

Załącznik nr 1 Warunki udziału - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Znak sprawy: SKO.261.2.2020

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych (zupa, drugie danie, surówka) pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt, przygotowanych na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia w terminie od 04.01.2021 do 31.12.2021 r. z podziałem na II części :

Część I - usługi przygotowywania wraz z dowozem dwudaniowych obiadów do miejsca zamieszkania klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Gminy Michałowice w okresie od 04.01.2021r. do 31.12.2021 r.

Obiady powinny być dostarczane w pojemnikach jednorazowych przewożonych w pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP oraz w przypadku decyzji dotyczących szczegółowych rozwiązań związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych posiłki powinny być dostarczane zgodnie z rekomendacjami Wojewody Mazowieckiego czy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (np. w pojemnikach jednorazowych).

Zamówienie w części I opiera się na dietach podstawowej (standardowej) i dietach specjalnych tj. cukrzycowej, lekkostrawnej, wegetariańskiej lub innej zleconej przez lekarza. Każda z diet musi uwzględniać (i przestrzegać) aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi. Zamawiający przewiduje, że w dziennym zamówieniu ilość diet może wynosić od 1 do 4.

Adresy Klientów Ośrodka będą przekazane na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych stanowiącej Załącznik nr 6 do niniejszego zamówienia.

Część II - usługi przygotowywania wraz z dowozem dwudaniowych obiadów dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w okresie od 04.01.2021r. do 31.12.2021 r.

Obiady powinny być dostarczane w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP oraz w przypadku decyzji dotyczących szczegółowych rozwiązań związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych posiłki powinny być dostarczane zgodnie z rekomendacjami Wojewody Mazowieckiego czy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (np. w pojemnikach jednorazowych)

Zamówienie w części II opiera się na dietach podstawowej (standardowej) i dietach specjalnych tj. cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej, wegetariańskiej lub innej zleconej przez lekarza. Każda z diet musi uwzględniać (i przestrzegać) aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi. Zamawiający przewiduje, że w dziennym zamówieniu ilość diet może wynosić od 1 do 17.

2. Przygotowywanie i dostawa dwudaniowych obiadów dla klientów Ośrodka w dniach od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy), finansowanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Michałowice w ilości średnio dziennie – 20 obiadów. Ilość ta jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie wydane posiłki

3. Przygotowywanie i dostawa dwudaniowych obiadów dla uczestników Dziennego Domu Senior + w dniach od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy), finansowanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Michałowice w ilości średnio dziennie – 30 obiadów. Ilość ta jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie wydane posiłki

II. Miejsce i godzina dowozu obiadów:

Część I dla klientów GOPS-teren Gminy Michałowice

Część II dla uczestników Dziennego Domu Senior+ Komorów 05-806 ul. Ceglana 2 d

Dowóz obiadów odbywać się powinien w godzinach 12.30-14.00. Dokładne godziny dowozu obiadów będą uzgodnione z wyłonionym Wykonawcą.

III. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia

1. Dostawa obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 04 stycznia 2021 roku do dnia 31 grudnia 2021 roku, w dni robocze tygodnia, tj. od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych przypadających w te dni.
2. Świadczeniem w formie obiadów będą objęci uczestnicy Dziennego Domu Senior + w Komorowie w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego.
3. Dzienna liczba posiłków w Dziennym Domu Senior + w Komorowie będzie potwierdzana telefonicznie w zależności od potrzeb przez Zamawiającego tego samego dnia do godziny 10.00.
4. Zamawiający zleca Wykonawcy przesyłanie na adres e-mail DDS+ proponowanego na kolejny tydzień menu z uwzględnieniem diety: cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej i podstawowej w każdy czwartek tygodnia poprzedzającego składanie przez DDS+ zamówienia na kolejny tydzień.
5. Zamawiający będzie przysyłał Wykonawcy zamówienia tygodniowe w każdy piątek poprzedzający kolejny tydzień realizacji zamówienia.
6. Przez posiłek dwudaniowy rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania i surówki, spełniający następujące wymagania:
 - a) porcja zupy – minimum 500 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
 - b) drugie danie spełniające następujące wymagania minimalne:

gramatura co najmniej 650g, w tym:

 - dania mięsne (minimum 2 w jadłospisie 5-dniowym): 200g mięso, 300 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 150 g surówka,
 - dania półmięsne (1 w jadłospisie 5-dniowym) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki, pierogi. Potrawy półmięsne muszą mieć zawartość mięsa min. 100 g
 - danie bezmięsne (1 w jadłospisie 5-dniowym) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.,
 - świeża ryba (1 w jadłospisie 5- dniowym) waga 200 g (ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana – przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie) wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie (10 dni) użyć świeżego fileta z dorsza lub miruny albo tuńczyka lub łososia wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), 150 g surówka.

Pozostałe wymagania:

- a) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego opartego na diecie podstawowej nie może być niższa niż 1500 kcal. Natomiast kaloryczność i gramatura posiłku opartego na diecie specjalnej uzależniona jest od zapotrzebowania dziennego i rodzaju diety.
- b) wymagania dot. temperatury wydawanych posiłków:
 - zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,
 - drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
 - produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.
7. Wykonawca zobowiązany jest **załączyć do oferty dziesięciodniowy jadłospis** uwzględniający warzywa i owoce sezonowe, w którym należy przedstawić szczegółową analizę jadłospisu złożonego Zamawiającemu poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej.
8. Zamawiający wymaga zaplanowania w jadłospisach 10-dniowych zupy – innej na każdy dzień tygodnia (wywar warzywny lub mięsno- warzywny) oraz minimum 4 dań mięsnych, 2 półmięsnych, 2 dania bezmięsne, 2 dania z rybą oraz surówki (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatku warzywnego lub warzywno – owocowego podawanych na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.).
9. W opracowywanych jadłospisach oraz dostawach posiłków Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki tradycyjne serwowane w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (środa popielcowa, tłusty czwartek, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie będą na to pozwalały. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w proponowanych przez Wykonawcę jadłospisach.
10. W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
11. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021), spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób w wieku starszym.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
13. Dostarczenie posiłków realizowane będzie własnym transportem oferenta, na jego koszt środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniającym przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających wagę posiłków, kaloryczność i ich temperaturę. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
15. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej godziny

- od momentu powiadomienia – telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego.
16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł.
 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
 18. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
 19. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 20. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny, w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
 21. Zamawiający zastrzega obowiązek wykonania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia, bez udziału Podwykonawcy.

Podpis osób sporządzającej opis

Dorota Sepczyńska , Paweł Sieńkowski ,
Jolanta Nowak