

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Określenie przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usługi przygotowania, dostarczania i przekazanie do kuchenek oddziałowych posiłków żywieniowych dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego i Rehabilitacji Medycznej przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu oraz do oddziału Opiekuńczo-Leczniczego Psychiatrycznego Filii w Owińskach przy ul. Cysterek 5.

#### Przedmiot zamówienia obejmuje:

- a) całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenek oddziałowych trzech posiłków żywieniowych codziennie (śniadanie, obiad, kolacja) dla pacjentów Oddziału Rehabilitacyjnego (A i B) – 90 pacjentów +/- 5 pacjentów i Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego (C) – 9 pacjentów +/- 5 pacjentów, w siedzibie Zamawiającego tj. przy ul. Mogileńskiej 42 wg racji pokarmowych przewidzianych dla pacjentów zakładów opieki zdrowotnej tj. o kaloryczności **2 200 kcal** na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących diet specjalnych (np. wątrobowej, żołądkowej, cukrzycowej w tym insulinozależnej, niskotłuszczowej, niskobiałkowej, wysokobiałkowej, lekkiej i innych zlecanych przez lekarza oraz przygotowanie posiłków z różnym stopniem rozdrabniania pokarmu\*).
- b) całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenki oddziałowej dwóch posiłków żywieniowych od poniedziałku do piątku (śniadanie, obiad) dla 9 pacjentów (+5 pacjentów) Oddziału Dziennego Psychiatryczno-Geriatrycznego w siedzibie Zamawiającego tj. przy ul. Mogileńskiej 42 wg racji pokarmowych przewidzianych dla pacjentów zakładów opieki zdrowotnej tj. o kaloryczności 2 200 kcal na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących diet specjalnych (np. wątrobowej, żołądkowej, cukrzycowej w tym insulinozależnej, niskotłuszczowej, niskobiałkowej, wysokobiałkowej, lekkiej i innych zlecanych przez lekarza).
- c) całkowite przygotowanie, dostawę i przekazanie do kuchenki oddziałowej trzech posiłków żywieniowych codziennie (śniadanie, obiad, kolacja z podwieczorkiem) dla 80 pacjentów +/- 5 pacjentów Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego Psychiatrycznym w Filii Zamawiającego Owińskach przy ul. Cysterek 5 (20 km od siedziby Zamawiającego) wg racji pokarmowych przewidzianych dla pacjentów zakładów opieki zdrowotnej tj. o kaloryczności **2 400 kcal** na dobę z uwzględnieniem zaleceń lekarskich dotyczących diet specjalnych (np. wątrobowej, żołądkowej, cukrzycowej w tym insulinozależnej, niskotłuszczowej, niskobiałkowej, wysokobiałkowej, lekkiej i innych zlecanych przez lekarza oraz przygotowanie posiłków z różnym stopniem rozdrabniania pokarmu\*).
- d) odbiór pojemników i termosów;
- e) mycie i wyparzenie termosów w siedzibie Wykonawcy;
- f) dostarczenie pojemników na odpady pokonsumpcyjne i ich odbiór wraz z utylizacją.

\* przygotowanie posiłków z różnym stopniem rozdrabniania pokarmu – rozdrobnienie potraw po ich przygotowaniu, w szczególności trudnych do pogryzienia produktów (drobno posiekane mięso, wędliny, warzywa) lub zmiksowanie potraw.

#### Planowana liczba pacjentów:

Nazwa oddziału	Średnioroczna planowana liczba pacjentów	Przewidywane wahania liczby pacjentów
Oddział Rehabilitacji	90	./- 5
Oddział Opiekuńczo-Leczniczny	9	./- 5

Oddział Geriatriczno-Psychiatryczny	9	. + 5
Oddział Opiekuńczo-Lecznicy Psychiatryczny	80	./- 5
Razem:	188	

Wykonawca przygotowuje posiłki poza siedzibą Zamawiającego. Posiłki są wydawane pacjentom przez pracowników Zamawiającego. Zamawiający korzysta z własnych naczyń i sztućców.

### **1.1. Transport:**

- a) Wykonawca dostarczy wyżywienie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, w odpowiednich termosach i pojemnikach, będących jego własnością, przystosowanych do przewozu żywności, zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury.
- b) Posiłki należy dostarczyć do kuchenek oddziałowych w temperaturze właściwej dla danej potrawy tj. potrawy gorące (np. zupy, dania główne, wędliny, napoje: kawa, herbata) i chłodne (np. surówki, wędliny, sok, kompot)
- c) W celu utrzymania odpowiedniej temperatury dań obiadowych zaleca się dostarczanie ich w podwójnych termosach.
- d) Transport żywności może się odbywać jedynie w czystych pojemnikach, utrzymujących odpowiednią temperaturę. Zamawiający zastrzega sobie prawo wybiórczego sprawdzania czystości pojemników i stanu sanitarnego samochodów. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność musi być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia.
- e) Wykonawca dostarczy wyżywienie przygotowane osobno dla każdego oddziału wg ilości zgłoszonej przez Zamawiającego.
- f) Wykonawca dostarcza posiłki dwa razy dziennie, codziennie (nie wyłączając sobót, niedziel i świąt)
  - a) ul. Mogileńska 42, Poznań – posiłki należy dostarczyć najpóźniej do godz. 6.45 – śniadanie, do godz. 11.30 – obiad i kolację.
  - b) ul. Cysterek 5, Owińska – posiłki należy dostarczyć do godz. 7.00 – śniadanie, do godz. 12.30 – obiad i kolację z podwieczorkiem.
  - c) Termosy i pojemniki z dostarczonym na oddział wyżywieniem należy odpowiednio oznaczyć literą:
    - o A – Oddział Rehabilitacyjny (lokalizacja: parter budynku głównego ul. Mogileńska 42 w Poznaniu),
    - o B – Oddział Rehabilitacyjny (lokalizacja: I piętro budynku głównego ul. Mogileńska 42 w Poznaniu),
    - o C – Oddział Opiekuńczo-Lecznicy (lokalizacja: II piętro budynku głównego ul. Mogileńska 42 w Poznaniu),
    - o D – Dzienny Oddział Psychiatryczno-Geriatriczny (lokalizacja: budynek administracyjny ul. Mogileńska 42 w Poznaniu),
    - o F – Oddział Opiekuńczo-Lecznicy Psychiatryczny Filia w Owińskich.
- g) W przypadku braków w dostarczonych posiłkach Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić braki posiłków lub pojedynczych produktów w terminie 30 min od zgłoszenia braku na swój własny koszt.
- h) Osoby dostarczające przedmiot zamówienia muszą posiadać identyfikatory firmy oraz muszą być odpowiednio ubrane, stosownie do wykonywania zadania tzn. ubiór czysty, estetyczny wygląd.

### **1.2. Odpady pokonsumpcyjne:**

Wykonawca będzie odbierał od Zamawiającego odpady pokonsumpcyjne 1x na dobę. Odpady

pokonsumpcyjne składowane będą w odpowiednio przystosowanych do tego celu zamykanych pojemnikach dostarczanych przez Wykonawcę (3 pojemniki – ul. Mogileńska 42, Poznań, 1 pojemnik – ul. Cysterek 5, Owińska). Zawsze musi zostać dostarczony pojemnik na wymianę.

Oceny żywienia pacjentów dokonują: Zamawiający oraz służby sanitarno-epidemiologiczne.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia bazy lokalowej i warunków w jakich wykonawca przygotowuje wyżywienie. Wykonawca ubiegający się o zamówienie muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017, Nr 149 ze zmianami.)

### **1.3. Jadłospis dekadowy.**

- a) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać jadłospisy dekadowe (dziesięciodniowy) Osobno dla pacjentów z Poznania i osobno dla pacjentów z Owińsk.
- b) Jadłospis dekadowy należy przygotować w sposób jednoznaczny, tak by nazwy posiłków, ilość produktów, kaloryczność, gramaturę, dni w jaki dany posiłek będzie dostarczany z uwzględnieniem śniadania, obiadu i kolacji tak, by nie budziły wątpliwości.
- c) Posiłki dla wszystkich oddziałów w lokalizacji Poznań są jednakowe z wyjątkiem diet specjalnych zleczanych przez lekarza. Posiłki dla Oddziału przy ul. Cysterek 5 w Owińskach (dodatkowe wytyczne, większa ilość gramaturowa niektórych składników oraz dodatkowo podwieczerek)
- d) Jadłospis winien zawierać:
  - a. normy gramowe i ilość sztuk dla pacjenta
  - b. składniki poszczególnych posiłków
  - c. kaloryczność
- e) Zamawiający wymaga dostarczenia nowego jadłospisu dekadowego na 3 dni przed rozpoczęciem nowej dekady. Zamawiający dokonuje akceptacji jadłospisu lub zleca wprowadzenie poprawek.
- f) Zatwierdzone przez Zamawiającego jadłospisy są podstawą do przygotowania posiłków.
- g) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał codziennie (wraz ze śniadaniem) po jednym egzemplarzu – dla każdego z oddziałów - jadłospisu na dany dzień (głównie dla diet: ogólnej i lekkostrawnej – tj. 4 szt. dla Oddziałów przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu i 1 szt. dla Oddziału przy ul. Cysterek 5 w Owińskach.
- h) Wykonawca przygotowuje również jadłospisy dla diet specjalnych. Liczba pacjentów korzystających z poszczególnych diet jest zróżnicowana, a posiłki dietetyczne winny być dostarczane na bieżące dzienne zapotrzebowania. Poszczególne zlecone diety powinny uwzględniać założenia dietetyczne (np. liczbę posiłków dla diety cukrzycowej insulinozależnej – 5 posiłków na dobę).
- i) Pierwszym jadłospisem obowiązującym od dnia rozpoczęcia realizacji umowy jest jadłospis zaproponowany w ofercie, który podlegał ocenie.
- j) Propozycje w jadłospisach na kolejne dekady muszą zawierać posiłki nie gorsze pod względem jakościowym od posiłków zaproponowanych w ofercie, tj. będą posiadały przynajmniej taką samą kaloryczność, gramaturę i urozmaicenie posiłków.
- k) Nie dopuszcza się powtarzania całodziennego zestawu posiłków w odstępie co najmniej 10 dni.
- l) Zamawiający wymaga, żeby posiłki były urozmaicone.
- m) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji na piśmie o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz informacji o posiłkach na życzenie Zamawiającego.
- n) W czasie świąt (Bożego Narodzenia i Wielkanocnych) należy w jadłospisie uwzględnić również potrawy świąteczne, tradycyjne.

### **1.4. Szczegółowe wymagania dotyczące komponowania jadłospisu**

- a) Ilość kilokalorii przewidzianej dla pacjentów Zakładu przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu – co najmniej **2 200 kcal** na dobę na osobę (uwzględniając zalecenia lekarskie dotyczące diet oraz normę gramową).
- b) Ilość kilokalorii przewidzianej dziennie dla pacjentów Zakładu przy ul. Cysterek 5 w Owińskach - 2 400 kcal (uwzględniając zalecenia lekarskie dotyczące diet oraz normę gramową).
- c) Proporcja składników pokarmowych

Rodzaj składnika pokarmowego	Przybliżona udział procentowy w dziennym wyżywieniu składnika pokarmowego	Zalecenia	Przybliżona ilość kcal
Białko	13-15%	w tym ok 30% białka zwierzęcego	330
Tłuszcze	30%	w tym ok 1/3 to tłuszcze roślinne	660
Węglowodany	55%	min 55%	1210

- d) Dopuszcza się zwiększenie/zmniejszenie wartości odżywczych w poszczególnych dniach przy założeniu ich wyrównania w ciągu następnego dnia tak aby średnia z dwóch dni stanowiła minimalny poziom np. wymagany poziom dzienny 2 200, poniedziałek: 2 150+ wtorek 2 250 = średnia z dwóch dni 2 200.

**e) Zaleca się podział kalorii w ciągu dnia:**

- W przypadku 2 posiłków – śniadanie 35%, obiad 40%
- W przypadku 3 posiłków – śniadanie 35%, obiad 40%, kolacja 25%
- W przypadku 3 posiłków i podwieczorku – śniadanie 30%, obiad 40%, kolacja 20%, podwieczorek 10%.

**f) Wymagany układ składników na śniadanie:**

- Zupa mleczna 200 ml (z płatkami owsianymi, makaronem, kaszką, ryżem, zacierkami itp.), mleko min 2%, w sobotę i niedzielę zamiast zupy mlecznej kakao 200 ml (mleko min. 2%)
- Chleb krojony (pieczywo mieszane) 100 g dla pacjentów przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu, 150 g pieczywa mieszane dla pacjentów przy ul. Cysterek 5 w Owińskach
- Masło 20 g
- Dwa dodatki do pieczywa (przykładowa gramatura w tabeli – patrz lit. m)
- Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (mleko min. 2 %)

**g) Wymagany układ składników na obiad:**

- Zupa 250 ml
- Drugie danie (przykładowa gramatura w tabeli)
- Dodatek warzywny surowy lub gotowany (np. surówka, kapusta gotowana, buraczki, mizeria, marchew gotowana itp.) - (przykładowa gramatura w tabeli)
- Kompot lub sok lub napój 250 ml

**h) Wymagany układ składników na podwieczorek:**

Np. owoce, ciasto, budyń, kisiel, drożdżówka, jogurt, kaszka manna z dodatkiem

Takie podwieczorki jak: kisiel, budyń i owoce małe (jagody, maliny itp.) należy dostarczać w zamkniętych jednorazowych pojemnikach plastikowych przeznaczonych do żywności.

**i) Wymagany układ składników na kolację:**

- a. Chleb krojony (pieczywo mieszane) 100 g dla pacjentów przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu, 150 g pieczywa mieszanego dla pacjentów przy ul. Cysterek 5 w Owińskach
- b. Masło 20 g
- c. Dwa dodatki do pieczywa (patrz lit. m)
- d. Herbata 250 ml (uwaga: dla pacjentów Oddziału przy ul. Cysterek 5 w Owińskach herbata osłodzona lub dodatek cukru sypkiego)

**Wytyczne do przygotowania posiłków:**

- a) Do smarowani pieczywa należy dostarczać produktu o zawartości min. 50% tłuszczu mlecznego z pozostałą częścią oleju roślinnego (nie margaryna!!!) z wyłączeniem oleju palmowego;
- b) Należy dostarczać mleko co najmniej 2%.
- c) Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
- d) Wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość np. soja, susze warzywno - ziemniaczane itp.
- e) **Przez dwa główne dodatki do pieczywa należy rozumieć:** wędliny na zimno i na ciepło, podroby, galantyny, galarety, sery (białe, topione, żółte), pasty (rybne, jajeczne, serowe), sałatki jarzynowe, jajka itp.
- f) Na śniadanie jako drugi dodatek do pieczywa nie mniej niż dwa razy w dekadzie wędlina na ciepło.
- g) Na śniadanie i kolację poza dwoma głównymi dodatkami wskazanymi w lit. d należy dostarczyć świeże owoce i warzywa – w sezonie, poza sezonem przetwory z owoców lub warzyw (np. papryka konserwowa, ogórki kiszane, dżem, konfitura), nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu.
- h) Na drugie danie obiadowe porcja mięsa tj. np. kotlet schabowy wieprzowy, pieczeń, drób (wyłącznie udka lub piersi), rolada (wieprzowa lub wołowa, lub drobiowa) co najmniej raz w dekadzie.
- i) Do drugiego dania obiadowego dodaje się naprzemiennie ziemniaki, kasza różnego rodzaju, ryż, makaron – chyba, że drugim daniem obiadowym są pierogi, naleśniki itp.
- j) Nie dopuszczalne jest dostarczanie: makaronów, ziemniaków, pierogów, klusek w zbitej masie uniemożliwiającej rozdział posiłku dla poszczególnych pacjentów.
- k) Posiłki powinny być uzupełniane dodatkami, np. musztarda, chrzan, ketchup, sosy itp.
- l) Normy gramowe dla przykładowych dań:

Lp.	Danie	Ilość obowiązująca dla pacjentów przy ul. Mogileńskiej 42 w Poznaniu	Różnica w ilość obowiązująca dla pacjentów przy ul. Cysterek 5 w Owińskach
1.	Zupa obiadowa	250 ml	300 ml
2.	Ziemniaki	200g	
3.	Ryż, kasza	200 g	
4.	Makaron	200g	
5.	Pieczywo mieszane	100 g	150 g
6.	Masło	20g	
7.	Ser biały	50g	
8.	Ser żółty	50g	
9.	Ser topiony	50g	
10.	Wędliny na zimno	50g	
11.	jajko	1 szt	
12.	Konserwy rybne	50g	
13.	Ryby wędzone	50g	
14.	Surówka	100g	
15.	Porcja przygotowanego do spożycia mięsa bez kości	100g	
16.	Kawa z mlekiem	250 ml	
17.	Herbata	250 ml	
18.	Kompot, sok, napój	250 ml	
19.	Kakao, zupa mleczna	200 ml	
20.	Dżem, powidła, konfitura	50g	
21.	Pomidor, ogórek	1 szt. – nie mniej niż 50g	
22.	Kluski, pierogi, pyzy, knedle	250g (informacja nt. ilości szt. należy ująć w jadłospisie)	
23.	Placki ziemniaczane, naleśniki	3 szt. nie mniej niż 250 g	
24.	Salatka, warzywna, galantyna	100g	
25.	Filet z ryby	100 g	
26.	Pasty: rybna, serowa, jajeczna itp.	100g	
27.	Marchew gotowana, marchewka z groszkiem,	100g	
28.	Fasolka po bretońsku, bigos	200g	
29.	Budyń, kisiel, owoce małe	200g	
30.	Owoce np. jabłko, gruszka, banan, kiwi	1szt	
31.	Ciasto (drożdżówka, sernik, jabłecznik, babka	120 g	
32.	jogurt	1 op.	

Całodzienne wyżywienie powinno: odpowiadać wymogom kalorycznym, założeniom żywieniowym dla posiłków i diet, uwzględniać zalecenia lekarskie dotyczące diet (wątrobowej, cukrzycowej i innych zleconych przez lekarza) oraz normę gramową.

### 1.5. Szczegółowe wymagania

- a) Posiłki muszą być podzielone osobno na każdy oddział (śniadania, obiady, kolacje, podwieczorek);
- b) Produkty takie jak np.: ser żółty, wędliny muszą być pokrojone i poporcjowane;
- c) Produkty dla wszystkich pacjentów muszą być jednorodne, tego samego rodzaju np.: dla wszystkich pacjentów udka;
- d) Wymaga się dostawy w lodówkach turystycznych artykuły mniej trwałe (np. nabiał, wędliny, surówki);
- e) Wszelkiego rodzaju pasty z jaj, ryb i inne szczególnie narażone na procesy psucia, Wykonawca będzie dostarczał tylko i wyłącznie w okresie jesienno - zimowym (tj. styczeń – marzec, październik - grudzień);
- f) Wykonawca nie może powtarzać codziennie tych samych dań oraz technik sporządzania potraw obiadowych;
- g) Wszystkie posiłki proponowane przez Wykonawcę muszą spełniać wymagania określone w przepisach dot. żywienia w zakładach zbiorowych zamkniętych;
- h) Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki żywnościowe z przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępni je na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych, w szczególności Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 18.4.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545).

- j) Wykonawca wyraża zgodę na wykonanie kontroli przez Narodowy Fundusz Zdrowia i udostępni wyniki tej kontroli Zamawiającemu na jego wezwanie.
- k) Zamawiający może prowadzić kontrolę dokumentacji wybranych produktów żywnościowych do przygotowania posiłków pod względem zalecanych norm i kaloryczności;

Ilości:

L.p.	Nazwa oddziału	Przedmiot zamówienia	Ilość osób - pacjentów	Ilość dni (okres świadczenia dostawy)
	1	2	4	5
1	Oddział rehabilitacyjny	Śniadanie	<b>90</b>	<b>730</b>
		Obiad	<b>90</b>	<b>730</b>
		Kolacja	<b>90</b>	<b>730</b>
2	Oddział Opiekuńczo - Lecznicy	Śniadanie	<b>9</b>	<b>730</b>
		Obiad	<b>9</b>	<b>730</b>
		Kolacja	<b>9</b>	<b>730</b>
3	Oddział Psychiatryczno - Geriatyczny	Śniadanie	<b>9</b>	<b>503</b>
		Obiad	<b>9</b>	<b>503</b>

4	Oddział Opiekuńczo – Lecznicy Psychiatryczny	Śniadanie	<b>80</b>	<b>730</b>
		Obiad	<b>80</b>	<b>730</b>
		Podwieczorek	<b>80</b>	<b>730</b>
		Kolacja	<b>80</b>	<b>730</b>