OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania, dostarczania oraz wydawania codziennych posiłków dla mieszkanek Domu Pomocy Społecznej w Kamieniu Wielkim, w okresie od 01.01.2027 r. do 31.12.2027 r.
2. Liczba mieszkanek w Domu Pomocy Społecznej będzie wynosić maksymalnie 103 osoby. Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba mieszkanek ma charakter szacunkowy, w takim sensie, że rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania będzie wynikać z bieżących potrzeb Zamawiającego i będzie uzależniona od liczby mieszkańców, która może się zmienić w zależności od: stanu zdrowia, pobytu w szpitalu, wyjazdów na urlopowanie itp. oraz może ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.
3. Zamówienie będzie obejmowało w szczególności: przygotowanie posiłków, dostarczenie posiłków do siedziby Zamawiającego (transportem i na koszt Wykonawcy), wydanie posiłków oraz odbiór resztek po wszystkich posiłkach.
4. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków wymaganej ilości posiłków 3 razy dziennie, codziennie do pomieszczenia wyznaczonego przez Zamawiającego.
5. Posiłki powinny być zapakowane w opakowaniach zbiorczych transportowych, utrzymujących odpowiednią świeżość i temperaturę.
6. Samochód, którym transportowane będą posiłki musi być dostosowany do przewozu żywności oraz posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
7. Obowiązkiem Wykonawcy będzie porcjowanie i wydawanie posiłków w wyznaczonym pomieszczeniu w siedzibie Zamawiającego. Zamawiający na podstawie umowy używania stanowiącej **załącznik nr 1 do Umowy** udostępni Wykonawcy pomieszczenia, które są wyposażone w niezbędny sprzęt do realizacji zamówienia.
8. Zamawiający podczas porcjowania i wydawania posiłków korzystać będzie z zastawy stołowej należącej do Zamawiającego przekazanej Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym stanowiącym **załącznik nr 1 do Umowy używania**.
9. Posiłki dla mieszkanek powinny być dostarczane i wydane o godzinach wg ustalonego harmonogramu:
    a. Śniadanie- wydanie na godz. 8:00 dla wszystkich diet,
    b. Obiad- wydanie na godz. 13:00 dla wszystkich diet,
    c. Kolacja- wydanie na godz. 18:00 dla wszystkich diet.
10. Dostarczane posiłki powinny uwzględniać niżej wymienione diety, stosowane w placówce zgodnie z zaleceniem lekarza (ilość mieszkanek korzystających z poszczególnych diet jest zmienna). O zmianie ilości diet Zamawiający będzie informował na bieżąco w relewach oraz poprzez wiadomość wysyłaną pocztą elektroniczną na adres Wykonawcy.
11. Na dzień ogłoszenia zamówienia ilość mieszkanek korzystających z diet jest następująca:
    a. Dieta cukrzycowa – 15, w tym posiłki zmiksowane 1
    b. Dieta bezmleczna - 6 , w tym posiłki zmiksowane 1
    c. Dieta wrzodowa - 9, w tym posiłki zmiksowane 1
    d. Dieta podstawowa- 70 , w tym posiłki zmiksowane 9
12. Dla mieszkanek DPS wszystkich diet ustala się dzienną normę kaloryczności w ilości ok 2.000 kcal, jednak ostateczna kaloryka wynikać będzie z poszczególnej diety, należy uwzględnić zalecenia lekarza oraz dietetyka.
13. Posiłki powinny stanowić np.:

śniadanie składające się z:

a) Zupy mlecznej z dodatkiem kaszy manny, ryżu, makaronu, płatków owsianych i innych tego typu/ dla diety bezmlecznej – zupa na napoju sojowym/ roślinnym,
b) Kanapek z masłem/ margaryną, wędliną w plastrach, serem, pasztetem, dżemem, pastą, jajkiem itp.,
c) Warzyw (ogórek świeży i kiszony, pomidora, sałaty, rzodkiewki, szczypiorku itp.) dodatek do śniadania,
d) Herbaty z cukrem i bez cukru, a w niedzielę z kawy zbożowej z mlekiem i cukrem lub kakao/ dla diety cukrzycowej bez cukru, dla diety bezmlecznej bez mleka.

Obiad dwudaniowy składający się z:

a) Pierwszego dania – różnego rodzaju zupy,
b) Drugiego dania – produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron), dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane) oraz kompot z owoców.

Kolację składająca się z:

a) Kanapek z masłem/ margaryną, wędliną, serem, jajkiem,
b) Warzyw (ogórka, pomidora, sałaty, papryki, rzodkiewki itp.),
c) Sałatek jarzynowych, śledziowych, makaronowych,
d) Past warzywnych, rybnych, jajecznych, twarogowych,
e) Posiłek ciepły (warzywa pieczone lub gotowane, omlet, parówki/ kiełbaski),
f) Herbaty.

Zamawiający wymaga, aby w skład śniadania i kolacji wchodziły następujące rodzaje pieczywa: chleb żytni, pszenny, razowy, 1 x w tygodniu bułka pszenna.

14. W każdym miesiącu liczącym 31 dni realizacji umowy Wykonawca przygotowuje:
    a. 4 obiady rybne w piątki, ryba pod postacią fileta (nie dopuszcza się podawania fileta z pangi),
    b. 7 obiadów półmięsnych (bigos, pierogi, krokiety, łazanki, pyzy itp.),
    c. 6 obiadów bezmięsnych (naleśniki, placki ziemniaczane, knedle, kopytka itp.),
    d. 14 obiadów mięsnych

W miesiącu liczącym mniej niż 31 dni realizacji umowy, Wykonawca zmniejszy odpowiednio ilość obiadów mięsnych.

15. Zamawiający wymaga zachowania dziennej gramatury powyżej wymienionych produktów w granicach (w przypadku diet innych niż podstawowa, Wykonawca zobowiązany jest zastąpić/ zmodyfikować produkty z zachowaniem odpowiedniej gramatury):
    a. Pieczywo nie mniej niż 210g,
    b. Wędlina (różna) nie mniej niż 50g,
    c. Wędlina (różna) na gorąco nie mniej niż 100g,
    d. Sałatki/ surówki (różne), dodatek warzywny do śniadania i obiadu nie mniej niż po 200g lub warzywa gotowane 250g,
    e. Twarogi (różne) nie mniej niż 80g,
    f. Ser żółty nie mniej niż 80g,
    g. Produkty podawane w zestawie np.: ser- wędlina gramatura dostosowana,
    h. Jajko nie mniej niż 2 sztuki klasy „L”,
    i. Pasty (różne) nie mniej niż 120g,
    j. Zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,35 litra,

k. Mleko nie mniej niż 0,35 litra o zawartości tłuszczu 1,5 %,
l. Masło śmietankowe niemniej niż 25g (na śniadanie),
m. Masło roślinne nie mniej niż 20g,
n. Ryba bez panierki po obróce termicznej 150g,
o. Mięso w ilości 120 g (z kością) waga mięsa po przetworzeniu,
p. Mięso w ilości 100 g (bez kości) waga mięsa po przetworzeniu,
q. Ziemniaki 250g,
r. Kasza, ryż, makaron nie mniej niż 150g,
s. Herbata 2 razy dziennie po 250 ml,
t. Kompot 250 ml,
u. Cukier 15 g.

16. Przy realizacji niniejszego zamówienia Zamawiający wymaga zachowania w piątki oraz w wielką środę, wielką sobotę i wigilię potraw postnych, w przy okazji organizacji świąt oraz okazjonalnych uroczystości uwzględniać tradycyjne polskie potrawy.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania imprez okolicznościowych. Wówczas Wykonawca przygotuje posiłki w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób. Zlecenie i rozliczenie nastąpi na podstawie odrębnej umowy. Zamawiający powiadomi Wykonawcę z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem o planowej imprezie.
18. Wykonawca przygotowuje zamiast całodziennego wyżywienia tzw. suchy prowiant dla mieszkanek DPS w dniach, w których odbywać się będą wyjazdy okolicznościowe. W ramach suchego prowiantu muszą znaleźć się: drożdżówka lub kanapka z serem i szynką oraz butelka wody 0,5l. O ilości porcji Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem przed planowanym wyjazdem.
19. Wykonawca zobowiązany jest przygotować oraz dostarczyć w jeden wybrany dzień tygodnia (wcześniej uzgodniony z Zamawiającym) następujące produkty, z przeznaczeniem na rozstawienie w kuchence personelu:
    a. Herbata owocowa – 2 opakowania
    b. Kawa cappuccino – 2 opakowania
    c. Cukier – 5 kg
    d. Dżem niskosłodzony o zróżnicowanych smakach (np. truskawka, wiśnia, porzeczka) – 5 sztuk
    e. Kisiel lub budyń – 5 opakowań
    f. Galaretka – 5 opakowań
    g. Kleik ryżowy – 5 opakowań
    h. Syrop do wody w pompką – 2 litry
    i. Mleko w kartonie – 5 litrów
    j. Sucharki bez cukru – 2 opakowania
20. Koszt produktów wymienionych w ust. 19 wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.
21. Zamawiający wymaga podania do obiadu, co najmniej 1 x w tygodniu (w niedzielę) porcji ciasta lub słodkiej bułki – 100g oraz nie rzadziej niż co 7 dni po 100 g produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretka, kisiel dla każdej z mieszkanek, z uwzględnieniem obowiązujących diet. Koszt wyżej wymienionych produktów wliczony będzie w cenę jednostkową usługi (obiadu).

Dodatkowe wymagania, jakie musi spełniać Wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Kuchnia oraz pozostałe pomieszczenia wykorzystywane przez Wykonawcę do przygotowywania posiłków muszą spełniać obowiązujące wymagania higieniczno-sanitarne oraz znajdować się w dobrym stanie technicznym, zapewniającym możliwość bezpiecznego przygotowywania posiłków.
2. Personel Wykonawcy odpowiedzialny za realizację przedmiotu zamówienia musi posiadać aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz stosowane kwalifikacje zawodowe.
3. Samochód, którym będą przewożone posiłki musi być dostosowany do przewozu żywności oraz posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
4. Osoba/ osoby odpowiedzialne za wydawanie żywności powinny posiadać: ubranie ochronne, czepek na głowę oraz rękawiczki. Wymaga się zachowania czystego, schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek do celów sanitarno- epidemiologicznych.
5. Przewożona żywność musi być transportowana w odpowiednich pojemnikach i termosach, które gwarantują utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. Temperatury posiłków podlegają kontroli w momencie dostawy do siedziby Zamawiającego, przed rozpoczęciem ich wydawania, powinny wynosić co najmniej:
   a. Zupy: 75°C
   b. Drugie danie: 65°C
   c. Surówki, sałatka: 15°C
   d. Gorących napoi: 80°C
7. Wykonawca zobowiązany jest do obioru i utylizacji resztek po każdym posiłku na własny koszt.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania prób żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa.
9. Przy realizacji żywienia zbiorowego, należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych.
10. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania i przekazywania Zamawiającemu jadłospisu dekadowego (na adres e-mail: sekretariat@dpskamienwielki.pl), z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem przed rozpoczęciem okresu, którego jadłospis dotyczy. Jadłospis musi być zatwierdzony przez dietetyka przed jego przekazaniem Zamawiającemu.
11. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie, w przypadku nagminnie powtarzających się tych samych potraw lub niewłaściwych zestawów śniadaniowych, obiadowych i kolacji.
12. Jadłospis musi zawierać podział na poszczególne diety (oraz inne w razie zaleceń lekarza) tj.:
    a. -dieta podstawowa oraz dieta podstawowa zmiksowana,
    b. -dieta bezmleczna oraz dieta bezmleczna zmiksowana,
    c. -dieta wrzodowa oraz dieta wrzodowa zmiksowana,
    d. -dieta cukrzycowa oraz dieta cukrzycowa zmiksowana.
13. Jadłospis musi zawierać informację o gramaturze potraw i dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczność) oraz informację o alergenach.
14. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, atrakcyjne pod względem

organoleptycznym, planowane pod kątem żywieniowej grupy wiekowej. Zamawiający zobowiązany jest do wykorzystywania produktów sezonowych (owoce i warzywa).

15. Należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów, lecz także sposobu ich przyrządzania.
16. Posiłki należy przygotowywać codziennie na bieżąco ze świeżych naturalnych produktów wysokiej jakości (niemrożonych).
17. Wędliny oraz inne produkty mięsne winny być przygotowane z mięsa klasy I (80 % zawartości mięsa w wędlinie).
18. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz potraw w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie MOM (z uwagi na niską wartość odżywczą oraz dużą zawartość tłuszczu).