Zał. nr 8a do SIWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**w postępowaniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55.**

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie zadania pn. Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55, tj. usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie do czterech budynków mieszkalnych, całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Zamawiającego .

* 1. Całodzienne wyżywienie to:
* śniadanie wraz z napojami
* obiad z dwóch dań i deser
* kolacja wraz z napojami.
	1. Z całodziennego wyżywienia zostaje wyłączone pieczywo.
		1. Dostawę pieczywa zapewnia Zamawiający.
	2. Punkty rozdziału żywienia to budynki mieszkalne:
		1. przy ul. A. Chmielowskiego 6 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 1) – kuchenka na parterze budynku;
		2. przy ul. Krakowskiej 53 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 2) – kuchenka na parterze budynku;
		3. przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 3) – kuchenka na I piętrze budynku;
		4. przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 4) – kuchenka na II piętrze budynku;
1. Średnia liczba mieszkańców, dla których przygotowywane będą posiłki: 240 osób. Liczba osób może ulec zmianie, w tym zwiększenie max do 260 osób, zmniejszenie do min. 220 osób.
2. Wymagany przez cały okres trwania zamówienia, dzienny koszt wsadu do kotła nie może być mniejszy niż 8,00 zł ( słownie osiem złotych).
3. **Wymagania dotyczące przygotowywanych posiłków**
	1. Wartość kaloryczna przygotowywanych posiłków powinna wynosić 2500 kcal.
	2. Posiłki w chwili dostawy powinny mieć temperaturę:
* zupa min. 75º C
* drugie danie min. 63º C
* gorące napoje min. 80º C
* surówki, sałatki nie wyższą niż 15º C.
	1. Posiłki należy przygotowywać bezpośrednio przed dostarczeniem ich do Zamawiającego,
	z uwzględnieniem normatywnych wartości energetycznych i odżywczych, w tym dziennej racji pokarmowej, zaleceń dietetycznych, zaleceń lekarskich oraz zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
* Wartość odżywcza i energetyczna diet określona jest w treści Załącznika nr 9b do SIWZ.
	1. Wykonawca przygotowywać będzie bieżącą produkcję dzienną z produktów świeżych, naturalnych o wysokiej jakości, o prawidłowym smaku, zapachu, barwie, konsystencji. Jakość posiłków oraz produktów spożywczych będzie podlegała ocenie Zamawiającego.
	2. Nie dopuszcza się wykorzystywania celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, oraz przygotowywania kompotu z herbat owocowych, soków smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę.
	3. Wszystkie posiłki powinny być białkowe. Każdy posiłek powinien posiadać dodatek warzywny lub owocowy.
	4. W ramach poszczególnych posiłków, w zależności od zaleceń dietetycznych należy dostarczyć:
		1. dodatki do pieczywa:
* sery(żółty 60g/porcję,topiony1szt./porcję,twarogowy100g/porcje,homogenizowany 1szt./porcję, ziarnisty1szt./porcję),
* świeże wędliny wysokogatunkowe 60g/porcję,
* świeże wędliny niskogatunkowe – maks. 1 raz w dekadzie np. mortadela 90g/porcje, salceson90g/porcję, pasztet pieczony 100g/porcję,
* jaja, dżemy owocowe i powidła ( z wyłączeniem marmolady) 50g/porcje,
* miód , w małych, jednorazowych opakowaniach - 50g/porcje,
* dodatki warzywne w ilości nie mniejszej niż 70g lub owocowe od 70 do150g ( owoce w sztukach),
* pasty jajeczne, rybne, serowe i mięsne, sałatki jarzynowe (w sezonie od X-IV) - 150g/porcję,
* masło , o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82% - 20g/porcje,
* margaryna śniadaniowa, o zawartości tłuszczu całkowitego 60%, maksymalnie do 5 posiłków w dekadzie, 20g/porcje,
* zupa mleczna w ilości 350 ml na osobę, z dodatkiem musli lub płatków kukurydzianych, maksymalnie 1 raz w dekadzie.
	1. napoje gorące: do na śniadania i kolacji, dwa rodzaje napojów :
* kawa zbożowa (lub kakao , mleko o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 2 %) 250ml/porcję
* herbata (owocowa, czarna) 250ml/porcję
* Wykonawca dostarczy napoje niesłodzone. Cukier do napojów należy dostarczyć oddzielnie.
	+ 1. zupy w ilości nie mniejszej niż 450 ml/osobę,
		2. dania drugiego, w tym ( na porcję):
* mięsa gotowanego (pieczonego) - 100g, panierowanego -120g,potrawy z masy mięsnej mielonej -100g,
* dodatek węglowodanowy tj. ziemniaki gotowane, makaron, ryż, kasze - 250g ; surówki i sałatki - 200g lub jarzyny gotowanej - 200g (na dietę podstawową i cukrzycową należy dostarczyć surówkę, na diety łatwostrawne – surówkę lub jarzynę gotowaną);

Uwaga:

W ramach każdej dekady, w której realizowane jest zamówienie na drugie danie należy dostarczyć: co najmniej 5 razy porcje mięsa w całości z uwzględnianiem rożnych gatunków mięs, co najmniej 1-2 razy potrawy z ryb, maksymalnie 1-2 razy w trakcie dekady potrawy bezmięsne ale nie bez udziału białka zwierzęcego lub potrawy półmięsne. Maksymalnie 2 razy w zaplanowanej dekadzie dopuszczalna jest dostawa potrawy z mięsnej masy mielonej lub gulaszy.

* deseru: kompot 250ml/porcja, przygotowany ze świeżych lub mrożonych owoców lub jogurt 1szt./porcja, serek homogenizowany 1szt./porcja, owoc 150g lub 1szt./porcja, kefir 250ml, kisiel (mleczny, owocowy ) 250ml /porcja, budyń 250ml /porcja, sok (warzywny, owocowy) 250ml /porcja, galaretki owocowe 150g/ porcja, drożdżówki 1szt./porcje, wafelki, herbatniki, biszkopty 20-40g/porcje .
	1. kolacja:
		1. ciepłe danie (parówki, kiełbasa na gorąco, bigos, leczo, flaki) - 2 razy w tygodniu;
		2. diety o zmienionej konsystencji dostarczane będą w formie nie zmielonej. Zamawiający we własnym zakresie przygotuje je do konsumpcji.
	2. Wykonawca zobowiązany jest do;
* zapewnienia systemów jakości świadczonej usługi żywieniowej, w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP.
	1. przygotowania posiłków, prócz diety podstawowej, z uwzględnieniem specyfiki żywienia

 mieszkańców Zamawiającego, a w szczególności diet zleconych przez lekarza.

* Wykaz diet stanowi załącznik Nr 8b do niniejszej SIWZ.
	1. Przedmiotu zamówienia nie stanowi odbiór odpadów po posiłkach.
1. **Wymagania Zamawiającego dotyczące planowania jadłospisów**
	1. Wykaz najczęściej stosowanych przez Zamawiającego diet, wraz z ich charakterystyką, zawarty jest załączniku nr 8b do SIWZ.
	2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego.
* Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany.
* Wprowadzenie nowej lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku.
	1. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie regulacjami prawnymi o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Podstawą do sporządzania posiłków będą: wykaz norm dziennych racji pokarmowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz normy HACCP. W jadłospisie należy uwzględnić różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.
	2. Jadłospis na każdy dzień, będzie sporządzany przez Wykonawcę na podstawie i zgodnie
	z uzgodnionym uprzednio z Zamawiającym jadłospisem dekadowym.
	3. Wykonawca będzie sporządzał i przedstawiał Zamawiającemu do akceptacji, jadłospis dekadowy, podpisany przez osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy, co najmniej 5 dni przed początkiem każdej kolejnej dekady.
	4. Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw, powinien być tak zaplanowany, aby posiłki na obiad nie powtarzały się w ciągu jednej dekady, były urozmaicone smakowo, zapachowo
	i kolorystycznie.
		1. Jadłospisy powinny zawierać podział na diety, nazwę posiłku, informacje
		o kaloryczności, alergenach, gramaturze gotowego posiłku z podziałem na części składowe.
		2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, by w okresie postów i świąt tj. Święta Bożego Narodzenia, zostały przygotowane posiłki przygotowywał posiłki o charakterze świątecznym tj. zwyczajowo przyjęte, tradycyjne potrawy i dodatki cukiernicze.
* Wzór jadłospisu dekadowego stanowi Załącznik nr 8c do SIWZ.
	1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania, zobowiązujących Wykonawcę, zmian
	w jadłospisie dekadowym. Zamawiający zgłosi je co najmniej 3 dni przed wprowadzeniem dekady. Wykonawca będzie zobowiązany do zmiany jadłospisu. W przypadku braku jadłospisu dekadowego lub braku uwzględnienia naniesionych zmian przez Zamawiającego, zastosowane będą kary zawarte w umowie.
* Brak uwag zgłoszonych przez Zamawiającego w zakresie przekazanego przez Wykonawcę jadłospisu dekadowego, równoznaczny jest z akceptacją jadłospisu.
	1. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca będzie zobowiązany do przekazania tygodniowy jadłospis wybranej diety, z rozpisaną gramową wagą produktów na poszczególne potrawy (z uwzględnieniem strat na odpady).
	2. Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Zamawiającemu jadłospisu, codziennie, do godziny 12.00 dnia poprzedniego, na adres poczty elektronicznej wskazany w przez Zamawiającego w umowie.
	3. Wykonawca ma obowiązek w jadłospisie, o którym mowa w pkt. 5.4, dostarczyć Zamawiającemu informację na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, kaloryczność, wartości odżywczą tzn. zawartości białka, węglowodanów, tłuszczy, w tym tłuszczów nasyconych oraz składu potraw, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady z 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności UE nr 1169/2011.
1. **Wymagania dotyczące zdolności organizacyjnych Wykonawcy**
	1. Wykonawca musi posiadać kuchnię wyposażoną w niezbędne urządzenia, zapewniające przygotowanie posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo audytu miejsca i warunków przygotowania posiłków.
	2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu kopię decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego, dopuszczającą kuchnię do produkcji żywności. Zezwolenie musi dotyczyć tego obiektu, który produkuje posiłki dla Zamawiającego. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu na każdym etapie wykonywania umowy przez Wykonawcę.
	3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne oraz przez Zamawiającego.
	4. Zamawiający i Wykonawca zobowiązują się do koordynowania i bieżącej kontroli właściwego wykonywania usługi. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania Zamawiającemu na bieżąco, informacji o zaistniałych problemach związanych z realizacją usługi.
	5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości przeszkolonych osób do transportu żywności oraz do zorganizowania przewozu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno - epidemiologicznym.
	6. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić na każde żądanie Zamawiającego n/w dokumenty:
* Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającą na przewóz żywności - dla każdego środka transportu, którym będą przewożone posiłki w zakresie świadczonych usług dla Zamawiającego
* Aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno- epidemiologicznych osoby dostarczającej żywność.
* Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu.
	1. Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi: kucharzami, technologami/technikami żywienia o specjalności żywienie człowieka, dietetykami, kierowcami, osobą/osobami do nadzoru i koordynacji usługi w miejscu świadczenia usługi.
	2. Wykonawca udostępni Zamawiającemu listę pracowników uwzględniającą zakres świadczonych usług: przygotowanie posiłków , transport , najpóźniej w pierwszym dniu świadczenia usług na podstawie niniejszej umowy. Zasadę tę stosuje się odpowiednio w przypadku zatrudnienia nowych osób w miejsce dotychczas wykonujących pracę na każdym etapie świadczenia usług. Wykonawca będzie aktualizował wykaz osób w terminie 1 tygodnia od daty dokonania zmiany personelu. Wzór wykazu osób, które będą uczestniczyć po stronie Wykonawcy w realizacji umowy stanowi Załącznik nr 11 do SIWZ.
	3. Pracownicy Wykonawcy przygotowujący i dostarczający wyżywienie do Zamawiającego muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie potwierdzające ich zdolność do pracy w kontakcie z żywnością. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do orzeczenia lekarskiego każdego pracownika Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia braku uprawnień, o których mowa w zadaniu poprzedzającym Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy odsunięcia pracownika Wykonawcy od powierzonych mu czynności, przy czym usługa w zakresie wykonywanych przez tego pracownika czynności musi zostać przez Wykonawcę zrealizowana.
	4. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w zakładzie produkującym żywność i wprowadzającym ją do obrotu zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007 r. Nr 80, poz. 545).
1. **Zamawianie posiłków**
	1. Zapotrzebowania określające ilość zamówionych posiłków składane będą przez Zamawiającego codziennie drogą elektroniczną. W przypadku zaistnienia sytuacji awaryjnych, zamawianie posiłków będzie się odbywać telefonicznie, po czym formularz zamówienia będzie przesyłany najpóźniej w dniu następnym.
* Wzór formularza Zapotrzebowania określającego ilość zamówionych posiłków stanowi Załącznik nr 9d do SIWZ.
	1. Zapotrzebowania na posiłki Zamawiający będzie składał z jednodniowym wyprzedzeniem,
	z wyszczególnieniem diet i liczby posiłków wraz z podziałem na budynki mieszkalne (Zespoły OT) wyszczególnione w pkt. 1.3. Zapotrzebowania będą składane nie później niż do godziny 15.30 dnia poprzedzającego realizację dostawy posiłków.
	2. Ewentualne korekty do przekazanych zapotrzebowań na posiłki, mogą być składane przez Zamawiającego w zakresie obiadów i kolacji do godziny 10.30 dnia, którego zapotrzebowanie dotyczy. Korekty zapotrzebowania będą zgłaszane elektronicznie, pisemnie, lub telefonicznie, przy czym formularz zamówienia w przypadku zgłoszenia telefonicznego będzie przesłany najpóźniej na dzień następny.
	3. Ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od liczby mieszkańców Zamawiającego.
	4. W szczególnych przypadkach (np. nieterminowych dostaw, zbyt małej ilości dostarczonych posiłków) Zamawiający będzie wzywał do uzupełnienia braków w terminie do 60 min. od poinformowania Wykonawcy.
1. **Transport posiłków**
	1. Wykonawca ma obowiązek dostarczać posiłki do bezpośrednio 4 n/w budynków Zamawiającego w Krakowie:
		1. przy ul. A. Chmielowskiego 6 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 1) – kuchenka na parterze budynku,
		2. przy ul. Krakowskiej 53 ( Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 2) – kuchenka na parterze budynku,
		3. przy ul. Krakowskiej 45 front (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 3) – kuchenka na I piętrze budynku,
		4. przy ul. Krakowskiej 45 oficyna (Zespół Opiekuńczo Terapeutyczny nr 4) – kuchenka na II piętrze budynku,
* dojazd do budynków przez bramę przy ul. Krakowskiej 47 ( domofon) lub Krakowskiej 53 lub ul. A. Chmielowskiego 6 – ustalany na bieżąco z Wykonawcą i w uzależnieniu od aktualnie prowadzonych prac remontowych.
	1. Transport posiłków zabezpiecza Wykonawca uwzględniając zasady systemu HACCP.
		1. Dostawa nr 1 (śniadanie) ma być realizowana w godzinach 6.30 do 7.00.
		2. Dostawa nr 2 (obiad) ma być realizowana w godzinach 11.30 do 12.00.
		3. Dostawa nr 3 (kolacja) ma być realizowana w godzinach 17.00 do 17.30.
	2. Wskazane w niniejszym punkcie godziny dostawy oznaczają termin, w którym Wykonawca dostarczy posiłki do budynków Zamawiającego, wymienionych w pkt 8.1.
	3. Czas, od momentu wytworzenia posiłków w kuchni Wykonawcy ,do momentu zakończenia wydawania posiłków w budynkach Zamawiającego nie może przekroczyć 2 godzin – dotyczy posiłków podlegających obróbce termicznej.
	4. Wykonawca zapewni dostawę posiłków do każdego z budynków Zamawiającego w systemie termosowym/bemarowym . System ma zapewniać zachowanie szczelności i odpowiednich temperatur. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem specjalistycznym posiadającym aktualne opinie o spełnieniu warunków higieniczno-sanitarnych wystawione przez właściwego inspektora sanitarnego.
	5. Termosy do przewozu posiłków, powinny być w dobrym stanie technicznym, tak aby skutecznie zabezpieczały posiłki przed zanieczyszczeniem zewnętrznym i zmianą temperatury posiłków. Zamawiający ma prawo do kontrolowania Wykonawcy w tym zakresie.
	6. Śniadania i kolacje będą dostarczane przez Wykonawcę w szczelnych pojemnikach, zawierających wydzielone porcje pożywienia, przygotowane do wyłożenia na talerz.
	7. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu, Wykonawca ma obowiązek, natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego o zaistniałej sytuacji.
	8. W razie sytuacji opisanej w pkt 8.7, Wykonawca musi we własnym zakresie i na własny koszt zapewnić dowóz posiłków przeznaczonych dla Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszej SIWZ.
	9. Odbiór brudnych termosów z budynków Zamawiającego, odbywać się będzie codziennie w godzinach w godz. 11.30 - 12.00, w godz. 14.00 do 16.00 oraz w godz. 19.30 do 20.00.
1. **Kontrola realizacji zamówienia**
	1. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia przedstawicielowi Zamawiającego, jednej porcji każdego posiłku w zakresie wszystkich diet, w celu kontroli jakości: oceny cech organoleptycznych, kontroli wagi, temperatury i estetyki zestawionych posiłków.
	2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prawidłowości świadczenia usług objętych niniejszą umową oraz do wydawania zaleceń pokontrolnych, w tym prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług objętych niniejszą umową. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności: prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług objętych niniejszą umową, na każdym etapie realizacji umowy, w tym: produkcji, kontroli pomieszczeń, urządzeń i sprzętu Wykonawcy. Przedmiotem działań kontrolnych Zamawiającego mogą być: przestrzeganie przepisów i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków; przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków.
	3. Przez cały okres realizacji usługi, Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania szczelności bemarów, termosów, pojemników transportowych, sprawności środków transportu. W przypadku uszkodzenia (np. utraty szczelności lub funkcjonalności) wymienionego w zdaniu poprzednim asortymentu, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej naprawy lub wymiany asortymentu na nowy wolny od wad.
	4. Wykonawca zobowiązuje się do pomiaru temperatury i prowadzenie codziennych zapisów
	z monitoringu temperatury wydawanych posiłków.
	5. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny temperatury posiłków. Pomiary będą dokonywane
	z udziałem przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku gdy pracownik Wykonawcy odmówi uczestnictwa w pomiarze, Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia pomiaru i spisania odpowiedniej notatki.
2. **Rozliczanie zrealizowanych diet , procedura reklamacji**
	1. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków i rozliczania ich
	w oparciu o zamówienia składane od Zamawiającego oraz zgłaszane korekty i reklamacje.
	2. Wykonawca sporządzi zbiorcze, miesięczne zestawienie zrealizowanych diet ,w podziale na posiłki zamówione do poszczególnych budynków, uwzględniające zgłoszone reklamacje i w każdym pierwszym tygodniu danego miesiąca przekaże ten dokument Zamawiającemu. Przyjęcie zestawienia musi być potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
	3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji, w przypadkach niezgodności
	w realizacji usługi, a w szczególności:
3. niezgodności, w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do Zamawiającego, z zamówieniami,
4. dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
5. posiłku innego niż w zaplanowanego w jadłospisie,
6. rozlania lub wysypania posiłku,
7. dostawy posiłków w brudnych opakowaniach (np. termosach, bemarach),
8. posiłków o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury składowych posiłku np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
9. nieprawidłowej temperatury,
10. produktów o złej jakości lub przeterminowanych,
11. opóźnienia w dostarczeniu posiłków w wymiarze ponad 20 minut.
	1. Reklamacje będą składane w formie elektronicznej, na adres e-mail Wykonawcy lub telefonicznie.
	2. Szczegóły dotyczące reklamacji zawarte są we wzorze umowy stanowiącej zał. nr 7 do siwz.

**Zał. 8b do SIWZ**

**Wykaz diet - Wartość odżywcza i energetyczna diet**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **dieta** | **ilość posiłków dziennie** | **udział % składników odż.** | **kaloryczność** | **inne wymagania** |
| podstawowa | śniadanie; obiad; kolacja;żywienie dyżurne\*/zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. 2012 r. poz. 964) | 14-16 % białka;ok. 30 % tłuszczuok. 55 % węglowodanów  | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania /średnio 10/ dodatki białkowe /średnio 10/2.zmiana konsystencji/przy zleceniu lekarskim/ |
| Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów | śniadanie;II śniadanie obiad; kolacja;posiłek nocnyżywienie dyżurne\* | 15-20% białka30-35% tłuszczu45-50% węglowodanów | 2200kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania /średnio 20/ posiłki nocne /średnio 10/2.zmiana konsystencji/przy zleceniu lekarskim/ |
| Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu | śniadanie; obiad; kolacja;żywienie dyżurne\* | 12-18% białkado 20% tłuszczu | 2200kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania /średnio 5/ 2.zmiana konsystencji/przy zleceniu lekarskim/ |
| Dieta łatwo strawna niskobiałkowa | śniadanie; obiad; kolacja;żywienie dyżurne\* | 8-10 % białkaok. 30%tłuszczeponad 60% węglowodanów | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania 2.zmiana konsystencji/przy zleceniu lekarskim/ |
| Dieta bogato-resztkowa | śniadanie; obiad; kolacja;żywienie dyżurne\* | Ok. 14,5% białkaOk. 29,%% tłuszczeOk. 56% węglowodanów | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania 2.zmiana konsystencji/przy zleceniu lekarskim/ |
| Dieta łatwo strawna bogato-białkowa | śniadanie;II śniadanie obiad; dodatek białkowykolacja;żywienie dyżurne\* | 15-20% białko25-30% tłuszcze50-60% węglowodanów | 2500kcal | 1.według zapotrzebowania II śniadania 2.zmiana konsystencji/przy zleceniu lekarskim/ |
| Żywienie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego |  |  |  |  |
| Żywienie alternatywne |  |  |  |  |

żywienie dyżurne\*/zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23.08.2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. 2012 r. poz. 964)/

**Zał. 8c do SIWZ**

**Przykładowy jadłospis dekadowy**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DZIEŃ 1** | **śniadanie** | **Obiad/zupa, II danie, deser/** | **kolacja** |
| I. Zestaw | Kiełbasa krakowska 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c250ml, ogórek świeży 70g | -Zupa pieczarkowa z makaronem 450ml, -gulasz wołowy 150ml, ziemniaki z koper. 250g, surówka z marchwi i chrzanu ze śmietaną 200g, -budyń 250ml; | Serek typu „fromage” 1szt/80, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śn. 20g, herb. czarna z/c 250ml, papryka św.70g; |
| II. Zestaw | Parówki drob.100g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c250ml, ketchup 20g, pomidor 70g | -Zupa pomidorowa z makaronem 450ml, -filet drob. gotowany100g, ziemniaki z koper. 250g, sos koperkowy 150ml, sałata zielona z kefir. 200g, -budyń 250ml; | Serek wiejski 200g/1szt, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, herb. czarna z/c 250ml, jabłka got.150g/1szt.; |
| Cukrz. | Kiełbasa krak. 60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, kawa na ml. bez/c 250ml, ogórek świeży 70gII ŚNIADANIE: kanapka z masłem, szynką drob. i sałatą zieloną -1szt. | -Zupa pieczarkowa z makaronem 450ml,- filet drob. gotowany100g sos koperkowy 150ml, ziemniaki z koper. 250g, sur. z marchwi i chrzanu ze śmiet. 200g,-budyń b/c 250ml; | Serek typu „fromage” 80g/1szt, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, herb. czarna b/c 250ml, papryka świeża 70g; |
| **DZIEŃ 2** |  |  |  |
| I. Zestaw | Jaja gotowane 50g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kakao na ml. z/c 250ml pomidor ze szczypiorkiem 70g; | -Barszcz ukraiński 450ml, --gołąbki z mięsem, ryżem i kapustą 300g, sos grzybowy 150ml, -kompot owocowy 250ml,  | Polędwica sopocka 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad.20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g; |
| II. Zestaw | Płatki kukurydziane na mleku 350ml, dżem 50g, weka pszenna 100g, masło 20g, herbata z/c 250ml, brzoskwinia 100g/1szt; | -Barszcz z ziemn. 450ml, -risotto mięsno-warzywne 300g, sos pomidorowy 150ml, -kompot owocowy 250ml,  | Kiełbasa szynk. 60g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g; |
| Cukrz. | Jaja gotowane 50g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, kawa na mleku b/c 250ml, pomidor ze szczypiorkiem 70g; II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, pasztetem drobiowym i ogórkiem kiszonym | -Barszcz ukraiński 450ml,-gołąbki z mięsem, ryżem i kapustą 300g,sos grzybowy 150ml,-kompot owoc. b/c 250ml,  | Polędwica sopocka60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250ml, sałata zielona 20g; |
| **DZIEŃ 3** |  |  |  |
| I. Zestaw | Ser żółty 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata owocowa z/c 250ml, ogórek konserw. 70g; | -Zupa szpinakowa z makaronem 450ml,-kotlet schabowy 120g, ziemniaki z koper. 250g, ćwikła 200g, -kisiel z jabłkiem 250ml; | Szynka konserw. 60g, pieczywo pszenno- żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250ml, pomidor 70g; |
| II. Zestaw | Serek homogenizowany owocowy 150g/1szt, weka pszenna 100g, masło 20g, herbata z/c 250ml, jabłko pieczone 150g/1szt.; | -Zupa krem jarzynowa z grzanką 450ml, -udko gotowane 1szt/ 180g, ziemniaki z koper. 250g, buraczki gotowane 200g,-kisiel z jabłkiem 250ml; | Sałatka z tuńczyka z natką pietruszki150g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250ml,  |
| Cukrz. | Serek homogenizowany naturalny 150/1szt, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, jabłko 150g/ 1szt.; II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, kiełbasą krakowską i rzodkiewką | -Zupa szpinakowa z makaronem 450ml, -udko gotowane 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g, ćwikła 200g, -kisiel z jabłkiem 250ml; | Sałatka z tuńczyka z natką pietruszki150g,pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250ml |
| **DZIEŃ 4** |  |  |  |
| I. Zestaw | Kiełbasa parówkowa 100g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml.z/c 250ml, musztarda 20g, pomidor 70g; | -Zupa koperkowa z lanym ciastem 450ml, -ryba pieczona 100g, ziemniaki z koper. 250g, sur. z kiszonej kap. 200g,-banan 1szt; | ser topiony 100g/1szt., pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śn. 20g, kawa na ml. z/ c 250ml, ogórek świeży 70g; |
| II. Zestaw | Szynka gotow. 60g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml.z/c 250ml, sałata zielona 20g; | -Krupnik z kaszy jęczmiennej 450ml, -pulpety gotowane 100g, ziemniaki z koper. 250g, surówka z marchwi 200g,-banan 1szt; | Bekon 60g, weka pszenna 100g, margaryna śn. 20g, kawa na ml. z/ c 250ml, jabłko gotowane 150g/1szt.; |
| Cukrz. | Kiełbasa parówkowa 100g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 15g, kawa na ml. b/c 250ml, musztarda 20g, pomidor 70g; II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, jajem na twardo i sałatą lodową | -Zupa koperkowa z lanym ciastem 450ml, -ryba pieczona 100g, ziemniaki z koper. 250g, sur. z kiszonej kap. 200g,-banan 1szt; | Ser topiony 100g/1szt., pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250g, ogórek świeży 70g; |
| **DZIEŃ 5** |  |  |  |
| I. Zestaw | Ser biały 100g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata czarna z cytryną z/c 250ml, rzodkiewka 25g; | -Zupa solferino z ziemniakami 450ml,-naleśniki z serem żółtym i szpinakiem 300g,sos jogurtowy 150ml, -arbuz 150g; | Sałatka z konserwą rybną i papryką świeżą 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, mleko 250ml; |
| II. Zestaw | Serek kremowy do chleba 100g, weka pszenne 100g, masło 20g, herbata czarna z cytryną z/c 250ml, pomidor 70g; | -Zupa brokułowa z ziemniakami 450ml,-makaron z jabłkami 350g, jogurt owocowy 150g,-arbuz 150g; | Pasta z tuńczyka i sera białego z jogurtem naturalnym 150g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, herbata owoc. z/c 250ml, sałata zielona 20g; |
| Cukrz. | Ser biały 100g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, herbata czarna z cytryną bez/c 250ml, rzodkiewka 25g; II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, serem żółtym i ogórkiem świeżym | -Zupa solferino z ziemniakami 450ml,-naleśniki z serem żółtym i szpinakiem 300g,-sos jogurtowym 150ml, -arbuz 150g; | Sałatka z konserwą rybną, serem żółtym i papryką świeżą 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, mleko 250ml; |
| **DZIEŃ 6** |  |  |  |
| I. Zestaw | Serek wiejski 200g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata czarna z/c 250ml, pomidor 70g; | -Zupa ogórk. z ryż. 450ml, -żeberka wieprz. duszone 100g, sos własny 150ml, ziemniaki z koper. 250g, mizeria z kwaskiem 200g,-sok owocowy 250 ml; | Pasztet drobiowo-wieprzowy pieczony 100g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/ c 250ml, ogórek kiszony 70g; |
| II. Zestaw | Płatki owsiane na mleku 350ml, dżem 50g, weka pszenna 100g, masło 20g, herbata czarna z/c 250ml, jabłko got.150g/1szt.; | -Zupa pomidor. z ryżem 450ml, -potrawka drobiowa 150g, ziemniaki z koper. 250g, warzywa gotowane 200g,-sok owocowy 250ml; | Szynka drobiowa 60g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250, pomidor 70g; |
| Cukrz. | Serek wiejski 200g/1szt., pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, herbata czarna b/c 250g, pomidor 70g; II ŚNIADANIE: kanapka z szynką konserwową i papryką kons. | -Zupa ogórkowa z ryżem 450ml, -potrawka drobiowa 150g, ziemniaki z koper. 250g, mizeria z kwaskiem 200g,-sok owocowy b/c 250ml; | Pasztet drob.-wieprz. pieczony 100g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250ml, ogórek kiszony 70g; |
| **DZIEŃ 7** |  |  |  |
| I Zestaw. | Kiełbasa żywiecka 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, sałata zielona 20g; | -Rosół z kurczaka z lanym ciastem 450ml,- kotlet z kurczaka panierowany 120g, ziemniaki z koper. 250g, surówka z pomidorów i cebuli 200g, -jogurt pitny 250ml; | Pasta z jaj z jogurtem i szczypiork.150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kakao na ml. z/c 250ml, rzodkiewka 25g; |
| II. Zestaw | Filet z indyka wędzony 60g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, brzoskwinia 70g/1szt.; | -Zupa jarzynowa z makaronem 450g, -schab gotowany 100g,sos pieczeniowy 150ml, ziemniaki z koper. 250g, sałata zielona z pomidorem 200g, - jogurt pitny 250ml; | Sałatka drob. z ryżem 150g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/c 250g, surówka z marchwi 70g; |
| Cukrz. | Kiełbasa żywiecka 60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, kawa na ml. b/c 250ml, sałata zielona 20g; II ŚNIADANIE: kanapka z kiełbasą Lisiecką i sałatą lodową | -Rosół z kurczaka z lanym ciastem 450ml, -schab gotowany 150g, sos pieczeniowy 150ml, ziemniaki z koper. 250g, surówka z pomidorów i cebuli 200g,- jogurt pitny b/c 250ml; | Pasta z jaj z jogurtem i szczypiorkiem 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. b/c 250ml, rzodkiewka 25g; |
| **DZIEŃ 8** |  |  |  |
| I. Zestaw | Pasta z twarogu i konserwy rybnej ze śmiet. i szczyp. 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, herbata owocowa z/c 250ml, pomidor 70g; | -Żurek z kiełbasą i ziemniakami 450ml,-indyk pieczony 100g, sos własny 150ml, makaron gotowany 200g, surówka z kapusty czerwonej 200g,-kompot z jabłek 250ml; | Kiełbasa Lisiecka 40g, twaróg z czosnk. 40g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, herbata cytrynowa z /c 250ml, sałata zielona 20g; |
| II. Zestaw | Polędwica sopocka 40g, ser twarog.40g, weka pszenna 100g, masło 20g, herbata owocowa z/c 250ml, sałata zielona 20g; | -Zupa ziemniaczana 450ml, -kurczak z warzywami i pieczarkami 180g/150g, makaron gotowany 200g,- kompot z jabłek 250ml; | Parówki cielęce 100g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z /c 250ml, ketchup 20g, pomidor 70g; |
| Cukrz. | Pasta z twarogu i konserwy rybnej ze śmiet. i szczyp. 150g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, herbata czarna z cytryną b/c 250ml, pomidor 70g; II ŚNIADANIE: kanapka z masłem , serem topionym i rzodkiewką | -Żurek z kiełbasą i ziemniakami 450ml, -indyk pieczony 100g, sos własny 150ml, makaron gotowany 200g, surówka z kapusty czerwonej 200g, - kompot z jabłek b/c250ml | Kiełbasa Lisiecka 40g, twaróg z czosnk. 40g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, herbata czarna b/c 250ml, sałata zielona 20g; |
| **DZIEŃ 9** |  |  |  |
| I. Zestaw | Ciasto drożdżowe 200g, powidło śliwk. 50g, masło 20g, mleko gotow. 250ml, jabłko 150g/1szt.; | -Zupa neapolitańska z makaronem 450ml,-sznycel wieprzowo-wołowy 100g, ziemniaki z koper. 250g, kalafior gotowany z bułką tartą i margaryną 200g,-kefir 250ml; | Sałatka gyros 150g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, kawa na ml. z/ c 250ml; |
| II. Zestaw | Ciasto drożdżowe 200g, miód 50g, masło 20g, mleko gotow.250ml, banan 100g/1szt; | -Zupa koperkowa z makaronem 450ml,- ryba gotowana po grecku 100g/150ml, -ziemniaki z koper.250g,-budyń z cukrem 250ml; | Sałatka jarzynowa z jogurtem 150g, szynka ogonówka 60g, weka pszenna 100g, margaryna śniad. 20g, herbata z cukrem 250g |
| Cukrz. | Dżem z fruktozą 50g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, mleko gotow. 250ml, jabłka 150g/1szt.; II ŚNIADANIE: kanapka z masłem, bekonem i ogórkiem konserwowym | -Zupa neapolitańska z makaronem 450ml,-sznycel wieprzowo-wołowy 100g, ziemniaki z koper.250g, kalafior gotowany z bułką tartą i margaryną 200g,-kefir 250ml; | Sałatka gyros 200g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniadaniowa 20g, kawa na mleku b/c 250g; |
| **DZIEŃ 10** |  |  |  |
| I. Zestaw | Sał. jarzynowa z majonezem i natką 150g, szynka drob. 60g, pieczywo pszenno-żytnie 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml | -Zupa pomidorowa z ryżem 450ml, -udko z kurczaka pieczone 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g, sałata zielona z jogurtem naturalnym 200g, -sok warzywno-owocowy 250ml; | Filet wędzony z indyka 60g , pieczywo pszenno-żytnie 100g, margaryna śniad. 20g, herb. czarna z/c i cytryną 250ml, pomidor 70g; |
| II Zestaw | Kiełbasa parówkowa 100g, weka pszenna 100g, masło 20g, kawa na ml. z/c 250ml, ketchup 20g, jabłko pieczone 150g; | -Zupa solferino z ziemniakami i mięsem 450ml, -pierogi z trusk. 300g, jogurt owocowy 150ml;-sok warzywno-owocowy 250ml; | Pasta sera białego, sałaty i pomidora z kefirem 150g, weka pszenna 100g, masło 20g, herb. czarna z/c i cytryną 250ml |
| Cukrz. | Sał. jarzynowa z majonezem i natką 150g, szynka drob.60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, masło 20g, kawa na ml. b/c 250mlII ŚNIADANIE: kanapka z masłem, filetem wędzonym z indyka i ogórkiem świeżym | -Zupa pomidorowa z ryżem 450ml, -udko z kurczaka pieczone 1szt/180g, ziemniaki z koper. 250g, sałata zielona z jogurtem naturalnym 200g, -sok warzywno-owocowy b/c 250ml;  | Filet wędzony z indyka 60g, pieczywo (graham + pszenno-żytnie)100g, margaryna śniad. 20g, herb. czarna bez/c z cytryną 250ml pomidor 70g; |

**Zał. 8d do SIWZ**

**Przykładowy wzór zamówienia ilości posiłków**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pn. **Całodzienne wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ZAPOTRZEBOWANIE NA DZIEŃ 19.07.2017** | **ZESPÓŁ I** | **ZESPÓŁ II** | **ZESPÓŁ III** | **ZESPÓŁ IV** | **ŁĄCZNIE** |
| DIETA PODSTAWOWA | 43 | 38 | 25 | 22 | **147** |
| DIETA PODSTAWOWA BEZMLECZNA | 3 | 0 | 0 | 1 | **4** |
| DIETA PODSTAWOWA /4POSIŁKOWA/ | 1 | 2 | 2 | 0 | **5** |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY | 16 | 5 | 2 | 6 | **29** |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY MIELONA | 10 | 4 | 3 | 4 | **21** |
| DIETA Z OGR. TŁUSZCZY /4POSIŁKOWA/ | 0 | 1 | 1 | 0 | **2** |
| DIETA Z OGR. WĘGLOWODANÓW | 9 | 8 | 5 | 6 | **28** |
| DIETA Z OGR. WĘGLOWODANÓW/4POSIŁKOWA/ | 10 | 3 | 3 | 2 | **18** |
| DIETA Z OGR. WĘGLOWODANÓW UBOGOPURYNOWA | 1 | 0 | 0 | 0 | **1** |
| DIETA NISKOBIAŁKOWA | 1 | 0 | 0 | 2 | **4** |
| DIETY SPECJALNE/np. BEZ MIĘS I RYB | 1 | 0 | 0 | 0 | **1** |
| **Suma** | **95** | **61** | **41** | **43** | **240** |