

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA pn.

„Przygotowanie, wydanie i dostarczanie ciepłych jednodaniowych posiłków dla osób dorosłych – podopiecznych Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kańczudze w 2018 roku ”

Wspólny słownik zamówień (CPV):

55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 – usługi dostarczania wydawania posiłków

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia obejmuje:

Zamówienie obejmuje przygotowanie wydanie i dostarczenie posiłków dla osób dorosłych – podopiecznych MGOPS w okresie od 01 stycznia 2018 roku do 31 marca 2018 roku i w okresie od 01 października 2018 roku do 31 grudnia 2018 roku

w dniach od poniedziałku do piątku.

Szacunkowa ilość dni realizacji zamówienia wynosi: 126

Miejsce dostaw i ilość odbiorców:

- Siedlecza – Dom Ludowy – 7 odbiorców [7 posiłki]; - 5 km od Kańczugi
- Krzeczowice – Centrum Informacji Kulturalnej – 5 odbiorców [5 posiłki]; - 5 km od Kańczugi
- Pantalowice – Dom Kultury – 4 odbiorców [4 posiłki]; - 5 km od Kańczugi
- Sietesz – Dom Strażaka – 7 odbiorców [7 posiłków]; - 5 km od Kańczugi
- Kańczuga – MGOPS – 3 odbiorców [3 posiłków]
- Niżatyce – Dom Ludowy – 2 odbiorców [2 posiłki]; - 3 km od Kańczugi
- Bóbrka Kańczucka – Remiza OSP – 1 odbiorca [1 posiłek]; 4 km od Kańczugi
- Żuklin – sklep – 5 odbiorców [5 posiłków] – 2 km od Kańczugi

Razem 34 posiłki dziennie.

W okresie zamówienia: 4 284 posiłków

Zamawiający zastrzega, że liczba osób może ulec zmianie w przypadku wystąpienia siły wyższej, której zamawiający nie mógł przewidzieć. O ilości przygotowywanych posiłków zamawiający będzie informował Wykonawcę z odpowiednimprzedzeniem.

Wszystkie posiłki będą przygotowywane w siedzibie Wykonawcy.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych jednodaniowych posiłków w postaci zup lub innych dań zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dorosłych;
- b) przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal i gramaturze:
 - a) zupy – nie mniej niż 450 ml,
 - b) II dania – mięso 100g, ziemniaki, ryż, kasza 200g, surówka 100g,
 - c) dania mięsne powinny zawierać „sztukę mięsa na osobę”, a podawane mięso nie powinno być tłuste i przerośnięte;
- c) do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo, wkładka w postaci wędliny - zupa z wkładką mięsną lub wędliną w ilości nie mniejszej 50g;
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania cotygodniowego jadłospisu. Kierownik MGOPS może zgłaszać propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; nie dopuszcza się powtarzalności posiłków na przełomie tygodnia
- e) dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich właściwą

- temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu;
- f) przygotowywania posiłków w piątce bez wykorzystania artykułów mięsnych;
 - g) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych gat. I posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia
 - h) ponoszenia kosztów przygotowania, załadunku, transportu, zapewnienia naczyń oraz rozładunku wszystkich dostaw posiłków na miejsce wskazane.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia/zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez Kierownika MGOPS. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków ilości, które zgłoszone zostaną przez Kierownika lub upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 15.00.

Ogólne warunki dla realizacji zamówienia

1. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i poziomie bezpieczeństwa zgodnym z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Posiłki nie odpowiadające normom będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następną dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
2. Wymagane jest zastępowanie produktów przetworzonych wartościowymi składnikami odżywczymi i nie dopuszcza się przygotowywania zup na gotowych bazach w proszku
3. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, jest zobowiązany udostępnić nieodpłatnie próbki posiłków, które zostaną przedstawione do badania mikrobiologicznego żywności na koszt Wykonawcy.
5. Reklamacje jakościowe dotyczące serwowanych posiłków zgłaszane będą w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej
6. W cenie ofertowej wykonania zamówienia (i tym samym w cenach jednostkowych poszczególnych posiłków) musi być zawarty całkowity koszt jego realizacji wg powyższych założeń, tj. w szczególności: koszt zakupu produktów do przygotowania posiłków, koszt ich przygotowania, wydania, podania, dostawy koszt zapewnienia odpowiedniej ilości i jakości sprzętu i naczyń oraz koszty pośrednie i zysk z uwzględnieniem wszystkich elementów cenotwórczych takich jak np. wszelkie koszty wynikające z innych umownych obowiązków Wykonawcy, podatek VAT.