***Załącznik nr 1 do Specyfikacji warunków zamówienia***

Godów, dnia ……. 2021 roku

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**„Dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej im. Sue Ryder w Kałkowie - Godowie gm. Pawłów w okresie od 1 lipca 2021 roku do 30 czerwca 2022 roku”**

***I. Przedmiotem zamówienia jest:***

Przedmiotem zamówienia jest dostawa żywności na potrzeby Domu Pomocy Społecznej im. Sue Ryder w Kałkowie Godowie gm. Pawłów od 1 lipca 2021 roku do 30 czerwca 2022 roku z uwzględnieniem diet ustalanych dla mieszkańców na bieżąco.

Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę całodobowego wyżywienia

Dzienna racja pokarmowa dla pensjonariusza DPS wynosić będzie:

1. produkty zbożowe (w przeliczeniu na mąkę) – 270 g

 pieczywo mieszane - 250 g

 mąka i makarony - 50 g

 kasze - 40 g

2. mleko i produkty mleczne (w przeliczeniu na mleko płynne) - 1150 ml

 mleko - 550 ml

 sery twarogowe - 60 g

 sery podpuszczkowe - 20 g

3. jaja ¾ szt.

4. mięso, wędliny, ryby, (w przeliczeniu na mięso z kością) - 200 g

 mięso - 110 g

 wędliny - 40 g

 ryby - 40 g

5. masło 40 g

6. inne tłuszcze 15 ml.

7. ziemniaki 350 g

8. warzywa i owoce obfitujące w witaminę C 230 g

9. warzywa i niektóre owoce obfitujące w karoten 120 g

10. inne warzywa i owoce 280 g

11. cukier i słodycze (w przeliczeniu na cukier) 75 g

 cukier 60 g

 dżemy i marmolady 30 g

Energia w kaloriach: 2500-2600

Białko ogółem w g.: 90, w tym zwierzęce 58

Tłuszcze w g.: 88

Węglowodany w g.: 347

1. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, łącznie z napełnianiem termosów powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość. Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

2. Posiłki powinny być przewożone w naczyniach transportowych i termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania 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, II danie - 65°C, napoje gorące - 80°C, produkty zimne -15°C. Pojemniki, w których pakowana jest żywność mają być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a termosy zamykane szczelnie, tak by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu.

3. Transport posiłków prowadzony będzie samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych.

4. Posiłki dostarczane będą 3 razy dziennie w godzinach: - śniadanie: godz. 8.00-8.30 - obiad: godz. 13.00-13.30 - kolacja: godz. 1700-17.30

5. Posiłki będą dzielone na dwa oddziały: oddział A - 60 posiłków oddział B - 28 posiłków

6. Dokładna liczbę posiłków na dany dzień zamawiający będzie podawał wykonawcy telefonicznie lub faksem do godz. 10.00 dnia poprzedniego.

7. Należy udostępnić upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego ponadto jedną porcję każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli wagi i estetyki zestawionego posiłku.

8. Wykonawca po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków odbierze odpady pokonsumpcyjne.

9. Jadłospisy podlegać będą kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia osobie upoważnionej planowanego na następną dekadę (10 dni) jadłospisu (wzór ustalony przez Wykonawcę), w którym zawarte będą następujące dane: nazwa posiłku, kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych wyrażone w gramach lub sztukach.

10. Wykonawca zobowiązany jest używać masło świeże extra, a nie produkty masłopodobne oraz wędliny wysokiej jakości.

11 Reklamacje dotyczące składu jakościowego i ilościowego (np. brak masła) będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnej.

12.Wykonawca powinien co najmniej 1 raz w tygodniu dostarczać wykaz poszczególnych produktów z których został sporządzony posiłek wraz z wykazem gramatury,

13.Zaleca się, aby Wykonawca pobierał i przechowywał próbki podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 48 godz. od upływu dnia ich podania.

14.Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie wykonawcy do okazania raportów żywienia. W razie wątpliwości raz w m-cu zamawiający ma prawo na koszt wykonawcy do weryfikacji tych raportów przez PIH.

15.Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Podstawą do sporządzania posiłków dla mieszkańców będą: wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia oraz norm HCCAP wykaz diet stosowanych w DPS.

16.Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego.

Warunki dodatkowe:

17. Podana cena brutto na realizację zamówienia winna uwzględniać wszelkie rabaty i upusty zastosowane dla Zamawiającego,

Zakres zamówienia obejmuje usługi zgodnie z CPV: przedmiot główny – 55.52.12.00-0.

Dostawy objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonane zgodnie z warunkami zawartymi w SIWZ oraz wzorem umowy

Ze względu na charakter czynności objętych zamówieniem Zamawiający nie wymaga zatrudnienia osób biorących udział w realizacji zamówienia na podstawie stosunku pracy.

**Główny przedmiot:**

55.52.12.00-0 – usługi dowożenia posiłków