

Zadanie „Przygotowanie i dowóz posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w ramach projektu „Akademia Seniora” RPO WSL 9.2.2.”

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie transportem własnym Wykonawcy posiłków (śniadanie i obiad dwudaniowy) w dni robocze dla 15 uczestników Dziennego Domu Pomocy w Jastrzębiu- Zdroju. W ramach umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć: 2 posiłki dziennie dla mieszkańców z dietą podstawową, wrzodowo-żołądkową, cukrzycową (śniadanie, dwudaniowy obiad). Ilość posiłków i zakres codziennych dostaw muszą być zgodne ze złożonym min. 24 h wcześniej zamówieniem Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego posiłków dostarczanych oraz za jakość oferowanych posiłków dostosowanych dla osób starszych: tj. odpowiednią gramaturę, wartość odżywczą i właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych.
3. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Przygotowywane posiłki muszą być wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących.
5. Zabrania się stosowania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.
6. Wykonawca jest zobowiązany do używania wędlin i mięsa wyłącznie I gatunku.
7. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów w ujęciu 10-dniowym, uwzględniających gramaturę posiłków i ich części składowe, w tym ich rodzaje (rodzaje mięsa, ryb, owoców, warzyw, kompotu, soku oraz wędlin), wartość odżywczą i kaloryczną, informacje o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustalonymi przez Zamawiającego dietami (podstawową, cukrzycową, wrzodowo- żołądkową). Jadłospis dekadowy winien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający może wnieść w ciągu 3 dni zastrzeżenia do przedłożonego jadłospisu. W razie wniesienia uwag Wykonawca ma obowiązek je uwzględnić. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Posiłki wyszczególnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać częściej niż co 7 dni.
8. Zamawiający wymaga aby obiad składał się z:
 - a. zupa – min. 0,5 l
 - b. drugie danie o gramaturze łącznej 400g w postaci:
 - wkładu mięsnego lub ryby (np. gulaszu, potrawki z kurczaka, klopsików, kotleta schabowego, kotleta z piersi z kurczaka, kotleta z pieczarkami, ryby w panierce lub bez itp. Gramatura wkładu mięsnego lub rybnego - min. 100 g,
 - dodatki do mięsa (ziemniaki, kasze, kluski, makaron, frytki, ryż, kluski itp.)- 250 g,

- surówka lub warzywa gotowane min. 150g,
- kompot – min. 150 ml.

9. Zamawiający wymaga aby skład obiadu w ujęciu tygodniowym zawierał:

- a. 2 x w tygodniu szt. mięsa (niemielonego) o gramaturze nie niższej niż 100 gramów czystego mięsa po obróbce,
- b. 1 x w tygodniu formy mielonej mięsa o gramaturze nie niższej niż 100 gramów (w tym np. gołąbki, pulpety, kotlet mielony, zapiekanki z dodatkiem mięsa – gramatura porcji nie mniej niż 250 gramów),
- c. 1 x ryby w postaci fileta w jednym kawalku (niedopuszczalne jest podanie produktów wysoko przetworzonych typu paluszki rybne itp.) - gramatura czystej ryby bez panierki po obróbce termicznej 100 gramów, lub śledzia w śmietanie – gramatura czystego śledzia min. 100 gramów,
- d. 1 x dania jarskiego/mącznego (np. pierogi, kartacze, naleśniki, kluski, racuchy itp.) – gramatura porcji nie mniej niż 250 gramów,

10. W ramach dania jarskiego, o którym mowa powyżej, Wykonawca zapewni minimum codwa tygodnie zamiennie: pierogi jarskie, placki ziemniaczane, kopytka, kluski śląskie, naleśniki, racuchy, placki z jabłkami, pyzy.

11. Wykonawca zobowiązany jest również zaopatrzyć kuchnię w sól, pieprz, przyprawę do zup, płynię, ketchup, musztardę.

12. W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie i Wielkanoc oraz nauroczystości okolicznościowe (np. Tłusty Czwartek).

13. Surówki i warzywa gotowane podawane do obiadu powinny być dostosowane do pory roku i diety.

14. Posiłki powinny być bezwzględnie dostosowane do możliwości przeżucia oraz przełknięcia przez osoby w podeszłym wieku oraz chore.

15. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania od poniedziałku do piątku, zamiennie z kawą zbożową z mlekiem lub kakao w ilości 200ml.

16. Zamawiający wymaga zachowania minimalnej gramatury dziennej poniższych produktów w następujących granicach (w ujęciu na każdego uczestnika codziennie):

- a. pieczywo mieszane (w tym bułeczki, chleb (graham, żytnie, razowe, pszenne) – nie mniej niż 100 g,
- b. wędlna (różne rodzaje) nie mniej niż 60 g,
- c. dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, itp. nie mniej niż 50 g,
- d. twarogi/ ser topiony (różne) nie mniej niż 100g,
- e. ser żółty nie mniej niż 100g,
- f. jajko/jajecznica nie mniej niż 1 szt. klasy L,
- g. miękka margaryna, zawierająca nienasycone kwasy tłuszczowe oraz witaminy A i D nie mniej niż 40g,

Zamawiający wymaga zachowania minimalnej gramatury dziennej poniższych produktów w następujących granicach (w ujęciu na każdego uczestnika raz w tygodniu każde):

- a. wędlna różna na gorąco, w tym parówki (mięso z szynki min 90%) nie mniej niż 100 g,
- b. sałatki (różne) nie mniej niż 100g,
- c. pasty (różne rodzaje: jajeczne/rybne/twarogowe) nie mniej niż 100 g,
- d. pasztet pieczony nie mniej niż 50 g
- e. produkty typu jogurt/ kefir/ mus/ galaretki/ kisiel/dżem/miód itp. nie mniej niż 100 g

17. Minimalna temperatura podanych posiłków gorących powinna wynosić dla zupy: 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C.

18. Zamawiający nie dopuszcza podawania produktów wysokotłuszczowych i

wysokoprzetworzonych.

19. W przypadku posiłków w dietach cukrzycowych wymagane jest stosowanie produktów o niskim indeksie glikemicznym.

20. Zamawiający wymaga zachowania sezonowości podawanych warzyw i owoców.

21. W głównym posiłku każdorazowo musi być uwzględnione białko pełnowartościowe (pochodzenia zwierzęcego: ryby, mięso, jaja, produkty mleczne lub z nasion roślin strączkowych).

22. Dostawa posiłków następować będzie 2 razy dziennie:

a. śniadanie – w godz. 9.00,

b. dwudaniowy obiad – w godz. 13.00,

Informacje uzupełniające

1. Wykonawca przygotowuje posiłki uwzględniającienne wartości kaloryczne, zawartość składników odżywczych określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.

3. W przypadku stwierdzenia wad lub braków Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia właściwych posiłków.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania przedmiotowej usługi, na każdym etapie produkcji (przygotowania) i dostawy posiłków, a Wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków.

6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

7. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

Wymagania sanitarne

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.), a także innych przepisów powszechnie obowiązujących dot. żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Zamawiający wymaga dostosowania warunków świadczonej usługi do aktualnych zaleceń Ministerstwa Zdrowia oraz Głównego Inspektoratu Sanitarnego w zakresie aktualnej sytuacji epidemicznej.

3. Próbkki żywnościowe będą pobierane przez Wykonawcę zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545).

4. Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą być dowożone do siedziby Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z Ustawą z dnia

25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) i załącznikiem II do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

5. Transport posiłków musi odbywać się w przystosowanych do tego celu hermetycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, niezależnie od rodzaju posiłku, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.

6. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru (i ewentualnej utylizacji) naczyń transportowych po dystrybucji posiłków przy dowozie kolejnego posiłku. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość worków / pojemników na odpady, aby umożliwić Zamawiającemu składowanie naczyń transportowych.

7. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych, nie dopuszczając zmywania naczyń transportowych w kuchni Zamawiającego.

Inne postanowienia

1. Wykonawca poda w ofercie cenę za każdy rodzaj posiłku (śniadanie, dwudaniowy obiad).

2. Strony ustalają miesięczny okres rozliczeniowy usługi. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne według wyliczenia: iloczyn stawki jednostkowej oraz sumy za każdy rodzaj zamówionego i wydanego posiłku.

3. Wykonawca oświadcza, że cena ofertowa zawiera wszelkie ponoszone przez niego koszty oraz, że wycenił wszelkie niezbędne do prawidłowego wykonania umowy elementy.

4. Termin realizacji zamówienia: od 02.01.2023r do 30.06.2023 r.

5. Zamawiający szacuje, że liczba posiłków w skali umowy wyniesie:

1) Śniadania – 1 800 szt.

2) Dwudaniowy obiad- 1 800 szt.

6. Wykonawca oświadcza, że zobowiązuje się do realizacji przedmiotowej usługi i jest świadom, że liczba uczestników Zamawiającego może ulegać zmianie, a co za tym idzie faktyczna ilość przygotowanych i dostarczonych posiłków może być inna od liczby określonej w pkt 5.