

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i warunków jego realizacji

Dekadowy jadłospis musi zawierać wyszczególnione diety, alergeny oraz gramaturę posiłków oraz być zatwierdzony przez dietetyka.

1. Szacunkowa ilość dziennych posiłków:

- a) śniadania - 58
- b) obiady dwudaniowe - 58
- c) kolacja - 58

2. Przy wycenie a następnie przygotowaniu posiłków należy wziąć pod uwagę gramaturę po obróbce termicznej produktu oraz/lub ilość:

a) śniadania

- zupa mleczna - 500 ml na osobę, dla diet bezmlecznych- zamiennik zupy mlecznej
- chleb (w tym chleb zwykły, razowy i pszenny) - 150g na osobę + 1 bułka
- masło - 15g na osobę (osobno zapakowane)
- wędlina plastry lub na ciepło w całości - 100 g na osobę

lub

- ser (wszystkie rodzaje) - 100g na osobę
- lub pasztet - 100g na osobę
- lub jaja gotowane - 2 sztuki na osobę
- dżem- 100 g na osobę
- warzywa (np. ogórek, pomidor, sałata i inne) - dodatek do śniadania
- herbata/herbata owocowa - 58 saszetek
- cytryna - 58 plastrów

b) obiady

- zupa 450 ml
- porcja mięsa 100g /bez kości, 120g/z kością - waga mięsa po przetworzeniu
- gulasz 150g
- ziemniaki (kasza, ryż, makaron) 250g
- surówka 150 g
- potrawy typu: fasolka po bretońsku, bigos, łazanki 300g
- kompot 250 ml

c) kolacje

- pieczywo różne 150 mg
- masło 15 g
- nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego 50g
- lub potrawa z białka roślinnego, z dodatkiem węglowodanowym 50g
- warzywa np. ogórek, pomidor, sałata i inne- dodatek do kolacji,
- herbata - 58 saszetek
- cytryna - 58 plastrów
- raz w tygodniu gorący posiłek

3. W miesiącu należy ustalić następujące ilości obiadów:

- obiady rybne- 6
- obiady półmięsne / bigos, pierogi, krokiety itp./- 5
- obiady bezmięsne- 5
- obiady mięsne-15

- sosy podprawiane nisko tłuszczową śmietaną dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych (kaszy, ryżu)
4. Wymagania pozostałe:
 - a) dla wszystkich mieszkańców zapewniony będzie codziennie deser w postaci (na przemian i w zależności od diety):
 - owocu,
 - jogurtu lub kefiru,
 - soku warzywnego lub owocowego
 - b) osoby przyjmujące diety cukrzycowe otrzymają 5 posiłków (drugie śniadanie + podwieczorek)
 - c) przygotowane posiłki dla odpowiedniej ilości mieszkańców będą zabezpieczone w pojemnikach termoizolacyjnych z GN lub termosach, gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
 - d) wszystkie dodatki do posiłków tj. majonez, musztarda, chrzan, ketchup i inne zimne sosy dostarczane będą w osobnych pojemnikach.
 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia na posiłki z uwagi na zmianę liczby mieszkańców. Jeżeli nastąpi zmniejszenie zamówienia, z uwagi na zmianę liczby podopiecznych, nie będzie to skutkowało powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego, w szczególności o zapłatę wynagrodzenia za posiłki w ilości wskazanej w pkt.1 lub odszkodowania z tytułu zamówienia mniejszej ilości posiłków.
 6. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety będzie zgłaszana telefonicznie przez Zamawiającego na bieżąco (śniadanie, obiad, kolacja). W razie wystąpienia przypadków niepełnych diet (m.in. przyjęcie nowego mieszkańca, ich powroty ze szpitala lub z urlopu w godzinach popołudniowych), przyjmuje się następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej usługi:
 - a) śniadanie - 30 % wartości ceny jednostkowej usługi
 - b) obiad + posiłek dodatkowy - 45 % wartości ceny jednostkowej usługi
 - c) kolacja - 25 % wartości ceny jednostkowej usługi
 7. Wymagania jakie musi spełnić Wykonawca:
 - a) Wykonawca powinien posiadać kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki. Kuchnia Wykonawcy musi spełniać wymogi higieniczno-sanitarne
 - b) Wykonawca powinien dostarczać posiłki, które będą przewożone pojazdem, do tego dostosowanym, tzn. pojazd powinien posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej
 - c) Wykonawca winien dostarczać posiłki codziennie
 - d) Wykonawca zapewni transport i rozładunek posiłków wraz z wniesieniem do Domu Pomocy Społecznej przy ul. Narutowicza 4 a w Kostrzynie nad Odrą
 - e) Posiłki powinny być dostarczone przez Wykonawcę w godzinach:
 - śniadanie 7:30 do 8:00
 - obiady 13:30 do 14:00
 - kolacje 17:30 do 18:00
 - f) Wykonawca przygotowuje diety wg zapotrzebowania złożonego przez Zamawiającego:
 - dieta podstawowa
 - dieta lekkostrawna
 - dieta cukrzycowa
 - dieta o zmiennej konsystencji np. miksy, kleik na żądanie Zamawiającego
 - dieta bezmleczna
 - inne wg zapotrzebowania \
 8. Zamawiający zastrzega sobie, aby w/w posiłki nie były przywożone w jednym transporcie (obiad+ kolacja).

9. Wykonawca dostarczy śniadania, obiady i kolacje w pojemnikach termoizolacyjnych z GN lub termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego dostarczenia naczyń serwisowych (talerze, sztućce, kubki itp) a następnie do odebrania od Zamawiającego w celu umycia, dezynfekcji, wyparzenia zgodnie z obowiązującym przepisami prawa.
 - dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, temperatura nie niższa niż 75°C
 - II danie temperatura nie niższa niż 65°C
 - surówki, sałatki od 4 do 10 C
10. Wykonawca zobowiązany jest przygotować tygodniowo do wykorzystania przez mieszkańców następujące produkty:
 - Dżem- 6 szt. min. 280g
 - Konserwa- 3 szt. min. 300g
 - Pasztet- 2 szt. min. 155g
 - Miód naturalny - 1 szt. min. 410g
 - Kawa zbożowa- 2 szt. min. 150g
11. Wykonawca co tydzień w niedzielę zobowiązany jest dołączyć do każdej dostarczonej do Domu Seniora porcji obiadowej deser w postaci ciasta (min.100 gram).
12. Przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno - higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatrucia i zakażeń pokarmowych.
13. Zamawiający wymaga, aby surowe warzywa i owoce, które są surowcami do przygotowania potrawy powinny być dokładnie myte w wodzie przed połączeniem z innymi składnikami posiłku.
14. Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kątem żywieniowej grupy wiekowej, z wykorzystywania produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno - organizacyjnych przewożonych posiłków.
15. Posiłki śniadaniowe, obiadowe i kolacje w przeciągu dekady nie mogą się powtarzać.
16. Wykonawca powinien uwzględnić odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku.
17. W planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku tak, aby posiłki wysoko energetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
18. Wykonawca powinien dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów, lecz także sposobu ich przyrządzania.
19. Posiłki należy przygotowywać codziennie na bieżąco ze świeżych, naturalnych i sezonowych produktów wysokiej jakości (niemrożonych).
20. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw.
21. Dla diet bezmlecznych powinny być podawane zamienniki.
22. Zupy należy podprawiać nisko tłuszczową śmietaną albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką.
23. Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz produktów strączkowych i warzywnych (surówki drobno mielone, sparszone lub warzywa gotowane).
24. Należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych.
25. Kolacja powinna składać się z gotowych produktów, raz w tygodniu musi być podawana na ciepło.
26. Dekadowy jadłospis należy przysyłać do akceptacji z wyprzedzeniem 10 dni na adres skrzynki e-mailowej: aspirant@dps.kostrzyn.pl

27. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia.
28. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie wedle własnego uznania, zgodnie z ustaloną dietą, za uprzednim zawiadomieniem Wykonawcy na co najmniej 24 godziny przed planowanym posiłkiem.
29. Zakwestionowane posiłki będą podlegać wymianie na koszt Wykonawcy, a reklamacje dotyczące składu ilościowego będą niezwłocznie zgłaszane Wykonawcy telefonicznie lub drogą elektroniczną. W przypadku braku posiłku Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia go w możliwie najkrótszym czasie.
30. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przejmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt.
31. Wykonawca pobiera i przechowuje próby żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa.
32. Kontrola gotowanych posiłków oraz dostawy:
 - a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
 - b) Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
 - c) Kontrola będzie obejmować między innymi:
 - ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów
 - ocenę higieny kierowcy oraz pracowników dostarczających posiłki
 - ocenę organoleptyczną posiłków
 - sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem
 - sprawdzenie gramatury posiłków
 - sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych z przeprowadzanych kontroli w lokalu, gdzie przygotowywane są posiłki oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej oraz do transportu posiłków do Zamawiającego
33. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:
 - a) posiłki dla osób wskazanych przez Zamawiającego muszą spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020r. poz. 2021)
 - b) posiłki winny być przygotowane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego
 - c) przy przygotowywaniu posiłków i potraw należy zwracać szczególną uwagę na sposób przyrządzania potraw (zaleca się unikanie smażenia i pieczenia w sposób tradycyjny na rzecz gotowania w wodzie i na parze oraz pieczenia w folii)
34. Wymagania dotyczące higieny przygotowywania i dostarczania posiłków.
 - a) lokal, w którym będą przygotowywane posiłki musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020 r., poz.2021)
 - b) posiłki do Domu Pomocy Społecznej Wykonawca będzie dostarczał codziennie, własnym pojazdem przeznaczonym wyłącznie do przewozu żywności, spełniającym wymagania sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarно- Epidemiologiczną. W przypadku awarii pojazdu Wykonawca zapewnia pojazd zastępczy spełniający ww. wymagania
 - c) Zamawiający wymaga, aby osoba/osoby biorąca/e udział w przygotowaniu lub dostarczaniu posiłków do Domu Pomocy Społecznej, wyposażone były m.in. w środki

ochrony osobistej (maseczka ochronna jednorazowa, rękawiczki jednorazowe, środek do dezynfekcji w płynie), a dostawa posiłków była realizowana przy zachowaniu zaleceń higieniczno-sanitarnych w celu zapobieżenia zakażeniom m.in. koronawirusem SARS-CoV-2

- d) Zamawiający wymaga, aby po opróżnieniu zbiorczego opakowania termoizolacyjnego, opakowanie zbiorcze zostało każdorazowo zdezynfekowane

35. Zamawiający wymaga, aby:

- a) Wykonawca do realizacji zadania wyznaczył Koordynatora zadania, który odpowiedzialny będzie za bieżącą współpracę z Koordynatorem ze strony Zamawiającego i będzie dostępny pod komórkowym numerem telefonu w każdy dzień dostawy posiłków w godzinach 8.00-15.30, a numer zostanie zaktualizowany przy każdej zmianie (numeru) ze strony Wykonawcy
- b) Wykonawca winien prowadzić karty odbioru posiłków (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do umowy), która stanowić będzie potwierdzenie dostarczenia posiłku i podstawę do rozliczenia

36. Zamawiający informuje, że w budynku Domu Pomocy Społecznej „Dom Seniora” nie ma stołówek ani kuchni. Posiłki winny być dostarczone do siedziby Zamawiającego. Wykonawca ma dostarczyć posiłki do wydawalni. Zamawiający nie posiada zaplecza kuchennego, ani pomieszczeń do przygotowania i rozdzielania posiłków. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłków pokrojonych i przygotowanych do wydania zgodnie z pkt.2, zabezpieczając akcesoria kuchenne do odmierzenia porcji posiłku zgodnie z obowiązującą gramaturą.

UWAGA

W przypadkach, gdyby w opisie przedmiotu zamówienia wskazane zostały nazwy własne, znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródła lub szczególne procesy, które charakteryzuje produkty lub usługi, normy, oceny techniczne specyfikacje techniczne, oznacza to, że zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia wystarczająco precyzyjnie i w zrozumiały sposób. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.