



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi cateringowej dla seniorów/seniorek, uczestników projektu konkursowego „SOS dla Seniora” na terenie miasta Sosnowca. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020.
2. Usługa o której mowa w pkt. 1 polega na przygotowaniu i dowozie obiadów dwudaniowych z dostawą do miejsca zamieszkania uczestników projektu w dni robocze oraz w dni wolne od pracy zgodnie z ustawą z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1920).
3. **Wykonawca powinien zapewnić :**
 - a. obiady przygotowane na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsc wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia żywności przed zagrożeniem biologicznym (zanieczyszczeniami pochodzącymi z otoczenia), uszkodzeniem mechanicznym oraz utratą temperatury.
 - b. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne doprowadzenia zbiorowego żywienia.
 - c. Samochód w którym przewożone będą posiłki powinien przejść odbiór Sanepidu.
 - d. Osoby ze strony Wykonawcy, które będą przygotowywać żywność, jak i te które będą je dystrybuować powinny posiadać książeczkę sanepidowską z aktualnymi badaniami lekarskimi.
 - e. Wykonawca ma obowiązek wyposażyć pracowników dostarczających posiłki w odpowiedni sprzęt ochronny zgodny z aktualnie obowiązującymi przepisami odnośnie sytuacji zagrożenia COVID-19.
4. **Wymagania dotyczące posiłków :**
 - a. Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie dwudaniowych obiadów zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz.1252 ze zm.)
 - b. Posiłki pod względem technologii wykonania jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 - c. Do przygotowania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).
 - d. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i gotowego mięsa mielonego na rzecz całych sztuk mięsa (przetwarzanych przez Wykonawcę).
 - e. Posiłki muszą być świeże i przygotowane w dniu dostarczenia.
 - f. obiady powinny być urozmaicone i nie powtarzać się częściej niż 7 dni .



„SOS dla Seniora” projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 - 2020.

- g. Obiady będą przygotowywane przez Wykonawcę, który uwzględnił będzie następujące warunki:
- posiłki będą spożywały osoby po 60 roku życia, należy uwzględnić normy żywieniowe i wartość kaloryczną dla tej grupy osób. Posiłki nie mogą zawierać trudnych do pogryzienia potraw. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione cztery dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne. Dopuszcza się raz na dwa tygodnie jeden dzień zawierający dania bezmięsne. Do zestawu obiadowego Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych.
- h. Porcje posiłków powinny być równe dla wszystkich uczestników/uczestniczek. Wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywienia i Żywności i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.
- i. Obiady muszą być dostarczone jako produkty o temperaturze 60 °C- 80 °C-zgodnie z normami żywieniowymi.
- j. Wykonawca zapewni gorący posiłek dwudaniowy: zupa, drugie danie. Przykład : minimalna gramatura posiłku (obiad) wynosi:

Rodzaj posiłku	Minimalna gramatura potrawy podawanej dla 1 uczestnika (po obróbce termicznej)
Zupa	350 ml
Ziemniaki do drugiego dania	200 g
Kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski śląskie, pyzy, kluski parowe dodatek do drugiego dania	150 g
Surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. koszone)	120 g
Salata zielona + jogurt, kefir, śmietana	40 g + 30 g
Porcja mięsa (drób) i mięsa bez kości lub ryby	100 g
Drób lub mięso z kością (np. udko z kurczaka)	250 g
Drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych	350 g
Dane półmięsne (np. gołąbki, placek po węgiersku, bigos)	350

5. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli (inspekcji sanitarno-epidemiologicznej i innych organów) w zakresie wykonywania usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.



6. **Wymagania dotyczące transportu posiłków:**

- a. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem do drzwi – miejsc zamieszkania uczestników/uczestniczek na terenie miasta Sosnowca w godzinach między 12.00 a 15.00.
- b. Wykonawca po dostarczeniu posiłków w danym dniu, zobowiązany jest do przesłania na adres spfz@mopssosnowiec.pl listy dostaw (w formie skanu dokumentu) zgodnie z załącznikiem do Umowy (Załącznik nr 2). Plik należy zabezpieczyć ustalonym z Zamawiającym hasłem.
- c. Dostawa posiłku dla danej osoby zostanie każdorazowo potwierdzona własnoręcznym podpisem osoby, dla której paczka jest przeznaczona lub osoby upoważnionej.
- d. Zamawiający przekaże Wykonawcy informacje o liczbie posiłków wraz ze wskazaniem miejsc, do których należy dostarczyć posiłki w formie elektronicznej na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail (z wykorzystaniem technik kryptograficznych, najpóźniej do godziny 12:00 każdego dnia roboczego poprzedzającego dowóz posiłków, z tym że w piątek dane będą dotyczyć ilości osób na sobotę i niedzielę).
- e. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
- f. Uczestnicy/Uczestniczki otrzymują posiłki w pojemnikach biodegradowalnych.