

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Zasady ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi całodziennego żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie (dalej: DPS lub Dom) wraz z dzierżawą kompleksu kuchennego i wyposażenia.
2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia. Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania kuchni wraz z zapleczem do wymogów stawianych przez HACCP.
3. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni użytkowej 177,34 m², znajdujących się na parterze budynku DPS wraz z elementami stałego wyposażenia kuchni zgodnie z zapisami umowy najmu – Załącznik nr 8 do Specyfikacji Warunków Zamówienia (dalej: SWZ).
4. DPS jest placówką całodobową, funkcjonującą 7 dni w tygodniu. Wykonawca jest zobowiązany do wykonywania usługi przygotowywania i dystrybucji posiłków przez cały tydzień, także w soboty, niedziele i święta w okresie od dnia 01.02.2025r. do dnia 31.01.2026r.
5. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco ze świeżych produktów zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1448) i innych w tym zakresie przepisach, jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca zobowiązuje się również do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem konieczności stosowania diet i zaleceń lekarza.
6. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości (jakość rozumiana jako zbiór nieodłącznych właściwości spełniających wymagania mieszkańców), urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym (kolorystyka, konsystencja) i odżywczym (w posiłkach mają być warzywa, owoce, słodczyce, itp.). Posiłki należy układać na talerzu estetycznie, z przystrojeniem ich zieleniną (zielonym koperkiem, pietruszką, szczypiorkiem, liściem sałaty, itp.).
7. 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.
8. Produkty wykorzystywane do przygotowywania posiłków muszą być wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zakupowane w miejscach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
9. Do przygotowywania posiłków nie należy dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.
10. Przygotowywane posiłki będą uwzględniać surowce i produkty sezonowe.
11. Oferowane warzywa i owoce powinny spełniać minimalne wymagania jakościowe, muszą być całe i zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.
12. Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.
13. Usługa obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni w tym przejęcie 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 stołówki, przygotowywanie i dystrybucję posiłków, itp.

14. Zamawiający nie dopuszcza w ramach realizacji przedmiotu umowy usługi cateringowej, z zastrzeżeniem określonym w pkt. 15.

15. 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.

16. Wykonawca ma obowiązek zatrudnienia do pracy w kuchni DPS na podstawie umowy o pracę pracowników, gwarantujących prawidłowe wykonanie usługi – zgodnie z zapisem w SWZ.

17. Wykonawca utrzyma na koszt własny czystość wynajmowanych pomieszczeń, urządzeń, sprzętu oraz w zależności od potrzeb dokona ich konserwacji i napraw.

18. Wykonawca jest zobowiązany do oczyszczenia z osadów kuchennych w okresie wiosennym i jesiennym dwóch odstożników znajdujących się przy kuchni.

19. Wykonawca zobowiązany jest do wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych (powstałych w wyniku usług gastronomicznych) zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 1587 ze zm.) oraz rozporządzenia (WE) Nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. 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.

II. Zakres zamówienia

1. W DPS w chwili obecnej przebywa 78 mieszkańców. Liczba osób żywionych nie jest stała, może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy, urlopy, pobyty w szpitalach itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny. Do obliczenia łącznej ceny osobodnia żywienia pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio 78 osób.

Podane powyżej liczby są liczbami szacunkowymi. Rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamówienia zależnych od ilości przebywających mieszkańców. Z tego powodu Wykonawca nie będzie występował z żadnymi roszczeniami.

2. Wykonawca będzie na bieżąco prowadził ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków, a miesięczną specyfikację wydanych posiłków dołączał będzie do faktury.

3. O dokładnej ilości porcji z podziałem na poszczególne diety, Zamawiający będzie informował Wykonawcę, najpóźniej do godziny 15-tej w dniu poprzedzającym zamówienie. W sytuacjach nieprzewidzianych (np. związanych z pobytem w szpitalu), Zamawiający poinformuje o zmianie ilości porcji najpóźniej na 2 godz. przed wydaniem posiłku. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki.

4. Informację na temat mieszkańców spożywających posiłki w pokojach mieszkalnych na bieżąco przekazywać będzie upoważniony pracownik Zamawiającego, pracownikowi Wykonawcy będącemu na dyżurze w DPS.

5. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców, Wykonawca przygotowuje określoną ilość posiłków na umówioną godzinę lub zamiennie tzw. suchy prowiant. Rodzaj i ilość porcji uzgadniana będzie z uprawnionym pracownikiem Zamawiającego z dwudniowym wyprzedzeniem. W ramach suchego prowiantu powinny znaleźć się napoje butelkowane w ilości 1000 ml/os.

6. 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.
7. Żywnienie winno opierać się na niżej wskazanych dietach, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Posiłki powinny dostarczać do organizmu ludzkiego wszystkie niezbędne dla jego prawidłowego funkcjonowania składniki odżywcze w ilościach odpowiadających zapotrzebowaniu. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:
- 1) podstawowa (średnio 49 osób);
 - 2) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i jej modyfikacje (średnio 23 osoby), w tym dieta lekkostrawna o zmiennej konsystencji np. miksy (średnio 2 osoby). Na obiad będą przygotowywane miksy „dwudaniowe”, które powinny zawierać mięso, w sytuacji gdy II danie jest potrawą mączną. Dieta lekkostrawna będzie składała się z 3 posiłków podstawowych i jednego posiłku dodatkowego tj. II śniadanie.
 - 3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych – cukrzycowa (średnio 6 osób). Dieta cukrzycowa będzie składała się z 3 podstawowych i dwóch dodatkowych posiłków tj. II śniadanie i posiłek nocny o godz. 21:00, w tym jeden posiłek będzie zawierał 50g wędliny;
 - 4) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego (zapotrzebowanie incydentalne);
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego (np. diety specjalne - diety eliminacyjne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych). Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany. Wprowadzenie nowej diety lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2400 kcal.
9. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących temperatur 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
10. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILEK

GODZINA WYDAWANIA:

Śniadanie	od godz. 08:00
II Śniadanie (posiłek cukrzycowy)	godz. 11:00
Obiad	od godz. 13:00
Kolacja	od godz. 18:00
Posiłek cukrzycowy (nocny)	godz. 19:00

11. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (t.j. Dz.U. 2018 r. poz. 734 z późn. zm.), zwanym dalej: rozporządzenie, tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.

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

III. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury.

1. Zamawiający wymaga:

- 1) podawania w porze śniadania od poniedziałku do piątku zup mlecznych (350 ml), kawy

zbożowej z mlekiem, herbaty słodkiej i bez cukru. W sobotę, niedzielę i święta kakao oraz dodatkowo herbatę słodką i bez cukru. Herbata słodka i bez cukru będzie podawana dodatkowo. Do śniadania i kolacji codziennie będą podawane warzywa (pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka).

codziennie (7 dni w tygodniu) dla mieszkańców, którym nie smakują napoje mleczne bez względu na dietę;

2) podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g; 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g); 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g), 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);

3) aby gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie były niższe niż 250 g, surówki nie mniej niż 100 g, kompot 250 ml;

4) podawania dla każdej diety 3 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek: kruszaki, maślane lub biszkopty (o gramaturze nie niższej niż 150 g), 3 x w tygodniu owoc: banan, mandarynka, pomarańcza, jabłko, gruszka z uwzględnieniem owoców sezonowych np. truskawka, czereśnia, winogrono, arbuź, borówka amerykańska, śliwka, malina itp.; 1 x w tygodniu produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 100 g;

5) podawania do obiadu surówek, które będą zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki może nastąpić po upływie 5 dni;

6) podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np.: bigosu, gorącej kiełbasy, kaszanki, parówki, gramatura powyższych posiłków nie może być mniejsza niż 100 g;

7) podawania na II śniadanie produktów takich jak: kaszka manna na ciepło z sokiem, budyń na ciepło, kisiel, jogurt, owoce sezonowe, ciasto, ciastka, bułka mleczna z masłem, itp.

8) zachowania gramatury poniższych produktów w granicach (jedna porcja):

a) pieczywo nie mniej niż 120 g;

b) wędlna (różna) nie mniej niż 50 g;

c) sałatki (różne) nie mniej niż 100 g;

d) twarogi (różne) nie mniej niż 100 g;

e) ser żółty nie mniej niż 100 g;

f) produkty podawane w zestawie np.: ser - wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;

g) pasty (różne) nie mniej niż 100 g;

h) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 350 ml;

i) kompot (nie syrop) podawany do obiadu nie mniej niż 250 ml;

9) aby posiłki podawane w formie miksów zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;

10) aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych;

11) aby w planowanych jadłospisach były uwzględnione tylko takie wędliny, w tym również podrobowe (np. mielonka, parówka, pasztet), które w swoim składzie zawierają co najmniej 70% mięsa;

12) aby na jadalni do śniadania i kolacji, w miejscu dostępnym dla każdego mieszkańca (na ladzie) codziennie wystawiony był dżem i miód oraz w zależności od rodzaju posiłku także ketchup, musztarda, chrzan lub ćwikła z chrzaniem;

13) aby mieszkańcy mieli stały dostęp (na stolikach) do przypraw i serwetek. W czasie posiłków mieszkańcy będą mieli również dostęp do ręcznika papierowego;

- 14) przygotowania tradycyjnie przyjętych potraw, w oparciu o specjalnie przygotowany jadłospis uwzględniający m.in pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku, oraz posiłków postnych w Środę Popielcową i Wielki Piątek;
 - 15) aby nie wykorzystywać celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych oraz przygotowywania kompotu z syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę;
 - 16) zapewnić posiłki wysokiej jakości ze świeżych produktów, smaczne, nierozgotowane, nieprzypalane i urozmaicone;
 - 17) aby Wykonawca dostarczał towar, zakupione produkty do pomieszczeń kuchni Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt, w godzinach od 5:30 do 18:00 w obecności pracownika kuchni;
 - 18) aby używać masła o zawartości tłuszczu min. 82% oraz serów, a nie produktów seropodobnych;
 - 19) zapewnić wędliny wysokiej jakości bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie;
 - 20) właściwie przechowywać środki spożywcze, uwzględniając segregację, utrzymanie odpowiedniej temperatury i inne warunki przechowywania, stan opakowań;
 - 21) przestrzegać terminów ważności artykułów spożywczych.
2. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym (degustacja posiłku) i ilościowym (zważenie porcji) przez pracownika Zamawiającego. 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.
3. Jeżeli Zamawiający stwierdzi niedobory ilościowe, jakościowe, wagowe lub innego rodzaju w co najmniej 5 porcjach posiłków, uzna że niedobór dotyczy wszystkich tego rodzaju posiłków przygotowanych danego dnia dla wszystkich mieszkańców Domu spożywających tego rodzaju posiłek danego dnia. Przez rodzaj posiłku rozumie się odpowiednio śniadanie, II śniadanie, obiad lub kolację dla mieszkańców Domu.
4. Wykonawca, zgodnie z rozporządzeniem zapewni mieszkańcom przez całą dobę dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów. Każdego dnia Wykonawca wyda następujące produkty:
- 1) 2 bochenki chleba białego, 1 bochenek chleba ciemnego, krojonego (gramatura ok. 500g) – termin przydatności do spożycia min. 2 dni;
 - 2) 1 opakowanie herbaty ekspresowej (ok. 20 saszetek) – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące;
 - 3) 2 opakowania jednostkowe – kostka masła extra 82% tłuszczu (2x200g) – termin przydatności do spożycia min. 14 dni;
 - 4) dżem, miód, powidła (2x250g) – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące;
 - 5) raz w tygodniu 0,5 kg smalcu przetopionego z cebulką i skwarkami, lub 200g wędliny/sera żółtego w plastrach;
 - 6) cukier kryształ 2 kg – termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące;
 - 7) warzywa – pomidor, ogórek, papryka (ok. 500g) w miesiącach: czerwiec, lipiec, sierpień;
 - 8) 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.

5. 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 700,00 złotych w miesiącu zgodnie ze złożonym zamówieniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (koszt tych artykułów wliczony będzie w cenę stawki żywieniowej).

6. Zamawiający przewiduje w okresie realizacji niniejszego zamówienia zorganizowanie:

1) wspólnej Wigilii i wspólnego Śniadania Wielkanocnego dla mieszkańców oraz zaproszonych gości (razem ok. 120 osób na każdej uroczystości) w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Menu okolicznościowe musi zostać zaakceptowane przez Zamawiającego z co najmniej 7 – dniowym wyprzedzeniem;

2) dwóch imprez okolicznościowych w lipcu „Zjazd Rodzin” dla około 180 osób i „Turniej Karciany” we wrześniu dla około 250 osób. 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.

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

IV. Jadłospisy

1. Podstawą do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS 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 Żywienia.

3. Jadłospis będzie zawierał następujące dane: data, podział na posiłki, skład posiłku, gramaturę, kaloryczność, alergeny.

4. Wykonawca sporządza jadłospisy z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb mieszkańców Domu i ich wieku, zleczanych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie wyżywienia i organizacji posiłków wynikających z rozporządzenia. Jadłospisy sporządzane będą przez dietetyka i każdorazowo przez niego podpisane.

5. Jadłospis dekadowy podpisany przez dietetyka, Wykonawca przedkłada na piśmie w dwóch egzemplarzach (jeden dla Wykonawcy, drugi dla Zamawiającego), do akceptacji Kierownikowi Działu Opiekuńczo – Wspomagającego z 5 dniowym wyprzedzeniem.

6. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany. Zamawiający może wnieść w ciągu 2 dni w formie pisemnej zastrzeżenia co do przedłożonego jadłospisu.

W razie wniesienia jakichkolwiek uwag przez Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek uwzględnić propozycje zmian.

7. O ewentualnych zmianach w zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. 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.

8. Jadłospis musi uwzględniać dostępność i wykorzystanie produktów sezonowych.

9. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania urozmaiconych jadłospisów, posiłków niepowtarzających się w dekadzie, tj. okresie dziesięciu następujących po sobie kolejno dni.

10. Zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywnienia, posiłki muszą pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie w wysokości 1800 - 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.

11. Wykonawca w jadłospisach uwzględni następujące wytyczne:

- 1) różnorodność zup śniadaniowych w jadłospisie tygodniowym;
- 2) niepowtarzalność zup obiadowych w jadłospisie tygodniowym;
- 3) niepowtarzalność wędlin na śniadanie w jadłospisie tygodniowym;
- 4) niepowtarzalność wędlin na kolację w jadłospisie tygodniowym.

12. Ilekroć w jadłospisach jest mowa o:

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

13. Wykonawca będzie podawał dzienny 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 uwzględnił będzie wszystkie diety serwowane w danym dniu. Jadłospis wywieszany na tablicy informacyjnej musi być zredagowany tak, aby był przejrzysty i czytelny dla każdego mieszkańca.

14. W jadłospisach Wykonawca musi uwzględnić tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w czasie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także Sylwestra i Nowego Roku.

Przykładowe menu dań świątecznych

1) Wigilia zgodnie z zapisem ust. 6 pkt 1 Rozdział III niniejszego OPZ

2) święta Bożego Narodzenia - pierwszy dzień świąt

a) śniadanie: wędlina 40g, galaretka drobiowa 150 g, masło 15 g, pomidor 50 g, pieczywo 120 g, kakao, herbata słodka i bez cukru;

b) II śniadanie: galaretka owocowa;

c) obiad: rosół z makaronem 350 ml, kotlet schabowy panierowany 100 g, surówka z kapusty pekińskiej 100 g, ziemniaki 250g, kompot 250 ml; dodatek do obiadu – makowiec 150 g;

d) kolacja: ryba po grecku 150 g (100 g ryby i 50g sosu), masło 15 g, pieczywo 120 g, ogórek kiszony 30g, herbata słodka i bez cukru;

3) drugi dzień świąt

a) śniadanie: kielbasa biała na ciepło 100 g, szynka pieczona 30g, chrzan, masło 15 g, pieczywo 120 g, pomidor 50g, kakao, herbata słodka i bez cukru;

b) II śniadanie: jogurt owocowy;

c) obiad: barszcz czerwony z uszkami 350 ml, karkówka pieczona 100 g z sosem ciemnym pieczeniowym 50 ml, kapusta gotowana 250 g, ziemniaki 250 g, kompot 250 ml; dodatek - piernik przekładany marmoladą 150g;

d) kolacja: sałatka jarzynowa 100 g, szynka wędzona 50 g, masło 15 g, pieczywo 120 g, herbata z cytryną słodka i bez cukru;

4) Sylwester

a) śniadanie: kielbasa żywiecka 50 g, ser żółty wędzony 20 g, papryka konserwowa 50 g, masło 15g, pieczywo mieszane 120g, kakao, herbata słodka i bez cukru;

b) II śniadanie: kaszka manna z sokiem;

c) obiad: pomidorowa z makaronem 350 ml, pierś z kurczaka panierowana 100 g, surówka wielowarzywna 100g, ziemniaki z masłem 250 g, kompot 250 ml; deser - makowiec zawijany 150 g;

d) kolacja: bigos 250g, kielbasa śląska na ciepło 100g, sałatka z pomidora i ogórka 100g, masło 15g, pieczywo 120g, herbata z cytryną słodka i bez cukru;

5) Nowy Rok

a) śniadanie: szynka pieczona 50 g, ser żółty 20g, ogórek konserwowy 50 g, masło 15 g, pieczywo 120 g, kakao, herbata słodka i bez cukru;

b) II śniadanie: galaretka owocowa;

c) obiad: rosół z makaronem 350 ml, kotlet mielony 100g, buraczki 100 g, ziemniaki 250 g z

sosem chrzanowym 50 ml; deser - piernik 150 g;

c) kolacja: sałatka jarzynowa 100g, szynka drobiowa 50g, masło 15g, pieczywo 120g, herbata z cytryną słodka i bez cukru;

6) święta wielkanocne Niedziela Wielkanocna

a) śniadanie: pieczywo mieszane 120 g, kiełbasa biała 100 g, chrzan 40 g, jajko (malowane) 2 szt., majonez 20g,

pomidor ze szczypiorkiem 30g, masło 15 g., kakao, herbata słodka i bez cukru;

b) II śniadanie: jabłko pieczone;

c) obiad: rosół z makaronem 350ml, karkówka 100g z sosem pieczeniowym 50ml, kapusta modra gotowana 250g, ziemniaki 250g, kompot 250 ml; deser- sernik 200 g;

d) kolacja: szynka pieczona 50 g, ser żółty 20 g, sałatka jarzynowa 100 g, masło 15 g, pieczywo 120 g, herbata słodka i bez cukru;

7) Poniedziałek Wielkanocny

a) śniadanie: masło 15 g, pieczywo 120 g, paszтет z blaszki 100 g, szynka gotowana 40 g, pomidor 50g, kakao, herbata słodka i bez cukru;

b) II śniadanie: sok pomidorowy 250 ml;

c) obiad: żurek z kiełbasą i jajkiem 350 ml, zraz wieprzowy zawijany ze schabu (nie mielony) 100 g, sos pieczeniowy 50 ml, marchewka z groszkiem 100 g, ziemniaki 250 g, kompot 250ml; deser – makowiec zawijany 150 g;

d) kolacja: masło 15 g, galaretkę drobiowa 150 g; szynka konserwowa 40 g, sałatka: pomidor, ogórek i rzodkiewka 50g, pieczywo mieszane 120 g, herbata z cytryną słodka i bez cukru;

V. Dystrybucja posiłków

1. Dystrybucja posiłków przez Wykonawcę dla mieszkańców Domu odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku tj. na jadalnię i do pokoi mieszkańców.

2. Rozdanie posiłków mieszkańcom Domu należy do pracowników Zamawiającego.

3. 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.

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

VI. Wymagania sanitarne i BHP

1. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych, zaleceń organów sanitarno-epidemiologicznych, wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt oraz przepisów 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. 2023 r. poz. 1448) i 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. 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. Wykonawca zobowiązuje się, żeby pracownicy wykonujący pracę posiadali aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w

ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 924).

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. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.

6. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii z kontroli przeprowadzonych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, odpowiada Wykonawca.

7. 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.

8. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) wyposażenia na własny koszt użytkowanych pomieszczeń w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi),

2) objęcia pomieszczeń kuchennych stałą kontrolą przeciwpożarową,

3) wykonywania przeglądów p.poż.

Za ewentualne uchybienia w tym zakresie, za kary nałożone przez właściwe organy i instytucje z tytułu nieprzestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych, przepisów BHP i p.poż. będzie odpowiadał Wykonawca.

9. Wykonawca przeprowadzi na własny koszt dezynfekcję, dezynsekcję i deratyzację (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.

VII. Inne usługi żywieniowe

1. Wykonawca może udostępnić płatne posiłki pracownikom Domu w cenie przez Niego ustalonej.

2. Zamawiający dopuszcza wykup dodatkowych posiłków i produktów dla mieszkańców oraz uczestników imprez organizowanych przez DPS na warunkach ustalonych przez Wykonawcę.

3. Wykonawca może sprzedawać posiłki 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. Zamawiający musi być poinformowany o liczbie osób z zewnątrz i wyrazić zgodę na usługi środowiskowe.

4. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie jakiegokolwiek działalności komercyjnej polegającej na przygotowywaniu posiłków na rzecz osób innych niż mieszkańcy DPS i osoby wskazane w ust. 1-3 powyżej.

VIII. Dodatkowe informacje

1. Wykonawca zobowiązany jest do wywozu odpadów pokonsumpcyjnych.

2. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania obowiązujących przepisów i procedur sanitarnych oraz zorganizowanie właściwego nadzoru w tym zakresie, utrzymanie porządku i estetyki w przygotowaniu i dostarczeniu posiłków.

3. Obowiązkiem Wykonawcy jest stałe doposażanie stołówki w naczynia, talerze, tace, szklanki, kubki, sztucze 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.
4. Wykonawca zobowiązuje się do stałej wymiany zastawy stołowej w przypadku gdy traci ona swoje właściwości użytkowe. Zastawa stołowa posiadająca rysy, wyżłobienia, wyszczerbienia powinna być wyłączona z użytkowania i niezwłocznie uzupełniona. Zamawiający nie dopuszcza jakichkolwiek braków w zastawie stołowej.
5. 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.
6. 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).
7. 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 sprzątanía pomieszczeń kuchennych po zakończeniu wydawania posiłków.
8. Odpadki będą usuwane przez Wykonawcę na bieżąco z pomieszczeń wydawania i spożywania posiłków w miejsce wskazane przez Zamawiającego.
9. Należności z tytułu świadczonych przez Wykonawcę usług będą wyplacane za okresy miesięczne na podstawie wystawianych faktur.
10. 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.

IX. Czynności kontrolne Zamawiającego

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:
 - 1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
 - 2) stosowanych surowców, w tym ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych;
 - 3) czystości personelu i posiadania przez niego aktualnych książeczek zdrowia, stosowania wymaganej odzieży roboczej oraz czystości pomieszczeń wyposażenia kuchni;
 - 4) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków;
 - 5) przestrzegania gramatury posiłków oraz ich zgodności z jadłospisem;
 - 6) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów;
 - 7) przestrzegania zaleceń dotyczących temperatur podawanych potraw;
 - 8) właściwości zastawy stołowej oraz jej kompletność;
 - 9) warunków bhp stworzonych przez Wykonawcę;

10) 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.

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

3. 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.