

Załącznik nr 8do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia w postępowaniu jest:

1.1 Świadczenie usługi cateringowej tj. przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Raciborzu „przy Pl. Wolności” w ramach projektu „Wsparcie organizacji usług społecznych” współfinansowanego przez UE w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

1.2 Szacunkowa ilość obiadów dwudaniowych wydawana w okresie **od 3.01.2022 do 31.12.2022:**

a) wynosi 7560 posiłków, tj. 252 dni x 30 posiłków

b) liczba wydawanych średnio obiadów dwudaniowych dziennie ok. 30 porcji,

1.3 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków, o których mowa w ust. 1.2 w przypadku zmiany ilości klientów korzystających z posiłków .

1.4 Minimalny zakres zamówienia wyniesie około 30 % całkowitego zamówienia o którym mowa w pkt. 1.2 lit. a)

1.5 Zmiany, o których mowa w pkt. 1.3 powodujące zmniejszenie wynagrodzenia nie skutkują powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego, w szczególności o zapłatę wynagrodzenia za usługi cateringowe w ilości wskazanej w pkt. 1.2 p.pkt.a).

2. Wymagania, jakie musi spełnić Wykonawca:

- 1) kuchnia Wykonawcy musi spełniać wymogi higieniczno-sanitarne oraz posiadać pozytywną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
- 2) samochód, którym będą przewożone obiady musi być dostosowany do przewozu żywności oraz posiadać pozytywną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

- 3) dowóz obiadów wraz z wniesieniem do kuchni (Plac Wolności 8-9 Racibórz) przez Wykonawcę na własny koszt w godzinach wskazanych przez Zamawiającego w umowie), zapewniając właściwą temperaturę posiłków, która nie może być niższa niż 63°C.
- 4) zapewnienie zakupu obiadów na podstawie zapotrzebowania składanego telefonicznie do godz.15.00 w dniu poprzedzającym odbiór posiłków,
- 5) Zamówienie będzie realizowane przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy),
- 6) w razie potrzeby odbiór i utylizacja odpadków pokonsumpcyjnych,
- 7) przechowywanie prób żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa,
- 8) dostarczenie cateringu zapakowanego w pojemniki termoizolacyjne dopuszczone do kontaktu z żywnością, jednorazowe lub plastikowe wielorazowego użytku (typu lunchbox) przystosowane do wyparzania
- 9) Wykonawca zapewnia pojemniki osobno na zupę i osobno na drugie danie, tak by składniki się nie mieszały, (tj. ziemniaki, surówka , mięso),
- 10) Wykonawca zapewnia odbiór opakowań w kolejnym przypadającym dniu roboczym, oraz mycie i dezynfekcję opakowań wielokrotnego użytku lub utylizację opakowań jednorazowych.
- 11) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatrucia i zakażeń pokarmowych,
- 12) posiłki przygotowywać zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, które muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kątem żywieniowej grupy wiekowej, wykorzystywania produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków,

- 13)uwzględnić odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerszej należy korzystać z kontrastu barw i smaku,
- 14)w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak, aby posiłki wysoko energetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów,
- 15)należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów, lecz także sposobu ich przyrządzania,
- 16)posiłki należy przygotowywać codziennie na bieżąco ze świeżych naturalnych produktów wysokiej jakości (niemrożonych),
- 17)niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z koncentratów obiadowych w proszku oraz konserw,
- 18)posiłki w okresie Świąt Bożego Narodzenia będą sporządzane w sposób wynikający z tradycji, bez dodatkowego wynagrodzenia dla Wykonawcy,
- 19)należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych,
- 20)posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się,
- 21)jadłospis miesięczny należy przysyłać do akceptacji na siedem dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca na adres skrzynki e-mailowej osrodekwsparcia@ops-raciborz.pl,
- 22)zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia,
- 23)zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie, w przypadku nagminnie powtarzających się tych samych potraw lub niewłaściwych zestawów obiadowych,
- 24)posiadać ubezpieczenie na sumę nie mniejsza niż 20.000,00 zł., od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia przez cały czas trwania umowy.

3. Przy wycenie obiadów dwudaniowych należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:

- 1) zupy w ilości 450 ml - podprawianej niskotłuszczową śmietaną albo masłem czy mąką, (a sporadycznie zasmażką),

- 2) drugiego dania składającego się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane) w postaci
- a) ziemniaków (kaszy, ryżu, makaronu) w ilości 250g; mięsa w ilości 100 g/bez kości, 120 g/ z kością- waga mięsa po przetworzeniu; lub gulaszu - 150g i surówki 150 g, sosu dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, (kaszy, ryżu) albo
 - b) potrawy typu: fasolka po bretońsku, bigos, łazanki, pierogi, krokiety, gołąbki itp. w ilości 300 g,

3.1 W miesiącu należy ustalić następujące ilości obiadów:

- 1) 3 obiady rybne,
- 2) 4 obiady półmięsne / bigos, pierogi, krokiety itp./,
- 3) 3 obiady bezmięsny,
- 4) 10 obiadów mięsnych,

4. Kontrola gotowanych obiadów oraz dostawy

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
- 2) Wykonawca zapewni zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli.
- 3) kontrola będzie obejmować między innymi:
 - a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,
 - b) ocenę higieny kierowcy,
 - c) ocenę organoleptyczną posiłków,
 - d) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
 - e) sprawdzenie gramatury posiłków i ilości posiłków,
 - f) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby zamawiającego,

- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej oraz do transportu posiłków do zamawiającego.

5. Wymagania zamawiającego odnośnie personelu Wykonawcy:

- 1) Wykonawca musi dysponować wykwalifikowanym i dostatecznie licznym personelem zapewniającym poprawne wykonywanie usługi.
- 2) Wykonawca wyznacza osobę odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy,
- 3) osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
- 4) pracownicy wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania imiennych identyfikatorów, odzieży ochronnej oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.

6. Określenie wymagań dotyczących zatrudnienia przez Wykonawcę osób na podstawie stosunku pracy (art.95 pkt.1 ustawy PZP)

6.1 Wykonawca realizując zamówienie musi zatrudniać na podstawie umowy o pracę: co najmniej 1 osobę –kucharza w wymiarze 1/2 czasu pracy,

(powyższy wymóg nie dotyczy osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą w zakresie w jakim będą wykonywać osobiście usługi na rzecz Wykonawcy tj. funkcję kucharza) posiadającą, doświadczenie i odpowiednie przygotowanie zawodowe,

6.2 Wymagania związane z udokumentowaniem zatrudnienia:

- 1) Wykonawca w terminie do 5 dni od daty podpisania umowy zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zatrudnienie osób, o których mowa w pkt.6.1, w postaci kopii umowy o pracę,

- 2) Zamawiający uprawniony będzie, w czasie trwania umowy, do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań, dotyczących zatrudnienia osoby, których mowa w pkt. 6.1;

6.3 W celu weryfikacji zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, Zamawiający żąda w szczególności:

- 1) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
- 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
- 3) Innych dokumentów zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika,

6.4 W przypadku wypowiedzenia/rozwiązania stosunku pracy z osobą biorącą udział przy realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie powiadomić Zamawiającego o tej okoliczności pisemnie, pod rygorem bezskuteczności jednak nie później niż w terminie do 3 dni, licząc od dnia w którym nastąpiło rozwiązanie/wygaśnięcie stosunku pracy.

6.5 Wykonawca w terminie do 5 dni od dnia rozwiązania/wygaśnięcia stosunku pracy, o którym mowa w pkt. 6.4 zobowiązany jest zatrudnić kolejną osobę na podstawie umowy o pracę i przedłożyć Zamawiającemu w formie pisemnej kopie dokumentów potwierdzających to zatrudnienie.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia odrębnej umowy powierzenia danych osobowych zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L.2016 r., 119.1 z póź.zm) oraz ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r.