*Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego*

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi całodziennego, kompleksowego żywienia pacjentów wraz z dostawą posiłków do Szpitala Specjalistycznego
w Chorzowie.

Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a szczególności z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności
i żywienia (Dz.U.2023, poz. 1448 tj.).

1. Usługa kompleksowego żywienia i dostawy posiłków dla pacjentów obejmuje:
	1. przygotowanie posiłków w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów
	z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w Warszawie;
	2. wydawanie posiłków w systemie bemarowym: posiłków obiadowych oraz potraw płynnych
	do śniadania i kolacji w pojemnikach typu GN (z uszczelkami silikonowymi lub gumowymi)
	w TERMOPORTACH, do miejsca dostarczenia posiłków, zgodnie z wyborem Zamawiającego;
	3. indywidualny system dostawy posiłków dla pacjentów Oddziału Zakaźnego – Izolatki oraz dla pacjentów izolowanych z powodu zakażenia patogenami alarmowymi w naczyniach jednorazowych. Śniadanie (II śn dla diet: z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/bogatokalorycznej) obiad – zupa i II danie (podwieczorek dla diet z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/ bogatokalorycznej) i kolacja w styropianach lub plastikowych (termozgrzewalnych) opakowaniach typu menu box min. dwudzielonych, zupa – opakowanie 300ml, oraz odpowiednią ilość kubków jednorazowych na napoje o pojemności 250ml i sztućców jednorazowych (śniadanie, kolacja- widelec, nóż; obiad: łyżka, widelec, nóż) wynikających z ilości osobodni.
	4. Przygotowanie posiłków dla Pacjentów Oddziału Psychiatrii Dziennej (od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych), gdzie stosuje się jeden posiłek (śniadanie oraz II śn dla diet: z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów) wynikających z ilości osobodni. Zamawiający wymaga dostarczania kawy zbożowej i herbaty w termosach;
	5. Posiłki regeneracyjne dla pracowników wykonujących prace na zewnątrz. Jest to gorący posiłek w ilościach wskazanych przez Zamawiającego;
	6. Wykonawca we własnym zakresie zapewni:
	-dostawy posiłków,
	-mycie i dezynfekcję naczyń GN, termosów, termoportów cateringowych, urządzeń do porcjowania oraz dzbanków na napoje;
	7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia kserokopii dokumentu potwierdzającego wdrożenie systemu HACCP oraz Normy ISO 22000:2008.
2. Wykonawca powinien określić w cenie oferty:

koszt osobodnia wraz z dodatkami przewidzianymi dla poszczególnych diet. Koszt ten powinien obejmować m.in.: koszty surowców, koszty naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
Koszt surowca zużytego do produkcji posiłku dla pacjentów na 1 osobodzień nie powinien być niższy niż 40% stawki netto usługi. Ponadto Wykonawca winien tak skalkulować cenę śniadania, aby obejmowała ona również dodatkowe posiłki dla wskazanych przez Zamawiającego diet (II śniadanie i podwieczorek dla diet bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów).

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do wartości wsadu do kotła poprzez okazanie przez Wykonawcę raportów w tym zakresie.
2. Pod pojęciem posiłku dla pacjentów należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład: śniadania, II śniadania dla diety bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów, obiadu, podwieczorku dla diety bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów, kolacji. Posiłki te mają określone wielkości porcji oraz są przygotowane zgodnie z zasadami wskazanej diety. Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, zmiksowany, zmielony.
3. Wykonawca na żądanie Zamawiającego jest zobowiązany do wykonywania w swoim zakresie okresowych badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu zatrudnionego u Wykonawcy. Dotyczy to w szczególności dochodzenia epidemiologicznego (kserokopie wyników Wykonawca dostarczy Zamawiającemu).
4. Wykonawca udostępni Zamawiającemu na czas trwania umowy walidowany termometr bagnetowy do pomiaru temperatur potraw.

**II. Definicje**

Ilekroć mowa jest o:

a**) Kuchni Wykonawcy** – należy rozumieć pomieszczenie, które musi posiadać stosowne zezwolenie Inspekcji Sanitarnej oraz być dostosowane do wymogów systemu HACCP i ISO 22000:2008, na potwierdzenie czego uzyska certyfikat;

b) **Miejscach dostarczenia posiłków** – należy przez to rozumieć wyodrębnione miejsca w siedzibie Zamawiającego zgodnie z jego wyborem;

c) **Całodziennym kompleksowym żywieniu pacjentów** – należy rozumieć minimum 3 posiłki
tj. śniadanie, obiad, kolacja z uwzględnieniem diet, według nomenklatury diet przyjętej w SSWCH. W przypadku diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów zapewnić II śniadanie i podwieczorek.

**III. Zasady zamawiania posiłków**

1. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet zgodnie z nomenklaturą Zamawiającego), odbywać się będzie za pomocą platformy informatycznej udostępnionej bezpłatnie przez Wykonawcę.

Wykonawca udostępni Zamawiającemu, elektroniczny system do:

1. ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na Oddziały i poszczególne diety (z podziałem na dni, miesiące, rodzaj wydanego posiłku);
2. dostęp do jadłospisów, wartości odżywczych, kaloryczności, alergenów;
3. dostęp do raportu wartości odżywczych posiłków z podziałem na rodzaj posiłku i rodzaj diety w danym okresie;
4. dostęp do elektronicznego komunikatora do zgłaszania wszelkich zapytań i uwag.

Upoważnieni przedstawiciele Zamawiającego będą składali zamówienia na platformie do godziny 10:30 dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają zostać dostarczone. Zamawiający poprzez platformę dokonuje codziennych korekt zestawienia diet do dnia, w którym posiłki mają zostać dostarczone, tj. do godz.10:30 obiady oraz kolacje, do godz.14:30 śniadania na dzień następny.

1. W sytuacjach awaryjnych u Zamawiającego oraz awarii systemu u Wykonawcy będzie obowiązywała papierowa forma zamawiania posiłków, do czasu usunięcia awarii. Zapotrzebowanie na rodzaje diet i ilość posiłków na dzień bieżący (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) przekazywane będzie Wykonawcy przez pracowników Zamawiającego na Załączniku nr 1. do umowy „Zapotrzebowanie całodzienne na posiłki dla chorych na dzień …”
2. Korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłku i rodzaju diet w dniu ich spożycia, pracownicy Zamawiającego będą przekazywać Wykonawcy na oddzielnym druku. Wzór druku stanowi Załącznik nr 2 do umowy *„Korekta diet na dzień…”*
3. Zamawiający wymaga przeprowadzenia bezpłatnego szkolenia z obsługi systemu do zamawiania posiłków przed rozpoczęciem realizacji umowy.

**IV. Zasady przygotowywania i dostarczania posiłków**

1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków dla pacjentów Szpitala zgodnie z:
2. obowiązującymi aktami prawnymi dotyczącymi żywności i żywienia na dzień złożenia oferty oraz aktualizowania zasad przygotowywanych posiłków wraz ze zmieniającymi się przepisami prawa.
3. aktualnymi wytycznymi Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w Warszawie – wdrożonymi zasadami GMP/GHP oraz systemu HACCP**;**
4. z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu;
5. zaleceniami lekarskimi;
6. jadłospisem zatwierdzonym przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Zakupy produktów żywnościowych i surowców do produkcji posiłków Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie. Wykonawca do produkcji potraw używał będzie wyłącznie produktów wysokiej jakości, świeżych z aktualnym terminem ważności.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu etykiet produktów użytych do przygotowania posiłków na każde jego żądanie. Przygotowane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej. Wykluczone jest przetrzymywanie posiłków do następnego dnia.
9. Posiłki muszą być odpowiednio zbilansowane pod względem wartości energetycznej, odżywczej oraz urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów.

Posiłki podstawowe tj.: śniadanie, obiad, kolacja, powinny przede wszystkim zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych głównie pochodzących z przetworów zbożowych, dodatek owocowo- warzywny np. warzywa, surówki, sałatki, owoce zgodnie z zaleceniami NCEZ.

1. W celu podniesienia walorów smakowych Wykonawca zobowiązany jest stosować do potraw zioła i przyprawy ziołowe oraz inne przyprawy bez dodatku soli i glutaminianu sodu.
2. Żywienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów z uwzględnieniem nomenklatury diet obowiązującej w SSWCH w Chorzowie oraz zaleceń dietetycznych.
3. Wykonawca ma obowiązek zapewnić przygotowanie posiłku dla pacjentów oraz ich wydanie we wszystkie dni tygodnia:
4. Śniadanie od 7:00 do 7:30 + II śniadanie dla diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów
5. Obiad oraz kolacja i posiłek nocny od 12:30 do 13:00 + podwieczorek dla diety diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej oraz z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów.
6. Zamawiający wymaga do dostarczanych posiłków dołączenie listów przewozowych.
7. Wykonawca, do prawidłowej realizacji umowy, zobowiązany jest do posiadania środka transportu, którym dostarczane będą posiłki do siedziby Zamawiającego.
8. Środek transportu winien być przystosowany do przewozu żywności, zapewniający ochronę przed zanieczyszczeniem i zachowaniem odpowiedniej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych; konieczne jest posiadanie osobnych komór transportowych:

- komora pierwsza do przewozu termosów, pojemników z żywnością z kuchni Wykonawcy do punktu odbioru Zamawiającego z zabezpieczeniem przed możliwością przemieszczania się pojemników z żywnością w trakcie transportu;

- komora druga przeznaczona do transportu brudnych i pustych pojemników, termosów itp.

1. Zamawiający wymaga zachowania reżimu sanitarnego przez cały czas transportu oraz:
2. aktualnych badań okresowych i sanitarno-epidemiologicznych osób odpowiedzialnych za transport żywności;
3. odpowiednich środków ochrony indywidualnej: fartuch, rękawiczki i maseczka ochronna (w zależności od sytuacji epidemicznej);
4. dokument lub identyfikator w celu weryfikacji;
5. Zamawiający wymaga, aby osoba transportująca posiłki posiadała kartę kontroli mycia i dezynfekcji środka transportu, do wglądu.
6. Wykonawca do prawidłowej realizacji umowy, zabezpieczy niezbędną ilość pojemników- termoportów do transportu i dystrybucji posiłków wynikającą z ilości Oddziałów, uwzględniając infrastrukturę Szpitala (Oddziały usytuowane na kilku kondygnacjach). Termoporty powinny być przystosowane do przewozu żywności zgodnie z wymogami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10.11.2006 r. W sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023, poz. 1448 )
7. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w TERMOPORTACH z podziałem na poszczególne Oddziały Szpitala (TERMOPORTY powinny być opisane nazwą Oddziału, jego odcinka oraz piętrem Oddziału). Posiłki powinny być dostarczane w ilościach zgodnych z zamówieniem oraz nomenklaturą diet. Pojemniki GN z potrawami powinny być oznaczone etykietą z nazwą diety i ilością porcji.
8. Pojemniki GN z pojedynczymi porcjami diet mają być opisane w sposób umożliwiający ich identyfikację (np.: dieta bezglutenowa, dieta wegetariańska).
9. Wykonawca dostarcza termoporty z posiłkami do miejsca dostarczenia posiłków, zgodnie z wyborem Zamawiającego.
10. Za dystrybucję posiłków od miejsca dostarczania posiłków do Oddziałów odpowiedzialny jest Zamawiający.
11. Wykonawca dostarczy posiłki w sposób gwarantujący zachowanie temperatury właściwej do podania posiłku pacjentowi:
12. zupy minimum 78° C (+/-5°)
13. II dania (sos, dodatek skrobiowy, jarzyna na ciepło 78°C (+/-5°)
14. mięso nie mniej niż 65°C (+/-5° C )
15. dla potraw serwowanych na zimno, potraw wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych od 2 do 8 ° C (+/- 2°C).
16. Wykonawca zapewni pojemniki GN szczelnie zamykane, aby podczas transportu nie doszło do wylania i wystygnięcia potraw.
17. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczenia czystych dzbanków na napoje, czystego drobnego sprzętu kuchennego do każdego posiłku – śniadanie, obiad, kolacja (nalewki, szczypce, widelce, łyżki itp.) niezbędnego do dystrybucji posiłków w ilościach wg jadłospisu dla pacjentów w Oddziałach.

Zamawiający wymaga również dostarczenie każdego dnia „Protokołu dostawy sprzętu kuchennego” – z uwzględnieniem rodzaju sprzętu kuchennego dostarczonego na Oddziały oraz ilością. Protokół ten otrzymuje Przedstawiciel Zamawiającego w dwóch egzemplarzach. Jeden podpisany przez Przedstawiciela Zamawiającego egzemplarz potwierdzający faktyczny stan i ilość sprzętu zostaje oddany kolejnego dnia roboczego Kierowcy.

1. Dodatki do pieczywa wymagające krojenia takie jak wędlina, ser żółty, Wykonawca ma obowiązek, rozporcjować indywidualnie dla każdego pacjenta wg zamówionej ilości w taki sposób, aby możliwa była kontrola wagi oraz ilości każdej porcji z osobna. Zamawiający wymaga, aby w/w produkty były przygotowane do dystrybucji na poszczególne Oddziały w pojemnikach.
2. Wykonawca zapewni indywidualny system dostaw posiłków dla pacjentów Oddziału ZAKAŹNEGO - IZOLATKI w naczyniach jednorazowych, śniadanie (II śn dla diet: z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/bogatokalorycznej) obiad – zupa i II danie (podwieczorek dla diet: z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/bogatokalorycznej) i kolacja w styropianach lub plastikowych opakowaniach typu Menu box min. dwudzielonych, zupa – opakowanie 300ml, oraz odpowiednią ilość kubków jednorazowych na napoje o pojemności 250ml oraz sztućców jednorazowych (śniadanie, kolacja- widelec, nóż; obiad: łyżka, widelec, nóż) wynikających z ilości osobodni.

**V. Zasady planowania jadłospisów**

1. Podstawowe zasady sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego, zgodnie z wykazem norm dziennych racji pokarmowych, ich wartością energetyczną i zawartością składników odżywczych zalecanych przez NCEZ.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg NCEZ, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, a w szczególności:
3. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych;
4. Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd d.s Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
5. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
6. Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993;
7. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności żywienia (Dz.U 2023, poz. 1448 tj.)
8. norm ISO 22000:2008.
9. W jadłospisach należy również uwzględnić wymogi Sanepidu dla diety podstawowej. Ocena dekadowa jadłospisu zakłada : produkty białkowe - zwierzęce lub z roślin strączkowych w trzech głównych posiłkach każdego dnia, mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane w co najmniej dwóch posiłkach w ciągu dnia, warzywa i/ lubowoce 5 porcji (min.400g) dziennie, uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału w jednym głównym posiłku każdego dnia, uwzględnienie tłuszczy roślinnych bogatych w kwasy wielonienasycone przynajmniej w jednym posiłku codziennie, uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w jednym posiłku codziennie. Następnie należy uwzględnić rośliny strączkowe 3 razy w dekadzie
 z wyłączeniem past), ryby i przetwory rybne 3 razy w dekadzie, zróżnicowanie technik przygotowywania potraw - potrawy smażone nie więcej niż 3 razy w dekadzie.
10. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego.
11. Dieta podstawowa
12. Dieta łatwostrawna
13. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów
14. Dieta bogatobiałkowa
15. Dieta bogatobiałkowa/bogatokaloryczna
16. Dieta ubogoresztkowa
17. Dieta płynna
18. Dieta papkowata
19. Dieta rozdrobniona
20. Dieta bezglutenowa
21. Dieta bezmleczna
22. Dieta kleikowa
23. Dieta wegetariańska
24. Dieta wegańska
25. Specjalna- każda indywidualna dieta zlecona przez lekarza
26. **Pozostałe diety, z wyłączeniem diety podstawowej, stanowią modyfikację diety łatwostrawnej.**
27. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych Zamawiającemu z co najmniej 4 dniowym wyprzedzeniem przed terminem realizacji jadłospisów w celu weryfikacji i zatwierdzenia do realizacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w jadłospisie.

W Środę Popielcową należy uwzględnić potrawy tradycyjne.

1. Jadłospis powinien posiadać:
2. informacje o rodzaju posiłku i jego składzie,
3. wyszczególnioną gramaturę poszczególnych potraw i produktów,
4. dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów w tym cukrów, tłuszczu w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli,
5. sposobu obróbki termicznej,
6. obecności alergenów.

Jadłospisy powinny być przez Wykonawcę podpisane oraz opatrzone pieczątką.

1. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w jadłospisach zielonej pietruszkę lub koperku jako dodatku odżywczego i estetycznego do ziemniaków oraz pietruszkę do zup przez cały rok.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia dekadowych jadłospisów zatwierdzonych przez Zamawiającego na poszczególne Oddziały szpitalne z wyszczególnieniem diet wg nomenklatury Zamawiającego i gramatury poszczególnych potraw jak i produktów, nie później niż w pierwszym dniu obowiązywania umowy. Jadłospis ma uwzględniać wyłącznie wyszczególnienie posiłków i potraw wg nomenklatury diet stosowanej w SSWCH w Chorzowie.
W jadłospisie powinny być zamieszczone informacje: o rodzaju posiłku i jego składzie , wyszczególniona gramatura poszczególnych potraw i produktów, dobowe sumy wartości energetycznych (kaloryczności) i wartości odżywcze diet z podaniem ilości białka, węglowodanów w tym cukrów, tłuszczu w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli, sposób obróbki termicznej, obecność alergenów.
3. Posiłki będące przedmiotem zamówienia muszą być urozmaicone, przygotowywane w dniu wydania, powinny charakteryzować się wysoką jakością oraz posiadać w ocenie organoleptycznej właściwości swoiste dla danej potrawy oraz odpowiednią temperaturę.
4. Wykonawca zapewni codziennie niezbędne dodatki dla diet specjalnych, dla pacjentów u których ze względu na stan zdrowia nie można podać pełnej diety modyfikowanej na bazie diety łatwostrawnej np.: kisiele, galaretki, jajka gotowane, ryż ugotowany na gęsto, ryż z jabłkiem lub marchwią, jogurty oraz sucharki w przypadku diety kleikowej. Ilości tych produktów będą wynikały ze zlecenia z Oddziału i zapotrzebowania, a ich koszt będzie wliczony w cenę całodziennego wyżywienia.
5. Wykonawca zagwarantuje, że potrawy będą pochodziły z naturalnych produktów poddanych właściwym obróbkom termicznym: smażenie, gotowanie, pieczenie, duszenie, gotowanie na parze. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, **bez użycia** produktów typu instant i **bez użycia** gotowych potraw obiadowych (mięso garmażeryjne, pierogi, klopsy, gołąbki, kotlety, pulpety, krokiety, filet gotowany gotowy do podgrzania i inne tego typu).
6. Wędliny wykorzystywane do planowania jadłospisów powinny być świeże, wysokiej jakości.
7. W przypadku wystąpienia zmian jadłospisu z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do uzgodnienia zmian każdorazowo z przedstawicielem Zamawiającego.

**VI. Wymagania szczegółowe w zakresie planowania jadłospisów Zamawiającego.**

1. **Śniadanie:**

a) codziennie dwa rodzaje świeżego pieczywa:

- chleb mieszany 2 kromki oraz bułka kajzerka 50g dla wszystkich diet z wyłączeniem diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów,

- dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów: 2 kromki chleba mieszanego oraz bułka grahamka 50g,

- dla diety bezglutenowej – pieczywo bezglutenowe 4 kromki,

b) - masło 82 % tłuszczu 20 g, w opakowaniach jednoporcjowych – dla diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej,

- tłuszcz do smarowania 59% 20g, w opakowaniach jednoporcjowych, bez dodatku oleju palmowego – dla wszystkich diet z wyłączeniem diety bogatobiałkowej-bogatokalorycznej,

c) codziennie jogurt, kefir lub inny napój mleczny ( do śniadania lub kolacji),

d) kawa zbożowa co drugi dzień w pozostałe dni herbata (250 ml) – dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów – bez dodatku cukru ,

e) codziennie dla każdej diety dodatek śniadaniowy: 1 nabiałowy, 1 mięsny oraz 1 warzywny lub owocowy,

f) raz w dekadzie dozwolony dżem/miód, dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów – niskosłodzony.

**Dodatki śniadaniowe w przypadku diety podstawowej:**

***Nabiałowy:***

- ser biały twarogowy ze szczypiorkiem lub koperkiem 70 g,

- twarożek 70 g,

- ser żółty 60 g,

- serek topiony 50 g,

- jajko na twardo 1 szt,

- serek typu wiejski 70 g,

- serek naturalny lub waniliowy 70 g,

- pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem 70 g,

- inny po zatwierdzeniu przez zamawiającego.

***Mięsny ( w tym przetwory rybne):***

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3 - 4 plasterki,

- kiełbasa krakowska o zawartości mięsa min, 60 % 50 g 3-4 plasterków,

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 60 % 50 g 3 – 4 plasterków,

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 % 50 g 3 – 4 plasterków,

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki,

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g,

- pasztet mięsny jedno porcjowy 50 g,

- paprykarz szczeciński 70 g,

- pasta rybna 70 g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

***Warzywny:***

- pomidor 80g

- ogórek zielony 80g

- papryka czerwona, żółta, zielona - świeża lub konserwowa 80g

- ogórek kiszony lub konserwowy 80g

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście 20 g, jako dodatek do innych warzyw

- rzodkiewka 80g

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

**Dodatki śniadaniowe w przypadku diety łatwostrawnej:**

***Nabiałowy:***

- ser biały twarogowy 70 g,

- twarożek 70 g,

- serek typu wiejski 70g,

- serek naturalny lub waniliowy 70 g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego,

***lub mięsny:***

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki,

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki,

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 60 % 50 g 3 – 4 plasterki,

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 % 50 g 3 - 4 plasterki,

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

***Warzywny:***

- pomidor 80 g

- szpinak gotowany 80 g

- dynia gotowana 80 g

- cukinia gotowana 80 g

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście 20 g, jako dodatek do innych warzyw,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

Dodatki śniadaniowe w **diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** takie jak w przypadku diety łatwostrawnej **(wyłączając miód, dozwolony dżem niskosłodzony)**.

Inne diety są modyfikacją diety łatwostrawnej. W **diecie bezglutenowej uwzględnia się** dodatki nie zawierające glutenu

Do kawy zbożowej z mlekiem Wykonawca będzie stosował mleko 2 % lub więcej procent**. Zamawiający nie wyraża zgody na stosowania mleka w proszku.**

1. **II śniadanie codziennie dla diet: z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/bogatokalorycznej:**

- owoc o niskim indeksie glikemicznym np. 1 szt. jabłko, gruszka, mandarynka, pomarańcza, kiwi, nektarynka, grejpfrut (½ sztuki),

- kisiel bez dodatku cukru 150 g,

- jogurt naturalny lub owocowy (dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bez dodatku cukru) 100-150 g,

-maślanka 150 g,

- jajko gotowane 1 szt: gdy nie ma na śniadanie czy kolację,

- wędlina 40 g : gdy nie ma jej na śniadanie czy kolację,

- wafle ryżowe 2 szt,

- sok pomidorowy 150 ml,

- lub inny zatwierdzony przez Zamawiającego.

Niski indeks glikemiczny oraz brak dodatku cukru nie dotyczy diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej.

1. **Obiad:**

**Dieta podstawowa**: zupa 300 ml (wywar na bazie mięsno-warzywnym lub warzywnym dla diety wegetariańskiej oraz wegańskiej) . Zupy mają być zabielane śmietaną 12% (min 20g/na osobę) w zależności od rodzaju zupy.

**II danie:** w ciągu dekady minimum:

-7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: smażona, pieczona, duszona) z zastosowaniem - mięsa z szynki wieprzowej, łopatki wieprzowej, schabu, karczku wieprzowego, fileta z kurczaka, udka z kurczaka, wołowiny, fileta z indyka, wątróbki drobiowej smażonej 140 g, fileta z ryby (z wyłączeniem pangi i tilapii). Do mięsa pieczonego lub duszonego wymagany jest sos własny lub koperkowy jarzynowy, pomidorowy, pietruszkowy, cebulowy, musztardowy lub chrzanowy. Do mięs wymagany jest dodatek warzywny w postaci surówki, sałatki gotowane lub duszone, mizeria z ogórka zielonego, sałaty z sosem winegret lub śmietaną , fasolka szparagowa - 150 g. Do mięsa mielonego w postaci kotletów lub klopsów również wymagany jest dodatek warzywny w ilości 150 g.

-Dodatek skrobiowy do II dania: ziemniaki z wody w okresie letnim, ziemniaki puree, ryż, kasza, makarony, kluski śląskie, kopytka; -200g

-kompot owocowy 250 ml

**Dieta łatwostrawna i modyfikacje diet na bazie diety łatwostrawnej**: zupy: jak w diecie podstawowej. II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: z zastosowaniem - fileta z kurczaka, udka z kurczaka , wołowiny, fileta z indyka, fileta z ryby (tylko dorsz), wątróbki drobiowej gotowanej 140 g;sosy - do mięsa i ryby w postaci gotowanej wymagany jest koperkowy, pietruszkowy, szpinakowy, warzywny z jarzyny trzyskładnikowej (marchew, pietruszka, seler), **w diecie bezglutenowej należy uwzględnić sos na bazie skrobi ziemniaczanej;** warzywa gotowane w ilości 150 g - marchew, buraki, bukiet warzyw bez kalafiora, brokuły **, szpinak**, sałata zielona z sosem winegret;dodatek skrobiowy do II dania ziemniaki z wody, ziemniaki puree, drobne kasze, makarony; kompot owocowy 250 ml

**Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów jest modyfikacją diety łatwostrawnej z uwagi na choroby towarzyszące** zupa jak w diecie postawowej, II danie: w ciągu 10 dni minimum 7 razy dania mięsne w tym 5 razy w porcjach (sztuka mięsa w kawałku: z zastosowaniem - fileta z kurczaka, udka z kurczaka , wołowiny, fileta z indyka, fileta z ryby, wątróbki drobiowej gotowanej 140 g; sosy - do mięsa i ryby w postaci gotowanej wymagany jest koperkowy, pietruszkowy, szpinakowy, warzywny z jarzyny trzyskładnikowej (marchew, pietruszka, seler), sałata zielona z sosem winegret. Do obiadów należy uwzględnić również ryż brązowy, kasze gruboziarniste oraz makaron pełnoziarnisty, ziemniaki z wody max. 5 razy w dekadzie. Surówki lub inne dozwolone dodatki warzywne – 150g, kompot owocowy 250 ml – bez dodatku cukru.

1. **Podwieczorek codziennie dla diet: z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz bogatobiałkowej/bogatokalorycznej**

- owoc o niskim indeksie glikemicznym 1 szt. jabłko, gruszka, mandarynka, pomarańcza, kiwi, nektarynka, grejpfrut (½ sztuki),

- kisiel bez cukru 150 g,

- sok pomidorowy 150 g,

- wafle ryżowe 2 szt. lub sucharki (raz w dekadzie),

- ciasteczka, herbatniki lub biszkopty (dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bez dodatku cukru) 50g,

- jogurt naturalny lub owocowy (dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bez dodatku cukru) 100-150 g,

-maślanka 150g,

- lub inny zatwierdzony przez Zamawiającego.

Niski indeks glikemiczny oraz brak dodatku cukru nie dotyczy diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej.

1. **Kolacja:**

a) codziennie trzy rodzaje świeżego pieczywa:

- chleb mieszany 1 kromka, chleb graham 1 kromka oraz bułka kajzerka 50g dla wszystkich diet z wyłączeniem diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów,

- dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów: 2 kromki chleba graham oraz bułka grahamka 50g,

- dla diety bezglutenowej – pieczywo bezglutenowe 4 kromki,

b) - masło 82 % tłuszczu 20 g, w opakowaniach jednoporcjowych – dla diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej,

- tłuszcz do smarowania 59% 20g, w opakowaniach jednoporcjowych, bez dodatku oleju palmowego – dla wszystkich diet z wyłączeniem diety bogatobiałkowej-bogatokalorycznej,

c) codziennie jogurt, kefir lub inny napój mleczny (do śniadania lub kolacji),

d) codziennie herbata (250 ml) – dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów – bez dodatku cukru,

**e) raz w dekadzie dozwolony dżem lub miód, dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów – niskosłodzony**

f) codziennie dla każdej diety dodatek: 1 nabiałowy lub mięsny oraz 1 warzywny lub owocowy.

**Dodatki kolacyjne w przypadku diety podstawowej:**

***Nabiałowy:***

- ser biały twarogowy ze szczypiorkiem lub koperkiem 70 g,

- twarożek 70 g,

- ser żółty 60 g,

- serek topiony 50 g,

- serek typu wiejski 70 g,

- serek waniliowy lub naturalny 70 g,

- pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem 70 g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

***lub mięsny ( w tym przetwory rybne):***

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki,

- kiełbasa krakowska o zawartości mięsa min, 60 % 50 g 3-4 plasterków,

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 60 %,

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 %,

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki,

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g,

- pasztet mięsny jedno porcjowy 50 g,

- kiełbaska śniadaniowa 1 szt w całości min. 60 g,

- paprykarz szczeciński 70 g,

- pasta rybna 70g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

***Warzywny:***

- pomidor 80g,

- ogórek zielony 80g,

- papryka czerwona, żółta, zielona - świeża lub konserwowa 80g,

- ogórek kiszony lub konserwowy 80g,

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście 20 g – jako dodatek do innych warzyw,

- rzodkiewka 80g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

**Dodatki kolacyjne w przypadku diety lekkostrawnej :**

***Nabiałowy:***

- ser biały twarogowy 70 g,

- twarożek 70 g,

- serek typu wiejski 70 g,

- serek naturalny lub waniliowy 70 g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

***lub mięsny:***

- szynka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70 % 50 g 3- 4 plasterki,

- polędwica sopocka o zawartości mięsa min 77 % 50 g 3-4 plasterki,

- wędlina drobiowa o zawartości mięsa min 60 % 50 g 3-4 plasterki,

- szynka z piersi indyka o zawartości mięsa min. 60 % 50 g 3-4 plasterki,

- pasztet drobiowy jedno porcjowy 50 g,

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

***Warzywny:***

- pomidor 80 g,

- szpinak gotowany 80 g,

- dynia gotowana 80 g,

- cukinia gotowana 80 g,

- sałata wszystkie rodzaje lub cykoria min. 2 liście 20 g jako dodatek do innych warzyw.

- inny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

Dodatki kolacyjne w **diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** takie jak w przypadku diety łatwostrawnej**(wyłączając miód, dozwolony dżem niskosłodzony)**.

Inne diety są modyfikacją diety łatwostrawnej. W **diecie bezglutenowej** stosuje się dodatki nie zawierające glutenu.

1. **Posiłek nocny:**

**Codziennie 1 dodatek:**

**- mus/owsianka w tubce 100g,**

**- sok owocowy lub warzywny 200ml,**

**- ciasteczka zbożowe 50g,**

**- rogal/ drożdżówka 50g,**

**- lub inny zatwierdzony przez Zamawiającego.**

**Dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów produkty bez dodatku cukru.**

1. **Dodatkowe ograniczenia i wymagania w zakresie planowania jadłospisów:**

- Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dań obiadowych w postaci klusek na parze, kopytek, pierogów oraz potraw zawierających wysoki indeks glikemiczny;

- Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie do przygotowywania potraw mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM);

- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie produktów seropodobnych;

- W przypadku planowania porcji z kurczaka (nie dotyczy filetu z piersi) należy uwzględnić wyłącznie udko;

- Pulpety mięsne powinny posiadać minimum 80 % mięsa w stosunku do pozostałych składników
w recepturze;

- Pieczywo ma być świeże z oznaczeniem daty przydatności do spożycia;

- Dla diety bezlaktozowej zapewnić masło bezlaktozowe, serki, jogurty i mleko bezlaktozowe;

- Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie jako dodatków past z nasion strączkowych oraz past mięsno-warzywnych – akceptowalna forma to pasztety.

1. Planowanie posiłku dla pacjentów Oddziału Psychiatrii Dziennej:

a) codziennie: śniadanie powinno składać się z 2 dodatków:

-2 szt. bułki pszennej (50g) dla diety podstawowej, bułki grahamki (50g) dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów. Każda z 1 dodatkiem białkowym oraz 1 dodatkiem warzywnym ( wymienione jako: Dodatki śniadaniowe w przypadku diety podstawowej), dodatek tłuszczowy – jak w diecie podstawowej (margaryna 10g) – 3 x w tygodniu

lub

-1 szt. bułki pszennej (50g) dla diety podstawowej, bułki grahamki (50g) dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów, z 1 dodatkiem białkowym oraz 1 dodatkiem warzywnym ( wymienione jako: Dodatki śniadaniowe w przypadku diety podstawowej), dodatek tłuszczowy – jak w diecie podstawowej (margaryna 10g) oraz : np. rogal maślany 50g, drożdżówka 50g, owoc 1 szt. (min. 100g), mus w tubce 100g, jogurt naturalny/owocowy 100 -150g . Dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów: z wyłączeniem rogala maślanego, drożdżówki i innych produktów zawierających dodatek cukru. – 2x w tygodniu.

b) II śn. dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów:

- owoc o niskim indeksie glikemicznym np. 1 szt. jabłko, gruszka, mandarynka, pomarańcza, kiwi, nektarynka, grejpfrut (½ sztuki),

- kisiel bez dodatku cukru 150 g,

- jogurt naturalny lub owocowy (bez dodatku cukru) 100-150 g,

-maślanka 150 g,

- jajko gotowane 1 szt,

- wędlina 40 g,

- wafle ryżowe 2 szt,

- sok pomidorowy 150 ml,

**- lub inny zatwierdzony przez Zamawiającego.**

**Produkty zaplanowane do śniadania i II śniadanie nie mogą się powtarzać.**

**Ponadto posiłek powinien spełniać określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego np. posiłek rozdrobniony, dieta wegańska.**

1. **Wymagana minimalna gramatura potraw i produktów zawiera poniższa tabela.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Potrawy / produkt** | **Gramatura potrawy wyprodukowanej** | **Uwagi** |
| Chleb mieszany 2 kromki | 60 g |  |
| Chleb razowy 3 kromki | 70 g |  |
| Pieczywo bezglutenowe 4 kromki | 100 g | Dla diety bezglutenowej |
| Bułka kajzerka, bułka grahamka 1szt | 50 g |  |
| Sucharki | 25 – 30 g | 3 szt. dla diety kleikowej |
| Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem | 250 ml /cukier 5 g | Dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bez cukru |
| Herbata z cukrem | 250 ml /cukier 5 g | Dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów bez cukru |
| Masło 82 % bogatobiałkowej/bogatokalorycznej Tłuszcz do smarowania 59%  | 20 g śniadanie/ 20 g kolacja | Dla diety bogatobiałkowej/bogatokalorycznej, opakowania jednoporcjowe Dla wszystkich diet z wyłączeniem diety bogatobiałkowej-bogatokalorycznej, opakowania jednoporcjowe |
| Wędlina krojona | 50 g | 3-4 plasterków |
| Ser żółty | 60 g | Minimum 3 plasterki |
| Serek topiony  | 50 g |  |
| Jajko gotowane 1szt | Minimum 1szt |  |
| Serek typu wiejski  | 70 g |  |
| Serek waniliowy | 70 g |  |
| Pasta z jajek gotowanych ze szczypiorkiem | 70 g |  |
| Pasztet drobiowy | 50 g | Jedno porcjowy |
| Pasztet mięsny | 50 g | Jedno porcjowy |
| Dżem/ miód  | 50 g | Jedno porcjowy |
| Pomidor | 80 g |  |
| Ogórek zielony | 80g |  |
| Ogórek konserwowy/kiszony | 80g |  |
| Rzodkiewka | 80g |  |
| Papryka | 80g |  |
| Sałata zielona/cykoria | 2 liście 20g | Dodatek warzywny śniadanie /kolacja |
| Owoce | 1 sztuka – min. 100g |  |
| Jogurt naturalny | 100-150ml |  |
| Jogurt owocowy | 150ml |  |
| Maślanka | 150ml |  |
| Sok pomidorowy | 150ml |  |
| Sok owocowy 100% | 150ml |  |
| Zupa obiadowa | 300ml |  |
| Kleik z manny lub ryżu | 400ml | Śniadanie/obiad/kolacja |
| Płynna miksowana | 500ml | Śniadanie/obiad/kolacja |
| Ziemniaki | 200g | Po ugotowaniu  |
| Makarony | 200g | Po ugotowaniu. Dla diety z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów makaron brązowy  |
| Kasze | 200g | Po ugotowaniu.  |
| Kluski śląskie /kopytka | 200g |  |
| Pierogi leniwe | 10szt | Polane masłem i posypane cukrem |
| Dodatki warzywne do II dania | 150g | Surówki, warzywa gotowane, sałatki |
| Sałata zielona ze śmietaną lub sosem winegret | 50g | 50g sałata + kefir, śmietana lub sos winegret |
| Udko z kurczaka pieczone/gotowane | 200g minimum | 1szt |
| Potrawka z kurczaka | 150g | Mięso 80 g + sos 70g |
| Filet z kurczaka gotowany | 80g | Sos 100g |
| Filet z kurczaka smażony | 100g |  |
| Sztuka mięsa | 80g | Sos 100g |
| Bitka wieprzowa/wołowa | 80g | Sos 100g |
| Kotlet mielony wieprzowy/ drobiowy | 100g | W tym mięso 90g |
| Kotlet schabowy | 100g | 80g mięso + 20g panierka |
| Pieczeń w sosie | 80g mięso | 100g sos |
| Mięso gotowane | 80g mięso | 100g sos |
| Wątróbka smażona | 140g | 130g wątróbka + 10g cebula |
| Wątróbka gotowana | 140g | Sos 100g – koperkowy, pietruszkowy , warzywny |
| Gulasz mięsny | 150g | 80g mięso + 70g sos |
| Klopsiki/pulpety | 80g | Z dodatkiem sosu 100g |
| Mięso gotowane mielone | 80g | Dieta płynna /dieta półpłynna  |
| Sosy do II dania | 100g | Dla wszystkich diet |
| Ryba w jarzynach | 150g | 100g ryba (filet) + 50g jarzyny Dorsz, Miruna, Mintaj |
| Ryba smażona | 100 g | Dorsz, Miruna, Mintaj |
| Ryba w warzywach po grecku | 150 g | 100 g ryba + 50 g sos Dorsz, Miruna, Mintaj |
| Ryba gotowana/parowana | 100 g | 100g ryby + 100g sos warzywny, pietruszkowy, koperkowyDorsz, Miruna, Mintaj |
| Łazanki z kapustą i mięsem | 300g – 350g | Dodatek kiełbasy typu śląska oraz mięsa wieprzowego |
| Gołąbki z mięsem i ryżem | 180g -200g | 1szt + sos 100g |
| Risotto/kaszotto z mięsem i warzywami | 350 g | Risotto 250 g, mięso-minimum 50g, sos 100 g |
| Bigos | 250 g | Z mięsem oraz dodatkiem kiełbasy typu śląska + ziemniaki 200g |
| Fasolka po bretońsku | 250 g | Z kiełbasą typu śląska + ziemniaki 200g |
| Kluski gotowane na parze nadziewane | 3 szt. | Masło do polania 10 g cukier do posypania 10g |
| Makaron z mięsem i warzywami | 350g | 200 g makaron, 150g mięso i warzywa |
| Makaron z serem | 300 g | 200g makaron + 100 g ser biały + cukier 10g + masło 10 g |
| Ryż/makaron z jabłkiem prażonym | 300 g | 200g makaron + 100g jabłko |
| Kompot | 250ml | Cukier 5g |
| Cukier do kawy i herbaty | 5g |  |

**VII. Wymagania Zamawiającego w zakresie norm żywieniowych.**

1. **Procentowe zapotrzebowanie na energię dziennej racji pokarmowej składającej się z trzech posiłków powinno wynosić:**
2. śniadanie 30 – 35 %
3. obiad 35 – 40 %
4. kolacja 25 – 30 %
5. procentowe zapotrzebowanie z racji pokarmowej składającej się z 5 posiłków
6. śniadanie 20 %
7. II śniadanie 10 %
8. obiad 30 %
9. podwieczorek 15%
10. kolacja 25 %
11. **Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień \*:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa składnika** | **Zalecane ilości** |
| **Kalorie** | Ok 2100- 2200zwiększone w diecie wysokokalorycznej w zależności od potrzeb w granicach 3500 kcal 4000 kcal |
| **Węglowodany** | Ok 300-400 g do 60% zapotrzebowania dziennego |
| **Białko** | Ok 70 - 80 g w diecie wysoko białkowej 90- 100 g do 15 % dziennego zapotrzebowaniaZwiększone w diecie wysokokalorycznej w zależności od potrzeb |
| **W tym białko zwierzęce** | 25-40 g  |
| **Tłuszcz****w tym NNKT** | Ok. 50 - 75 g do 25%.ok. 4 -7 g |

\*Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. - Red. nauk.: Prof. dr hab. n. med. Mirosław Jarosz. Wyd.2011 r.

**VIII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości usług w kuchni Wykonawcy
w zakresie:**

1. Przestrzegania przepisów norm i zasad Sanitarno - Epidemiologicznych przy przygotowaniu
i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych.
2. Przestrzegania nomenklatury diet, wartości energetycznych, odżywczych, sezonowości oraz odpowiedniej gramatury i temperatury posiłków.
3. Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz wymagań dotyczących jadłospisów.
4. Wykonywania badań czystości mikrobiologicznej urządzeń mających kontakt z żywnością, rąk personelu Wykonawcy, urządzeń do transportu żywności (termoporty i GN).
5. Przeprowadzenia kontroli temp. dostarczanych posiłków na etapie kuchni Wykonawcy oraz
w wybranych Oddziałach szpitalnych.
6. Utrzymania czystości pomieszczeń w trakcie produkcji posiłków.
7. Zamawiający ma prawo kontroli realizacji usługi na każdym etapie jej wykonywania, w tym ma prawo wglądu do protokołów kontroli przeprowadzonych przez nadzór Sanitarno – Epidemiologiczny, badań wody. Ponadto Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów zakupów surowców i materiałów, ewidencji i kart charakterystyk środków czyszczących i dezynfekcyjnych oraz innych dokumentów związanych w jakikolwiek sposób z procesem przygotowywania posiłków.
8. Wszelkie uwagi i spostrzeżenia Zamawiający odnotuje w protokole zgodnie z procedurą Nadzoru nad prawidłowym realizowaniem Usługi Żywienia Pacjentów świadczoną przez Firmę Zewnętrzną.
9. Na podstawie art. 72 ust. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U.2023, poz. 1448 tj.). Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania
i przechowywania próbek pokarmowych podawanych posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 Nr 80 poz. 545) w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzi wraz z datą pobrania próbki.
10. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej i łatwostrawnej w celu dokonania oceny organoleptycznej, kontroli gramatury i estetyki posiłku.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania kserokopii protokołów z każdorazowej kontroli Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej i badań wody. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarno - Epidemiologicznej, wynikające z świadczonej przez Wykonawcę usługi , której następstwem będą mandaty i kary odpowiada Wykonawca.
12. Wykonawca zobowiązany jest do badania próbek posiłków do Pracowni Badań Fizykochemicznych Żywności Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej celem badania fizykalnego na wartość odżywczą przyjemniej 1 raz w roku. Badania przeprowadzone będą na koszt Wykonawcy (kserokopie wyników Wykonawca dostarczy Zamawiającemu). W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wykonywania usługi Wykonawca ponosił będzie ewentualne konsekwencje prawne i finansowe wynikające z wyników (protokołów kontroli prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarno-epidemiologiczną i inne jednostki uprawnione do kontroli.
13. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany posiłków nieodpowiadających normom oraz uzupełnienia posiłków brakujących (ilościowo).

**IX. Wymagania dotyczące personelu**

1. Wykonawca ma obowiązek realizować usługę poprzez zatrudnienie wykwalifikowanego personelu w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji usługi.
2. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania lekarskie pozwalające na dopuszczenie ich do pracy w kontakcie z żywnością.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminowego wykonywania badań lekarskich swoich pracowników, a także umożliwienia Przedstawicielowi Zamawiającego kontrolowania realizacji tego obowiązku.
4. Personel Wykonawcy zobowiązany jest do zachowania tajemnicy wszystkich informacji powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę.

**X. Monitoring**

Wykonawca zobowiązany jest z dniem rozpoczęcia umowy wprowadzić system informatyczny umożliwiający zarządzanie procesem produkcji, zamawiania i rozliczania posiłków z uwzględnieniem ich gramatury oraz wartości energetycznej i odżywczej.

**XI. Zasady rozliczania posiłków**

1. Wykonawca na żądanie ma obowiązek dostarczyć Zamawiającemu dokument stanowiący wykaz poszczególnych produktów, z których zostały sporządzone potrawy i posiłki wraz z wykazem gramatur, wartości energetycznych i odżywczych dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków (wsad do kotła).
2. Rozliczanie między stronami będzie następowało w okresach miesięcznych na podstawie wyliczonych osobodni za dany miesiąc.

**XII. Zasady reklamacji.**

1. Wykryte na etapie odbioru, podczas dystrybucji i serwowania posiłków niezgodności przez Zamawiającego zgłaszane będą niezwłocznie Wykonawcy usługi, **na dołączonym do umowy druku**
2. Nieprawidłowości w realizacji usługi zgłaszane przez Przedstawiciela Zamawiającego oraz
z Oddziałów Szpitala odnotowane będą w **protokole dołączonym do umowy.**

**XIII. Kary**

Zamawiający, będzie naliczał kary umowne za nieprawidłowości/niezgodności w realizacji umowy zgodnie z zasadami określonymi we wzorze umowy.

**XIV. Zasady środowiskowe dla wykonawców**

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących u zamawiającego wymagań systemu zarządzania jakością.

**XV. Zasady BHP dla Wykonawców**

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego wymagań określonych w Systemie Zarządzania i Higieny Pracy wg Normy PN-N-18001:2004.