**Załącznik nr 7**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków   
w ramach całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Pajęcznie okresie 24 m-cy, kod wg CPV **55520000-1 usługi dostarczania posiłków.**

**1.** Dostarczane posiłki mają być przygotowane zgodnie z wymogami żywienia dietetycznego, na podstawie ilościowych zgłoszeń przekazywanych przez pracownika SP ZOZ w Pajęcznie dzień wcześniej do godz. 14.00.

**2.** W ramach poszczególnych diet zamawiane posiłki mogą obejmować śniadanie, obiad   
i kolacje, przecierki oraz ew. dodatki żywieniowe.

**3.** Do Szpitala w Pajęcznie posiłki będą dostarczane w odpowiednich termosach transportowych (przystosowanych do transportu żywności - atesty) wraz z kompletem naczyń i sztućców do wszystkich posiłków i dodatków żywieniowych, do Szpitala w Pajęcznie przez Zamawiającego we wszystkie dni tygodnia w godzinach:

* śniadanie w godz.7.30-8.00
* obiad w godz. 12.30-13.00
* kolacja w godz. 17.00-17.30

W terminie tym powinny również zostać dostarczone dodatki żywieniowe w ilości 2 szt. dziennie na jednego pacjenta (jeżeli wymaga tego dieta) oraz naczynia jednorazowe w sytuacjach wcześniej uzgodnionych z dietetykiem szpitalnym.

***4.*** *Zamawiający szacuje, że przeciętna roczna ilość całodziennych posiłków, które będą przez niego zamawiane wynosić będzie: 20.000 osobodni, przy czym Zamawiający oświadcza, że wskazana ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania, wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby leczonych pacjentów.*

***5.*** *W przypadku zamówionych posiłków dietetycznych Wykonawca ma obowiązek przygotować je zgodnie ze wskazaniami żywieniowymi dla danego rodzaju diety. Zamawiający może oprzeć żywienie chorych w szczególności na następujących dietach:*

a) dieta ogólna (I)- stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego; żywienie pacjentów powinno spełniać warunki racjonalnego żywienia; stosuje tu się wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw; zalecane posiłki 3 x dz.,

b) dieta lekkostrawna (VII)- produkty zalecane: posiłki 3 x dz, dieta pełnowartościowa pod względem kalorii, białka, witamin, chude gotowane mięso, warzywa gotowane, produkty świeże, dobrej jakości; p/wskazane: tłuste mięso, ryby, sery, marynaty, ostre przyprawy, kapusta, suche nasiona strączkowe, potrawy smażone na tłuszczu,

c) dieta lekkostrawna bez soli - produkty zalecane: jak w lekkostrawnej; p/wskazane: sól kuchenna,

d) dieta wysokobiałkowa - produkty zalecane: posiłki 5 x dz, dieta I, VII lub inna z dużą ilością białka,

e) dieta niskobiałkowa - produkty zalecane: posiłki 5 x dz, dieta I, VII lub inna z ograniczoną ilością białka,

f) dieta wrzodowa - produkty zalecane: posiłki 5 x dz, lekkostrawna; p/wskazane: jak   
w lekkostrawnej,

g) dieta wrzodowa (3 x dz.) - produkty zalecane: posiłki 3 x dz, lekkostrawna; p/wskazane: jak   
w lekkostrawnej,

h) dieta wątrobowa - produkty zalecane: posiłki 3 x dz, jak lekkostrawna, bogato białkowa; p/wskazane: jak w lekkostrawnej + tłuszcze zwierzęce: śmietana, nabiał, jaja + pieczywo białe (ograniczenie),

i) dieta cukrzycowa (5 x dz.)- produkty zalecane: posiłki 5 x dz, jak VII lekkostrawna z wyłączeniem cukrów prostych i ograniczeniem płynnych produktów mlecznych; p/wskazane: jak w lekkostrawnej + cukry proste + pieczywo białe (ograniczenie),

j) dieta cukrzycowa (3 x dz.) j.w.,

k) dieta płynna – odżywcza przez sondę- produkty zalecane: posiłki 5xdz x 300 ml, jak w lekkostrawnej, wysokobiałkowa, wysokoenergetyczna, pokarmy zmiksowane (z uwzględnieniem rozdrobnienia); p/wskazane: jak w lekkostrawnej,

l) dieta kleikowa-

• KLEIK RYŻOWY

Produkty zalecane: zupa warzywna z ryżem p/wskazane: tłuszcze i dodatki

• KLEIK MĄCZNY

Produkty zalecane: zupa na wodzie i mące p/wskazane: tłuszcze i dodatki

• KLEIK ZWYKŁY

Produkty zalecane: zupa na wodzie i kaszy mannie p/wskazane: tłuszcze i dodatki

m) głodówka,

n) dieta bezmleczna – dieta z wyłączeniem tylko mleka lub wszystkich przetworów mlecznych,

o) dostarczanie posiłków na oddziały w formie przecieranek w cenie śniadań, trzy razy dziennie na śniadanie, obiad i kolację,

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, itd.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzania dodatkowych zastrzeżeń i modyfikacji, co do zasad komponowania jadłospisu w danej diecie, a Wykonawca w przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do możliwości włączenia danego produktu do określonej diety ma każdorazowo obowiązek zwrócić się o wyjaśnienia do Zamawiającego, które będą dla niego w tym zakresie wiążące.

Wykonawca ma obowiązek powierzenia przygotowywania jadłospisu w poszczególnych dietach osobom posiadającym w tym zakresie odpowiednią wiedzę i doświadczenie, mającym uprawnienia zawodowe dietetyka. Zamawiający może przeprowadzać bezpośrednie konsultacje dot. komponowania jadłospisu w ramach poszczególnych diet ze wskazanym przez Wykonawcę dietetykiem, w każdym wypadku, kiedy uzna to za konieczne.

**6.** Zamawiający, w przypadkach szczególnie uzasadnionych jego potrzebami może dokonywać w dniu dostawy telefonicznej korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet - minimum 4 godz. przed ustalonymi porami dostaw posiłków, w zakresie +/- 10% ogółu zamówienia na dany dzień.

**7.** Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:

- dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania   
w warunkach chłodniczych- od 2 oC do 8oC (+/-2o),

- dla potraw serwowanych na gorąco tj. : zupa temp. nie niższą niż 80oC (+/-2oC), napoje gorące - temp. nie niższą niż 80 o C, II-gie danie - temp. nie niższa niż 70oC (+/-2oC),

**8.** Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć jadłospis dla wszystkich występujących   
w danym dniu diet w ilości l szt. w każde miejsce wskazane przez Zamawiającego.

**9.** Zobowiązuje się Wykonawcę do zabezpieczenia żywności w termosach, odpowiednio oznakowanych, ułatwiających identyfikacje i szybkie rozdysponowanie posiłków w szczególności poprzez wskazanie zawartości, w tym rodzaju diety, ilość porcji itp.

**10.** Dostawca odpowiada za przygotowanie prób żywieniowych dla celów kontroli Sanepid: bezpłatne dostarczanie materiałów. Próbki żywnościowe będą pobierane i przechowywane przez Dostawcę zgodnie z art. 72 ustawy z dn. 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j. t. Dz. U. z 2010r., Nr 136 poz. 914 ze zmian.) i Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U Nr 80 poz. 545).

**11.** Przy przygotowaniu i dostawie posiłków Wykonawca ma obowiązek przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw, obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa dot. warunków sanitarnych i zasad higieny, w szczególności dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz bezpieczeństwa i higieny pracy osób zatrudnionych przy przygotowywaniu posiłków i w przypadku stwierdzenia ich naruszenia przez Wykonawcę ponosi on wyłączną odpowiedzialność z tego tytułu i ma obowiązek naprawienia wynikłej z tego tytułu szkody po stronie Zamawiającego lub osób trzecich. Za wszelkie uchybienia ujawnione w trakcie kontroli, np. SANEPIDU wynikające ze świadczonej usługi, której następstwem będą m.in. kary lub mandaty odpowiada Wykonawca.

**12.** Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

a/ kalorie – ok. 2200 – 2400;

b/ węglowodany – ok. 300 g

c/ białko – ogółem ok. 70 g;

d/ tłuszcz – ok. 70 g.

**13.** Wykonawca zobowiązuje się do modyfikacji opracowywanych jadłospisów przy uwzględnieniu kryteriów urozmaicenia i sezonowości potraw.

**14.** Reklamacje dotyczące składu jakościowego i ilościowego dostarczonych posiłków będą zgłaszane Wykonawcy telefonicznie.