Opis przedmiotu zamówienia dla Części 1 DDS

Kod CPV:

55321000 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000 - Usługi gotowania posiłków

55520000 - Usługi dostarczania posiłków

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostawa 2 daniowego gorącego posiłku dla Dziennego Domu Senior+ mieszczącego się w Myślenicach przy ul. Średniawskiego 35a. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku dla ok. 30 seniorów, ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji seniorów, ale nie przekroczy 30 obiadów dziennie. W ofercie wymagane jest podanie ceny netto/brutto 1 posiłku oraz przykładowe menu. Gramatura posiłku odpowiadająca ½ porcji standardowego dania. Dzienny Dom Senior+ dysponuje własnymi sztućcami, zastawą stołową oraz osobami do pomocy przy podawaniu posiłku.
2. Wykonawca przygotuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do Dziennego Domu Seniora w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia posiłków w formie zbiorczej w termosach z wkładami ze stali nierdzewnej.
3. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do Dziennego Domu Seniora pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i sobót na **godzinę 13:00.** W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą. Fakt dostarczenia posiłków i ich ilości potwierdza lista podpisywana przez obydwie strony w 2 egzemplarzach - protokół odbioru.
4. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
5. zupa – 300 ml/os.
6. drugie danie, w tym:
7. ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 150 g/os.
8. mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 80 g/os.
9. lub porcje z kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 80 g/os.
10. lub ryba – 130 g/os.
11. lub naleśniki z dodatkami – 150 g/os.
12. lub pierogi/ kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 150- g/os.
13. surówka lub jarzyny gotowane – 60 g/os.
14. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
15. zupy 75°C
16. mięsa 70°C
17. ziemniaki 70°C
18. Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia przedłożyć kierownikowi Dziennego Domu Seniora do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki zgodnie z uzgodnionym jadłospisem. Proponowane menu powinno być zróżnicowane oraz zawierać informacje o występujących alergenach w danym posiłku. Zmiana tygodniowego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą kierownika Dziennego Domu Seniora.
19. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia w tym samym dniu do godziny 1600 .
20. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.
21. Planowana ilość posiłków: 7500