

numer postępowania: DFK.26.42.2022

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

- 1) Przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków wraz z wyliczeniem energetyczności (kcal) i podziałem na składniki odżywcze dla grupy maksymalnie 21 dzieci w różnym wieku, także niemowląt, przebywających w Regionalnej Placówce Opiekuńczo-Terapeutycznej w Ignatkach- Osiedle, zwanej dalej również „Placówką”.
- 2) Należy uwzględnić fakt, iż liczba dzieci w Placówce może się zmieniać, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania nawet niewielkiej ilości posiłków. O każdej zmianie w zapotrzebowaniu Placówki na wyżywienie Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na dzień przed planowaną zmianą ilości zamawianych pakietów całodziennego wyżywienia. W Placówce maksymalnie przebywać będzie 21 dzieci w wieku od 0 do 18 lat.
- 3) Usługa wyżywienia w zakresie przygotowania posiłków obejmuje przygotowanie diety ogólnej oraz diet specjalnych, w tym diety uzupełniającej dla niemowląt, jeśli zaistnieje taka potrzeba, zgodnie z zaleceniami intendenta/dietetyka Placówki i wcześniejszymi ustaleniami z upoważnionym przedstawicielem Wykonawcy.
- 4) Przez dietę specjalną rozumie się modyfikacje głównego jadłospisu zależnie od potrzeb dziecka, np. wykluczenie produktów alergizujących dla uczulonego dziecka lub dieta bezglutenowa dla dziecka z celiakią.
- 5) Placówka nie jest placówką oświatową, w związku z tym nie jest wymagane przestrzeganie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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) Jadłospis w diecie ogólnej obejmować będzie 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolację) i 2 dodatkowe (II śniadanie, podwieczorek).
- 7) Jadłospis uzupełniający dla niemowląt obejmować będzie przygotowanie 1-3 posiłków dziennie, zależnie od wieku dziecka. Posiłki te złożone będą z prostych składników, jednakże Wykonawca ma obowiązek zadbać o ich najwyższą jakość. Znaczy to, iż produkty przeznaczone do żywienia niemowląt powinny pochodzić z zaufanych źródeł, nie mogą być zanieczyszczone pestycydami i innymi toksynami.
- 8) Wszystkie posiłki powinny być wyporcjowane i zapakowane w odpowiednie opakowania jednorazowe w sposób spełniający normy sanitarne i higieniczne zgodnie z aktualnymi wytycznymi Ministerstwa Zdrowia i służb sanitarnych w związku z sytuacją epidemiologiczną COVID-19. Do każdego posiłku powinien być dołączony odpowiedni zestaw sztućców jednorazowych.
- 9) W przypadku, gdy Zamawiający zamawiał będzie różne diety Wykonawca ma obowiązek odpowiednio oznaczyć opakowania z posiłkami. Różnice w zamawianych posiłkach dla różnych dzieci dotyczyć mogą kaloryczności, ale także braku lub dodatku niektórych produktów spożywczych, zależnie od potrzeb dziecka.
- 10) Jadłospis ustalany będzie, przez Wykonawcę w porozumieniu z Zamawiającym, na okres 14 dni i dostarczany Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Przed rozpoczęciem okresu obowiązywania danego jadłospisu Zamawiający ma prawo wnioskować o ewentualne zmiany w posiłkach, natomiast w czasie obowiązywania danego jadłospisu Wykonawca nie ma prawa do dokonywania w nim jakichkolwiek zmian bez wcześniejszego skontaktowania się z osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą.
- 11) Wykonawca ma obowiązek zapewnić świeżość użytych produktów i najwyższą jakość oraz estetykę posiłków, a także transport wyporcjowanych posiłków w odpowiednich, jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Transport posiłków powinien odbywać się z zachowaniem zasad higieny i odpowiedniej do rodzaju posiłku temperatury w celu utrzymania wysokiej jakości posiłków. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej.

12) Usługa wyżywienia w zakresie dostarczenia posiłków obejmuje dostarczanie ich własnym transportem 2 razy dziennie (pierwszy transport: śniadanie + II śniadanie, drugi transport: obiad, podwieczorek i kolacja) każdego dnia w tygodniu (od poniedziałku do niedzieli) w godzinach ustalonych z Zamawiającym:

- od poniedziałku do piątku: pierwszy transport w przedziale czasowym: 5.45-6.15, drugi transport w przedziale czasowym: 12.10.-12.40.

- w weekendy i dni wolne od pracy: pierwszy transport w przedziale czasowym: 6.30-7.00, drugi transport w przedziale czasowym: 11.10.-11.40

wraz z zestawem niezbędnych sztućców jednorazowych oraz dołączenie dokumentu potwierdzającego ilość dostarczanej żywności i wyliczenie energetyczności (kcal) z podziałem na składniki odżywcze (Wz).

13) W przypadku, gdy Wykonawca nie jest w stanie dostarczać posiłków 2 razy dziennie dopuszcza się ich dostarczanie raz dziennie po wcześniejszym ustaleniu tego faktu z Zamawiającym.

14) Usługa obejmuje również dostarczanie posiłków we wszystkie święta i dni wolne od pracy.

15) Wykonawca jest zobowiązany do zachowania norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

16) Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie wydawanie posiłków, sprzątanie oraz ponoszenie kosztów środków czystości i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zabieranie z Placówki odpadów pokonsumpcyjnych oraz dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.

17) Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego pakietu wyżywienia dla jednego dziecka.

18) Przez pakiet jednodniowego wyżywienia rozumie się:

a) dieta ogólna i dieta specjalna: porcje 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) przeznaczone dla jednego dziecka. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pomniejszenia pakietu o dowolną ilość posiłków, tzn. może zamówić pakiet składający się np. tylko ze śniadania, podwieczorku i kolacji, w przypadku gdy dziecko pozostałe posiłki będzie spożywało w szkole/przedszkolu. W takiej sytuacji cena pakietu zmniejsza się zależnie od posiłku, z którego rezygnuje Zamawiający – odpowiednio w przypadku śniadania i kolacji o 20%, II śniadania i podwieczorku o 15%, całego obiadu o 30% (w tym zupy o 10 %, II dania obiadowego o 20%);

b) żywienie niemowląt i małych dzieci: porcje 3 posiłków uzupełniających przeznaczonych dla jednego dziecka. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pomniejszenia pakietu o dowolną ilość posiłków, tzn. może zamówić pakiet składający się np. tylko z jednego lub dwóch posiłków, w zależności od potrzeb żywieniowych niemowląt i małych dzieci. W takiej sytuacji cena pakietu zmniejsza się zależnie od posiłku, z którego rezygnuje Zamawiający – odpowiednio: w przypadku I posiłku o 30%, II posiłku o 40% obiad (w tym zupy o 20% , II danie obiadowe o 20%), III posiłku o 30%.

19) Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość i bezpieczeństwo przygotowywanych i dostarczanych przez niego posiłków.

20) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

21) W przypadku awarii lub nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.

22) Wykonawca oświadcza, że produkty spożywcze, z których będą przygotowywane posiłki, będą najwyższej jakości oraz świeże, tzn. posiadające aktualny termin przydatności do spożycia, a w przypadku produktów nieposiadających terminu przydatności do spożycia (warzywa, owoce, pieczywo) – nie będą one wykazywały cech zepsucia, gnicia, wyschnięcia czy czerstwienia w dniu, w którym będą spożywane.

III. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Posiłki, w formie całodziennego wyżywienia, dostarczane będą do siedziby:

Regionalna Placówka Opiekuńczo-Terapeutyczna w Ignatkach-Osiedle

ul. Jeździecka 1

16-001 Ignatki Osiedle

gm. Juchnowiec Kościelny

IV. TERMIN

Usługa realizowana będzie w okresie od dnia 01.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 r.

V. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA

1. Przewidywana wielkość usługi wyżywienia podopiecznych w Placówce.

W okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r. kiedy przewiduje się, że w Placówce będzie przebywało do 21 dzieci potrzebujących wyżywienia (w tym do 15 dzieci na diecie ogólnej):

- 15 dzieci na diecie ogólnej;

- 1 dziecko na diecie specjalnej;

- 5 niemowląt wymagających żywienia uzupełniającego lub małych dzieci do 3 lat.

2. Ustalone ceny są niezienne i obowiązują przez cały okres realizacji zamówienia tj. od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.

3. Usługa wyżywienia będąca przedmiotem zamówienia obejmuje m.in: przygotowanie posiłków według zaleceń intendenta/dietetyka Placówki oraz potrzeb dzieci, transport wyporcjowanych posiłków, w jednorazowych opakowaniach, do Placówki 2 razy w ciągu dnia (pierwszy transport: śniadanie + II śniadanie, drugi transport: obiad, podwieczorek i kolacja), zapewnienie jednorazowych sztućców.

4. Oszacowanie kosztu usługi w oparciu o przykładowy trzydniowy jadłospis dołączony do zapytania oraz o tabele umieszczone poniżej.

VI. PRZYKŁADOWY TRZYDNIOWY JADŁOSPIS:

Dzień 1.

Dieta ogólna

Śniadanie: jajka gotowane z sosem majonezowym, bułka jasna, masło, warzywa, kawa zbożowa, owoce

II śniadanie: jogurt z owocami

Obiad: rosół z makaronem, ryba gotowana na parze, ziemniaki, gotowany brokuł, kompot

Podwieczorek: bułeczki cytrynowe, kakao

Kolacja: placki ziemniaczane, herbata

Dieta uzupełniająca

I posiłek: Mus owocowy / Zupa jarzynowa z indykiem, ziemniakami, oliwą i żółtkiem (miksowane)

II posiłek: Wołowina gotowana w sosie, makaron, gotowany brokuł (miksowane)

III posiłek: Zupa jarzynowa z indykiem, ziemniakami, oliwą i żółtkiem (miksowane) / Zupa krem z warzyw

Dzień 2.

Dieta ogólna

Śniadanie: kanapka z wędliną drobiową, chleb jasny, masło, warzywa, herbata, owoce

II śniadanie: ryż z jabłkiem

Obiad: marchewkowa, filet z kurczaka gotowany na parze, ryż, surówka z marchewki z jabłkiem, kompot

Podwieczorek: kanapka z serem, chleb jasny, masło, warzywa

Kolacja: pierogi leniwe, kakao

Dieta uzupełniająca

I posiłek: Mus owocowy / Zupa jarzynowa z królikiem, makaron, oliwą i żółtkiem (miksowane)

II posiłek: Kurczak gotowany w sosie, ryż, gotowany kalafior (miksowane)

III posiłek: Zupa jarzynowa z królikiem, makaron, oliwą i żółtkiem (miksowane) / Zupa krem z warzyw

Dzień 3.

Dieta ogólna

Śniadanie: jajecznica, bułka jasna, masło, warzywa, herbata, owoce

II śniadanie: jabłko pieczone

Obiad: zupa marchewkowa, pulpety rybne w sosie koperkowym, kasza jaglana, buraczki na ciepło,

kompot

Podwieczorek: placuszki marchewkowe

Kolacja: kanapka z wędzoną makrelą, bułka jasna, masło, warzywa, herbata

Dieta uzupełniająca

I posiłek: Mus owocowy / Zupa jarzynowa z jagnięciną, ziemniakami, oliwą i żółtkiem (miksowane)

II posiłek: Ryba gotowana w sosie, kasza jaglana, gotowane buraki (miksowane)

III posiłek: Zupa jarzynowa z jagnięciną, ziemniakami, oliwą i żółtkiem (miksowane) / Zupa krem z warzyw