

Załącznik nr 1 do warunków udziału

Znak sprawy: MOPS.K.3202.1.2020.SM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi **przygotowywania i wydawania dwudaniowych obiadów klientom Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brzegu w okresie od 01.07.2020r. do 31.12.2021r.**

Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przygotowywanie i wydawanie obiadów dla klientów Ośrodka w dniach od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy), finansowanych przez Ośrodek w ilości średnio dziennie – **260** obiadów. Wskazana ilość jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie na + lub -15%

Miejsce serwowania obiadów:

- Miasto Brzeg.

(Dokładne godziny serwowania obiadów będą uzgodnione z wyłonionym Wykonawcą z tym, że będzie to minimum dwie kolejne godziny zegarowe).

sposób realizacji przedmiotu zamówienia

- a) Wydawanie gorących obiadów jest prowadzone jedynie w punktach spełniających wymogi dotyczące żywienia zbiorowego (bary, jadalnie, stołówki).
 - b) Wykonawca zapewnia odpowiednie miejsce spożycia obiadów na terenie placówki, talerze oraz sztućce. Osoba korzystająca z obiadu będzie mogła wynieść posiłek poza placówkę we własnych naczyniach lub pojemnikach Wykonawcy.
 - c) Podczas wydawania obiadów w pomieszczeniu nie będą sprzedawane, podawane ani spożywane napoje alkoholowe, w tym piwo.
 - d) Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów i narzędzi Wykonawcy.
 - e) obiady powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
 - f) Wykonawca będzie przygotowywał obiady zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 - g) Wykonawca będzie przygotowywał obiady zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji określone w w/w ustawie.
 - h) W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obiad z innych źródeł lub suchy prowiant.
- 2) Wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych nie pracujących fizycznie. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60 – 75 stopni Celsjusza

3) Przez posiłek dwudaniowy rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki oraz kompotu lub soku, spełniający następujące wymagania:

a) porcja zupy - minimum 350 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

b) drugie danie spełniające następujące wymagania minimalne:

- gramatura co najmniej 400g, w tym: porcje mięsne (minimum 3 porcje tygodniowo): 100g mięso, 200 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 g surówka,
- porcje półmięsne (maksymalnie dwa porcje tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki, pierogi),
- danie bezmięsne (maksymalnie 2 porcje tygodniowo) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.,
- świeża ryba 100 g (filet) wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie (10 dni) użyć świeżego fileta z dorsza lub miruny albo tuńczyka wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), 100 g surówka,
- do każdego porcji musi być dodawany kompot lub sok owocowy – porcja 200 ml.

4) Pozostałe wymagania:

a) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%.

b) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być nie zlepione, nie nasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.

c) minimalna wartość kaloryczna jednego porcji dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.

d) wymagania dot. temperatury wydawanych porcji:

zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,

drugie danie – minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,

produkty zimne (sałatki, surówki) – maksymalna temperatura 15 °C.

5) Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dziesięciodniowy jadłospis uwzględniający warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane porcje.

6) Zamawiający wymaga aby w każdym tygodniu jadłospis zawierał:

- zupę – inną na każdy dzień tygodnia (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny) oraz
- 3 porcje mięsne wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
- 2 porcje pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki) lub 2 porcje bezmięsne (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.),
- 1 porcja – świeża ryba (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie użyć świeżego fileta, np. z: pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
- surówka (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno – owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.),

- kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie był sok).
- 7) Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu pięciu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać Zamawiającemu dziesięciodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następne 10 dni.
- 8) Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).
- 9) W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).
- 10) Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2018r., poz. 1541 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla osób dorosłych, niepracujących fizycznie i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób dorosłych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
- 11) Sztuce i naczynia wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
- 12) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł lub suchy prowiant.
- 13) W przypadku konieczności transportu posiłków Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno - techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających wagę posiłków, kaloryczność i ich temperaturę. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
- 15) Za każdorazowe niedotrzymania warunków umowy w zakresie wymaganej gramatury, temperatury i jakości wydawanych posiłków Wykonawca naliczy karę umowną w wysokości 0,5 % wynagrodzenia miesięcznego brutto określonego w § 3 ust. 3 umowy,
- 16) W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego.

- 17) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
- 18) Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Podpis osoby sporządzającej opis