

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. „ **Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla Noclegowni Miejskiej w Tychach w 2025 roku** ”
- 2) Termin realizacji zamówienia: od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. (realizacja zamówienia będzie odbywać się codziennie tj. 7 razy w tygodniu od poniedziałku do niedzieli, przez okres 12 m-cy, wliczając w to dni wolne od pracy, o których mowa w art. 1 pkt 1 ustawy o dniach wolnych od pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1920) oraz święta)
- 3) Szacunkowa liczba porcji – ok. 50 dziennie
Przewidywana ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie – **18 250** porcji.
- 4) Jeden posiłek składa się z **zupy z wkładką**.
- 5) Rzeczywista ilość zamawianych posiłków będzie wynikała z bieżących potrzeb zamawiającego, wiąże się to z liczbą osób faktycznie przebywających w Noclegowni Miejskiej.
- 6) Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego
- 7) Ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy w sposób rosnący lub malejący.
- 8) Zamawiający Zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w ramach zawartej umowy.
- 9) Ewentualne zmiany ilości zamawianych zup Przedstawiciel Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia.
- 10) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu.
- 11) Mając na uwadze czynniki zewnętrzne zwane siłą wyższą tj. nadzwyczajne i nieprzewidywalne okoliczności, których następstw nie można było uniknąć mimo zachowania należytej staranności i których Przedstawiciel Zamawiającego nie może przewidzieć tj. Możliwość wystąpienia pandemii, stanu epidemii, klęsk żywiołowych, ataków terrorystycznych, konfliktów zbrojnych, stanów zagrożenia wojną, Wykonawca musi być świadomy że może nastąpić ograniczenie lub zawieszenie świadczenia usługi na czas określony przez właściwe organy państwowe i/lub samorządowe.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie ze zgłaszanym przez Przedstawiciela Zamawiającego zapotrzebowaniem na dany dzień.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, w tym: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu posiłku, koszty odbioru pojemników lub termosów po wydaniu posiłków, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków. Zamawiający wyraża zgodę aby odbiór pojemników czy termosów w których został dostarczony posiłek odbywał się w dniu następnym.
- 14) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia

rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

- 15) Faktura będzie dostarczana do kancelarii Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Tychach lub przesyłana drogą mailową na adres Wykonawcy do 7 dnia każdego miesiąca, z terminem płatności do 14 dnia każdego miesiąca.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję ilościową dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do projektowanych postanowień umowy) i przekładać ją do podpisu kierownika Noclegowni w Tychach lub osoby przez niego upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości dostarczonych posiłków i będzie stanowiła protokół do faktury.
- 17) Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia na stanowisku osób biorących udział w przygotowywaniu posiłków tj. Szaf kuchni/ kucharz.

II. Miejsce realizacji zamówienia:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć bezpośrednio do Noclegowni w Tychach na własny koszt oraz ryzyko.
- 2) Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem.
- 3) Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla osób znajdujących się w Noclegowni jest Wykonawca.
- 4) Temperatura posiłków winna wynosić w trakcie serwowania: gorące zupy: $+75^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).
- 5) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
- 6) Brudne termosy mogą być pozostawione w placówce do dnia następnego i odebrane w czasie dostarczania posiłku. Za umycie brudnych termosów odpowiada Wykonawca.
- 7) Posiłki powinny być dostarczane do Przedstawiciela Zamawiającego środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

III. Godziny wykonania zamówienia:

- 1) Posiłki dostarczane będą codziennie tj. 7 razy w tygodniu od poniedziałku do niedzieli do godziny 15:00.
- 2) W wyjątkowej sytuacji dostawa może odbyć się o innej godzinie lecz nie później niż do godz. 16.00 – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 3) Godziny wymienione powyżej są godzinami dostarczenia posiłków do Noclegowni w Tychach i na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji pracy, aby dostawa posiłku odbyła się o ustalonej porze.

IV. Parametry świadczonych usług:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP wraz z systemami dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP i GMP).
- 2) Produkty z których przygotowane zostaną posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane w Ustawie dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.

U. z 2023 r. poz. 1448.) oraz przepisami sanitarnymi dla zakładów żywienia zbiorowego określonymi w Rozporządzeniu (UE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004) wraz z innymi aktami prawnymi.

- 3) W przypadku awarii, nieprzewidzianych zdarzeń lub z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy t.j. posiłki nieodpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) oraz nieodpowiednią jakością smakową (np. przesolone, przesłodzone, przypalone) będą wymieniane do 3 godzin od zgłoszenia i zakwestionowania posiłku przez Zamawiającego.
- 4) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 5) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi t.j. Dz. U. 2023 poz. 1284 z późn. zm.)
- 6) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.

V. Szczegółowe zalecenia co do jakości zupy oraz jakości użytych surowców:

- 1) Przez gorące posiłki Zamawiający rozumie **zupy z wkładką**.
- 2) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (chude mięso wołowe/drobiowe).
- 3) Zupy w ilości nie mniej niż 0,5 litra na osobę, z odpowiednią ilością następujących składników zapewniających wysokie wartości kaloryczne:
 - warzywa,
 - dodatki w postaci makaronu, ziemniaków, fasoli, kasz, ryżu itp.,
 - wkład w postaci mięsa/kielbasy/boczką w ilości min. 50 g/porcję,
 - zupy wymagające zabielenia, typu ogórkowa, pieczarkowa, pomidorowa - zabielenie śmietaną.
- 4) Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
- 5) Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
- 6) Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
- 7) W okresie jesienno – zimowym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych.
- 8) Przedstawiciel Zamawiającego nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fast food, konserw mięsnych (nie dotyczy produktów konserwowych: ogórek konserwowy, papryka konserwowa, seler konserwowy, groszek i kukurydza konserwowa), produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej,

barwniki, sery topione, margaryna, mrożonych potraw, wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów.

- 9) Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół i przypraw naturalnych.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest naprzemiennie podawać ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż.

VI. Zasady ogólne:

- 1) Wykonawca będzie przysyłał drogą mailową Przedstawicielowi Zamawiającemu w każdy piątek 7 dniowy wykaz zup z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw wraz z występującymi w nim alergenami i opisem kaloryczności posiłku.
- 2) W razie propozycji zmian w zatwierdzonym spisie zup Wykonawca powiadamia o tym fakcie Przedstawiciela Zamawiającego z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem podając równocześnie nowy spis zup.
- 3) Przedstawiciel Zamawiającego lub osoba przez niego wyznaczona ma wgląd do spisu zup oraz ma prawo nanieść w nim zmiany, które będą wiążące dla Wykonawcy.
- 4) Zupy powinny uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicone, zbilansowane, różnorodne, smaczne i dostosowane do pory roku. Przedstawiciel Zamawiającego zezwala na powtarzalność zup po upływie 10 dni.
- 5) Zupy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.

VII. Dodatkowe wymagania:

- 1) Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545), Wykonawca powinien codziennie pobierać i przechowywać próbki przygotowanego posiłku. Próbki należy pobrać czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi.
- 2) Próbki przechowuje się:
 - w opakowaniu jednorazowym;
 - w innym czystym, wyparzonym, lub wygotowanym naczyniu szklanym, porcelanowym lub emaliowanym;
 - w pojemnikach jednorazowych, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych, odpowiadających wymaganiom materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 3) Na przygotowanej próbce należy umieścić trwały napis określający: datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię i nazwisko oraz stanowisko pracownika, który pobrał próbkę.
- 4) Próbki należy przechowywać przez co najmniej 72 godziny w warunkach chłodniczych w temperaturze + 4°C lub niższej, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do placówki. Miejsce przechowywania próbek musi być zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadały wyłącznie osoby upoważnione
- 5) Przedstawiciel Zamawiającego zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.