

Nr postępowania ocds-148610-2e8a395d-b309-11eb-911f-9ad5f74c2a25

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków, dostarczaniu oraz ich dystrybucji 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): 55320000-9, 55321000-6, 55520000-1

W Domu Pomocy Społecznej „Polanki” zwanym dalej „Domem” może przebywać do 104 mieszkańców (w chwili obecnej przebywa 55 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 do końca lipca 2021 roku ilość mieszkańców przebywających w Domu Pomocy Społecznej „Polanki” zwiększy się do ok. 100 osób

Do obliczenia łącznej ceny osobodnia żywienia za pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio 83 osoby.

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 14 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.

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

- Śniadanie 08.30– 10.30
- Obiad 13.00 – 15.00
- Kolacja 18.00 – 20.00

3. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r., poz. 734) mieszkańcy powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb – 1 bochenek, masło – 1 kostka, herbata – 5 saszetek, dżem – 1 słoik 250 g) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Ponadto na terapię zajęciową należy zapewnić miesięcznie: 50 szt. herbaty ekspresowej, 1 kg kawy sypanej,

1 kg kawy rozpuszczalnej, 3 kg ciastek kruchych, 4 kg cukru.

4. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) i innych w tym zakresie, jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Wymaga się od wykonawcy przygotowywania następujących diet:

- dieta podstawowa,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,

- dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa) – 5 posiłków dla ok. 15 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja
- dieta o zmienionej konsystencji np. miksy – tj. na obiad miksy składające się z dwóch dań oddzielnie (np. zupa oraz drugie danie); miksy powinny zawierać mięso w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- kleik i „marchwianka” na obiad na żądanie Zamawiającego,
- dieta bezmleczna,
- dieta wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu,
- 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.

Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć o określonych w niniejszym ogłoszeniu porach dnia własnym pojazdem (przystosowanym do transportu żywności), w termoportach, posiłki zapakowane w naczynia jednorazowe. Naczynia te będą produktami ulegającymi kompostowaniu lub biodegradacji (Zarządzenie Nr 1708/19 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 24 października 2019 roku).

W trakcie obowiązywania przepisów sanitarnych dotyczących specjalnego funkcjonowania Domu Pomocy Społecznej w związku z trwającą pandemią COVID – 19 dostarczone posiłki zostaną przekazane personelowi Domu w wyznaczonym do tego celu miejscu (przy głównym wejściu do budynku DPS Polanki). Personel Wykonawcy musi przestrzegać wszelkich obowiązujących standardów bezpieczeństwa dotyczących zapobiegania rozprzestrzenianiu się koronawirusa. Dystrybucją posiłków dla mieszkańców oraz uczestników Klubu Samopomocy zajmą się pracownicy Zamawiającego. W tym okresie dla pensjonariuszy kolacja będzie dostarczona wraz z obiadem.

W momencie odwołania stanu epidemii i jeżeli stosowne przepisy na to pozwolą dystrybucję posiłków na każdym z 4 pięter Domu świadczyć będą pracownicy Wykonawcy. Rozdawać będą posiłki do pokoi mieszkańców oraz obiady dla uczestników Klubu Samopomocy. Wykorzystywane podczas posiłków sztućce i naczynia jednorazowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i posiadających atest PZH, będące produktami ulegającymi kompostowaniu lub biodegradacji, zapewni Wykonawca.

W trakcie trwania usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany miejsca, systemu oraz dystrybucji posiłków w obrębie budynku Domu. Zamawiający przewiduje możliwość serwowania posiłków mieszkańcom oraz klubowiczom na stołówce zlokalizowanej na parterze Domu pomocy Społecznej.

5. Przyjmuje się, że temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić dla zup minimum 75°C, a dla gorącego dania minimum 63°C.

6. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego.

7. Posiłki przed wydaniem mogą zostać sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym. Kontrola może być dokonana m. in. poprzez degustację, ocenę estetyki podania, pomiar temperatury serwowanych posiłków, zgodność posiłków z jadłospisem.

Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego do degustacji prób żywieniowych z każdego rodzaju zamówionych w danym dniu posiłków.

Kontrola może być też dokonana w miejscu gotowania posiłków z jednoczesnym wglądem do dokumentacji.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywności.

8. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy i muszą zostać dostarczone w przeciągu 90 minut od chwili ich zakwestionowania.

9. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i diety opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Jadłospis powinien uwzględniać dostępność i wykorzystanie produktów sezonowych.

Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności nie będzie używać produktów typu instant oraz gotowych produktów typu:

- konserwy mięsne, mielonki, pasztety, szynki, gulasze angielskie,
- mięsa mrożone, suszone,
- ziemniaki instant,
- jajka w proszku,
- zupy instant,
- pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, krokiety itp.,
- jaja surowe bezpośrednio do spożycia w postaci kremów, majonezów, legumin.

Używać będzie masła świeżego 82 % tłuszczu, a nie produktów masłopodobnych, mleka o zawartości min. 2% tłuszczu, Używać będzie serów, a nie produktów seropodobnych, twarogów min. półtłustych. Zapewni różnorodne wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi) zawierające min. 70% mięsa oraz mięso odkostnione w sposób niemechaniczny, warzywa – papryka, pomidor, ogórki. Uwzględnić należy potrawy z mięsa wieprzowego i drobiowego. Zupy powinny być gotowane na wywarze mięsnym, zabielać śmietaną lub jogurtem, zawierać widoczne nierozgotowane warzywa lub inne produkty stosowane do danego rodzaju zupy w ilości 200 g na 500 ml. Potrawy powinny być doprawione. Smak potraw urozmaicony za sprawą przypraw i ziół. Posiłki uwzględniać będą 3 x w tygodniu do obiadu sezonowy owoc (jeżeli jabłko to pieczone), 2 x w tygodniu do obiadu deser (np. galaretkę owocową, budyń), 1 x w tygodniu ciasto. Do każdego obiadu podawana będzie surówka ok. 150 g w postaci „miękkich” warzyw (typu kapusta pekińska lub warzywa gotowane, parzone) Do śniadań i kolacji Wykonawca zapewni dodatki w postaci pomidora, sałaty zielonej, ogórka, papryki, rzodkiewki.

10. Posiłki muszą być kompletne i podawane estetycznie. Dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmiękczonej, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych (gdy nie powinny takimi być) spowoduje naliczenie stosownej kary umownej

11. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 5-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego; zawierać wyliczenie wartości energetycznej na poszczególne diety, charakterystykę diety oraz wyliczenie alergenów.

O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy każdorazowo niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

12. Należy w zaproponowanej cenie uwzględnić przygotowanie posiłków na imprezę okolicznościową tj. zabawę organizowaną **na przełomie czerwca i lipca** dla mieszkańców domu i zaproszonych gości, razem ok. 180 osób.

Menu składające się z dwóch ciepłych posiłków: strogonow, karkówka z sosem, zapiekane ziemniaki i surówki, sałatki jarzynowa i gyros dostępna przez całą imprezę, ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, szarlotka (dokładane w trakcie imprezy), owoców, napojów (soki w kartonie oraz woda z cytryną i miętą), kawy i herbaty oraz pieczywa mieszanego. Owoce, napoje, kawa i herbata cały czas na stole.

Do imprezy odbywającej się maksymalnie do godziny 15, w trakcie jej trwania (ok. 4 godzin), Wykonawca zapewni 2 pracowników do pomocy w wydawaniu posiłków oraz jednorazowe naczynia (naczynia będą produktami ulegającymi kompostowaniu lub biodegradacji). Ilość osób zostanie dokładnie określona na 14 dni przed planowaną imprezą.

Zamawiający przewiduje zorganizowanie **drugiej** imprezy okolicznościowej **na przełomie września i października**.

Menu, ilość uczestników oraz pozostałe wymagania zgodnie z tym co określono dla zabawy organizowanej na przełomie czerwca i lipca.

13.Wymaga się przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie 25 dkg kawy, herbaty, 1 kg cukru i 2,5 kg ciasta (sernik, jabłecznik, babka piaskowa), każdorazowo dla ok. 20 osób (3 spotkania w okresie 5 miesięcy).

14.Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w pkt 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do tej ewidencji.

15.Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w pkt 4 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godz. 11.00 dnia poprzedniego i korygowane do godz.7.15 dnia bieżącego, za wyjątkiem diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych oraz diety wysokobiałkowej.

16.Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i urodziny mieszkańców następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego.

17.Wykonawca zapewnia we własnym zakresie urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

18.Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków. Będą się one odbywały wg wzoru:

Cena netto jednego osobodnia żywienia x ilość wydanych w danym miesiącu posiłków x należny podatek VAT

Cena netto jednego obiadu x ilość wydanych w danym miesiącu obiadów x należny podatek VAT.

19.W przypadku niewykorzystania przez mieszkańca całego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:

wartość śniadania – 25% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,

wartość obiadu – 55% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,

wartość kolacji – 20% ceny brutto jednego osobodnia żywienia

20.Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe. Do faktury zostanie dołączona informacja o ilości wydanych posiłków oraz obiadów z każdego dnia.