Załącznik nr 6 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający informuje, że niniejsze postępowanie obejmuje realizację usługi cateringowej w okresie od stycznia 2027 r. do grudnia 2027 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczenie wyżywienia – dziennych zestawów cateringowych) dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Lipnie przy ul. Księżycowej 18 w ramach projektu pn. **„Stworzenie Dziennego Domu Pomocy w Lipnie" nr FEKP.08.24-IZ.00-0066/24.**

Usługa świadczona będzie w dni robocze w okresie od 01.01.2027 do 31.12.2027 r.

2. Zamówienie jest dofinansowywane z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027, Priorytetu: FEKP.08.00, Działania: FEKP.08.24 Usługi społeczne i zdrowotne.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługa wyżywienia realizowana będzie w maksymalnej liczbie 25 dziennych zestawów cateringowych – dla uczestników projektu, objętych wsparciem w siedzibie Dziennego Domu Pomocy.

- Miejsce dostawy posiłków: 87-600 Lipno, ul. Księżycowa 18
- Godziny dostarczania posiłków:
  - śniadanie – do godziny 8:30 – 9.00
  - obiad – do godziny 12.30-13:00.
- Zakres usługi- Usługa obejmuje:
  - śniadanie wraz z napojem,
  - obiad dwudaniowy wraz z napojem,
  - transport posiłków,
  - zapewnienie indywidualnych naczyń jednorazowych (wytłaczanych/zgrzewanych typu lunch-box), sztućców i serwetek oraz ich codzienne odbieranie i utylizację przez Wykonawcę
  - możliwość przygotowania diet specjalnych i posiłków dostosowanych do stanu zdrowia uczestników.

Szczegółowy opis posiłków

1) Śniadanie
   - 2 x w tygodniu (w dni ustalone z Zamawiającym):
     - Zupa mleczna w ilości 400 ml na osobę lub płatki owsiane lub kaszka manna na mleku – w ilości 300 ml na osobę (dla diet bezmlecznych – zamiennik zupy mlecznej, płatków lub kaszki) lub jajecznica – dla każdej osoby z trzech jajek
   - Codziennie
     - Chleb zwykły lub razowy – 100 g na osobę
     - masło 20g na osobę (porcjowane w kostkę, lub osobno zapakowane;
     - wędlina plastry (50 g na osobę) i ser plastry (50 g na osobę) lub pasztet (80 g na osobę) lub cienkie parówki (2 szt. na osobę) lub pasty np. rybne, jajeczne(100 g na osobę) lub jajka gotowane 2 szt. na osobę (obrane) lub dżem – 60 g na osobę, lub serek topiony 50 g na osobę;

- 2 różne rodzaje warzyw (ogórek, pomidor, sałata, papryka, inne np. rzodkiewka) na osobę np. 5 plasterków ogórka lub pół średniego pomidora lub 2 liście sałaty, mogą być pokrojone w słupki lub plastry
- Piątki bezmięsne

2) Obiad dwudaniowy
   - 2 x w tygodniu zupa na wywarach mięsnych (np. rosół, pomidorowa) i na wywarach warzywnych (np. ogórkowa, barszcz czerwony)
     3 x w tygodniu zupy krem: brokułowa, dyniowa, szpinakowa, kalafiorowa, ziemniaczana itp.
     400 ml na osobę+ pieczywo (chleb zwykły lub razowy) lub bułka na osobę.
   - Danie drugie składające się z porcji:
     - 3 razy w tygodniu mięsa, 1 w tygodniu (piątek) ryba wyłącznie filet bez ości + ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron + surówka tarta na drobnych oczkach +sos/1 w tygodniu naleśniki z serem, owocami, farszem, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy, kluski (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, ser itp. Mogą być podawane przemiennie – w każdym tygodniu inne danie), niedopuszczalne jest wykorzystanie gotowych produktów,
       - Gramatura porcji mięsa to 100 g bez kości na osobę, lub 120 z kością na osobę (waga mięsa po przetworzeniu) lub gulasz 150 g na osobę
       - Gramatura porcji ryby: 130 g na osobę, panierka w potrawach z ryby powinna stanowić jedynie niezbędną warstwę zabezpieczającą produkt podczas obróbki cieplnej, nie wpływającą istotnie na jego masę, dopuszczalna masa panierki nie może przekraczać 15% masy całkowitej gotowego produktu (po obróbce cieplnej). Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania oceny organoleptycznej w trakcie realizacji zamówienia; w przypadku stwierdzenia nadmiernej ilości panierki Wykonawca będzie zobowiązany do wymiany posiłku lub dostosowania technologii.
       - Gramatura dań mącznych – naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy w ilości 300 gna osobę
       - Ziemniaki w ilości 120g na osobę lub kasza lub ryż lub makaron lub frytki w ilości 150 g na osobę
       - Potrawy typu fasolka po bretońsku, bigos, pierogi w ilości 300 g na osobę;
       - Surówka w ilości150 g na osobę
       - Sosy przyprawiane niskotłuszczową śmietaną 12% i dodatkowo w ilości 40 ml na osobę
       - 1 raz w tygodniu kompot (przygotowany przez gotowanie świeżych lub suszonych owoców w wodzie, udział procentowy owoców na litr kompotu: nie mniej niż 20%) 250 ml na osobę, 2 razy w tygodniu sok 250 ml na osobę, 2 razy w tygodniu woda 250 ml na osobę
3) Szacunkowa liczba dziennych zestawów cateringowych w okresie realizacji zamówienia wynosi 6 300 sztuk, przy założeniu objęcia wsparciem maksymalnie 25 uczestników dziennie, przez średnio 21 dni roboczych w miesiącu, w okresie 12 miesięcy realizacji usługi (25 osób × 21 dni × 12 miesięcy).

Wymagania Zamawiającego

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
- dostarczania posiłków wyłącznie w indywidualnych opakowaniach jednorazowych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnej z HACCP; zupa min. 75°C, drugie danie min. 63°C w momencie dostawy
- zapewnienia transportu zgodnego z wymogami sanitarnymi,
- uwzględnienia diet specjalnych zgłaszanych przez Zamawiającego (np. cukrzycowa, lekkostrawna, niskosodowa, bezglutenowa),
- odbioru i zagospodarowania we własnym zakresie wszelkich odpadów powstałych po spożyciu posiłków (w tym zużytych opakowań jednorazowych, sztućców oraz resztek żywności): w dni robocze codziennie rano w trakcie dostawy śniadania z dnia poprzedniego, natomiast w dniach poprzedzających dni wolne od pracy (np. piątki, wigilie świąt) najpóźniej do godziny 15.00 tego samego dnia).
- dostarczania jadłospisu tygodniowego z tygodniowym wyprzedzeniem,
- zapewnienia ciągłości dostaw posiłków również w sytuacjach awaryjnych.

2. Posiłki powinny być świeże, przygotowywane na bieżąco, bez wykorzystania produktów typu instant oraz gotowych dań mrożonych.
3. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników w danym dniu w DDP. 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. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
4. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi po każdym miesiącu prawidłowo zrealizowanej usługi i potwierdzeniu odbioru przez Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury wystawionej przez Wykonawcę w terminie 21 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT lub równoważnego dokumentu sprzedaży.
5. Cena brutto dziennego zestawu cateringowego winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia a także wniesienia posiłków.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywają się zajęcia, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dwa razy w ciągu dnia (pierwszy raz rano z dostarczeniem śniadania, a drugi raz przed obiadem). Dowiezione jedzenie powinno być świeże, ciepłe (w przypadku potraw podawanych na ciepło) i odpowiednio zapakowane.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i norm bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla seniorów i osób z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
9. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał posiłki transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, spełniającym określone normy i w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wniesienia do DDP).