

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków oraz ich dostarczeniu przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego mieszkańcom przebywającym w Domu Pomocy Społecznej dla Osób Przewlekle Psychiczenie Chorych w Krowicy Lasowej w terminie od 01-07-2024 r. do dnia 31-12-2024 r.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- **usługi przygotowania posiłków – kodem: 55321000-6,**
- **usługi dostarczenia posiłków – kodem: 55520000-1,**
- **usługi dowożenia posiłków – kodem: 55521200-0.**

2. W Domu Pomocy Społecznej dla Osób Przewlekle Psychiczenie Chorych w Krowicy Lasowej zwanym dalej „Domem” może przebywać do 28 mieszkańców (w chwili obecnej przebywa 28 mieszkańców) . Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy, urlop, pobyty w szpitalach itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

Do obliczenia łącznej ceny osobodnia żywienia za pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio 28 osób.

Podane powyżej liczby są liczbami szacunkowymi. Maksymalnie można żywić 28 mieszkańców. Rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamówienia zależnych od ilości przebywających mieszkańców. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

3. Usługa gastronomiczna jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych Wykonawcy i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.

4. Dla mieszkańców przygotowywanych jest codziennie (przez 7 dni w tygodniu) cztery posiłki (dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych – 5 posiłków) o ustalonych porach dnia. Posiłki dla mieszkańców powinny być dostarczone sukcesywnie w godzinach:

śniadanie 7.00 - 7.45

obiad 12.30.-13.00

kolacja 17.00-18.00

5. Dostawa posiłków może odbywać się dwa razy dziennie – śniadanie I dostawa oraz obiad łącznie z kolacją (II dostawa) z wyjątkiem dni, kiedy kolacja jest ciepła.

6. Nie dopuszcza się łącznego dostarczania śniadania i obiadu w tym samym czasie. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Niedopuszczalne jest aby dostarczane posiłki miały postać półproduktów.

7. Posiłki dodatkowe, wynikające z rodzaju diety, dostarczane będą następująco:

- drugie śniadanie – razem ze śniadaniem,
- podwieczorek – razem z obiadem.

8. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, z uwzględnieniem:

- a) diet,
- b) zaleceń lekarza,

- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. , poz. 2021) i innych przepisach w tym zakresie, z zachowaniem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – m.in. HACCP.
- d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2100 kcal.

Zamawiający dopuszcza bilansowanie dobowej kaloryczności posiłków w okresie dłuższym niż jeden dzień, jednak w okresie nie dłuższym niż 14 dni.

10. Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:

- a) Pieczywo - nie mniej niż 250 g – gramatura dzienna,
- b) Wędlina (różna) - nie mniej niż 50 g,
- c) Wędlina (różna) na gorąco - nie mniej niż 100 g,
- d) Sałatki/surówki (różne) dodatek warzywny do śniadania i kolacji - nie mniej niż 100 g,
- e) Twarogi (różne) - nie mniej niż 100 g,
- f) Ser żółty - nie mniej niż 50 g,
- g) Jajko - nie mniej niż 2 szt. klasy L,
- h) Pasty (różne), pasztet - nie mniej niż 60 g,
- i) Zupy podawane do obiadu - nie mniej niż 350 ml,
- j) Mleko - nie mniej niż 250 ml o zawartości tłuszczu 2 %,
- k) Masło -(82 % tłuszcz mleczny) 40 g,
- l) W przypadku gdy np. ser lub wędlina jest dodatkowo np. do zupy mlecznej lub sałatki - nie mniej niż 30 g,

Przy czym ilość pokrojonej wędliny, sera żółtego, pasty, pasztetu itp. musi wystarczyć na przygotowanie co najmniej 3 kanapek dla podopiecznego. W przypadku kiedy jest to dodatek np. do zupy mlecznej lub sałatki itp. ilość w/w produktów musi wystarczyć do przygotowania co najmniej 2 kanapek.

śniadanie składające się z: - zupy mlecznej (400 ml) - pieczywa mieszanego (100 g) - masła (20 g) - wędliny (50 g) lub podroby (100 g) - sera (twarogu lub/i sera żółtego) , dżemu, pasty (50 g) , warzywa (80 g) - napoju gorącego (herbata, kakao, kawa) - 250 ml

• obiad składający się z: - zupy (400 ml) - drugiego dania, ziemniaki (200g), kotlety z czystego mięsa (150 g) , mięso z kością (200 g) – kompot (250 ml)

Podwieczorek

• kolacja składająca się z: - dania ciepłego lub zimnego - pieczywa (150 g) - masła (20 g) - wędliny (50 g) , podroby, pasty, sałatki (100 g) - napoju gorącego (herbata, kawa, kakao) - 500 ml, warzywa (80 g)

11. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta łatwo strawna z modyfikacjami tzw. wątrobową z ograniczeniem tłuszczu,
- c) dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów prostych, (cukrzycowa) -
- 5 posiłków dla 2 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja
- d) dieta rozdrobniona – papkowa dla 1 osoby dieta o zmienionej konsystencji np. miksy.
- e) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
- f) dieta bezmleczna na żądanie Zamawiającego,

g) dieta wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek białkowy np. wędlina dietetyczna, ser biały półtłusty wydawany przy kolacji na żądanie Zamawiającego,

Średnia ilość diet w ciągu dnia przedstawia się następująco:

- dieta podstawowa – 23
- dieta łatwo strawna z modyfikacjami tzw. wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu - 2
- dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) - 2
- dieta rozdrobniona – papkowa – 1

Ilość zamawianych diet może ulec zmianie w zależności od zaleceń lekarskich. Każdorazowo informować będziemy wykonawcę o rodzajach diet i ilościach zamawianych posiłków (forma do uzgodnienia z wykonawcą).

12. Wykonawca zobowiązuje się, przy wydawaniu posiłków, do zachowania następujących temperatur (+/- 5 °C) dla niżej wymienionych posiłków:

- 1) minimalnej temperatury dla zupy 75°C,
- 2) minimalnej temperatury dla drugiego dania 65°C,
- 3) minimalnej temperatury dla płynów 80°C,
- 4) maksymalnej temperatury dla produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) 4°C.

13. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

14. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) zapewnienie posiłków wysokiej jakości, urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, kotlety, itp.),
- b) używanie masła świeżego (minimum 82 % tłuszczu mleczny), a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
- c) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),
- d) właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań);
- e) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
- f) przestrzeganie higieny produkcji;
- g) przestrzeganie sposobu wydawania żywności;
- h) dokonywanie jakościowej i ilościowej oceny sposobu żywienia.

15. W posiłkach Wykonawca uwzględni do obiadu: 5 razy w tygodniu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, 1 raz w tygodniu deser, 1 jogurt owocowy.

Na podwieczorek raz w tygodniu w niedzielę: sernik, piernik, szarlotka, makowiec itp. oraz W każde święto: 15 sierpnia, 1 listopad, 11 listopad, 25 grudzień, 26 grudzień, 31 grudzień ciasto: sernik lub szarlotka lub makowiec lub piernik lub krówka, miodownik itp. Ciasto drożdżowe dopuszczalne raz w miesiącu.

16. Zamawiający wymaga podawania do obiadu w okresie dekady (10 kolejnych dni) co najmniej:
- 4x w dekadzie sztuki mięsa lub mielonego własnego wyrobu np. z łopatki, karkówki, szynki, drób bez kości itp. o gramaturze nie niższej niż 200 g czystego mięsa po obróbce,
 - jeden raz drób z kością w postaci udka z kurczaka o gramaturze po obróbce termicznej min. 300g,
 - 1x w dekadzie ryba w postaci fileta w jednym kawałku (w piątce), gramatura czystej ryby (bez panierki po obróbce termicznej) nie mniej niż 120 g lub śledzia w śmietanie, gramatura czystego śledzia nie mniej niż 150 g,
 - 3x w dekadzie obiad jarski (naleśniki, pierogi, racuchy, kopytka itp.) minimum 350 g,
 - jeden raz w tygodniu, do obiadu, dania półmięsnego np.: sos mięsno warzywny, gulasz, zapiekanki z mięsem i makaronem – wkład mięsa po obróbce termicznej min. 80g,
 - Zamawiający zastrzega, aby:
 - 1) w jadłospisie sobotnim, niedzielnym i świątecznym na obiad pojawiła się sztuka mięsa w całości (np. kotlet, udko z kurczaka).
17. Zamawiający wymaga aby do obiadu podawane były zamiennie z ziemniakami, kasze, ryż, makarony itp.
18. Codzienne obiady składać się muszą z 2 dań, tj. zupy i dania głównego oraz kompotu lub soku i 5 razy w tygodniu owoc, 1 raz w tygodniu jogurt owocowy, 1 raz w tygodniu deser.
19. Do każdego obiadu podawana będą 1 surówka.
20. Surówki i warzywa podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety – 200g. Odstęp od podania tej samej surówki lub warzyw winien wynosić przynajmniej 4 dni.
21. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania co drugi dzień.
22. Zamawiający wymaga podawania przynajmniej 1x w dekadzie (10 kolejnych dni) na kolację ryby lub potrawy z ryby.
23. Wykonawca zapewni:
- śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:
 - a) zupa mleczna (co drugi dzień)
 - b) gorący napój,
 - c) pieczywo mieszane,
 - d) masło,
 - e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego;
 - drugie śniadanie i podwieczorek składające się ze składników wymaganych przy diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych;
 - obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:
 - a) zupa,

- b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
- c) napój lub kompot
- d) 5 owoc, 1 deser, 1 jogurt owocowy.

- podwieczorek składający się z:

- a) słodycze: ciastka, batonik;
- b) deser, galaretka, budyń, kisiel;
- c) drożdżówka, bułka z kaszą, bułka z kapustą, cebulak, pizza;
- d) soki owocowe;
- e) ciasto w niedzielę i święta: sernik, piernik, szarlotka, miodownik itp. raz w miesiącu ciasto drożdżowe lub bułka piaskowa;
- f) jogurt owocowy;
- g) paluszki, krakersy, chrupki, wafle ryżowe, podplomyki.

- kolacje składające się, co najmniej, z:

- a) gorący napój,
- b) pieczywo mieszane,
- c) masło,
- d) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,
- e) warzywa różnicowanie codziennie: pomidor, ogórek, sałata, papryka, szczypiorek, cebula różnicowane.

- dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego.

24. Jeżeli Zamawiający pozyska artykuły spożywcze, Wykonawca ma obowiązek urozmaicić i wzbogacić przygotowywane posiłki w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego, a ich rozliczenie przedstawić Zamawiającemu.

25. Wykonawca przedkłada do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego, w formie elektronicznej z tygodniowym wyprzedzeniem - jadłospis obejmujący okresy dekadowe (10 dni). Jadłospis akceptuje ponadto samorząd mieszkańców. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca dostarcza jadłospis podpisany i zatwierdzony przez dietetyka wydrukowana wersja papierowa z pieczętą dietetyka, najpóźniej 1 dzień wcześniej, przed którym jadłospis ma być zastosowany. Jadłospis powinien zawierać różnicowane menu z uwzględnieniem sezonowych produktów oraz propozycje mieszkańców DPS.

26. Jadłospisy sporządzone będą przez uprawnionego dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem określonej grupy wiekowej i specyfiki Domu, zleconych przez lekarza diet oraz zgodnie z zasadami żywienia i diety opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia;

27. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania urozmaiconych jadłospisów (posiłków niepowtarzających się w dekadzie, tj. okresie dziesięciu następujących po sobie kolejno dni), zgodnie z zasadami żywienia i diety stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki muszą pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie w wysokości 2100 kcal (średnia

kaloryczność w dekadzie - 10 dni), podstawowe składniki odżywcze, tj. białka ok. 15%, tłuszcze ok. 30%, węglowodany ok. 55%, witaminy oraz sole mineralne.

27. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie telefonicznie przez Zamawiającego do godziny 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 7.30 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

28. Strony ustalają, iż ilekroć w jadłospisach jest mowa o:

- a) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę;
- b) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcowi.

29. Jadłospis powinien zawierać następujące dane:

- a) data,
- b) wskazanie diety,
- c) podział na posiłki,
- d) skład posiłku,
- e) gramaturę,
- f) kaloryczność,
- g) występujące alergeny

30. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne potrawy dla posiłków przygotowywanych w trakcie Świąt Bożego Narodzenia a także posiłków na imprezy okolicznościowe.

31. Zamawiający przewiduje w trakcie trwania umowy następującą ilość spotkań, imprez lub zabaw organizowanych na terenie Domu:

-ANDRZEJKI : (data ustalona z wykonawcą): sałatka wielowarzywna i gyros, wędliny, ciasto sernik, sok, pieczywo, sok;

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 15.00-18.00

-SPOTKANIE WIGILIJNE menu niestandardowe , tradycyjne, wykonane po uzgodnieniu z Zamawiającym: barszcz czerwony z uszkami, gołąbki z kaszą w sosie pieczarkowym, pierogi z kapustą i ruskie, ryba po grecku, Śledzie, karp lub filet smażony, kapusta z grzybami, kompot z suszu, owoce (pomarańcze i banany), ciasto (makowiec i sernik), pieczywo mieszane.

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 15.00-17.00

-UWAGA: W sytuacjach szczególnych ilość posiłków może ulec zmianie, np. w przypadku wyjazdu mieszkańców na turnus rehabilitacyjny lub do innych miejsc (np. szpital, wycieczki itp.). W takich sytuacjach Zamawiający ma prawo zrezygnować z posiłku lub zgłosić wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw. Zmiany zakresu usług

-Zamawiający wymaga, aby w okresie świąt posiłki miały charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz ciast: w Boże Narodzenie, II dzień Świąt, Sylwestra.

32. Zamawiający będzie rozdzielał posiłki przy pomocy własnych pracowników. Zamawiający zajmuje się myciem i wyparaniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.
33. Próbki posiłków pobiera i przechowuje Wykonawca.
34. Wykonawca będzie usuwał, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pozostałości, resztek jedzenia, Wykonawca udostępni pojemniki na odpady kuchenne szt. 2 o pojemności 10L każdy oraz codziennie będzie je wymieniał i odbierał od zamawiającego, oraz utylizował ich zawartość zgodnie z obowiązującymi procedurami. Pojemniki na odpady kuchenne powinny odpowiadać normom higieniczno – sanitarnym. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt.
35. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego, poprzez przygotowaną przez Wykonawcę porcję do degustacji.
36. Wykonawca zapewni we własnym zakresie urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi dostarczenia przygotowanych posiłków.
37. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt w miejsce wskazane przez zamawiającego do DPS.
38. Reklamacje odnośnie składu jakościowego i ilościowego będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnie.
39. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r. Poz. 734) przez całą dobę mieszkańcy powinni mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przygotować codziennie w oddzielnym pojemniku :
- 1 opakowanie herbaty ekspresowej (150 g na trzy dni)
 - 2 bochenki chleba krojonego (gramatura ok 600g) – termin przydatności do spożycia min 2 dni
 - 450 g margaryny do smarowania pieczywa – termin przydatności do spożycia 7 dni raz na trzy dni,
 - dżem lub powidła 450 g raz na dwa dni,
 - pasztet 130 g i paprykarz 130g (konserwa zapakowane w opakowania, lub próżniowo) codziennie
 - szynka drobiowa 150 g i gulasz 150 g lub szynka mielona 150 g (konserwa zapakowane w opakowania, lub próżniowo) codziennie
 - jogurt naturalny 180 g i smakowy 180 g codziennie
 - serek kanapkowy lub topiony 150 g lub ser żółty 150 g codziennie
 - sezonowo tj. wiosna/lato warzywa: pomidor, ogórek, papryka świeży ok. 300 g zimną ogórek konserwowy lub papryka konserwowa słoik 1 l co 3 dni
 - sok/ syrop do rozrabiania ok 0.5 l na trzy dni:
 - Wykonawca dostarczy również oprócz wyżej wymienionych produktów do kuchenki pomocniczej tygodniowo 15 l mleka, 7 kg cukru, 2 opakowania kawy mielonej 500 g, 2 opakowania kawy Inka 150 g;
 - Wykonawca w okresie od 1 lipca do 30 września każdorazowo do śniadania zapewni dodatkowo 5 litrów napoju (przegotowanej wody z sokiem lub wody mineralnej)
40. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi. Dodatkowo Wykonawca w dniach takich jak: „mikołajki”, zapewni mieszkańcom do posiłku obiadu słodki poczęstunek (czekolada, batonik, ciastko, pączek).
41. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania płynności wydawania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii i klęsk żywiołowych. W tym celu

Wykonawca ma obowiązek dokonania odpowiednich zabezpieczeń celem zapewnienia dostarczenia posiłku bez względu na sytuację.

42. Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków specjalistycznym transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

43. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych i dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie, wydawaniu posiłków mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych osób.

44. Wykonawca ma obowiązek posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej obejmującej zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności wadliwe wykonanie usługi.

45. W pozostałym zakresie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w Projektowanych postawieniach umowy stanowiących Załącznik nr 7 do SWZ.