

Opis przedmiotu zamówienia

Kod CPV: 55321000-6 – usługa przygotowywania posiłków

Kod CPV: 55520000-1 – usługa dostarczenia posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu dwudaniowych obiadów (zupa, drugie danie, surówka) dla podopiecznych Dziennych Domów Pomocy Społecznej mieszczących się w Warszawie przy ul. Paca 42 i ul. Walecznych 59 z uwzględnieniem obiadów dietetycznych. Dostawa gotowych obiadów nastąpi transportem Wykonawcy do placówek wskazanych przez Zamawiającego przez 5 (pięć) dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, pomiędzy godzinami 12:00 a 14:00, w okresie 12 miesięcy liczonych od dnia zawarcia umowy nie wcześniej niż od 02.01.2024 roku.
2. Prognozowana liczba posiłków:
DDPS ul. Paca 42 – w liczbie 30 obiadów dziennie
DDPS ul. Walecznych 59 – w liczbie 12 obiadów dziennie
3. Zamawiający przewiduje, że dziennie należy przygotować ok 40 obiadów. Zamawiający informuje, że z uwagi na przedmiot zamówienia nie jest w stanie przewidzieć dokładnej, dziennej liczby posiłków, dlatego też liczba ok. 40 jest szacunkowa. Zamawiający przewiduje, że liczba obiadów będzie ulegać zmianie w zależności od potrzeb, których Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć w chwili zamówienia. Zamawiający zobowiązuje się do codziennego powiadamiania Wykonawcy do godz. 9:00 o liczbie posiłków, które mają być dostarczone danego dnia. Zamawiający informuje, że możliwe jest zwiększenie lub obniżenie liczby posiłków o 20%.
4. Łączna liczba obiadów w okresie trwania umowy wynosi szacunkowo 9.600 szt.
5. Gramatura podstawowych potraw (po obróbce w tym termicznej):
 - zupa 400 ml.
 - ziemniaki, ryż makaron, kopytka, leniwe, pierogi – 250 g
 - mięso, ryba – 120 g.
 - naleśniki, krokiety – 3 szt.
 - surówka, jarzynka – 120 g.
 - kompot- 250 ml,
 - pieczywo – 100 g.

Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego zestawu obiadowego.

Konieczność zapewnienia co najmniej: trzech posiłków mięsnych w tygodniu, oraz 3 razy w tygodniu jarzynki z gotowanych warzyw, raz w tygodniu danie rybne.

Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi dla osób starszych ustalonymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
6. Przygotowywanie potraw dietetycznych w ilościach określonych każdorazowo przy składaniu zamówienia dla każdego Dziennego Domu odrębnie.
7. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki własnym transportem na własny koszt.
8. Gorące obiady muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tak zwanych punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych art. spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
9. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst

jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łączny z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz wykonane zgodnie z wymogami dietetycznymi w szczególnych przypadkach zgłoszonych przez Zamawiającego.

10. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktu z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
11. Gorące obiady będą dostarczane w termosach i bemaarach stanowiących własność Wykonawcy.
12. Wykonawca odpowiedzialny jest za pobieranie i przechowywanie próbek potraw przygotowywanych w celu realizacji zamówienia w trybie określonym w art. 72 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 r. poz. 1448 tekst jednolity).
13. Zamawiający ma prawo kontroli jakości wykonywanych usług w każdym czasie.
14. Wykonawca układa i dostarcza Zamawiającemu tygodniowe jadłospisy (osobny jadłospis dla osób na diecie)