 szt. | |

**II. Posiłek obiadowy**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Zupa | 450 ml |
| 2 | Ziemniaki | 250g |
| 3 | Kluski śląskie,  kopytka | 200g |
| 4 | Makaron, ryż do zup | 50g |
| 5 | Sosy | 80g |
| 6 | Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała  duszona, jarzyny gotowane | 150g |
| 7 | Sałata zielona, mizeria ze śmietaną/sosem  vinegrette | 150-mizeia  50- sałata zielona  + dodatki |
| 8 | Udko z kurczaka | 1 szt. |
| 9 | Potrawka z kurczaka | 100g, mięso -80g sos |
| 10 | Filet z kurczaka | 80g |
| 11 | Zrazy zawijane | 80g |
| 12 | Sztuka mięsa | 80g |
| 13 | Kotlet mielony | 100g |
| 14 | Pieczeń wieprzowa | 80g |
| 15 | Kotlet schabowy | 80g + 20 g panierka |
| 17 | Gulasz wieprzowy, wołowy | 80g: mięso |
| 18 | Bitki | 80g, |
| 19 | Klopsiki, pulpet | 80g |
| 20 | Ryba w jarzynach | 80g ryba, jarzyny - 50g |
| 21 | Filet z ryby smażony | 100g |
| 22 | Bigos | 400g |
| 23 | Łazanki z kapustą i mięsem | 300g |
| 24 | Pyzy z mięsem | 200g |
| 25 | Kotlet z jaj | 80g |
| 26 | Gołąbki z mięsem i ryżem / sos | 250g/ 100g |
| 27 | Pierogi z różnym farszem | 300g |
| 28 | Naleśniki, z różnym farszem | 150g  250 g z serem |
| 29 | Krokiety z różnym  farszem | 250 g |
| 30 | Placki ziemniaczane | 300g |
| 31 | Makaron z serem białym | 200g |
| 32 | Makaron do II dania | 200g |
| 33 | Ryż z jabłkami | 300g |
| 34 | Ryż na sypko | 150g |
| 35 | Kasza na sypko | 200g |
| 36 | Kompot z owoców słodzony na dietę  cukrzycową bez cukru | 300 ml |