

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia:

Usługa Cateringowa – przygotowanie i dostawa wyżywienia, świadczona

dla uczestników Dziennego Domu Pobytu i Klubu Seniora w Gminie Aleksandrów Kujawski.

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia dla uczestników Dziennego Domu Pobytu i Klubu Seniora w Gminie Aleksandrów Kujawski” w okresie od dnia podpisania umowy do 30.06.2024 r.

Część 1. Usługa cateringowa dla uczestników Dziennego Domu Pobytu w Słomkowie, świadczona wg poniższej specyfikacji:

- 1) Miejsce realizacji usługi: Dzienny Dom Pobytu w Słomkowie, ul. Kasztanowa 11, 87-700 Słomkowo.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia zawierającego :
 - a) śniadanie wraz z ciepłymi napojami - czas podania: 8.30-9.00
Przykładowe menu: kawa mleczna, kakao, herbata z cytryną, mleko min. 250ml; parówki na ciepło min. 2 szt.; przetwory mięsne np. kiełbasa, wędliny min. 55g; potrawy z jajek, pasty, ser biały min. 100g; ser żółty, ser topiony min. 70g; , drożdżówka; jogurt min. 150 ml; płatki, owoce, warzywa min. 100g; masło min. 20g, pieczywo mieszane min. 200g, dżem, miód min.70g.
 - b) dwudaniowy obiad (zupa i drugie danie) z napojem - czas podania: 13.30-14,00
Przykładowe menu: zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne nie mięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy, kompot, herbata min. 250ml.
- 3) Zamówienie obejmuje świadczenie usługi dla 25 osób dziennie przez wszystkie dni robocze, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, w toku trwania umowy. Ostateczna wartość zamówienia i ilość zamówionych posiłków może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji podopiecznych w Dziennym Domu Pobytu.
- 4) Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosuje zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, mięsa itp., po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym. Dodatkowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
 - Dieta lekkostrawna
 - Dieta cukrzycowa
 - Dieta wątrobowa
 - Dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
- 5) Posiłki należy dostarczyć dwa razy dziennie do Dziennego Domu Pobytu w Słomkowie w dni robocze, co najmniej na 30 min przed planowanym posiłkiem (określonym w pkt 2).

- 6) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 15.00, w dniu poprzedzającym realizację usługi. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
- 7) Wykonawca zapewni trzy razy w tygodniu obiad mięsny, raz w tygodniu obiad rybny i raz w tygodniu obiad wegetariański.
- 8) W ramach jednego całodziennego posiłku dla jednego uczestnika wykonawca zapewni posiłki odpowiadające zapotrzebowaniu energetycznemu, w tym dla kobiet powyżej 60 roku życia prowadzących mało aktywny tryb życia - 1750 kcal/dobę, a dla mężczyzn 1950 kcal/dobę. Dostarczane w diecie składniki energetyczne powinny wynosić około 50–60% dla węglowodanów, 25–30% dla tłuszczów i 12–15% dla białek.
- 9) Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kiełbasy itp. mają zawierać minimum 80% mięsa. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 10) Dieta ma być różnorodna, a poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 12) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach, oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w termosach/ bemaarach, w tym drugie danie pakowane indywidualnie w jednorazowe opakowania termozgrzewalne oraz odbioru (utylicacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.
- 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości posiłków poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników DDP po zakończeniu tygodnia świadczenia usługi. Ankieta dotycząca jakości wyżywienia będzie zawierała pięciopunktową skalę ocen, tj. od 1 do 5 (przy czym 5 oznacza – posiłki bardzo dobre; 1 - posiłki niezadowolające). W przypadku średniego wyniku ankiety na poziomie poniżej 3, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy jakości oferowanych posiłków. Jeżeli wynik na poziomie poniżej 3 zostanie utrzymany w kolejnych dwóch występujących po sobie ankietach (w dwóch kolejnych tygodniach), umowa z Wykonawcą zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
- 15) Jadłospis układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka/technologu żywności. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego obowiązywania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 16) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3,

Część 2. Usługa cateringowa dla uczestników Klubu Seniora w Zdunach, świadczona wg poniższej specyfikacji:

- 1) Miejsce realizacji usługi : Klub Seniora w Zdunach, 87-700 Aleksandrów Kujawski, Zduny 16.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia w zawierającego :
 - a) dwudaniowy obiad (zupa i drugie danie) z napojem - czas podania: 13.30-14,00
Przykładowe menu: zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne nie mięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy, kompot, herbata min. 250ml.
- 3) Zamówienie obejmuje świadczenie usługi dla ok. 15 osób trzy razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki), z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, w toku trwania umowy. Ostateczna wartość zamówienia i ilość zamówionych posiłków może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji podopiecznych w Klubie Seniora.
- 4) Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosuje zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, mięsa itp., po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym. Dodatkowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
 - Dieta lekkostrawna
 - Dieta cukrzycowa
 - Dieta wątrobowa
 - Dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
- 5) Posiłki należy dostarczyć raz dziennie do Klubu Seniora w Zdunach w dni robocze, co najmniej na 30 min przed planowanym posiłkiem (określonym w pkt 2).
- 6) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 15.00, w dniu poprzedzającym realizację usługi. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
- 7) Wykonawca zapewni dwa razy w tygodniu obiad mięsny, raz w tygodniu obiad rybny lub wegetariański.
- 8) Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kiełbasy itp. mają zawierać minimum 80% mięsa. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 9) Dieta ma być różnorodna, a poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 11) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego

celu termosach/pojemnikach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość dostarczanych posiłków oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.

- 12) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w termosach/ bemaarach, w tym drugie danie pakowane indywidualnie w jednorazowe opakowania termozgrzewalne oraz odbioru (utylicacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości posiłków poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników KS po zakończeniu tygodnia świadczenia usługi. Ankieta dotycząca jakości wyżywienia będzie zawierała pięciopunktową skalę ocen, tj. od 1 do 5 (przy czym 5 oznacza – posiłki bardzo dobre; 1 - posiłki niezadowolające). W przypadku średniego wyniku ankiety na poziomie poniżej 3, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy jakości oferowanych posiłków. Jeżeli wynik na poziomie poniżej 3 zostanie utrzymany w kolejnych dwóch występujących po sobie ankietach (w dwóch kolejnych tygodniach), umowa z Wykonawcą zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
- 14) Jadłospis układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia do komponowania jadłospisów. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego obowiązywania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 15) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3,