

Opis przedmiotu zamówienia

I. Wymagania ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków do wskazanych filii Zespołu Dziennych Domów Pomocy w Poznaniu:

- 1) Filia nr 1 „Klub Centrum” z siedzibą w Poznaniu przy ul. M. Konopnickiej 18;
- 2) Filia nr 2 „Klub Ogrody” z siedzibą w Poznaniu przy ul. Nowy Świat 7/11;
- 3) Filia nr 3 „Klub Promień” z siedzibą w Poznaniu na os. Piastowskim 101;
- 4) Filia nr 5 „Klub Winogrady” z siedzibą w Poznaniu na os. Kosmonautów 15;
- 5) Filia nr 6 „Dzienny Ośrodek Adaptacyjny” w Poznaniu, ul. Saperska 15.

2. Realizacja usługi polegać będzie na przygotowaniu i dostawie posiłków:

- śniadań,
- obiadów dwudaniowych.

3. Posiłki będą przygotowywane na podstawie podstawowego jadłospisu (zał. nr 3 do umowy).

Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie podstawowym:

- a. uwzględniających produkty sezonowe zaproponowane przez Wykonawcę (z uwzględnieniem zał. nr 4 do umowy).

W przypadku propozycji zmian jadłospisu podstawowego z uwagi na użycie produktów sezonowych, Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu 10 dniowe jadłospisy (na dwa tygodnie od poniedziałku do piątku) z 7-dniowym wyprzedzeniem, tj. na 7 dni przed wprowadzeniem zmian do jadłospisu. Zamawiający ma 3 dni na zatwierdzenie jadłospisu lub naniesienia uwag, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w przygotowanych posiłkach. W razie nie dostarczenia przez Wykonawcę z 7-dniowym wyprzedzeniem propozycji zmian w jadłospisie lub w razie nie zatwierdzenia zmian przez Zamawiającego – obowiązuje jadłospis podstawowy.

- b. w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki lekkostrawne

W takim przypadku Wykonawca zastosuje do posiłków dietetycznych wytyczne z kolumny „Zmiany przy diecie lekkostrawnej” z jadłospisu podstawowego.

4. Średnio dziennie planowane jest zamawianie ok. 40 śniadań i ok. 97 obiadów

5. Przewidywana ilość posiłków (porcji) wynosi:

- śniadania – 10 280 porcji
- obiady – 24 500 porcji

Podane ilości są ilościami orientacyjnymi, ich ilość może ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb.

II. Wymagania dla posiłków:

1. W przypadku zmian jadłospisu podstawowego z uwagi na użycie produktów sezonowych należy uwzględnić poniższe wytyczne:
 - a. dla osób po 65 roku życia, również z uwzględnieniem diety lekkostrawnej, tzn. zawierającej głównie potrawy gotowane, z wyłączeniem potraw smażonych, dań z fasoli, grochu, itp. (dla filii 1, 2, 3, 5) ;
 - b. dla osób z niepełnosprawnością intelektualną, które ukończyły obowiązek szkolny (filia nr 6).
2. Posiłki powinny spełniać wymogi Instytutu Żywności i Żywienia względem kaloryczności i wartości odżywczych;
3. Zamawiający wymaga, aby w skład śniadania wchodziły 2 różne rodzaje pieczywa (np. chleb jasny lub typu graham, bułka pszenna, kawiora, grahamka itp.);
4. Produkty służące do obkładu pieczywa (np. wędliny, sery, itp.) oraz pieczywo z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone;
5. Zamawiający wymaga, aby codzienne obiady składały się z dwóch dań, tj. zupy i dania głównego oraz napoju.
6. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
8. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
9. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku).
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków, w zależności od ilości osób przebywających w filiach Zespołu Dziennych Domach Pomocy.
11. Wykonawca będzie przestrzegał regulaminów wewnętrznych Zamawiającego.
12. W przypadku wyboru oferty, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu w terminie do 3 dni od podpisania umowy, szczegółowych informacji dotyczących realizacji usług, które powinny zawierać m.in.:
 - 1) procedury i sposobu mycia i czyszczenia np. krawalnice, okapy, stoły, blaty, podłoga itp.
 - 2) opisy produktów i środków chemicznych używanych do stosowania na powierzchnię mającą kontakt z żywnością,
 - 3) instrukcje użytkowania środków i preparatów chemicznych, mycie i czyszczenie,
 - 4) sposoby mycia i dezynfekcji rąk,

- 5) instrukcje stanowiskowe, np. dział ryby, mięso, wędliny itp.
- 6) procedury, instrukcje oraz technologie stosowane przy wykonywaniu usługi.

W przypadku uwag Zamawiającego w tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do zweryfikowania powyższych informacji/danych w drodze konsultacji z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.

13. Wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia musi być w szczególności zgodne, z wymogami wynikającymi z następujących aktów prawnych:

- 1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2020.2021).
- 2) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.05.2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.
- 3) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
- 4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dowodem na używanie wody odpowiedniej jakości są aktualne wyniki jej badania, które powinny być udostępniane na każde żądanie organów urzędowej kontroli żywności.
- 5) Ustawa z dnia 5.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
- 6) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego).
- 7) Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/103/EWG.
- 8) Przepisy żywnościowe - tworzące tzw. „Pakiet Higiena”, który obejmuje 4 niżej wymienione rozporządzenia, które ustanawiają zasady higieny środków spożywczych, a także postępowania właściwych władz nadzorujących operatorów sektora spożywczego:
 - a) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych - ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych

- b) Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt - ustanawia ogólne zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności
- c) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ustanawia przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, które stanowią uzupełnienie wymogów zawartych w rozporządzeniu nr 852/2004
- d) Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

III. Wymagania dotyczące zamówień:

1. Realizacja usługi odbywać się będzie 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni świątecznych
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłek dwa razy dziennie do każdej filii w następujących godzinach:
 - śniadania od 7:30 do godziny 8:30
 - obiady – w godzinach od 11:30 do godziny 12:00.
3. Zapotrzebowanie ilościowe posiłków, Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie lub drogą elektroniczną (mail, sms)
 - o ilości śniadań – jeden dzień wcześniej do godziny 15:00
 - o ilości obiadów – w dniu przygotowania i dostawy obiadu do godz. 9:00

Po wydaniu posiłku pojemniki odbiera, myje i wyparza Wykonawca.
4. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przejmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt.

Poznań , dnia 22.11.2023