Opis przedmiotu zamówienia

Celem zamówienia jest wybór wykonawcy usługi cateringowej - wyżywienia dla 30podopiecznych Dziennego Domu Pobytu (Dziennego Domu Senior+) zgodnie zwymogami Zamawiającego. Objęta zamówieniem usługa będzie realizowana w ramach projektu pn. „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego", współfinansowanego w ramachRegionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko -Pomorskiego na lata 2014-2020, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. Do niniejszego postępowania mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Zapytaniu, mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeks cywilny i Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Boniewo ul. Szkolna 28,87-851 Boniewo

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze zapytanie ofertowe ma na celu wybór wykonawcy świadczącegokompleksoweusługi cateringowe dla 30 podopiecznych DDP do miejsca, w którym znajduje się siedziba DDP Dziennego Domu Pomocy Oraz Centrum Usług Środowiskowych na Działce Oznaczonej Nr 152/3 W Miejscowości Boniewo, Gmina Boniewo
2. Wykonawca zobowiązany będzie do:

Wykonania usługi cateringowej na minimalnych warunkach określonych poniżej:

2.1 Przedmiot zamówienia obejmuje usługę dotyczącą przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla osób niesamodzielnych, w tym niepełnosprawnych oraz seniorów, uczęszczających do DDP.
2.2 Wymagany termin realizacji: od dnia podpisania umowy do dnia 30.04.2022 r.
2.3 Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach od 9:00 do 17:00.
2.4 Wielkość dostaw ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę 30 porcji posiłków każdego dnia.
2.5 Wymagane godziny dostarczania posiłków: godz. 9:00 – 9:30 śniadanie, godzina 12:30 – 13:00 obiad, godzina 15:30 – 16:00 podwieczorek.
2.6 Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
2.7 Zamawiający zastrzega, iż godziny wydawania posiłków,w szczególności obiadu,mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.
2.8 Wykonawca winien przedstawić do oferty jadłospisy na cały miesiąc (20 dni) przedmiotu zamówienia rozpisany na dekady wraz z gramaturą posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni roboczych).
2.9 Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
   A. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym, (dotyczy posiłków obiadowych);
   B. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym;
   C. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;

D. w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy (także do wody i herbaty);
E. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
F. w przypadku dań mięsnych wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu kostki rosołowe, masłopodobnych, seropodobnych, wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie);
G. wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia;
H. odpowiedni dobór produktów pod względem barw, smaków, zapachów i konsystencji, szczególnie w obrębie jednego posiłku, potrawy powinny być podane w sposób estetyczny.

2.10 Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów.
2.11 Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
2.12 Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
2.13 W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb podopiecznych zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
2.14 Wykonawca zobowiązuje się:
A. przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).
B. przechowywać zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich partii 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
C. dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75^{o}C, drugiego dania 65^{o}C, płynów 80^{o}C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15^{o}C. **Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.**

2.15 Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie w zakresie obowiązujących przepisów prawa, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie podopiecznych DDP przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
2.16 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
2.17 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

2.18 Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, Zapytania Ofertowego oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

2.19 W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

2.20 Jeśli Wykonawca nie dostarczy posiłków spełniających wyżej wymienione kryteria zostanie obciążony kosztami zamówienia posiłków u innego usługodawcy.

2.21 Cena brutto jednodniowego wyżywienia dla wszystkich podopiecznych winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku i opakowań.