

MGOPS.0701.16.3.15.2021

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług na rzecz uczestników Dziennego Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora” w Ustrzykach Dolnych w okresie **od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej jednak niż od 03.01.2022 r. do 30.06.2022 r.**
2. Usługi o których mowa w pkt. 1 polegają na przygotowaniu i dowozie: śniadań i gorących posiłków (dwudaniowy obiad) uczestnikom Dziennego Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora” zlokalizowanego w Ustrzykach Dolnych (ul. 29 Listopada 22) przez 5 dni w tygodniu (w dni robocze, od poniedziałku do piątku).
3. Zamawiający informuje, że w celu umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, liczbę posiłków w okresie realizacji zamówienia oszacowano na **3600 porcji śniadań i 3600 porcji obiadów**, natomiast dzienną liczbę świadczeniobiorców na około 15 – 30 osób dorosłych.
4. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z liczby osób obecnych na zajęciach w danym dniu. Zapotrzebowanie na liczbę posiłków na dany dzień zgłaszane będzie przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 8³⁰ tego dnia.
5. Zamawiający przewiduje, że **minimalna ilość posiłków zakupionych w okresie realizacji usług nie będzie mniejsza niż 1062 porcje śniadań i 1062 porcje obiadów.**
6. Zamawiający informuje, że realizacja usług może ulec czasowemu wstrzymaniu np. ze względu na zawieszenie działalności Dziennego Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora” spowodowane sytuacją epidemiczną. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje prawo do zmiany treści umowy zgodnie z postanowieniami zawartymi w § 12 ust. 7 i 8 wzoru umowy, nie przysługują natomiast w takiej sytuacji roszczenia finansowe z tytułu realizacji usług w liczbie mniejszej niż określona w pkt. 5.

7. Wymagania dotyczące lokalu w którym przygotowywane będą posiłki oraz personelu przygotowującego posiłki:
- a. Wykonawca powinien dysponować lokalem przystosowanym do przygotowania posiłków (wyposażonym w odpowiednie zaplecze kuchenne);
 - b. lokal powinien spełniać odpowiednie warunki sanitarno – epidemiologiczne wynikające z przepisów prawa i winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia zbiorowego żywienia;
 - c. 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 2020 r. poz. 1845).
8. Wymagania dotyczące posiłków:
- a. Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie śniadań i dwudaniowych obiadów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) oraz przepisach wykonawczych do w/w ustawy.
 - b. 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.
 - c. 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 (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku oraz używanie gotowych półproduktów, tj. mrożone pierogi, paluszki rybne, sosy i dania ze słoika).

- d. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i gotowego mięsa mielonego na rzecz całych sztuk mięsa (przetwarzanych przez Wykonawcę);
- e. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;
- f. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia;
- g. Obiad powinien być urozmaicony (te same potrawy nie będą powtarzać się częściej niż co 10 dni);
- h. Posiłki przygotowywane będą w oparciu o jadłospis żywieniowy sporządzony przez Wykonawcę, który uwzględni 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, alergiami pokarmowymi itp.). 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.
- i. Porcje posiłków powinny być równe dla wszystkich uprawnionych. Wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywienia i Żywności i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych;
- j. obiady muszą być dostarczone jako produkty o temperaturze 60°C – 80°C – zgodnie z normami żywieniowymi;

- k. Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych, łącznie z odstąpieniem od umowy;
- l. Wykonawca zapewni gorący posiłek dwudaniowy: **zupa, drugie danie oraz napój (kompot lub sok);**
- m. Minimalna gramatura posiłku (śniadanie) dla 1 osoby wynosi:

Rodzaj posiłku	Minimalna gramatura potrawy podawanej dla 1 osoby
Zupa mleczna – z płatkami, zacierką, makaronem	250 ml
Kawa, herbata, mleko, kakao (zamiennie) + cukier	250 ml
Pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne, pełnoziarniste), pokrojone	180g
Dodatek tłuszczowy – masło 82%	15g
Dodatek do pieczywa nabiałowy (jaja, sery twarogowe, pasty)	50g
Dodatek do pieczywa z białka zwierzęcego (chude, wysokiej jakości wędliny)	50g
Dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy)	60g

- n. Minimalna gramatura posiłku (obiad) dla 1 osoby wynosi:

Rodzaj posiłku	Minimalna gramatura potrawy podawanej dla 1 osoby (po obróbce termicznej)
Zupa	350 ml
Ziemniaki do drugiego dania	200 g
Kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski śląskie, pyzy, kluski parowe – jako dodatek do II dania	150 g
surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszona)	120 g
Salata zielona + jogurt, kefir, śmietana	40 g + 30 g
porcja mięsa (drób i mięsa bez kości) lub ryby	100 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	350 g
danie półmięsne (np. gołąbki, placek po węgiersku, bigos)	350 g
Kompot lub sok	200ml

9. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi w okresie od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej jednak niż od 3 stycznia 2022 r. – 30 czerwca 2022 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.).
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 (inspekcji 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 Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora”
 - śniadanie do godziny 9⁰⁰
 - obiad do godziny 13⁰⁰.
 - 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 oraz ich mycia zgodnie z obowiązującymi przepisami;

- e. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

14. Dystrybucją posiłków zajmował się będzie personel zatrudniony w Dziennym Domu Pomocy „Akademia Bieszczadzkiego Seniora”.