

Opis przedmiotu zamówienia DPS im. bł. Edmunda Bojanowskiego

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie całodziennego wyżywienia dla 35 mieszkanek Domu Pomocy Społecznej im. bł. Edmunda Bojanowskiego przy ul. Niedziałkowskiego 22 w Poznaniu.
2. Realizacja usługi polegać będzie na przygotowaniu i dostawie posiłków:
 - śniadań
 - obiadów
 - podwieczorków
 - kolacji
 - posiłków świątecznych
3. Przewidywana ilość posiłków (porcji) wynosi:

DPS im. bł. Edmunda Bojanowskiego

- śniadania - 12 775 porcji;
- obiady – 12 775 porcji;
- podwieczorki – 12 775 porcji;
- kolacje – 12 775 porcji;

W ilościach tych uwzględniono wskazane poniżej dni inne niż świąteczne, w przypadku których obowiązywać będzie całodziennie wyżywienie według jadłospisu nr 7 lub 21 włącznie ze zmianą podwieczorku i tak :

- a) w dni świąteczne: Boże Ciało, Święto Niepodległości (11.XI), 1 maja, Zielone Świątki, 15 sierpnia, Niedziela Wielkanocna, pierwszy dzień świąt Bożego Narodzenia, Dzień Seniora (1.X), Trzech Króli (6.I), w których obowiązywać będzie jadłospis nr 7 ze zmianą podwieczorku na sernik 150 g, kawa naturalna 250 ml, cukier 10 g oraz mleko 20 ml (dodatkowo w Wielkanoc i pierwszy dzień świąt Bożego Narodzenia mandarynki 3 szt.)
- b) w dni świąteczne: 1.01 Nowy Rok, 8 marca Dzień Kobiet, Poniedziałek Wielkanocny, 03.05 święto konstytucji, 26 Maj Dzień Matki , Święto Zmarłych (1.X), drugi dzień świąt Bożego Narodzenia w których obowiązywać będzie jadłospis nr 21 ze zmianą podwieczorku na placek biszkoptowy z kremem, owocem i galaretką, kawa naturalna 250 ml, cukier 10 g oraz mleko 20 ml (dodatkowo w Wielkanoc i drugi dzień świąt Bożego Narodzenia pomarańcze 2 szt.)
- c) wigilia

4. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie wyłącznie na podstawie Jadłospisów tygodniowych, jadłospisu świątecznego oraz Tabeli zamienników sezonowych zgodnie z wskazanymi załącznikami do umowy :

Jadłospis tydzień pierwszy załącznik 3A do umowy
Jadłospis tydzień drugi załącznik 3B do umowy
Jadłospis tydzień trzeci załącznik 3C do umowy
Jadłospis wigilijny świąteczny załącznik 3D do umowy
Tabeli zamienników sezonowych DPS

Z przedstawionych jadłospisów tygodniowych mieszkańcy DPS wybierać będą zestaw posiłków na dany tydzień z jednego z trzech jadłospisów (kolejność zestawu posiłków wskazana w jadłospisie tygodniowym może ulegać zmianie). Mieszkańcy będą wybierać jeden z trzech jadłospisów tygodniowych, który będzie obowiązywał danego dnia dla wszystkich mieszkańców z odpowiednim podziałem na diety. Wybór jadłospisu na dany tydzień podany zostanie Wykonawcy z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem.

Zamówienia na posiłki będą uwzględniały ilość posiłków z diet opisanych w jadłospisach tj. w przypadku DPS im. bł. Edmunda Bojanowskiego diety:

- podstawowej,
- łatwostrawnej.

Zamawiający przewiduje konieczność przygotowywania przez Wykonawcę posiłków dietetycznych - rodzaju diety innej niż określone powyżej, np. dieta bezglutenowa, dieta indywidualna z wyłączeniem czynników alergizujących np. bezjajeczna, bezryżowa, cukrzycowa, bezmleczna.

Wykonawca przygotuje w porozumieniu z dietetykiem 21 diet cukrzycowych i innych odpowiadającym jadłospisom przedstawionym przez zamawiającego.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki dietetyczne - rodzaju diety dla której nie załączono jadłospisów do SIWZ, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia jadłospisów na okres 7-dniowy w terminie do 2 dni od daty zgłoszenia zapotrzebowania na konkretny rodzaj diety przez Zamawiającego oraz dostarczania posiłków dietetycznych zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem, również w terminie do 2 dni od daty złożenia takiego zamówienia. Jadłospisy dla tej diety na okres kolejnych 14 dni, Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć w terminie do 7 dni od dnia zgłoszenia zapotrzebowania na posiłki dietetyczne, dla których jadłospisy nie zostały załączone do SIWZ.

Wymagania co do ewentualnego opracowania jadłospisów dla diet dla których nie załączono jadłospisów do SIWZ:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do planowania posiłków dietetycznych zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów.
- 2) Jadłospis należy opracować w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów i potraw, ilość produktów, gramaturę po obróbce termicznej, określenie substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji przy każdym składniku wchodzącym w skład zestawu posiłku, dni w jakich dany produkt lub potrawa będą serwowane z uwzględnieniem śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji.
- 3) Jadłospis na okres 21 dni oraz jadłospisy świąteczne powinny zostać dostarczone przez Wykonawcę w formie wydruku z podpisem dietetyka. Wraz z wydrukiem jadłospisów,

Wykonawca zobowiązany będzie załączyć kwalifikacje posiadane przez dietetyka.

- 4) Wykonawca dostarczy zamawiającemu tabelę alergenów do każdej potrawy podpisaną przez dietetyka.

Dietetyk musi posiadać co najmniej następujące kwalifikacje:

- ukończenie szkoły policealnej publicznej lub niepublicznej o uprawnieniach szkoły publicznej i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk lub dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie dietetyk lub ukończenie technikum lub szkoły policealnej i uzyskanie tytułu zawodowego technika technologii żywienia w specjalności dietetyka, lub tytuł zawodowy magistra lub licencjata na kierunku dietetyka, lub
 - rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych w specjalności dietetyka obejmujących co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskanie tytułu magistra, lub
 - rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskanie tytułu magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku
- 5) Jadłospisy muszą być zbliżone pod względem rodzajów produktów i potraw, a także wartości kalorycznych (wartość kaloryczna odbiegać może od wartości kalorycznej jadłospisów wskazanych w załącznikach do umowy +/- 200 kkal) do jadłospisów stanowiących załącznik nr 2 do umowy, jeżeli pozwolą na to założenia diety w wybranej jednostce chorobowej i będzie zgodny z wytycznymi zastrzeżonymi w załączniku nr 1 do umowy. Przygotowane jadłospisy muszą uzyskać akceptację Zamawiającego.
5. Koszt zakupu produktów do produkcji posiłków pokrywa w całości Wykonawca.
 6. Kontrola jakości posiłków
 - 1) Ilościowego oraz jakościowego odbioru posiłków dokonują wyznaczeni przez Zamawiającego pracownicy.
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawowania kontroli jakości:
 - a) terminowości dostarczania posiłków (daty i przedziały czasowe),
 - b) sprawdzenie zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem,
 - c) sprawdzenie zgodności wagi produktów (porcji) z jadłospisem (po obróbce termicznej),
 - d) sprawdzenie temperatury posiłków - pomiar temperatury posiłku dokonywany będzie bezpośrednio po dostarczeniu posiłków do DPS, przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego i dokumentowany będzie protokołem, podpisanym przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego i pracownika Wykonawcy. W przypadku nieobecności pracownika Wykonawcy lub odmowy podpisania przez niego protokołu pomiaru temperatury, protokół może być podpisany przez dwóch pracowników Zamawiającego lub przez pracownika Zamawiającego i przedstawiciela Rady Mieszkańców DPS,
 - e) sprawdzenie świeżości posiłków - organoleptycznie,
 - f) sprawdzenie jakości (wymaganych w umowie parametrów - składników z których wytworzony został produkt) wędlin, serów, pieczywa, ciasta, masła, zgodnie z

- okazanymi przez Wykonawcę etykietami produktów spożywczych, przy czym Zamawiający zastrzega również możliwość przekazania produktu do badania laboratoryjnego na zawartość wymaganych w umowie wartości,
- g) sprawdzenie czystości pojemników, w których zostały dostarczone posiłki,
 - h) sprawdzenie estetyki rozłożenia posiłków w pojemnikach zbiorczych,
 - i) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu posiłków oraz sposobu zabezpieczenia odpadów pokonsumpcyjnych w miejscu przygotowywania posiłków.
 - j) w zakresie posiadania przez Wykonawcę uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, w szczególności posiadania aktualnego dokumentu wystawionego przez właściwą Inspekcję Sanitarną pozwalającego na prowadzenie działalności zawodowej polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
7. Mycie kompletu zastawy i sztućców odbywać się będzie przez personel DPS.
8. Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:
- 1) systematyczne przekazywanie Zamawiającemu etykiet produktów gotowych, które stanowią część składową posiłków tj. pieczywa, ciasta, wędlin, serów, masła, itp.
 - 2) systematyczne przekazywanie Zamawiającemu z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem wykazu składników potraw (produkowanych/przygotowywanych przez Wykonawcę) wraz z oznaczeniem alergenów,
 - 3) niezwłoczny odbiór sprzętów (opakowań, pojemników) po posiłku,
 - 4) używanie wyłącznie środków myjących i dezynfekujących przeznaczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością i dopuszczonych do obrotu na terenie Unii Europejskiej,
 - 5) mycia i wyparzania pojemników transportowych poza siedzibą Zamawiającego,
 - 6) odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych (m.in. folie zabezpieczające, kartony, itp.) i ich zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - 7) obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie (w tym w niedziele i dni ustawowo wolne od pracy).

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAMÓWIEŃ

- 1. Rodzaj i liczba dostarczanych posiłków winna odpowiadać dziennemu zamówieniu, przekazanego przez Zamawiającego.
- 2. Rzeczywista liczba posiłków z podziałem na diety, zależna będzie od liczby mieszkańców przebywających na terenie Domu Pomocy Społecznej.
- 3. O dokładnej liczbie posiłków oraz liczbie zestawów dietetycznych, Zamawiający powiadomi Wykonawcę w dniu poprzedzającym zamówienie najpóźniej do godz. 11.00. W sytuacjach nieprzewidzianych (np. związanych z pobytem w szpitalu), Zamawiający poinformuje o zmianie liczby porcji najpóźniej na 2 godziny przed opisaną w pkt 16 początkową godziną dostawy posiłku.
- 4. Zamówienia składane będą przez Zamawiającego w formie elektronicznej na adres wskazany przez Wykonawcę.
- 5. Składając zamówienie, Zamawiający może wskazać liczbę posiłków z każdej diety

- wymagających zmiksowania lub konsystencji półpłynnej.
6. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisach wyłącznie w zakresie zastosowania produktów/potrav z tabeli zamienników sezonowych. Uprawnienie niniejsze przysługuje tylko Zamawiającemu. O każdorazowej zmianie, Zamawiający poinformuje Wykonawcę mailem z wyprzedzeniem co najmniej 3-dniowym.
 7. Dostawa posiłków realizowana będzie przez Wykonawcę wyłącznie w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu.
 8. Wszystkie produkty wykorzystywane do produkcji muszą być dopuszczone do obrotu w kraju, odpowiadać wymaganiom jakościowym stawianym przez Polską Normę, muszą być wytworzone zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość, bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowań towaru, w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami oraz muszą posiadać prawidłowe terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby posiłki przygotowywane były z produktów wyłącznie pierwszego gatunku.
 9. Dostarczane posiłki muszą być przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Dostarczone posiłki powinny charakteryzować się świeżością, wysoką jakością i estetyką podania.
 10. Wymagana temperatura dostarczanych posiłków:
 - a) zupa min. 80 °C,
 - b) drugie danie nie mniej niż 70°C,
 - c) gorące napoje min. 80-C,
 - d) sałatki, surówki nie więcej niż 4°C.
 11. Wymagania ogólne dotyczące śniadań i kolacji:
 - a) produkty wykorzystywane do tzw. obkładu - tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, będą pokrojone w plastry i wyporcjowane tj. ser, wędliny każda porcja rozłożona na tacy oddzielnie,
 - b) koperek, szczypiorek, pietruszka zawsze oddzielnie do podawanego twarogu, jajecznicy
 - c) warzywa na śniadania i kolację np. ogórki, rzodkiewki - podawane w formie zasugerowanej przez Zamawiającego np. wiórki, paski, plasterki,
 - d) miód w opakowaniach jednorazowych nie mniejszych niż po 20 gram i nie większych niż po 50 gram dla jednej porcji
 - e) napoje do śniadania w przypadku, gdy jadłospis na dany dzień nie podaje innego napoju i pojemności do wyboru: mleko lub kawa zbożowa z mlekiem lub herbata, dla diety bez mlecznej mleko bez laktozy.
 - > DPS przy ul. Niedziałkowskiego 22 dla 1 osoby 450 ml napoju tj. łączna ilość napoju 450 ml x ilość zamówionych śniadań - przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do tego, że łączne zapotrzebowanie na herbatę wynosi około 2 litry, pozostała ilość zamawianych napoi to kawa zbożowa z mlekiem, kakao i mleko. Herbata i kawa zbożowa z mlekiem oraz kakao słodzone w ilości 20 gram cukru na 250 ml. Zamawiający poinformuje mailowo o stałej ilości zapotrzebowania na mleko, kawę zbożową z mlekiem i herbatę oraz kakao,
 - f) masło podawane do śniadania i kolacji o zawartości tłuszczu minimum 82%, w oryginalnych opakowaniach.
 - g) mleko podawane o zawartości tłuszczu minimum 3,2%

12. Wymagania ogólne dotyczące obiadu:
- mięso smażone/gotowane musi być zawsze w jednym kawałku i zawsze po przygotowaniu bardzo miękkie (kruche łatwe do rozdrobnienia) i bez ścięgien oraz żył,
 - surówki i sałatki krojone muszą być szatkowane bardzo drobno,
 - woda i soki tylko w oryginalnych zamkniętych opakowaniach,
 - podawana do obiadu woda musi być w opakowaniach jednorazowych, plastikowych - po 500 ml,
13. Wymaganie ogólne dotyczące podwieczorka
- kefiry, soki, jogurty - podawane w oryginalnie zapakowanych opakowaniach,
 - sok pomidorowy w oryginalnych opakowaniach,
 - sok owocowy 100 % w oryginalnych opakowaniach,
 - owoce zawsze w I gatunku, bez uszkodzeń, zmian zabarwienia,
 - owoce zawsze umyte,

14. Wymagania dotyczące Świąconki.

Świąconkę należy dostarczyć w wielką sobotę przy śniadaniu zgodnie z zestawieniem na dany dzień.

Skład świąconki na jedną osobę:

- jajko 1 szt.
- szynka wiejska gotowana 50 g (produkt proszę podać w kawałku)
- kielbasa biała 80 g (produkt proszę podać w jednym kawałku)
- babka wielkanocna 50g (produkt proszę podać w całości)

Ponad to

- chlebek 35 szt. (w formie średniej wielkości bułeczki)
- baranki z masła 10 szt (150-200g)

15. W Środę Popielcową oraz w Wielką Sobotę, zastosowanie będzie miał jeden z jadłospisów zaplanowanych na piątek.

16. Wymagania dotyczące dostaw posiłków:

DPS przy ul. Niedziałkowskiego 22

- godziny dostaw posiłków na kuchnię
śniadanie w godzinach od 06:45 do 7:15 obiad w godzinach od 11:45 do 12:15
podwieczorek w godzinach od 14:00 do 14:30 kolacja w godzinach 15:45 do 16:15
- sposób dostawy:
 - Wykonawca zobowiązany będzie do pakowania posiłków z każdej diety w czyste pojemniki typu GN oraz w czyste i nieuszkodzone pojemniki utrzymujące temperaturę podczas przewozu.
 - Posiłki dostarczane są do pomieszczenia kuchennego.
 - Pojedyncze diety specjalistyczne pakowane w pojemniki termiczne i umieszczone w czystych i nieuszkodzonych pojemnikach utrzymujących temperaturę podczas przewozu.
 - Wykonawca każdorazowo musi dostarczyć pojemniki do odpadów pokonsumpcyjnych których objętość powinna wynosić do 10 l. Pojemniki muszą być opisane, czyste z pokrywą i nie pochodzące po innych produktach spożywczych.

17. Dopuszcza się wraz z obiadem dostarczanie podwieczorku i kolacji w sytuacji, gdy w ramach przedmiotowych posiłków nie jest dostarczany danego dnia ciepły posiłek.
18. Wymagania ogólne co do produktów i potraw:
- a) zupy i sosy będą przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów, np. zupy, sosy w proszku,
 - b) w posiłkach nie będą zastosowane produkty seropodobne i czekoladopodobne,
 - c) w posiłkach nie będą zastosowane potrawy oraz produkty w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie MOM,
 - d) produkty mięsne będą przygotowane z mięsa klasy I, a podawane wędliny klasy I (wysoka zawartość mięsa w wędlinie tj. min. 85%),
 - e) owoce i warzywa będą w I gatunku, zawsze umyte, bez uszkodzeń, przebarwień,
 - f) potrawy powinny być przygotowane według klasycznych, tradycyjnych receptur,
 - g) ryby muszą być zawsze podawane w formie filetów, bez ości,
 - h) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - i) gramatura posiłków/potraw określona w jadłospisie stanowi gramaturę posiłku podawanego na talerz.

