

MGOPS.271.3.2024

OPIS PRZDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia transportem Wykonawcy w jednorazowych opakowaniach ciepłych posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Łąkiem w 2024 roku w tym: obiad (zupa i II danie).
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydawanie około 30 porcji posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem sobót, niedziel i świąt w ilości wskazanej tego samego dnia przez Zamawiającego telefonicznie do godziny 9:00.
3. Przewiduje się, że w czasie realizacji zamówienia tj. w terminie 230 dni od daty zawarcia umowy wydanych zostanie około 6 600 sztuk posiłków.
4. Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość przygotowanych i dostarczonych posiłków będąca przedmiotem niniejszego postępowania jest liczbą szacunkową i w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego wynikających z ilości osób korzystających z tej formy pomocy).
5. Posiłki objęte zamówieniem winny być skompensowane oraz muszą spełniać następujące warunki ilościowe: Gorący posiłek oznacza porcję zupy przygotowanej na wywarze warzywno-mięsny o pojemności 300 ml oraz drugie danie o gramaturze około 600 g (mięso/ryba – 150 gram, ziemniaki/kasza/makaron – 300 g, surówka – 150 g. Posiłek powinien być przygotowany wg. zasad racjonalnego żywienia.

6. Gramatura wskazana powyżej dotyczy posiłków gotowych, w tym gotowych ich poszczególnych składników.
7. Wymagane jest dostarczanie posiłków transportem Wykonawcy do Dziennego Domu Senior+ w Łąkiem, Łąkie 41, gm. Skępe codziennie przez 5 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku (oprócz sobót, niedziel i świąt) wcześniej niż 15 minut przed porą obiadową czyli godziną 13:00.
8. Wykonawca winien komponować jadłospis w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności posiłków z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób powyżej 60 roku życia.
9. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i przedkładania jadłospisu na 10 dni – do akceptacji Zamawiającego z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.
10. Wykonawca nie może wykorzystywać do przygotowania posiłków produktów wysoko przetworzonych.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
12. Posiłki nie mogą być sporządzone z produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.), produktów typu instant (np. zup w proszku, sosy itp.) oraz z mięsem oddzielonym mechanicznie (MOM).
13. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone na parze, okazjonalnie smażone.
14. 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, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

15. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne). Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymagania sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
16. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, naczyniach jednorazowego użytku dla każdego uprawnionego oddzielnie, z utrzymaniem odpowiedniej temperatury posiłków (zupa powyżej 85 °C, drugie danie powyżej 65°C), a także zapewni sztućce jednorazowego użytku dla każdego uprawnionego. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Jednocześnie Wykonawca zobowiązany jest do odbioru zużytych naczyń jednorazowych i odpadów pokonsumpcyjnych.
17. Posiłek oraz sposób jego przygotowania, transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448) oraz w przepisach wykonawczych.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzenia wagi posiłku).

19. Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, koszt opakowania jednorazowego oraz dostarczania posiłku do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
21. W przypadku zgłoszonej uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
22. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
23. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p. poż. I higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno- sanitarnymi i porządkowymi.
24. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
25. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

26. Zamawiający oczekuje elastyczności w dowozie gotowych posiłków ze względu na różnorodne uroczystości organizowane w Dziennym Domu Senior+ w Łąkiem.
27. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
28. Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest do współpracy z kierownikiem Dziennego Domu Senior+ w Łąkiem, a w razie jego nieobecności z osobą go zastępującą.
29. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.
30. Wykonawca w ramach przedmiotu umowy dostarcza:
 - 1) obiad – zupa na wywarach mięsnych (rosół, pomidorowa) i na wywarach warzywnych (ogórkowa, barszcz czerwony, brokułowa, dyniowa, szpinakowa, kalafiorowa, ziemniaczana i itp.),
 - 2) drugie danie: ziemniaki, zamiennie ryż, różne rodzaje kasz, kopytka, makaron, dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, pulpety rybne, kotleciki rybne, pulpety mięsne, kotlety z piersi z kurczaka, gulasz, pierogi (z serem, z mięsem, z mięsem i kapustą) naleśniki, knedle, gołąbki, itp., surówka, warzywa na parze itp.;
31. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
32. Cena zostanie obliczona w taki sposób, że będzie to cena stała bez względu na fakt bez względu na to jaka będzie frekwencja w danym dniu. Cena będzie zawierała nadto wszelkie podatki, opłaty i koszty wynikające z realizacji zamówienia.

33. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:

- 1) terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia,
- 2) przygotowywania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
- 3) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r., ze zm.) .
- 4) każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek po spożytych posiłkach i zużytych naczyń jednorazowych,
- 5) zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt, z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
- 6) w razie konieczności, do uwzględniania diet eliminacyjnych w przygotowywanych posiłkach, np. diety z alergią pokarmową.

Powyższe wymagania i wytyczne nie wyczerpują i nie ograniczają obowiązków, prac, czynności koniecznych do prawidłowego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia.