Signature Not Verified
Dokument podpisany przez Adam Grabowski
Data: 2026.11.09 09:45:41 CET

Załącznik nr 2 do SWZ

Znak postępowania: DPS- AG: 213.350.2026

I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

„Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania, dostarczenia i dowożenia całodziennego wyżywienia dla 56 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Miedarach w 2027 roku .”

II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. **Termin wykonania zamówienia – od dnia 01.01.2027 r. do dnia 31.12.2027 r.**
   (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 dostarczeniu posiłków.
3. Nadmienia się, 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 rozdzielał i wydawał posiłki przy udziale pracowników Domu.
7. Wykonawca przekaże posiłki opiekunkom pełniącym w danym dniu dyżur na poszczególnych budynkach.
8. Jeżeli stosowne przepisy sanitarne dotyczące specjalnego funkcjonowania Domu Pomocy Społecznej w związku z stanem epidemiologicznym w kraju uniemożliwiają dostarczenie usługi w powyższy sposób, posiłki zostaną przekazane personelowi Domu w wyznaczonym do tego celu miejscu (przy drzwiach - główne wejście do każdego z 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"** do godziny **10:00.**
10. Zgłoszenie będzie dokonywane przez pielęgniarkę pełniącą dyżur w danym dniu lub przez pracownikowi działu administracji.
11. W razie wystąpienia zmian na dany dzień Wykonawca o tym fakcie zostanie poinformowany do godziny **12:00**.
12. 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.
13. Ze względu na warunki atmosferyczne (wysokie temperatury) zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w jadłospisie i wykluczenia lub zmniejszenia konkretnych składników tzn. zupa mleczna, nabiał, wędliny na poczet zwiększenia ilości sezonowych, świeżych warzyw i owoców.
14. Zamawiający wymaga, aby przy przygotowaniu potraw bezwzględnie wykorzystywano świeże, dostępne na rynku owoce i warzywa.
15. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców (wycieczki, obozy) Zamawiający zgłosi ten fakt z trzydniowym wyprzedzeniem. Wykonawca przygotuje suchy prowiant i dostarczy do siedziby Zamawiającego na określoną godzinę.
16. **Każda zmiana w jadłospisie winna być zaktualizowana przez Wykonawcę oraz dietetyka / podpis i pieczęć dietetyka / i przekazana Zamawiającemu najpóźniej dzień przed planowaną zmianą na adres e-mail: kancelaria@ dpsmiedary.jstpowiat.pl** !!! Wykonawca winien również niezwłocznie powiadomić Zamawiającego, zgłaszając ten fakt telefonicznie pracownikowi działu administracji **lub pielęgniarce pełniącej w danym dniu dyżur.**
17. Systematyczny nadzór nad jakością i ilością sporządzonych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrywkowe kontrole dostarczanych posiłków.
18. Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy, a reklamacje dotyczące składu ilościowego np. (brak masła, wędlin) będą niezwłocznie zgłaszane Wykonawcy telefonicznie oraz pocztą elektroniczną (e-mail).

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:
   - konieczności stosowania diet zgodnie z zleceniami lekarza z zachowaniem kaloryczności,
   - wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 28 października 2006 r, o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy i innych obowiązujących kontroli -HACCP,
   - posiłki muszą być bezwzględnie wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:
     - bez użycia produktów typu instant oraz gotowanych produktów np.: pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, jajka w proszku, ziemniaki instant, zupy instant, jaj surowe bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów itp.,
     - używanie masła, a nie produktów masłopodobnych,
     - używanie mięsa i wędlin wysokiej jakości
   - posiłki muszą być urozmaicone, a te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 7 dni,
   - wymaga się od Wykonawcy przygotowania posiłków które będą uwzględniać specyfikę mieszkańców Domu Pomocy Społecznej,
   - posiłki winny być przygotowane wg następujących klasyfikacji diet:
     - dieta podstawowa,
     - dieta łatwostrawna, bogatobiałkowa rozdrobniona,
     - dieta cukrzycowa z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów,
     - dieta cukrzycowa rozdrobiona / mielona /,
     - dieta cukrzycowa bez pomidorów,
     - dieta podstawowa bez pomidorów i pochodnych pomidrów.

     (szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia),

- zgodnie z rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. z 2025 r. poz. 51) 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,**
- 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),**
- Zamawiający wymaga zachowania w Wigilię, środę popielcową, Wielki Piątek, Wielką Sobotę potraw postnych,
- Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku za wyjątkiem podawania deserów. W przypadku wystąpienia wśród mieszkańców chorób związanych z epidemią, DPS we własnym zakresie zapewnia naczynia jednorazowe oraz odpowiada za ich utylizację,
- Wykonawca jest zobowiązany do opracowania i przekazania Zamawiającemu drogą elektroniczną na adres: **kancelaria@dpsmiedary.jstpowiat.pl** lub w formie papierowej jadłospisu dekadowego, który układany będzie przez Wykonawcę na okres **10 dni roboczych,**
- jadłospis tygodniowy będzie dostarczany do Zamawiającego do zatwierdzenia na **4 dni** przed okresem jego obowiązywania:
  - nazwa posiłku, kaloryczność, wskazanie diety,
  - gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe, wyrażone w gramach lub sztukach,
- Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę, który 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,
- Zamawiający wymaga zachowania dziennej gramatury poniższych produktów w granicach:

Śniadanie dla jednego mieszkańca:

- zupy mleczne z dodatkiem węglowodanowym typu ryż, płatki owsiane, kasza manna, płatki kukurydziane – **3 razy w tygodniu – porcja nie mniej niż / 300 ml, /poniedziałek – środa – piątek /,**
- kakao + drożdżówka z owocami lub serem **– 1 raz w tygodniu / sobota /, porcja nie mniejsza niż 250 ml**
- kawa zbożowa – **2 razy w tygodniu / wtorek, piątek/ - porcja nie mniejsza niż 250 ml**
- pieczywo mieszane / chleb pszenny, graham /- **porcja nie mniej niż / 100 g / + 1 bułka kajzerka,**
- parówki gotowane z zawartością mięsa min. 90% - **1 raz w tygodniu – 2 sztuki na osobę**
- jajecznica na maśle / 2 szt jaja na osobę / - **1 raz w tygodniu**
- masło prawdziwe o zawartości tłuszczu **82%- porcja nie mniej niż / 20 g /,**
- różnorodny asortyment wędlin - **porcja nie mniej niż 50 g,**
- jajko nie mniej niż **1 szt, klasy L - nie częściej niż 1 raz na dekadę,**
- ser żółty- **nie rzadziej niż 1 raz na dekadę - porcja 50 g na osobę,**
- pasztet drobiowy, metka **nie częściej niż raz na dekadę - porcja nie mniej niż / 50g /,**
- dżem, miód **– 1 raz na dekadę porcja / 100g / na osobę,**
- dodatek warzywny w postaci ogórka zielonego, kiszonego, pomidora, rzodkiewki – **porcja nie mniej niż 80 g.**

Obiad:

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

- zupy na wywarze mięsno - warzywnym zawierające warzywa, węglowodany, ryż, kaszę, makarony, ziemniaki - **nie mniej niż 400 ml,**

Na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej należy uwzględnić:

- 5 x potrawę mięsną tj. (schab, kotlety schabowe, mięso panierowane drobiowe, pulpety, zrazy, pieczeń),
- naleśniki z musem owocowym lub białym serem na słodko **raz na dekadę – porcja nie mniej niż 350 g,**
- kasza i ryż **nie częściej raz na dekadę – porcja nie mniej niż 230 g,**
- kluski lub kopytka **w każdą niedzielę – porcja nie mniej niż 200 g,**
- jajko sadzone **po 2 szt na każdą osobę - przynajmniej 1 raz na dekadę,**
- jednogarnkowe danie: bigos, bogracz, gulasz - **nie częściej niż 1 raz w miesiącu,**

- ryby panierowane – **w każdy piątek nie mniej niż 130 g po obróbce termicznej,**
- surówki do obiadu dostosowane do pory roku - **porcja nie mniej niż 150g,**
- pierogi różnego rodzaju / z mięsem, owocami sezonowymi, ruskie / - **przynajmniej 1 raz na dekadę – porcja nie mniej niż 250 g,**
- kluski ciemne z mięsem mielonym z skwarkami, smażoną cebulką lub sosem – **1 raz na dekadę, porcja nie mniejsza niż 250 g.**
- gołąbki z farszem mięsno – ryżowo – warzywnym - **przynajmniej 1 raz na dekadę – porcja nie mniej niż 250 g,**
- placki ziemniaczane z gulaszem węgierskim lub śmietaną 18% - **przynajmniej 1 raz na dekadę – porcja nie mniej niż 250 g**,
- makaron z sosem typu boloński, neapolitański, z szpinakiem i mięsem drobiowym, - **nie częściej niż raz na dekadę – porcja nie mniej niż 250 g,**
- kasza **– nie częściej niż raz na dekadę – porcja nie mniejsza niż 200g,**
- ryż **– nie częściej niż raz na dekadę – porcja nie mniejsza niż 200g,**
- zawsze kompot lub sok owocowy do obiadu **– porcja nie mniej niż 250 ml,**

Uwaga!

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

- zupa – **porcja nie mniej niż 400 ml,**
- ziemniaki – **porcja nie mniej niż 250 g**
- kasze, makarony, ryż, kopytka, kluski **– porcja nie mniej niż 200 g,**
- ryba - **porcja nie mniej niż 130 gram po obróbce termicznej,**
- mięso b/k - **porcja nie mniej niż 130 gram po obróbce termicznej,**
- mięso z kością - **nie mniej niż 150 gram po obróbce termicznej,**
- surówka - **nie mniej niż 150 gram,**
- posiłek bezmięsny jako drugie danie - **nie mniej niż 250 gram,**
- kompot lub napój do obiadu - **porcja nie mniej niż 250 ml,**
- danie mięsne w sosie – **porcja nie mniejsza niż 250 g.**
- **sosy doprawione nisko tłuszczową śmietaną.**

Podwieczorek:

Należy uwzględnić w jadłospisie podwieczorki w formie:

- różnego rodzaju ciasta w każdą niedzielę,
- ciastka w postaci biszkoptów, herbatników - **nie częściej niż raz na dekadę,**
- owoce sezonowe **- przynajmniej 7 razy w ciągu dekady**,
- jogurt naturalny przynajmniej 1 raz na dekadę – 1 szt,
- w okresie sezonu: owoce sezonowe na podwieczorek np. truskawki, nektaryny, arbuz, maliny, borówki przynajmniej 2 razy w tygodniu,
- sok warzywny lub owocowy - **nie częściej niż raz na dekadę**.

Kolacja:

- masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% - **porcja nie mniej niż / 20 g,**
- pieczywo różne – **porcja nie mniej niż 150 g,**
- pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne **– porcja nie mniej niż 100 g,**
- wędlina różnego rodzaju **- porcja nie mniej niż 50 g,**
- kiełbasa grzana w sobotę lub w niedzielę – **porcja nie mniej niż 150 g,**
- różnorodny asortyment wędlin - **porcja nie mniej niż 50 g,**
- do kolacji herbata nie słodzona z cytryną – **porcja nie mniej niż 250 ml,**
- należy uwzględnić na kolację warzywa sezonowe, szczególnie pomidor, ogórek zielony, rzodkiewkę, paprykę - **przynajmniej 4 razy w tygodniu.**

Należy uwzględnić przygotowanie tradycyjnych przyjętych potraw świątecznych, a także posiłków na imprezy okolicznościowe tzn:

- 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,
- jadłospis na **Wieczerzę Wigilijną** winien zawierać: barszcz czerwony z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi ruskie, filet z ryby / karp + drugi rodzaj ryby np. dorsz, mintaj / , ziemniaki, ryba po grecku, ryba w galarecie, piernik, makówki,
- 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 winien zawierać:** babkę wielkanocną, żur z białą kiełbasą, szynka w galarecie, śledź w śmietanie, sałatka warzywna, masło, chleb, herbata.

- **na uroczystość okolicznościową (Dzień Mieszkańca)**, która przypada raz w roku w miesiącu listopadzie, Wykonawca zapewni danie obiadowe jak w tradycyjne Święta Bożego Narodzenia i Wielkanocne.

V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO WOBEC WYKONAWCY

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji i personelu, a także bierze pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Pracownicy muszą posiadać aktualne badania lekarskie niezbędne przy wykonywaniu czynności związanych z przygotowywaniem posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Wykonawca dostarczy posiłki do siedziby Zamawiającego we własnym zakresie, na własny koszt i ryzyko. Jest również zobowiązany do rozładunku posiłków i przekazania osobie odbierającej daną dostawę.
4. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie „Książki kontroli sanitarne środka transportu", którym w danym czasie wykonywana jest usługa dowozu posiłków.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków, która jest każdorazowo potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego, oraz comiesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków.
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednio do tego celu przeznaczonych termosach 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.

Termosy te winny być czyste i szczelne.

8. Sposób transportu musi zapewnić zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.
9. W celu zapewnienia płynności dostaw, Wykonawca musi posiadać niezbędną ilość bezusterkowych termosów i pojemników zabezpieczających posiłki przed ich rozlewaniem.

10. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (termosów), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy.

11. Pracownicy, którzy dostarczać będą posiłki winni posiadać aktualne badania lekarskie oraz odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno – higienicznymi.

12. Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia transportowe ze śniadania przy dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu w następnym dniu przy dostarczeniu śniadania.

13. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać płynność wydawania posiłków.

14. W razie wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności uniemożliwiającej przygotowanie posiłków w kuchni wskazanej w umowie w **§2 pkt 3** lub jeżeli Wykonawca nie posiada kuchni zastępczej, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie zabezpieczyć ciągłość usług poprzez zamówienie posiłków na koszt Wykonawcy u innego Wykonawcy nie gorszej jakości.

15. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia:

- dobrej organizacji pracy,
- odpowiednią temperaturę wydawanych posiłków tj.:
  - zupa minimum **+ 75 °C,**
  - drugie danie lub danie jarskie minimum **+ 65 °C,**
  - napoje gorące minimum **+ 80 °C,**
  - maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery) poniżej **+4 °C.**

Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem **HACCP.**

16. Wykonawca zobowiązany jest usunąć ewentualne pozostałości jedzenia zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.

17. Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady.

18. 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 2012 r. o odpadach – Dz.U. z 2026 r. poz. 1328 t.j.)** oraz za ich poddawanie odzyskowi lub unieszkodliwianiu na własny koszt.

19. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek z podawanych posiłków zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ustawowymi.

20. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe ewentualnie zakażenia i zatrucia pokarmowe powstałe z winy Wykonawcy przy procesie produkcji i dystrybucji posiłków.

21. Wykonawca zapewni nadzór dietetyka posiadającego uprawnienia w zakresie żywienia zbiorowego tak, że przez cały czas trwania umowy gwarantuje codzienny nadzór dietetyka nad procesem produkcji posiłków.

22. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

23. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli z zakresu żywienia osób.

VI. WARUNKI I TERMIN PŁATNOŚCI

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.