

Nr sprawy DPS/3/TP/2021

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków, gotowaniu oraz ich podawaniu przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego mieszkańcom oraz uczestnikom Klubu Samopomocy przebywającym na terenie Domu Pomocy Społecznej „Polanki” w Gdańsku ul. Polanki 121.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55321000-6, 55322000-3 55320000-9.

2. W Domu Pomocy Społecznej „Polanki” zwanym dalej „Domem” może przebywać do 104 mieszkańców (w chwili obecnej przebywa **85** mieszkańców). Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy ,urlop, pobyty w szpitalach itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

Zamawiający przewiduje, że w trakcie trwania umowy, ilość mieszkańców przebywających w Domu Pomocy Społecznej „Polanki” zwiększy się do ok. 104 osób (przewidywana ilość do końca I kwartału 2022 roku).

Do obliczenia łącznej ceny osobodnia żywienia za pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio **95** osób..

W okresie trwania umowy Wykonawca zapewni w dzień powszedni dodatkowo obiady dla uczestników Klubu Samopomocy działającego na terenie Domu. Liczba osób korzystających z Klubu może wynosić max. 20 osób. Ilość wydawanych obiadów może zmieniać się okresowo w zależności od frekwencji.

Do obliczenia łącznej ceny obiadu za pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio **15** osób.

Podane powyżej liczby są liczbami szacunkowymi. Maksymalnie można żywić 104 mieszkańców oraz 20 uczestników Klubu Samopomocy. Rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamówienia zależnych od ilości przebywających mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

3. Usługa gastronomiczna jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.

4. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej maksymalnej **powierzchni 163,1 m²**. Na wymienioną powierzchnię składają się pomieszczenia zlokalizowane na parterze Domu:

- a) Kuchnia główna – 63,5 m²
- b) Przygotownia warzyw ("Obierak") – 17,6 m²
- c) Magazyn I – 17,6 m²
- d) Magazyn II – 4,8 m²
- e) Magazyn III – 4,8 m²
- f) Zmywalnia – 10,7 m²
- g) Magazyn odpadów – 2,6 m²
- h) Pokój kierownika – 7,90 m²
- i) WC – 2,2 m²
- j) Szatnia – 10,8 m²
- k) Przedmagazyn – 20,60 m²

Wykonawca może zrezygnować z wynajmowania niektórych pomieszczeń.

5. Za wynajem pomieszczeń od Domu Pomocy Społecznej "Polanki" Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty **miesięcznie 51,75 złotych netto za 1m2 netto** powiększoną o podatek VAT 23% zgodnie z Zarządzeniem nr 1829/20 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie ustalenia wysokości stawek bazowych czynszu najmu komunalnych lokali użytkowych obowiązujących w 2021 roku.

6. Za najem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Wykonawca zapłaci **miesięcznie 1750,00 zł netto** powiększone o podatek VAT 23 %. Wykaz składników majątku w pomieszczeniach kuchni i zaplecza stanowi **Załącznik nr 2 do Umowy Najmu**.

7. Dla mieszkańców przygotowywanych jest codziennie (przez 7 dni w tygodniu) trzy posiłki (dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych – 5 posiłków) o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie 08.00– 10.00
- Obiad 13.00 – 15.00
- Kolacja 18.00 – 20.00

8. Dla uczestników Klubu Samopomocy w dni robocze (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) przygotowywany jest obiad, z uwzględnieniem diety, wydawany w godz. 13.00 – 15.00.

9. Dodatkowo mieszkańcy, którzy są na diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych otrzymują drugie śniadanie przy śniadaniu oraz podwieczorek przy obiedzie.

10. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, z uwzględnieniem:

- a) diet
- b) zaleceń lekarza,
- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. , poz. 2021) i innych przepisach w tym zakresie, z zachowaniem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – m.in. HACCP.
- d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2400 kcal.

12. Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:

- a) Pieczywo - nie mniej niż 180 g – gramatura dzienna,
- b) Wędlina (różna) - nie mniej niż 50 g,
- c) Wędlina (różna) na gorąco - nie mniej niż 100 g,
- d) Sałatki/surówki (różne) dodatek warzywny do śniadania i kolacji - nie mniej niż 100 g,
- e) Twarogi (różne) - nie mniej niż 100 g,
- f) Ser żółty - nie mniej niż 50 g,
- g) Jajko - nie mniej niż 2 szt. klasy L,
- h) Pasty (różne), pasztet - nie mniej niż 60 g,
- i) Zupy podawane do obiadu - nie mniej niż 350 ml,
- j) Mleko - nie mniej niż 250 ml o zawartości tłuszczu 2 %,
- k) Masło -(82 % tłuszcz mleczny) 40 g,
- l) W przypadku gdy np. ser lub wędlina jest dodatkowo np. do zupy mlecznej lub sałatki - nie mniej niż 30 g,

Przy czym ilość pokrojonej wędliny, sera żółtego, pasty, pasztetu itp. musi wystarczyć na przygotowanie co najmniej 3 kanapek dla podopiecznego. W przypadku kiedy jest to dodatek np. do zupy mlecznej lub sałatki itp. ilość w/w produktów musi wystarczyć do przygotowania co najmniej 2 kanapek.

13. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- c) dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów prostych, (cukrzycowa) –
- 5 posiłków dla ok. 15 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja
- d) dieta o zmienionej konsystencji np. miksy (miksy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso, w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- e) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
- f) dieta bezmleczna,
- g) dieta wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu,
- h) dieta wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek białkowy np. wędlina dietetyczna, ser biały półtłusty wydawany przy kolacji dla ok. 15 osób.

14. Wykonawca zobowiązuje się, przy wydawaniu posiłków, do zachowania następujących temperatur (+/- 3 °C) dla niżej wymienionych posiłków:

- 1) minimalnej temperatury dla zupy 75°C,
- 2) minimalnej temperatury dla drugiego dania 65°C,
- 3) minimalnej temperatury dla płynów 80°C,
- 4) maksymalnej temperatury dla produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) 4°C.

15. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

16. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) zapewnienie posiłków wysokiej jakości, urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.),
- b) używanie masła świeżego (minimum 82 % tłuszczu mleczny), a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
- c) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),
- d) właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań);
- e) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
- f) przestrzeganie higieny produkcji
- g) przestrzeganie sposobu wydawania żywności;
- h) dokonywanie jakościowej i ilościowej oceny sposobu żywienia.

17. W posiłkach Wykonawca uwzględni do obiadu: 3 razy w tygodniu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, 3 razy w tygodniu deser, 1 raz w tygodniu ciasto.

18. Zamawiający wymaga podawania do obiadu w okresie dekady (10 kolejnych dni) co najmniej:

- a) 4x w dekadzie sztuki mięsa lub mielonego własnego wyrobu np. z łopatki, karkówki, szynki itp. o gramaturze nie niższej niż 100 g czystego mięsa po obróbce,
- b) 1x w dekadzie ryba w postaci fileta w jednym kawałku (w piątce), gramatura czystej ryby (bez panierki po obróbce termicznej) nie mniej niż 100 g lub śledzia w śmietanie, gramatura czystego śledzia nie mniej niż 150 g,
- c) 3x w dekadzie obiad jarski (naleśniki, pierogi, kopytka itp.) minimum 350 g,

19. Zamawiający wymaga aby do obiadu podawane były zamiennie z ziemniakami, kasze, ryż, makarony itp.

20. Codzienne obiady składać się muszą z 2 dań, tj. zupy i dania głównego oraz kompotu lub soku.

21. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru warzywa surowe lub przetworzone.

22. Surówki i warzywa podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety – 200g w przypadku 2 surówek po 100g każdej). Odstęp od podania tej samej surówki lub warzyw winien wynosić przynajmniej 4 dni.

23. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania co drugi dzień. W dniu w którym nie ma zupy mlecznej powinno być podawane do śniadania kakao lub kawa zbożowa.

24. Zamawiający wymaga podawania przynajmniej 1x w dekadzie (10 kolejnych dni) na kolację ryby lub potrawy z ryby.

25. Wykonawca zapewni:

- śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:

- a) zupa mleczna (co drugi dzień z wyjątkiem weekendów),
- b) gorący napój,
- c) pieczywo mieszane,
- d) masło,
- e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki);

- drugie śniadanie i podwieczorek składające się ze składników wymaganych przy diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych;

- obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:

- a) zupa,
- b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
- c) napój lub kompot;

- kolacje składające się, co najmniej, z:

- a) gorący napój,
- b) pieczywo mieszane,

- c) masło,
 - d) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,
- dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego.

26. Jeżeli Zamawiający pozyska artykuły spożywcze, Wykonawca ma obowiązek urozmaicić i wzbogacić przygotowywane posiłki w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego, a ich rozliczenie przedstawić Zamawiającemu.

27. Wykonawca przedkłada do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego, w formie elektronicznej - jadłospis obejmujący okresy dekadowe (10 dni) - w terminie 3 dni roboczych przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. Jadłospis akceptuje ponadto samorząd mieszkańców. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza dzienny jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem na stołówkę.

28. Jadłospisy sporządzone będą przez uprawnionego dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem określonej grupy wiekowej i specyfiki Domu, zleconych przez lekarza diet oraz zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia;

29. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 7.30 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

30. Strony ustalają, iż ilekroć w jadłospisach jest mowa o:

- a) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę;
- b) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcom.

31. Jadłospis powinien zawierać następujące dane:

- a) data,
- b) wskazanie diety,
- c) podział na posiłki,
- d) skład posiłku,
- e) gramaturę,
- f) kaloryczność,
- g) występujące alergen

32. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne potrawy dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy,

33. Zamawiający przewiduje w trakcie trwania umowy następującą ilość spotkań, imprez lub zabaw organizowanych na terenie Domu:

w roku 2021

a) SPOTKANIE WIGILIJNE (22 grudnia)

- **menu** niestandardowe , tradycyjne, wykonane po uzgodnieniu z Zamawiającym:
np. barszcz czerwony z uszkami, pierogi z grzybami, ryba po grecku, sałatka jarzynowa, karp (filet) pieczony, dorsz (filet) pieczony, kompot z suszu, owoce (mandarynki, banany), ciasto (makowiec, sernik), pieczywo mieszane.
- uroczystość może się odbyć w godzinach: 11.00-16.00
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku (kawa i herbata oraz mleko do kawy, cukier cały czas na stole)
- Wykonawca ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami ,naczyniami sztućcami i w potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątnięcie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

w roku 2022

a) ZABAWA KARNAWAŁOWA (w okresie Karnawału)

czas imprezy: może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (max. 4 godziny zabawy)

menu:

- jeden ciepły posiłek: nuggetsy z kurczaka, ryż, surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: gyros, z tuńczykiem, jarzynowa (dostępne przez całą imprezę)
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, babka piaskowa (dokładane w trakcie imprezy)
- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

Do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami, naczyniami, sztućcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełniania ich w trakcie imprezy
- sprzątnięcie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń

b) SPOTKANIE WIELKANOCNE (odbędzie się do 2 tygodni przed Świątami)

- **menu** niestandardowe , tradycyjne, wykonane po uzgodnieniu z Zamawiającym: np. żurek, biała kiełbasa, jajko w majonezie, wędlin (szynka, polędwica), sałatka jarzynowa, herbata, pieczywo mieszane, ćwikła, chrzan, ciasto (babka, makowiec), warzywa (pomidor,ogórek).
- uroczystość może się odbyć w godzinach: 10.00-15.00
- wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku
- kawa i herbata oraz mleko do kawy , cukier cały czas na stole
- wykonawca menu ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami ,naczyniami sztućcami i w potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątnięcie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

Ponadto dwa razy w roku mogą się odbyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie imprezy wymagające przesunięcia obiadu mieszkańców na godzinę wcześniejszą np. 12.00 i wydania jeszcze raz obiadu tego samego dnia, dla 70 - 100 zaproszonych gości na godzinę 14.00.

Obiad dla gości ma być posiłkiem ponadstandardowym, oddzielnie płatnym, za który Wykonawca obciążą fakturą (rachunkiem) placówki lub osoby prywatne zamawiające posiłek.

Wykonawca ma obowiązek wydania posiłków wymienionych w niniejszym ustępie w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób.

Zamawiający zapewni obrusy oraz zajmie się, na swój koszt, ich wypraniem.

Stoły ustawiają pracownicy Zamawiającego

34. Dystrybucja codziennych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla mieszkańców Domu oraz obiadu dla uczestników Klubu Samopomocy odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku, m. in. z kuchni do stołówki i polegać będzie na rozwiezieniu posiłków na stołówkę i rozłożeniu ich na stoliki przez pracowników Wykonawcy.

Jeżeli przepisy sanitarne (**dotyczy obostrzeń związanych z COVID – 19**) uniemożliwią wykonywanie usługi w powyższy sposób, posiłki będą przekazywane personelowi Domu w wyznaczonym do tego celu miejscu (na stołówce, przed wejściem do pomieszczeń kuchni). Dystrybucją posiłków dla mieszkańców oraz uczestników Klubu Samopomocy zajmą się pracownicy Zamawiającego z wykorzystaniem wózków bemarowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Bema i termosy zapewni Wykonawca. W tym okresie dla pensjonariuszy kolacja będzie dostarczona wraz z obiadem. Personel Wykonawcy musi przestrzegać wszelkich obowiązujących standardów bezpieczeństwa dotyczących zapobiegania rozprzestrzenianiu się koronawirusa.

Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.

35. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu nie schodzących na stołówkę, z wykorzystaniem wózków bemarowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Miksy przed wydaniem na wózek bemarowy mają być porcjowane. Tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego.

Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom Domu posiłków, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.

36. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego, poprzez przygotowaną przez Wykonawcę porcję do degustacji.

37. Wykonawca zobowiązany jest w porze obiadowej oddelegować jednego pracownika do pomocy przy **rozwiezieniu i rozdaniu obiadów** mieszkańcom Domu nie schodzącym na stołówkę.

38. Wykonawca zapewni we własnym zakresie pozostałe oprócz dzierżawionych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

39. Wykonawca zapewni, wyposażenie stołów w komplet sztućców i serwetek do każdego posiłku, a na stole przyprawy (sól i pieprz).

40. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczenia jadalni oraz stołów i krzeseł po skończonych posiłkach.

41. Za zgodą Zamawiającego należy udostępnić płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.

42. Wykonawca zapewni dostęp przez całą dobę, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (np. herbata w termosie, dżem niskosłodzony, masło, chleb) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r. Poz. 734)

Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.

43. Wykonawca ma obowiązek posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej obejmującej zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż **300.000,00 zł** (słownie złotych: trzysta tysięcy).

44. W pozostałym zakresie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony we wzorze umowy stanowiącej Załącznik nr 8 do SWZ oraz w projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 9 do SWZ. .