Załącznik nr 5 do siwz

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia są usługi przygotowywania i dostawy całodziennego wyżywienia dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Okulistycznego w Krakowie, z uwzględnieniem diet i kaloryczności posiłków.
2. W ramach usług cateringowych Wykonawca zobowiązany będzie w szczególności do :
3. opracowywania jadłospisów dekadowych z podaniem wartości kalorycznej posiłków wraz z zawartością białka, tłuszczy i węglowodanów
4. sporządzania posiłków w ilościach wynikających ze stanu ilościowego hospitalizowanych pacjentów, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych;
5. dostarczania posiłków do siedziby Zamawiającego z zastosowaniem tzw. „systemu tacowego”
6. odbioru i mycia brudnych termosów, służących do przewożenia posiłków
7. przygotowania i dostarczania depozytu żywnościowego
8. Prognozowana ilość posiłków - średniomiesięcznie śniadania – 355, obiady – 743, kolacje -373: Wskazana powyżej ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy (niezbędny dla wyliczenia wartości zamówienia), a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby hospitalizowanych pacjentów.

Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące diety (Klasyfikacja diet):

- Dieta I podstawowa, tzw. normalna

- Dieta II cukrzycowa (6 posiłków na dobę, w tym jeden nocny)

- Dieta III bez soli

- Dieta IV wrzodowa

- Dieta V wątrobowa

- Dieta VI wysokobiałkowa

- Dieta VII niskobiałkowa

- Dieta VIII płynna

- Dieta IX ryżowo-jabłkowa

- Dieta X bezglutenowa

- Dieta indywidualna na zlecenie lekarza

Dieta I – podstawowa, tzw. normalna – stanowi ok. 75% posiłków.

Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

|  |  |
| --- | --- |
| *Nazwa składnika* | *Zalecana dzienna ilość na 1 osobę* |
| Kalorie | ok. 2000 – 2400 cal  |
| Węglowodany | ok. 300 g |
| Białkow tym białko zwierzęce | ogółem ok. 70 g ok. 20-30 g |
| Tłuszcz | ok. 70 g |

Białko powinno pokrywać od 13-16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przestrzegał normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.

**Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:**

*sporządzanie posiłków:*

1. Zamawiający wymaga, aby posiłki przygotowywane były z naturalnych produktów metodą tradycyjną, bez użycia produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.); z użyciem masła świeżego extra, a nie produktów masłopodobnych oraz wysokiej jakości wędlin, bez zawartości dodatków skrobi, soi; mięso używane do produkcji posiłków nie może być MMO (mięso mechanicznie odkostnione); stosowania dodatku do każdego posiłku w postaci surówek, warzyw, owoców sezonowych dostosowanych odpowiednio do diety.
2. Zamawianie posiłków odbywać się będzie na podstawie pisemnych relewów wystawianych przez dietetyka Szpitala lub upoważnione osoby.
3. Zasady ustalania zamówień na dany dzień (ilość oraz wskazania dietetyka co do rodzajów diety) – godziny składania zamówień:
* śniadania na dzień następny do godz. 1500 w dniu poprzedzającymz możliwością korekty do godz. 1700
* obiady (łącznie z dietami) do godz. 1000 danego dnia z możliwością korekty do godz. 1100
* kolacje do godz.1430 danego dniaz możliwością korekty do godz. 1600

Złożenie korekty odbywać się będzie faxem, telefonicznie lub pocztą elektroniczną
(e-mail).

1. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Dietetykowi Szpitalnemu jadłospisów dekadowych z podaniem wartości kalorycznej posiłków wraz z zawartością białka, tłuszczy i węglowodanów. Jadłospis dekadowy powinien być dostarczany Zamawiającemu 4 dni przed rozpoczęciem dekady. Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być zaplanowany tak, aby w ciągu tygodnia nie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Natomiast jadłospisy dzienne powinny zawierać poza nazwami posiłków, ilości wyrażone w gramach lub sztukach oraz skład produktów żywnościowych mogących wchodzić w rodzaj danej diety. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia na poszczególne oddziały. Opracowywane przez Wykonawcę jadłospisy będą podlegać kontroli Zamawiającego (Dietetyk Szpitalny).
2. Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego będą :
* wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów ochrony zdrowia opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz norm HCCAP.
* wykaz diet stosowanych u Zamawiającego.
1. Zamawiający wymaga, aby wszelkie posiłki przygotowywane były zgodnie
z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

*dostarczanie posiłków*

1. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków oddziałowych
z podziałem na poszczególne odcinki Szpitala (odcinek A, B, C) z zastosowaniem tzw. „systemu tacowego” - indywidualne tace żywieniowe wyposażone we właściwą zastawę, także kubki na płyny oraz sztućce (dopuszcza się możliwość zastosowania jednorazowych opakowań). Dystrybucją wyporcjowanych tac żywieniowych (jednorazowych opakowań) do łóżka pacjenta zajmować będą się pracownicy Zamawiającego.
2. Zamawiający wymaga, aby dostarczane posiłki były rozdzielone na poszczególne odcinki wg. zgłoszonej przez Zamawiającego ilości.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków do kuchni odcinków Szpitala we wszystkie dni tygodnia 3 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:
	1. śniadanie w godzinach 730 - 745
	2. obiad w godzinach 1220 – 1245
	3. kolacja w godzinach 1700 – 1730
4. Dodatkowe posiłki, wyporcjowane dla każdego pacjenta, dotyczące np. diety cukrzycowej będą dostarczane (po uzgodnieniu z Wykonawcą) w następujący sposób:
* drugie śniadanie razem z pierwszym śniadaniem,
* podwieczorek razem z obiadem,
* posiłek nocny razem z kolacją.
1. Zamawiający wymaga odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
	* + zupy - 65°-70°C
		+ II danie - 60°- 63°C.
		+ gorące napoje(typu kawa biała) - 75°- 80°C,
		+ sałatki, surówki ˃16°C.

Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków na odcinki Szpitala.

1. Indywidulane tace żywieniowe wraz z zastawą oraz inne naczynia transportowe,
w których pakowana jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego;
2. Pojemniki, termosy powinny być zamykane szczelnie, tak by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.
3. Zamawiający wymaga aby wszystkie używane przez Wykonawcę pojemniki, tace, termosy itp. dopuszczone były do kontaktu z żywnością i posiadały wymagane prawem atesty.
4. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków Wykonawca odbierze brudne termosy i inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z odcinków Szpitala oraz zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi
i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP;

*Wymagania dodatkowe*

1. Wykonawca zobowiązany jest:
* udostępnić upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego po jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli wagi, temperatury i estetyki zestawionego posiłku;
* dostarczyć dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków przy śniadaniu za dzień poprzedni i odebrać potwierdzoną przez Zamawiającego dokumentację przy dostawie obiadu,
* natychmiast uwzględniać reklamacje dotyczące składu jakościowego
i ilościowego tacy żywieniowej (np. brak masła, zbyt niska temperatura potrawy itp.). Reklamacje Zamawiający zgłaszać będzie telefonicznie oraz w formie pisemnej;
* dostarczyć księgę alergenów zawartych w posiłkach 3 egzemplarze (dla Dietetyka oraz do kuchenek oddziałowych).
1. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia ich podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie
z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545);
2. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie wykonawcy do okazania raportów żywienia. W razie wątpliwości raz w m-cu Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy do weryfikacji tych raportów przez PIH.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
4. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. PPIS, wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Wykonawca;
5. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni codzienny dostęp cukru, herbaty, dżemu owocowego/pasztetu drobiowego oraz sucharów w ramach depozytów uzupełnianych raz w miesiącu. Zapotrzebowania na poszczególne oddziały będą zgłaszane przez Zamawiającego. Wymienione poniżej produkty muszą być dobrej jakości, z podaną datą produkcji i okresem przydatności do spożycia
w oryginalnych opakowaniach. W ramach depozytu Wykonawca zapewni Zamawiającemu także jednorazowe sztućce (sztućce oddzielnie pakowane łyżka + nóż + widelec + łyżeczka) oraz talerze i kubki, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego (miesięcznie ok. 100 zestawów).

Wykaz produktów dostarczanych jako depozyty w okresie 1 miesiąca:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***L.p.*** | ***Nazwa produktu*** | ***J.m.*** | ***Ilość - 1 miesiąc*** |
| 1 | Cukier biały kryształ, pakowany w torebki po 1kg  | kg | 4 |
| 2 | Herbata czarna, ekspresowa (torebki po 2g) | kg | 0,4 |
| 3 | Dżem owocowy (różne rodzaje) niskosłodzony (w opakowaniach jednorazowych) lub pasztet drobiowy (opakowania po 50g) | kg | 0,6 |
| 4 | Suchary dietetyczne  | kg | 0,2 |