**Załącznik nr 1** do Zapytania ofertowego

na ***„Świadczenie usług w zakresie żywienia zbiorowego kuracjuszy na rzecz „Uzdrowisko Iwonicz” S.A. w Iwoniczu – Zdroju***

***Szczegółowy opis przedmiotu zapytania***

* 1. ***PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA***

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług żywienia pacjentów „Uzdrowiska Iwonicz” S.A. w dni powszednie i świąteczne od **01.02.2020 r. do dnia 31.01.2023 r.** W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi dostarczanie całodziennego wyżywienia dla przebywających u Zamawiającego Kuracjuszy, poprzez samodzielne przygotowanie (ugotowanie) i dostarczenie gotowych posiłków przez Wykonawcę do poszczególnych obiektów Zamawiającego na podstawie składanych zamówień w określonym czasie (godzinach).

* 1. ***POMIESZCZENIA BLOKÓW ŻYWIENIOWYCH, SPRZĘT KUCHENNY I WYPOSAŻENIE***
1. Przygotowanie oraz wydawanie posiłków będzie odbywać się w pomieszczeniach Zamawiającego przy czym, przygotowanie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę w bloku żywieniowym zorganizowanym w Szpitalu Uzdrowiskowo – Rehabilitacyjnym Excelsior, natomiast wydawanie posiłków Klientom Zamawiającego odbywać się będzie w pomieszczeniach jadalni: budynku Szpitala Excelsior oraz 4 budynków sanatoryjnych „Biały Orzeł”, „Stare Łazienki”, „Pod Jodłą” i „Sanatorium nr IV”.
2. W celu prawidłowej realizacji usługi Zamawiający odda Wykonawcy w najem pomieszczenia, których rodzaje i powierzchnię zawarto w **Załączniku nr 2** do Zapytania ofertowego wraz z instalacjami, armaturą oraz wyposażeniem. Oddanie w najem pomieszczeń odbędzie się poprzez sporządzenie stosownego protokołu przekazania, w obecności upoważnionych przedstawicieli obu Stron. Zasady rozliczania się z najmu pomieszczeń zawarto w treści umowy o świadczenie usług żywieniowych , której wzór przedstawiono w **Załączniku nr 9** do zapytania ofertowego– *Wzór umowy*.
3. Wykonawca będzie ponosić koszty napraw i konserwacji wynikających z bieżącej eksploatacji, w tym m.in. koszty malowania, wymiany oświetlenia, udrażniania kanalizacji, utrzymywania w należytym stanie technicznym (przekazanych w najem pomieszczeń wraz z instalacjami, armaturą i wyposażeniem oraz użyczonych urządzeń kuchennych i sprzętu, które znajdują się w tych pomieszczeniach). Naprawy i konserwacje muszą być wykonywane w sposób nie kolidujący z żywieniem kuracjuszy oraz uzgadniane na piśmie z Zamawiającym.
4. Wyłącznie na czas obowiązywania umowy Zamawiający użyczy nieodpłatnie Wykonawcy urządzenia kuchenne i wyposażenie, którego wykaz zostanie dołączony do umowy z Wykonawcą.
5. Przekazane urządzenia kuchenne i wyposażenie będą w stanie nadającym się do użycia w okresie obowiązywania umowy oraz są własnością Zamawiającego.
6. Oddanie w użyczenie zostanie potwierdzone stosownym protokołem przekazania przez przedstawicieli obu Stron. Wykonawca przyjmując protokolarnie sprzęt kuchenny i wyposażenie zobowiązany jest do zapoznania się z jego stanem technicznym.
7. Po zakończeniu obowiązywania umowy żywienia Wykonawca zobowiązuje się do protokolarnego oddania Zamawiającemu otrzymanego w użyczenie sprzętu kuchennego i wyposażenia, przy czym przedmioty zdawane muszą być sprawne i w stanie niepogorszonym technicznie, niż w dniu przekazania uwzględniając normalne zużycie, i nadawać się do dalszego użytkowania przez Zamawiającego bez ponoszenia dodatkowych kosztów.
8. Wykonawca zobowiązuje się ponosić koszty napraw i konserwacji wynikających z bieżącej eksploatacji otrzymanego w użyczenie sprzętu kuchennego i wyposażenia, przy czym czynności te nie będą kolidować z realizacją usługi żywienia.
9. W przypadku, gdy przekazany protokolarnie w użyczenie sprzęt kuchenny lub wyposażenie w trakcie trwania umowy ulegnie zużyciu i wymagać będzie likwidacji, Wykonawca każdorazowo poinformuje o tym fakcie Zamawiającego, a braki wynikające z likwidacji Wykonawca umowy zabezpieczy we własnym zakresie.
10. W przypadku, gdy Wykonawca usługi użytkować będzie przekazany sprzęt kuchenny i wyposażenie sprzecznie z umową, przeznaczeniem lub powierzy go osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego, Zamawiający ma prawo do żądania zwrotu użyczonych rzeczy przed terminem zakończenia umowy żywienia.
11. Wykonawca w celu prawidłowego świadczenia usług żywienia zobowiązany jest do uzupełnienia na własny koszt koniecznego/niezbędnego sprzętu kuchennego i wyposażenia w poszczególnych blokach żywieniowych, nie później niż do dnia rozpoczęcia realizacji usługi, przy czym Zamawiający nie jest w stanie dokładnie wskazać ilości i rodzaju sprzętu kuchennego i wyposażenia do profesjonalnego zabezpieczenia realizacji umowy żywienia. Zakupione wyposażenie będące własnością Wykonawcy zostanie przez niego zabrane po zakończeniu usługi.
12. W przypadku awarii sprzętu i urządzeń kuchennych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków w sposób gwarantujący ich przygotowanie i podanie go zgodnie z obowiązującymi normami sporządzania posiłków w tym HACCP, dietami, zatwierdzonym jadłospisem i w wymaganym czasie,
13. W trakcie obowiązywania umowy Zamawiający nie dopuszcza roszczeń Wykonawcy w zakresie niewystarczającej ilości lub stanu technicznego urządzeń kuchennych i wyposażenia.
	1. ***POSIŁKI***
14. Usługa obejmuje przygotowanie posiłków:
* przy pomocy urządzeń kuchennych i wyposażenia będących w dyspozycji Wykonawcy w wynajmowanych przez niego pomieszczeniach u Zamawiającego,
* zgodnie z określonymi normami żywienia, na bazie świeżych, pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz półproduktów znajdujących się w dyspozycji Wykonawcy, posiadających stosowne dokumenty identyfikacyjne, jakościowe, atesty itp.,
* w procesie produkcji posiłków i surowców zgodnymi z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie,
* w ilościach wynikających z aktualnych ilości przebywających w obiektach Zamawiającego Kuracjuszy,
* na podstawie jadłospisów sporządzonych przez Wykonawcę i zatwierdzanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego,
* z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego, w tym zaleceń medyczno -dietetycznych oraz zastosowaniem obróbki technologicznej wszystkich potraw dostosowanej do ustalonej diety,
* o właściwej temperaturze, kaloryczności i gramaturze, układzie diet stosowanych u Zamawiającego o prawidłowym smaku, zapachu, barwie oraz konsystencji,
* o udziale procentowym ceny netto wsadu do kotła w koszcie żywienia 1 osobodnia minimum 60%,
* z przestrzeganiem zasad higieny przy ich sporządzaniu oraz dystrybucji i przewozu,
1. Zamawiający przewiduje, że planowana ilość **całodziennych posiłków** w okresie 36 miesięcy wyniesie: **548 200,** w tym dla pacjentów ze skierowaniem 448 300, pacjentów komercyjnych 91 650, gości hotelowych 8 250.Podana ilość jest szacunkowa i może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie, że ostateczna liczba kuracjuszy w danym turnusie może ulec zmianie (zmniejszenie ilości posiłków) w skutek niedojazdów, z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego lub wcześniejszego wyjazdu Kuracjusza, co nie może być powodem roszczeń wobec Zamawiającego.
3. Szacunkowa ilość posiłków całodziennego wyżywienia planowanych na kolejny turnus przekazywana będzie Wykonawcy usługi przez Zamawiającego na 7 dni przed jego rozpoczęciem w formie elektronicznej lub pisemnej. W podobnej formie informacje o ilości posiłków dla pobytów komercyjnych Zamawiający przekaże Wykonawcy na 3 dni przed ich rozpoczęciem. Pozostałe pobyty i aktualizacja wcześniej podanych ilości posiłków na dany dzień odbywać się będzie na bieżąco w czasie umożliwiającym Wykonawcy ich przygotowanie tj. do godziny 13:00 dnia poprzedzającego dzień wydawania posiłków. W dniu wydawania posiłków Zamawiający do godziny 8:00 może dokonać korekty zamówień ilości na obiad i kolację (ew. podwieczorek i kolację nocną w przypadku diety cukrzycowej) bieżącego dnia. Ostateczne ustalenia przekazane przez Zamawiającego w zakresie ilości powinny być zgodne z ilościami wydanych posiłków przez Wykonawcę w rozliczeniu miesięcznym. Ustalenie ostatecznych terminów i godziny przygotowania ostatecznej wersji ilości posiłków do wydania przez Wykonawcę może nastąpić na zasadzie wzajemnych ustaleń Stron. Wykonawca wskaże osobę odpowiedzialną za przyjmowanie informacji o ilości posiłków, a wszelkie stwierdzone niezgodności wyjaśniane będą niezwłocznie przez upoważnionych przedstawicieli Stron.
4. Zamawiający stosuje diety wg poniższej nomenklatury:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr diety | Nazwa diety | Charakterystyka diety | Założenia diety |
| 1 | Podstawowa | Dieta powinna spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych: zapotrzebowanie na energię, wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne organizmowi do zachowania zdrowia i należnej masy ciała  | EnergiaBiałko ogółemBiałko zwierzęceTłuszczWęglowodany przyswajalneBłonnik pokarmowyWapńŻelazoWitamina A (ekw. Retinolu)Witamina B1Witamina B2Witamina C | kcalggggggmgmcgmgmgmg | 2300-260075-80456527530-400,9137501,72,070 |
| 2 | Lekkostrawna | Wymaga odpowiedniego doboru produktów łatwo strawnych, technik sporządzania posiłków. Wykluczenia produktów i potraw tłustych, smażonych, wzdymających, długo zalegających w żołądku. Dieta powinna dostarczyć takiej samej ilości składników pokarmowych, pokryć zapotrzebowanie energetyczne jak dieta podstawowa | EnergiaBiałko ogółemBiałko zwierzęceTłuszczWęglowodany przyswajalneBłonnik pokarmowyWapńŻelazoWitamina A (ekw. Retinolu)Witamina B1Witamina B2Witamina C | kcalggggggmgmcgmgmgmg | 2300-240075-80456527530-400,9137501,72,070 |
| 3 | Cukrzycowa | Zadaniem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnego poziomu cukru w surowicy krwi w ciągu doby celem zapobiegnięcia powikłań cukrzycy | Wartość energetyczna tej diety 2000 - 2400 kcal. Dieta polega na wykluczeniu z żywienia węglowodanów łatwo przyswajalnych, a zwiększeniu podaży węglowodanów złożonych. Stosowaniu produktów o niskim indeksie glikemicznym. Jest to dieta indywidualna, często wymagająca uwzględnienia chorób współistniejących. |
| 4 | Niskokaloryczna | Dieta polega na redukcji masy ciała, poprzez ograniczenie kaloryczności posiłków, zachowując prawidłowe funkcjonowanie organizmu, dobre samopoczucie | Wartość energetyczna diety niskokalorycznej 1000 – 1200 kcal. Największym ograniczeniom podlegają tłuszcze – 25% wartości kalorycznej diety, z czego przynajmniej połowa to tłuszcz niewidoczny pochodzący z produktów białkowych. Stosowana na zlecenie lekarza. |
| 5 | Indywidualna – eliminacyjna uwzględniająca stan kliniczny Kuracjusza (np. bezglutenowa, dna moczanowa, antyalergiczna) oraz diety: kleikowa, papkowata,  | Stosowana na wyłączne zlecenie lekarza, uwzględniająca produkty dozwolone w danych dietach, odpowiednią konsystencję potraw i tolerancje pokarmowe | Dieta indywidualna - eliminacyjna opracowywana dla każdego pacjenta po przeprowadzeniu wywiadu żywieniowego i zlecenia lekarza prowadzącego na podstawie stanu klinicznego Kuracjusza. |
| 6 | Wegetariańska | Uwzględniająca produkty dozwolone w diecie. | Dieta wegetariańska – opracowana indywidualnie i uzgodniona z Dietetykiem. |

Charakterystyka diet zgodna z „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka” H. Ciborowska, A. Rudnicka, Wyd. lekarskie PZWL 2017 rok.

1. Wartość odżywcza posiłków musi odpowiadać zalecanym normom na energię i składniki odżywcze dla poszczególnych grup żywieniowych wg wieku, płci, stanu fizjologicznego i aktywności fizycznej.
2. Rozdział dobowy kaloryczności potraw winien uwzględniać średnio:

|  |  |
| --- | --- |
| System 3-posiłkowy | % rozkład dobowy kaloryczności |
| ŚniadanieObiadKolacja | 30 - 35%40 - 45%25 - 30% |

|  |  |
| --- | --- |
| System 5-posiłkowy | % rozkład dobowy kaloryczności |
| ŚniadanieII śniadanieObiadPodwieczorekKolacja | 25 - 30% 5 - 10 %35 - 40% 5 - 10%20 - 25% |

1. Wydawanie posiłków dotyczyć będzie następujących grup żywieniowych:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Grupa żywieniowa kuracjuszy** | **Rodzaje wydawanych posiłków** |
| 1 | **Pacjenci ze skierowaniem** | śniadanie | obiad | kolacja | - |
| 2 | **Pacjenci ze skierowaniem korzystający z diety cukrzycowej** | śniadanie | obiad | kolacja | + zlecone przez lekarza posiłki związane z dietą cukrzycową, jak II śniadanie, podwieczorek, sporadycznie kolacja nocna |
| 3 | **Pacjenci komercyjni\*** | śniadanie | obiad | kolacja | - |
| 4 | **Goście hotelowi\*** | śniadanie | - | - | - |

\* ***Śniadanie dla gości hotelowych oraz dodatki do każdego z rodzajów posiłków dla pacjentów komercyjnych zostały opisane w dalszej treści załącznika.***

1. Wykonawca będzie wydawał posiłki w poszczególnych jadalniach budynków Zamawiającego w następujących godzinach i turach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Budynek* | *Rodzaj posiłku* | *Tura I* | *Tura II* |
| *godzina* | *godzina* |
| **EXCELSIOR** | śniadanieobiadkolacja | 8:0012:3017:15 | 9:0013:3018:00 |
| **BIAŁY ORZEŁ** | śniadanieobiadkolacja | 8:0012:3017:15 | 8:4513:3018:00 |
| **STARE ŁAZIENKI** | śniadanieobiadkolacja | 8:1513:3017:30 | --- |
| **POD JODŁĄ** | śniadanieobiadkolacja | 8:0012:3017:15 | --- |
| **SANATORIUM NR IV** | śniadanieobiadkolacja | 8:1513:3017:30 | --- |

1. W celu codziennego wydania posiłków w obiektach sanatoryjnych „Biały Orzeł”, „Stare Łazienki”, „Pod Jodłą” oraz „Sanatorium nr IV” Wykonawca na własny koszt i ryzyko będzie zobowiązany dostarczyć posiłki z kuchni Szpitala Excelsior 3 x dziennie do bloków żywieniowych własnym, spełniającym wymagania środkiem transportu, przeznaczonym tylko i wyłącznie do tego celu, posiadającym decyzję Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
2. Zamawiający dopuszcza dostarczanie dla zleconych diet cukrzycowych II śniadania ze śniadaniem, podwieczorku wraz z obiadem, a posiłku nocnego z kolacją.
3. Transport posiłków winien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach GN i pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych temperatur, zabezpieczających przed wylaniem, schłodzeniem i zapewniających wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny. W celu zachowania jakości bezpośrednio po dostarczeniu posiłki winny być dystrybuowane.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać i wydawać posiłki o temperaturze:
* zupa co najmniej 75oC
* drugie dania co najmniej 65oC
* surówki, sałatki 4oC
* napoje gorące 70oC
* dania i napoje na zimno 4 -10 oC
1. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia rejestru diet.
2. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględniania sezonowości produktów i potraw okolicznościowych z okazji Wielkanocy, Świąt Bożego Narodzenia oraz przestrzegania dni zwyczajowo przyjętych jako bezmięsne (Środa Popielcowa, Wielki Piątek, piątki), uwzględniając sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Zamawiającego.
3. Wykonawca udostępni Zamawiającemu receptury / skład ilościowy produktów stosowanych do przygotowania posiłków dla poszczególnych diet wraz z występującymi w nich alergenami.
4. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć do wglądu Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zachowanie minimalnej wysokości wsadu do kotła.
5. Wykonawca zapewni w jadalniach pełny i estetyczny asortyment: obrusy i serwety wyłącznie materiałowe, a także zastawę stołową (naczynia, sztućce ze stali nierdzewnej, garnitur środka stołu, serwetki jednorazowe, tace, etc.) wykonane z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Wyklucza się stosowanie naczyń i sztućców jednorazowych jako nakrycie stołowe w jadalni.
6. Wykonawca dostarczy do pokoi posiłki kuracjuszom, których stan zdrowia zgodnie z opinią lekarza prowadzącego, nie pozwala na samodzielne dojście do jadalni (za wyjątkiem osób z infekcją, którym posiłek podaje pielęgniarka). Posiłki powinny być estetycznie podawane w zamykanych pojemnikach służących do tego celu.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość wydania zamiast posiłków „suchego prowiantu” dla kuracjuszy w ostatnim dniu turnusu oraz w przypadku wyjazdu na wycieczki. Wykonawca o konieczności wydania „suchego prowiantu” i jego ilości zostanie powiadomiony co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.
8. Do produkcji posiłków Zamawiający nie dopuszcza:
* mleka w proszku do przygotowywania zup mlecznych i napojów mlecznych,
* przypraw i dodatków do żywności zawierających glutaminian sodu, sztuczne barwniki, aromaty oraz dań typu instant,
* gotowych dań w tym np. mrożonych krokietów i pierogów, a także mięsa mielonego garmażeryjnego oddzielanego mechanicznie,
* do smarowania pieczywa margaryny lub masła roślinnego,
* produktów seropodobnych,
* jajek w proszku oraz jajek surowych w postaci majonezów lub kremów,
* ryby - panga i mielonych kostek rybnych,
* konserw mięsnych: np. szynki, gulasz angielski, mielonki, pasztety,
* produktów przeterminowanych i żywności wysoko przetworzonej,
* niskiej jakości wędlin o zawartości mięsa mniej niż 70%,
* suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu,
* napojów na bazie skoncentrowanych syropów zawierających syrop glukozowo – fruktozowy,
1. W zakresie sporządzania posiłków Wykonawca jest zobowiązany do:
* opracowywania 21 dniowych jadłospisów dla stosowanych u Zamawiającego diet z zachowaniem norm żywieniowych, z podaniem gramatury składników poszczególnych posiłków, z zachowaniem odpowiedniej proporcji składników odżywczych, kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli z zachowaniem estetyki tych posiłków oraz do przedkładania w/w. informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.
* wywieszenia przed śniadaniem, podpisanych i czytelnych jadłospisów dziennych dla stosowanych diet na tablicach ogłoszeń w poszczególnych jadalniach z podaniem kaloryczności, gramatury poszczególnych posiłków i alergenów,
* przedłożenia podpisanych przez Wykonawcę usługi do zatwierdzenia upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego (dietetyk) jadłospisów 21 dniowych najpóźniej na 7 dni przed wprowadzeniem ich do realizacji,
* uzyskania od osoby upoważnionej ze strony Zamawiającego pisemnego zatwierdzenia zmian do jadłospisów 21 dniowych. Wszelkie odstępstwa jadłospisów dziennych od 21 dniowych nie uzgodnione pisemnie z Zamawiającym będą przedmiotem zastosowania wobec Wykonawcy kary określonej w umowie. Odstępstwa od uzgodnionych jadłospisów 21 dniowych lub dziennych zostaną wykazane w „Rejestrze rozbieżności” funkcjonującym w Zamawiającego.
* niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach, których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć, co skutkować będzie uaktualnieniem jadłospisów.
1. **W procesie planowania posiłków do jadłospisów 21 dniowych Wykonawca uwzględni następujące wytyczne żywieniowe:**
* **śniadania** **będą składały się co najmniej z następujących potraw**:
* zupa mleczna (minimum 9 razy)
* gorący napój (minimum 9 razy kawa zbożowa, 9 razy herbata oraz 3 razy kakao)
* pieczywo krojone mieszane lub bułki (pszenne, żytnie, graham, min. 50% razowe)
* dodatek tłuszczowy – masło (82% tłuszczu zwierzęcego)
* dodatek warzywny – minimum 70 g
* dodatek białka zwierzęcego – wędliny drobiowe, wieprzowe, suche zawierające w składzie niemniej jak 70% mięsa
* dostępność dżemu, miodu na życzenie kuracjuszy
* **drugie śniadanie dla diety cukrzycowej** należy planować takie potrawy jak: kefir, jogurt naturalny, owocowy bez cukru, owoce o niskim IG, soki bez cukru (pomidorowy), kanapki (pieczywo razowe + dodatek białka zwierzęcego)
* **śniadanie dla kuracjuszy komercyjnych - takie jak dla skierowań NFZ, ZUS, uzupełnione o:**
* **dodatek białkowy np. dobrej jakości wędliny 30g o składzie nie mniej niż 70% mięsa, sery twarogowe, dojrzewające 40g, ryby 40g, jogurty,**
* **dodatek węglowodanowy np. warzywa sezonowe 60g, owoce sezonowe, soki warzywne/owocowe**
* **przynajmniej 1 x w tygodniu dodatek ciepły np. jajecznica**
* **obiady będą składały się co najmniej z następujących potraw:**
* zupy – 450ml (urozmaicone, niepowtarzające się w ciągu 10 dni)
* drugie dania, w skład których wchodzi składnik węglowodanowy (np. ziemniaki, makaron, kasze, ryż) + składnik białka zwierzęcego (np. 3 razy w ciągu 21 dni ryba, mięso mielone nie częściej jak 5 razy w ciągu 21 dni, 2 razy na 21 dni gulasz, przynajmniej 8 razy w ciągu 21 dni porcja mięsa w całości) oraz 3 x dania półmięsne,
* składnika warzywnego w ilości minimum 120g warzywa na surowo, warzywa gotowane minimum 150g
* napoju 250ml (kompot owocowy różne smaki)
* w niedziele dodatek: deser, owoc lub ciasta (naprzemiennie)
* **podwieczorek dla diety cukrzycowej** (produkty i potrawy takie jak na drugie śniadanie)
* **obiad dla kuracjuszy komercyjnych - taki jak dla skierowań NFZ ZUS uzupełnione o:**
* **dodatek warzywny minimum 80 g**
* **deser 6 x w czasie 21 dniowego turnusu np. ciasto pieczone 80 g, galaretka owocowa z bitą śmietaną 150 g**
* **w przypadku, gdy na obiad będzie potrawa z mięsa mielonego kuracjusze pełnopłatni otrzymają 1 ½ porcji**
* **kolacje będą składały się z co najmniej następujących potraw:**
	+ gorący napój 250ml (herbata ekspresowa)
	+ pieczywo krojone mieszane lub bułki (pszenne, żytnie, graham, min. 50% razowe)
	+ dodatek tłuszczowy – masło (82% tł. zwierzęcego)
	+ dodatek warzywny minimum 60g
	+ dodatek białka zwierzęcego – z uwzględnieniem zaleceń dotyczących śniadań
	+ kolacje na gorąco z dodatkiem pieczywa i masła podawane minimum 7 razy w ciągu trwania turnusu
* **posiłek nocny dla diety cukrzycowej** (potrawy i produkty uwzględnione dla drugiego śniadania)
* **kolacja dla kuracjuszy komercyjnych - taka jak dla skierowań NFZ ZUS uzupełniona o:**
* dodatki białkowe np. kabanosy 40g w składzie minimum 90%
* dodatki węglowodanowe np. warzywa sezonowe 80 g
* minimum 1 x w tygodniu ciepły dodatek np. krokiet, pizzerinka, inne
* **Pozostałe wymagania:**
* Wykonawca musi uwzględnić podawanie owoców minimum co drugi dzień do jednego z posiłków.
* Ziemniaki i inne dodatki węglowodanowe do drugiego dania będą posypane świeżym koperkiem lub szczypiorkiem, a zupy natką pietruszki.
* **Wykonawca w całorocznym żywieniu winien unikać w składzie jadłospisów (potraw) sałatek konserwowych i produktów konserwowych, w sezonie zimowym dopuszcza się stosowanie warzyw mrożonych i kiszonek.**
* **Wykonawca winien uwzględnić wymienność produktów węglowodanowych do obiadu w postaci ryżu, ziemniaków, kaszy gryczanej, kaszy jęczmiennej, kaszy jaglanej i makaronu.**
* Makarony, ketchup powinny być produktami o wysokiej jakości.
* **Wszystkie dodatki dla klientów komercyjnych dostosowane dla diet.**
* **Śniadanie hotelowe – śniadanie kontynentalne wzmocnione:**
* Sok owocowy 100%,
* Kawa prawdziwa ze śmietanką,
* Ciepły dodatek - zestawy: jajecznica 100 g lub omlet 100 g lub parówki 2 sztuki minimum 80% mięsa,
* Dżem lub miód
* **Wymagane gramatury gotowych dań powinny wynosić:**

|  |  |
| --- | --- |
| * Zupa 450ml (warzywa do wywaru min 70g na 1 porcję)
* Zupa mleczna 300ml
* Bitka 70g w sosie 150ml
* Schab 70g w sosie 150ml
* Gulasz 70g mięsa w sosie 150ml
* Budyń z mięsa 80g
* Kotlet schabowy 100g
* Kotlet mielony 100g
* Ryba 100g
* Kurczak bez kości 100g
* Potrawka drobiowa 150g
* Risotto 350g; sos 150ml
* Łazanki z kapustą 400g
* Makaron z mięsem i jarzynami 350g; sos 150ml
* Makaron 200g; ser biały 100g
* Makaron 200g; jabłko prażone 100g
* Ziemniaki 250g
* Kasza gryczana 200g – dodatek do II dania
* Kasza jęczmienna 220g – dodatek do II dania
* Ryż na sypko 220g – dodatek do II dania
* Buraki gotowane 150g
* Marchew gotowana 150g
* Surówki 120g
* Brokuły/kalafior gotowany 150g
* Dodatki warzywne do śniadań min 70 g /kolacji min. 60g
* Kisiel owocowy 150ml
* Budyń na mleku 150ml
* Galaretka z owocami 150ml
* Ciasta pieczone 60g
* Napoje (herbata, kawa, kakao, kompot) 250ml
 | Jogurt naturalny/owocowy 150gKefir naturalny 150mlSok pomidorowy 150mlMasło extra 15gJajko gotowane 50gWędlina, dżem, miód, twaróg – w zależności od ustalonej kaloryczności dietyOwoce: 1 sztuka (jabłko, banan, kiwi, mandarynka) – minimum 100g.Posiłek nocny dla diety cukrzycowej:Kanapka – pieczywo razowe 40g, masło 5g, szynka 30g (lub ser twarogowy 40g, lub jajko 50g) + dodatek warzywny |

\**wymagane gramatury potraw dotyczą diet, w których potrawa może być stosowana.*

* 1. **WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU**
1. Minimalna liczba personelu kelnerskiego wymagana codziennie do obsługi kuracjuszy w obiektach to **10 osób** w tym:
* Szpital Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny Excelsior - 4 osoby,
* Sanatorium Biały Orzeł – 2 osoby,
* Sanatorium Pod Jodłą – 2 osoby,
* Sanatorium Stare Łazienki – 1 osoba,
* Sanatorium nr IV – 1 osoba

Personel kuchenny to codziennie minimum **7 osób** przygotowujących posiłki. Wymagana zwiększona obecność personelu w procesie wydawania ciepłych posiłków (obiady, kolacje).

Personel transportujący posiłki do punktów żywieniowych – codziennie minimum 1 osoba

1. Zatrudnienie **wykwalifikowanego dietetyka** (z co najmniej 3 letni stażem pracy w żywieniu zbiorowym) i zapewnienie przez niego codziennego oraz bieżącego nadzoru i kontroli w poszczególnych Blokach Żywieniowych Zamawiającego, w tym prowadzenie rejestru diet, planowanie jadłospisów zgodnie z dietami i ich realizacją, nadzór nad technologią sporządzania posiłków i ich jakością, nadzorowanie kaloryczności, wartości odżywczych, gramatury posiłków i ich wydawania.
2. Zatrudnienie **co najmniej jednej osoby** z minimalnym średnim wykształceniem gastronomicznym lub wyższym (w tym licencjat) o specjalności technologa żywienia człowieka z minimum 3 letnim doświadczeniem w zarządzaniu usługą żywienia zbiorowego. Osoba ta będzie codziennie nadzorować i kontrolować: we wszystkich obiektach czynności wykonywane przez pracowników Zamawiającego świadczących usługę, prawidłowość, jakość i terminowość świadczonej usługi oraz uczestniczyć w kontrolach przeprowadzanych przez Zamawiającego.
3. Wykonawca będzie pełnił stały nadzór nad wszystkimi osobami realizującymi usługę w tym: usługę będzie wykonywał przy pomocy osób posiadających odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie oraz osoby te muszą posiadać aktualne i wykonane w terminach badania lekarskie. Przed przystąpieniem do realizacji usługi Wykonawca przeszkoli osoby w zakresach Bhp i ppoż., dezynfekcji, higieny i czystości pomieszczeń oraz higieny rąk. Koszty szkoleń pokrywa Wykonawca, prowadzi stosowną dokumentację, którą będzie udostępniał na każde żądanie Zamawiającemu.
4. Wykonawca wyposaży pracowników uczestniczących w procesie usługi u Zamawiającego (przygotowywanie, wydawanie, dostarczanie posiłków) w estetyczną i czystą odzież BHP, obuwie profilaktyczne, nakrycia głowy, rękawiczki jednorazowe oraz widoczne emblematy identyfikacyjne. Ponadto personel obsługi kelnerskiej w ujednoliconą odzież ochronną.
	1. **WYMAGANIA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNE**
5. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurami systemu Analiz Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)), zasadami GMP/GHP oraz zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z ustawą z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019.1252).
6. Zakup i transport produktów spożywczych, będących podstawą posiłków musi odbywać się w sposób gwarantujący świeżość i bezpieczeństwo sanitarno – epidemiologiczne przygotowywanych dań.
7. Środek transportu przeznaczony do transportu żywności musi posiadać dopuszczenie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wyeksponowaną instrukcję i harmonogram dotyczący mycia i dezynfekcji pojazdu, a Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji tych dokumentów.
8. Ponadto Wykonawca przy przygotowywaniu, wydawaniu, dostarczaniu posiłków odpowiada za:
	* + przestrzeganie przepisów i zasad reżimu sanitarno-epidemiologicznego oraz stan jakościowy i techniczny realizowanej usługi wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, PIP,
		+ realizację zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, PIP, Służb p/poż oraz zaleceń/wniosków pokontrolnych Zamawiającego,
		+ utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości pomieszczeń, ciągów komunikacyjnych, wyposażenia, narzędzi, urządzeń, wózków transportowych, wind przeznaczonych do transportu posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia,
		+ utrzymanie w czystości nakryć stołowych oraz mycie i dezynfekcję naczyń kuchennych,
		+ właściwe przechowywanie środków spożywczych i monitorowanie sprawności urządzeń (np. temperatura chłodni, zamrażarek, procesu mycia, wyparzania),
		+ przechowywania próbek żywnościowych wydawanych posiłków przez 72 godziny,
		+ pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji,
		+ dokonywanie na własny koszt okresowych min 2 x w roku badań czystości mikrobiologicznej powierzchni produkcyjnej, sprzętu kuchennego, nakryć stołowych, wymazów z rąk pracowników w obiektach, w których wykonywana będzie usługa,
		+ stosowanie sprzętu, naczyń, opakowań wykonanych z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
		+ wydzielanie stref, stanowisk do obróbki produktów,
		+ przeprowadzanie okresowej dezynsekcji, deratyzacji,
		+ bieżącą utylizację (zgodnie z przepisami i na własny koszt na podstawie umowy) odpadów pokonsumpcyjnych, odpadów komunalnych wraz z ich segregacją,
		+ higienę produkcji, w tym za zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną personelu z aktualnymi badaniami lekarskimi, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
	1. **WERYFIKACJA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi (w tym m.in.: jakości i ilości surowców, produktów używanych do przygotowywania posiłków) na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca na każdym z tych etapów umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzania ankiet oceny jakości wydawanych posiłków i ich urozmaicenia wśród kuracjuszy, co będzie również elementem weryfikacji jakości usługi świadczonej przez Wykonawcę.