**Príloha č.1** – Výzvy na súťaž

**Špecifikácia predmetu zákazky**

Predmetom zákazky je zabezpečenie stravovania pre prijímateľov sociálnej služby Zariadenia opatrovateľskej služby v Trnovci nad Váhom s dovozom stravy do objektu ZOS Trnovec nad Váhom.

Miestom realizácie zákazky je Zariadenie opatrovateľskej služby v Trnovci nad Váhom, 925 71 Trnovec nad Váhom č. 589.

Jedná sa o zabezpečenie stravovania pre prijímateľov sociálnej služby v ZOS Trnovec nad Váhom, pre maximálne 16 stravníkov. Zabezpečenie stravovania sa vyžaduje 7 dní v týždni a to aj v dňoch pracovného pokoja, resp. všetkých cirkevných a štátnych sviatkov – počas platnosti zmluvy.

Požaduje sa zabezpečenie dodávky celodennej stravy - raňajky, desiata, obed, olovrant, večera pre 16 klientov Zariadenia opatrovateľskej služby Trnovec nad Váhom. Celodennú stravu verejný obstarávateľ požaduje dodávať každý kalendárny deň – 365 dní v roku. Dopravu stravy do zariadenia požadujeme min. 2x denne.

Predmet zákazky nie je rozdelený na časti. Verejný obstarávateľ požaduje predloženie ponuky na celý predmet zákazky. Predloženie ponuky na časť zákazky nie je možné.

V prípade, že uchádzač predloží ponuku na plnenie len časti zákazky, bude jeho ponuka zo súťaže vylúčená.

Uchádzačom predložená ponuka bude vyjadrením komplexnej celkovej ceny za poskytnutie služby s dodaním na požadované miesto – Zariadenie opatrovateľskej služby v Trnovci nad Váhom, Hlavná 589, 925 71 Trnovec nad Váhom.

Predpokladaný počet odobratých stravných jednotiek

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Počet klientov | Predpokladaný počet dní (trvanie zmluvy od 01.01.2023 do 31.12.2023) | Predpokladaný počet odobratých stravných jednotiek (raňajky, desiata, obed, olovrant, večera) |
| **16** | **365** | **5840** |

Predpokladaný počet odobratých stravných jednotiek je len orientačný, počet odobratých stravných jednotiek môže byť nižší aj vyšší v závislosti od aktuálneho počtu klientov v zariadení. V rámci stravnej jednotky je zahrnutá aj doprava stravy do zariadenia.

Odhlásenie klienta zo stravy je možné jeden deň vopred.

Dopravu stravy do zariadenia požadujeme min. 2x denne v členení :

Obed/Olovrant v čase od 10.00 -11.00 hod.

Večera + Raňajky + Desiata(na ďalší deň) v čase od 15.00 – 16.30 hod.

Pri vyhotovení a dodávke stravy musí byť dodržaná výživová hodnota stravy na základe výživových faktorov - energia, bielkoviny, tuky a sacharidy v rámci týždenného jedálneho lístka v konfrontácii s ohľadom na vek, diagnózu resp. fyziologické potreby klienta podľa prílohy č. 6 – tabuľka č. 2.2 a tabuľka č. 3.2. Odporúčané výživové dávky pre obyvateľstvo Slovenskej republiky (ďalej OVD) vyhlásené Hlavným hygienikom Slovenskej republiky boli zverejnené dňa 28. apríla 1997 vo Vestníku Ministerstva zdravotníctva SR (čiastka 7-8, ročník 45).

Stravu požadujeme poskytovať v súlade so zásadami správnej výživy, s prihliadnutím na vek, zdravotný stav stravníkov a podľa určených stravných jednotiek.

V jedálnom lístku musí byť uvedená pri každom jednotlivom jedle hmotnosť porcie po tepelnej úprave a hodnota výživových faktorov - energia, bielkoviny, tuky a sacharidy.

Strava sa bude pripravovať podľa jedálneho lístka zostaveného na každý týždeň. Týždenný jedálny lístok vypracuje dodávateľ stravy podľa požiadavky zástupcu verejného

obstarávateľa, pri dodržaní všetkých energetických a nutričných zložiek stravy s tým, že sa hlavné jedlá nebudú v priebehu 21 dní opakovať. Týždenný jedálny lístok musí byť odsúhlasený hlavnou sestrou zariadenia..

* časová štruktúra jedálnych lístkov počas siedmich stravovacích dní pri celodennom stravovaní obsahuje
  + štyri krát hlavné mäsové jedlá,
  + päť krát hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa s nadstavením, pričom minimálne jedno musí mať zeleninové nadstavenie,
  + päť krát jedlá bezmäsité, alebo múčne, (z toho maximálne dva krát na sladko a minimálne dve odlahčené jedlá so zeleninou),
* obsahová štruktúra pokrmov
  + hlavné jedla z mäsa sa pripravujú z mäsa jatočných zvierat, hydiny, rýb a králika (nie mleté a nie zmesi) s hmotnosťou pre vekové kategórie stravníkov s preferovaním z ekologických chovov podľa materiálno – spotrebných noriem,
  + hlavné jedlá so zníženou dávkou mäsa sú zmesi mäsa s ryžou, mletými varenými sójovými bôbmi, sójovou drvinou (kociek), ovsených vločiek, zemiakov s minimalizáciou múčnej zložky (strúhanka, pečivo),
  + hlavné jedlá bezmäsité/zeleninové sa pripravujú s použitím zeleniny, strukovín, obilnín a ich kombinácii s použitím mlieka, mliečnych výrobkov, vajec a iných vhodných prímesí,
  + hlavné jedlá múčne sa pripravujú s použitím múky, vajec, mlieka, tvarohu, ovocia a iných vhodných prímesí. Polievky k tomuto typu hlavných jedál: strukovinové, zeleninové, prípadne i s obsahom mäsa,
  + pri podávaní doplnkových jedál najmä desiat a olovrantov uprednostňovať najmä ovocie, potraviny so zvýšeným obsahom vlákniny, neochuteného mlieka alebo mliečnych produktov,

Vzorku jedál je povinný uchovávať dodávateľ stravy.

Dodávateľ sa zaväzuje, že plnenie predmetu zmluvy zabezpečí len prostredníctvom zdravotne a odborne spôsobilých pracovníkov. Zdravotný preukaz a preukaz odbornej spôsobilosti je dodávateľ na požiadanie povinný predložiť verejnému obstarávateľovi.

Dodávateľ zodpovedá za škodu na zdraví stravníkov verejného obstarávateľa (odberateľa),

spôsobené zanedbaním svojich povinností alebo v dôsledku okolností, o ktorých vedel alebo

mal vedieť z titulu svojej činnosti v čase plnenia zmluvy alebo ich mohol predvídať.