

## Załącznik Nr 1 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. 80 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 liczbę posiłków do dostarczenia w ramach zamówienia na 30 000 (słownie: trzydzieści 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.

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,

Zamawiający dopuszcza, 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 uwzględniać 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, w dwa miejsca:

- 1) Około 40 posiłków powinno zostać dostarczonych na godz. 12.00 pod adres Urazka 47, 56-120 Brzeg Dolny;
- 2) Około 40 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 terminu dostawy i wskazanego miejsca (w obrębie miasta Brzeg Dolny).

Zamawiający dopuszcza również możliwość wcześniejszych godzin dostaw na wniosek Wykonawcy, jednak w takim przypadku Wykonawca ponosi odpowiedzialność za utrzymanie temperatury posiłków w momencie ich wydawania przez Zamawiającego.

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.

W celu zachowania temperatury dostarczanych posiłków Wykonawca prześle Zamawiającemu termosy grzewcze w ilości i wielkości niezbędnej do realizacji zamówienia, na zasadzie pełny za pusty. Przekazanie termosów nastąpi wraz z pierwszą dostawą - wraz z kolejną dostawą Wykonawca odbierze termosy pozostawione dnia poprzedniego i zostawi nowe, do czasu kolejnej dostawy, itd. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania temperatury dostarczonych posiłków. Przekazane termosy pozostają własnością Wykonawcy, który zobowiązuje się do ich niezwłocznego odebrania od Zamawiającego po zakończeniu realizacji umowy.

Dla Zamawiającego nie jest istotny rodzaj czy model termosu grzewczego, lecz temperatura dostarczanych posiłków, którą termosy mają zapewnić, za co odpowiada Wykonawca.

Ilość dostarczanych termosów zależeć będzie od ich rodzaju i pojemności, w związku z tym Zamawiający zostawia tę decyzję po stronie Wykonawcy.

Poniżej przykładowe zdjęcie termosu grzewczego.



Wraz z posiłkiem Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć niezbędne sztucce 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, lokowaniem w miejscu wskazanym przez pracownika Zamawiającego oraz odbiorem i myciem przekazanych termosów są każdorazowo obowiązkiem Wykonawcy.

Pracownicy Zamawiającego zajmować się będą wyłącznie wydawaniem posiłków podopiecznym.

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

Ponadto, stosownie do art. 29 ust. 3a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę

osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy:

- 1) Rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę: osoba przygotowująca posiłki (kucharz);
- 2) Sposób dokumentowania zatrudnienia osób oraz uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a:
  - a) dane osób (imię i nazwisko oraz stanowisko pracy) wykonujących czynności wskazane w pkt 1 zostaną ujęte w formie wykazu i przekazane Zamawiającemu w terminie 10 dni od podpisania umowy. Dotyczy to także pracowników podwykonawców i dalszych podwykonawców,
  - b) Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany, w terminie 5 dni, do przedstawienia dokumentów potwierdzających bieżące opłacanie składek i należnych podatków z tytułu zatrudnienia osób wskazanych w wykazie, o którym mowa w lit. a. Zamawiający nie może zwracać się ze wskazanym żądaniem częściej niż 1 raz w miesiącu.
  - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania zamówienia w celu weryfikacji, czy osoby wykonujące czynności przy realizacji zamówienia są osobami wskazanymi przez wykonawcę (lub podwykonawcę i dalszego podwykonawcę);
- 3) sankcje z tytułu niespełnienia wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a:  
Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo naliczenia Wykonawcy kar umownych, a w przypadku dwukrotnego nie wywiązania się ze wskazanego obowiązku lub zmiany sposobu zatrudnienia określonych osób, również prawo odstąpienia od umowy i naliczenia dodatkowo kary umownej jak za bezzasadne odstąpienie od umowy przez Wykonawcę.