

DPS.KA.212.1.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dystrybucji przez Wykonawcę całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie (zwanego dalej DPS lub Domem) na bazie wynajmowanych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.
2. Usługa obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni w tym przejście pełnej odpowiedzialności za zatrudnionych pracowników, produkcję, jej jakość, stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń i urządzeń, prowadzenie dokumentacji HACCP, kontakty z Sanepidem, mycie i wyparzanie naczyń ze stołówek, przygotowywanie i dystrybucję posiłków, itp.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie.
4. W DPS będzie przebywało średnio 60 mieszkańców.
5. Liczba osób żywionych nie jest stała. Może zmieniać się okresowo, gdyż jest zależna od stanu zdrowia mieszkańców, wyjazdów na urlopy i stanu obłożenia Domu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS. Z tego powodu Wykonawca nie będzie występował z żadnymi roszczeniami.
6. DPS jest placówką całodobową, funkcjonującą 7 dni w tygodniu oraz 365 dni w roku. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania usługi przygotowywania i dystrybucji posiłków przez cały tydzień, także w soboty, niedziele i święta, w okresie od 1.04. 2023r. do 31.01. 2024r.
7. Szacunkowa ilość osobodni wynosi 18 360 (60 osób x 306 dni), a rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Poprzez osobodzień żywienia należy rozumieć pełne dzienne wyżywienie jednego mieszkańca, składające się ze śniadania, II śniadania dla diety łatwostrawnej, obiadu, kolacji oraz dwóch dodatkowych posiłków dla (diabetyków) osób chorych na cukrzycę.
8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość wydanych posiłków.
9. Do rozliczeń niepełnych stosuje się procentowe udziały poszczególnych posiłków w stawce jednostkowej dziennej usługi (stawce za osobo – dzień):
 - 1) śniadanie – 25% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - 2) śniadanie II + posiłki dodatkowe – 5% wartości ceny jednostkowej usługi,
 - 3) obiad – 50%,
 - 4) kolacja – 20% wartości ceny jednostkowej usługi.
10. Ilość posiłków określana będzie przez Zamawiającego do godziny 12.00 dnia poprzedzającego dzień przygotowania i przekazywana w formie pisemnej lub ustnej pracownikowi Wykonawcy będącemu na dyżurze w DPS.
11. W nagłych przypadkach, nie wynikających z winy Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość złożenia zamówienia w terminie późniejszym. Korekta zamówienia w dniu przygotowania ilości obiadów i kolacji (łącznie z dietami) do godziny 9.00, ilości śniadań (łącznie z dietami) na następny dzień do godziny 15.00. Złożenie korekty odbywać się będzie pisemnie lub ustnie za pośrednictwem pracownika Wykonawcy będącego na dyżurze w DPS.
12. Informację na temat mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych na bieżąco przekazywać będzie upoważniony pracownik Zamawiającego, pracownikowi Wykonawcy będącemu na dyżurze w DPS.
13. W zależności od przyjętej przez siebie technologii przygotowania żywienia i jego dystrybucji przez własnych pracowników, Wykonawca usługi może odpowiednio przystosować te pomieszczenia i wyposażyć je w potrzebny sprzęt w uzgodnieniu z Zamawiającym.

14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz zaleceniami lekarza.

15. Zamawiający wymaga, aby potrawy przygotowywane były na bieżąco, tj. bez wykorzystywania nadwyżek produkcyjnych z dnia poprzedniego. Zamawiający zabrania przechowywania nadwyżek produkcyjnych w dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeniach DPS.

16. Posiłki mają być urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym (kolorystyka, konsystencja) i odżywczym (w posiłkach mają być warzywa, owoce, słodycze, itp.). Posiłki należy układać na talerzu estetycznie, z przystrojeniem ich zieleniną (zielonym koperkiem, pietruszką, szczypiorkiem, liściem sałaty, itp.)

17. Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.

18. Nie dopuszcza się w ramach realizacji przedmiotu umowy usługi cateringowej, z zastrzeżeniem określonym w pkt. 19.

19. W przypadku awarii kuchni uniemożliwiającej bieżące przygotowanie posiłków w siedzibie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia, na czas przywrócenia pełnej funkcjonalności kuchni, usługi zastępczej w formie cateringu. Usługa zastępcza będzie rozliczona na tych samych zasadach co usługa przygotowywania posiłków w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie poinformować pisemnie Zamawiającego o przyczynie awarii oraz w jakim terminie i jak długo będą prowadzone prace naprawcze, w celu przywrócenia funkcjonalności kuchni.

20. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości (jakość rozumiana jako zbiór nieodłącznych właściwości spełniających wymagania mieszkańców), przygotowane z produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

21. Posiłki muszą być urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.

22. Wykonawca będzie zobowiązany do przestrzegania terminów ważności przydatności do spożycia wszystkich produktów niezbędnych do przygotowania posiłków. Wykonawca nie może podawać mieszkańcom DPS produktów z bliskim lub granicznym terminem przydatności do spożycia bez względu na okoliczności czy jest to produkt użyty do przygotowania posiłku czy wydany mieszkańcowi.

23. Przygotowywane posiłki będą uwzględniać surowce i produkty sezonowe.

24. Oferowane warzywa i owoce powinny spełniać następujące minimalne wymagania jakościowe:

1) całe i zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

2) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (w zależności od produktu dopuszczalne są odchylenia dotyczące śladów ziemi),

3) wolne od szkodników,

4) wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

5) bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,

6) bez obcych zapachów i/lub smaków,

7) dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,

8) wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.

Dopuszcza się następujące nieznaczne odstępstwa pod warunkiem, że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz jakość przechowywania:

1) nieznaczne wady kształtu,

2) nieznaczne wady wybarwienia.

25. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustalonymi przez Zamawiającego dietami:

- 1) dieta podstawowa (średnio 46 osób),
- 2) dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i jej modyfikacje (średnio 20 osób), w tym dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji (średnio 2-3 osoby) np.: miksy – tj. na obiad miksy „dwudaniowa”; powinna zawierać mięso, w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- 3) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (średnio 4 osoby) – cukrzycowa (3 podstawowe posiłki dziennie plus 2 dodatkowe posiłki w tym jeden zawierający 50 g wędliny),
- 4) kleik i „marchwianka” na żądanie Zamawiającego (zapotrzebowanie incydentalne),
- 5) inne w zależności od zaleceń lekarza.

Dla diety o zmienionej konsystencji wysokobiałkowej każdy ze składników posiłku musi być zmiksowany oddzielnie i podawany jako oddzielny produkt.

26. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka o potwierdzonych kwalifikacjach.

27. Wykonawca będzie przestrzegał zaleceń dotyczących temperatur serwowanych potraw, także w przypadku podawania posiłków do pokoi mieszkańców:

- a) zupy: 65 - 75°C
- b) drugie dania: 65°C
- c) surówki: 0 – 4°C
- d) dania i napoje zimne: 0 – 14°C

28. Wykonawca będzie uwzględniał w jadłospisie:

- 1) wędliny wysokiej jakości (np. polędwica sopocka, kielbasa żywiecka chuda, szynka gotowana, baleron od tłuszczu),
- 2) wędliny blokowe, czyli produkty mięsne wykonane z surowców mięsno - tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnione, peklowane lub solone z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe. Minimalna procentowa zawartość mięsa w 100g produktu to 40 – 50% - **nie częściej niż 1 raz w tygodniu na śniadanie lub kolację,**
- 3) wędliny podrobowe typu salceson, pasztetowa, pasztet, pieczeń, kaszanka – **nie częściej niż dwa razy w tygodniu.**
- 4) jajecznicę – **1 raz w dekadzie,**
- 5) masło świeże 82%, a nie produkty masłopodobne,
- 6) sery prawdziwe, a nie produkty seropodobne.

29. Wykonawca będzie zapewniał mieszkańcom w codziennym żywieniu następujące rodzaje pieczywa: chleb pszenny, chleb graham, chleb żytni, chleb razowy, bułka pszenna.

30. Zamawiający wymaga, aby:

1) codzienne śniadania (z wyjątkiem sobót i niedziel) składały się z zupy mlecznej, masła, pieczywa oraz do wyboru co najmniej jednego z dodatków do pieczywa – wędlina, ser żółty, twaróg, jaja. Należy uwzględnić raz w dekadzie jajecznicę. W dniach, w których będzie podawana zupa mleczna do śniadania będzie podawana: kawa mleczna lub mleko przegotowane dla diety podstawowej, w sobotę – kawa z mlekiem dla wszystkich diet, w niedzielę – kakao dla wszystkich diet. Herbata codziennie według potrzeb (średnio 20 osób) ewentualnie z cytryną.

2) II śniadania składały się z: kawałka ciasta o wadze 100g/os., drożdżówki, owoców sezonowych, jogurtu naturalnego lub owocowego, serka wiejskiego, kanapki (dla mieszkańców z dietą cukrzycową – bezwzględnie kanapka z wędliną - 50g wędliny), gotowych sałatek warzywnych z dodatkami takimi jak ser, jajko, mięso lub gotowe zupy kremy o dobrym składzie,

3) codzienne obiady składały się z dwóch dań, tj. zupy (ogólnej i dietetycznej) i dania głównego odpowiadającego poszczególnym dietom. W zależności od potrawy należy zaplanować do niej

surówkę, sałatkę lub owoc oraz napoju i deseru. Na deser składać się będzie 3 x w tygodniu kawałek ciasta o gramaturze 100g/os., 4 x w tygodniu owoc z bezwarunkowym uwzględnieniem owoców sezonowych: arbuza, malina, borówka amerykańska, śliwka, gruszka, winogrono, truskawka, czereśnia. Zamawiający wymaga uwzględniania w jadłospisie zup typu grochowa, fasolowa, kapuśniak sezonowo botwina.

4) kolacja 2 razy w tygodniu podawana była na ciepło i składała się z: kaszanki na ciepło, parówki na ciepło, wątróbki w sosie, fasolki po bretońsku, bigosu ze świeżej kapusty lub z dodatkiem kiszzonej, leczo, itp. przy czym porcja nie może być mniejsza niż 100g/os. W dniach, w których kolacja nie będzie podawana na ciepło będzie składała się z masła pieczywa oraz do wyboru co najmniej jednego z dodatków do pieczywa – wędlina, ser żółty, twaróg, jaja, sałatki mięsno – warzywnej oraz herbaty z cytryną.

31. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania:

1) jeden raz w tygodniu do obiadu, ryby w postaci fileta (z wyłączeniem ryby panga), w kawałku, o gramaturze po obróbce termicznej – min. 120g lub śledzia z cebulką, o gramaturze 130g,

2) cztery razy w tygodniu do obiadu mięsa:

a) trzy razy wieprzowina/drób bez kości, o gramaturze po obróbce termicznej min. 100g. Zamawiający wymaga aby Wykonawca w jadłospisie jeden raz w dekadzie uwzględnił kotleta mielonego z mięsa wieprzowego, wołowego lub wieprzowego z dodatkiem wołowiny,

b) jeden raz drób z kością w postaci udka z kurczaka o gramaturze po obróbce termicznej min. 300g,

3) jeden raz w tygodniu, do obiadu dania półmięsnego np.: sos mięsno – warzywny, gulasz, zapiekanki z mięsem i makaronem – wkład mięsa po obróbce termicznej min.90g,

4) jeden raz w tygodniu danie jarskie, tj. kluski, pierogi, naleśniki, pyzy – 250 – 300g.

32. Zamawiający zastrzega, aby:

1) w jadłospisie sobotnim i niedzielным na obiad była sztuka mięsa w całości (np. kotlet, udko z kurczaka),

33. Wykonawca jest zobowiązany do śniadania i kolacji zapewnić na jadalni w miejscu dostępnym dla każdego mieszkańca tzn. wystawić na ladę:

- dżem, miód, ketchup, musztardę, chrzan lub ćwikłę z chrzanem,

- w okresie sezonowym dodatkowo ogórek tarty na jarzynówce lub pokrojony w plastry, pomidor pokrojony w plastry oraz sałatę,

- stały dostęp (na stolikach) do przypraw oraz serwetek.

34. Przykładowe gramatury:

Surowce/produkty w ramach jednej porcji	Gramatura surowca (netto)	Gramatura gotowego produktu
Zupa mleczna na śniadanie (z płatkami/ryżem/ makaronem/ kaszą/lanym ciastem)		250 - 350g
Napoje do śniadania, kolacji (kawa, herbata)		250ml
Pieczywo mieszane krojone (śniadanie)	100g	
Pieczywo mieszane krojone (kolacja)	100g	
Sery do śniadania (żółte i topione)	min. 40g	
Sery do kolacji (żółte i topione)	min. 50g	
Sery białe (twarożki) do śniadania	min. 70g	
Serki białe np. typu kanapkowy (opakowanie jednostkowe)	125g	
Wędliny do śniadania	min. 40g	
Wędliny do kolacji	min. 50g	
Warzywa do śniadania	min. 100g	
Warzywa do kolacji	min. 100g	
Mięsa bez kości do obiadu (drób, wołowina, wieprzowina)		min. 100g
Pozostałe dania obiadowe (naleśniki, kluski, pierogi, pyzy itp.)		250 - 300g

Dodatki obiadowe (surówki, mizerie i inne)		120g
Dodatki obiadowe (warzywa gotowane)		150g
Ziemniaki do obiadu		200 - 250g
Kasze, ryż, makaron	50g	
Galarety drobiowe		250g
Owoce w sztukach (nie krojone)	250g	
Wyroby cukiernicze (drożdżówki, pączki itp.)		100g
Ciasta świąteczne		300g
Jogurt, kefir do posiłku (opakowanie jednostkowe)	150g	
Miód, dżemy i powidła owocowe, dżemy dla diabetyków (opakowania jednostkowe)	25g	
Drób z kością do obiadu		300g
Ryba w sosie greckim		300g
Bigos		300g
Makaron z sosem		300g
Budynie, kisiele		250g
Pasty rybne, jajeczne i twarogowe		70 - 100g
Ryby do obiadu filety (mintaj, dorsz, śledź)		min. 120g
Masło 82% tłuszczu	20g	
Zupa (I danie)		400ml
Jajka klasy „L”	2 szt	
Musztarda, ketchup, chrzan	30g	

35. Dzienna stawka żywieniowa obejmuje, koszty przygotowania (wytworzenia) posiłku, wydania, usuwania odpadów w miejsce wskazane przez Zamawiającego, utrzymanie czystości w pomieszczeniach wynajmowanych od Zamawiającego.

36. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. z 2018 poz. 734 z późn.zm.):

1) dla każdego z posiłków czas wydania wynosi 2 godziny:

- a) śniadanie godz. 8.00 – 10.00
- b) II śniadanie godz. 11.00
- c) obiad godz. 13.00 do 15.00
- d) kolacja godz. 18.00 do 20.00
- e) posiłek dodatkowy godz. 21.00

2) mieszkańcy powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przygotować każdego dnia:

- a) 2 bochenki chleba białego, 1 bochenek chleba ciemnego, krojonego (gramatura ok. 500g) – termin przydatności do spożycia min. 2 dni,
- b) 1 opakowanie herbaty ekspresowej (ok. 20 saszetek) – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,
- c) 2 opakowania jednostkowe – kostka masła extra 82% tłuszczu (2x200g) – termin przydatności do spożycia min. 14 dni,
- d) dżem, miód lub powidła (2x250g) – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,
- e) cukier kryształ 2 kg – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,
- f) sezonowo, tj. wiosna, lato warzywa – pomidor, ogórek, papryka (ok. 500g),
- g) 10 litrów wody niegazowanej w opakowaniach max 2 l, zaś w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień - 20 litrów.

Powyższe produkty będą odbierane przez pracowników Zamawiającego – Działu Opiekuńczo - Wspomagającego w godzinach 8:00 – 10:00, za poświadczeniem. Koszt ww. artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi (cena osobodnia żywienia mieszkańca DPS). Zamawiający zastrzega możliwość wymiany wyżej wymienionych produktów na inne, po wcześniejszych ustaleniach z Wykonawcą, w ramach kwoty przeznaczonej na te produkty.

37. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego udostępnienia Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej, w celu dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku. Posiłek ten musi być wydzielony z całości przygotowanego jedzenia.

38. Wykonawca zapewni także na kulinarną terapię zajęciową produkty według potrzeb Zamawiającego do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczyce na wzmocnienie w łącznej kwocie nie przekraczającej 600,00 złotych w miesiącu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (koszt tych artykułów wliczony będzie w cenę stawki żywieniowej).

39. Wykonawca zobowiązany będzie również przygotować:

1) co miesiąc dla mieszkańców poczęstunek, w związku ze wspólną imprezą urodzinową/imieninową (napoje ciepłe i zimne oraz ciasto) zgodnie ze zgłoszoną liczbą,

2) wspólne dla mieszkańców oraz zaproszonych gości (razem ok. 120 osób) Wigilia oraz Śniadanie Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Menu okolicznościowe musi zostać zaakceptowane przez Zamawiającego z co najmniej 7 – dniowym wyprzedzeniem,

3) dwie imprezy w roku wspólne dla DPS oraz zaproszonych gości tj. Zjazd Rodzin (dla ok. 180 osób) oraz Turniej Karciany (razem ok. 250 osób) organizowane w DPS Szczutowo w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Na każdą imprezę Wykonawca przygotowuje ze środków Zamawiającego dwa ciepłe posiłki: np. zupa i bigos, leczo i kielbaska z rusztu, zupa i udko z kurczaka, zapiekanka oraz ciasto, owoce, napoje, itp.,

4) w przypadku wyjazdu grupy mieszkańców (po uprzednim zgłoszeniu tego faktu Wykonawcy z 2 – dniowym wyprzedzeniem), określoną ilość posiłków na umówioną godzinę lub zamiennie tzw. suchy prowiant. Rodzaj i ilość porcji uzgadniana będzie z uprawnionym pracownikiem Zamawiającego. W ramach suchego prowiantu powinny znaleźć się napoje butelkowane w ilości 1000 ml/os.

40. W przypadku imprez okolicznościowych przygotowane posiłki Wykonawca będzie podawać w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób.

41. Zamawiający dopuszcza wykup dodatkowych posiłków i produktów dla mieszkańców oraz uczestników imprez organizowanych przez DPS. Warunki płatności, ilość osób uczestniczących w imprezie oraz menu będą ustalane z Wykonawcą z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem.

42. W ramach wykonywanej umowy Wykonawca uwzględni:

1) przygotowanie tradycyjnie przyjętych potraw świątecznych na Boże Narodzenie, Wielkanoc, Nowy Rok. Dodatkowo Wykonawca w dniach takich jak: tłusty czwartek, Dzień Babci i Dziadka (łącznie), walentynki, Dzień Kobiet, Mikołajki, Dzień Seniora zapewni mieszkańcom do posiłku (obiad) dodatkowo słodki poczęstunek.

Przykładowe posiłki dla mieszkańców DPS z okazji świąt:

a) **Boże Narodzenie**

Święta	Śniadanie	Obiad		Kolacja
Wigilia	Kawa/mleko/kakao pieczywo mieszane, masło serek kanapkowy naturalny, dżem lub powidła (z uwzględn. produktów dla diabetyków)	Zupa grzybowa z łazankami, ziemniaki, śledź z cebulką i oliwą, kompot	Ryżanka, ziemniaki, ryba pieczona, bukiet warzyw, kompot	Barszcz czysty z uszkami lub pasztecikiem, karp smażony, karp w galarecie, śledź po kaszubsku, kapusta z grzybami, pierogi z kapustą i grzybami, sałatka z tuńczyka lub jarzynowa, kompot z suszu, pieczywo, masło
I Dzień Świąt Bożego Narodz	Kawa/mleko/kakao pieczywo mieszane, masło, wędlina pieczona, sałata,	Rosół z makaronem, kotlet schabowy, ziemniaki, surówka	Rosół z makaronem, schab pieczony, ziemniaki,	Herbata, pieczywo mieszane, masło, polędwica sopocka/żółty ser, pomidor

enia	chrzan, pomidor	z kapusty pekińskiej, kompot	brokuły, kompot	
II Dzień Świąt Bożego Narodzenia	Kawa/mleko/kakao pieczywo mieszane, masło, wędlina pieczona/ser, sałata, chrzan	Pomidorowa z makaronem/ryżem, ziemniaki, pierś z kurczaka panierowana, buraczki, kompot	Pomidorowa z makaronem/ryżem, ziemniaki, pierś z kurczaka pieczona, buraczki, kompot	Herbata, pieczywo mieszane, masło, polędwica sopocka/żółty ser, pomidor

b) Wielkanoc

Święta	Śniadanie	Obiad		Kolacja
Wielka Sobota	Kawa/mleko/kakao pieczywo mieszane, masło ser twarogowy, miód lub powidła (z uwzględnieniem produktów dla diabetyków)	Biały barszcz z jajkiem, ziemniaki, pieczona biała kiełbasa, surówka z czerwonej kapusty, kompot	Zupa jarzynowa, ziemniaki, duszona pierś z kurczaka, fasolka szparagowa, kompot	Herbata z cytryną, pieczywo mieszane, sałatka z tuńczykiem, sałata
I Dzień Świąt Wielkanocnych	Kawa/mleko/kakao pieczywo mieszane, masło, wędlina pieczona, sałata, jajko z majonezem, chrzan,	Rosół z makaronem, kotlet schabowy, ziemniaki, mizeria, kompot	Rosół z makaronem, schab pieczony, ziemniaki, brokuły, kompot	Herbata, pieczywo mieszane, masło, serek kanapkowy naturalny, pomidor
II Dzień Świąt Wielkanocnych	Kawa/mleko/kakao pieczywo mieszane, masło, wędlina pieczona, chrzan, sałatka np. jarzynowa	Pieczarkowa, kasza gryczana, bitki wołowe, surówka z kapusty pekińskiej, kompot	Jarzynowa, kasza perłowa, bitki wołowe, fasolka szparagowa, kompot	Herbata, pieczywo mieszane, masło, polędwica sopocka/żółty ser, pomidor

c) Obiad Noworoczny

- Flaki /rosół z makaronem
- ziemniaki, kotlet de volaille, surówka z białej kapusty, kompot.

43. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) wyposażenia na własny koszt użytkowanych pomieszczeń w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi), objęcia pomieszczeń kuchennych stałą kontrolą przeciwpożarową, wykonywania przeglądów p.poż.; za ewentualne uchybienia w tym zakresie, Wykonawca odpowiadał będzie za kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nieprzestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, przepisów BHP i p.poż. ,
- 2) przeprowadzenia na własny koszt dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji (w odpowiednich odstępach czasu gwarantujących skuteczną ochronę przed owadami i szkodnikami), na terenie dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach Zamawiającego,
- 3) stałego doposażania stołówki w naczynia, talerze, tace, szklanki, kubki, sztućce w celu utrzymania potrzebnego stanu ilościowego i jakościowego. Zamawiający zaleca oznakowanie naczyń będących własnością Wykonawcy. Sprzęty dokupione przez Wykonawcę w celu doposażenia kuchni ponad ustalone normy, po zakończeniu umowy pozostają jego własnością; Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za zagubioną zastawę stołową.

UWAGA!

Zastawa stołowa, na której Wykonawca serwuje posiłki winna być:

- wielokrotnego użytku (nie jednorazowa)
- sztućce i talerze nie mogą być porysowane i wyszczerbione.

Każdy element zastawy stołowej, jeśli traci swoje właściwości użytkowe, ma rysy, wyłobienia, wyszczerbienia, powinien być wyłączony z użytkowania i niezwłocznie uzupełniony (nie dopuszcza się jakichkolwiek braków w zastawie stołowej). Jeśli sprzęt traci swoje właściwości, chociażby ze względu na eksploatację, musi być wycofany z użytkowania. Zastawa musi być sukcesywnie sprawdzana, winna podlegać ocenie wizualnej osoby, która takim naczyniem operuje lub udostępnia go. Jeśli właściwości użytkowe przedmiotu ulegną zmianie, takie przedmioty powinny być na bieżąco wyrzucane.

4) utrzymania na koszt własny czystości wynajmowanych pomieszczeń, urządzeń, sprzętu oraz w zależności od potrzeb dokonywania ich konserwacji i napraw,

5) oczyszczenia z osadów kuchennych w okresie wiosennym i jesiennym dwóch odstożników znajdujących się przy kuchni,

6) wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych (powstałych w wyniku usług gastronomicznych) zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz. U. z 2022 r. poz.699 ze zm.) oraz Rozporządzenia (WE) Nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia. Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera na odpady komunalne Wykonawcy na terenie DPS pod warunkiem jego odpowiedniego oznakowania i zachowania estetyki na użytkowanej powierzchni zewnętrznej.

44. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców DPS będzie polegała na:

- 1) podaniu posiłku na ładę dla mieszkańców mogących samodzielnie się obsłużyć,
- 2) mieszkańcom mniej sprawnym posiłki odbierane i podawane będą przez pracowników Zamawiającego,
- 3) mieszkańcom, którzy nie mogą korzystać z jadalni, Wykonawca zapewni właściwy transport posiłków do pokoi tzn. w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz na wózkach przeznaczonych do przewozu żywności. Odpowiedzialny za dystrybucję posiłków z jadalni do łóżek mieszkańców jest Zamawiający.

Zwrotem naczyń od mieszkańców spożywających posiłki na jadalni i w pokojach do okienka zwrotów zajmować się będzie personel Zamawiającego.

45. Jadłospisy:

- 1) podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych,
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania 10-dniowych oraz 1-dniowych jadłospisów uwzględniających racje pokarmowe, wartość odżywczą i kaloryczną zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności,
- 3) jadłospis dekadowy podpisany przez dietetyka, winien być przedstawiony do akceptacji wyznaczonej przez Zamawiającego osobie z 7-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający może wnieść w ciągu 3 dni w formie pisemnej zastrzeżenia co do przedłożonego jadłospisu. W razie wniesienia jakichkolwiek uwag przez Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek uwzględnić propozycje zmian,
- 4) Wykonawca będzie podawał dzienny (czytelny - napisany czcionką przynajmniej 14) jadłospis do wiadomości mieszkańców i personelu w sposób zwyczajowo przyjęty u Zamawiającego tj. wywieszając na tablicy informacyjnej znajdującej się przy wejściu na stołówkę, najpóźniej przed śniadaniem. Jadłospis uwzględniał będzie wszystkie diety serwowane w danym dniu,
- 5) **jadłospis wywieszany na tablicy informacyjnej musi być zredagowany tak, aby był przejrzysty i czytelny dla każdego mieszkańca,**
- 6) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania urozmaiconych jadłospisów (posiłków niepowtarzających się w dekadzie, tj. okresie dziesięciu następujących po sobie kolejno dni),

7) zgodnie z zasadami żywienia i diety stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki muszą pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie w wysokości 2200-2400 +kcal (średnia kaloryczność w dekadzie – 10 dni), podstawowe składniki odżywcze, tj. białka około 15%, tłuszcze około 30% węglowodany około 55%, witaminy oraz sole mineralne,

8) Wykonawca w jadłospisach uwzględni następujące wytyczne:

- a) różnorodność zup śniadaniowych w jadłospisie tygodniowym,
- b) niepowtarzalność zup obiadowych w jadłospisie tygodniowym,
- c) niepowtarzalność wędlin na śniadanie w jadłospisie tygodniowym,
- d) niepowtarzalność wędlin na kolację w jadłospisie tygodniowym,

Na ewentualne zmiany w jadłospisie, powstałe z przyczyn niezależnych od Wykonawcy wskutek okoliczności, których nie można było przewidzieć (przypadki losowe, sytuacje nadzwyczajne, itp.) wymagana jest zgoda Zamawiającego.

46. Wykonawca będzie prowadził ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków oraz zapewni Zamawiającemu prawo wglądu do tej ewidencji; sporządza miesięczną specyfikację wydanych posiłków i dostarcza razem z fakturą.

47. Wykonawca jest zobowiązany do przejścia dwóch pracowników Zamawiającego zatrudnionych w kuchni na podstawie art. 23¹ Kodeksu pracy od firmy świadczącej aktualnie usługę żywienia mieszkańców DPS na pełen etat na umowę o pracę. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu ksero umów o pracę (bez danych osobowych) wszystkich zatrudnionych pracowników w ciągu 1 miesiąca od rozpoczęcia realizacji zamówienia.

48. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę w zakresie:

- 1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowywaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych, zabezpieczania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych,
- 2) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków,
- 3) gramatury stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych,
- 4) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów,
- 5) przestrzegania zaleceń dotyczących temperatur podawanych potraw,
- 6) warunków bhp stworzonych przez Wykonawcę,
- 7) stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy wówczas Zamawiający może wnioskować o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

49. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków.

50. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków. Wykonawca udostępni dokumentację dotyczącą ilościowo-wartościowego wsadu surowcowego do potraw tzw. zapotrzebowania żywnościowego na poszczególne dni oraz dostęp do wszystkich pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzania kontroli.

51. Wymagania sanitarne:

1) Wykonawca będzie wykonywał usługę zgodnie z zasadami HACCP. a także przepisami w zakresie organizacji żywienia zbiorowego (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy) zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz.2132) oraz zapewnienia właściwej jakości określonej w specyfikacji oferowanych posiłków,

- 2) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania próbek żywnościowych każdej składowej części potrawy, które będą pobierane po porcjowaniu i przechowywane u Wykonawcy na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545). Koszt zapewnienia próbki powinien być wkalkulowany w cenę osobodnia żywienia,
- 3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
- 4) Wykonawca udostępni (na żądanie) Zamawiającemu listę zatrudnionych osób i ich kwalifikacje oraz aktualne badania lekarskie osób mających kontakt z produkcją i dystrybucją posiłków,
- 5) za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, odpowiada Wykonawca,
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii z kontroli przeprowadzonych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną.

52. Informacje uzupełniające:

- 1) Wykonawca może sprzedawać posiłki pracownikom Zamawiającego, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych; Zamawiający nie posiada informacji na temat ilości pracowników i innych osób, które będą chętne do korzystania z płatnych posiłków, natomiast Zamawiający musi być poinformowany o liczbie osób z zewnątrz i wyrazić zgodę na usługi środowiskowe,
- 2) Wykonawca odpowiada za utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach wynajmowanych od Zamawiającego, czystości urządzeń, sprzętu itp. wykorzystywanych przez Wykonawcę oraz czasową ich konserwację i konserwację pomieszczeń będących przedmiotem najmu,
- 3) posiłki muszą być podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Wyklucza się możliwość podawania posiłków w naczyniach tekturowych, papierowych, pokrywanych foliami metalowymi lub ich odpowiednikami, itp.; Niedopuszczalne jest używanie jednorazowych sztuców (nie dotyczy pikników okazjonalnych),
- 4) personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątania pomieszczeń kuchennych po zakończeniu wydawania posiłków,
- 5) odpadki będą usuwane przez Wykonawcę na bieżąco z pomieszczeń wydawania i spożywania posiłków w miejsce wskazane przez Zamawiającego,
- 6) należności z tytułu świadczonych przez Wykonawcę usług będą wypłacane za okresy miesięczne na podstawie wystawianych faktur,
- 7) przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych z wykorzystaniem wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego odpłatnie na podstawie umowy na realizację zamówienia publicznego w użytkowanie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń do przekazania Wykonawcy stanowi załącznik nr B do projektu umowy najmu.

Szczególne wymagania Zamawiającego związane ze stanem zagrożenia epidemicznego.

W okresie trwania stanu zagrożenia epidemicznego Wykonawca zobligowany jest do:

1. Systematycznego czyszczenia i dezynfekcji pojazdów, którymi dowożone będą jakiegokolwiek artykuły żywnościowe.
2. Systematycznej dezynfekcji powierzchni pomieszczeń kuchennych.
3. Systematycznej dezynfekcji zewnętrznej wszelkich pojemników, termosów itp. w których dostarczane są posiłki do pokoi mieszkańców.
4. Stosowania przez pracowników wykonawcy środków ochrony osobistej.

5. Dostosowania się pracowników Wykonawcy do obowiązujących u Zamawiającego procedur sanitarnych i profilaktycznych oraz obowiązującego reżimu sanitarnego.