

*Załącznik nr 6 do SWZ
Załącznik nr 1 do umowy*

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest „**Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Pobytu w Celbowie**”.
2. Miejsce zapewnienia usługi cateringowej: Dzienny Dom Pobytu w Celbowie, ul. Sportowa 12, 84-100 Celbowo.
3. **Ilość posiłków: średnio 35 posiłków dziennie x średnio 22 dni robocze x 6 miesięcy = 4.620 posiłków.**
4. Usługa obejmuje przygotowanie, przyrządzanie i dostarczanie posiłków w stanie gotowym do spożycia w formie śniadań i obiadów (zupa z wkładką mięsną i pieczywem lub drugie danie; przy czym zupa maksymalnie 2 razy w tygodniu, drugie danie minimalnie 3 razy w tygodniu) oraz produktów określonych w ust. 25 pkt 5 .
5. Uczestnikami DDP są osoby starsze, przewlekle chore, niepełnosprawne, potrzebujące wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w wieku powyżej 60 roku życia.
6. Planowany termin realizacji usługi cateringowej: **1 lipiec 2024 – 31 grudzień 2024.**
7. Liczba posiłków może ulec zmniejszeniu z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, m.in. z powodu zrekrutowania mniejszej liczby uczestników lub z innych przyczyn, co nie skutkuje powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy wobec Zamawiającego. Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie (sms na wskazany numer) na dzień przed planowanym posiłkiem ilość potrzebnych posiłków na kolejny dzień.
8. Podstawą rozliczenia finansowego Zamawiającego z Wykonawcą będzie faktyczna liczba dostarczonych posiłków.
9. Zamawiający zastrzega sobie, aby w/w posiłki do Dziennego Domu Pobytu w Celbowie były przywożone w osobnym transporcie (śniadanie+ obiad).
10. Dostarczanie śniadań oraz obiadów do Dziennego Domu Pobytu w Celbowie winno odbywać się w naczyniach zbiorczych, zabezpieczonych przed wylaniem w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami (w tym zgodnie z zapisami HACCP obowiązujących w DDP; danie ciepłe w pojemnikach gwarantujących utrzymanie temperatury, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych) oraz przewożenie wyłącznie pojazdem dopuszczonym przez Sanepid do przewozu posiłków.
11. Posiłki będą dostarczane w dni powszednie, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni świątecznych. Codzienny dowóz posiłków przez Wykonawcę: śniadań i obiadów wraz z wniesieniem do Dziennego Domu Pobytu w Celbowie, odbędzie się na koszt Wykonawcy w godzinach pomiędzy:
 - **7.30 do 8.15** Śniadania (wraz z dodatkowym posiłkiem tj. 2 śniadaniem dla osób z cukrzycą);
 - **12.00 do 12.45** obiady;
 - **1 x** w miesiącu w terminie uzgodnionym z Zamawiającym, dostarczenie produktów, o których mowa ust. 25 pkt 5. Dostarczenie tych produktów może być połączone z transportem porannym lub przed obiadowym.
12. Zamawiający informuje, że w budynku Dziennego Domu Pobytu w Celbowie znajduje się kuchnia cateringowa z osobnym wejściem, w której będą porcjowane i rozdzielane posiłki przez pracownika Dziennego Domu Pobytu, następnie będą spożywane przez Uczestników w jadalni.

13. Przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno - higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruc i zakażeń pokarmowych.
14. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwa żywności i żywienia Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.) dostosowanych do stanu zdrowia uczestników DDP, o czym Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla uczestników DDP z uwzględnieniem realizacji zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.)
16. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
18. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno- epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.
19. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) użyte produkty żywnościowe powinny być świeże, posiłek powinien być przygotowany w dniu jego dostarczenia;
 - 2) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie na dany okres;
 - 3) Wykonawca powinien uwzględnić taki dobór dań, sałatek/surówek oraz gotowanych jarzyn, które są lekkostrawne i ugotowane do miękkości. W szczególności dotyczy to warzyw i mięs;
 - 4) smak potraw powinien być łagodny oraz nie kwaśny, tzn. bez nadmiaru przypraw, w tym soli, cukru oraz pieprzu (należy unikać dań ostrych);
 - 5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
 - 6) do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin;
 - 7) posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone i gorące, ważna jest estetyka potraw i posiłków - uwzględnić odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu;
20. Zamawiający wymaga, aby posiłki przygotowywać zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kątem żywieniowej grupy wiekowej (seniorzy, powyżej 60 r.ż.), z wykorzystaniem produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno - organizacyjnych przewożonych posiłków.

21. Wykonawca przedstawi jadłospis tygodniowy najpóźniej do czwartku, przed rozpoczęciem kolejnego tygodnia, uwzględniając pory roku. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie za uprzednim zawiadomieniem Wykonawcy na co najmniej 24 godziny przed planowanym posiłkiem. Wykonawca przedstawia wykaz alergenów zawartych w dostarczanych posiłkach. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka. Propozycje jadłospisów należy przekazywać na adres mailowy: k.wojtowicz@ddp.celbowo.pl lub dostarczać osobiście lub wysyłać pocztą tradycyjną na adres placówki.
22. Zamawiający zgłosi Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień przed planowanym posiłkiem szczególne potrzeby żywieniowe Uczestników w postaci alergii pokarmowych, ewentualnie diet bezmlecznych, cukrzycowych - gdy takie wystąpią.
23. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przyjmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt. W tym celu dostarcza do Dziennego Domu Pobytu zamykany pojemnik na odpady, w którym będą składowane odpadki.
24. **Przy wycenie śniadań do Dziennego Domu Pobytu w Celbowie należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:**

2 x w tygodniu (w dni ustalone z Zamawiającym):

- 1) Zupa mleczna, dla diet bezmlecznych – zamiennik zupy mlecznej- w ilości 300 ml na osobę (zamiennikiem mogą być płatki owsiane lub kukurydziane lub kaszka manna na mleku itp.)

Codziennie od poniedziałku do piątku:

- 2) Chleb zwykły lub razowy – 100 g na osobę;
- 3) Masło 20 g na osobę – (porcjowane w kostkę, lub osobno zapakowane);
- 4) Wędlina plastry (100 g na osobę), lub ser plastry (100 g na osobę), lub pasztet (100 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 – 80 g na osobę, lub serek topiony 100 g na osobę; lub twarożek – 100 g na osobę; lub jajecznica – dla każdej osoby z 3 jajek klasa M; lub sałatka np. jarzynowa w ilości 100 g na osobę;
- 5) Warzywa – zgodnie z potrzebą (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;
- 6) Herbata lub kakao lub kawa zbożowa – 250 ml na osobę
- 7) Piątki bezmięsne.
- 8) **Dla osób z cukrzycą Wykonawca codziennie dostarczy drugie śniadanie/ dodatkowy posiłek np.**

jogurt naturalny/kefir/maślanka 150 g na osobę, lub warzywa (ogórek, marchew, papryka lub inne) pokrojone w słupki 150 g na osobę, lub soki warzywne 250 ml na osobę, lub wafle ryżowe z pełnego ziarna, 4 krążki (40 g) na osobę, lub porcja owoców 250 ml na osobę np. szklanka jabłek, malin, gruszka, kiwi, śliwki (mogą być podane w całości) lub serek wiejski 200 g na osobę, lub sałatki/surówki z warzyw i owoców 200 g na osobę.

Do obliczeń ceny należy przyjąć 10 osób z dietą cukrzycową (z założeniem, że ilość tych osób może ulec zmniejszeniu jak i zwiększeniu (max 35 osób).

25. Przy wycenie obiadów do Dziennego Domu Pobytu w Celbowie należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:

1) Zupa z wkładką mięsną (maksymalnie 2 x w tygodniu np. wtorek , czwartek):

500 ml na osobę + pieczywo 2,3 kromki chleba (zwykły lub razowy) lub bułka kajzerka na osobę.

Przykładowe menu zupy z wkładką mięsną – waga wkładki mięsnej do zupy to 100 g bez kości na osobę lub 120 g z kością na osobę;

- zupa grochowa, kielbasa, pieczywo
- zupa ogórkowa, mięso, pieczywo
- krupnik, pulpet mielony/mięso, pieczywo
- zupa pomidorowa z udkiem, pieczywo
- flaki wołowe, pieczywo
- kapuśniak, sztuka mięsa, pieczywo;

2) danie drugie (minimum 3 x w tygodniu, np. poniedziałek, środek, piątek)

składające się z: porcja mięsa/ryba + ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron + surówka +sos (jeśli dotyczy) + kompot lub napój lub sok lub woda:

- gramatura porcji mięsa: to 100 g bez kości na osobę, lub 120 g z kością na osobę; (waga mięsa po przetworzeniu); lub gulasz 150 g na osobę;
- gramatura porcji ryby: 130 g na osobę;
- ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron lub frytki w ilości 200 g na osobę;
- surówka w ilości 150 g na osobę;
- sosy przyprawiane nisko tłuszczową śmietaną dodatkowo w ilości 40 ml na osobę- jeżeli dotyczy;
- kompot lub napój lub sok lub woda 250 ml na osobę;

3) potrawy typu fasolka po bretońsku, bigos, pierogi w ilości 300 g na osobę + kompot lub napój lub sok lub woda 250 ml na osobę;

4) Piątki bezmięsne.

5) Wykonawca dostarczy do Dziennego Domu Pobytu w Celbowie raz w miesiącu kalendarzowym (w terminie uzgodnionym z Zamawiającym):

- a) 11 kg kawy sypanej;
- b) 400 g kawy rozpuszczalnej;
- a) 44 litry mleka 3,2 %,
- b) 8 kg cukru;
- c) herbatę czarną - 120 torebek (przy czym torebka ważyć winna około 2 g);
- d) herbatę wielowocową np. malina 40 torebek (przy czym torebka ważyć winna około 2 g).

26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków. W związku z tym Wykonawca musi umożliwić Zamawiającemu na jego żądanie przeprowadzenie kontroli w zakresie przygotowywania posiłków. Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do wszelkich dokumentów, danych i pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia kontroli. Kontrola będzie obejmować między innymi:

- a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów;
- b) ocenę higieny kierowcy oraz pracowników dostarczających posiłki;

c) ocenę organoleptyczną posiłków;
d) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem;
e) sprawdzenie gramatury posiłków;
f) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.
W przypadku stwierdzonych niezgodności pracownik DDP sporządza dokumentację, o której mowa w procedurach HACCP obowiązujących w DDP. Niezwłocznie informuje Wykonawcę o stwierdzonych nieprawidłowościach, odbędzie się to w sposób ustalony z Wykonawcą (telefonicznie, mailowo lub w inny przyjęty sposób).

27. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności odbywa się zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. bezpieczeństwa żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2022 r., poz. 2132) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007, nr 80, poz. 545).
28. Wykonawca będzie zobowiązany do współpracy kierownikiem placówki w zakresie ustalenia szczegółowego jadłospisu i liczby dostarczanych posiłków.
29. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.