

Rozdział III SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (dalej SOPZ)

„Świadczenie kompleksowej usługi polegającej na codziennym przygotowaniu, dostawie (transporcie) gorącego posiłku dwudaniowego dla podopiecznych w stołówce Miejsko- Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ornece „ – Zadanie 1

1. Przedmiot zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi polegającej na codziennym przygotowaniu, dostawie (transporcie) gorącego posiłku dwudaniowego dla podopiecznych w stołówce Miejsko- Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ornece zakwalifikowanych do korzystania z posiłków finansowanych przez Miejsko -Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Ornece w ramach ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2020 r. poz. 1876, 2369, z 2021 r. poz. 794, 803) oraz Uchwały nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 roku w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu „ Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019 -2023.
- 2) Planowana dzienna liczba osób korzystających z gorących posiłków dwudaniowych – 58 (dzienna liczba posiłków może ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia)
Posiłki dostarczane powinny być do Miejsko- Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ornece od godz. 12.00 do godz. 12.30 (godzina dostarczenia posiłków może ulec zmianie w przypadku zmiany przez Zamawiającego godziny wydawania posiłków). Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru brudnych pojemników-termosów z MGOPS do godz. 15.00. Osoba upoważniona do wydawania posiłków nie ma obowiązku umycia termosów Wykonawcy
- 3) Szacunkowa ilość gorących posiłków dwudaniowych w okresie realizacji zamówienia – szt. 12122 tj. 58 szt. (szacunkowa dzienna ilość posiłków) x 19 dni (średnia liczba dni w miesiącu) x 11 m-cy (liczba miesięcy w okresie realizacji przedmiotu zamówienia)
- 4) Za posiłek dwudaniowy uważa się gorący posiłek: drugie danie + zupa sporządzony w dniu wydania. Posiłki dwudaniowe wykonawca dostarczać będzie do M-GOPS Orneka własnymi środkami transportowymi przystosowanymi do transportu żywności, w pojemnikach (termosach. itp.) gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków i posiadających odpowiednie atesty, certyfikaty dopuszczające wykorzystanie ich w żywieniu ludzi. Dostarczone posiłki będą porcjowane i wydawane dla podopiecznych przez upoważnionego do tego pracownika M-GOPS. M-GOPS zapewni talerze i sztućce do posiłków.
W przypadku wystąpienia sytuacji uniemożliwiającej wydawanie posiłków w MGOPS w związku z COVID-19, MGOPS zapewni pojemniki jednorazowe, w których będą wydawane posiłki podopiecznym.
- 5) Wymagana gramatura posiłku dwudaniowego dla przedmiotu zamówienia:
 - 1) **Zupa-** 350 ml ugotowana na wywarze mięsno - warzywnym. Zupa musi posiadać w swojej zawartości warzywa oraz dodatki (w zależności od rodzaju zupy) takie jak makaron, ryż lub kasza itp. Dodatkowo do każdej zupy ma być podawane min 60 gramów pieczywa
 - 2) **Drugie danie** ma być posiłkiem mięsnym trzy razy w tygodniu (poniedziałek, wtorek, czwartek), zaś dwa razy w tygodniu obiad ma być posiłkiem bezmięsnym (środa, piątek)
- 6) Posiłek mięsny- jedna porcja musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: 100 gramów mięso lub ryba, 100 gramów surówka lub gotowane jarzyny oraz 200 gramów ziemniaki, ryż, kasza, makaron lub inne.
(Uwaga: do dań mięsnych nie zalicza się : wątróbki, kaszanki, bigosu)

- 7) Posiłek bezmięsny- mogą stanowić również pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, placki, knedle, makaron z sosem lub podobne dania, której jedna porcja posiada nie mniej niż 300 gramów + surówka lub jarzyny gotowane 100 gramów lub posiłek posiada łącznie 400 gramów.
- 8) Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m. in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku.
- 9) Posiłki muszą być przygotowywane wg zróżnicowanych jadłospisów. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu 2 tygodni.
- 10) Posiłki powinny być przygotowywane według aktualnych norm żywieniowych i przepisów sanitarno - epidemiologicznych, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- 11) Wykonawca będzie świadczył usługę żywieniową w zakresie przygotowania, dostawy i wydawania posiłków zgodnie z najnowszymi przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu żywności i żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. Ponadto w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając ich różnorodność). Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno- higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, oraz ich przewozu.
- 12) Posiłki muszą posiadać wymaganą wartość energetyczną i odżywczą zgodnie z zalecanymi Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.
- 13) Usługa dożywiania będzie odbywać się od poniedziałku do piątku w dni robocze w okresie **nie wcześniej niż od 03.01.2022r. i nie później niż do 31.12.2022 r.**, z uwzględnieniem przerw świątecznych oraz jednomiesięcznej przerwy letniej z zastrzeżeniem § 2 ust. 2 i 3 Projektu umowy Rozdziału IV SWZ.
- 14) Liczba posiłków dla przedmiotu zamówienia w trakcie okresu realizacji zamówienia może ulec zmianie.
- 15) Ilość posiłków będzie ustalona na podstawie wydanych decyzji administracyjnych.
- 16) W przypadku zmiany liczby posiłków, wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Zmniejszenie, czy zwiększenie liczby posiłków nie spowoduje zmiany cen jednostkowych brutto 1 posiłku dwudaniowego w okresie realizacji przedmiotu umowy.
- 17) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia, zwiększania ilości posiłków, w zależności od ilości osób uprawnionych do dożywiania.
- 18) Zamawiający zastrzega, iż liczba osób zadeklarowanych na dany miesiąc może ulec zmianie w sytuacjach, których zamawiający nie mógł przewidzieć np.: z powodu choroby podopiecznego.
- 19) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki dwudaniowe o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

3. Wymagania dla posiłków:

- 1) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków. Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów
Nie dopuszcza się stosowania zup, sosów, ziemniaków itp. z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
- 2) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla dorosłych

- 3) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- 4) Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, łącznie z napełnianiem posiłkami naczyń termicznych, termosów powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.
- 5) Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, przygotowane zgodnie z zasadami żywienia dorosłych, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć: doboru posiłków, barwy smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw;
- 6) Porcja dzienna dostarczana przez Wykonawcę składać się będzie z jednego posiłku dwudaniowego tj. zupa + drugie danie
- 7) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj:
 - zupa- ok 75°C +/-3°C
 - drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C
- 8) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną posiłku wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup
- 9) Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki w pojemnikach (termosach. itp.) gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków i posiadających odpowiednie atesty, certyfikaty dopuszczające wykorzystanie ich w żywieniu ludzi. Dostarczone posiłki będą porcjowane i wydawane dla podopiecznych przez upoważnionego do tego pracownika M-GOPS. M-GOPS zapewni talerze i sztućce do posiłków.
- 10) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem. Transport posiłków powinien być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
- 12) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
- 13) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę posiłku dwudaniowego.
- 14) Przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gorących posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną do sporządzania posiłków.
- 15) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia osoby do wniesienia posiłków na stołóvkę.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru po wydaniu posiłków brudnych pojemników-termosów z MGOPS do godziny 15.00. Osoba upoważniona do wydawania posiłków nie ma obowiązku umycie termosów Wykonawcy.
- 17) Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych przedmiotem zamówienia.
- 18) W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, organizacyjnych istniejących po stronie Wykonawcy, decyzji służb sanitarnych uniemożliwiających świadczenie usługi Zamawiający może zlecić wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

4. Forma i sposób przygotowania jadłospisu:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu

zawierającego informacje dotyczące m.in.: składu posiłku i gramatury posiłków na 2 dni przed pierwszym dniem świadczenia usługi i każdym następnym okresem dziesięciodniowym żywienia w celu jego akceptacji przez Zamawiającego. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

- 2) Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów, ilość produktów i gramaturę, dni w jakich dany produkt będzie dostarczany
- 3) Wykonawca zobowiązuje się do wywieszenia jadłospisu zaakceptowanego przez Zamawiającego z co najmniej 2 – dniowym wyprzedzeniem w widocznym miejscu w ośrodku.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.

Zatwierdzam:
Orneta, dnia 01.12.2021r.

Ewa Mazur
Dyrektor Miejsko - Gminnego
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Ornecie
(podpis nieczytelny)