Załącznik Nr 1 do SIWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:

Dostawa całodziennego wyżywienia dla 19 podopiecznych Filii Nr 1 Domu Pomocy Społecznej im. Matki Teresy z Kalkuty w Lublinie przy ul. Głowackiego 26

Przedmiotem zamówienia jest dostawa całodziennego wyżywienia dla 19 podopiecznych Filii Nr 1 Domu Pomocy Społecznej im. Matki Teresy z Kalkuty w Lublinie przy ul. Głowackiego 26 w okresie 12 miesięcy tj. od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r. Całodzienne wyżywienie przygotowywane będzie zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia na składniki pokarmowe poprzez odpowiedni dobór produktów spożywczych w dziennych racjach pokarmowych. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania i dostawy posiłków na zasadach dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej wynikających z systemu HACCP, GHP, GMP lub ISO 22000. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem we własnych pojemnikach ponosząc wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo w trakcie realizacji umowy do dostępu do protokołów kontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków. Zadaniem Wykonawcy będzie przygotowanie i dostarczenie wymaganej ilości posiłków 3 razy dziennie, codzienne do kuchni Zamawiającego w opakowaniach zbiorczych transportowych utrzymujących odpowiednią świeżość i temperaturę dostarczanych posiłków.

W związku z tym iż Zamawiający nie posiada miejsca na przechowywanie odpadów wymagane jest odbieranie odpadów po każdym posiłku (3 razy dziennie).

Kuchnia podstawowa oraz kuchnia zastępcza muszą być zlokalizowane w odległości umożliwiającej dostarczenie posiłków w odpowiedniej świeżości i temperaturze, wymagane jest aby nie była to większa odległość niż 40 km od siedziby Zamawiającego licząc drogę dojazdową pojazdu który będzie dostarczał posiłki po drogach publicznych. Zaleca się dokonanie wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia zamawiającego, po wcześniejszym umówieniu się Wykonawcy z Zamawiającym. Personel Zamawiającego będzie odbierał i zajmował się porcjowaniem i wydawaniem posiłków podopiecznym Zamawiającego. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego będzie przedkładał wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania usługi przygotowania i dostawy, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków w miejscu ich przygotowywania lub w chwili transportu. Wykonawca zobowiązany jest na każdym etapie i każdej chwili produkcji lub transportu umożliwić Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej produkcji posiłków, wyprodukowanych posiłków oraz środków transportu celem ich kontroli. Dowożenie posiłków musi odbywać się samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny zgodny z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania posiłków nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy czy też święta, chyba że inaczej zostanie to uzgodnione wcześniej z Zamawiającym. Konsekwencje wszelkich awarii w produkcji lub w drodze transportu posiłków do Zamawiającego obciążają Wykonawcę. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonej usługi wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego harmonogramu i jadłospisu. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych dostawców na koszt Wykonawcy.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w oparciu o jadłospis tygodniowy. Przy sporządzaniu jadłospisów Wykonawca powinien zapewnić odpowiednią jakość zdrowotną proponowanych posiłków ich wartość kaloryczną i odżywczą oraz urozmaicony asortyment potraw, stosując następujące zasady:

1. dla obiadów

- 2 razy w tygodniu obiad bezmięsny ale z zawartością białka zwierzęcego

- 1 raz w tygodniu (piątek) ryba – z wyłączeniem ryby Panga

- 1 raz w miesiącu śledź

- 1 raz w tygodniu mięso mielone

- 2 razy w tygodniu porcja mięsa wołowego lub wieprzowego lub drobiowego w całości

2. udział wędlin dla śniadań i kolacji:

- udział wędlin wyższej jakości (szynka, baleron, polędwica itp. ) 40 %

- udział wędlin średniej jakości (kiełbasy, szynkowej, podwawelskiej, toruńskiej, krakowskiej, kanapkowej itp.) około 50 %

- udział wędlin niższej jakość (parówki, pasztety, wędliny podrobowe itp. ) około 10 %

3. dla śniadań:

- 5 razy w tygodniu zupa mleczna

- 1 raz w tygodniu (niedziela) kakao

- 1 raz na dwa tygodnie serek homogenizowany smakowy, dla diety cukrzycowej naturalny lub

jogurt owocowy 113g. na osobę

- 1 raz w miesiącu serek kanapkowy smakowy 125.g na osobę

4. dla kolacji:

- 2 razy w miesiącu ryba wędzona makrela 100.gr na osobę – w okresie od października do marca

- 1 raz w dekadzie sałatki jarzynowe własnej produkcji nie powtarzające się w kolejnej

dekadzie 100.g na osobę

- 1 raz w dekadzie pasta rybna, warzywna bądź jajeczna z wyłączeniem mięsnej 70 g na osobę

5. udział warzyw i owoców sezonowych dla śniadań i kolacji:

- 8 razy w tygodniu dodatek warzywny w postaci: pomidor 100.g, ogórek świeży 70g, sałata

20 g, papryka świeża 45g.,cykoria, szczypior, rzodkiewka, ogórek kiszony/konserwowy,

papryka konserwowa

- 5 razy w tygodniu dodatek owocu w postaci świeżej: jabłko 150g., gruszka 150g., banan

180g. , truskawka 120g., arbuz 400g ,kiwi, pomarańcza, śliwka, brzoskwinia, mandarynka ,nektarynka, ananas w plastrach z puszki.

Każdy posiłek podstawowy musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców. Do obiadu musi być dostarczony kompot, do śniadania musi być dostarczona herbata lub kawa biała (zbożowa), do kolacji musi być dostarczona herbata.

Projekt jadłospisu będzie przedstawiany do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej tydzień przed datą, od której jadłospis będzie obowiązywał. Jadłospis musi być uzgodniony z Zamawiającym. Po uwzględnieniu uwag Zamawiającego, zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego i wywieszony na tablicy ogłoszeniowej. Zamawiający dopuszcza zmiany w jadłospisie w sytuacji, kiedy są one spowodowane np. problemami z dostępnością produktów. W takiej sytuacji zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego. Jadłospis musi być opracowany w oparciu o odpowiednie normy żywieniowe, przepisy obowiązujące w tym zakresie w szczególności rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej. W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę jadłospisu w wyznaczonym terminie, Zamawiający przedstawi przygotowany jadłospis do realizacji, a Wykonawca ma obowiązek go zrealizować Ze względu na specyficzny charakter Zamawiającego a w szczególności podopiecznych Zamawiający preferuje w jadłospisie potrawy tradycyjnej kuchni polskiej, potrawy innych kuchni będą wprowadzane stopniowo po akceptacji Zamawiającego. Wykonawca ustalając jadłospis w okresach świątecznych musi przewidzieć dania tradycyjne, świąteczne z nieco bogatszym zestawem. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania potraw świątecznych według załączonego przez Zamawiającego jadłospisu (Święta Wielkanocne i Święta Bożego Narodzenia). Zamawiający dopuszcza stosowanie w jadłospisie dań typu potrawka, gulasz lub sos mięsno warzywny po wcześniejszym uzgodnieniu wprowadzenia powyższych potraw z Zamawiającym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wykonywania posiłków z półproduktów lub gotowych potraw proszkowanych.

Zamawianie ilości posiłków będzie się odbywało przez wyznaczonego przez Zamawiającego pracownika z wyprzedzeniem jednodniowym. Wszelkie zmiany w ilościach posiłków będą podawane telefonicznie i potwierdzane pisemnie za pomocą faxu lub poczty email do godziny 14:00 dnia poprzedzającego dostawę. Produkcja musi odbywać się z surowców świeżych, wysokiej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające do spożycia, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych obowiązujących w miejscach zbiorowego żywienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli, oceny oferowanych posiłków pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem, jakości wykorzystywanych surowców racji pokarmowych. Wszelkie koszty leczenia podopiecznych Zamawiającego, jakie powstaną wskutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy będą całkowicie obciążać Wykonawcę.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania próbek żywnościowych, przechowywania ich przez 72 godziny i udostępnienia dla Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.

Dostarczanie posiłków musi się odbywać w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzyw zabezpieczających posiłki przed wylaniem i schłodzeniem np.: termosy na zupę i napoje itp. W zakres obowiązków Wykonawcy wchodzi transport pojemników wraz z żywnością, pojemników opróżnionych oraz odpadków pomiędzy środkiem transportowym a pomieszczeniem wyznaczonym do składowania przez Zamawiającego. Wykonawca musi posiadać niezbędną ilość termosów i pojemników na dostarczane posiłki dla zapewnienia płynności dostaw do Zamawiającego. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie, do którego będą dostarczane posiłki. Zamawiający we własnym zakresie będzie dystrybuował posiłki podopiecznym na własnej zastawie kuchennej. Wykonawca będzie zobowiązany we własnym zakresie zorganizować mycie i wyparzania brudnych termosów i pojemników transportowych oraz zabieranie resztek pokarmowych od Zamawiającego. Zabieranie pojemników i odpadków pokonsumpcyjnych musi odbywać się codziennie. Wykonawca przed podpisaniem umowy (najpóźniej w dniu podpisania umowy) jest zobowiązany do przedstawienia kopii podpisanej umowy na odbiór i utylizację odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych oraz karty charakterystyki preparatów stosowanych do zmywania i dezynfekcji termosów i pojemników na posiłki.

Zamawiający rozróżnia rodzaje diet (w załączeniu szczegółowy opis diet):

- dieta podstawowa normalna stanowi 80% całości zamówienia

- dieta cukrzycowa stanowi 20 % całości zamówienia

- inne diety zlecone przez lekarza (eliminacyjna, bezglutenowa, bezmleczna) w zależności od potrzeb

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

1. gorące zupy minimum + 75 oC

2. gorące II dania minimum + 65 oC

3. gorące napoje minimum + 80 oC

4. surówki, sałatki, zimne przekąski poniżej +6 oC.

Pomiar temperatur będzie wykonywany każdorazowo przed wydaniem posiłku przez pracownika Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Wyniki pomiarów będą odnotowywane w karcie kontroli temperatury posiłków zawartej w treści niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.

Wykonawca musi przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków, potwierdzonych każdorazowo przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego odbierające posiłki. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, transportem i dystrybucją posiłków do Zamawiającego zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnego wpisu w książeczkach zdrowia do celów sanitarno –epidemiologicznych.

Dostarczanie posiłków będzie się odbywać według ustalonego harmonogramu:

- śniadanie do godziny 6:45 dla wszystkich diet (odbiór brudnych naczyń i odpadków),

- obiad do godziny 11:45 dla wszystkich diet (odbiór brudnych naczyń i odpadków),

- kolacja do godziny 16:45 dla wszystkich diet (odbiór brudnych naczyń i odpadków).

Uwaga:

Zamawiający wymaga aby w wyznaczone dni Wykonawca dostarczał bezpłatnie jedną porcję dodatkową dla diety podstawowej celem kontroli jakości.

Wykonawca poza zapewnieniem całodziennego wyżywienia dla mieszkańców raz na dwa miesiące, w ustalonym wcześniej terminie dostarczy ciasto na różnego rodzaju imprezy okolicznościowe. Typ oraz ilość (19 porcji po 100 gr.) ciasta będzie wcześniej ustalana w formie pisemnej. Rodzaje preferowanego ciasta: babka drożdżowa, babka piaskowa, ciasto drożdżowe z owocami, szarlotka, sernik, zebra, ciasto z owocami sezonowymi, ciasto kakaowe, ciasto czekoladowe, keks. W/w ilości produktów należy potraktować jako maksymalne, Zamawiający będzie zamawiał według potrzeb. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość zamówionych posiłków.

Klauzule społeczne:

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia:

1.1. pracownik wykonujący obowiązki dietetyka - 1 osoba;

1.2. Pracownik wykonujący obowiązku kucharza - 1 osoba

2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1.1 i 1.2 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

2.1 żądania oświadczeń w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,

2.2 żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww.

wymogów,

2.3 przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania świadczenia

WYKAZ DIET STOSOWANYCH

W FILII NR 1 DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ IM. MATKI TERESY Z KALKUTY

1. DIETA PODSTAWOWA (NORMALNA)

2. DIETA Z OGRANICZENIEM WĘGLOWODANÓW ŁATWO PRZYSWAJALNYCH (CUKRZYCOWA)

3. INNE DIETY ZLECONE PRZEZ LEKARZA

DIETA PODSTAWOWA

Zastosowanie diety

Dieta podstawowa zalecana jest mieszkańcom, którzy nie wymagają leczenia dietetycznego.

Zadania diety i jej charakterystyka

Dieta normalna zawiera wszystkie składniki pokarmowe w ilościach zalecanych w normach żywieniowych człowieka zdrowego. Może być modyfikowana i dostosowywana do zalecanych ograniczeń spożycia produktów żywnościowych lub potraw bądź technik przyrządzania pokarmów w poszczególnych jednostkach chorobowych. Modyfikacje diety normalnej dotyczą przede wszystkim zawartości poszczególnych składników odżywczych czy potraw, które zawierają nadmiar substancji resztkowych oraz tych, które pobudzają np. wydzielanie soków żołądkowych. Zwiększając lub zmniejszając ilości poszczególnych składników odżywczych w diecie normalnej, tworzy się jej modyfikację np. bogato- czy niskobiałkową, niskotłuszczową, niskokaloryczną. Zmiana konsystencji diety pozwala na otrzymanie diety płynnej, półpłynnej, papkowatej.

Najczęściej stosowana dieta łatwo strawna jest modyfikacją diety normalnej.

Wartość odżywcza diety:

Energia – 2200 kcal

Białko – 83g (15%)

Tłuszcz – 62g (25%)

Węglowodany – 330g (60%)

DIETA Z OGRANICZENIEM WĘGLOWODANÓW ŁATWO PRZYSWAJALNYCH

(CUKRZYCOWA)

Zastosowanie diety

Dieta z ograniczeniem węglowodanów prostych przewidziana jest dla mieszkańców chorych na cukrzycę.

Zadania diety i jej charakterystyka

Zadaniem diety jest:

- Uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi, przy możliwie najmniejszych wahaniach w ciągu doby

- Zapobieganiu powstawania kwasicy i śpiączki

- Zapewnienie pożądanego stanu zdrowia, dobrego samopoczucia i normalnej aktywności

Dieta dla chorych na cukrzycę powinna być jak najbardziej zbliżona do żywienia człowieka zdrowego. Zasadnicza modyfikacja polega na znacznym ograniczeniu cukrów prostych, a więc produktów i przetworów zawierających cukier. Ogranicza się również tłuszcze, natomiast zwiększa się nieco białko. Ze względu na występowanie dużych różnic w zdolności metabolizowania węglowodanów dieta powinna być ustalana indywidualnie. U osób nie stosujących insuliny dieta może być jedynym i wystarczającym środkiem leczniczym, u osób które otrzymują insulinę, dieta odgrywa rolę równorzędną z lekiem. Chorzy na cukrzycę nie mogą jednorazowo spożywać zbyt dużych ilości pożywienia, ani zbyt długo przebywać na czczo. Ilość posiłków w ciągu dnia powinna być jednakowa /5 – 6 posiłków/ i spożywana o stałych porach.

DLA MIESZKAŃCÓW NA DIECIE CUKRZYCOWEJ WYKONAWCA CODZIENNIE DO ŚNIADANIA DOSTARCZY JOGURT/KEFIR

Wartość odżywcza diety:

Energia – 2200 kcal

Białko – 83g (15%)

Tłuszcz – 62g (25%)

Węglowodany – 330g (60%)