Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego – Opis przedmiotu zamówienia

ZGROMADZENIE SIÓSTR PASTEREK
Od Opatrzności Bożej
Dom Generalny
Jabłonowo - Zamek 19
87-330 Jabłonowo Pomorskie
NIP:8741381815,
REGON: 006472510
ddp.jablonowo.zamek@gmail.com

Opis przedmiotu zamówienia

I. Informacje ogólne

Celem zamówienia jest wybór wykonawcy usługi cateringowej - wyżywienia dla (30) podopiecznych Dziennego Domu Pomocy w Jabłonowie-Zamek 19 A, 87-330 Jabłonowo Pomorskie („DDP") zgodnie z wymogami Zamawiającego.

II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiot zamówienia obejmuje usługę dotyczącą przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla osób niesamodzielnych, w tym niepełnosprawnych oraz seniorów, uczęszczających do DDP. Adres DDP: Jabłonowo-Zamek 19 A, 87-330 Jabłonowo Pomorskie
2. **Kody CPV:**

- 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków
- 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
- 55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków.

III. Wymagany termin realizacji

1. Od dnia podpisania umowy do 30.04.2027 r. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych, w godzinach od 08:30 do 13:30.

2. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy (Zamawiający szacuje łączną liczbę osobodni w okresie realizacji umowy na 2460, przy czym Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zamówienie maksymalnej liczby zestawów); Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę maksymalnie 30 zestawów posiłków każdego dnia.
3. Zamawiający przekazuje Wykonawcy dokładną liczbę zestawów posiłków na dany dzień nie później niż do godz. 12:00 dnia roboczego poprzedzającego dzień dostawy. Liczbę tę ustala na podstawie deklaracji uczestników DDP dotyczących udziału w zajęciach w tym dniu. Informację przekazuje pocztą elektroniczną na adres wskazany przez Wykonawcę.. Na zestaw składają się śniadanie, dwu daniowy obiad oraz napoje (tygodniowo: 1 kg kawy, 200 torebek herbaty, 4 kg cukru, 2 litrowe mleka w kartoniku).
4. Wymagane godziny wydawania posiłków: godz. 8.30-9.00 śniadanie, godzina 13.00-13.30 obiad.
5. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - **na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.**
6. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.
7. Wykonawca winien przedstawić do oferty jadłospisy na cały miesiąc (20 dni roboczych) przedmiotu zamówienia rozpisany na kolejne 10 dni roboczych wraz z gramaturą posiłków, w terminie 3 dni roboczych od dnia zawarcia umowy, a następnie nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego okresu objętego jadłospisem.

IV. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

1) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie na kolejne 10 dni roboczych, (dotyczy posiłków obiadowych);
2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym;
3) OBIAD: W każdym 10-dniowym jadłospisie (dni robocze) co najmniej jeden raz powinny wystąpić następujące dania:
    - kotlet de volaille,
    - kotlet schabowy,

- gołąbki,
- żeberka,
- udko z kurczaka.

Do każdej porcji obiadowej obowiązkowo należy zapewnić surówkę warzywną.

Minimalna gramatura porcji (produkt gotowy do spożycia)

a) Danie mięsne:

kotlet de volaille – min. 120 g

kotlet schabowy (panierowany) – min. 120 g

gołąbki – min. 200 g

żeberka (część jadalna) – min. 180 g

udko z kurczaka (z kością) – min. 220 g

b) Dodatek skrobiowy (do wyboru):

ziemniaki / ryż / kasza / makaron – min. 200 g

c) Surówka:

surówka warzywna świeża lub kiszona – min. 100 g

d) Sos (jeśli występuje):

sos – min. 50 g

4) ŚNIADANIE: każda porcja śniadaniowa powinna się składać 3-4 kromek pieczywa i powinna zawierać minimum 2 z wymienionych składników: wędlina, żółty ser, biały ser lub twarożek, jajko. Do każdej porcji powinno być masło prawdziwe tj. 82% oraz porcja warzyw tj. pomidor, ogórek, papryka. Raz na 10 dni sok przecierowy;
5) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;
6) w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty);
7) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone.

8) w przypadku dań mięsnych wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu kostki rosołowe, masłopodobnych, seropodobnych, wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie);
9) wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;
10) posiłki mają być wyporcjowane w jednorazowych pojemnikach.
11) Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych;
12) w jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb podopiecznych zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

V. Pozostałe wymagania

1. Wykonawca zobowiązuje się:

1) przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.);
2) przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez

Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług;

3) dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75^{o}C, drugiego dania 65^{o}C, płynów 80^{o}C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15^{o}C. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy;
4) personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie podopiecznych DDP przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

3. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
4. W przypadku, gdy posiłki nie będą zgodne z opisem przedmiotu zamówienia (jakość, estetyczny wygląd) wszelkie uwagi będą zgłaszane Wykonawcy przez Zamawiającego w formie dokumentowej.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1- dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, Zapytania Ofertowego oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych

usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł – zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym OPZ.
8. Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.
9. Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla każdego z podopiecznych winna zawierać w sobie koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.