

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla pensjonariuszy Dziennego Domu Seniora w Pietrowicach Wielkich uczestniczących w projekcie „Dobra pora na aktywnego Seniora” w okresie od 01 lutego 2021 do 31 grudnia 2022”

1. Wymagany termin realizacji: od dnia 01.02.2020 r. do 31 grudnia 2022 r.
2. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć w Dziennym Domu Seniora, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 2 dni roboczych z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia Dziennego Domu Seniora przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
3. Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść: 7305 porcji śniadania, 7305 porcji obiadowych,
4. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji pensjonariuszy Dziennego Domu Seniora w ramach projektu „Dobra Pora na Aktywnego Seniora”, może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
5. Godziny wydawania posiłków:

godz. 10:00 - 10:30 - śniadanie

godz. 13:00 - 13:30 - obiad

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków w szczególności obiadu mogą ulec zmianie. Istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 15 minut).

6. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki:
 - posiłki powinny uwzględniać zapotrzebowanie kaloryczne osób w wieku powyżej 65 lat oraz uwzględniać zasady żywienia i diety,
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - śniadanie winno być w postaci wyrobu piekarniczego między innymi rogalika, bułki maślanej, kołaczka lub w postaci owoców przy uwzględnieniu owoców sezonowych,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z daniem mięsnym lub rybnym,



- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
 - wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - każdy pojedynczy obiad powinien być dostarczony w jednorazowym opakowaniu styropianowym.
7. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
 8. Wykonawca winien przedstawić do umowy jadłospis na okres 6 miesięcy od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, rozpisany na dekady wraz z gramaturą posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni). Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
 9. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
 10. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
 11. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników projektu „Dobra pora na aktywnego Seniora” zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
 12. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
 - przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
 - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz.



- 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).
- przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
 - przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
 - przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa,
 - odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
14. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami: temperatura drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
15. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
16. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
17. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
18. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także



przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z umowy, SIWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

19. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z niniejszą SIWZ
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym projektu „Dobra pora na aktywnego Seniora” – o czym zamawiający powiadomi Wykonawcę co najmniej 2 dni robocze wcześniej
21. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednej osoby winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
23. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków.