

I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający określa następujące, szczegółowe wymagania w zakresie świadczenia usługi;

- 1.1 Przygotowanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów zgodnie z zasadami systemu HACCP, jak również z przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- 1.2 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 ;
 - Budynek Nr 1- Nowy Budynek,
 - Budynek Nr 2- Pawilon „A”,
- 1.3 Wymagane jest przestrzeganie określonych w umowie godzin dostarczanych posiłków:
 - Śniadanie; godzina od **7:30 do 8:00**.
 - Obiad razem z podwieczorkiem i kolacją; godzina od **11:30 do 12:30**.
- 1.4 W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 20 minutową zwłokę w przywozie posiłków.
- 1.5 Wymaga się od Wykonawcy przygotowania posiłków które będą uwzględniać specyfikę mieszkańców Domu Pomocy Społecznej wraz z dietami, zleconymi przez lekarza z zachowaniem kaloryczności.
- 1.6 Posiłki winny być przygotowane wg następujących klasyfikacji diet;
 - Dieta podstawowa: **33 osoby**
 - Dieta łatwostrawna: **7 osób**
 - Dieta łatwostrawna papka ,(550 g posiłek): **2 osoby**
 - Dieta cukrzycowa: **9 osób**
 - Dieta wysoko błonnikowa: **3 osoby**
 - Dieta podstawowa bez pomidorów i pochodnych: **2 osoby**
 - Dodatek żywieniowy do diet: **56 osób**
 - Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia.

Przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje dla diety ogólnej.

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 ;

a) dla każdego posiłku czas wydawania wynosi dwie godziny,

b) przez całą dobę mieszkańcy powinni mieć dostęp do podstawowych produktów

żywnościowych i napojów tj. (chleb, masło, dżem, herbata, cukier, sól, musztarda, sucharki).

- 1.7 Wykaz podstawowych produktów żywnościowych i częstotliwość ich dostarczania do tutejszego Domu stanowi **załącznik nr 2a**. Koszt tych produktów żywnościowych wliczany będzie w cenę jednostkową usługi.

- 1.8 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).
- 1.9 Wykonawca zobowiązany jest do podawania wędlin klasy I(wysoka zawartość mięsa w wędlinie).
- 1.10 Zamawiający wymaga zachowania w Wigilię, środę popielcową, Wielki Piątek, Wielką Sobotę potraw postnych.
- 1.11 Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku za wyjątkiem podawania deserów.
- 1.12 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.
- 1.13 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/- porcja nie mniej niż /150 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 zawsze w soboty 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/80g/.

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 Surówki do obiadu dostosowane do pory roku,

3.9 Zawsze kompot lub napój do obiadu,

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

3.10 Zupa – 400ml, 2. Ziemniaki nie mniej niż 250g,

3.11 Ryba nie mniej niż 100g,

3.12 Mięso b/k nie mniej niż 100g,

3.13 Mięso z kością 140g,

3.14 Surówka nie mniej niż 100g,

3.15 Kasze, makarony, ryż jako II danie 200g,

3.16 Posiłek bezmięśny jako drugie danie nie mniej niż 300g,

3.17 Napój do obiadu 250 l,

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 Jabłka nie częściej niż dwa razy w tygodniu,

4.4 Banany, pomarańcze przynajmniej raz na dekadę– po 1 szt,

4.5 Sok pełnowartościowy /200ml/ przynajmniej raz na dekadę - po 1 szt,

4.6 Kisiel lub budyń nie częściej niż raz na dekadę –porcja 250ml,

4.7 Jogurt przynajmniej raz na dekadę- 1 szt,

4.8 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 Kielbasa grzana- nie mniej niż 100g / 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 jadłospisach potrawy sezonowe, owoce i warzywa.

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; rosołu z makaronem, klusek, rolady śląskiej i czerwonej kapusty, Na podwieczorek należy zapewnić ciasto drożdżowe i owoce.

6.2 Na uroczystość okolicznościową (Dzień Mieszkańca), która przypada raz w roku w miesiącu listopadzie, Wykonawca zapewni danie obiadowe jak w tradycyjne Świąta.

6.3 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.

- 6.4 Wykonawca w przypadku zmian mogących wystąpić w jadłospisie na następny dzień, winien niezwłocznie powiadomić Zamawiającego, zgłaszając ten fakt telefonicznie do administracji lub pielęgniarce pełniącej w danym dniu dyżur, pod numer telefonu **32/233 71 28**.
- 6.5 Systematyczny nadzór nad jakością i ilością sporządzonych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrwykowe kontrole dostarczanych posiłków.
- 6.6 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 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 celu 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 co miesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu drogą elektroniczną lub w formie papierowej z 3 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 zdrowe, sycące, smaczne kaloryczne, urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, oraz będą uwzględniać polską tradycję kulinarną.
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. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (termosów), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy.

9. Pracownicy, którzy dostarczać będą posiłki winni posiadać aktualne badania lekarskie oraz odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno – higienicznymi.
10. Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia transportowe ze śniadania przy dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu w dniu następnym przy dostarczeniu śniadania.
11. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać płynność wydawania posiłków.
12. W razie wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie dostarczyć posiłki na własny koszt, nie gorszej jakości.
13. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia;
 - dobrej organizacji pracy,
 - odpowiednią temperaturę wydawanych posiłków,
 - zupa 75 st. C, drugie danie 63 st. C, napoje gorące 80 st C.
 - maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery) nie może być wyższa niż 15°C.
14. Wykonawca zobowiązany jest usunąć ewentualne pozostałości jedzenia zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
15. Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady.
16. 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.
17. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek z podawanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
18. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe ewentualnie zakażenia i zatrucia pokarmowe powstałe z winy Wykonawcy przy procesie produkcji i dystrybucji posiłków.
19. 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.
20. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
21. 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 wyparzanie 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, otrzyma Wykonawca od Zamawiającego na druczku Zamawiającego, „Zestawienie dzienne wydawanych posiłków” z uwzględnieniem ilości mieszkańców i rodzajem diet , o których mowa rozdziale I pkt 1.6.

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 01.01.2018 do 31.12.2018 r** (z możliwością skrócenia okresu z miesięcznym wyprzedzeniem.)

4