

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i dostawa dwudaniowych obiadów** dla Domu Pomocy Społecznej „Leśna Oaza” ul. Leśna 8 w Słupsku

1. Średnia miesięczna ilość przygotowanych obiadów dwudaniowych wynosi:
83 osoby x ilość dni w danym miesiącu
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków (w przypadku pobytu mieszkańców w szpitalu lub na przepustce).
3. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych zgodnie z zaleceniem lekarza.
4. Posiłki w postaci dwudaniowych obiadów dla mieszkańców DPS dostarczane będą codziennie w godzinach 12:30 - 12:45 do jednego punktu zbiorczego w budynku Domu Pomocy Społecznej „Leśna Oaza”.
Zamawiający będzie informować każdorazowo Wykonawcę o ilości dostarczanych posiłków do godziny 10, w dniu poprzedzającym dostawę. W przypadku dostaw przypadających w poniedziałek, Zamawiający będzie składał zapotrzebowanie w piątek poprzedzający dostawę na podane w ofercie przez Wykonawcę numery faksu lub adres poczty elektronicznej. Obowiązującą formą zamówienia będzie zgłoszenie za pomocą faksu lub e-maila. Wykonawca będzie zapewniał ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego na dany dzień.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z przepisami o bezpieczeństwie i normami HACCP, a także powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, spełniać wymogi jakości zdrowotnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541).
6. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia planowanego na następną dekadę jadłospisu z wyprzedzeniem na trzy dni robocze, celem akceptacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian w jadłospisach w uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Żywnienie mieszkańców opierać się będzie na następujących dietach:
 - **podstawowa (normalna) 43 posiłki**
 - **lekkostrawna 35 posiłków**
 - **lekkostrawna zbilansowana jednogarnkowa miksowana 5 posiłków**
(zawierająca pełnowartościowe białko)

OBIADY

Powinny składać się z:

- **zup** zawierających warzywa, węglowodany(ryż,kasze, makarony, ziemniaki) oraz tłuszcz
- **drugiego dania** w postaci węglowodanów (ziemniaki, kasze,ryż, makarony) z dodatkiem białkowym (chude mięsa, drób, ryby, twaróg, jaja, rośliny strączkowe, ewentualnie wieprzowina)
- **warzyw** w postaci gotowanej lub surowej drobnostartej
- **sosów** do drugiego dania
- **kompotu**

OBIADY DO WYDANIA DLA KAŻDEJ OSOBY SKŁADAJA SIĘ Z ZUPY, DRUGIEGO DANIA I DODATKU

- zupa - 500 ml
- ziemniaki do drugiego dania - 250 g
- ryba -100 g
- mięso b/k -100 g
- mięso mielone- 100 g
- mięso z /k - 140 g

- surówka - 150 g
- kasza, makaron, ryż, jako dodatek do drugiego dania - 200 g
- posiłek bezmięśny na drugie danie - 270 g
- sos 100 g
- kompot 250 ml

8. Posiłki muszą być smaczne, estetyczne, urozmaicone, o odpowiedniej gramaturze, kaloryczności i wartości odżywczej zgodnej z normami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

Zamawiający oczekuje, że Wykonawca będzie przygotowywał obiady zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez: stosowanie tłuszczów roślinnych, ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych, umiarkowane stosowanie mięsa czerwonego, stosowanie mięsa drobiowego, stosowanie ryb, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, duży udział warzyw i owoców w posiłkach, zupa przygotowana będzie na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych, zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Zupa doprawiona będzie niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką.

Przy sporządzaniu jadłospisów Wykonawca powinien zapewnić urozmaicony asortyment potraw, stosując następujące zasady dla obiadów:

- 2 razy w tygodniu obiad bezmięśny, ale z zawartością białka zwierzęcego
- 1 raz w tygodniu (piątek) ryba - z wyłączeniem ryby pangi
- 1 raz w tygodniu mięso mielone
- 2 razy w tygodniu porcja mięsa wołowego lub wieprzowego lub drobiowego w kawałku

W ciągu 10 dni dania nie mogą się powtórzyć.

9. Posiłki należy przewozić w naczyniach transportowych i termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywanych potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku. Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków do DPS: zupa 75°C, drugie danie 65°C, produkty zimne 15°C. Pojemniki, w których pakowana jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a termosy zamykane szczelnie tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu. Na czas dystrybucji obiadu pozostają one u Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany będzie do umycia oraz dezynfekcji opakowań po każdej dostawie posiłków.

Transport posiłków prowadzony będzie samochodem spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

10. Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego przechowywania próbek o odpowiedniej gramaturze dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

11. W razie stwierdzenia wad lub braków w dostarczanych posiłkach Zamawiający odmówi ich przyjęcia i faksem lub pocztą e-mail zgłosi reklamację Wykonawcy. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy i zwróci na koszt Wykonawcy wyroby będące przedmiotem reklamacji, celem wymiany na wolne od wad. Wykonawca w ciągu 2 godzin wymieni towar na inny, odpowiadający Zamawiającemu. W przypadku nie dotrzymania terminu, Zamawiający zastrzega sobie możliwość nabycia posiłków na koszt Wykonawcy.

12. W przypadku jakichkolwiek awarii Wykonawca zobowiązuje się zapewnić posiłki na swój koszt z innych źródeł.

13. Koszty przygotowania oraz dowozu posiłków do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.