

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy codziennych posiłków dla 20 mieszkańców Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnego w Lipsku – zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. – Dz. U. z 2022r., poz. 2132 ze zmianami):

Opis wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55520000 – 1 Usługi dostarczania posiłków

55321000 – 6 Usługi przygotowania posiłków

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

1. Zamówienie będzie realizowane 7 dni w tygodniu w terminie 24 miesięcy od dnia podpisania umowy dla maksymalnie 20 osób na pobycie całodobowym.

Posiłki stałe:

śniadanie – max 20 posiłków dziennie

-obiad – max 20 posiłków dziennie

- kolacja – max 20 posiłków dziennie

(Łącznie: maksymalnie 60 posiłków stałych dziennie, maksymalnie 420 posiłków stałych tygodniowo.)

Posiłki dodatkowe:

- dodatkowe posiłki cukrzycowe – od 0 do 20 posiłków dziennie.

(Łącznie: od 0 do 140 dodatkowych posiłków cukrzycowych tygodniowo.)

2. Zapotrzebowanie ilościowe posiłków będzie dokonywane codziennie w formie telefonicznej na numer telefonu udostępniony do tego celu przez wykonawcę.

Zmiany ilości zamówionych posiłków będą dokonywane na bieżąco po wcześniejszej informacji telefonicznej od zamawiającego – minimum 1,5 godziny przed godziną dostawy.

3. Dostawy będą dokonywane 3 razy dziennie w godz:

śniadanie do godz 7.30,

obiad do godz 13.00,

kolacja do godz 16.30.

4. Posiłki o których mowa w ust. 2 powinny odpowiadać co do jakości wymagom uwzględniającym zapotrzebowanie kaloryczne i wymagania żywieniowe dla osób dorosłych w różnych przedziałach wiekowych.

5. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

6. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet – zgodnie z zaleceniem lekarza oraz normami kaloryczności przewidzianymi w żywieniu osób dorosłych w różnych przedziałach wiekowych. Żywnienie mieszkańców opiera się na n/w dietach:

- podstawowa
- lekkostrawna
- cukrzycowa
- wątrobowa
- bezmleczna

7. Wykonawca będzie sporządzać jadłospis na 7 dni do przodu – jadłospis tygodniowy, oraz jadłospis na każdy dzień tygodnia odrębnie.

8. Jadłospisy powinny być opracowywane przez uprawnionego dietetyka i opatrzone jego pieczęcią i podpisem.

9. Do jadłospisu powinien być dołączany wykaz możliwych alergenów.

10. W jadłospisie powinny być zawarte następujące dane: nazwa posiłku, kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych wyrażona w gramach lub sztukach oraz zawartość alergenów w poszczególnych produktach. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

11. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

12. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytut Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych.

13. Posiłki dostarczane do spożycia muszą być świeże i gorące.

14. Dobowa kaloryczność posiłków, w przeliczeniu na osobodzień, powinna się zawierać w granicach 2300 – 2500 kcal, węglowodany powinny stanowić ok. 300 g, białko ogółem ok. 70 g, w tym białko zwierzęce ok. 20 – 30 g, tłuszcz ok. 70 g. Białko powinno pokrywać 13 – 16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

15. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i normami HACAP. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów poprzez urozmaicenia, sezonowość itp. Posiłki mają być urozmaicone w cyklu 7-dniowym poprzez przestrzeganie najnowszych zaleceń piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, odżywczym, smakowym i estetycznym.

16. Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków specjalistycznym transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

17. Dostarczenie posiłków winno odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

Wykonawca zapewnia niezbędną ilość odpowiednich termosów i naczyń celem sprawnego dostarczania posiłków.

18. Temperatury dostarczonych posiłków powinny wynosić:

- zupy – min. 75°C
- gorące napoje – min. 63°C
- dania zimne typu sałatki – max. 4°C

19. Produkty służące do przygotowania kanapek (np. wędlina, ser żółty, warzywa) oraz chleb lub kołacz muszą być pokrojone.

20. Wykonawca będzie usuwał, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pozostałości jedzenia. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt. Wykonawca powinien w tym celu zapewnić pojemniki na odpady pokonsumpcyjne szczelnie zamykane, myte i dezynfekowane przez Wykonawcę. Odbiór odpadów musi odbywać się min. raz dziennie, wskazany odbiór po każdym posiłku.

21. Próbkę posiłków pobiera i przechowuje Wykonawca.

22. Wykonawca zapewni:

1. dobrą organizację pracy,
2. wyposażenie swoich pracowników w odzież ochronną zgodną z wymogami sanitarno-higienicznymi.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych, jak też przepisów BHP i p.poż. Za ewentualne uchybienia w tym zakresie pełną odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

23. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Lipsku ul. 1 Maja 59, 27-300 Lipsko przy pomocy własnego transportu i pracowników.

24. Wykonawca nie będzie rozdzielał posiłków na porcje. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach zbiorczych zgodnie z zamówioną ilością porcji.

Porcjowanie i wydawanie dań odbywa się w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym przez pracowników Centrum.

25. Zamawiający w wyjątkowych sytuacjach losowych dopuszcza możliwość dostarczania posiłków porcjowanych w naczyniach jednorazowego użytku.

26. Każdorazowo dostawa posiłków jest sprawdzana pod względem ilościowym i jakościowym przez pracownika Centrum przyjmującego towar oraz dostawcę.

Po ocenie organoleptycznej, własnoręcznym podpisem na karcie przyjęcia towaru, potwierdzają zgodnie ilość posiłków dostarczonych, oraz ich jakość, brak uszkodzeń opakowań. (Dobra Praktyka Higieniczna Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnego w Lipsku).

27. Reklamacje dotyczące składu jakościowego i ilościowego będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnej. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych np. żywność przeterminowana lub niezdatna do spożycia (przypalona, przesolona, zimna, itp). Zwrot posiłków niepełnowartościowych odbywa się na koszt Wykonawcy.

28. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania płynności dostarczania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii oraz klęsk żywiołowych. W tym celu Wykonawca ma obowiązek dokonania odpowiednich zabezpieczeń celem zapewnienia dostarczania posiłków bez względu na sytuację.

29. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowanych i dostarczonych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu i transporcie posiłków mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych osób.

30. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia osób. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardów usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę w zakresie:

- przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, gramatury, zgodności z planowanym jadłospisem, oceny właściwości organoleptycznych (smak, zapach, estetyka) dostarczanych posiłków;
- przestrzegania obowiązków dotyczących transportu i dystrybucji posiłków.

31. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Szczegółowa łączna ilość zamówienia została określona w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.