

I SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA;

„Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Miedarach w 2022 roku z uwzględnieniem diet i kaloryczności,

II TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA;

1. Termin wykonania zamówienia – **od dnia 01.01.2022 rok do dnia 31.12.2022 rok**,
(z możliwością skrócenia okresu z miesięcznym wyprzedzeniem.)

III. OPIS SPOSOBU REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Posiłki należy dostarczyć codziennie do dwóch budynków w następujących szacunkowych ilościach:
- Nowy Budynek - 22 porcje,
 - Pawilon "A" - 34 porcje
2. 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 godzina od **11:30 do 12:30**,

W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 20 minutową zwłokę w przywozie posiłków.

3. Nadmieniamy, że Budynki pozbawione są barier architektonicznych i znajdują się w odległości 50 m jeden od drugiego.
4. Talerze i sztućce zapewnia Zamawiający.
5. Mycie i wyparzanie w/ w zastawy należy do obowiązku tutejszego Domu.
6. Zamawiający będzie rozdawał i wydawał posiłki w tutejszym Domu przy udziale pracowników Domu.
7. Posiłki będą przekazywane przez Wykonawcę opiekunce pełniącej na danym budynku dyżur i składowane przy drzwiach podkuchni danego budynku tj; Pawilon „A”, Nowy Budynek.
8. Jeżeli stosowne przepisy sanitarne dotyczące specjalnego funkcjonowania Domu Pomocy Społecznej w związku z pandemią COVID – 19 uniemożliwiają dostarczenie usługi w powyższy sposób, posiłki zostaną przekazane personelowi Domu w wyznaczonym do tego celu miejscu (przy drzwiach- główne wejście do budynków. Personel Wykonawcy musi przestrzegać wszelkich obowiązujących standardów bezpieczeństwa dotyczących zapobiegania rozprzestrzenianiu się wirusa.
9. Dokładną ilość posiłków z podziałem na diety na następny dzień, Wykonawca otrzyma od Zamawiającego drogą elektroniczną na druczku Zamawiającego, **„Zestawienie dzienne wydawanych posiłków” z uwzględnieniem ilości mieszkańców i rodzajem diet,**
10. Zamawiający zobowiązuje się podać ilość posiłków na następny dzień do godziny **10,00** dnia poprzedniego.
- W razie potrzeby korygowanie ich ze strony Zamawiającego będzie dokonane do godziny **13.00**.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w stosunku do liczby mieszkańców DPS , w związku z ruchem mieszkańców tj; urlopy, pobyty w szpitalu, wyjazdy na obozy, wycieczki. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców, Zamawiający zgłosi ten fakt Wykonawcy z trzydniowym wyprzedzeniem . Wtedy należy dostarczyć określoną ilość posiłków, (suchy prowiant) do siedziby Zamawiającego na umówioną godzinę.
12. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

13. 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**. / wewnętrzny 16/.
14. Systematyczny nadzór nad jakością i ilością sporządzonych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrwykowe kontrole dostarczanych posiłków.
15. 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.

IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA GOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DLA MIESZKAŃCÓW DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ;

1. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, z uwzględnieniem;
 - 1.1. Konieczności stosowania diet zgodnie z zleceniami lekarza z zachowaniem kaloryczności,
 - 1.2. Wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 28 października 2006 r, o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (Dz. z 2020r. Poz.2021), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących kontroli -HACCP.
2. Posiłki muszą być wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności;
 - bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.; pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. jajka w proszku, ziemniaki instant, zupy instant, jaja surowe bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów.
 - używanie masła a nie produktów masło pochodnych,
 - używanie wędlin i mięsa wysokiej jakości,
3. Posiłki winny być urozmaicone, a ich skład nie powinien powtarzać się w ciągu 10 dni.
4. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania posiłków które będą uwzględniać specyfikę mieszkańców Domu Pomocy Społecznej .
5. Posiłki winny być przygotowane wg następujących klasyfikacji diet;
 - **Dieta podstawowa,**
 - Dieta łatwostrawna,
 - Dieta papka ,(550 g posiłek),
 - Dieta cukrzycowa,
 - Dieta cukrzycowa bez pomidorów i pochodnych,
 - Dieta podstawowa bez pomidorów
 - Dodatek żywieniowy do diet,
 - Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia.
6. Zgodnie z Rozporządzeniem z Rozporządzenia Ministra Polityki Społecznej z dnia 23.sierpnia 2012r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r., poz.734) mieszkańcy powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów dla diety ogólnej tj; (chleb, masło, dżem, herbata, cukier, sól, musztarda, sucharki). Koszt w/w artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi. (Wykaz podstawowych produktów żywnościowych i częstotliwość ich dostarczania do tutejszego Domu stanowi **załącznik nr 1a** do formularza ofertowego stanowiącego **zał Nr 1 do SWZ**.

7. 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).
8. Zamawiający wymaga zachowania w Wigilię, środę popielcową, Wielki Piątek, Wielką Sobotę potraw postnych.
9. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku za wyjątkiem podawania deserów. W przypadku wystąpienia wśród mieszkańców COVID -19, DPS w własnym zakresie zapewnia naczynia jednorazowe oraz odpowiada za ich utylizację.
10. Wykonawca jest zobowiązany do opracowania i przekazania Zamawiającemu drogą elektroniczną na adres; dpsmiedary@tarnogorski.pl lub w formie papierowej jadłospisu dekadowego, który układany będzie przez Wykonawcę na okres **10 dni** roboczych. Jadłospis dekadowy będzie dostarczany do Zamawiającego do zatwierdzenia na **5 dni** przed okresem jego obowiązywania.
11. Będą w nim zawarte z podziałem na diety następujące dane;
 - nazwa posiłku, kaloryczność, wskazanie diety,
 - gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe, wyrażone w gramach lub sztukach.
12. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Jadłospis winien być dostosowany do pory roku. Należy w nim uwzględnić potrawy sezonowe typu; leczo z cukinią, młode ziemniaki z koperkiem, jajkiem sadzonym, i kefirem, mizeria, fasolka szparagowa jako dodatek do drugiego dania.
13. Zamawiający wymaga zachowania dziennej gramatury poniższych produktów w granicach;

1 Śniadanie dla jednego mieszkańca,

- 1.1. Napoje na bazie mleka (kawa, kakao) winny być podane w dniu w którym nie ma zupy mlecznej, porcja nie mniej niż 250 ml,
- 1.2. Zupy mleczne z dodatkiem węglowodanowym; ryż, płatki owsiane, kasza manna od **poniedziałku do piątku**- nie mniej niż /350 ml/,
- 1.3. Pieczywo mieszane / chleb, bułki, graham/- porcja nie mniej niż /100 g/,
- 1.4. Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%- porcja nie mniej niż /20 g/,
- 1.5. Różnorodny asortyment wędlin- porcja nie mniej niż 60 g,
- 1.6. Jajko nie mniej niż 1 szt, klasy L, nie częściej niż raz na dekadę,
- 1.7. Serek homogenizowany nie mniej niż 100g po jednym dla każdego,
- 1.8. Ser żółty- nie rzadziej niż 1 raz na dekadę, 30 g,
- 1.9. Pasztet drobiowy, metka nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż /60g/,
- 1.10. Dżem, nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż /50g/,
- 1.11. Dodatek warzywny w postaci ogórka zielonego, kiszzonego, pomidor rzodkiewka nie mniej niż 80 g.
- 1.12. Miód lub dżem nie częściej niż raz na dekadę.

2. Obiad

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

- 2.1. Zupy zawierające warzywa, węglowodany, ryż, kaszę, makarony, ziemniaki oraz tłuszcz,
- 2.2. Na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej należy uwzględnić w **dekadzie**;
5 x potrawę mięsną tj.(schab, mięso panierowane drobiowe, pulpety, zrazy, pieczeń),
- 2.3. Ziemniaki, makarony, Kasze nie częściej niż raz na dekadę,
- 2.4. Kluski lub kopytka w każdą niedzielę,
- 2.5. Jajko sadzone przynajmniej raz na dekadę,
- 2.6. Bigos, nie częściej niż raz na dekadę,
- 2.8. Ryby panierowane przynajmniej raz na dekadę, / gramatura czystej ryby bez panierki po obróbce termicznej nie mniej niż 100 g,

2.9. Surówki do obiadu dostosowane do pory roku,

2.10. Zawsze kompot lub napój do obiadu.

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

- Zupa – min. 300ml,
- Ziemniaki do drugiego dania lub zamiennie kasze, makarony, ryż, kopytka każde po 250 gram,
- Ryba nie mniej niż 150gram,
- Mięso b/k nie mniej niż 150 gram,
- Mięso z kością min. 150 gram,
- Surówka nie mniej niż 100 gram,
- Posiłek bezmięśny jako drugie danie nie mniej niż 300 gram,
- kompot lub napój do obiadu - 250 ml,
- danie mięsne w sosie min 230 g.

3. Podwieczorek

Należy uwzględnić w jadłospisie podwieczorki w formie;

- 3.1. Ciast a różne w każdą niedzielę,
- 3.2 Ciastka w postaci biszkoptów, herbatników nie częściej niż raz na dekadę,
- 3.3 Owoce przynajmniej 6 razy w ciągu dekady, w sezonie letnim należy uwzględniać truskawki, arbuz, brzoskwinie, przynajmniej 2 raz w tygodniu.
- 3.4 Kisiel lub budyń nie częściej niż raz na dekadę –porcja 250ml,
- 3.5 Jogurt przynajmniej raz na dekadę- 1 szt,
- 3.6 W okresie sezonu, owoce sezonowe na podwieczorek np. truskawki, nektaryny przynajmniej raz w tygodniu,

4 Kolacja

- 4.1 Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% nie mniej niż 20g,/ porcja/,
- 4.2 Chleb mieszany –nie mniej niż 150 g, /porcja/
- 4.3 Pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne -nie mniej niż 100g,
- 4.4 Wędlina różna na gorąco- nie mniej niż 150g / porcja/, zawsze w sobotę lub niedzielę,
- 4.5 Różnorodny asortyment wędlin , nie mniej niż 60g,/porcja/,
- 4.6 Do kolacji herbata słodzona z cytryną –250 ml,
- 4.7 Należy uwzględnić w na kolację warzywa sezonowe, szczególnie pomidory przynajmniej 3 razy w tygodniu.

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

- 5.1. 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.
- 5.2. Jadłospis na **Wieczerzę Wigilijną** winien zawierać;
 - barszcz czerwony, pierogi z kapustą i grzybami, fileć rybny, ziemniaki, ryba po grecku, ryba w galarecie, piernik, makówki.
- 5.3. Jadłospis na **Święta Wielkanocne** oprócz podstawowych posiłków winien zawierać;
 - po 5 jajek na każdy budynek, po 20 dag szynki do /koszyczka świątecznego/,
 - **śniadanie wielkanocne w I dzień świąt;** babka wielkanocna, żur z białą kiełbasą, szynka w galarecie, sałatka warzywna, masło ,chleb, herbata.
- 5.4. Na uroczystość okolicznościową (Dzień Mieszkańca), która przypada raz w roku w miesiącu listopadzie, Wykonawca zapewni danie obiadowe jak w tradycyjne Święta Wielkanocne.

V. 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 dostarczy posiłki do siedziby Zamawiającego we własnym zakresie, na własny koszt i własne ryzyko.
3. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie „Książki kontroli sanitarne środka transportu”, którym w danym czasie wykonywana jest usługa dowozu posiłków.
4. 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.
5. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków, która jest każdorazowo potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego, oraz comiesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków.
6. 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.
7. Wykonawca musi posiadać niezbędną ilość termosów i pojemników na dostarczane posiłki w celu zapewnienia płynności dostaw do Zamawiającego.
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 uniemożliwiającej przygotowanie posiłków w kuchni wskazanej w umowie w **§2 pkt 2** lub jeżeli Wykonawca nie posiada kuchni zastępczej przyczyn, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie zabezpieczyć ciągłość usług poprzez zamówienie posiłków na koszt Wykonawcy u innego Wykonawcy. koszt, nie gorszej jakości.
13. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia;
 - 13.1. Dobrej organizacji pracy,
 - 13.2. 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°.
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 wymaganiami ustawowymi.
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

VI WARUNKI PŁATNOŚCI I TERMIN ;

1. Płatność za usługę rozliczana będzie w miesięcznych okresach rozliczeniowych po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego na podstawie rozliczeń wydanych posiłków, na podstawie faktury VAT dostarczonej przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego pocztą elektroniczną) (na adres podany przez Zamawiającego.
2. Wypłata wynagrodzenia za wykonaną usługę będzie następowała w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na konto bankowe Wykonawcy. Do faktury zostanie dołączona informacja o ilości wydanych posiłków tj:(śniadanie, obiad, podwieczorek +kolacja) w ciągu danego miesiąca.

