

Nr: DPS.IV-3435/01/2015

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków dla Domu Pomocy Społecznej w Rzetni, polegająca na kompleksowym przygotowaniu całodziennego wyżywienia dla mieszkańców.
2. Usługa obejmuje: 1) sporządzenie dziennych posiłków dla mieszkańców w ilościach wynikających ze stanu osobowego, 2) dostarczanie posiłków w systemie termosowym, w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury.
3. Zasady przygotowania posiłków.

1) Zamówienie opiera się na dietach stosowanych w Domu Pomocy Społecznej w Rzetni.

Wykaz diet (stan na dzień 1.09.2015; ilość i rodzaj diet mogą ulec zmianie w związku ze zmianą indywidualnych zaleceń lekarza):

- normalna – 26 osób
- łatwostrawna – 7 osób
- cukrzycowa – 4 osoby
- wątrobowa – 9 osób
- wątrobowo – cukrzycowa – 3 osoby
- półpłynna – 1 osoba
- półpłynna bogata w żelazo – 1 osoba
- półpłynna – wątrobowa – 2 osoby
- wątrobowa z ograniczeniem fosforanów – 1 osoba
- alergiczna – 1 osoba
- łatwostrawna cukrzycowa – 1 osoba
- wątrobowa bogata w żelazo – 1 osoba
- bezmleczna wątrobowa – 1 osoba
- bezmleczna – 2 osoby
- bezmleczna półpłynna – 1 osoba
- bezmleczna wątrobowa uzupełniona w sód i potas – 1 osoba
- półpłynna wątrobowa bogata w białko – 1 osoba
- cukrzycowa bez kaszy i ryżu – 1 osoba

Podział wiekowy mieszkańców:

<b>Kobiety</b>		<b>Mężczyźni</b>	
<b>Liczba osób</b>	<b>wiek</b>	<b>Liczba osób</b>	<b>wiek</b>
		1	30
1	31-50	12	31-50
2	51-65	22	51-65
3	66-75	12	66-75
7	Pow. 75	4	Pow. 75

2) Każda z diet musi uwzględniać i przestrzegać aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców stanowią: wykaz norm opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz indywidualne diety według zaleceń lekarzy.

3) Przygotowane posiłki będą w formie:

- a) śniadanie: kanapki oraz zupa mleczna, kawa zbożowa z mlekiem, herbata, drugie śniadanie w przypadku diety cukrzycowej,
  - b) obiad: zupa (w ilości 400 ml na osobę plus 20% porcji zupy dodatkowo przeznaczonej na ewentualną dodatkę), oraz drugie danie, kompot albo sok,
  - c) kolacja: kanapki, herbata, co najmniej raz w tygodniu ciepły posiłek,
  - d) posiłek dodatkowy – podwieczorek (np. kaszka manna, ryż z jabłkiem, budyń, galaretka, kisiel, jogurt, słodczyce, ciasta, owoce i warzywa sezonowe)
  - e) posiłek dietetyczny – zgodnie ze wskazaniami lekarza
- 4) Posiłki będą przygotowywane w oparciu o jadłospis dekadowy, który na 3 dni przed dekadą będzie przedstawiony przez Wykonawcę Zamawiającemu celem akceptacji. W przypadku jakichkolwiek zmian w jadłospisie należy zawiadomić Zamawiającego najpóźniej do godz. 7.30 danego dnia. W załączniku nr 11 do SIWZ Zamawiający przedstawił przykładowy jadłospis dekadowy oraz świąteczny.
- 5) Dzienną ilość posiłków z uwzględnieniem diet Zamawiający ustali z Wykonawcą dzień wcześniej. Śniadania, obiady i kolacje do godziny 9:00. W przypadku jakichkolwiek zmian do godziny 15.00.
- 6) Zestawy posiłków zawarte w jadłospisach muszą zawierać zróżnicowane menu z uwzględnieniem sezonowych produktów dostępnych na rynku.
- 7) Wykonawca jest zobowiązany wykonać posiłki z naturalnych produktów, metoda tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. sosy w proszku, klopsy, gołąbki itp.)
- 8) Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przywozu posiłków:
- gorące zupy – min. +75°C
  - gorące drugie dania – min. +68°C
  - gorące napoje – min. +80°C
  - sałatki i surówki +4°C
- 9) Zamawiający dokonuje oceny przydatności posiłku do spożycia na podstawie obowiązujących norm żywienia oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętymi w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przyrządzenia i podania.

#### 4. Organizacja dostawy posiłków.

- 1) godziny dostarczania posiłków:
  - śniadania od godz. 7.30 do 8.00
  - obiad od godz. 12.30 do 13.00
  - kolacja od godz. 17.30 do 18.00
- 2) Wykonawca zobowiązuje się do:
  - a) dostarczania ciasta 1 x na tydzień oraz w każde święto,
  - b) w przypadku świąt przygotowania potraw zgodnie z tradycją np. wieczerza wigilijna, śniadanie wielkanocne, po wcześniejszym uzgodnieniu jadłospisu z Zamawiającym, w załączniku nr 11 do SIWZ Zamawiający przedstawił przykładowy jadłospis świąteczny,
  - c) punktualności w dostarczaniu posiłków,
  - d) dostarczania jadłospisu dekadowego z określeniem wartości odżywczych i kaloryczności,
  - f) zapewnienia wyboru zestawu posiłków lub otrzymania posiłku dodatkowego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia

2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. 2012 nr 0 poz. 964) oraz posiłku dietetycznego zgodnie ze wskazaniem lekarza. Podstawowe produkty żywnościowe oraz napoje są dostępne przez całą dobę (chleb, masło, cukier, herbata lub napoje latem, dżem, ser topiony, pasztet w puszcze).

g) Zamawiający w stanach nagłego zachorowania mieszkańca w przypadku zaburzenia układu pokarmowego zastrzega sobie prawo zmiany ilości posiłku na dietetyczny (suchary, kleik ryżowy – do przygotowania w DPS-ie)

h) zapewnienia wyżywienia dla mieszkańców i gości (max. do 100 osób) w przypadku organizacji imprez integracyjnych (nie więcej niż 2 razy w roku). Wyżywienie to obejmuje: obiad, kolacje oraz ciasto, kawa i herbata. W/w przypadku cena dziennego wyżywienia dla Zamawiającego nie ulega zmianie. W załączniku nr 11 do SIWZ Zamawiający przedstawił przykładowy jadłospis na dzień organizacji w/w imprezy,

i) uczestnictwa w spotkaniach Rady Mieszkańców (1x na 2 miesiące) przedstawiciela Wykonawcy odpowiedzialnego za żywienie w celu uwzględnienia próśb mieszkańców do jadłospisu,

j) przedłożenia Zamawiającemu informacji nt. alergenów w dostarczanej żywności w myśl art. 9 ust. 1 lit. c), w związku z art. 44 ust. 1 lit a) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29) - § 19 ust. 1 pkt 3.

3) Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania danej dostawy dziennej.

4) Dostarczane posiłki muszą być umieszczone w przeznaczonych do tego celu pojemnikach dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny one być zabezpieczone przed przemieszczeniem, utratą ilości (np. wylanie) lub schłodzeniem. Pojemniki z posiłkami muszą być oznaczone informacją o ilości porcji, nazwą diety.

5) Opróżnione z posiłków pojemniki Wykonawca zobowiązany jest odbierać codziennie. Pojemniki nie podlegają myciu ani wstępnemu płukaniu przez Zamawiającego. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników jest obowiązkiem Wykonawcy.

6) Zamawiającego obciąża odbiór odpadów pokonsumpcyjnych wytworzonych u Zamawiającego w następstwie wykonywania przedmiotu zamówienia. Mając to na uwadze Wykonawca zobowiązuje się zabezpieczyć związane z tym potrzeby Zamawiającego, poprzez dostarczanie Zamawiającemu pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

7) Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez Zamawiającego tzw. karty reklamacyjnej – Załącznik nr 10 do SIWZ, doręczanej Wykonawcy pocztą, mailowo lub faksem. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 3 dni roboczych od dnia jej doręczenia Wykonawcy. Po zapoznaniu się odpowiedzią Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do zmiany sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia wraz z określeniem żądanych przez Zamawiającego zmian. Powyższe postanowienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążenia Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.