

## Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie, dostawa i wydawanie osobom uprawnionym dwudaniowego posiłku dla osób dorosłych w roku kalendarzowym 2024 zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, wraz z zapewnieniem miejsca spożycia - stołówki na terenie miasta Proszowice.

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone, lekkostrawne oraz atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia.

Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych i stosowania naturalnych, wartościowych produktów spożywczych.

Posiłek składa się z dwóch dań: I - zupy i II dania wraz z kompotem. II danie, w przypadku zestawu mięsnego, składa się ze sztuki mięsa, ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz surówki.

Obiady muszą być wykonane z odpowiednich surowców - nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych warzyw i owoców (sezonowo - w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych).

Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu.

Nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formule fastfood.

Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowych potraw z puszek, gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożonych pierogów, innych produktów typu "instant".

Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność).

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu oraz warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przygotowanie zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby jadłospis był urozmaicony oraz uwzględnił sezonowość.

Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwudekadowych jadłospisów i przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru wydawania posiłków w stołówce. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji próbek dostarczanych dań. Ewentualne uwagi - wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego niezastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy.

Wydawanie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Wykonawcy i na koszt Wykonawcy.

Wykonawca, we własnym zakresie i na swój koszt, zapewni obrusy, serwetki, niezbędne naczynia kuchenne i sztucze do spożywania i wydawania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.

Posiłek należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych lub szklanych i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach.

Posiłki muszą być dostarczone transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Potrawy muszą być dostarczane w pojemnikach ze stali nierdzewnej, termosach (pojemnikach) utrzymujących właściwą temperaturę, spełniających wymagania sanitarno-epidemiologiczne.

Odbiór brudnych naczyń i sztuców ze stołówki odbywać się będzie po zakończonym posiłku. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi, określonymi w aktualnych przepisach sanitarnych z wykorzystaniem urządzeń, sprzętu oraz środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w zbiorowym żywieniu.

Środki, które będą używane do mycia i dezynfekcji muszą być zgodne z aktualnymi przepisami sanitarnymi.

Utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych, wywóz odpadów komunalnych należy do Wykonawcy i następuje w dniu ich wytworzenia na koszt Wykonawcy, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.

Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno - epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych.

Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60 - 75 stopni Celsjusza.

Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa oraz w przepisach wykonawczych.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- 1) w tygodniu powinien być dostarczany 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe ), a w pozostały jeden dzień: danie jarskie, półmięśne (z wykluczeniem risotta z mięsem, fasolki po bretońsku i bigosu) lub rybne;
- 2) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet z tych ryb;
- 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych
- 4) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
- 5) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- 6) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- 7) zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla osób dorosłych zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
- 8) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;

9) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych z puszek, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

Zamawiający zezwala na podawanie parówek bądź zamiennie kielbasy nie częściej jak 4 razy w miesiącu (jako wkładka do zupy pod warunkiem, że parówka bądź kielbasa zawiera co najmniej 70% mięsa). Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami i wg obowiązujących receptur w systemie HACCP.

Szacowana ilość posiłków dla osób dorosłych to 25 posiłków/dziennie:

a) z zapewnieniem miejsca spożycia (stołówki) - 21 posiłków/dziennie.

b) z dowozem pod wskazany adres – 4 posiłki/dziennie.

Przewiduje się możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków do 100%, z uwagi na przyczyny losowe. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy. Biorąc pod uwagę liczbę osób uprawnionych zgodnie z zapisami OPZ, zwiększenie lub zmniejszenie ich ilości nie ma dużego wpływu na całość zadania.

Dla osób dorosłych Wykonawca ma obowiązek zapewnienia miejsca spożycia posiłków na terenie miasta Proszowice, na własny koszt.

Ilość dni pracy w 2024 roku to 252 dni.

Szacunkowa ilość wydanych porcji w trakcie trwania zamówienia **wynosi ok. 6 300 posiłków**. Ilość posiłków może ulec zmianie w przypadku opisanym powyżej.

Liczba posiłków podczas trwania umowy może odbiegać od założeń przyjętych w niniejszym dokumencie, w zależności od posiadanych środków finansowych Zamawiającego, oraz zapotrzebowania środowiskowego.

Posiłki obiadowe dla osób dorosłych dostarczane i podawane będą w ciągu całego roku kalendarzowego od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 12:00 – 13:00.