

I SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA;

1. Zamawiający określa następujące, szczegółowe wymagania świadczenia usługi w zakresie przygotowania gotowania i dostarczania posiłków dla 56 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Miedarach, codziennie na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego w 2021 roku.
 - 1.1 Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów, zgodnie z zasadami systemu HACCP, oraz zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywnienia i Żywności.
 - 1.2 Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności;
 - bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.; pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
 - 1.3 Posiłki winny być urozmaicone, a ich skład nie powinien powtarzać się w ciągu 10 dni.
 - 1.4 Posiłki dostarczane będą dwa razy w ciągu dnia o ściśle określonych porach do dwóch punktów dystrybucyjnych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ulicy Zamkowej 7 mieszczących się w ;
 - Budyńku Nr 1- Nowy Budynek,
 - Budynek Nr 2- Pawilon „A”,
 - 1.5 Wymagane jest przestrzeganie określonych w umowie godzin dostarczanych posiłków:
 - Śniadanie w godzinach od **7:30 do 8:00**.
 - Obiad razem z podwieczorkiem i kolacją w godzinach od **11:30 do 12:30**.
 - 1.6 W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 20 minutową zwłokę w przywozie posiłków.
 - 1.7 Wymaga się od Wykonawcy przygotowania posiłków które będą uwzględniać specyfikę mieszkańców Domu Pomocy Społecznej wraz z dietami, zleconymi przez lekarza z zachowaniem kaloryczności.
 - 1.8 Posiłki winny być przygotowane wg następujących klasyfikacji diet;
 - Dieta podstawowa,
 - Dieta łatwostrawna,
 - Dieta łatwostrawna papka ,(550 g posiłek),
 - Dieta cukrzycowa,
 - Dieta wysoko błonnikowa,
 - Dieta podstawowa bez pomidorów i pochodnych,
 - Dieta wątrobowo – cukrzycowa,
 - Dodatek żywieniowy do diet,
 - Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaze Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia.
 - 1.9 Wykaz podstawowych produktów żywnościowych i częstotliwość ich dostarczania do tutejszego Domu stanowi **załącznik nr 2a do niniejszego ogłoszenia**.

Koszt produktów żywnościowych zawartych w w/w załączniku wliczany będzie w cenę jednostkową usługi.

Przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje dla diety ogólnej, które zgodnie z **§ 6 ust.1 pkt 6 z Rozporządzenia Ministra Polityki Społecznej z dnia 23.08.2012r. (Dz. U. Nr 0 poz. 964) w sprawie Domów Pomocy Społecznej** winny być dostępne dla mieszkańców domu przez całą dobę tj; (chleb, masło, dżem, herbata, cukier, sól, musztarda, sucharki).

- 1.10 Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych. Zamawiający zastrzega, iż produkty mięsne winny być przygotowane z mięsa klasy I (wysoka zawartość mięsa w mięsie).
- 1.11 Zamawiający wymaga zachowania w Wigilię, środę popielcową, Wielki Piątek, Wielką Sobotę potraw postnych.
- 1.12 Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku za wyjątkiem podawania deserów.
- 1.13 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie dodatków do posiłków na sezonowe lub wprowadzenia potraw sezonowych typu; leczo z cukinią, młode ziemniaki z koperkiem, jajkiem sadzonym, i kefirem, mizeria, fasolka szparagowa jako dodatek do drugiego dania.
- 1.14 Posiłki winny być przygotowane w oparciu o sporządzane dekadowe jadłospisy z adnotacją dietetyka, (wzór ustalony przez Wykonawcę). Zamawiający wymaga zachowania dziennej gramatury poniższych produktów w granicach;

2. Śniadanie dla jednego mieszkańca,

- 2.1 Napoje na bazie mleka (kawa, kakao), porcja nie mniej niż 250 ml,
- 2.2 Zupy mleczne z dodatkiem węglowodanowym; ryż, płatki owsiane, kasza manna od poniedziałku do piątku- nie mniej niż /350 ml/,
- 2.3 Pieczywo mieszane / chleb, bułki, graham/- porcja nie mniej niż /15 g/,
- 2.4 Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%- porcja nie mniej niż /20 g/,
- 2.5 Różnorodny asortyment wędlin- porcja nie mniej niż 60 g,
- 2.6 Jajko nie mniej niż 1 szt, klasy L, nie częściej niż raz na dekadę,
- 2.7 Serek homogenizowany nie mniej niż 100g po jednym dla każdego,
- 2.8 Ser żółty- nie rzadziej niż 1 raz na dekadę,
- 2.9 Kielbasa grzana w każdą sobotę lub niedzielę na kolację – porcja nie mniej niż/100g/,
- 2.10 Pasztet drobiowy, metka nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż /60g/,
- 2.11 Dżem, nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż/50g/,
- 2.12 Dodatek warzywny w postaci ogórka zielonego, kiszzonego, pomidor rzodkiewka nie mniej niż 80 g.
- 2.13. Miód lub dżem nie częściej niż raz na dekadę .

3. Obiad

Zamawiający wymaga, aby obiad składał się zawsze z dwóch dań,

- 3.1 Zupy zawierającej warzywa, węglowodany, ryż, kaszę, makarony, ziemniaki oraz tłuszcz,
- 3.2 Na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej należy uwzględnić w **dekadzie**;
5 x potrawę mięsną tj.(schab, mięso panierowane drobiowe, pulpety, zrazy, pieczeń),
- 3.3 Ziemniaki,
- 3.4 Kasze nie częściej niż raz na dekadę,
- 3.5 Kluski lub kopytka w każdą niedzielę,
- 3.6 Bigos, nie częściej niż raz na dekadę,
- 3.7 Jajko sadzone przynajmniej raz na dekadę,
- 3.8. Ryby panierowane przynajmniej raz na dekadę,
- 3.9. Surówki do obiadu dostosowane do pory roku,
- 3.10. Zawsze kompot lub napój do obiadu.

Zamawiający wymaga aby, zamawiane posiłki obiadowe dla każdej osoby po obróbce termicznej miały zachowaną następującą ilość wagową;

- Zupa – 400ml,
- Ziemniaki do drugiego dania lub zamiennie kasze, makarony, ryż, kopytka każde po 250 gram,
- Ryba nie mniej niż 100gram,
- Mięso b/k nie mniej niż 100 gram,
- Mięso z kością 140 gram,
- Surówka nie mniej niż 100 gram,
- Posiłek bezmięśny jako drugie danie nie mniej niż 300 gram,
- kompot lub napój do obiadu - 250 ml,

4. Podwieczorek

Należy uwzględnić w jadłospisie podwieczorki w formie;

- 4.1. Ciast różne w każdą niedzielę,
- 4.2. Ciastka w postaci biszkoptów, herbatników nie częściej niż raz na dekadę,
- 4.3. Owoce przynajmniej 6 razy w ciągu dekady, w sezonie letnim należy uwzględniać truskawki, arbuzy, brzoskwinie, przynajmniej 2 raz w tygodniu.
- 4.4. Kisiel lub budyń nie częściej niż raz na dekadę –porcja 250ml,
- 4.5. Jogurt przynajmniej raz na dekadę- 1 szt,
- 4.6. W okresie sezonu, owoce sezonowe na podwieczorek np. truskawki, nektaryny przynajmniej raz w tygodniu,

5 Kolacja

- 5.1. Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% nie mniej niż 20g,/ porcja/,
- 5.2. Chleb mieszany –nie mniej niż 150 g, /porcja/
- 5.3. Pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne -nie mniej niż 100g,
- 5.4. Kiełbasa grzana- nie mniej niż 150g / porcja/, zawsze w sobotę lub niedzielę,
- 5.5. Różnorodny asortyment wędlin , nie mniej niż 60g,/porcja/,
- 5.6. Do kolacji herbata słodzona z cytryną –250 ml,
- 5.7. Należy uwzględnić w na kolację warzywa sezonowe, szczególnie pomidory przynajmniej 3 razy w tygodniu.

6. Należy uwzględnić przygotowanie tradycyjnych przyjętych potraw świątecznych, a także posiłków na imprezy okolicznościowe.

- 6.1. W pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, Wykonawca zapewni danie obiadowe, składające się z; rosółu z makaronem, klusek, rolady śląskiej i czerwonej kapusty, Na podwieczorek należy zapewnić ciasto drożdżowe i owoce.
- 6.2. Jadłospis na **Wieczere Wigilijną** winien zawierać;
 - barszcz czerwony, pierogi z kapustą i grzybami, fileć rybny, ziemniaki, ryba po grecku, ryba w galarecie, piernik, makówki.
- 6.3. Jadłospis na **Święta Wielkanocne** oprócz podstawowych posiłków winien zawierać;
 - po 5 jajek na każdy budynek, po 20 dag szynki do /koszyeczka świątecznego/,
 - **śniadanie wielkanocne w I dzień świąt;** babka wielkanocna, żur z białą kiełbasą, szynka w galarecie, sałatka warzywna, masło ,chleb, herbata.
- 6.4. Na uroczystość okolicznościową (Dzień Mieszkańca), która przypada raz w roku w miesiącu listopadzie, Wykonawca zapewni danie obiadowe jak w tradycyjne Święta Wielkanocne.

- 6.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w stosunku do liczby mieszkańców w DPS , w związku z ruchem mieszkańców tj;
-urlopy, pobyty w szpitalu , wyjazdy na obozy, wycieczki, na podstawie telefonicznego zgłoszenia.
- 6.6. Wykonawca w przypadku zmian mogących wystąpić w jadłospisie na następny dzień, winien niezwłocznie powiadomić Zamawiającego, zgłaszając ten fakt telefonicznie do administracji, tel; 669 580 114, lub pielęgniarkę pełniącą w danym dniu dyżur, pod numer telefonu **32/233 71 28.**
- 6.7. Systematyczny nadzór nad jakością i ilością sporządzonych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrówkowe kontrole dostarczanych posiłków.
- 6.8. Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy, a reklamacje dotyczące składu ilościowego np. (brak masła, wędlin) będą niezwłocznie zgłaszane Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO WOBEC WYKONAWCY;

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Wykonawca zapewni ciągłość dostaw posiłków bez względu na ewentualne awarie środka transportu .W tym zakresie Wykonawca ma obowiązek dokonania odpowiednich zabezpieczeń, celem zapewnienia dostarczania posiłków bez względu na sytuację.
3. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków, która jest każdorazowo potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego, oraz comiesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu drogą elektroniczną lub w formie papierowej z 5 dniowym wyprzedzeniem jadłospisu dekadowego (**10 dni**), w celu zatwierdzenia go przez tutejszy dom. Będą w nim zawarte z podziałem na diety następujące dane;
 - nazwa posiłku, kaloryczność,
 - gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe ,wyrażone w gramach lub sztukach.
 - należy uwzględnić w jadłospisach potrawy sezonowe, owoce i warzywa. W sezonie letnim jadłospis dekadowy winien uwzględniać pomidory, ogórki zielone, nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu- na śniadanie i kolację.
5. Wykonawca dostarczy posiłki do siedziby Zamawiającego we własnym zakresie, na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie „Książki kontroli sanitarnej środka transportu”, którym w danym czasie wykonywana jest usługa dowozu posiłków.
6. Posiłki muszą być wysokiej jakości,urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności;
 - używania masła a nie produktów masła pochodnych,
 - używania wędlin i mięsa wysokiej jakości,
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednio do tego celu przeznaczonych pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających je przed wylaniem oraz schłodzeniem tj;
 - termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje)
 - termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.
8. Wykonawca musi posiadać niezbędną ilość termosów i pojemników na dostarczane posiłki w celu zapewnienia płynności dostaw do Zamawiającego.
9. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (termosów), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy.

10. Pracownicy, którzy dostarczać będą posiłki winni posiadać aktualne badania lekarskie oraz odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno – higienicznymi.
11. Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia transportowe ze śniadania przy dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu w dniu następnym przy dostarczeniu śniadania.
12. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać płynność wydawania posiłków.
13. W razie wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie dostarczyć posiłki na własny koszt, nie gorszej jakości.
14. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia;
 - 14.1. Dobrej organizacji pracy,
 - 14.2. Odpowiednią temperaturę wydawanych posiłków. tj;
 - zupa minimum +75 °C,
 - drugie danie minimum + 65 ° C,
 - napoje gorące minimum + 80° C,
 - maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery) poniżej +6°.
15. Wykonawca zobowiązany jest usunąć ewentualne pozostałości jedzenia zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
16. Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady.
17. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi pełną odpowiedzialność za gospodarowanie nimi i koszty z tym związane, zgodnie z obowiązującymi przepisami (ustawa z dnia 14 grudnia 2012r, Dz.U. z 2013,pz.21) i poddawanie je utylizacji na własny koszt.
18. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek z podawanych posiłków zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ustawowymi.
19. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe ewentualnie zakażenia i zatrucia pokarmowe powstałe z winy Wykonawcy przy procesie produkcji i dystrybucji posiłków.
20. Wykonawca zapewni codzienny nadzór dietetyka posiadającego uprawnienia w zakresie żywienia zbiorowego tak, że przez cały czas trwania umowy gwarantuje codzienny nadzór dietetyka nad procesem produkcji posiłków.
21. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli z zakresu żywienia osób.

III. OPIS SPOSOBU REALIZACJI ZAMÓWIENIA;

1. Posiłki należy dostarczyć codziennie na dwa budynki w następujących szacunkowych ilościach:
 - Nowy budynek - 22 porcje
 - Pawilon "A" - 34 porcje
2. Nadmieniamy, że Budynki pozbawione są barier architektonicznych i znajdują się w odległości 50 m jeden od drugiego.
3. Talerze i sztućce zapewnia Zamawiający.
4. Mycie i wyparzenie w/ w zastawy należy do obowiązku tutejszego Domu.
5. Zamawiający będzie rozdzielał i wydawał posiłki w tutejszym Domu przy udziale pracowników Domu.
6. Dokładną ilość posiłków z podziałem na diety w każdym dniu, Wykonawca otrzyma drogą elektroniczną od Zamawiającego na druczku Zamawiającego, „**Zestawienie dzienne wydawanych posiłków**” z uwzględnieniem ilości mieszkańców i rodzajem diet ,o których mowa rozdziale I pkt 1.8.



7. Zamawianie posiłków odbywać się będzie w dniu poprzedzającym ich dostarczenie drogą elektroniczną lub faksem do godziny 10,00 dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają być dostarczane, (zawsze w piątek zostanie dostarczone zestawienie na trzy dni tj. sobotę, niedzielę i poniedziałek).
8. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców, Zamawiający zgłosi ten fakt Wykonawcy z 3 dniowym wyprzedzeniem. Wtedy należy dostarczyć określoną ilość posiłków do siedziby Zamawiającego na umówioną godzinę w postaci suchego prowiantu.
9. Do kontaktów w powyższej sprawie Dyrektor wyznacza pielęgniarkę dyżurującą w danym dniu.

IV TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA;

1. Termin wykonania zamówienia – **od dnia 01.01.2021 rok do dnia 31.12.2021 rok,**
(z możliwością skrócenia okresu z miesięcznym wyprzedzeniem.)

V DODATKOWE WYMAGANIA | ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ ZAMÓWIENIA;

Klauzula społeczna. Zamawiający będzie wymagał, aby wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia, zatrudniona była co najmniej 1 osoba na podstawie umowy o pracę (w wymiarze czasu pracy co najmniej 1/2 etatu przez okres 12 miesięcy; tj; na okres trwania zamówienia). Wymóg zatrudnienia na umowę o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy dotyczy; osoby przygotowującej posiłki (kucharka, kucharz).