

## Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostarczenia **17 472 (48 x 364) porcji całodziennego wyżywienia** (średnio dla 48 mieszkańców dziennie), obejmującego śniadania, obiady dwudaniowe z napojem i deserem oraz kolacje.
2. Przedmiot zamówienia jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień pod pojęciem:  
CPV – 55321000 - 6 - usługi przygotowania posiłków  
CPV – 55520000 - 1 - usługi dostarczenia posiłków
3. Posiłki dla mieszkańców winny być dostarczone o ściśle ustalonych porach dnia:
  - śniadanie - godz. 7.00 - 7.30
  - obiad - godz. 12.00 - 12.30
  - kolacja - godz. 16.30 - 17.00
4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy Społecznej zgodnie z zaleceniem lekarza oraz kaloryczności. Żywnienie mieszkańców opiera się na n/w dietach:
  - dieta ogólna
  - dieta ogólna bezmleczna
  - dieta papkowata
  - dieta trzustkowa
  - dieta cukrzycowa
  - dieta cukrzycowa bezmleczna
  - dieta wątrobowa
  - dieta wątrobowa bezmleczna
  - dieta bogato resztkowa niskokaloryczna
  - dodatek żywieniowy do diet – 48 osób

Dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej ustala się dzienną normę kaloryczności 2.500 kcal, z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/- ) 5 %. W przypadku diety cukrzycowej oraz diety trzustkowej wartość energetyczna nie może przekraczać 2.200 kcal z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/- ) 5%.
5. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm Żywieniowych z uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych (wartości odżywczych). Przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje dla diety ogólnej, a w przypadku innych diet zgodnie ze wskazaniami lekarza (§ 6 ust. 6 pkt d – Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 roku w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. 2012 r. poz. 964).
6. Zamawiający określa następujące, szczegółowe wymagania w zakresie żywienia i świadczenia usługi:

- 1) posiłki dla mieszkańców winny być dostarczone o ściśle ustalonych porach dnia tj.: do godziny 7.30, 12.30 i 17.00.
- 2) do diety cukrzycowej będzie dostarczane drugie śniadanie wraz z pierwszym śniadaniem, a podwieczorek łącznie z obiadem.
- 3) przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy Społecznej - zgodnie z zaleceniem lekarza oraz normami kaloryczności przewidzianymi w żywieniu osób dorosłych w różnych przedziałach wiekowych (od 45- 100 lat).
- 4) na całodienne wyżywienie składają się:
  - a) śniadanie wraz z napojami:
    - zupy mlecznej (330 ml), (od poniedziałku do piątku)
    - pieczywa mieszanego (150 g),
    - masła 82 % zawartości tłuszczu (15 g),
    - wędliny (55 g), lub
    - sera twarogu lub/i sera żółtego (100 g), lub
    - dżemu, pasty, warzywa (100 g),
    - napoju gorącego (herbata, kakao, kawa) 400 ml.
  - b) obiad z dwóch dań oraz kompot:
    - zupy (400 ml),
    - drugiego dania (400 g)
    - kompot (250 ml),
  - c) deser:
    - wyrób cukierniczy, owoc, galaretka, kisiel, ciasto, owoce, itp.,
  - d) kolacja wraz z napojami.
    - dania ciepłego lub zimnego (przy czym 1 raz w tygodniu danie będzie podawane na ciepło),
    - pieczywa (150 g),
    - masła 82 % zawartości tłuszczu (15 g),
    - wędliny (55 g), lub
    - sera twarogu lub/i sera żółtego (100 g), lub
    - dżemu, pasty, warzywa (100 g),
    - napoju gorącego (herbata, kawa, kakao) 400 ml.
- 5) Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytut Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Posiłki winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. Nie używać do produkcji obiadów mięsa typu MMO (mięso mechanicznie odkostnione) i żywności modyfikowanej genetycznie. Dobowa kaloryczność posiłków, w przeliczeniu na osobodzień, powinna się zawierać w granicach 2200 - 2500 kcal,

Węglowodany powinny stanowić ok. 300 g,

Białko ogółem ok. 70 g, w tym białko zwierzęce ok. 20 - 30 g, białko powinno pokrywać 13 - 16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego wyżywienia.

Tłuszcz ok. 70 g, tłuszcze nie więcej niż 30% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów poprzez urozmaicenia, sezonowość itp.

6) Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i normami HACCP.

7) Zgodnie z § 6 ust.1 pkt 6 Rozporządzenia Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. poz. 964):

a) dla każdego z posiłków czas wydania wynosi 2 godziny,

b) przez całą dobę mieszkańcy powinni mieć dostęp **do podstawowych produktów żywnościowych i napojów**, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest **przygotować raz w tygodniu w każdy poniedziałek dodatki:**

– kawa naturalna (mielona) lub rozpuszczalna – 2 x 100 g lub 1 x 250 g lub 1 x 100 g (rozpuszczalnej) - termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

– herbata – 2 x 25 szt. lub 1 x 50 szt. - termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

– cukier – 1 x 1 kg - termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

– masło roślinne 250 g – 1 x 1 szt. - termin przydatności do spożycia min. 7 dni,

– dżem, miód lub powidła porcjowane w pojemnikach jednorazowego użytku po 25 g (16 szt.) 1x1 - termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

– pasztet drobiowy (180-190 g) –1 x 1 szt. - termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

– konserwa mięsna 300 g – 1 x 1 szt. - termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

– konserwa rybna 300 g – 1 x 1 szt. - termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi. Wymieniony asortyment może ulec zmianie w zależności od zapotrzebowania mieszkańców.

8) Należy uwzględnić przygotowanie tradycyjnie przyjętych potraw świątecznych na Boże Narodzenie, Wielkanoc, świąteczny charakter jadłospisu na każdą niedzielę i święta.

9) Wykonawca powinien uwzględniać w jadłospisie produkty sezonowe (owoce, warzywa) oraz różnorodność przygotowywanych posiłków.

10) Dodatkowo Wykonawca w dniach takich jak: tłusty czwartek, walentynki, mikołajki zapewni mieszkańcom do posiłku (obiad) słodki poczęstunek (czekoladka, ciastko, batonik).

- 11) Dostarczenie posiłków winno odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem: termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje) termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji, zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków. Wykonawca zapewnia niezbędną ilość odpowiednich termosów celem sprawnego wydawania posiłków w grupach. Zamawiający dopuszcza możliwości podawania w naczyniach jednorazowego użytku deserów typu: pudding, galaretki, musy, sorbet, itp. oraz pojedynczych diet i dodatków do nich. Przy czym naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać stosowne atesty dopuszczające je do kontaktu z żywnością.
- 12) Temperatury dostarczonych posiłków powinny wynosić:
  - zupy - min. + 83 °C
  - gorące napoje – min + 83 °C
  - dania zimne typu sałatki - max.+ 4 °C
  - dania gorące – min + 75 °C
- 13) Zamawiający będzie porcjował posiłki przy pomocy własnych pracowników.
- 14) Próbkę posiłków pobiera i przechowuje Wykonawca.
- 15) Wykonawca będzie usuwał, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pozostałości jedzenia. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt oraz odbierania termosów w których dopuszcza się pozostawienie nieskonsumowanej części żywności.
- 16) Wykonawca zapewni: dobrą organizację pracy, sprawny transport wyposażenie pracowników transportujących w odzież ochronną zgodną z wymogami sanitarno-higienicznymi Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych, jak też przepisów BHP i p.poż. Za ewentualne uchybienia w tym zakresie pełną odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
- 17) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w miejsce wskazane przez zamawiającego. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców, po zgłoszeniu z 2 - dniowym wyprzedzeniem, należy dostarczyć określoną ilość posiłków na umówioną godzinę lub suchy prowiant.
- 18) Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt.
- 19) Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia z 3 dniowym wyprzedzeniem osobie upoważnionej, planowanego na następną dekadę (10 dni) jadłospisu, w którym zawarte będą, z podziałem na diety, następujące dane: nazwa posiłku, kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych wyrażona w gramach lub sztukach oraz zawartość składników odżywczych w poszczególnych produktach. Jadłospis ma być sporządzony przez uprawnionego dietetyka wykonawcy i potwierdzony jego podpisem.
- 20) Reklamacje dotyczące składu jakościowego i ilościowego będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnej.
- 21) Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania płynności wydawania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii oraz klęsk żywiołowych. W tym celu Wykonawca

ma obowiązek dokonania odpowiednich zabezpieczeń celem zapewnienia dostarczania posiłków bez względu na sytuację.

- 22) Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków specjalistycznym transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
  - 23) Zamawianie posiłków odbywać się będzie w dniu poprzedzającym ich dostarczenie do godz. 12.00, w formie pisemnych zamówień, składanych przez kierownika zespołu opiekuńczego lub pracownika socjalnego drogą elektroniczną (wg załącznika). Zamówienia na posiłki dostarczane na niedzielę i poniedziałek będą składane w piątek. Złożenie korekty do zamówienia posiłku odbywać się będzie telefonicznie lub mailem.
  - 24) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową, za jakość przygotowanych i dostarczonych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie i wydawaniu posiłków mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych osób.
  - 25) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia osób.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania kaloryczności, składników pokarmowych, oraz norm żywieniowych na każdy dzień żywienia realizowanego w trakcie trwania Umowy.
  8. Zamawiający wymaga podawania do obiadu co najmniej 3 x w tygodniu szt. mięsa (nie mielonego) o gramaturze nie niższej niż 100 gram zamiennie udko z kurczaka (całe) 1 szt., 2 x forma mielona, 1 x ryba o gramaturze nie mniejszej niż 100 g, 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z musem, itp.). Gramatura potraw podawanych na talerzu dla dań wynosi nie mniej niż: 100 g- dania mięsne, 200 g- dań z drobiu (udko), 300 g dań mącznych, 350 g – dań naleśnikowych, 200 g ziemniaków, 180 kasz i ryżu, 100 g dla sałatek i surówek.
  9. Surówki podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety. Podanie tej samej surówki nie może być częstsze niż raz w tygodniu.
  10. Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów na talerzu w granicach:
    - pieczywo nie mniej niż 150 g
    - wędlina i wyroby wędliniarskie nie mniej niż 55 g (dopuszcza się podanie raz na dekadę wędliny podrobowej, serdelków (2 szt.) lub parówkowej na gorąco oraz wędliny typu mielonka, w pozostałe dni zawartość mięsa w wędlinie nie może być mniejsza niż 85%), w dekadzie asortyment nie mniejszy niż osiem wyrobów,
    - sałatki (różne) nie mniej niż 100 g
    - twarogi (różne) nie mniej niż 100 g
    - konserwa rybna nie mniej niż 1 puszka na osobę (150-170 g)
    - makreła wędzona 1 szt. (150-200 g)
    - ser żółty nie mniej niż 100 g
    - produkty podawane w zestawie np.: ser-wędlina gramatura dostosowana
    - jajko nie mniej niż 2 sztuka
    - pasty (różne) nie mniej niż 100 g
    - zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,4 litra.

11. Zamawiający wymaga podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele nie rzadziej niż co 7 dni.
12. Wykonawca dostarczy raz w miesiącu przyprawy do uzupełnienia w jadalni (sól 0,5 kg, pieprz czarny mielony 0,2 kg, przyprawę do zup w płynie 950 ml, ocet 0,5 l.)
13. Wykonawca dostarczy na żądanie Zamawiającego protokoły z kontroli służb sanitarno-epidemiologicznych obiektu w którym wykonawca sporządza posiłki dla zamawiającego.

Załącznik  
do Opisu przedmiotu zamówienia

.....  
.....  
( Dane Wykonawcy)

Zapotrzebowanie na posiłki na dzień ..... 2017 roku

Lp.	Liczba posiłków ogółem	
1.	Dieta ogólna	
2.	Dieta ogólna bezmleczna	
3.	Dieta papkowata	
4.	Dieta trzustkowa	
5.	Dieta wątrobowa	
6.	Dieta wątrobowa bezmleczna	
7.	Dieta cukrzycowa	
8.	Dieta cukrzycowa bezmleczna	
9.	Dieta niskokaloryczna - bogato resztkowa	

Nie obecni: .....

.....  
podpis