Załącznik nr 1A do SIWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa **całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego DOM POLSKIEGO CZERWONEGO KRZYŻA , ul. Olszańska 5.**

2. Usługa, o której mowa w ust. 1, zawiera sukcesywne przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów ZOL wraz z dostawą produktów żywnościowych (dodatków białkowych i depozytów) niezbędnych do całodziennego kompleksowego żywienia pacjentów ZOL.

3. Powyższa usługa obejmuje dostarczanie posiłków w czystych pojemnikach zbiorczych (posiłki nieporcjowane) do Kuchni ZOL w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

4. Zamawiający dokonuje czynności porcjowania posiłków, dystrybucji do pacjenta, odbioru naczyń i usuwania resztek posiłków.

5. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019r.poz. 1252 ze zm.).

**Wymagania dotyczące posiłków:**

1. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów znajdujących się w jego dyspozycji. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy i przy pomocy urządzeń znajdujących się w jego dyspozycji („Kuchnia Wykonawcy”).

2. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej dla podania posiłku pacjentowi w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków.

3. Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca nomenklatura diet w ZOL (określone w pkt. II niniejszego załącznika), uwzględniając produkty spożywcze i potrawy, których nie podaje się w ZOL oraz ich zamienniki (określone w pkt. II niniejszego załącznika).

W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się załączniki do Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. Urz. MZiOS z 1974 r., nr 16 poz. 69) oraz wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

4. Posiłki obejmują: I śniadanie, obiad i kolację, a w przypadku diet cukrzycowych (określone w pkt. II niniejszego załącznika) - I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację i dodatek nocny

5. Na każdą dietę będzie obowiązywał opracowany przez Wykonawcę dekadowy (14-dniowy) jadłospis. Dieta podstawowa powinna zawierać możliwość wyboru drugiego dania z zachowaniem norm. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych i uzyskania zatwierdzenia przez Zamawiającego na 14 dni przed rozpoczęciem jej realizacji.

6. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy tradycyjne, w tym dodatki cukiernicze.

**Organizacja usługi:**

1. Zamawiający przewiduje średnio, dziennie następującą ilość posiłków:

I śniadanie - ok. 32

II śniadanie - ok. 10 (tylko dieta 4)

obiady - ok. 32

podwieczorki - ok. 10 (tylko dieta 4)

kolacje - ok. 32

dodatek nocny – ok. 10 (tylko dieta 4),

z zastrzeżeniem, że wskazane wyżej wartości/ ilości nie są ostateczne i zależą od bieżących potrzeb Zamawiającego, a więc mogą ulec zmniejszeniu nawet w stopniu znacznym wynoszącym 20% a Wykonawca z tego tytułu nie będzie miał wobec Zamawiającego żadnych roszczeń finansowo - prawnych. Powyższe uprawnienie Zamawiającego do kreowania bieżącego zamówienia w ilościach zgodnych z jego aktualnym zapotrzebowaniem uzależnione będzie w szczególności od sytuacji społeczno - gospodarczej wywołanej COVID-19 (wirus SARS-CoV-2) i nie będzie stanowiło zmiany umowy, a w konsekwencji podstawy do zawarcia aneksu do umowy miedzy Stronami. Powyższe uprawnienie Zamawiającego do kształtowania ilości/wartości zapotrzebowania jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, na co Wykonawca wyraża zgodę.

2. Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki w liczbie wynikającej z aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zamówi posiłki w ilości **nie większej o 20%** od ilości określonych w ust. 1.

3. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:

1) wydawania codziennie (w porze śniadania) dodatków białkowych dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka, zalecanych przez lekarza.

Wymagania co do **dodatków białkowych** oraz ich prognozowaną średnią ilość miesięczną dostarczane będą codziennie dla pacjentów wymagających wyższej podaży białka zalecanej przez lekarza. Zapotrzebowania są zgłaszane przez Zamawiającego.

**A**. Pieczywo zgodne z normą branżową – pieczywo mieszane pszenno- żytnie PN 93/A 74103.

1.Chleb pszenno - żytni musi być : krojony, pakowany, z etykietą, datą produkcji i okresem przydatności do spożycia.

2.Weka krojona, a dla „4” diety chleb razowy.

**B**. Mleko i produkty nabiałowe dostarczane codziennie /włącznie z niedzielą/.

1. Wymienione produkty nabiałowe muszą być zgodne z PN, dobrej jakości (tj. **mleko 2% -** o świeżym zapachu i smaku, o odpowiednim kolorze, niewodniste, w postaci surowej lub gotowanej w zależności od potrzeb Zamawiającego, **ser twarogowy półtłusty-** o świeżym zapachu i smaku, konsystencja stała bez podciekania serwatką, **masło 82% tł.** - nieprzebarwione, niezjełczałe, bez kruszenia się podczas smarowania, o świeżym zapachu i smaku). Wyżej wymienione produkty nabiałowe muszą posiadać czytelną datę produkcji i przydatności do spożycia.

**C**. Jajka I gatunku, świeże, czyste, odkażone lub przy pomocy naświetlacza UV, w czystych pojemnikach.

**D**. Wędliny zgodne z PN, dobrej jakości, świeże /nie mrożone/, z małą ilością tłuszczu.

1. Wyroby nie mogą się kruszyć podczas krojenia (pokrojone).

2. Biorąc pod uwagę krojenie wędlin, następnie transport i czas podania pacjentowi wymaga się, aby wędliny zachowywały świeżość i odpowiedni kolor.

3. Stosowane opakowania muszą być odpowiednie do gatunku wędlin, z oznaczeniem daty produkcji i przydatności do spożycia oraz informacją, w jakiej temperaturze należy ją przechowywać.

**E.** Mięso - filet drobiowy należy dostarczać ze sztuk pierwszego gatunku, z małą zawartością tłuszczu.

1. Produkty muszą być zgodne z PN.

2.Mięso powinno być ugotowane, zmielone i porcjowane, następnie odpowiednio pakowane i oznakowane datą produkcji i przydatności do spożycia oraz informacją, w jakiej temperaturze należy ją przechowywać.

**F**. Owoce muszą być dobrej jakości, zgodne z PN, w I gatunku o wadze 150g odpowiadającej 1 sztuce. Owoce należy dostarczać w plastikowym opakowaniu z otworami po uprzednim oczyszczeniu.

**G.** Dodatki białkowe muszą być wydawane przy I śniadaniu. Mięso mielone przy obiedzie.

Wszystkie produkty zużyte do przygotowania dodatków białkowych powinny mieć zachowane

próbki zgodne z zaleceniami Sanepidu.

Wykaz produktów dostarczanych w formie dodatków białkowych - 1 miesiąc i 24 miesięcy

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Ilość 1 miesiąc | Ilość 24 miesięcy |
| 1 | Chleb pszenno – żytni | Kg | 20 | 480 |
| 2 | Masło extra 82% tł.(kostka 200g.) | Kg | 15 | 360 |
| 3 | Mleko 2% (karton) | L | 450 | 10800 |
| 4 | Jajka 1 gat. | Szt | 140 | 3360 |
| 5 | Wędlina 1 gat. | Kg | 30 | 720 |
| 6 | Twaróg półtłusty | Kg | 50 | 1200 |
| 7 | Filet drobiowy | Kg | 25 | 600 |
| 8 | Jabłka deserowe 1 gat. | Kg | 25 | 600 |

**Zamawianie posiłków:**

1. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet), w tym dodatków białkowych, odbywać się będzie codziennie na podstawie zapotrzebowań żywnościowych sporządzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, składanych przedstawicielowi Wykonawcy na piśmie podczas dostarczania porannych posiłków (śniadań, drugich śniadań) dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają zostać dostarczone, zaś w piątki do godziny 12:00 tj. w momencie drugiej, południowej dostawy posiłków (zamówienie na sobotę, niedzielę i poniedziałek).

Dopuszcza się dokonanie korekt zapotrzebowania żywnościowego do godz. 9:00 dnia, w którym posiłki mają zostać dostarczone (w zakresie obiadu i kolacji). Wielkość korekty nie będzie większa niż 10% w stosunku do wielkości podanych w ww. zapotrzebowaniu żywnościowym. W przypadku wystąpienia takiej sytuacji korekta zapotrzebowania dokonywana jest telefonicznie.

2. Zamawiający składa zapotrzebowanie na depozyty w każdy pierwszy poniedziałek miesiąca do godz. 11:00. Depozyty muszą być wydawane przy I śniadaniu, następnego dnia po zgłoszeniu, tj. w każdy pierwszy wtorek miesiąca.

**Dostarczanie posiłków:**

a. Wykonawca będzie dostarczał posiłki specjalistycznym transportem na swój koszt i ryzyko, w pojemnikach termoizolacyjnych codziennie w następujących godzinach:

- Śniadanie, drugie śniadanie - 6:30 do 7:00

- Obiad, podwieczorek, kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków 11:00 – 12:00

b. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jadłospisów z „gramówkami” na dany dzień. W tym celu Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia 5 egzemplarzy jadłospisu.

c. Wykonawca raz na kwartał do 10 dnia miesiąca zobowiązany będzie do przekazywania wyników wartości odżywczych diet (kwiecień- lipiec-październik) upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego.

d. Wykonawca musi dysponować środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, posiadającym pozytywną opinię Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

e. Wykonawca odpowiada za stan epidemiologiczny pojemników termoizolacyjnych.

**Pozostałe wymagania:**

1. Wykonawca musi dysponować odpowiednim systemem teleinformacyjnym (telefon, e-mail, fax) służącym do zarządzania procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków, pozwalającym na uzyskiwania jednoznacznych danych o ilościach i rodzajach posiłków oraz ich wartości dietetycznej (gramatury, wartości kaloryczne), a także pozwalającym na zindywidualizowane zamawiania posiłków dla poszczególnych pacjentów oraz wybór diet i menu.

2. Wykonawca prowadzi dokumentację ilości i rodzajów wydawanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury i wartości kalorycznych, a także terminów dostaw.

Dokumentację tę Wykonawca udostępnia przedstawicielowi Zamawiającego na bieżąco.

3. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia niezwłocznie po zawarciu umowy i aktualizowania imiennych list członków personelu wykonującego usługę wraz z oznaczeniem wykonywanych czynności.

5. Wykonawca zobowiąże członków personelu wykonujących usługę w siedzibie Zamawiającego do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji, powziętych przez nich w związku z wykonywaniem usługi, a których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę.

6. Zamawiający zastrzega sobie - posiadając uprawnienie do wstępu do Kuchni Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą - prawo kontroli jakości usług, w szczególności w zakresie:

a. przestrzegania przepisów norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, myciu i dezynfekcji.

b. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,

c. przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy oraz środka transportującego posiłki.

8. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia, na wezwanie, upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diet, dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku .

9. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody.

10. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć i utrzymywać w mocy w okresie obowiązywania umowy oraz 6 miesięcy po jej zakończeniu, umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej obejmującej ściśle zakres prowadzonej działalności Wykonawcy, zgodny z przedmiotem nin. umowy na kwotę nie mniejszą niż 200 000,00 zł.

11. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej ma obejmować szkody powstałe w okresie ubezpieczenia.

12. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej nie może przewidywać udziału własnego ubezpieczonego (Wykonawcy).

13. Polisa lub inny dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia, o której mowa w pkt 10 wraz z upoważnieniem dla Zamawiającego dochodzenia bezpośrednio od Ubezpieczyciela z tej umowy odszkodowania powstałego w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przez Wykonawcę stanowi Załącznik nr 2 do umowy.

14. W czasie obowiązywania nin. umowy Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia przedstawić nową polisę lub dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, dowód opłacenia składki ubezpieczeniowej jeżeli jest ona płatna w ratach.

**II. Nomenklatura diet.**

**1** - Dieta podstawowa.

**2** - Dieta łatwo strawna.

**3** - Dieta do żywienia przez sondę żołądkową

**4** - Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów niskotłuszczowa (cukrzycowa).

**Ad.1 Dieta podstawowa**

Żywienie podstawowe zaleca się chorym leczonym w szpitalach, którzy nie wymagają rygorystycznego żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych wymagane i kontrolowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

K cal 2250 (wartość średnia ważona)

Białko 82 g

Tłuszcz 68 g

Węglowodany 360 g

Przykładowy posiłek:

**Śniadanie:** zupa mleczna + posiłek stały: pieczywo, masło, dżem, herbata, kawa biała

**II śniadanie:** jabłka gotowane, jogurty owocowe, jogurt naturalny, owoce sezonowe

**Obiad:** zupa, ziemniaki puree, mięso; surówki, grysik z sokiem, ryż z jabłkami, jogurtem i cukrem, pierogi ruskie, makaron (drobny) z serem lub jabłkami, jogurtem i cukrem, kluski leniwe, naleśniki, racuchy, kompot lub woda z sokiem, kompot z owoców sezonowych.

**Ad. 2 Dieta łatwostrawna**

Dieta łatwostrawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego oraz w żywieniu ludzi starszych.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety łatwostrawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

K cal 2200

Białko 89 g

Tłuszcz 70 g

Węglowodany 304 g

- Mięso mielone i/lub mięso stałe gotowane.

**Ad.3 Dieta do żywienia przez zgłębnik (sondę)**

**Sonda na 2007 kcal (2100 ml - cały dzień)**

**Śniadanie: na 700 ml w 100 ml**

mleko 500 ml **kcal 707 kcal 10**

mleko w pr. 20 g **B 31,5 B 4,5**

grysik 25 g **T 27,4 T 3,9**

twaróg 100 g **W 67,8 W 9,6**

suchary 20 g

masło 82% tł.. 10 g

**Obiad: na 700 ml w 100 ml**

marchewka 50 g **kcal 640,3 kcal 91,5**

pietruszka 10 g **B 35,5 B 5**

seler 10 g **T 35,5 T 5**

ziemniaki 100 g **W 50,7 W 7,2**

grysik 10 g

śmietana 20 g

mleko w pr. 20 g

mąka psz. 20 g

masło 20 g

kurczak filet 100 g

jajko 1 szt.

**Kolacja: na 700 ml w 100 ml**

marchewka 50 g **kcal 660 kcal 94,2**

pietruszka 10 g **B 29,4 B 4,2**

seler 10 g **T 34,8 T 4,9**

ziemniaki 100 g **W 56,7 W 8,1**

grysik 10 g

śmietana 20 g

mleko w pr. 20 g

mąka psz. 20 g

masło 82% tł. 20 g

kurczak filet 150 g

suchary 10 g

UWAGA:

Ponieważ Wykonawca do tej diety nie dodaje cukru – osoby odpowiedzialne z ramienia Zamawiającego podają do sondy potrzebną ilość cukru, zgodnie z zapotrzebowaniem pacjentów na węglowodany.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety do żywienia przez zgłębnik (sondę) należy obliczyć zachowując wymagane normy.

**Ad.4 Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – niskotłuszczowa (cukrzycowa)**

Dieta 4 przewidziana jest dla chorych na cukrzycę ze współistnieniem schorzeń ze strony wątroby, trzustki, pęcherzyka i dróg żółciowych. Dieta ta nie zawiera produktów trudno strawnych i wzdymających. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzenie jego trawienia i wchłaniania. Stosuje się tłuszcze tylko pochodzenia roślinnego.

Ilość błonnika jest ograniczona, takie produkty jak warzywa i owoce podawane są prawie wyłącznie w postaci gotowanej.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - niskotłuszczowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

K cal 2000

Białko 80 g

Tłuszcz 53 g

Węglowodany 300 g

**UWAGI OGÓLNE !**

Zamawiający preferuje podawanie posiłków takich jak np. dżem, masło, serki w osobnych opakowaniach.

Instytut Żywności I Żywienia dopuszcza rozbieżność wartości kalorycznych dla poszczególnych diet w granicach od 2300 kcal do 2000 kcal.