

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest „**Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej dla 40 podopiecznych Dziennego Domu Senior + w Starachowicach**”.
2. Miejsce dostaw: Ośrodek wsparcia Dzienny Dom Senior+ z siedzibą przy ul. Al. Armii Krajowej 28, 27-200 Starachowice, Galeria Skałka.
3. Termin realizacji zamówienia odbywać się będzie w dni pracujące od poniedziałku do piątku w godzinach 13.00-13.15, w okresie od **02.01.2025 r. – do 31.12.2025 r.**
4. Maksymalna przewidywana ilość posiłków to około **10 000 sztuk** – według kalkulacji **40 posiłków** dziennie razy **250 dni robocze** w okresie trwania zamówienia.
5. Z tytułu zmniejszenia ilości posiłków Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia, a wynagrodzenie wynikać będzie z faktycznie zamówionych i dostarczonych do Zamawiającego posiłków i ich ceny jednostkowej zawartej w formularzu ofertowym.
6. Obiady objęte zamówieniem winny być skomponowane w następujących proporcjach: 4 x w tygodniu obiady mięsne, 1 x w tygodniu obiad bezmięsny.
7. Kaloryczność i wielkość posiłku powinna być dostosowana do potrzeb osób starszych.
8. Obiad powinien być przygotowany według zasad racjonalnego żywienia i składać się każdorazowo z drugiego dania - wieloskładnikowego wraz z deserem.
9. Zamawiający wymaga aby przygotowywanie posiłków odbywało się na bieżąco, z produktów świeżych, I gatunku.
10. Wykonawca zapewni przygotowanie około 2% posiłków dietetycznych w szczególności takie jak np.: lekkostrawne, cukrzycowe. Ich ilość będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco.
11. Zamawiający zastrzega sobie uwzględnienie w jadłospisie dekadowym minimum jeden raz drugiego dania obiadowego, w skład którego wchodzi ryba, z wykluczeniem paluszków rybnych.
12. Zamawiający zastrzega, aby mięso duszone było w sosie własnym z dodatkiem warzyw bez zagęszczania mąką pszenną.
13. **Wymagania dotyczące posiłków:**
 - 1) posiłki powinny być urozmaicone i atrakcyjne wizualnie,
 - 2) produkty powinny być miękkie, łatwe do zgryzienia dla osób starszych,
 - 3) unika się potraw ciężkostrawnych, które długo zalegają w żołądku,
 - 4) ze względu na występującą u większości osób starszych obniżoną tolerancję glukozy oraz problemy z cukrzycą typu I i II, należy ograniczyć cukier i słodcyce,
 - 5) zaleca się podawanie potraw gotowanych bądź duszonych z małą ilością tłuszczu,
 - 6) ogranicza się dodatek soli oraz przypraw zawierających glutaminian sodu,
 - 7) ogranicza się potrawy ciężkostrawne, tłuste i wzdymające,
 - 8) ogranicza się liczbę dań na bazie sosów z rozdrobnionym mięsem,
 - 9) preferuje się dania ze sztuką mięsa lub w dużych kawałkach w określonej gramaturze,
 - 10) desery typu budyń, kisiel, sałatka owocowa raz na dekadę podawane w plastikowych pojemnikach lub poporcjowane zapakowane w jednorazowe folie.
14. **Wymagany przez Zamawiającego schemat posiłków:**

- 1) trzy razy w tygodniu - drugie danie mięsne + deser
- 2) jeden raz w tygodniu - drugie danie bezmięsne + deser
- 3) zupa raz w tygodniu

15. Preferowane rodzaje dań:

drugie danie mięsne, np. lub równoważne:

- mięso z indyka w sosie własnym + ziemniaki + jarzyny gotowane
- pulpeciki mięsne w sosie koperkowym+ ziemniaki + buraczki
- kotlet schabowy + ziemniaki + surówka
- pieczeń wieprzowa w sosie warzywnym+ kasza(różne rodzaje kasz zamiennie)+ surówka
- filet drobiowy duszony+ ryż + jarzyny gotowane
- zrazy wołowe/bitki + kasza + surówka
- pyzy z mięsem - pierogi z mięsem lub mięsem i kapustą
- filet rybny + ziemniaki + surówka (z wyłączeniem gotowych paluszków rybnych)
- kotlet mielony, pożarski +ziemniaki + jarzyny gotowane,
- udko z kurczaka +ziemniaki + surówka
- gołąbki w sosie+ ziemniaki

deser

- owoce
- jogurt
- kasza manna, z owocami lub musem owocowych
- ciasto drożdżowe, owocowe, piernik, ciasto jogurtowe
- kisiel lub budyń,
- galaretka z owocami
- racuchy, faworki, pampuchy na parze - wyrób własny

drugie danie bezmięsne

- naleśniki z jabłkami, serem, szpinakiem
- racuchy z jabłkami
- pierogi z serem, ruskie, z kaszą gryczaną lub z owocami
- kopytka, kluski śląskie z sosem warzywnym
- kluski leniwe lub bułki na parze z masłem
- placki ziemniaczane w sosie pieczarkowym
- kapusta z ziemniakami - parzybroda
- kapusta z grochem
- kotlety warzywne, sojowe.
- jajko sadzone z ziemniakami

16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
17. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów jakichkolwiek posiłków z dnia poprzedniego.
18. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).

19. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
20. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
21. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) posiadały aktualne orzeczenie lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.
22. Wymagane jest dostarczanie posiłków transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego pomiędzy godziną 13:00 a 13:15, istnieje możliwość przeniesienia godzin wydawania obiadów kilka razy w roku.
23. Wykonawca wypełnia i dostarcza codziennie dowód dostawy, zawierający ilość dostarczonych posiłków.
24. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (10 dni).
25. Wykonawca podawał będzie jadłospis raz na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego, poprzez drogę mailową. Na adres: ewa.pochec@cus.starachowice.eu
26. Minimalna gramatura potraw w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:
 - 1) ziemniaki, makaron - 250g, ryż, kasza 150g, (200g gotowego do spożycia)
 - 2) drób, mięso bez kości – 120g (I gatunek);
 - 3) drób z kością – 250g;
 - 4) ryby (filet) – 120g;
 - 5) pieczywo - 100g;
 - 6) naleśniki z jabłkami, serem, szpinakiem 260 g +/- 2 szt.
 - 7) racuchy z jabłkami - 4 sztuki na osobę, każdy po około 40g
 - 8) pierogi z serem, ruskie lub z owocami 200 g
 - 9) kopytka, kluski śląskie z sosem warzywnym 200 g
 - 10) kluski leniwe lub bułki na parze z masłem 200 g
 - 11) kapusta z ziemniakami – parzybroda 200g
 - 12) kapusta z grochem 200g
 - 13) kotlety warzywne, sojowe 120 g
27. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż :
 - 1) gorące drugie dania 70°C;
 - 2) sałatki i surówki 4°C.
 - 3) desery powinny być poporcjowane, przygotowane do wydania przez Zamawiającego.
28. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia obiadów własnym transportem i na własny koszt we własnych termosach. Naczynia transportowe (termosy) muszą być przeznaczone tylko do tego celu, muszą być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.
29. Wykonawca zapewnia transport obiadów do placówki, który nie może trwać dłużej niż 30 minut.
30. Wykonawca zapewnia odbiór termosów z placówki do godziny 16:00 w dniu dostawy.
31. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł.

32. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
33. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności.
34. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca ponosi wszelkie skutki prawne i finansowe wynikające z protokołu kontroli Sanepidu, w zakresie jakim to wynika z realizacji przedmiotu umowy.

UWAGA!

Jeżeli gdziekolwiek w OPZ zastosowano nazwy własne, należy przyjąć, że służą one wyłącznie doprecyzowaniu opisu przedmiotu zamówienia.

DYREKTOR
Centrum Usług Społecznych
w Starachowicach
/-/
mgr Wioletta Grosicka