

Projekt „Usługi opiekuńcze dla osób wymagających wsparcia w gminie Wieruszów”

Załącznik nr 4

SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i dowóz (do miejsca zamieszkania uczestników projektu) posiłków dla 12 osób (zupa + II danie pakowane w naczynia wielorazowego użytku lub opakowania ekologiczne) codziennie od poniedziałku do piątku (pięć dni w tygodniu za wyjątkiem świąt kościelnych i państwowych) w ramach projektu współfinansowanego z EFS w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego

„Usługi opiekuńcze dla osób wymagających wsparcia w gminie Wieruszów”

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dowóz (do miejsca zamieszkania uczestników projektu) posiłków dla 12 osób (zupa + II danie pakowane w naczynia wielorazowego użytku lub opakowania ekologiczne) codziennie od poniedziałku do piątku (pięć dni w tygodniu za wyjątkiem świąt kościelnych i państwowych).

Wnioskodawca zakłada, że adresatami dostawy posiłków (zupa + II danie) będzie 12 osób - podopiecznych MGOPS z terenu gminy, przy czym liczba osób może ulec zmianie. O zmianie ilości posiłków Wykonawca każdorazowo będzie informowany dzień przed wykonaniem usługi.

POSIŁEK:

I danie: porcja zupy oraz pieczywo jako dodatek. Pojemność zupy - 500 ml, pieczywo,

II danie: spełniające następujące warunki:

- 4 razy w tygodniu posiłki mięsne (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki lub kasza lub ryż do każdego mięsa). Sukcesywnie wprowadzany ciemny ryż.
- 2 razy w tygodniu: posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsny, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp. Sukcesywnie wprowadzany ciemny makaron.
- 1 raz w tygodniu: posiłek bezmięsny – mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, ryż z owocami, racuchy). Jeden raz w tygodniu: posiłek – ryba + ziemniaki lub kasza.

Waga dania około 560 g, w tym: 100 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100 g mięso lub ryba, 80 g surówka lub jarzyny gotowane, 150 g naleśniki lub pierogi.

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki wg obowiązujących norm żywieniowych
2. Posiłki będą dostarczane również w soboty, niedziele i święta, tj. w dni wolne od pracy.
3. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone samochodem przystosowanym do transportu żywności dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków, w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny.

Projekt „Usługi opiekuńcze dla osób wymagających wsparcia w gminie Wieruszów”

4. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość oferowanych posiłków dostosowanych do potrzeb osób starszych, tj.: odpowiednią gramaturę, zawartość kalorii, wartość odżywczą (określone przez Instytut Żywności i Żywienia), właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w kuchenkach.
6. **Zamawiający wymaga podawania do posiłku:**
 - zupa 0,5 l (sporządzona na wywarze mięsno – warzywnym),
 - II danie - waga dania około 560 g, w tym: 100 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100 g mięso lub ryba, 80 g surówka lub jarzyny gotowane, 150 g naleśniki lub pierogi.
7. Zabrania się używania produktów typu instant, półproduktów oraz gotowych produktów garmażeryjnych.
8. Posiłki powinny zawierać: produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów, mięso i jego przetwory, jaja, ryby, węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych oraz do każdego z posiłków powinien być zapewniony dodatek warzyw i owoców (asortyment różnorodny).
9. Transport posiłków musi się odbywać w naczyniach wielorazowego użytku lub opakowaniach ekologicznych.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością. Wykonawca udostępni na żądanie Zamawiającemu listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków na rzecz Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, koszty naczyń wielorazowego użytku lub opakowań ekologicznych, koszty transportu, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu.