

Zamawiający

Zespół Gdańskiego Pogotowia Opiekuńczego

Ul. Jana Sobieskiego 100

80-216 Gdańsk

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot Zamówienia:

Świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego – przygotowywanie i dostarczanie gotowych posiłków we wszystkie dni tygodnia

- a) Wyżywienie całodzienne (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) - w czasie realizacji niniejszego zamówienia liczba dzieci objętych zamówieniem może ulec zmianie co wynika z formy interwencyjnej placówki, czyli przyjmowaniem dzieci 24 godziny na dobę w ramach zabezpieczenia

Wykaz jednostek oraz szacunkowych ilości do świadczenia usług cateringowych

Lp	Nazwa placówki	Liczba wychowanków
1.	Piaskowy Dom	14
2.	Morski Dom	14
3	Wichrowy Dom	14

2. Szczegóły Zamówienia

- Wykonawca musi spełniać warunki:
 - posiadać aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność z produkcją i dostarczaniem posiłków do zakładów żywienia zbiorowego.
 - posiadać co najmniej jeden środek transportu pozytywnie zaopiniowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną
 - posiadać ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności

- Usługa będzie dotyczyć dzieci w wieku od 6 m-ca życia
 - Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień drogą telefoniczną bądź sms – ową najpóźniej do godz. 18:00 w dniu poprzedzającym zamówienie.
 - Jadłospis układany będzie przez dietetyka Wykonawcy na okres 1 miesiąca i dostarczany Zamawiającemu w formie pisemnej (papierowej i elektronicznej).
-
- Zestaw dzienny przypadający na 1 osobę to:
 - a) Śniadanie
 - b) II Śniadanie
 - c) Obiad:
 - c.1. zupa, gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcl,
 - c.2. drugie danie:
 - zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron- w zależności od produktu min. 80 – 150 gram; ,
 - porcja mięsa/ryby, sztuka mięsa/ryby bez sosu – min. 100 gram
 - potrawa typu: gulasz, potrawka, spaghetti – min. 150 gram,
 - dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcja min. 200 gram
 - c.3. surówka warzywna, warzywa gotowane min. 100 gram
 - d) Podwieczerek: słodka bułka (ciasto) lub desery mleczne w formie budyniu, owoce (w tym sezonowe),
 - e) Kolacja: minimum 2 razy w tygodniu podawana na ciepło.
-
- Zamawiający wymaga dostosowania gramatury i wartości energetycznej posiłku wg. grup wiekowych w układzie:
 - a) Dzieci w wieku przedszkolnym
 - b) Dzieci uczęszczające do klas 0,1,2,3,
 - c) Dzieci uczęszczające do klas 4,5,6
 - d) Dzieci uczęszczające do klas 7,8
 - e) Starsi wychowankowie
-
- Zawartość składników odżywczych w całodziennej diecie powinna odpowiadać zapotrzebowaniu organizmu w zależności od wieku, płci i aktywności fizycznej i powinna być zgodna z obowiązującymi normami. Normy żywienia określają ilość energii i składników pokarmowych, które zgodnie z aktualnym stanem wiedzy, uznaje się za wystarczające do zaspokojenia potrzeb żywieniowych wszystkich osób zdrowych w danej grupie.
 - Podstawą sporządzenia posiłków będzie jadłospis dekadowy sporządzony przez wykonawcę cyklicznie na okres 10 dni i dostarczany zamawiającemu (pisemnie,

faksem lub drogą elektroniczną). Opracowany jadłospis na 5 dni przed wprowadzeniem do realizacji, wykonawca musi przedłożyć zamawiającemu celem zatwierdzenia.

- O ewentualnych, sporadycznych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić zamawiającego.
- Jadłospis dekadowy powinien określać rodzaj posiłku, warunki ilościowe jak:
 - gramaturę (oznaczoną g, lub ml);
 - kaloryczność (oznaczoną kcal) , oraz zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności WYKAZ ALERGENÓW.
- Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - zestawy produktów zawarte w jadłospisach muszą zawierać zróżnicowane menu z uwzględnieniem sezonowych produktów dostępnych na rynku. W ramach jadłospisu dekadowego zasadnicze produkty potraw składające się na poszczególne posiłki nie mogą się powtarzać częściej niż co 5 dni;
 - wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, przygotowane wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych z bieżącej produkcji dziennej bez konieczności dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w aneksach kuchennych zamawiającego;
 - posiłki mają być przygotowane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie);
 - oferent jest zobowiązany do urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem tradycji Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy;
 - W przypadku planowanego wyjścia/wyjazdu podopiecznych wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 2 dniowym wyprzedzeniem.
- Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy śniadania.

- Zamawiający zapewnia pojemniki na odpady pokonsumpcyjne, które znajdują się w aneksach kuchennych;
- Wykonawca pobiera i przechowuje próbki wszystkich produktów i potraw przygotowanych dla zamawiającego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji kuchennej oraz transportu.
- Posiłki będą dostarczane do poszczególnych Placówek Opiekuńczo - Wychowawczych w opakowaniach zbiorczych (termosach lub termo portach) spełniających wymagania sanitarno-higieniczne, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności i izotermami.
- Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem wyposażonym w izotermę w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75 stopni C, drugiego dania 65 stopni C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 stopni C.
- .W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostawę posiłków zgodnych z wymogami SIWZ z innych źródeł.
- W przypadku gdy, nastąpią : awaria lub inne nieprzewidziane zdarzenia i wykonawca nie zapewni posiłków zamawiającemu, zamawiający zamawia posiłki na koszt wykonawcy w dogodnym dla siebie punkcie gastronomicznym po cenie tam obowiązującej.
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków, oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- Sposób realizacji usługi:
 - a) posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone tak, aby możliwe było ich wydanie przez zamawiającego w ściśle określonych porach (godzinach), tj.
 - Śniadanie + II śniadanie - godz. 6.00
 - Obiad + Podwieczorek - godz. 13.00
 - Kolacja - godz. 17.30
 - b) Posiłki muszą być pakowane oddzielnie dla każdej Placówki Opiekuńczo - Wychowawczej.
 - c) mycie oraz dezynfekcja termosów lub termo portów należeć będzie do wykonawcy;

- d) zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili i produkcji dystrybucji posiłków;
- e) organizacja wydawania i konsumpcji dostarczanych do aneksów kuchennych posiłków należy do zamawiającego;
- f) rozliczenie między zamawiającym i wykonawcą odbywać się będzie na podstawie faktycznie wydanych posiłków w miesięcznym okresie rozliczeniowym.
- g) wykonawca zapewni codzienny nadzór dietetyka posiadającego kwalifikacje, udokumentowane kserokopią dyplomu potwierdzającego uzyskanie tytułu zawodowego magistra lub licencjata na kierunku dietetyka.