

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa - **przygotowanie i podanie mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej w Gniewie całodziennego wyżywienia** (śniadania, obiady, kolacje).

Zamawiający przewiduje pewną niewielką zmianę ilości wydawanych posiłków od podanych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i załącznikach. Wykonawca nie będzie rościł uwag do wielkości przedmiotu zamówienia, a Zamawiający zapłaci Wykonawcy tylko za posiłki faktycznie zamówione i dostarczone.

Wymagania ogólne:

- Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad i kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dobrych warzyw lub owoców. Wartość kaloryczna obiadu powinna mieścić się w przedziale 800 - 1000 kcal.
- wykonawca musi być zapewnić dla każdego z Mieszkańców codziennie do każdego śniadania owoc(co najmniej 1 sztuka np. jabłko)
- Dodatkowo należy zapewnić dla każdego żywionego:
 - dla posiłków:
 - śniadanie- kawę z mlekiem, zupę mleczną;
 - obiad- dwa dania;
 - kolacja- herbatę z cukrem.
- Dostarczane posiłki muszą być w temperaturze:
 - zupy: min. 60°C,
 - II danie: min. 55°C,
 - surówki: maks. 8°C.
- Przygotowywanie posiłków odbywać się musi z uwzględnieniem diet stosowanych w Domu Pomocy Społecznej w Gniewie, zgodnie z zleceniami upoważnionego personelu.
- Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników Domu Pomocy Społecznej w Gniewie.
- Posiłki należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem diety, rodzaju i nazwy posiłku. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca.
- Wykonawca musi liczyć się z koniecznością nieprzewidzianego dostarczenia dodatkowej porcji wyżywienia, o ile zajdzie potrzeba nagłego przyjęcia nowego mieszkańca Domu. Wykonawca zostanie o tym niezwłocznie poinformowany telefonicznie.
- Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania dekadowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności.

- Jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z min. 7 (siedmio-) dniowym wyprzedzeniem (w przypadku w skazania w ofercie innego terminu, w terminie wskazanym w ofercie, tj. dłuższym niż 7 dni).
- Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków tradycyjnych w okresach świątecznych.
- Do Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją tych posiłków.
- Zakupy surowców Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość.
- Zupy i inne potrawy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów (np. niedopuszczalne są zupy w proszku).
- W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane przez Zamawiającego lub zalecane stosownymi przepisami, Wykonawca musi uzyskać zgodę inspekcji sanitarnej na ich stosowanie. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek- lub w inny sposób, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie możliwości wyznaczonemu lub wyznaczonym pracownikom Zamawiającego bezpłatnej degustacji wszelkich przygotowywanych przez Wykonawcę potraw i posiłków przed ich podaniem mieszkańcom Zamawiającego w celu oceny ich walorów organoleptycznych oraz jakości.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest codzienne dostarczanie normatywnych próbek przygotowanej przez Wykonawcę żywności Zamawiającemu, celem wykonania ewentualnych badań jakości pokarmu.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie wody pitnej mineralnej lub źródlanej mieszkańcom Zamawiającego tj. osobom żywionym. Woda dla mieszkańców winna być dostępna 24 godziny na dobę przez cały okres obowiązywania umowy w 3 miejscach, które zostaną wskazane przez Zamawiającego. Średnia szacunkowa ilość wody to 10.000 (dziesięć tysięcy) litrów rocznie. Za zapewnienie należytego sposobu dystrybucji wody odpowiada Wykonawca.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest zgodna z przepisami prawa utylizacja odpadków żywnościowych.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest dostarczenie wraz posiłkiem i zebranie po posiłku naczyń, a następnie ich umycie wg standardów higienicznych określonych w stosownych przepisach.

Planowana średnia ilość posiłków ogółem - 99 (dziewięćdziesiąt dziewięć) osób żywionych / dzień.

Posiłki dla mieszkańców Zamawiającego muszą być podane w Domu Pomocy Społecznej w Gniewie o ściśle określonych porach dnia, w związku z ustalonymi godzinami ich podawania:

- śniadanie- w godz. 7.30 - 9.30
- obiad- w godz. 12.30 - 14.30
- kolacja- w godz. 17.30 - 19.30

Produkty żywieniowe z przeznaczeniem na i kolację mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Gniewie winny zostać dostarczone do podkuchenek wg ustaleń z Kierownikiem Działu Terapeutyczno-Opiekuńczego lub z osobą przez niego upoważnioną. Przygotowanie kolacji i jej dystrybucja do mieszkańców jest obowiązkiem pracowników Zamawiającego.

ZAŁOŻENIA OGÓLNE

- Minimalną, średnio dekadową kwotę „wsadu do kotła” na jeden osobodzień żywienia Zamawiający określa na kwotę 8,00 zł brutto (osiem złotych i 00 groszy);
- minimalna ilość obiadów mięsnych (drugie danie) wymagana przez Zamawiającego to 4 (cztery) w jadłospisie dekadowym- obiad postny w piątki;
- obiad niedzielny i świąteczny (święta państwowe i kościelne) zawsze winien składać się z zupy i mięsnego drugiego dania;
- minimalna ilość pieczywa do śniadania i kolacji dla jednego żywionego to 150 gram, a jako dodatek do zupy 80 gram;
- oferowane pieczywo winno być zróżnicowane dla każdego posiłku- np. chleb mieszany, chleb razowy, chleb graham;
- tłuszcz do smarowania pieczywa na śniadanie i kolację:
 - o dla diety ogólnej: masło, minimum 25 gram na osobę na posiłek;
 - o dla pozostałych diet: masło roślinne lub margaryna- minimum 25 gram na osobę na posiłek;
- minimalna ilość mleka do śniadania dla jednego żywionego to 200 mililitrów (nie wliczając zupy mlecznej);
- minimalna ilość dodatków do posiłków, takich jak np. ketchup, musztarda, chrzan to 30 gram dla jednego żywionego;
- obiad: minimalna porcja zupy dla jednego żywionego nie może być mniejsza niż 500 mililitrów, a jeżeli zupa stanowi samodzielne danie, nie może być mniejsza niż 700 mililitrów, a

„wkładka” do niej (tj. np. kiełbasa, gotowany pulpet) nie może być mniejsza niż 100 gram przed obróbką termiczną), a dodatek pieczywa mniejszy niż 80 gram;

- minimalna gramatura/wielkość/ilość potrawy obiadowej na osobę (drugie danie) przed obróbką termiczną:
 - o jaja- 2 sztuki
 - o wołowina bez kości- 100 gram
 - o wieprzowina bez kości- 100 gram
 - o drób- 150 gram (bez kości)
 - o podroby- 150 gram
 - o ryby- 200 gram (w glazurze)
 - o ziemniaki, kasza, makaron, ryż- 300 gram
 - o surówka, sałatka, warzywa świeże lub gotowane- 150 gram
 - o napój (np. kompot, sok, herbata)- 200 mililitrów;
 - Zamawiający nie dopuszcza możliwości powtórzeń potraw w jadłospisie dekadowym, jak również na styku poszczególnych jadłospisów (bezwzględnie liczony odstęp pomiędzy podawanymi takimi samymi potrawami musi wynosić minimum osiem dni).
-

WYKAZ STOSOWANYCH DIET

Podstawę do przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Gniewie stanowią:

Zestawienie diet sporządzane codziennie w oparciu o informacje otrzymane od upoważnionych pracowników Zamawiającego według obowiązujących diet:

1. dieta ogólna

Stosowana u mieszkańców u których nie ma wskazań dietetycznych do ograniczenia produktów żywnościowych i techniki sporządzania posiłków.

Sposoby przygotowania posiłków- dozwolone wszystkie np.: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie.

Dieta przewiduje 4 (cztery) posiłki dziennie. Przykładowe potrawy i produkty żywnościowe:

Śniadanie i Kolacja: - Kawa mleczna, kakao, herbata, pieczywo mieszane, masło, zupy mleczne, przetwory mleczne wszelkiego rodzaju (twarogi, kefiry, jogurty, sery żółte i topione) wędliny, paszety, mielonki, pieczenie, jajka, sałatki różne, miód, dżem, galaretki mięsne lub rybne i itp.

Obiad: I danie - zupa np.: grochówka, fasolowa, krupnik, rosół, pomidorowa, kapuśniak, selerowa, żurek i inne, zaprawiane mąką i śmietaną. **II danie** - ziemniaki, ryż, makaron lub kasze, drób, porcja mięsa lub ryby, kotlety, pulpety, gołąbki, sosy np.: pomidorowe, pietruszkowe, koperkowe, chrzanowe, musztardowe, makarony z owocami lub z twarogiem, risotta warzywne, kotlety z ryżu lub z ziemniaków, surówki wszelkiego rodzaju, warzywa gotowane, fasolka szparagowa, groszek zielony, sałata zielona ze śmietaną, kompoty owocowe, galaretki pitne lub kisiele pitne itp.

2. dieta wątrobowa

Stosowana w chorobach wątroby, trzustki, dróg żółciowych i jelita grubego. Wszystkie potrawy gotowane z wykluczeniem składników wzdymających, ciężkostrawnych oraz jaj i śmietany,

3. dieta lekkostrawna (żołądkowa)

Stosowana najczęściej w schorzeniach układu trawiennego lub dla ludzi starszych. Wyklucza się z diety potrawy wzdymające zawierające dużą ilość błonnika czy przesiąknięte tłuszczem a także ostre przyprawy. Dieta lekkostrawna żołądkowa stosowana jest z ograniczeniem tłuszczu do 50 g na dobę, oraz wykluczeniem takich produktów jak żółtko jajka, śmietana i zwiększeniu białka w ilości od 90 do 100 g w całodziennym jadłospisie.

4. dieta trzustkowa

Dieta niskotłuszczowa, lekkostrawna z ograniczeniem błonnika oraz wyłączeniem mleka i tłuszczu obejmująca od 3 do 5 posiłków dziennie.

5. dieta bezglutenowa

Stosowana u mieszkańców nietolerujących glutenu, u których nie ma innych wskazań dietetycznych do ograniczenia produktów żywnościowych i techniki sporządzania posiłków.

6. dieta wysokokaloryczna

7. dieta zmiksowana do podawania przez sondę

8. dieta wrzodowa

Stosowana u mieszkańców mających problemy z żołądkiem, wszystkie potrawy gotowane, z wykluczeniem produktów ciężkostrawnych, pobudzających wydzielanie soku żołądkowego oraz wzdymających,

9. dieta cukrzycowa

Dieta dla chorych przyjmujących insulinę. Dieta z uwzględnieniem pieczywa mieszanego, wszystkie potrawy gotowane, lekkostrawne, z wykluczeniem cukru, wzbogacona o dwa dodatkowe posiłki.

Dieta powszechnie stosowaną w DPS jest dieta ogólna.

Wykazane powyżej diety mogą ulec zmianie w związku z indywidualnym dostosowaniem do potrzeb Mieszkańców.

Wartość kaloryczna diet będzie określana wg zapotrzebowania.

Sporządzanie dekadowych jadłospisów (obowiązek Wykonawcy) z uwzględnieniem:

- zachowania dziennych norm pokarmowych dla poszczególnych grup produktów, zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia,
 - utrzymania właściwej ilości składników pokarmowych w posiłkach pod względem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczów, węglowodanów i składników mineralnych, według tabel wartości odżywczych,
 - urozmaicenia w doborze potraw i produktów odpowiadających dla danej diety,
 - sezonowości.
-

MIEJSCE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW BĘDĄCYCH PRZEDMIOTEM POSTĘPOWANIA

1. Wszystkie posiłki (potrawy) będące przedmiotem niniejszego postępowania winny być **przygotowywane tylko i wyłącznie w kuchni zlokalizowanej w siedzibie Zamawiającego**. Zamawiający bezwzględnie **nie dopuszcza** możliwości świadczenia usług cateringowych w zastępstwie przygotowywania posiłków w jego pomieszczeniach.
2. Warunki użytkowania pomieszczeń kuchennych i magazynowych, rozliczenie mediów i kosztów użytkowania użyczonego sprzętu kuchennego określono w *Załączniku nr 6* do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia- w projekcie umowy.

INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający **dopuszcza** wykorzystywanie wynajmowanych pomieszczeń do świadczenia usługi na rzecz innych podmiotów (np. catering);
2. powierzchnia zajmowana przez pomieszczenia kuchni- 66,20 m²;

3. wyłoniony w niniejszym postępowaniu Wykonawca nie ponosi kosztów ogrzewania najmowanych pomieszczeń kuchennych i magazynowych;
4. wszystkie pozostałe media w najmowanych pomieszczeniach są opomiarowane, a Zamawiający **nie posiada informacji**, jakie koszty z tytułu dostawy prądu, zużycia wody i gazu, odprowadzenia ścieków, wywozu nieczystości itp. ponosił dotychczasowy Wykonawca (firma zewnętrzna);
5. Zamawiający oświadcza, że wszystkie sprzęty i instalacje w najmowanych pomieszczeniach są sprawne i nie wydano w stosunku do tych instalacji i pomieszczeń żadnych nakazów wykonawczych;