

MGOPS.2610.7.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług społecznych na rzecz uczestników ośrodków wsparcia dla seniorów w Ustrzykach Dolnych w okresie od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej jednak niż od 02.01.2025 r. **do 30.06.2025 r.**
2. Zamówienie zostało podzielone na 2 części:
 - **Część 1** – przygotowanie i dowóz posiłków dla uczestników Dziennego Domu SENIOR+;
 - **Część 2** – przygotowanie i dowóz posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora”.
3. Usługi o których mowa w pkt. 1 i 2 polegają na przygotowaniu i dowozie gorącego posiłku (jednodaniowy obiad) dla uczestników:
 - Dziennego Domu Senior+ zlokalizowanego w Ustrzykach Dolnych (ul. 29 Listopada 22) i/lub
 - Dziennego Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora” w Ustrzykach Dolnych (ul. 29 Listopada 22)przez 5 dni w tygodniu (w dni robocze, od poniedziałku do piątku).
4. Zamawiający informuje, że w celu umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, liczbę posiłków w okresie realizacji zamówienia oszacowano:
 - **w ramach części 1** zamówienia na **1.845 porcji**, natomiast dzienną liczbę świadczeniobiorców na około 15 osób dorosłych
 - **w ramach części 2** zamówienia na **3.690 porcji**, natomiast dzienną liczbę świadczeniobiorców na 30 osób.
5. Zamawiający zastrzega, że rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z liczby osób uczestniczących w zajęciach w danym dniu. Zapotrzebowanie na liczbę posiłków na dany dzień zgłaszane będzie przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 8³⁰ tego dnia.
6. Zamawiający przewiduje, że **minimalna ilość posiłków zakupionych w okresie realizacji usług nie będzie mniejsza niż 30% ilości oszacowanej o której mowa w pkt. 3, tj. nie będzie mniejsza niż:**
 - **554 porcje** w ramach części 1 zamówienia;
 - **1.107 porcji** w ramach części 2 zamówienia.

7. Wymagania dotyczące lokalu, w którym przygotowywane będą posiłki oraz personelu przygotowującego posiłki:
- Wykonawca powinien dysponować lokalem przystosowanym do przygotowania posiłków (wyposażonym w odpowiednie zaplecze kuchenne);
 - lokal powinien spełniać odpowiednie warunki sanitarno – epidemiologiczne wynikające z przepisów prawa i winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia zbiorowego żywienia oraz przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy;
 - osoby uczestniczące w realizacji zamówienia winny posiadać określone przepisami prawa orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924).
8. Wymagania dotyczące posiłków:
- Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie jednodaniowych obiadów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 ze zm.) oraz przepisach wykonawczych do w/w ustawy.
 - Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 - Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. W ramach realizacji zamówienia **nie dopuszcza się** sporządzania potraw z proszku oraz używania gotowych półproduktów, tj. mrożone pierogi, paluszki rybne, sosy i dania ze słoika;
 - W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i gotowego mięsa mielonego na rzecz całych sztuk mięsa (przetwarzanych przez Wykonawcę);
 - Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;

- Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia;
- Obiad powinien być urozmaicony (te same potrawy nie będą powtarzać się częściej niż co 10 dni);
- Posiłki przygotowywane będą w oparciu o jadłospis żywieniowy sporządzony przez Wykonawcę, który uwzględniał będzie następujące warunki:
 - Przy jego układaniu należy wziąć pod uwagę, iż posiłki będą spożywały osoby po 60 roku życia, dlatego też należy uwzględnić normy żywieniowe i wartość kaloryczną dla tej grupy osób. Posiłki nie mogą zawierać trudnych do pogryzienia potraw;
 - Wśród osób korzystających z posiłków mogą znajdować się osoby o specjalnych potrzebach żywieniowych (m. in. chore na cukrzycę, schorzenia wątroby i zaburzenia lipidowe, ze schorzeniami jelit). Zamawiający będzie na bieżąco informował o konkretnej ilości posiłków dla osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych. Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią ilość posiłków dostosowanych do potrzeb tych osób;
 - **Jadłospis na kolejne 10 dni przekazywany będzie każdorazowo Zamawiającemu do końca tygodnia poprzedzającego okres, na który jest sporządzony;**
 - Przynajmniej raz w tygodniu w skład obiadu wchodzi ryba i jeden raz w tygodniu inne mięso.
 - Porcje obiadu powinny być równe dla wszystkich uprawnionych. Wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych;
 - Posiłki muszą być dostarczone jako produkty o temperaturze 60°C – 80°C – zgodnie z normami żywieniowymi;
 - Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych, łącznie z odstąpieniem od umowy;
 - Wykonawca zapewni gorący posiłek jednodaniowy:
 - **dwa razy w tygodniu zupa z wkladką + pieczywo i napój (kompot lub sok),**
 - **trzy razy w tygodniu - drugie danie oraz napój (kompot lub sok);**

– Minimalna gramatura posiłku dla 1 osoby wynosi:

Rodzaj posiłku	Minimalna gramatura potrawy podawanej dla 1 osoby (po obróbce termicznej)
zupa	500 ml
pieczywo do zupy (min. 2 kromki pieczywa na osobę lub 1 bułka)	70 g
ziemniaki do drugiego dania	250 g
kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski śląskie, pyzy, kluski parowe – jako dodatek do II dania	200 g
surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszzone)	150 g
porcja mięsa (drób i mięsa bez kości) lub ryby	150 g
drób lub mięso z kością (np. udko z kurczaka)	250 g
drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych	400 g
danie półmięsne (np. gołąbki, placek po węgiersku, bigos)	400 g
Kompot lub sok	200 ml

9. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi w okresie od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej jednak niż od 1 stycznia 2025 r. – 30 czerwca 2025 r. w dniach od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni, o których mowa w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1920 ze zm.) oraz dni wolnych od pracy wynikających z wewnętrznych uregulowań Zamawiającego.
10. W przypadku przejściowego braku możliwości świadczenia usług (np. w przypadku awarii, konieczności wykonania remontów, prac naprawczych i konserwacyjnych itp.) wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków spełniających wymagania określone w dokumentacji niniejszego postępowania na swój koszt z innych źródeł (Zamawiający pokryje koszty posiłków do wysokości ceny określonej w zawartej umowie).
11. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno – epidemiologicznej i innych organów kontroli) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków w zakresie wymagań higieniczno – sanitarnych;
12. **Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli świadczenia usługi w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego, w tym m. in. pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczonych posiłków;**

13. Wymagania dotyczące transportu posiłków:

- Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem do siedziby Dziennego Domu Senior+ i/lub Dziennego Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora” do godziny 13⁰⁰;
- Wykonawca **w przypadku części 1** zamówienia wraz z posiłkami dostarczał będzie naczynia ceramiczne i sztucce w ilości zgodnej z liczbą dostarczonych obiadów;
- Samochód, którym dostarczane będą posiłki spełniał będzie wymagania sanitarno – techniczne do przewozu żywności;
- Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw;
- Na Wykonawcy spoczywał będzie obowiązek odbierania pojemników, naczyń ceramicznych i sztucców oraz ich mycia zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadków pokonsumpcyjnych i ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

14. Dystrybucją posiłków zajmował się będzie personel zatrudniony w Dziennym Domu SENIOR+ i/lub Dziennym Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora”.