

Opis przedmiotu zamówienia:

Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla 15 mieszkańców przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) oraz przygotowanie i dostawa śniadań, obiadów i kolacji dla 3 mieszkańców przez 7 dni w tygodniu dla Mieszkańców Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Perlejewie w okresie 01.09.2023 r. do 31.12.2023 r., co stanowi 4 miesiące.

1. Zadanie obejmuje przygotowanie i dostawę śniadań, obiadów dwudaniowych oraz kolacji w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury do wyznaczonego przez obsługiwana jednostkę pomieszczenia – zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
2. Zamówienie realizowane będzie przez 7 dni w tygodniu w terminie od 01.09.2023 r. do 31.12.2023 r. dla 3 osób na pobyt całodobowy (7 dni w tygodniu od poniedziałku do niedzieli, również w dni wolne od pracy i święta) oraz 15 osób na pobyt dzienny (w dni robocze od poniedziałku do piątku). Ze względu na to, że liczba mieszkańców może być zmienna, ilość porcji żywieniowych może ulec zmniejszeniu.
3. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza siedzibą Zamawiającego, w bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy.
4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm (m.in. Normy żywienia dla populacji polskiej). Posiłki muszą być wykonywane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy przy współpracy ze służbami SANEPID.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. Wykonawca zobowiązany jest, do pozostawienia dań obiadowych w termosach, w których zostały dostarczone, a Zamawiający zobowiązuje się do przekazania ich Wykonawcy w porze dostawy następnego posiłku.
7. W skład śniadań i kolacji będzie wchodziło w zależności od jadłospisu: pieczywo, wędlina w plastrach, sery białe lub żółte, jogurty, serki wiejskie lub homogenizowane, dżem, jajko gotowane itp.
8. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić:
 - a) pierwsze danie: zupa, inna na każdy dzień tygodnia;
 - b) drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.), dania mięsne, np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, filec drobiowy, gulasz itp., ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.;

- c) do zestawu obiadowego wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot
- d) tygodniowy jadłospis obiadu powinien zawierać dania bezmięsne przynajmniej dwa razy w tygodniu w tym w piątek (z uwzględnieniem ryby), oraz 5 razy dania mięsne z ryżem, ziemniakami, kaszą, kluskami, makaronem (zamiennie) i surówką.
- 9. Waga posiłków powinna mieć zachowane podstawowe standardy:**
- a) Zupa – min.400 ml/osoba
 - b) Drugie danie, w tym:
 - Ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron) – min.250g/osoba
 - Porcja mięsa lub ryby – min.100 g/osoba lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka itp.)
 - Surówka lub jarzyny gotowane – min.150g/osoba
 - Naleśniki z dodatkami, pierogi, knedle – min.300 g/osoba
 - c) Kompot – min. 200 ml/osoba
- 10. Temperatura posiłków gorących po dostarczeniu nie może być niższa niż:**
- zupy: 75°C,
 - drugie dania: 65°C.
- 11. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:**
- 1) warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte,
 - 2) ziemniaki - dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
 - 3) zupy - o odpowiedniej gęstości (niedopuszczalne są sytuacje, gdy w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina, a w innych rzadki wywar/bulion),
 - 4) mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
 - 5) ryby w jednym kawałku, nierozdrobnione,
 - 6) sosy mięsne - zawartość mięsa w porcji minimum 50%,
 - 7) przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
 - 8) Zamawiający zastrzega sobie dowóz makaronu jako dodatek oddzielnie.
- 12. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność zestawów obiadowych) na okres 7 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.**
- 13. W przypadku wystąpienia problemów zdrowotnych u któregoś z mieszkańców, które będą wymagały stosowania specjalnej diety (np. dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa, dieta niskokaloryczno-cukrzycowa, dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu – wątrobowa, trzustkowa, dieta lekkostrawna wysokobiałkowa, dieta lekkostrawna-żółdkowa, dieta**

lekkostrawna o zmiennej konsystencji, dieta indywidualna – specjalna wg zaleceń lekarza i inne), Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami lekarza lub dietetyka.

14. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie, dostarczenie obiadów dla planowanej liczby mieszkańców wskazanych przez kierownika jednostki lub osobę przez niego upoważnioną. Liczba osób żywionych zostanie przekazana Wykonawcy zgodnie z przyjętymi przez niego zasadami.
15. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obiadów własnym transportem, codziennie w godz. 12.00-13.00
16. obiady powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem. W szczególności powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości. Proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego.
17. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej.
18. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
19. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych, wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw. Pojemniki powinny być wykonane z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję.
20. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.