**Opis przedmiotu zamówienia**

**Załącznik do SWZ**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków w tym diet dla około 60 mieszkańców (liczba mieszkańców jest zmienna, jednak nie więcej niż 76 osób) Domu Pomocy Społecznej - kobiet i mężczyzn, bez możliwości dzierżawienia pomieszczeń w/w Domu na bazie kuchni wykonawcy zlokalizowanej poza obiektem zamawiającego, od 19 czerwca 2023 roku do 30 czerwca 2024 r. lub wyczerpania wartości umowy.
2. Przedmiot zamówienia obejmować będzie następujące diety:
3. normalna- śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
4. lekka- śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
5. cukrzyca - śniadanie, II śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
6. cukrzyca niskotłuszczowa - śniadanie, II śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
7. wysokobiałkowa - śniadanie, II śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
8. niskotłuszczowa - śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
9. bezmleczna - śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, kolacja
10. inna w zależności od zlecenia lekarza
11. Wykonawca dostarczy posiłki w atestowanych do transportu żywności naczyniach i termosach zapewniających odpowiednią temperaturę zgodnie z HACCP tut. Domu:
12. gorące zupy nie mniej niż +75oC,
13. gorące drugie danie nie mniej niż + 68oC,
14. gorące napoje nie mniej niż + 80oC,
15. sałatki i surówki nie więcej niż + 4oC.
16. Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia dostarczy poporcjowane o odpowiedniej dla każdej porcji ujętej w jadłospisie gramaturze: wędliny, sery, warzywa, owoce, mięso, masło, ciasto, pieczywo. W zależności od rodzaju posiłku dodatkowego również ten posiłek w tym jogurty (umieszczane w oryginalnym zamkniętym opakowaniu), desery.
17. Dwa razy w ciągu tygodnia wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia ciepłej kolacji.
18. Wykonawca jest zobowiązany wykonać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów np. mrożone kluski, pierogi, gotowe pyzy, sosy z paczki, pasztet, ryba, paprykarz itp.
19. Podstawę do sporządzania posiłków stanowi wykaz norm żywieniowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia.
20. Wykonawca sporządzi i przedstawi Zamawiającemu normy żywienia dla mieszkańców Domu na podstawie poniższej tabeli – stan na 29 maja 2023 r.

|  |
| --- |
| **PRZEDZIAŁ WIEKOWY I LICZBA MIESZKAŃCÓW DPS** |
| **Kobiety**  | **Mężczyźni**  |
| **Liczba osób** | **Wiek** | **Liczba osób** | **Wiek** |
| 0 | 31-50 | 0 | 31-50 |
| 2 | 51-65 | 4 | 51-65 |
| 8 | 66-75 | 10 | 66-75 |
| 26 | Pow. 75 | 8 | Pow. 75 |
| 36 |  | 22 |  |

Zamawiający w przypadku zmian poszczególnych przedziałów przedstawi Wykonawcy nowy podział. Wykonawca w terminie 7 dni od otrzymania nowego podziału dokona nowego wykazu norm.

1. Godziny dostarczania posiłków:
2. śniadanie i II śniadanie do godziny 7.15
3. obiad, posiłek dodatkowy do godziny 12.00
4. kolacja do godziny 17.00
5. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji wraz z obiadem, jeżeli nie stanowi ona posiłku ciepłego.
6. Wykonawca we własnym zakresie uzgodni z dietetykiem i przedstawi Zamawiającemu jadłospis (dwa zestawy do wyboru) nie później niż 10 dni przed rozpoczęciem nowego miesiąca
7. Jadłospis musi być sporządzony i zatwierdzony przez dietetyka Wykonawcy osobno dla każdej z diet z uwzględnieniem: gramatury, kaloryczności, białka, tłuszczu, węglowodanów, witaminy A i C, alergenów.
8. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia dwóch propozycji 30-dniowych jadłospisów, zgodnie z zaleceniami InstytutuŻywienia i Żywności oraz zgodnie z ustalonymi przez lekarza Zamawiającego dietami uwzględniających racje pokarmowe, wartość odżywczą i kaloryczną. Z przedstawionych przez Wykonawcę propozycji każdy z pensjonariuszy wybierze dla siebie preferowaną, a Zamawiający, na podstawie tych wyborów, przekaże Wykonawcy liczbę wybranych propozycji jadłospisów.
13.1. Zamawiający sprawdzi jadłospisy w terminie dwóch dni od daty otrzymania. Zamawiający może wnieść w ciągu 7 dni w formie pisemnej zastrzeżenia co do przedłożonych jadłospisów. W razie wniesienia uwag do przedłożonych jadłospisów Wykonawca ma obowiązek je uwzględnić bez wnoszenia zastrzeżeń. W przypadku nie zatwierdzenia jadłospisów wykonawca przedstawi nową propozycję w terminie kolejnych dwóch dni tak, aby zamawiający miał możliwość akceptacji jadłospisów. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia zestawień wartości odżywczej (kaloryczności) każdych jadłospisów miesięcznych.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczane posiłki były zróżnicowane pod względem rodzajowym i dostosowane do upodobań kulinarnych mieszkańców.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość powtórzenia się posiłku dwa razy w dekadzie za uprzednią zgodą mieszkańców Domu.
11. Pierwszy jadłospis zostanie dostarczony Zamawiającemu nie później niż 3 dni od dnia podpisania umowy.
12. Wykonawca zapewni codziennie wyznaczonemu pracownikowi Zamawiającego próbki do kontroli posiłku w ilości – wędlina, sery – 15 gramów; zupy – 100 ml; dodatki do II dania – 20 gramów; mięso gotowe, produkty grillowane (kaszanka, kiełbasa) – 30 gramów; surówki, sałatki, warzywa gotowane – 20 gramów. Koszt próbek Wykonawca wliczy w koszt osobodnia żywienia. W przypadku zakwestionowania jakości posiłku będzie sporządzany protokół, przy udziale pracownika Wykonawcy. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości (smak, zapach i wygląd posiłku) podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów ważności i przydatności do spożycia wszystkich produktów niezbędnych do przygotowania posiłków. Wykonawca nie może używać produktów z bliskim lub granicznym terminem przydatności do spożycia bez względu na okoliczności czy jest to produkt użyty do przygotowania posiłku czy do wydania mieszkańcowi.
14. Proponowany jadłospis dekadowy powinien zawierać:
	1. Ciasta **domowego wypieku** w niedzielę i w święta, również jeżeli w dekadzie przypadnie: w Wigilię i w Wielką Sobotę dla wszystkich diet bez rozgraniczania. Rodzaje ciast: sernik tradycyjny, makowiec, piernik nadziewany, babka w czekoladzie z bakaliami, szarlotka, biszkopt z owocami pod galaretką, ptasie mleczko, W-Z, skubaniec, rafaello, mech, krówka. W święta proporcjonalnie do ilości aktualnej liczby mieszkańców - **minimum 3 porcje placka dla jednego mieszkańca.** W niedzielę „zwykłą”, natomiast **minimum 1 porcje** ciasta dla mieszkańca
	2. produkty wymienione w załączonych propozycjach dla każdej z diet uwzględniając, aby:
15. śniadanie składało się z :
* zupy mlecznej – 2 razy w tygodniu
* pieczywa,
* masła (minimum 82% tłuszczu zwierzęcego)
* wędliny lub pasty lub sera lub inne z propozycji wymienionych w tabeli,
* napoju (instant – do własnego przygotowania) + cukier, lub herbaty expressowej 1 szt. na osobę + dodatki
* warzywa świeże (zamawiający wymaga minimum 2 rodzaje warzyw do posiłku dla każdego mieszkańca np. pomidor i ogórek, pomidor i sałata masłowa itp. porcjowanych w odpowiedniej ilości oraz gramaturze, pozbawionych skórki, aby ułatwić mieszkańcom spożywanie). Należy uwzględniać sezonowość produktów.
* dodatków,
1. II śniadanie dla diet składało się z propozycji wymienionych w tabeli,
2. obiad składał się z:
* zupy (**za wyjątkiem kremów oraz zupy szpinakowej, szczawiowej, brokułowej, koperkowej**),
* dania głównego w tym: 5 x mięso, 1 x kluski lub pierogi, lub naleśniki lub omlety, 1 x ryba smażona w panierce, 3 x inne z propozycji wymienionych w tabeli,
* warzywa,
* kompot **z owocami**
1. posiłek dodatkowy składał się z minimum 2 wymienionych w tabeli propozycji.
2. kolacja składała się z:
* pieczywa,
* masła (minimum 82% tłuszczu zwierzęcego)
* wędliny grzane podawane na ciepło lub wędliny porcjowane lub pasty (jajecznej, z makreli wędzonej) lub sera żółtego (za wyjątkiem produktów seropodobnych) lub inne z propozycji wymienionych w tabeli,
* herbaty expressowej czarnej (instant do samodzielnego przygotowania przez mieszkańca, cukier) w ilości zgodniej z ilością mieszkańców
* warzyw świeżych np.: pomidor, ogórek zielony, sałata masłowa (uwzględnić sezonowość produktów).
* dodatków,

Zamawiający wymaga, aby mieszkańcy otrzymywali minimum 2 razy w dekadzie ciepłą kolację uwzględniając przy tym wiek mieszkańców (w doborze produktów należy unikać produktów i potraw ciężkostrawnych wywołujących wzdęcia typu leczo, bigosy, fasolki po bretońsku, smażona kiełbaska z cebulką itp.)

* 1. W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni w okresach świątecznych posiłki mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast domowego wypieku i jeden raz w miesiącu tort urodzinowy dla około 70 mieszkańców.
	2. Zamawiający wymaga, aby Wieczerza Wigilijna składała się z następujących tradycyjnych dań:
* barszcz czerwony z uszkami,
* ziemniaki,
* ryba smażona zgodnie z tradycją, (karp oraz fileta z dorsza bez ości według indywidualnego zamówienia)
* kapusta z grzybami,
* kompot z suszu,
* makiełki,
* śledź w śmietanie.
* pierogi z grzybami
* pieczywo
* masło (minimum 82% tłuszczu zwierzęcego)
	1. Zamawiający wymaga, aby jadłospis na Święta Wielkanocne oprócz

podstawowych posiłków świątecznych zawierał:

 - **produkty na święconkę** (duża szynka tradycyjnie wędzona w całości, 70
 ugotowanych jaj (gotowanych w celu zabarwienia w łuskach od cebuli),
 2 kg kabanosów, jajka w czekoladzie, baranek z masła, chrzan, biała
 kiełbaska, babka, ozdoby do koszyka). Zamawiający wymaga, aby produkty
 na święconkę dostarczone były najpóźniej do godziny 07.00 w Wielką
 Sobotę.

- śniadanie w Wielką Sobotę, w I, II i pozostałe dni świąteczne Wielkanocy:
 3 rodzaje ciast domowego wypieku na osobę każdego świątecznego dnia
 (różne rodzaje ciasta w poszczególne dni świąteczne),

- biała kiełbasa,

- żurek,

- jajka w majonezie po dwie sztuki na osobę,

- jajka w sosie tatarskim,

- szynka tradycyjna wędzona porcjowana,

- śledź w śmietanie,

- sałatka warzywna,

- masło,

- chleb,

- herbata,

- cytryna,

- chrzan,

- musztarda,

-buraczki tarte z chrzanem

 - pozostałe posiłki w święta powinny zawierać menu tradycyjne - świąteczne.

1. Dzienną ilość posiłków i diet uwarunkowaną aktualną liczbą mieszkańców Zamawiający ustali z Wykonawcą na podstawie pisemnego zamówienia dzień wcześniej do godziny 9:00. W przypadku zmiany ilości posiłków i diet Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie do godziny 15:00 dnia poprzedniego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w stosunku do liczby przebywających mieszkańców ze względu na zmieniającą się liczbę pensjonariuszy, wizyty lekarskie, pobyty w szpitalu czy inne, trudne do przewidzenia sytuacje.
3. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do prowadzenia dokumentacji dostarczanych posiłków z wyszczególnieniem ilości poszczególnych posiłków dostarczonych każdego dnia. Na tej podstawie oraz przedstawionej specyfikacji nastąpi rozliczenie miesięczne i wystawienie faktury .
4. Przygotowywanie i transportowanie posiłków będzie odbywać się z zachowaniem wszystkich obowiązujących przepisów sanitarno – higienicznych.
5. Zamawiający zwróci Wykonawcy po wydanych posiłkach brudne pojemniki wraz z niewydanymi resztkami posiłków i odpadkami w tym również resztki z zajęć kulinarnych w godzinach:
6. śniadanie od godziny 10:00 do godziny 11:00,
7. obiad od godziny 14:00 do godziny 15:00,
8. kolacja po godzinie 20:00.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość odbioru termosów po kolacji dnia następnego.
10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach niniejszego zamówienia dodatkowo zaopatrzył oraz zapewnił obsługę przez pracowników wykonawcy uroczystości/wydarzenia zorganizowane przez mieszkańców Domu Pomocy Społecznej, zgodnie z przedstawionym wykazem uroczystości/wydarzeń i przewidzianym menu. Wykaz uroczystości wraz z menu znajduje się w załączniku do SWZ. Koszt produktów przeznaczony na imprezy okolicznościowe powinien być uwzględniony w stawce osobodnia żywienia mieszkańca.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w ilościach osób biorących udział w uroczystościach zorganizowanych przez mieszkańców Domu. O zmianach zamawiający poinformuje wykonawcę najpóźniej dnia poprzedniego do godziny 10.00.

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach niniejszego zamówienia dodatkowo dostarczał mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej 24 blachy ciasta (rozmiar blachy G N1/1 o wymiarach 530 x 325 mm) na inne nie ujęte w wykazie uroczystości i okoliczności. Rodzaje ciasta wskaże Zamawiający z spośród: sernik tradycyjny, makowiec, piernik nadziewany, szarlotka, biszkopt z owocami pod galaretką, ptasie mleczko, W-Z, skubaniec, krówka, mech oraz 1 raz w miesiącu tort urodzinowy dla ok 70 osób. Koszt powinien być uwzględniony w stawce osobodnia żywienia mieszkańca.
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach niniejszego zamówienia dodatkowo dostarczył dla każdego z mieszkańców Domu Pomocy Społecznej:
- paczkę świąteczną z okazji świąt Bożego Narodzenia składającą się z: 1 szt. banan, 2 szt. pomarańcze, 1 szt. kiwi, 2 szt. mandarynka, słodycze (100g czekolada mleczna, opakowanie ok. 200g. galaretki, drobne ciastka 1 opakowanie ok. 150g), kawa mielona 250 g, 1opakowanie herbaty ekspresowej (minimum 40 szt. saszetek w opakowaniu)

- z okazji „Mikołajek” dla każdego z mieszkańców: figurkę z mlecznej czekolady św. Mikołaja (250 g),

- z okazji „Zajączka” figurkę z mlecznej czekolady zająca (250g).

Koszt produktów powinien być uwzględniony w stawce osobodnia żywienia mieszkańca.

1. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania na swój koszt próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania
i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).
2. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników wartości odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z uwzględnieniem wprowadzonych zmian w okresie umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zmawiający zastrzega sobie prawo zlecić badanie pokarmu odpowiednim instytucjom na koszt Wykonawcy. Zmawiający zobowiązany jest do natychmiastowego zbadania dostarczanych posiłków. W razie stwierdzenia wad lub braków Zamawiający złoży natychmiastowo do Wykonawcy pisemną reklamację. W przypadku stwierdzenia wad lub braków Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w ciągu jednej godziny właściwych posiłków.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości i świeżości (dat przydatności) produktów z których przygotowywane będą posiłki dla mieszkańców, sposobu i warunków ich przechowywania.
4. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarni – epidemiologiczny zgodny z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. i załącznikiem II do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
5. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do prowadzenia dokumentacji dostarczania produktów z punktu 27. Dostarczenie produktów potwierdza każdorazowo pracownik DPS odbierający posiłki.
6. Dostarczane przez Wykonawcę produkty powinny zawierać daty przydatności do spożycia lub daty ważności do spożycia w tym również chleb i inne pieczywo.
7. Oferowane warzywa i owoce powinny spełniać następujące minimalne wymagania jakościowe:

1) całe i zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

2) czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (w zależności od produktu dopuszczalne są odchylenia dotyczące śladów ziemi),

3) wolne od szkodników,

4) wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

5) bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,

6) bez obcych zapachów i/lub smaków,

7) dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,

8) wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.

Dopuszcza się następujące nieznaczne odstępstwa pod warunkiem, że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz jakość przechowywania:

1) nieznaczne wady kształtu,

2) nieznaczne wady wybarwienia.

1. Wykonawca zapewni mięso (z wykluczeniem mięsa oddzielonego mechanicznie MOM) i wędliny wysokiej jakości (np. polędwica sopocka, kiełbasa żywiecka chuda, szynka gotowana, baleron odtłuszczony, a tylko na wyraźne życzenie zamawiającego wędliny z podrobami typu salceson, kaszanka). Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych i czekoladopodobnych. Zamawiający zastrzega, iż produkty mięsne powinny być przygotowane z mięsa klasy I oraz Wykonawca zobowiązany jest do podawania wędlin klasy I (wysoka zawartość mięsa w wędlinie).
2. Przygotowywane posiłki uwzględniać będą produkty sezonowe.
3. Wszystkie dostarczane produkty oraz posiłki powinny być tak zabezpieczone
i przygotowywane, aby wydawanie ich przez pracowników zamawiającego mieszkańcom nie sprawiało trudności, a wygląd przygotowanych potraw zachęcał do spożycia - np. pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane nieposklejane i nie opite tłuszczem; warzywa do posiłków – świeże, poporcjowane, odpowiednio przygotowane (usunięta skórka) oraz w odpowiedniej ilości (do porcji warzyw np. pomidorów, ogórków nie wliczać „piętek”, jajecznica ze świeżych jajek – pachnąca o odpowiedniej konsystencji, nie zaklepywana
i bez innych dodatków, ziemniaki smaczne nieprzegotowane (nie sine i skamieniałe
o odpowiedniej barwie świadczącej o ich świeżości), odpowiednio odcedzone, tak aby nie były wodniste i nie pozostawały w wodzie, w której zostały ugotowane itp.
4. Masło musi być produktem nie zawierającym domieszek tłuszczów roślinnych i musi zawierać min. 82% tłuszczu mlecznego.
5. Zamawiający zastrzega potrzebę przygotowywania potraw zgodnie z przekonaniami religijnymi lub ideologicznymi danego mieszkańca (np. dieta bezmięsna, bez podrobów, itp.). O takim przypadku Wykonawca będzie powiadomiony przez Zamawiającego.