**Załącznik Nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WARUNKI JEGO REALIZACJI**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania
i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów ZOD FREGATA sp. z o.o.
2. Wykaz diet:
3. dieta podstawowa - obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi zdrowych (stosuje się wszystkie procesy technologiczne potraw);
4. dieta lekkostrawna - jest prostą modyfikacją żywienia podstawowego;
5. dieta cukrzycowa - pięć posiłków + modyfikacja;
6. dieta papkowa - technologia diety łatwo strawnej (potrawy przetarte, miksowane) - rozliczana jak dieta podstawowa;
7. dieta płynna do żywienia przez zgłębnik - rozliczana jak dieta podstawowa.
8. Szacunkowa ilość pacjentów na miesiąc to około 100 osób ± 20 %, w tym:
9. dieta podstawowa ogólna oraz diety specjalistyczne (wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa
i ich modyfikacje) - 25 osób ± 20 %,
10. dieta lekkostrawna - 55 osób ± 20 %,
11. dieta cukrzycowa - 20 osób ± 20 %.
12. Szacunkowa ilość osobodni - 36600, jednak nie mniej niż 29280, w tym:
13. 9150, jednak nie mniej niż 7320 - dieta podstawowa ogólna i diety specjalistyczne,
14. 20130, jednak nie mniej niż 16104 - dieta lekkostrawna,
15. 7320, jednak nie mniej niż 5856 - dieta cukrzycowa.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian ilości asortymentu będącego przedmiotem zamówienia w czasie trwania umowy w zależności od ilości pacjentów. Ilość zamawianych posiłków będzie ustalana z jednodniowym wyprzedzeniem.
17. Realizacja przedmiotu zamówienia musi być wykonana na bazie własnych pomieszczeń kuchennych Wykonawcy lub oddanych mu do korzystania przez osoby trzecie na podstawie stosownej umowy określającej czasookres korzystania z pomieszczeń, odpowiadający czasookresowi realizacji niniejszego zamówienia, spełniających wszelkie wymogi oraz posiadający stosowne dokumenty (np. zezwolenia, decyzje itp.) wynikające z przepisów prawa.
18. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wszystkie produkty do przygotowania posiłków od Dostawców znajdujących się pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dalej: PIS) lub Inspekcji Weterynaryjnej stosownie do wykonywanej działalności gospodarczej. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy zobowiązany jest do posiadania wszelkich zgód, zezwoleń, wpisów wymaganych przepisami prawa. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedstawi stosowne dokumenty dotyczące dostawców (protokoły kontroli, decyzje itp.) oraz prowadzonej działalności (m.in. zgody, zezwolenia, wpisy w odpowiednich rejestrach).
19. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego posiłki:
20. specjalistycznym transportem posiadającym dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu żywności,
21. w termosach i pojemnikach przeznaczonych do przewozu żywności (zgodnych
z obowiązującymi przepisami). Pojemniki i termosy muszą być szczelne, posiadające zamknięcia uniemożliwiające samoczynne otwarcie, nieuszkodzone i mające zastosowanie do przechowywania i transportu żywności. Zamawiający nie dopuszcza stosowania pojemników odzyskanych z opakowań zbiorczych tj. po serkach, lodach itp. Za stan higieniczno-sanitarny ww. odpowiada Wykonawca,

- na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi, nie później niż w terminie 3 dni od dnia żądania, odpowiednie dokumenty, potwierdzające spełnienie ww. wymogów,

1. przedstawicielem Wykonawcy w zakresie dowozu posiłków jest:
2. ……………………………………………………….
3. ……………………………………………………….
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli środka transportu, którym dostarczane są posiłki (czynności mycia i dezynfekcji muszą być udokumentowane i dostępne na żądanie Zamawiającego) oraz prawidłowej odzieży ochronnej w której dostarczane są posiłki.
5. Sporządzanie posiłków odbywać się będzie na podstawie 10-dniowych jadłospisów przygotowanych wg ściśle określonych norm przez dietetyka Wykonawcy i zatwierdzonych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca przesyła jadłospisy pocztą elektroniczną na adres:sekretariat@zodfregata.swinoujscie.pl i koordynujaca4@zodfregata.swinoujscie.pl na
4 dni przed jego wprowadzeniem. Zamawiający w terminie 2 dni zgłosi ewentualne uwagi na adres poczty elektronicznej Wykonawcy.
6. Jadłospis dzienny winien zawierać nazwy posiłków, potraw i ich wagi oraz informację
o zawartych w poszczególnych daniach alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004). Opisy dań muszą być szczegółowe bez stosowania ogólników typu: ser, filet, surówka. Zamawiający dopuszcza zmiany w jadłospisie tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych.
7. Wyżywienie powinno posiadać niezbędne składniki odżywcze określone ustawie z dnia
25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz normach żywienia dotyczących diet leczniczych opracowanych przez Instytut Żywności
i Żywienia w Warszawie oraz Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej.
	1. Wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:

**A. ŚNIADANIE**

W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki:

1. zupa mleczna (z ryżem, płatkami, makaronem - drobne formy, kaszą manną) codziennie;
2. kawa z mlekiem/herbata z cytryną;
3. chleb krojony (pszenny, żytni);
4. bułka pszenna, rogal;
5. masło;
6. dżem lub miód;
7. dwa różne dodatki do pieczywa (na zimno lub na ciepło);
8. warzywa/owoce sezonowe.

**B. OBIAD**

W zestaw obiadowy winny wchodzić następujące składniki:

1. zupa;
2. drugie danie;
3. surówka (z warzyw surowych /gotowanych);
4. kompot lub sok zagęszczony.

**C. KOLACJA**

W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki:

1. herbata z cytryną;
2. chleb krojony (pszenny, żytni);
3. masło;
4. dwa różne dodatki do pieczywa (na zimno lub na ciepło);
5. warzywa/owoce sezonowe.

Cukier należy wydawać osobno w formie suchego prowiantu wraz ze śniadaniem.

**D.II ŚNIADANIE I DODATEK NOCNY** – tylko dla diety cukrzycowej:

1. pieczywo;
2. wędliny;
3. jogurt.
	1. Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
4. na zimno: wędliny, galantyny, galarety, sery (twaróg chudy, twardy, topione bez przypraw), pasty (rybne, jajeczne, serowe), sałatki jarzynowe, itp.
5. na ciepło: jajecznica, kaszanka, wędlina (kiełbasa podlaska, śląska, parówki), naleśniki, itp.
	1. Na drugie danie obiadowe Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
6. co najmniej sześć razy na dekadę - potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, itp., drób (wyłącznie udka i filety);
7. filet z ryby bez ości i skóry panierowany (dwa razy w dekadzie) lub w jarzynach itp.;
8. potrawy półmięsne i bez mięsne (gołąbki, zapiekanki, pyzy, pierogi leniwe, z mięsem, itp.) dwa razy w dekadzie.
	1. Do drugiego dania obiadowego ziemniaki natomiast kasza, ryż, makaron (tylko drobne formy) - nie częściej niż po trzy razy w miesiącu.
	2. Na II śniadanie, podwieczorek i dodatek nocny (dla diet cukrzycowych) - produkty należy dostarczać w zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do żywności.
	3. Chleb należy dostarczyć krojony, a dodatki do pieczywa - porcjowane (wędliny bez osłonek, jajko gotowane obrane ze skorupki).
	4. Przynajmniej co drugi dzień na śniadanie lub kolację wymagany jest dodatek do pieczywa na ciepło.
	5. W czasie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) wymagane jest przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast
	i owoców.
	6. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
	7. Posiłki powinny być uzupełniane dodatkami, np.: sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup itp.
	8. Całodzienne wyżywienie powinno odpowiadać wymogom kalorycznym dla poszczególnych diet.
	9. Posiłki winny być przygotowane wg następujących wymogów kalorycznych, zgodnie
	z Normami żywienia dla populacji Polski:
9. dieta podstawowa ogólna - 2300 Kcal (+/-20%);
10. dieta lekkostrawna - 2000 Kcal (+/-20%);
11. dieta cukrzycowa - 2000÷2300 Kcal (+/-20%)
	1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w następujących godzinach:
12. śniadanie / II śniadanie - w godz. 07.00-07.30
13. obiad + kolacja /dodatek nocny - w godz. 12.00-12.30
14. Wymagane jest, aby dostarczone posiłki miały niżej wskazaną minimalną temperaturę:
	1. zupa - min. 75°C,
	2. drugie danie główne - min. 65°C,
	3. dodatek do drugiego dania (np. ziemniak), śniadanie lub kolacja na ciepło - min. 65°C,
	4. napoje gorące - min. 80°C.
15. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
16. Szczegółowe zapotrzebowanie na ilość posiłków Zamawiający będzie składał
systematycznie zgodnie z zapotrzebowaniem na „druku zapotrzebowania żywnościowego”, które będzie przekazywał e-mailem lub bezpośrednio przedstawicielowi Wykonawcy.
17. Przygotowane posiłki dla pacjentów będą wydawane przez pracowników Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczonego przedstawiciela
ZOD FREGATA sp. z o.o., stanu sanitarno-higienicznego kuchni, w których przygotowywane są przez Wykonawcę posiłki i zaplecza kuchennego i środka transportu (czynności mycia i dezynfekcji muszą być udokumentowane i dostępne na żądanie Zamawiającego), kontrolę jakości i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków i przygotowaniu ich do wydania.
19. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe
u Zamawiającego w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in.
w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia zakażenia pokarmowego.
20. Wykonawca, który będzie realizował zamówienie musi spełniać wymagania określone
w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r.
poz. 2132) oraz rozporządzeniach wykonawczych.