

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. w zakresie:

- przygotowywania i wydawania gorących dwudaniowych posiłków, zwanych dalej posiłkami, w dwóch miejscach będących w dyspozycji Wykonawcy na terenie miasta Ostrowca Świętokrzyskiego dla osób korzystających z pomocy Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostrowcu Św., zwany w dalszej części MOPS (spożywanie wydanych posiłków odbywa się w tych miejscach),
- przygotowania gorących dwudaniowych posiłków, zapakowania w pojemniki jednorazowego użytku i przygotowania do odebrania przez pracowników MOPS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem.

Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.:

- liczba posiłków wydawanych w lokalach Wykonawcy - max. 29.623,
- liczba posiłków dostarczanych do miejsca zamieszkania podopiecznych MOPS – max. 7.000,

Łączna maksymalna liczba posiłków: 36.623 sztuki.

Informacyjnie Zamawiający przedstawia, że w okresie od stycznia do października 2019 r. średniomiesięczna liczba planowanych posiłków wynosiła 3.517 i średniomiesięczna liczba wydanych posiłków wyniosła 2.957.

Z doświadczenia z lat ubiegłych Zamawiający wskazuje, iż liczba wydanych posiłków jest mniejsza o ok. 16-23% w stosunku do liczby planowanych posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięć ilościowych posiłków w przypadku zaistnienia takich potrzeb, pod warunkiem, iż przesunięcia te nie przekroczą maksymalnej liczby posiłków, a tym samym maksymalnej kwoty wynagrodzenia ustalonej w umowie.

Podana liczba posiłków może ulegać ciągłym zmianom z przyczyn niezależnych od Zamawiającego np.: z powodu zmiany przepisów o pomocy społecznej, zmiany liczby osób zakwalifikowanych przez MOPS do dożywiania lub innych przyczyn.

Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu zmniejszania ilości zamawianych posiłków, a ryzyko z tego tytułu obciąża Wykonawcę,

Zamawiający zastrzega, że w przypadku wydania większej liczby posiłków dziennie termin wykonania zamówienia może ulec skróceniu.

Powyższe okoliczności nie mogą być powodem zerwania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.

W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu umowy, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Podana wyżej liczba posiłków jest liczbą szacunkową oraz liczba dni jest liczbą maksymalną jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Wykonawca zobowiązany jest w dni żywieniowe do przygotowania posiłków, które zostaną wydane w jego lokalach osobom uprawnionym w ilości odpowiadającej liczbie osób wskazanych na listach przygotowanych i przekazanych przez Zamawiającego Wykonawcy oraz posiłków w ilości zamówionych przez Kierownika Działu Pomocy Usługowej. Listy będą przekazywane przez Zamawiającego Wykonawcy raz w tygodniu, w poniedziałek do godz. 9.00.

W dni żywieniowe do godz. 9:00 kierownik Działu Pomocy Usługowej lub upoważniony przez niego pracownik złoży telefonicznie zamówienie na posiłki, które mają być przygotowane do zapakowania w pojemniki jednorazowego użytku i przygotowane do odebrania przez pracowników Zamawiającego dla osób uprawnionych, którzy decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem.

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za posiłki faktycznie wydane w lokalach oraz zamówione do dowozu do miejsca zamieszkania podopiecznych MOPS.

Wymagania dotyczące posiłków:

1. Posiłki objęte przedmiotem zamówienia muszą być gorące i mieć formę dania obiadowego.

2. Posiłki będą przygotowane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca jest zobowiązany ograniczyć w wydawanych posiłkach ilość soli, ostrych i intensywnych przypraw. Mięso stanowiące składnik posiłków musi być poddane obróbce termicznej (wyłącznie gotowanie, duszenie i pieczenie) by było miękkie. Niedopuszczalne są potrawy ciężkostrawne w szczególności: kaszanka, boczek, kiełbasa podane jako składnik II dania.

3. Ustala się gramaturę posiłków dla podopiecznych MOPS:

Zupa – 500 ml

Pieczyno (chleb lub bułka) – 100 g

Ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – 250 g

Kluski śląskie – 400 g

Kopytka – 400 g

Naleśniki – 400 g

Pierogi – 450 g

Kotlet mielony/schabowy – 120 g

Mięso pieczone/duszone/gotowane (bez kości) – 120 g

Drób (wyłącznie pierś lub udko) pieczony/gotowany (bez kości) – 150 g

Ryba – 120 g

Gulasz z mięsem – 200 g

Sos – 200 g

Sos spaghetti – 200 g

Surówka/marchewka z groszkiem/warzywa gotowane – 120 g

Kompot/gorąca herbata/sok – 200 ml

Podane gramatury dot. artykułów żywnościowych po obróbce termicznej.

Wykonawca nie może zaniżyć ustalonej wagi posiłków. Stwierdzone uchybienia w tym zakresie skutkować będą zastosowaniem kar umownych, łącznie z odstąpieniem od umowy.

4. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj.: posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

5. Posiłki mają być dwudaniowe - zupa plus pieczywo, drugie danie plus kompot/herbata/sok. Drugie danie przynajmniej 3 razy w tygodniu powinno być mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, itp.). Dwa razy w tygodniu zamiast mięsa Zamawiający dopuszcza inny produkt (np. ryba, pierogi, naleśniki, knedle, itp.).

6. Posiłki wydawane w piątek i dni ścisłego postu nie mogą być daniami mięsnymi i zupą. Posiłek musi być pełnowartościowy, tj.: tzw. II danie powinno składać się np.: z porcji ryby, ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz porcji warzyw.

7. Posiłki mają być przygotowywane i wydawane zgodnie z 10-dniowym jadłospisem, przedstawionym przez Wykonawcę Zamawiającemu z co najmniej 2-dniowym wyprzedzeniem (każdy dzień cyklu powinien zawierać inny posiłek). Wykonawca jest zobowiązany przedstawić jadłospis dla posiłków wydawanych w lokalach, jak i odrębny dla osób, dla których będą dowożone posiłki do miejsca zamieszkania.

8. Jadłospis ma być przygotowany przez dietetyka, dostosowany do pór roku z uwzględnieniem występowania warzyw sezonowych. Jadłospis ten będzie stanowił bazę do przygotowywania 10 – dniowych jadłospisów. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu jadłospis przygotowany przez dietetyka przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, tj. do 31 grudnia 2019 r. Nie przedstawienie jadłospisu przygotowanego przez dietetyka stanowić będzie naruszenie zapisów umowy, które może skutkować rozwiązaniem umowy przez Zamawiającego.

9. Jadłospis dla osób starszych, chorych i niepełnosprawnych, dla których posiłki są dowożone ma być zróżnicowany, lekkostrawny, wysokobiałkowy, z uwzględnieniem: przetworów zbożowych (pieczywo pełnoziarniste i mieszane), kaszy, ryżu, makaronów i ziemniaków, ryb, nabiału (kefir, jogurt, maślanka), gotowanych warzyw i owoców, wyłącznie gotowanego, duszonego lub pieczonego mięsa, np. chuda wołowina, mięso drobiowe (pierś, udko bez kości) z wyłączeniem podrobów.

10. Posiłki powinny być urozmaicone, świeże i przygotowywane w dniu ich wydania.

11. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, gotowych paluszków rybnych, itp.), nie dopuszcza się serwowania dania typu makaron z serem. Do przygotowywania potraw będą używane ziemniaki świeże - Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie płatków ziemniaczanych. Do sporządzania zup oraz sosów warzywnych Wykonawca będzie używał warzyw świeżych lub mrożonych - Zamawiający wyklucza możliwość stosowania warzyw suszonych.

12. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

1. 13. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe

2. i estetyczne oraz właściwą temperaturę.

3. 14. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki zawierające wartości energetyczne

4. i odżywcze dostosowane do wieku uczestników.

5.

6. 15. Zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie

7. z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych,

- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych,

- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”,

- stosowanie mięsa drobiowego (pierś, udko bez kości),

- stosowanie ryb,

- umiarkowane stosowanie cukru i soli,

- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

16. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

17. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed inspektorem sanitarnym.

18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie.

Wydawanie posiłków:

1. Posiłki w lokalach wydawane będą osobom uprawnionym na podstawie dowodu osobistego i decyzji administracyjnej wydanej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Ostrowcu Św. Przed wydaniem posiłku Wykonawca ma obowiązek sprawdzić czy dane personalne wskazane w decyzji są zgodne z danymi dowodu osobistego osoby, która ją przedstawiła.

2. Wydawanie posiłków odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt, w godzinach od 12.00 do 14:00 w 2 miejscach na terenie miasta Ostrowca Św. należących do Wykonawcy i dostosowanych do wydawania posiłków na naczyniach tradycyjnych.

3. Wykonawca zobowiązany jest zapakować w pojemniki styropianowe jednorazowego użytku dopuszczone do kontaktu z żywnością i przygotowania do odebrania przez pracowników MOPS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, którzy decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem. Wykonawca przygotowuje

do przekazania posiłki do miejsc zamieszkania podopiecznych w godzinach od 11.00 do 12.00.

4. Wykonawca do faktury za wydane posiłki dołącza listy obecności – potwierdzające ilość wydanych posiłków w lokalach Wykonawcy.

5. Podstawą do wydawania posiłków dla podopiecznych MOPS jest lista przekazana Wykonawcy przez Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia listy obecności osób, którym wydawane są posiłki w lokalach Wykonawcy. Osoba, której został wydany posiłek kwituje jego odbiór czytelnym podpisem na liście obecności. W przypadku kiedy obiad odbiera inna osoba, powinna ona okazać się pisemnym upoważnieniem osoby, na którą wydano decyzję przyznającą posiłek. Upoważnienie takie należy dołączyć do listy obecności. Nie dopuszcza się skreślania podpisów. Skreślony podpis będzie traktowany jako obiad nieodebrany.

7. Usługa wydawania posiłków leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca zapewni co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków w każdym lokalu. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia dokumentujące dopuszczanie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.

8. Wykonawca wyraża zgodę na kontrolowanie przez Zamawiającego i służby sanitarne miejsca przygotowywania i wydawania posiłków. Zamawiający ma prawo kontroli książeczek zdrowia personelu przygotowującego i wydającego posiłki.

9. Wykonawca zobowiązany jest wywieszać jadłospis w widocznym miejscu z podaniem ilościowym potrawy „na talerzu”. Posiłki wydawane w lokalach Wykonawcy nie mogą być wydawane na zastawach jednorazowego użytku, tj. z użyciem papierowych lub plastikowych talerzy, kubków i sztućców. Wykonawca zapewnia odpowiednie naczynia i sztućce do wydawania posiłków. Wykonawca zagospodaruje resztki wydanych a niespożytych posiłków we własnym zakresie.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo stałej kontroli wydawanych posiłków.

11. Wyjątkowo w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń nie leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł. W takim przypadku Wykonawca winien udowodnić przyczynę zapewnienia posiłku z innego źródła oraz podać nazwę podmiotu zapewniającego posiłek.

12. W przypadku nie przygotowania posiłku przez Wykonawcę, z przyczyn leżących po jego stronie, Zamawiający ma prawo zakupić posiłek u innego dowolnego kontrahenta, a kosztami zakupu obciążyć Wykonawcę w oparciu o rachunek, przy czym w takim przypadku koszt zakupionych przez Zamawiającego posiłków może być dowolny, tzn. może przekraczać cenę za jeden posiłek ustaloną dla Wykonawcy.

13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.

14. Wykonawca nie może wydawać osobie korzystającej z dożywiania suchego prowiantu, półproduktów ani równowartości posiłku w gotówce.

15. Wykonawca zobowiązany jest poinformować pisemnie Kierownika Działu Pomocy Środowiskowej MOPS o nieodebraniu przez osobę uprawnioną posiłku przez co najmniej 3 następujące po sobie dni żywieniowe.

16. Wykonawca ma obowiązek zgłaszać wszelkie agresywne zachowania klientów bez zbędnej zwłoki na Policję lub Straż Miejską i do Kierownika Działu Pomocy Środowiskowej MOPS.

1. Wykonawca zobowiązany jest na prośbę osoby uprawnionej, która oświadczyła, że nie będzie spożywać posiłku na miejscu, zapakować jego posiłek w przyniesione przez nią pojemniki.

2.

Lokal

1. Miejsca do wydawania i spożywania posiłków mają być położone w tzw. górnej i dolnej części miasta Ostrowca Św. Przez „górną część miasta Ostrowca Św.” należy rozumieć północną część miasta położoną po lewej stronie rzeki Kamiennej, tj. część miasta położoną od linii brzegowej rzeki Kamiennej w stronę ulicy Polnej do północnych granic miasta. Przez „dolną część miasta Ostrowca Św.” należy rozumieć południową część miasta położoną po prawej stronie rzeki Kamiennej, tj. część miasta położoną od linii brzegowej rzeki Kamiennej w stronę ulicy Sandomierskiej do południowych granic miasta. Miejsca do wydawania posiłków winny być zlokalizowane w pobliżu przystanku autobusowego (ok. 10 min. pieszo), który posiada dobry węzeł komunikacyjny (tj. co najmniej 2 linie autobusowe).

2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku jednorazowo co najmniej 30 osobom (miejsca siedzące przy stoliku bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania).

3. Dodatkowe wymagania:

- wprowadzenie i bezwzględne przestrzeganie zakazu spożywania alkoholu w miejscu spożywania posiłków,
- niezwłoczne powiadomienie Kierownika Działu Pomocy Środowiskowej MOPS o sytuacji zgłoszenia się po posiłek osób, których stan ewidentnie wskazuje na spożycie alkoholu,
- wprowadzenie i bezwzględne przestrzeganie zakazu palenia tytoniu poza miejscami do tego wyznaczonymi, które muszą być wyraźnie oddzielone od miejsca wydawania posiłku,
- utrzymanie w pomieszczeniach w trakcie stołowania się klientów temperatury co najmniej 18 st. C.