

Załącznik nr 6a do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia.

Część nr 1 zamówienia – „Usługa cateringowa”

I. CAŁODZIENNE WYŻYWIENIE DLA PENSJONARIUSZY RODZINNYCH DOMÓW POMOCY W JÓZEFOWIE W RAMACH ZAPEWNIENIA USŁUG BYTOWYCH.

- Przygotowanie i dostarczenie co najmniej trzech posiłków dziennie dla maksymalnie 24 Pensjonariuszy Rodzinnych Domów Pomocy w Józefowie (po 8 osób w każdym budynku) oraz dodatkowe produkty żywieniowe i napoje od poniedziałku do niedzieli.
- Posiłki dla podopiecznych RDP winny być dostarczane o ściśle określonych porach dnia:
Śniadanie- godz. 7:30-8:00,
Obiad- godz. 12:30-13:00,
Kolacja- godz. 18:00-18:30.
- Śniadanie składa się z: (przykład)
 - Twarożek ze śmietaną; pieczywo mieszane z masłem, szynką, ogórkiem zielonym, kakao; zupa mleczna/zacierka/,bułka z masłem, miodem; płatki kukurydziane z mlekiem, płatki owsiane.
- Obiad dwudaniowy składa się z: (przykład)
 - I danie - zupa 300 ml,
 - II danie – 200 g ziemniaków, 100 g mięsa lub ryby, gulasz, jarzyny gotowane lub surówka 100 g, lub drugie danie typu łazanki, pierogi, kluski o masie 300 g,
 - kompot 200 ml.
- Posiłki (śniadanie, obiad i kolacja) muszą być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu tygodnia;
- Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych z uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych (wartości odżywczych);
- Zamawiający wymaga podawania podopiecznym RDP jeden raz w tygodniu w niedzielę porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek-100 g/osobę, a w pozostałe dni jogurt lub jabłko oraz herbata 1 saszetka na osobę dziennie, cukier 1 kg na tydzień dla 8 pensjonariuszy;
- Posiłki muszą pokrywać całodobowe zaopatrzenie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego , tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne;
- Przygotowanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów zgodnie z wymogami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innych przepisów obowiązujących w tym zakresie- w tym zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia;

- Dostarczane posiłki muszą być gotowe do spożycia, nie wymagające w RDP dodatkowych obróbek;
- Wykonawca jest zobowiązany do odbierania, zgodnie z obowiązującymi przepisami pozostałości jedzenia.
- Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
- W przypadku osób będących na specjalnych dietach żywieniowych rozpisanych przez dietyka, Wykonawca dostosuje dostarczane posiłki to rodzaju diety.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis tygodniowy pracownikowi RDP i zatwierdzić go przez UM.
- Wykonawca przygotowując posiłki w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości zobowiązany jest uwzględnić tradycyjne potrawy podawane w tym okresie w polskich domach.
- Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt do miejsca wydawania posiłków w RDP.
- Maksymalna liczba pensjonariuszy - 24 osoby.
- Docelowa ilość pensjonariuszy nie jest możliwa do ustalenia w sposób ścisły, gdyż jest zależna od ilości wydanych decyzji przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej.
- Liczba podopiecznych RDP korzystających z posiłków będzie podawana do godz. 12:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy posiłków.
- Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik UM.
- Zakwestionowane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają natychmiastowej wymianie na pełnowartościowy posiłek na koszt Wykonawcy.
- Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów sero-podobnych i czekolado-podobnych.
- Wykonawca wymaga zachowania w piątki oraz Środę Popielcową, Wielką Sobotę i Wigilię Bożego Narodzenia potraw postnych.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia przez wyznaczone osoby, bez wcześniejszego uzgodnienia:
 - wizytacji miejsc przygotowywania i pakowania posiłków u Wykonawcy,
 - kontroli epidemiologicznej na każdym etapie realizacji usługi,
 - oceny wyposażenia personelu Wykonawcy dostarczającego posiłki i wydającego je podopiecznym RDP w odzież ochronną,
 - oceny przestrzegania przez personel dostarczający i wydający dostarczane posiłki podopiecznym RDP zasad higieny w procesach dostarczania i wydawania posiłków.
- Termin wykonania zamówienia: **od dnia 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.**

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w ramach całodziennego wyżywienia odbywać się będzie na podstawie rzeczywistej ilości dostarczonych posiłków. Uzależnione to będzie od liczby pensjonariuszy przebywających w RDP.

II. USŁUGI CATERINGOWE NA SPOTKANIACH INTEGRACYJNYCH W RAMACH USŁUG OPIEKUŃCZYCH.

Zakup usługi cateringowej podczas zorganizowanych imprez okolicznościowych w celu zapewnienia kontaktów z otoczeniem (1 wydarzenie w miesiącu w terminie uzgodnionym z zamawiającym).

Zamawiający zastrzega, że ze względu na zaistniałą sytuację i obecność pandemii koronawirusa SARS-CoV-2, spotkania integracyjne mogą nie być organizowane lub też mogą być przesunięte w czasie.

Wszystkie potrawy muszą być przygotowane, pokrojone i ułożone na tacach do bezpośredniego spożycia. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i spożycia w żywieniu zbiorowym. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją osób przebywających w RDP. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obiadów we własnych termosach przeznaczonych tylko do tego celu. Termosy muszą być nieuszkodzone, szczelnie zamknięte zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw, każdorazowo myte i dezynfekowane. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, które będą składowane w pojemniku dostarczonym przez Wykonawcę. Wymagana jest kalkulacja posiłków wraz z transportem. Szacowany czas wydarzenia do 6 godz.

Wykaz imprez okolicznościowych

I. ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu transportem wykonawcy potraw na uroczystą kolację wigilijną.

KOLACJA WIGILIJNA DLA MAX. 24 UCZESTNIKÓW tradycyjne potrawy wigilijne, przekąski gorące, dodatki. Barszcz czerwony 500 ml z 3-5 uszek, pierogi z kapustą 4 szt. , śledzie z cebulka w oleju 2 szt. , ryba smażona 150 g na osobę , opłatek, kompot z suszu 250 ml. Podane ilości w przeliczeniu na jedną osobę.

II. ŚWIĘTA WIELKANOCNE

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu transportem wykonawcy potraw na uroczyste śniadanie wielkanocne. ŚNIADANIE WIELKANOCNE DLA MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

Barszcz wielkanocny regionalny na zakwasie 500 ml (kiełbasa, chleb, jajko, wędlina, ser, bułka)

Przekąski: Faszerowane jajka 3 szt., śledzie z cebulka w oleju 2 szt., ciasto- np. makowiec, babka wielkanocna, sernik, 3 stroiki wielkanocne). Podane ilości w przeliczeniu na jedną osobę.

III. DZIEŃ BABCI I DZIADKA

Obiad z dwóch dań zupa 500 ml/ os.+ danie mięsne lub rybne (mięso/ ryba 150 g, ziemniaki, kasza, ryż, makaron 300 g, surówka 150 g, kompot 250 ml/1 os.) , ciasto 100 g, kawa, herbata, uwzględnić cukier, ponadto zapewnić mleko do kawy i cytrynę do herbaty.

Obiad dla MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

IV. SPOTKANIE INTEGRACYJNE Z PODPIECZNYMI WTZ

Kiełbasa, kaszanka, potrawy grillowe, 4 chleby całe, pieczywo, ketchup, musztarda, naczynia jednorazowe- plastikowe, obrusy materiałowe, sałatka warzywna, napoje.

Posiłki dla MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

V. SPOTKANIE INTEGRACYJNE Z PODOPIECZNYMI ŚDS

Kiełbasa, kaszanka, potrawy grillowe, 4 chleby całe, pieczywo, ketchup, musztarda, naczynia jednorazowe- plastikowe, obrusy materiałowe, sałatka warzywna, napoje

Posiłki dla MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

VI. SPOTKANIE Z UCZESTNIKAMI Klubu senior+ w Długim Kącie-Osada

Kiełbasa, kaszanka, potrawy grillowe, 4 chleby całe, pieczywo, ketchup, musztarda, naczynia jednorazowe- plastikowe, obrusy materiałowe, sałatka warzywna, napoje

Posiłki dla MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

VII. SPOTKANIE Z UCZESTNIKAMI DZIENNEGO DOMU SENIOR+

Kiełbasa, kaszanka, potrawy grillowe, 4 chleby całe, pieczywo, ketchup, musztarda, naczynia jednorazowe- plastikowe, obrusy materiałowe, sałatka warzywna, napoje

Posiłki dla MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

VIII. SPOTKANIE PODCZAS DOŻYNEK

Obiad z dwóch dań zupa 500 ml/ os.+ danie mięsne lub rybne (mięso/ ryba 150 g, ziemniaki, kasza, ryż, makaron 300 g, surówka 150 g, kompot 250 ml/1 os.) , ciasto 100 g, kawa, herbata, uwzględnić cukier, ponadto zapewnić mleko do kawy i cytrynę do herbaty. Posiłki dla MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

IX. SPOTKANIE GMINNA SENIORIADA

Kiełbasa, kaszanka, potrawy grillowe, 4 chleby całe, pieczywo, ketchup, musztarda, naczynia jednorazowe- plastikowe, obrusy materiałowe, sałatka warzywna, napoje. Posiłki dla MAX. 24 UCZESTNIKÓW.

X. WYJAZD DO LOKALNYCH MIEJSC PIELGRZYMKOWYCH (GÓRECKO KOŚCIELNE)

Górecko. zupa 500 ml/ os.+ danie mięsne lub rybne (mięso/ ryba 150 g, ziemniaki, kasza, ryż, makaron 300 g, surówka 150 g, kompot 250 ml/1 os.), 1 l wody. POSIŁKI DLA MAX. 24 OSÓB.

XI. WYJAZD DO LOKALNYCH MIEJSC PIELGRZYMKOWYCH (KRASNOBRÓD)

Krasnobród zupa 500 ml/ os.+ danie mięsne lub rybne (mięso/ ryba 150 g, ziemniaki, kasza, ryż, makaron 300 g, surówka 150 g, kompot 250 ml/1 os.) ,1 l wody. POSIŁKI DLA MAX. 24 OSÓB. Szacowany czas 5 godzin.

XII. WYJAZD DO LOKALNYCH MIEJSC PIELGRZYMKOWYCH (RADECZNICA)

Radecznica suchy prowiant 2 bułki dzielone, wymagany skład pojedynczej kanapki (bułka 100 g okrągła lub typu hot dog, masło, wędlina, ser żółty, warzywa: ogórek zielony, pomidor, napoje 0,2 l , owoce sezonowe. POSIŁKI DLA MAX. 24 OSÓB.

Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w ramach usługi cateringowej na spotkaniach integracyjnych odbywać się będzie odpowiednio po każdej imprezie okolicznościowej. Wielkość zamówienia (ilość zamówionych posiłków) uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących na spotkaniu.