

Załącznik nr 1 do umowy nr MOPS.272....2022

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu dwudaniowych posiłków wraz z deserem i kompotem dla dzieci w Placówkach Wsparcia Dziennego w Dzierzgoniu, Miniętach, Moranach i Prakwicach.

I PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

- 1) Usługa cateringu – dożywiania obejmuje przede wszystkim przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

a) **zupy z pieczywem** (1 porcja zupy gramatura min. 250 g; 1 porcja pieczywa mieszanego min. 80 g.)

oraz

b) **danie drugie**, z zastrzeżeniem, iż:

- *danie mięsne lub rybne* winno się składać z : porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangi) o gramaturze minimum 100 g po obróbce, z dodatku w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy o gramaturze minimum 200 g po obróbce; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej) o gramaturze minimum 100 g po obróbce oraz kompotu przygotowanego z owoców sezonowych lub napoju, wody – 200 ml,

- *danie półmięsne* - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. o gramaturze minimalnej 250 g po obróbce z ewentualnym dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej) o gramaturze minimum 100 g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, napój, woda – 200 ml,

- *danie jarskie* – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem o gramaturze minimum 250 g po obróbce

oraz

c) **deser** – drożdżówka /ciasteczka kruche/ ciasteczka zbożowe/ ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku/ babki/budyń / kisiel/ koktajle owocowe/ kanapki/ jogurt/ owoce/ galaretki/ sałatki owocowe/ flipy kukurydziane/ wafle,

oraz

d) **kompotu** z owoców sezonowych, napój, woda – 200 ml.

- w oparciu o jadłospis przygotowany przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego.



- 2) W ramach niniejszego zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia przygotowanych przez siebie posiłków do niżej wymienionych Placówek Wsparcia Dziennego dla następującej szacunkowej liczby dzieci:
- a) **Placówka wsparcia Dziennego w Dzierzgoniu, ok. 50 osób;**
 - b) **Placówka wsparcia Dziennego w Minięta, ok. 10 osób;**
 - c) **Placówka wsparcia Dziennego w Moranach, ok. 10 osób;**
 - d) **Placówka wsparcia Dziennego w Prakwicach, ok. 10 osób;**
- 3) Łączna ilość dzieci korzystająca z obiadów od dnia zawarcia umowy r. do marca 2023 r. wyniesie szacunkowo około **80 dzieci**.
- 4) Wykonawca gwarantuje, że wszystkie gotowe obiady dostosowane będą do wieku rozwojowego, uwzględniając potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży, a więc będą zawierać zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze i mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży według wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

II WYMAGANIA JAKOŚCIOWE POSIŁKÓW:

- 1) Zamawiający nie dopuszcza dań mięsnych z wykorzystaniem podrobów oraz kaszanki.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza dań półmięsnych w postaci bigosu, fasolki po bretońsku, potraw sporządzonych na bazie podrobów, kiełbasy oraz łazanków z kapustą.
- 3) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
- 4) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, Zamawiający dopuszcza w sporadycznych przypadkach użycie warzyw i owoców mrożonych.
- 5) Posiłki muszą być urozmaicane, na bazie produktów zgodnych z obowiązującym systemem zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii - HACCP.
- 6) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym, nie mogą być przygotowane z półproduktów.
- 7) Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz normy produktów.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.



~~Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Zamawiający~~

nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej oraz MON – mięso oddzielone mechanicznie. Zamawiający nie dopuszcza również produktów masłopodobnych, seropodobnych, soków zagęszczonych.

- 9) Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości, a także stosowania wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosołowe” lub tym podobne.
- 10) Wyklucza się sporządzenie jakiegokolwiek potraw w proszku z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretki.
- 11) 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.
- 12) Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
- 13) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosownie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

III POZOSTAŁE WYMAGANIA:

1. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem, porcjowaniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszt obsługi i przygotowania posiłków, koszty transportu, koszt uzyskania stosownych zezwoleń, podatków, koszty utrzymania personelu itp.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków



~~higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach gwarantujących~~

utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych.

3. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI – Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
4. Posiłki winny być przygotowywane zgodnie z racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
5. Posiłki muszą być dostosowane do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności do wymogów określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).
6. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i przekazać personelowi placówek.
7. Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu, z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem jadłospisów dożywiania w poszczególnych dniach. Jadłospisy będą sporządzane na okresy miesięczne do każdego jadłospisu musi zostać dołączona lista występujących alergenów oraz kaloryczność każdego z posiłków dostosowanych do grupy wiekowej dzieci (od 6 do 15 roku życia). Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe, estetyczne oraz właściwą temperaturę.
9. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego wywieszenia zaakceptowanego jadłospisu w miejscu do tego wyznaczonym w każdym punkcie żywieniowym wraz z wyszczególnioną gramaturą, kalorycznością posiłków oraz występujących w nich alergenów.



10. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań w okresie 10 dni.

11. Wartość kaloryczna posiłków powinna być zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, a także z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi żywienia zbiorowego.

12. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić tabele kaloryczności, wykaz alergenów serwowanych posiłków.

13. Minimalna temperatura posiłków w chwili ich podania dzieciom winna wynosić dla zupy 75° C, dla drugiego dania 65°C, a czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowywania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.

14. Godziny dostarczenia posiłków Wykonawca ustali z Zamawiającym, jednak dostawy do wszystkich placówek, należy realizować nie wcześniej niż od godz. 14:30 i nie później niż do godziny 16:30.

15. Zamawiający zapewnia naczynia i sztućce do spożywania wydawanych posiłków.

16. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

17. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny w całym procesie wytwarzania posiłków oraz ich dowozu.

18. Wykonawca odpowiada prawnie za prowadzone żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.

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

20. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

21. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych (w przypadku wystąpienia takiej sytuacji).

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających, jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury

itp.

23. Mycie i dezynfekcja pojemników, termosów, w których żywność będzie dostarczana do placówek leży po stronie Wykonawcy.
24. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i odpadków z bieżącego dnia we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.
25. Przewidywana **ilość gorących posiłków dwudaniowych z kompotem i deserem** w okresie realizowania zamówienia wyniesie szacunkowo około **11 000 sztuk**.
26. Liczba dzieci korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w skali dziennej, miesięcznej czy też w całym wskazanym okresie w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie.
27. Zamawiający ma prawo do zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia z tym, że gwarantuje Wykonawcy zakup 50% przedmiotu zamówienia.
28. Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w czasie pobytu dzieci w placówce. W rzadkich przypadkach dożywienie dzieci w placówkach odbędzie się w soboty lecz nie więcej niż 5 razy.
29. Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od dnia zawarcia umowy do dnia 31.03.2023.
30. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji – Wykonawca jest zobowiązany o dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w umowie.
31. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru, niedogotowanych, zanieczyszczonych itp.). W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć pełnowartościowe posiłki nie później niż w ciągu 1 godziny od momentu otrzymania wiadomości.

32. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
33. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz aktualne książeczki zdrowia.
34. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
35. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.0.2021 t.j.).
36. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

IV ROZLICZENIA:

1. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich cen jednostkowych.
2. Cena jednego posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku oraz utylizację resztek pokonsumpcyjnych.
3. Warunki rozliczenia za dostarczone posiłki:
 - a) rozliczenie za dostarczone posiłki będą realizowane jeden raz na miesiąc na podstawie zestawienia liczby dostarczonych posiłków i dni żywieniowych,
 - b) zestawienia należy wykonać indywidualnie dla każdej z placówek i dostarczyć do 5 każdego miesiąca następującego po miesiącu w którym realizowano dostawy posiłków,
 - c) zapłata za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie 14 dni po otrzymaniu poprawnie wystawionej faktury,
4. Nabywca: Gmina Dzierzgoń, ul. Plac Wolności 1, 82-440 Dzierzgoń, NIP **579-2069-701**
5. Płatnik: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Dzierzgoniu, ul. Plac Wolności 1, 82-440 Dzierzgoń