

Załącznik Nr 4 do ogłoszenia Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków (obiadów) o gramaturze nie mniej niż 500g, smacznych i urozmaiconych, o wysokiej wartości odżywczej, dla ok. 120 osób dziennie. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w tym w szczególności z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji oraz sposobu przyrządzenia potraw. Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree). Niedopuszczalne jest dostarczanie pieczywa czerstwego lub wykazującego objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

Wykonawca musi mieć świadomość, że dostarczane przez niego posiłki wydawane będą osobom, dla których często będzie to jedyny posiłek w ciągu dnia

Zamawiający szacuje ilość posiłków do dostarczenia w ramach zamówienia na 40 000 (słownie: czterdzieści tysięcy). Zamawiający jednocześnie zastrzega prawo do przerwania dostaw w każdym momencie i na każdy okres, w zależności od ilości osób objętych dożywianiem, a także z innych przyczyn, które uniemożliwią prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia. Spadki liczby osób objętych dożywianiem mogą wynikać z przyczyn niezależnych od Zamawiającego (np. zmiana sytuacji materialnej podopiecznych, itp.). Mimo wszystko Zamawiający szacuje, że zamówiona zostanie pełna ilość posiłków, a ewentualne niewykonania oscylować będą w granicach kilku procent.

Wykonawca zobowiązany będzie do przedkładania Zamawiającemu 10 dniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy w celu jego akceptacji przez Zamawiającego. W tym celu wykonawca wybierze posiłki z listy przygotowanej przez Zamawiającego poniżej, która stanowić będzie również załącznik nr 1 do umowy.

Wykonawca powinien dążyć do tego, aby poszczególne posiłki nie powtarzały się zbyt często w kolejnych dekadówkach. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego (np. w przypadku powtarzania się rodzajów posiłków, niezgodności z opisem przedmiotu zamówienia itp.), Wykonawca zobowiązany będzie do wprowadzenia poprawek.

Każdorazowo dziesięciodniowy jadłospis powinien zostać sporządzony przy zachowaniu następujących zasad:

- w „dekadówce” musi być ujętych minimum 6 posiłków mięsnych (z listy „posiłki mięsne” poniżej),
- za posiłek mięsny zostanie uznane takie danie, w którym gramatura mięsa wynosić będzie nie mniej niż 150 g,
- danie z mięsa mielonego nie więcej niż 2 razy w miesiącu;
- zupa (z wkładką czy bez) nie będzie traktowana jako posiłek mięsny,
- dopuszcza się maksymalnie 2 zupy na „dekadówkę” z zastrzeżeniem, że w soboty i niedziele każdego miesiąca zupa może wystąpić tylko jeden raz,
- sosy/tłuszcz/okrasa dodawane do posiłków nie mogą przekraczać 10% wagi całego posiłku,

W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega, za zgodą Wykonawcy lub na jego wniosek, możliwość dokonania zmian w przygotowanym wykazie posiłków, w szczególności w przypadku, gdy proponowany nowy posiłek będzie bardziej urozmaicony i uwzględnić będzie zastrzeżenia powyżej.

Zamawiający przygotował wykaz posiłków, z których należy przygotować 10 dniowe jadłospisy. Gramatura podana w nawiasach oznacza wartości minimalne, z wyłączeniem sosów/tłuszczy/okras, gdzie gramaturę należy rozumieć jako maksymalną dopuszczalną przez Zamawiającego. Tam gdzie mowa o tłuszczu/sosie należy rozumieć dodatek w postaci sosów/tłuszczy/okras w zależności od rodzaju przygotowanej potrawy.

POSIŁKI MIĘSNE

1. Kotlet schabowy (150g), ziemniaki (240g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).

2. Wątróbka wieprzowa (150g), ziemniaki (240g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
3. Kotlet mielony (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
4. Gulasz wieprzowy (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
5. Kurczak pieczony (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
6. Kiełbasa smażona (200g) z cebulą (50g), ziemniaki (140g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
7. Pulpety z mięsa mielonego (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
8. Karkówka duszona (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
9. Filet z kurczaka (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
10. Rolada schabowa (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
11. Stek wieprzowy (200g) z cebulą (50g), ziemniaki (140g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
12. Pieczeń rzymska (150g) w sosie (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
13. Gulasz po węgiersku (200g) kasza jęczmienna (200g), surówka (100g).
14. Skrzydełka pieczone (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
15. Żeberka pieczone (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
16. Świeżonka wieprzowa (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
17. Kiełbasa biała (150g) w sosie chrzanowym (50g), ziemniaki (200g), surówka (100g).
18. Kotlet pożarski (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
19. Kurczak w warzywach (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
20. Udko pieczone (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).

DANIA INNE

1. Gołąbki (250g) w sosie pomidorowym (50g), ziemniaki (200g).
2. Pierogi ruskie (400g), surówka (100g).
3. Łazanki z kapustą i mięsem (500g).
4. Fasolka po bretońsku (400g), pieczywo (100g).
5. Pierogi z mięsem (400g), surówka (100g).
6. Kotlet rybny/filet rybny (200g), ziemniaki (190g) z tłuszczem (10g), surówka (100g).
7. Bigos (400g), pieczywo (100g).
8. Naleśniki z serem (500g).
9. Zapiekanka makaronowa z warzywami (500g).
10. Placek po cygańsku (500g).

ZUPY

1. Żurek z jajkiem (400g), pieczywo (100g).
2. Krupnik z wtkładką (400g), pieczywo (100g).
3. Kapuśniak z wtkładką (400g), pieczywo (100g).
4. Barszcz ukraiński z żeberkiem (400g), pieczywo (100g).
5. Zupa grochowa z wtkładką (400g), pieczywo (100g).
6. Barszcz biały z wtkładką (400g), pieczywo (100g).

Dostawa gorących posiłków będzie następować w każdym dniu, również w soboty, niedziele i święta, z wyłączeniem Świąt Wielkanocnych oraz Bożego Narodzenia, w dwa miejsca:

- 1) Około 60 posiłków powinno zostać dostarczonych na godz. 12.00 pod adres Urazka 47, 56-120 Brzeg Dolny;
- 2) Około 60 posiłków powinno zostać dostarczonych na godz. 12.20 do siedziby Środowiskowego Domu Samopomocy (ul. Kolejowa 27a, 56-120 Brzeg Dolny), z tym, że w soboty, niedziele pod adres Zamawiającego (Rynek 18, 56-120 Brzeg Dolny).

W sytuacjach losowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wskazanego miejsca (w obrębie miasta Brzeg Dolny) i terminu dostawy.

Każdy z posiłków powinien być dostarczony w pojemniku jednorazowego użytku (spełniającym wymogi sanitarne i przystosowanym do kontaktu z żywnością) zapewniającym odpowiednią temperaturę w momencie dostarczenia (tj. minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75 stopni Celsjusza, drugiego dania 65 stopni Celsjusza, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 stopni Celsjusza)

oraz gotowość wydania niezwłocznie po dostawie. Wraz z posiłkiem Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć niezbędne sztućce jednorazowego użytku (spełniające wymogi sanitarne i przystosowane do kontaktu z żywnością).

Posiłki powinny być przewożone transportem posiadającym zaświadczenie/decyzję SANEPID na przewóz posiłków. Sprawy związane z rozładunkiem, przenoszeniem i lokowaniem w miejscu wskazanym przez pracownika Zamawiającego są każdorazowo obowiązkiem Wykonawcy.

Pracownicy Zamawiającego zajmować się będą wyłącznie wydawaniem posiłków podopiecznym.

Dostawa (ilość dostarczonych posiłków) będzie każdorazowo potwierdzana przez przedstawiciela Zamawiającego.

Zamawiający informuje, iż dopuszczalna będzie zmiana terminu wykonania umowy, w przypadku gdy zmiana taka będzie korzystna dla Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje także możliwość dokonania istotnych zmian do umowy w sytuacji zmiany stawki podatku od towarów i usług na elementy objęte zamówieniem. W przypadku zmiany ustawowej stawki podatku od towarów i usług, na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego strony dokonają zmiany umowy w sposób odpowiednio uwzględniający zmianę stawki podatku od towarów i usług. Do czasu dokonania zmiany umowy w tym zakresie ryzyko wzrostu stawki podatku od towarów i usług oraz związane z tym ewentualne koszty obciążają Wykonawcę.

Liczba 120 posiłków dziennie jest wielkością szacunkową. Faktyczna ilość posiłków do dostarczenia będzie wynikać z potwierdzonych partii. Wykonawca nie może żądać wynagrodzenia za ewentualnie niedostarczoną ilość posiłków. Zamawiający jednocześnie zastrzega prawo do ograniczenia i przerwania dostaw w każdym momencie i na każdy okres, w zależności od ilości osób objętych dożywianiem, a także z innych przyczyn, które uniemożliwią prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia

Zmiany postanowień umowy bez stosunku do treści oferty wybranego Wykonawcy będą dokonywane sukcesywnie, tak aby jak najlepiej oddać istotę przedmiotu zamówienia oraz w celu wyeliminowania nieskutecznych zapisów umownych.

Strona dążąca do zmiany umowy każdorazowo obowiązana jest przedstawić na piśmie argumenty przemawiające za dokonaniem zmian do umowy.