

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) **Przedmiot zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu gorących obiadów (zupa + drugie danie wraz z kompotem) dla dzieci (grupa I – dzieci poniżej 7 lat, grupa II – dzieci w wieku 7-18 lat) przebywających w Regionalnej Placówce Opiekuńczo-Terapeutycznej z siedzibą w Bytomiu przy ul. Plac Jana 13 w okresie od 01 stycznia 2022 roku do 31 grudnia 2022 roku lub do wyczerpania limitu 8760 obiadów.
- 1) Usługa będzie świadczona dla około 24 dzieci dziennie przez maksymalnie 365 dni żywieniowych następujących po sobie (8760 osobo/dni żywieniowych).
- 2) Usługa będzie obejmowała dostarczanie obiadów dla 2 grup wiekowych:
 - a) **I grupa - dzieci poniżej 7 lat – 13 obiadów/dziennie,**
 - b) **II grupa – dzieci w wieku od 7 do 18 lat – 11 obiadów/dziennie.**
- 3) Sporządzenie i dostawa obiadów (zupa + drugie danie wraz kompotem) odbywać się będzie 7 dni w tygodniu, każdorazowo w godzinach między 13:00 a 14:00.
- 4) Obiad (zupa + drugie danie wraz z kompotem) będą dostarczane na bieżąco wg ustalonego i przekazanego przez Wykonawcę jadłospisu.
- 5) Każdorazowo jadłospis ma być układany przez Wykonawcę na okres 7 dni i dostarczany Zamawiającemu najpóźniej na 4 dni poprzedzające serwowany jadłospis (jeśli przypadnie w dniu wolnym to poprzedni dzień roboczy). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego muszą być brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- 6) Każdorazowo dostarczany jadłospis musi obowiązkowo zawierać: wykaz i oznaczenie alergenów przy poszczególnych posiłkach, rozkład wartości kalorycznych na: białka, tłuszcze i węglowodany.
- 7) obiady mają być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku do 18 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
- 8) Zamawiający zastrzega, iż ilość dzieci korzystających z posiłków w 2022 roku może zmienić się (zwiększyć lub zmniejszyć) w trakcie obowiązywania umowy.
- 9) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem przystosowanym i posiadającym zgodę odpowiednich służb, w termoizolacyjnych termosach odrębnie dla dwóch grup dzieci:
 - a) **I grupa - dzieci poniżej 7 lat,**
 - b) **II grupa – dzieci w wieku od 7 do 18 lat.**
- 10) Wykonawca dba i odpowiada za czystość termosów, w których transportowane będą posiłki. Po stronie Wykonawcy będzie również odbieranie resztek pozostałych po obiedzie. Odbiór nastąpi w dniu dostawy lub najpóźniej w dniu następnym.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie

z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).

- 12) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla grupy I (dzieci poniżej lat 7) w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 2 tygodnia życia do 3 lat po zgłoszeniu takiego faktu przez Zamawiającego. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.
- 13) Obiady mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki. Masło musi być świeże – nie można używać produktów masłopodobnych. Nie można używać margaryny. Nie można przygotowywać produktów na bazie proszku, np. sosów. Przy planowaniu obiadów należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy dla produktów. Nie mogą być przygotowywane z półproduktów typu instant, mięso nie może być mięsem oddzielanym mechanicznie (MOM). Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu. Potrawy muszą być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności z 2008 roku.
- 14) Wykonawca nie może nie dostarczyć obiadów. Usługa musi być świadczona w sposób ciągły. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obiad (zupa + drugie danie wraz z kompotem) o nie pogorszonej jakości na swój koszt i ryzyko z innych źródeł spełniających wszystkie wymagania opisane w niniejszym postępowaniu.
- 15) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych obiadów z każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
- 16) W cenie oferty należy uwzględnić koszt obiadów standardowych oraz dietetycznych. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa itp.).
- 17) Wykonawca w swojej ofercie winien uwzględnić koszt dojazdu do siedziby placówki (Bytom, ul. Plac Jana 13), koszt wniesienia przygotowanych obiadów do odpowiednich pomieszczeń (2 pomieszczenia, po jednym dla każdej z grup wiekowych dzieci), koszt odbioru resztek najpóźniej na dzień następny.
- 18) Produkcja, przechowywanie i dostarczanie obiadów powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
- 19) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki). W związku z powyższym Wykonawca zobligowany jest tylko do dostarczenia obiadów w wernikach/podgrzewaczach/ innych naczyniach wg uznania i zgodnie ze sztuką.
- 20) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem obiadów dzieciom w placówce. Koszty związane z wydawaniem obiadów wraz z kompotem, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający.

- 21) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 22) W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy w przeciągu 3 godzin zegarowych posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
- 23) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.

Wymagania dotyczące dostarczanych posiłków:

- 24) Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości, aby obiady się powtarzały w ciągu jednego tygodnia (np. zupa pomidorowa może być serwowana tylko raz w tygodniu). W okresie tygodniowym struktura obiadów powinna kształtować się następująco:

Grupa I – dzieci poniżej 7 lat:

I danie: Zupa o objętości nie mniejszej niż 200 ml

II danie:

3 razy w tygodniu posiłki mięsne np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony, ryba, karczek + ziemniaki (gotowane, zapiekane, duszone, frytki, faszrowane) lub ryż (brązowy, biały), lub makaron, lub kasza (perłowa, kuskus, gryczana), lub kluski (kładzione, śląskie, na parze, kopytka). Sukcesywnie należy wprowadzać ciemny ryż i makaron.

2 razy w tygodniu posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, zapiekanka z mięsem i warzywami, pyzy, itp.

2 razy w tygodniu posiłek bezmięsny – mączny, np. naleśniki, pierogi, ryż z owocami, racuchy.

Do każdego posiłku należy dodać surówkę lub gotowane warzywa, a także kompot. Waga dania nie mniej niż 250 g, w tym: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 125 gram, mięso/ ryba – 75 gram, surówka/warzywa gotowane – 50 gram, pierogi, naleśniki, krostki, itp. – 200 gram, kompot – 250 ml.

Kaloryczność porcji – 30% dziennej energii, nie mniej niż 350 kcal. Temperatura nie mniej niż 63 stopni C.

Grupa II – dzieci w wieku 7-18 lat

I danie: Zupa o objętości nie mniejszej niż 400 ml

II danie:

3 razy w tygodniu posiłki mięsne np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony, ryba, karczek + ziemniaki (gotowane, zapiekane, duszone, frytki, faszrowane) lub ryż (brązowy, biały), lub makaron, lub kasza (perłowa, kuskus, gryczana), lub kluski (kładzione, śląskie, na parze, kopytka). Sukcesywnie należy wprowadzać ciemny ryż i makaron.

2 razy w tygodniu posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, zapiekanka z mięsem i warzywami, pyzy, itp.

2 razy w tygodniu posiłek bezmięsny – mączny, np. naleśniki, pierogi, ryż z owocami, racuchy.

Do każdego posiłku należy dodać surówkę lub gotowane warzywa, a także kompot. Waga dania nie mniej niż 500 g, w tym: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 250 gram, mięso/ ryba – 150 gram, surówka/ warzywa gotowane – 100 gram, pierogi, naleśniki, krostki, itp. – 400 gram.

kompot – 250 ml.

Kaloryczność porcji 30% dziennej energii, nie mniej niż 700 kcal. Temperatura nie mniej niż 63 stopni C.

- 25) Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio:
- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, napoje zimne, itp.) - maksimum 12 °C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne itp.) - minimum 63 °C.
- 26) Inne warunki realizacji zamówienia:
- a) podane ilości sztuk są szacunkowe; Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie;
 - b) Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadków i śmieci;
 - c) posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę w obiekcie (obiektach), dla którego Wykonawca posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób;
 - d) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
 - e) Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt w specjalistycznych termosach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków, zgodnie z zasadami HACCP. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, tylko ze świeżych produktów, dobranych zgodnie z zasadą sezonowości. Nie dopuszcza się użycia produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy, pierogi itp.);
 - f) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności przygotowanych posiłków z zapisami Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) i umowy usługi cateringowej. W przypadku jeżeli przygotowane posiłki nie będą odpowiadały wymogom określonym w postanowieniach umowy i SOPZ, Zamawiającemu przysługuje prawo do odmowy ich przyjęcia. W takim przypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za powyższe posiłki;
 - g) Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się na podstawie faktur VAT wraz ze specyfikacjami określającymi faktyczną liczbę dzieci z poszczególnych grup wiekowych w każdy dzień miesiąca, przedstawianych przez niego po zakończeniu każdego miesiąca, w którym realizowana była przedmiotowa usługa;

Wynagrodzenie obliczone będzie jako iloczyn faktycznej liczby wydanych posiłków oraz ceny jednostkowej (wynikającej z oferty Wykonawcy) i płatne na rachunek Wykonawcy w terminie do 30 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i rachunkowym faktury VAT wraz ze specyfikacją określającą liczbę wydanych obiadów w poszczególnych dniach po każdym miesiącu realizacji usługi, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.