

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest

- sukcesywne świadczenie usługi cateringowej w 2021 roku dla podopiecznych Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin realizowanej w ramach Projektu LUBInclusiON -działania profilaktyczne i usamodzielniające w środowisku lokalnym oraz tworzenie nowych miejsc usług społecznych.

Zad 1: przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla 24 podopiecznych do Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin

Zad 2: przygotowanie i dostarczanie obiadów dla 30 podopiecznych dziennego pobytu w Środowiskowym Ośrodku Wsparcia „Kalina” w Lublinie ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin.

zgodnie z poniższym opisem:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu z własnych produktów i dostarczaniu każdego dnia przez okres trwania umowy dla:

- **Zadania Nr 1 trzech posiłków dziennie – śniadań, gorących obiadów, (I danie zupa i II danie), kolacji i napojów do w/w trzech posiłków dla 24 podopiecznych Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie.**

Śniadanie powinno składać się z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub bezglutenowego, masła, sera, wędlin, jaj i innych dodatków np. serek topiony, pasty, warzywa sezonowe), zupy mlecznej (co najmniej trzy razy w tygodniu), herbaty, kakao, mleka - min. 200 ml itp.;

Obiad winien się składać z dwóch dań: I danie: zupa, II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówki warzywne z warzyw sezonowych, napoje – kompot, soki;

Kolacja powinna składać się z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub bezglutenowego, masła, sera, wędlin, jaj i innych dodatków np. serek topiony, pasty, warzywa sezonowe lub z dania gorącego, np. zapiekanka ziemniaczana, zapiekanka makaronowa, kasza manna z sokiem itp. herbata, kakao, mleko - min. 200 ml itp.;

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania mniejszej niż 24 ilości zestawów dziennie, wynikających z liczby podopiecznych przebywających w danym dniu w Środowiskowym Ośrodku Wsparcia.

Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także podopiecznych z dietami pokarmowymi. W chwili obecnej ilość podopiecznych z dietami kształtuje się następująco:

Dla Zadania nr 1

4 osoby z dietą cukrzycową (bez insuliny, na tabletkach).

3 osoby z dietą lekkostrawną,

1 osoba z dietą bezmleczną

1 osoba z dietą półpłynną

- Dla Zadania Nr 2 gorących obiadów i napojów dla 30 podopiecznych dziennego pobytu Środowiskowego Ośrodka Wsparcia „Kalina” w Lublinie.

Obiad winien się składać z dwóch dań: I danie: zupa, ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówki warzywne z warzyw sezonowych, napoje – kompot, soki;

Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także podopiecznych z dietami pokarmowymi.

Dla Zadania nr 2

Zamawiający nie dysponuje danymi na temat diet podopiecznych (do wyliczenia ceny należy przyjąć średnią ilość diet cukrzycowych i lekkostrawnych).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania mniejszej niż 30 ilości obiadów dziennie, wynikających z liczby podopiecznych przebywających w danym dniu w Środowiskowym Ośrodku Wsparcia.

3. Zamawiający szacunkowo planuje, że w roku 2021 (zgodnie z terminem wykonywania usługi) należy dostarczyć:
 - dla Zadania nr 1 około **7 344** zestawów dziennego wyżywienia (w skład jednego zestawu dziennego wyżywienia wchodzi: śniadanie, dwudaniowy gorący obiad, kolacja, napoje do wszystkich trzech posiłków). Ilość zestawów dziennego wyżywienia będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji podopiecznych. Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 7.00.
 - dla Zadania nr 2 około **5 250** dwudaniowych gorących obiadów z napojami. Ilość obiadów będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji podopiecznych. Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków

zamawianych na dany dzień do godziny 7.00.

Z uwagi na pandemię COVID 19 i związanymi z tym faktem ograniczeniami, między innymi decyzją Wojewody Lubelskiego o czasowym zawieszeniu działalności w ośrodkach wsparcia oraz innych placówkach wsparcia dziennego przeznaczonych dla osób powyżej 60 roku życia ilość posiłków skalkulowanych dla Zadania Nr 2 może ulec znacznemu zmniejszeniu.

UWAGA: Wykonawca w ramach realizacji poszczególnych zadań dodatkowo:

- 1) **przygotuje posiłek świąteczny (Wigilia, Śniadanie Wielkanocne) - realizowany w dniu określonym przez Zamawiającego i w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, na który składać się muszą:**
 - **co najmniej 12 potraw zwyczajowo przyjętych w przypadku Wieczery Wigilijnej – potrawy na śniadanie wielkanocne** (tj. żurek z białą kiełbasą, sałatka jarzynowa, jajka w majonezie min 1 szt na osobę, dwa rodzaje wędlin)
- 2) **W przypadku okazjonalnych świąt, tj. w dniach 8 i 10 marca 2021 r., 26 maja 2021 r., 03 czerwca 2021, 23 czerwca 2021 r., 15 sierpnia 2021 r., 29 listopada 2021 i 6 grudnia 2021 r. do gorących obiadów przygotuje i dostarczy deser składający się z domowego ciasta.**
4. Wykonawca będzie realizował usługę cateringową z należytą starannością. Zamawiający wymaga aby wydawane posiłki były urozmaicone, co oznacza, że posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 10 dni. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania jadłospisu na okres kolejnych dziesięciu dni i przedstawiania go Zamawiającemu nie później niż w ostatnim dniu roboczym danej dekady lub jeżeli taki dzień przypadnie w dzień świąteczny w dniu następnym. Jadłospis winien być przekazany Zamawiającemu pocztą elektroniczną na adres e-mail
Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem. Jadłospis sporządzony przez Wykonawcę powinien być podpisany przez dietetyka wskazanego w ofercie.
W przypadku gdy Wykonawca zaoferuje w złożonej ofercie wzbogacenie posiłku o dodatkowy owoc, każdorazowo posiłek powinien zawierać także ten produkt.
5. Posiłki nie mogą być wydawane wstecz (za dni poprzednie), ani z wyprzedzeniem (za dni następne). Jadłospis, o którym mowa w niniejszym punkcie musi zawierać informacje dla konsumenta na temat żywności zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz

uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. Wydawane przez Wykonawcę posiłki muszą posiadać odpowiednie wartości kaloryczne i odżywcze. Zamawiający wymaga, aby kaloryczność wydawanych posiłków dostosowana była do pory roku, a także wieku oraz płci (zapotrzebowania energetycznego) podopiecznego. Zamawiający wymaga również, by każdy posiłek obiadowy (zestaw obiadowy) posiadał minimum 920 kalorii;

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność i wagę (gramaturę) posiłków;
7. Zamawiający wymaga aby dostarczone obiady wchodzące w skład posiłku, a także dostarczone ciepłe posiłki składające się na śniadanie i kolację posiadały temperaturę co najmniej + 65° C do +75° C utrzymywaną w trakcie jego wydawania przy pomocy zbiorczych pojemników termicznych. Zamawiający wymaga również, by dostarczony obiad wchodzący w skład posiłku, a także dostarczone ciepłe posiłki i gorące napoje składające się na śniadanie i kolację były przygotowane w dniu jego wydawania;
8. Zamawiający wymaga, aby przygotowywanie posiłków odbywało się na bieżąco, z produktów świeżych, w I gatunku (to znaczy o charakterystycznej barwie i zapachu, bez odkształceń oraz uszkodzeń), zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki muszą być dobrej jakości, posiadać odpowiednie walory smakowe i estetyczne;
9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego zamówionej na dany dzień ilości posiłków i będzie mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na mniejsze zapotrzebowanie Zamawiającego, bez prawa dochodzenia wynagrodzenia za mniejszą liczbę posiłków.
10. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt, w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum 65°C) oraz dobrej jakości przewożonych potraw. Termosy będą w stanie sanitarnym i technicznym gwarantującym prawidłowy transport wykonanych posiłków, udokumentowane stosownymi atestami.
11. Dostawa zamówionych posiłków ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną, które Wykonawca zobowiązany jest

okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.

Posiłki będą dostarczane:

- dla Zadania Nr 1 we wszystkie dni, również w niedzielę i święta do pomieszczenia kuchennego Zamawiającego w następujących godzinach:
 - a) śniadanie 7.30-7.45
 - b) obiad 12.30-12.45
 - c) kolacja 16.30-16.45.
- dla Zadania Nr 2 w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych na tygodniu w godz. 12.30-12.45

12. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- w tygodniu powinien być dostarczany dwa razy obiad z drugim daniem mięsnym, jeden raz z daniem rybnym, dwa razy z daniem mącznym; do obiadów z daniem mięsnym lub rybnym powinna zostać wykonana surówka,
- danie mięsne smażone może być dostarczone maksymalnie jeden raz w tygodniu,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji zagęszczających, bez substancji konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- jadłospis powinien opierać się na potrawach gotowanych, pieczonych i duszonych,
- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane,
- stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne,
- przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
- Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.

13. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. resztek po posiłku każdego dnia do godziny 18:00.

14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

15. Należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami



racjonalnego żywienia seniorów.

16. Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
17. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
18. Sprawdzenia spełnienia kryteriów określonych powyżej dokonywać będzie przedstawiciel Zamawiającego w trakcie umowy. Niespełnienie któregoś z w/w kryteriów skutkować będzie bezzwłocznym rozwiązaniem umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz konsekwencjami z tym związanymi.
19. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
20. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków podopiecznym. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniem po posiłku ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny.
21. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy. Cena jednostkowa brutto oferowanych usług może ulec zmianie tylko w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT.
22. Należność za wykonanie i dostawy posiłków będzie płatna przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie określonym w umowie, po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp.
24. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, stanowiącego załącznik nr 1 do umowy. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe oraz zapłacić karę umowną w wysokości 1% wartości danego zadania brutto, na zasadach określonych w umowie.
25. Wykonawca winien posiadać: a) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

prowadzonego przez właściwego Państwowego lub Granicznego Inspektora Powiatowego lub inny dokument potwierdzający w sposób wystarczający przedmiotowy wpis (np. decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej). b) aktualną decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład na prowadzenie działalności w zakresie żywienia oraz winien dysponować minimum 1 środkiem transportu zatwierdzonym przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych (przygotowanych posiłków).